

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного заочного обучения

Студентам **группы- ПКД-4/2** предлагаются материалы по дисциплине МДК.05.01.Организация приготовления оформления и и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового
теоретического материала лекции: **02.12.2025**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. **Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна** или фото оформленной практической работы. Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно расписанию, ФИО студента.

Например: ПКД-4/1-11/25 Тарасов Е.В

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

Тема: План лекции

Тема: Виды и классификация ассортимента отделочных полуфабрикатов

Цель: Сформировать системное представление о разнообразии отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве, изучить их классификацию, свойства, назначение и технологию применения.

План:

1. Введение. Роль отделочных полуфабрикатов в кондитерском производстве.

- Определение понятия "отделочный полуфабрикат".
- Функции отделочных полуфабрикатов: эстетическая, вкусовая, защитная, маркировочная.
- Требования к качеству отделочных полуфабрикатов.

2. Основные классификационные признаки отделочных полуфабрикатов.

- По физико-химическим свойствам и консистенции.
- По основному сырью.
- По способу приготовления.
- По температурной устойчивости.
- По назначению в оформлении.

3. Классификация и характеристика основных видов отделочных полуфабрикатов.

- 3.1. Кремы:
 - Масляный, заварной, сливочный, сырный (чиз), белковый, сметанный.
 - Сравнительная характеристика: сырье, технология, свойства, применение.
- 3.2. Глазури и помадки:
 - Шоколадная глазурь (кувертюр), зеркальная глазурь, сахарная помадка, королевская глазурь.
 - Особенности темперирования и работы с глазуриями.
- 3.3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты:

- Пюре, конфи, желе, муссы, курды.
- Использование желирующих агентов (агар, пектин, желатин).
- 3.4. Массы на основе орехов и мака:
- Марципан, пралине, нуга, маковая начинка.
- 3.5. Современные отделочные полуфабрикаты:
- Ганаши (темный, молочный, белый), муссы, кремы на основе белого шоколада.
- Спрей-краски, трансферные листы, декоративные элементы из шоколада.
- 3.6. Декор и текстуры:
- Меренги, безе, карамель, сахарная вата, кранчи.

4. Принципы сочетания отделочных полуфабрикатов с основами.

- Комплементарность вкусов.
- Совместимость текстур (закон контраста и гармонии).
- Влагостойкость и температурная устойчивость комбинаций.
- Примеры классических сочетаний: бисквит + заварной крем, песочное тесто + фруктовый конфи.

5. Оборудование и инвентарь для работы с отделочными полуфабрикатами.

- Кондитерские мешки и насадки.
- Шпатели, скребки, палетки.
- Температурирующие машины, взбивальные машины.
- Воздушные компрессоры для спрей-красок.

6. Тенденции и инновации в области отделочных полуфабрикатов.

- Натуральные красители.
- Безглютеновые и веганские альтернативы.
- Функциональные ингредиенты (протеиновые кремы).
- Молекулярная гастрономия в декоре.

7. Заключение.

- Значение правильного выбора отделочного полуфабриката для создания качественного кондитерского изделия.
- Критерии выбора полуфабриката в зависимости от типа изделия, условий хранения и подачи.

Текст лекции

1. Введение

Отделочный полуфабрикат — это готовый к использованию компонент кондитерского изделия, предназначенный для его внешнего оформления, прослойки или начинки. Это не просто украшение — это завершающий аккорд, который определяет:

- Внешний вид (эстетическая функция)
- Вкусовой профиль (вкусовая функция)
- Срок хранения (защитная функция — например, глазурь сохраняет влагу)
- Узнаваемость бренда (маркировочная функция)

Требования к качеству: стабильность консистенции, соответствующий вкус и аромат, безопасность, технологичность в работе.

2. Основные классификационные признаки

1. По консистенции: Жидкие (глазури), пластичные (марципан, помадка), пышные (кремы), желеобразные (желе, муссы), твердые (карамель, шоколадный декор).
2. По основному сырью: Молочные (сливочные кремы), шоколадные (ганаш, глазурь), фруктово-ягодные (конфи, курд), сахарные (помадка, карамель), ореховые (пraline), белковые (меренга).
3. По способу приготовления: Взбиваемые (кремы, муссы), увариваемые (помадка, пралине), желируемые (желе, муссы), эмульгированные (ганаш).
4. По температурной устойчивости: Термостабильные (шоколадная глазурь, карамель) и термонеустойчивые (сливочный крем, муссы на основе желатина).
5. По назначению: Для покрытия, для прослойки, для наполнения, для декора.

3. Классификация и характеристика основных видов

3.1. Кремы — основа классической отделки.

