Міністерство освіти і науки України

ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

Робочий зошит

КНД 3.2 Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних



Виконала: учениця 35 групи

ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»

Шуляк Марія Сергіївна

Керівник: Гурна І.І.

с. Лісоводи 2024 р.

Методичні рекомендації щодо роботи з опорним конспектом

Робочий зошит розроблений для учнів спеціальності кухар; кондитер з предмету КНД 3 «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»

На сучасному етапі розвитку новітніх технологій особливо актуальними є розробка та створення принципово нових підходів до вивчення різних тем та осучаснення новітніх технологій при приготування сучасних страв на підприємствах ресторанного господарства, новітні методики викладання, а також урізноманітнення у вивченні матеріалу. Тому відповідно програми передбачено вивчення особливостей технологічного процесу приготування страв та правила роботи підприємств громадського харчування.

Основне завдання допомогти учням більш глибоко засвоїти матеріал по темах спонукати до самостійного вивчення теоретичного матеріалу і тим самим викликати пізнавальний інтерес до процесу навчання.

Завдання робочого зошита складено з урахуванням принципу – від простого до складного. В робочому зошиті розроблені також практичні завдання з виконанням технологічних операцій при виготовленні напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів, доповнення технологічних схем, на розвиток логічного мислення, введено контрольні питання на знання певних термінів, понять, технологічні диктанти.

В даному робочому зошиті розглядаються основні теми. Питання тем викладені в логічній послідовності з максимально стислим тестовим супроводом, виділено головне та найбільш суттєве. Теоретичний матеріал наведений у вигляді схем, таблиць та ілюстрацій, тестових завдань.

На початку кожної теми наведений план, який є обов’язковим для вивчення. При вивченні матеріалу, учні повинні засвоїти основні поняття та визначення.

Перевірка засвоєння теми учнями визначається за допомогою тестів, які наведені після кожної теми.

ЗМІСТ **стор.**

Методичні рекомендації щодо роботи з робочим зошитом…….....2
КНД-3.2.1 Приготування сиропів
1.Вступ. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення…….5
2. Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного). Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю……7
КНД-3.2.2 Приготування помади
3. Асортимент помад. Технологія приготування, вимоги до якості помади основної . Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів. ……11
4. Технологія приготування, вимоги до якості помади шоколадної. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів……13
5. Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці……14
6. Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами……...……16
КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього
7. Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні…….17
8. Використання, зберігання, терміни реалізації желе. правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування……...21
9-10. Лабораторно-практична робота №1 (2год). Виготовлення напівфабрикатів та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе……23
КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів
11. Креми: класифікація, санітарні вимоги до процесу приготування кремів, вимоги до якості, використання……...27
12. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного використання. Взаємозамінність. Їх використання……30
13. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів……....32

14. Зберігання, терміни реалізації масляних кремів…….34
15. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту……...35
16. Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари……...36
17-20. Лабораторно-практична робота №2(4год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: масляні креми...37
КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів
21. Вершки, сметана: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність……..……40
22. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо……42
23. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації вершкових кремів……..44
24. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці……46
25. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості..47
26. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи……48
27-28. Лабораторно-практична робота №3 (2год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: вершкові креми……..……49
КНД-3.2.6 Приготування посипок
Асортимент посипок. Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо. Вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці…….52
Модульний контроль…….57
Контроль знань……..58
Список використаної літератури ……61
Додатки

1.Вступ. Поняття про технологічний процес приготування борошняних кондитерських і булочних виробів. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Кондитерські напівфабрикати, що складаються з однієї фази приготування називають _____

Характеризує основні технологічного процесу приготування кондитерських виробів _____

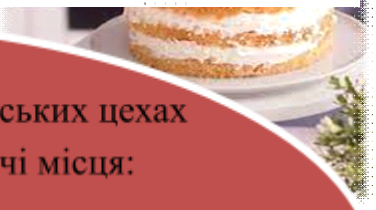
_____

_____

_____

_____





Для реалізації цих етапів в кондитерських цехах організовують такі відділення і робочі місця:

_____

_____

_____

_____

Для замішування тіста застосовують _

_____

_____

_____

_____

_____

___



_____

_____

_____

Робоче місце оснащують _____

_____

_____

_____



2. Технологія приготування, вимоги до якості сиропів (для просочування, глазурування, тиражного, інвертного). Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари. Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.

Сироп це _____

_____

Інверсія це _____

_____

Тираж це: _____

_____

_

_____



Опишіте технологію приготування сиропу для просочування виробів, кавового сиропу, сиропу для глазурування виробів, інвертного сиропу, тиражного сиропу (цукровий), абрикосового сиропу, апельсинового сиропу _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

https://www.youtube.com/watch?v=DnHnM1tH-8o

https://www.youtube.com/watch?v=_rsg5t29NTA

https://www.youtube.com/watch?v=RQDglFRdULo

https://vpl.org.ua/news/10-37-49-15-11-2021/

https://www.youtube.com/watch?v=S4b3V0M5Ies

Для чого просочують напівфабрикати сиропом? __

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



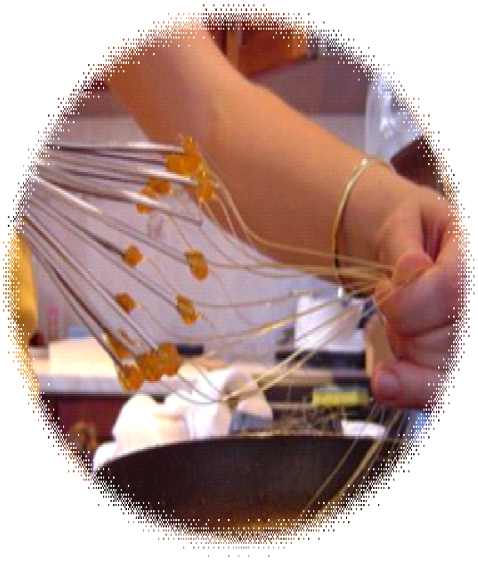


Який відсоток цукру міститься в сиропі для просочування? _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Який сироп використовують для бісквітних виробів з фруктовими начинками? _

_____
_____
_____
_____
_____
_____





Технологічне (механічне) устаткування забезпечує виконання етапів _____

_____

_____

Теплове,холодильне та допоміжне устаткування призначене для

_____

_____

_____

_____

_____

Охарактеризуйте інвентар який використовують при приготуванні кондитерських виробів _____

_____

_____

__



Які вимоги висувають до обладнання, інвентарю, посуду, тари_____

_____

_____

____

Вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.