Вид крема	Основное сырье	Технология	Свойства	Применение
Масляный	Масло сливочное, сахарная пудра	Взбивание	Пластичный, держит форму, калорийный	Розы, надписи, прослойка тортов, кексы
Заварной	Молоко, яйца, сахар, мука/крахмал	Заваривание	Нежный, легкий, требует охлаждения	Прослойка эклеров, наполнение профитролей, "Корзиночки"

Вид крема	Основное сырье	Технология	Свойства	Применение
Сливочный (Чантийи)	Сливки 33-38%, сахар	Взбивание холодных сливок	Воздушный, нежный, низкая термоустойчивость	Украшение десертов, муссовых тортов, чизкейков
Сырный (чизкрем)	Сливочный сыр, сахар, сливки	Смешивание и взбивание	Плотный, с кислинкой, стабильный	Чизкейки, декор капкейков, прослойка
Белковый (швейцарская меренга)	Белки, сахар	Нагревание и взбивание	Плотный, глянцевый, держит форму	Цветы, надписи, декор, "корзиночки"

3.2. Глазури и помадки — для безупречной поверхности.

- Шоколадная глазурь (Кувертюр): Содержит какао-масло. Требует темперирования для получения глянца и хруста. Виды: темная, молочная, белая.
- Зеркальная глазурь: На основе карамели или белого шоколада с желатином и сгущенкой. Дает идеальный зеркальный блеск. Не требует темперирования.
- Сахарная помадка: Уваренный сахарный сироп, вымешанный до белого цвета. Пластична, раскатывается в пласты для покрытия кексов и пряников.
- Королевская глазурь: Белок + сахарная пудра. Используется для тонкой ажурной росписи (piping).

3.3. Фруктово-ягодные полуфабрикаты — для свежести и кислотности.

- Конфи: Уваренные фрукты с сахаром и пектином. Сохраняет кусочки, стабильно.
- Курд: Крем на основе яиц, сока/пюре и сливочного масла. Имеет бархатистую текстуру и яркий вкус (лимонный, манго).
- Желе: На основе сока/пюре и желирующего агента (агар — для плотности, желатин — для эластичности).
- Мусс: Легкая воздушная масса на основе пюре, взбитых сливок и желирующего агента.

3.4. Массы на основе орехов и мака — для глубины вкуса и текстуры.

- Марципан: Миндальная мука + сахарная пудра + сироп. Лепной материал для фигурок, покрытия тортов.
- Пралине: Обжаренные орехи, карамелизованные с сахаром и измельченные в пасту. Используется как начинка или добавка в кремы.
- Нуга: Мед/сахар, орехи, белки. Плотная, жевательная текстура.

3.5. Современные полуфабрикаты.

- Ганаши: Эмульсия шоколада и сливок. Основа трюфелей, глазурь, начинка. Король современной кондитерки.
- Спрей-краски: На основе какао-масла и красителей. Для создания эффекта металлик, градиента.
- Шоколадный трансфер: Узор, переносимый с пленки на изделие.

3.6. Декор и текстуры.

- Меренги: Французская, итальянская, швейцарская — для безе, декор.
- Карамель: Для филигранного декора, леденцов, хрустящего слоя.
- Кранч: Хрустящий слой из орехов, карамели и шоколада.

4. Принципы сочетания

- Контраст текстур: Хрустящий кранч + нежный мусс.
- Баланс вкусов: Сладкий бисквит + кислый фруктовый курд.
- Влагостойкость: Нельзя класть хрустящий элемент между влажными коржами без изоляции (например, шоколадом).
- Температурная совместимость: Термостабильный декор на изделие, которое не хранится в холодильнике.

Классические пары: Эклер + заварной крем, Тарт + лимонный курд, Макарон + ганаши, Медовик + сметанный крем.

5. Оборудование и инвентарь

- Кондитерские мешки и насадки: Открытые (звезда, круг, лепесток) и закрытые (русская трубочка) для разных типов кремов.
- Температурирующая машина (темперер) — для идеальной работы с шоколадом.
- Сифон — для создания воздушных кремов и муссов.

6. Тенденции

- Натуральность: Красители из сока бузины, спирулины, куркумы.
- Здоровые альтернативы: Крем из авокадо, кокосовых сливок, аквафаба (замена яичного белка).
- Техники: Геометрический декор, текстуры "под бетон", "под мрамор", капельные глазури (drip cakes).

7. Заключение

Выбор отделочного полуфабриката — это стратегическое решение. Он должен:

1. Соответствовать концепции изделия.
2. Быть технологически совместим с основой.

3. Выдерживать условия хранения и транспортировки.
4. Отвечать запросам целевой аудитории.

Мастерское владение ассортиментом отделочных полуфабрикатов — это путь от ремесленника к кондитерскому художнику, создающему не просто сладости, а многогранные вкусовые и эстетические произведения.

Для практического закрепления рекомендуется провести мастер-класс по приготовлению 2-3 видов кремов (например, заварного и ганаша) и их использованию на разных типах основ (бисквит, эклер, тарталетка).