У харчових продуктах не допускається _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Усі виробничі приміщення мають бути обладнані _____

_____

_____

_____

_____

Борошнопросіювальну систему необхідно не рідше _

_____

_____

_____

Особливо ретельній обробці підлягають _____

_____

_____

___

КНД-3.2.2 Приготування помади

3. Асортимент помад. Технологія приготування, вимоги до якості помади основної . Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.
4. Технологія приготування, вимоги до якості помади шоколадної. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.
5. Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.
6. Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами.

3. Асортимент помад. Технологія приготування, вимоги до якості помади основної . Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Помада використовується для _____.

Її наносять на _____ виробів. Дрібні вироби, _____

можна _____ в помаду. Заглазурована поверхня, тобто покрита _____, утворює тонку _____ і має блискучу, _____ поверхню з різними _____.



Що відбувається при кипінні сиропу? _____

_____

_____

___

Чому помадний сироп швидко охолоджують?

_____
_____
_____
_____
_____





Опишіть технологію приготування помади основної

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Назвіть вимоги до якості помади основної _____

_____
_____
_____
_____



Що необхідно зробити, щоб підготувати готову помаду для оздоблення борошняних кондитерських виробів. _____

_____

_____

_____-

https://www.youtube.com/watch?v=5icaarZ7Yz0

https://www.youtube.com/watch?v=vV9lWtGaRUY

4. Технологія приготування, вимоги до якості помади шоколадної. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Опишіть технологію приготування помади шоколадної _____

_____

_____

_____





Охарактеризуйте вимоги до якості помади шоколадної _____

_____

_____

_____

_____

_____

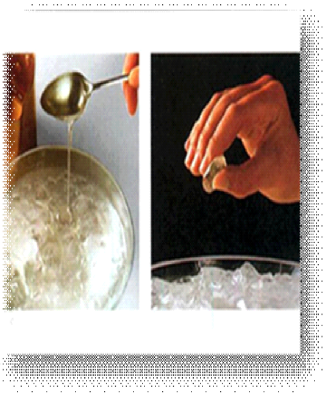
Що необхідно зробити, щоб підготовати готову помаду для оздоблення борошняних кондитерських виробів

_____

_____

_____

_____



https://www.youtube.com/watch?v=RPQP8M0mT8U

https://www.youtube.com/watch?v=QYSnZeOGlSM

https://www.youtube.com/watch?v=K9YDsbt9t1c

5. Правила експлуатації виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Чи використовують ваги при приготуванні борошняних кондитерських виробів_____

_____

_____

_____

_____

___





За допомогою чого здійснюється вимірювання температур и сиропу? _____

_____

_____

_____

_____

Який технологічний процес здійснюється за допомогою плити при приготуванні сиропу, помади? _____

_____

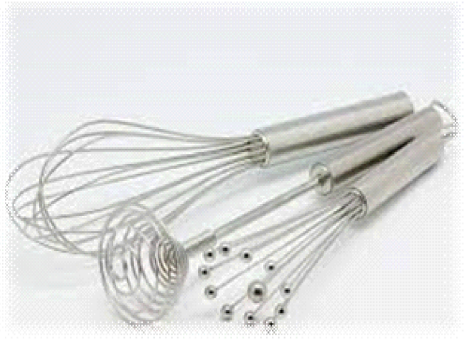
_____

_____

_____

_____





Яких правил експлуатації виробничого інвентарю, інструменту потрібно дотримуватися? _____

_____

_____



Яких норм санітарії і гігієни повинні дотримуватися працівники _____

_____

_____

___

Які вимоги охорони праці повинні

Знати та виконувати працівники кондитерського цеху _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____



6. Електричні плити: види, будова, правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці, заходи щодо економії електроенергії, вирішення проблемних ситуацій, які можуть виникати під час роботи з плитами.

Індукційна плита ІК 35DP

Діапазон температури 60-2400С. Рівень потужності 10(500-2000Вт,600-1500Вт). Границя часу 5-180хв.



Охарактеризуйте будову індукційної плити ІК 35DP _____

_____

_____

_____

_____

Який принцип роботи та правила експлуатації індукційної плити _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

__

Які заходи враховані для захисту плитки від дітей та нетільки

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

https://www.youtube.com/watch?v=tvOb5hAEjgM

https://m.youtube.com/playlist?list=PLBKHeAC5CA1NIY6z9k83I3jzHvMLTgcYU

https://m.youtube.com/watch?v=4I7lU7P5FGI

КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

7. Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.
8. Використання, зберігання, терміни реалізації желе. правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.
9-10. Лабораторно-практична робота №1 (2год). Виготовлення напівфабрикатів та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе.

7. Технологія приготування, вимоги до якості желе (на желатині, агарі тощо). Прикраси з желе: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні.

Що собою являє желе і як його використовують?

а) в незастиглому виді

_____

б) в застиглому виді

_____



Назвіть інгредієнти і послідовність технологічного процесу приготування желе:

_____

_____

_____

_____

_____



Температура желе для покривання виробів становить _____ градусів.



Опишіть технологія приготування, вимоги до якості желе на желатині, агарі

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Не рекомендується розігрівати желе кілька раз тому, що

_____

_____

При приготуванні желе есенцію, кислоту, барвники додають

_____

_____

Вологість желе становить _____відсотків.

Консистенція желе, яким покривають вироби, злегка

_____._____

_____

Які вимоги ставляться до якості желе? _____

_____

_____

_____

__



https://www.youtube.com/watch?v=b3-w0W_ueU0

https://www.youtube.com/watch?v=_-jUCCaq1Xo

https://www.youtube.com/watch?v=ysIW8tYhSfE

Які недоліків у готового желе, опишіть їх _____

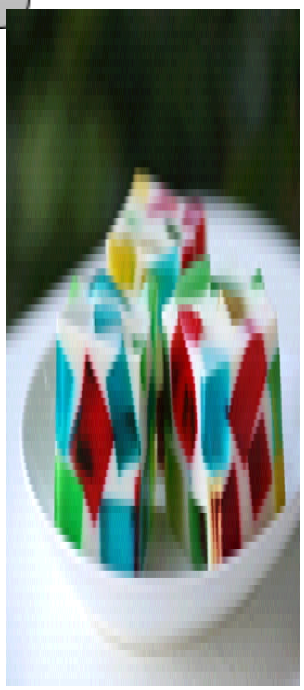
_____

_____

_____

__





1) Патока добавляється в желе для _____

Для набухання желатин заливають _____

Для приготування желе желатину беруть у _____ раз більше ніж __

Зберігають вироби із желатину при _____

температурі _____

____

5) застигає желе при температурі _____

_____

Як використовують желе для оздоблення виробів:

_____

в незастиглому вигляді:

_____

_____

_____

_____

_____

___в застиглому вигляді:

_____

_____



https://www.youtube.com/watch?v=CwWYgN-5hK4

https://www.youtube.com/watch?v=xj4W43FeUVE

https://www.youtube.com/watch?v=x4cG4sIWfuo

Яким шаром наливають желе в деки для приготування нарізних і виймальних прикрас?_____

_____

_____Д

о якої температури розігрівають желе для розливання його в деки? _____

_____

Яку форму мають нарізні прикраси ? _____

_____

Якої в’язкості має бути маса, для приготування багатошарового желе?_____

_____

Яка температура желе для покриття поверхні випечених напівфабрикатів?_____

_____

Коли вирізують фігурки з багатошарового желе? _____

_____



https://www.youtube.com/watch?v=as7JmqMghQE

https://www.tiktok.com/@kseniaplinhei/video/7227180274654711046

8. Використання, зберігання, терміни реалізації желе. правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.

Який технологічний процес здійснюють на даному виді устаткування?





Який термін зберігання та умови реалізації желе

Яких норм санітарії і гігієни повинні дотримуватися працівники

Опишіть правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту ___

_____
_____
_____



Яких норми санітарії і гігієни та вимоги охорони праці повинні дотримуватися працівники _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____



Які заходи щодо забезпечення надійності роботи та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування необхідно виконувати? _____

_____

9-10. Лабораторно-практична робота №1. Виготовлення напівфабрикатів та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе.

Тема уроку: Виготовлення напівфабрикатів та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: желе.

Мета роботи:

закріпити практично теоретичні знання з:

розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;

технології приготування тіста і виробів з нього;

організації робочого місця;

проведення бракеражу готових виробів;

дотримування вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

Матеріально – технічне забезпечення

Робочі столи, лотки, посуд, міксер, штамповки, ваги, сито, кондитерські листи, жарова шафа, сировина.

Зміст роботи:

1. Приготувати різні види желе.
2. Виконати технологічний процес приготування виробів.
3. Оцінити якість приготовлених виробів

Хід роботи:

1. Отримати необхідний посуд, інвентар.
2. Організувати робоче місце:

а) вимити стіл, інструменти гарячою водою;

б) під час роботи дотримуватися правил з санітарії та гігієни, охорони праці;

в) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;

3. Розрахувати кількість сировини на задану кількість виробів.
4. Прибрати робоче місце, посуд та інвентар здати черговим.

Технологічна картка



Желе з чорної смородини, полуниці

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)
Чорна смородина	400
Полуниця	400
Цукор	40
Вино біле сухе	150
Желатин	15
Лимонний сік	20
ВИХІД	1000

Технологія приготування:

- Замочіть желатин у воді за півгодини до приготування желе.
- Відіжміть з чорної смородини, полуниці сік, попередньо помивши ягоди.
- Додайте до фруктового соку цукор за смаком, вино, лимонний сік. Поставте ємність з сумішшю на вогонь і доведіть до кипіння.



- Додайте до киплячого соку набряклий желатин, перемішайте до повного його розчинення.
- Зніміть рідину з вогню, розлийте по формах і поставте охолоджуватися.



Технологічна картка

Желе на желатині

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
Цукор	465	155
Желатин	45	15
Лимонна кислота	6	2
Есенція	0,6	0,2
Вода	468	156
Барвник	0,9	0,3
ВИХІД	1000	300

Технологія приготування

Желатин замочити в холодній кип`яченій воді, у пропорції 1-10 на 30-40 хв. для набухання. Воду з цукром довести до кипіння, охолодити до 60-70С. Желатин розпустити на водяній бані і з'єднати з підготовленим сиропом. Додати лимонну кислоту,ароматизатор і барвник, процідити.

Готове желе розливають у форми, охолоджують у холодильній шафі при температурі 2-5С. Після повного застигання желе виймають з форм і використовують.



Вимоги до якості:

Желе драглистої однорідної консистенції, добре виражені кисло-солодкий смак і запах у відповідності до кольору. Не допускається слабка або дуже густа консистенція і наявність грудочок.

Технологічна карта

Желе на агарі

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
Цукор	414	124,2
Патока	103	30,9
Есенція	2	0,6
Коньяк чи десертне вино	33	9,9
Лимонна кислота	2	0,6
Агар	10	3
Вода	496	148,8
Барвник	2	0,6
ВИХІД	1000	300

Технологія приготування

Промитий агар замочують у воді на 2-3 год. У наплитний посуд закладають цукор,воду (120% до маси цукру) або фруктовий сироп, вимочений агар і витримують при слабкому нагріві до повного розчинення агару (приблизно 1 год.). Після цього додають патоку і кип’тять сироп протягом 15 хв.

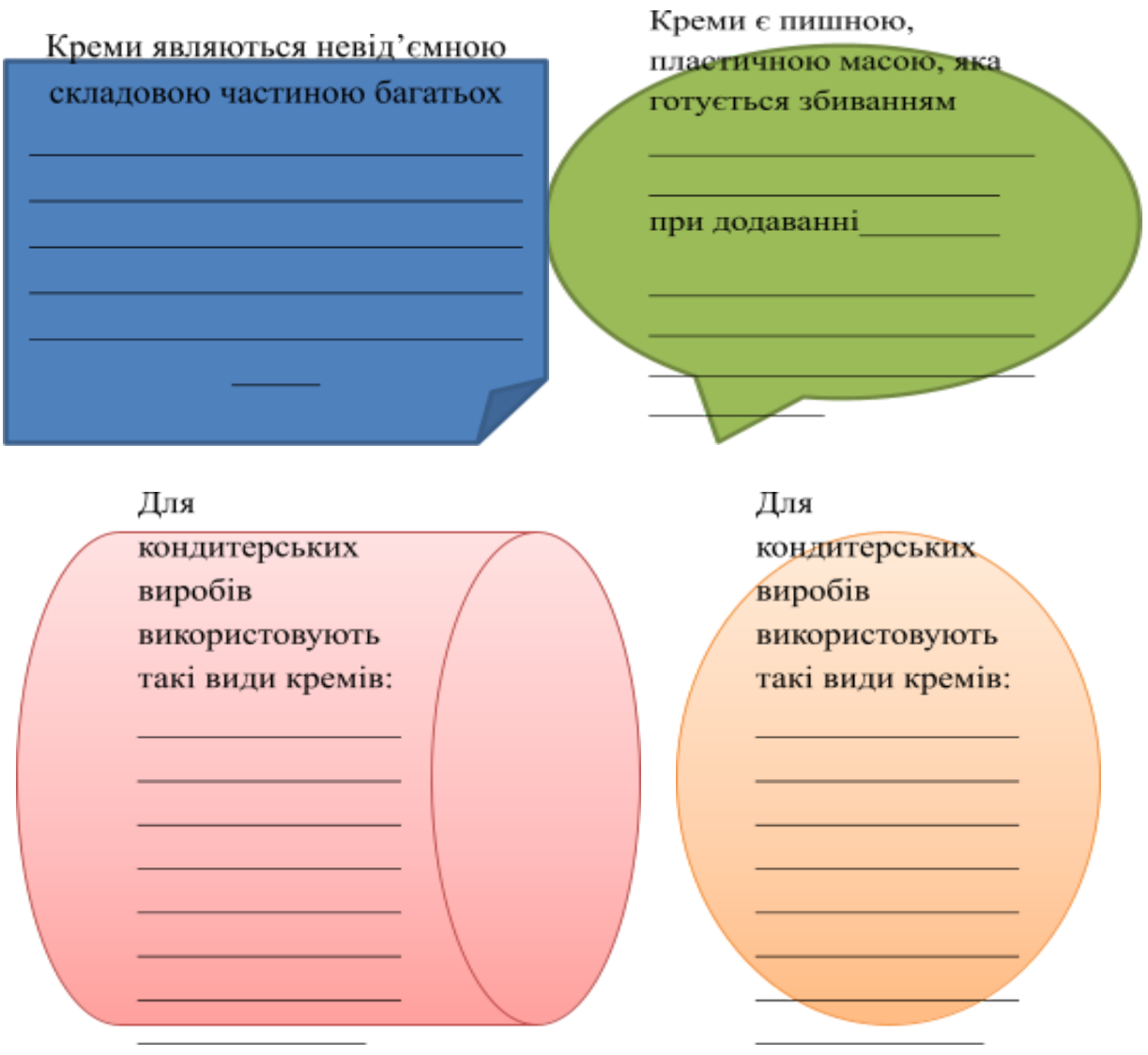
Сироп проціджують і охолоджують до 60^0С, додають лимонну кислоту, есенцію, вино,барвники. Готове желе розливають у форми.



КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів

11. Креми: класифікація, санітарні вимоги до процесу приготування кремів, вимоги до якості, використання.
12. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного використання. Взаємозамінність. Їх використання.
13. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.
14. Зберігання, терміни реалізації масляних кремів
15. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту**.**
16. Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари.
17-20. Лабораторно-практична робота №2(4год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: масляні креми.

11. Креми: класифікація, санітарні вимоги до процесу приготування кремів, вимоги до якості, використання.



Крем стає пишним завдяки

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
__

Здатність продуктів насичуватися повітрям в процесі збивання називається_____

_____
_____
_____
_____

Найбільшу кремоутворюючу здатність

мають_____

_____

первинний об'єм при збиванні без цукру

_____
_____

при збиванні з цукром

_____
_____

При збиванні вершкового масла його об'єм _____

майже у ____раз

Добру кремоутворюючу властивість мають:

вершки_____%
жирності

- сметана_____
_____%
жирності

Креми характеризуються:

1) високою _____

2) відмінними _____

3) здатністю _____

4) дає змогу створювати _____

Недолік кремів в тому, що вони _____

_____

_____

_____

_____

При виготовленні кремів дотримуйтесь

_____

_____

_____ режимів

Креми готують в кількості, яка використовується

_____

_____

_____

_____ зміну

Залишки крему використовують при приготуванні _____

_____

_____, яке в подальшому піддається

_____

_____

_____обробці.

Опишіть санітарні вимоги до процесу приготування кремів, вимоги до якості, використання ___

_____

_____

_

Перевозити крем для використання в інших підприємствах _____

_____

_____

_____



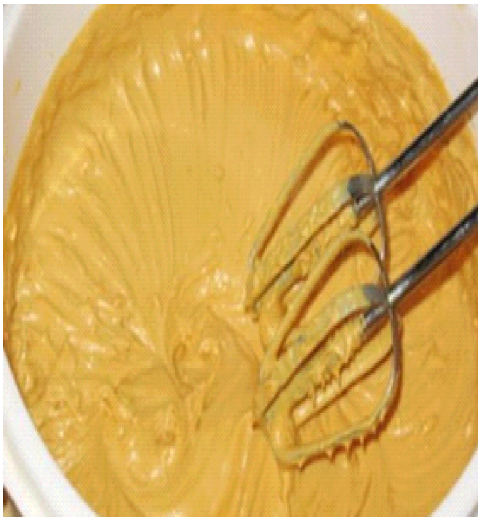
12. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного використання. Взаємозамінність. Їх використання

Приготування крему «Особливого»

Вершкове масло _____, розрізати _____, збивати на тихому ході _____ хвилин, перемкнути на _____, поступово влити _____, добавити коньяк, _____, есенцію і збивати _____хвилин.

Чому крем „Шарлот” найкращий по своїх смакових властивостях, але менш стійкий при зберіганні, ніж крем вершковий основний?

_____
_____



Які похідні масляних кремів? _____

_____
_____
_____
_____
___-

Яка різниця між кремом „Шарлот” і „Глясе ? _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

https://www.youtube.com/watch?v=Jt-taAqLbl0

https://vseosvita.ua/library/tehnologia-prigotuvanna-maslanih-kremiv-ta-ih-riznovidiv-404951.html

Вимоги до якості масляних кремів?

_____
_____
_____
_____
_





Які санітарні вимоги ставляться до приготування кремів? _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Відмінні особливості масляних кремів?_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

13. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.

Вкажіть особливості нанесення оздоблення із крему за допомогою: кондитерської гребінки (мають зубці різного профілю, вирізані із ____________________), наносять ______________________________ корнетика ____

____

____

______________________кондитерського мішка з насадками ____

____



Оздоблення «Грибок». Трубочку тримають під кутом ____

Оздоблення «Мотузочка». Трубочку тримають під кутом ____



Оздоблення «Листочок».
Трубочку тримають під гострим кутом





Оздоблення «Маргаритка».
Трубочку ставлять перпендикулярно

Оздоблення «Зубчаста паличка».
Трубочку тримають під кутом



14. Зберігання, терміни реалізації масляних кремів.

Які умови для зберігання кремів масляних? _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____



Які терміни реалізації масляних кремів? _____

_____
_____
_____
_____

Яка тривалість зберігання масляних кремів? _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



15. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості, складання та розбирання робочих деталей. Правила експлуатації відповідних видів виробничого інвентарю, інструменту.

Яке призначення збивальних машин?_____

_____

_____

_____

_____

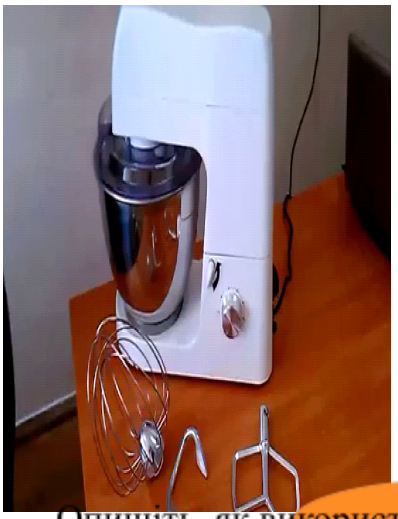
_____

_____

_____

_____





Опишіть будову, принцип роботи та збивальної машини МВ 35м та регулювання швидкості машини, розбирання робочих деталей _____

_____ _____

_____

_____

_____-

Опишіть, як використовувати виробничого інвентарю, інструменту

_____

_____

_____

_____

____



https://www.youtube.com/watch?v=n9FBxHQPAuU

https://vpl.org.ua/news/15-09-08-19-10-2021/

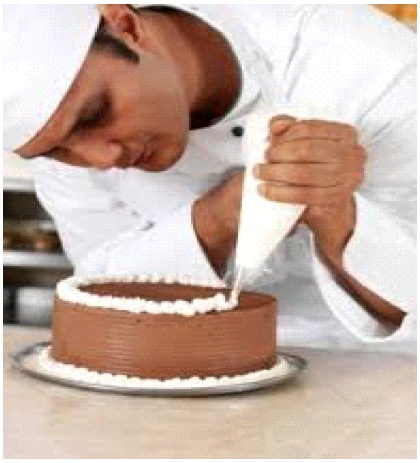
https://vseosvita.ua/lesson/mashyny-ta-mekhanizmy-dlia-zbyvannia-produktiv-236865.html

16. Гігієнічні вимоги до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари. Вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари.

Перерахуйте інвентар, який використовується для нанесення оздоблення на кондитерські вироби

_____
_____
_____
_____





Які гігієнічні вимоги висуваються до матеріалу для виготовлення інвентарю посуду, тари._____

_____
_____
_____
_

Назвіть вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари_____

_____
_____
_____
_____
___

17-20. Лабораторно-практична робота №2(4год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: масляні креми.

Тема уроку: Мета роботи: Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: масляні креми.

закріпити практично теоретичні знання з:

розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;

технології приготування тіста і виробів з нього;

організації робочого місця;

проведення бракеражу готових виробів;

дотримування вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

Матеріально – технічне забезпечення

Робочі столи, лотки, посуд, міксер, штамповки, ваги, сито, кондитерські листи, жарова шафа, сировина.

Зміст роботи:

1. Приготувати різні види масляних кремів.
2. Виконати технологічний процес приготування виробів.
3. Оцінити якість приготовлених виробів

Хід роботи:

1. Отримати необхідний посуд, інвентар.
2. Організувати робоче місце:

а) вимити стіл, інструменти гарячою водою;

б) інструменти розташувати на робочому місці так, щоб вивільнити місце для замісу тіста;

в) під час роботи дотримуватися правил з санітарії та гігієни, охорони праці;

г) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;

3. Розрахувати кількість сировини на задану кількість виробів.
4. Прибрати робоче місце, посуд та інвентар здати черговим.

Крем масляний основний

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	522
Цукрова пудра	279
Молоко згущене	209
Ванільна пудра	5
Коньяк або вино	1,7
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Основою масляного крему (рисунок 8) являється вершкове масло. Крем використовують для склеювання пластів, змащування поверхні виробів і боків, для декорування тортів і тістечок. Цей крем простий у приготуванні і стійкий при зберіганні тому, що має невисоку вологість – 14%.



Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, кладуть у збивальну машину і збивають 5-7 хв. на повільному ходу. Коли масло набуде пластичної однорідної консистенції, машину перемикають на швидкий хід. Цукрову пудру попередньо з'єднують із згущеним молоком і поступово додають у масло, що збивається. Кладуть ванільну пудру, коньяк або десертне вино і збивають 10-15 хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Зовнішній вигляд – однорідна масляна маса;

Колір – кремовий;

Смак і запах – приємний маслянистий, ванільний;

Консистенція – пухка, добре тримає форму

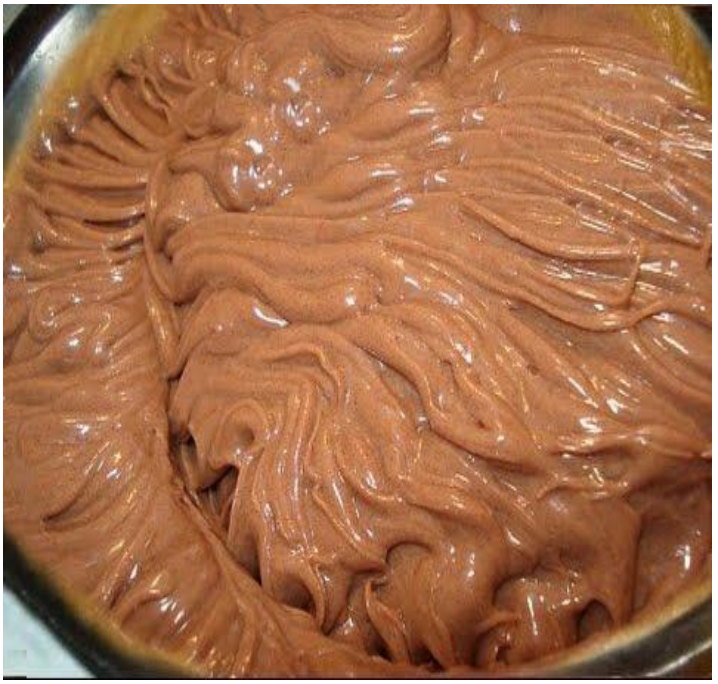
Крем масляний шоколадний

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Масло вершкове	497
Цукрова пудра	265
Молоко згущене	199
Какао-порошок	48
Ванільна пудра	2,3
Коньяк або вино десертне	1,7
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Крем масляний шоколадний (рисунок 9) готується ідентично крему масляному основному, але додається просіяний какао-порошок після перемикання машини на швидкий хід.



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Зовнішній вигляд – однорідна масляна маса, добре зберігає форму;

Смак і запах – солодкий, шоколадний;

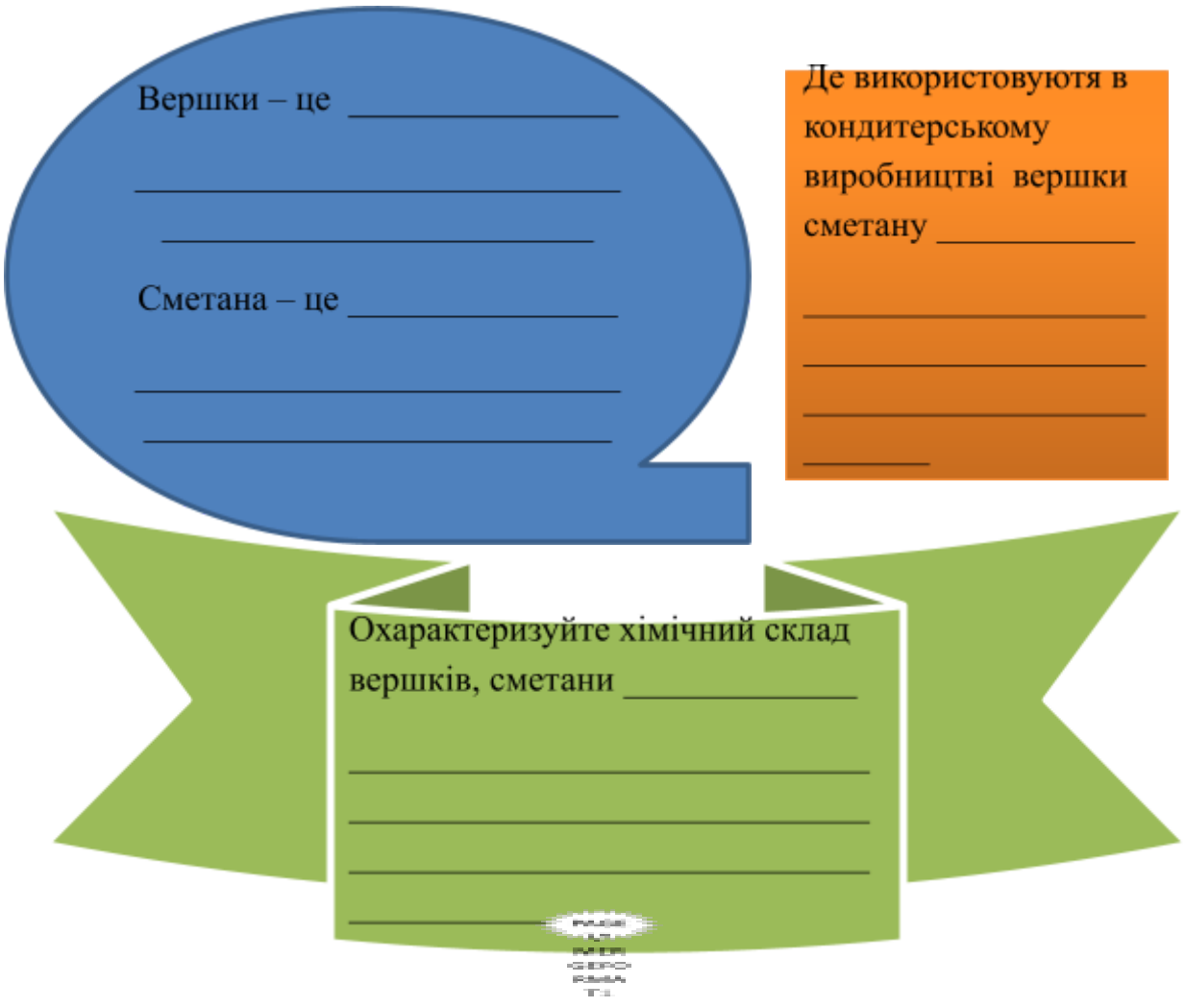
Колір – шоколадний;

Консистенція – пухка, еластична.

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

21. Вершки, сметана: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.
22. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.
23. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації вершкових кремів
24. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці.
25. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості
26. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи
27-28. Лабораторно-практична робота №3 (2год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: вершкові креми.

21. Вершки, сметана: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання в кондитерському виробництві. Взаємозамінність.



Назвіть асортимент сметани, вершків ___

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



Назвіть вимоги до якості вершків та сметани _____

_____
_____
_____
_____

Вершки, сметану використовують для приготування _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

З вершків готують _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



22. Технологія приготування, вимоги до якості кремів з вершків, сметани тощо.

Вершковий крем відрізняється _____,
ніжністю, _____, відмінним смаком.

Рідкі свіжі вершки необхідно _____
при температурі _____ºС протягом _____ хв.

Цей процес називається _____.

Вершки охолоджують до температури _____ºС,
витримують при цій температурі _____
годин, при цьому вершки _____, стають
густішими, краще збиваються.

Приготування крему з вершків та сметани

Крем вершковий _

_____
_____
_____
_____
_____





Крем сметанний

_____
_____
_____
_____
_____
_____

https://www.youtube.com/watch?v=9I34z9pgar0

https://www.youtube.com/watch?v=_2KvL8dPWWU

https://www.youtube.com/watch?v=BOQf2qFvPQo

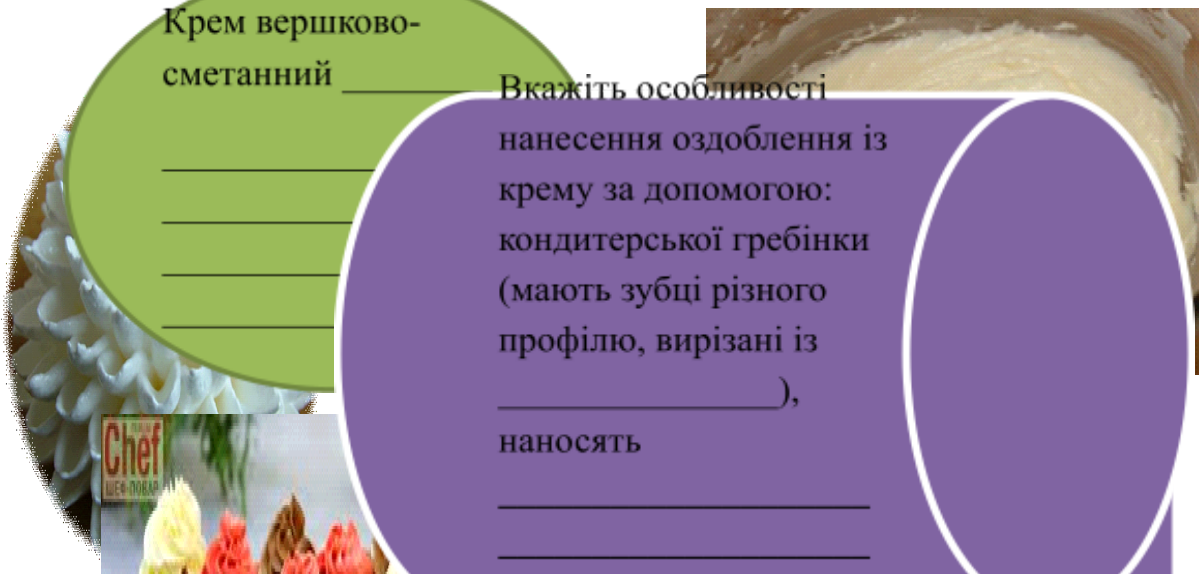
Крем вершково-сметанний _____

_____

_____

_____

_____



Вкажіть особливості нанесення оздоблення із крему за допомогою: кондитерської гребінки (мають зубці різного профілю, вирізані із _____), наносять

_____

_____

_____



_____

_____

_____

_____

_____

Перед збиванням сметану охолоджують до температури ___ _____

_____

_____

_____



Розчинений желатин додають в __

_____

_____

_____

_____

https://www.tiktok.com/@lehko_i_smachno/video/7209579069636087046

https://www.youtube.com/watch?v=awZ1TY3rBgI

https://www.unian.ua/lite/advice/smetannyy-krem-dlya-medovika-kak-sdelat-gustoy-i-vkusnyy-12044166.html

23. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів. Умови зберігання, терміни реалізації вершкових кремів

Для оздоблення виробів кремами використовують _____

_____

_____

_____

_____

__





Які правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів ви знаєте _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Вкажіть особливості обробки кондитерських мішків:

нових:_____
_____

раніше використаних
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____





При яких умови зберігання креми

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Назвіть терміни реалізації вершкових кремів _____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____



24. Виробничий інвентар, інструменти; норми санітарії і гігієни, вимоги охорони праці.

Перерахуйте інвентар, який використовується для нанесення оздоблення на кондитерські вироби

_____
_____
_____



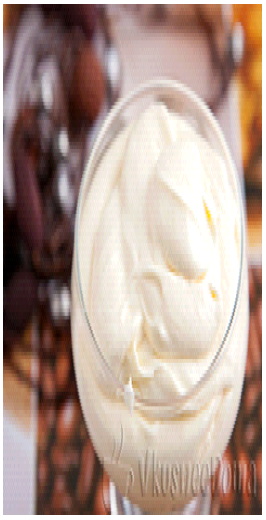
Які норми гігієни та санітарії застосовуються при приготуванні кремів сметанних, вершкових____

_____
_____
_____
_____
_____
__



Яких вимоги охорони праці потрібно дотримуватися при приготуванні вершкових та сметанних кремів _____

_____
_____
_____
_____
_____



25. Машини для збивання продуктів з індивідуальним та універсальним приводом: призначення, будова, принцип роботи, регулювання швидкості

Яке призначення збивальної машини _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____





Охарактеризуйте будову, принцип роботи збивальної машини _____

_____

_____

_____

_____

Як регулюється швидкість в збивальні машині? _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____



https://www.youtube.com/watch?v=n9FBxHQPAuU

https://vpl.org.ua/news/15-09-08-19-10-2021/

https://vseosvita.ua/lesson/mashyny-ta-mekhanizmy-dlia-zbyvannia-produktiv-236865.html

26. Правила експлуатації з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Небезпечні зони машин та механізмів, можливі проблеми під час роботи устаткування та методи

Охарактеризуйте правила експлуатації збивальних машин _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____





Яких вимог безпеки праці необхідно дотримуватися під час праці на збивальних машинах _____

_____

_____

Які небезпечні зони машин та механізмів та можливі проблеми під час роботи устаткування та методи їх усунення _____

_____

_____

_____

_____

_____

27-28. Лабораторно-практична робота №3 (2год) Виготовлення н/ф та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: вершкові креми.

Тема уроку: Виготовлення напівфабрикатів та прикрас з них для оздоблення борошняних кондитерських виробів: креми вершкові.

Мета роботи:

закріпити практично теоретичні знання з:

розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;

технології приготування тіста і виробів з нього;

організації робочого місця;

проведення бракеражу готових виробів;

дотримування вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

Матеріально – технічне забезпечення

Робочі столи, лотки, посуд, міксер, штамповки, ваги, сито, кондитерські листи, жарова шафа, сировина.

Зміст роботи:

1. Приготувати різні види кремів вершкових.
2. Виконати технологічний процес приготування виробів.
3. Оцінити якість приготовлених виробів

Хід роботи:

1. Отримати необхідний посуд, інвентар.
2. Організувати робоче місце:

а) вимити стіл, інструменти гарячою водою;

б) під час роботи дотримуватися правил з санітарії та гігієни, охорони праці;

г) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;

3. Розрахувати кількість сировини на задану кількість виробів.
4. Прибрати робоче місце, посуд та інвентар здати черговим.

Крем вершковий (основний)

Рецептура

Продукти	**Брутто(г)**	**Нетто(г)**	**Технологічні вимоги до якості сировини**
Цукрова пудра	97	97	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Вершки 35%-ої жирності	963	963	
Ванільна пудра	10	10	
ВИХІД		**1000**	

Технологія приготування

Для цього крему потрібно використовувати вершки тільки 35%-ної жирності. Охолоджені вершки налити в холодну каструлю, поставити в холодну воду, на лід і збивати віничком до отримання густої пишної піни. Не припиняючи збивання додавати помалу ванільний цукор і цукрову пудру, добре перемішуючи. Готовий, добре збитий крем утримується на піднятому частому віничку. Цей крем дуже нестійкий при зберіганні, швидко закисає і розповзається. Після збивання крем треба використовувати відразу, а вироби з цим кремом поставити на холод. Не слід підфарбовувати цей крем, для ароматизації можна використовувати тільки ванільний цукор.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: колір від білого до кремового, без грудочок.

Смак: солодкий з присмаком вершків і ванілі.

Запах: вершків і ванілі.

Консистенція:

еластична, однорідна, без грудочок.



Крем вершковий на желатиновій основі

Рецептура

Продукти	**Брутто(г)**	**Нетто(г)**	**Технологічні вимоги до якості сировини**
Цукрова пудра	97	97	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Вершки 35%жирності	963	963	
Желатин	20	20	
ВИХІД		**1000**	

Технологія приготування

Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5—2 год. Потім прогрівають при слабкому нагріві, помішуючи, до повного розчинення желатину. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної маси, спочатку на малій, а потім на великій швидкості робочого механізму.

Не припиняючи збивання, у вершки всипають просіяну цукрову пудру, вливають тонкою цівкою теплий розчин желатину і швидко закінчують збивання. Крем швидко набуває драглистої консистенції, тому його необхідно використовувати для оздоблення різноманітних виробів одразу, поки він ще не захолонув.

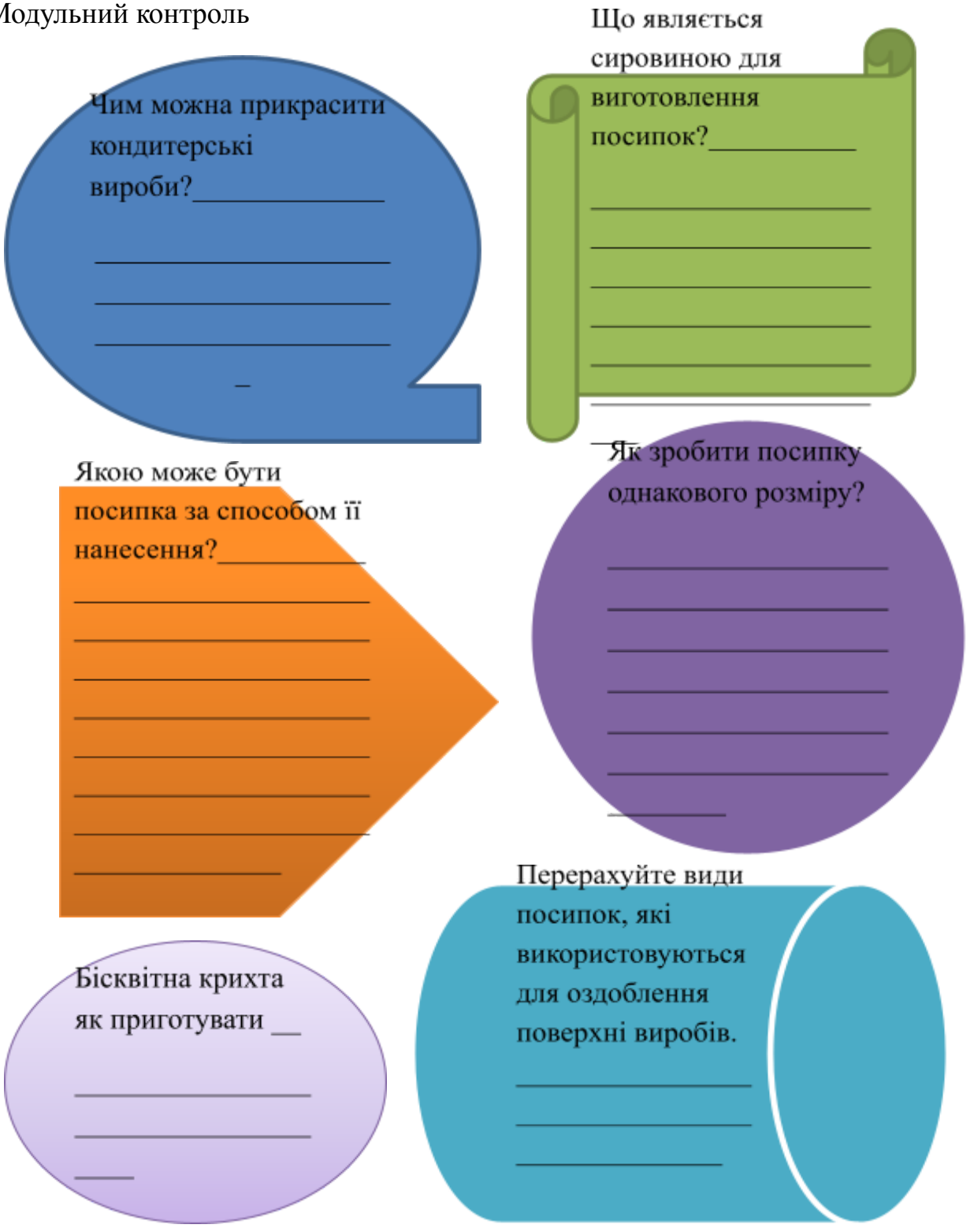
Вимоги до якості: біла, пишна, ледь драглиста маса, добре зберігає форму.

Якщо до цього крему додати смакові й ароматичні речовини, можна отримати різноманітні ароматизовані креми. Ці речовини необхідно додавати безпосередньо перед вливанням розчину желатину.

КНД-3.2.6 Приготування посипок

Асортимент посипок. Характеристика, технологія приготування, вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін. Правила та порядок оздоблення борошняних кондитерських виробів помадкою, крихтами, пастами, шоколадом, кремом, цукатами, желе тощо. Вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

Модульний контроль



Пісочна крупка _____

Крихта з повітряного напівфабрикату _____

Шоколадна крупка (посипання, трюфеля) _

Листкова крихта _____

Цукристі посипання

Нонпарель _____

Мигдалева посипка ___

Шоколадна посипка _____

https://www.facebook.com/Kram.kondytera/videos/%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D1%96-%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%B8%D0%BF%D0%BA%D0%B8/265097398153642/

Нонпарель – це _____

_____

Штрейзель – це

_____

_____

Темперування – це

_____

_____

Для оздоблення верхньої і бокової поверхні тортів і тістечок часто використовують крихти. Посипки можуть бути як однотонні так і багатокольорові.

За допомогою якого пристосування наносять просте оздоблення у вигляді прямих і хвилястих ліній на поверхню, покриту кремом?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Чим наносять крихти на вироби?

_____

_____

_____

_____

_____

_____



За допомогою якого пристосування наносять найбільш тонкі малюнки,

написи, крапки?

_____

_____

https://vseosvita.ua/lesson/kharakterystyka-tekhnolohiia-pryhotuvannia-posypokkrykht-sposoby-ta-pravyla-ozdoblennia-krykhtamy-415332.html

При нанесенні складних малюнків мішок наповнюють кремом на

_____

_____

_____об’єму.



Для оздоблення виробів використовують желе у _____

і _____ виді. При температурі _____ºС за допомогою плоского пензлика ним покривають _____ випеченого напівфабрикату.

Із охолодженого желе за допомогою ножа або _____ виїмками вирізають різноманітні _____.

Із застиглого желе при допомозі форм виготовляють _____, склавши такі дві половинки одержують _____ фігурки. Складають половинки тоді, коли желе захололо до маси, яка не _____.

Із мармурового і мозаїчного желе, після повного охолодження

Правила оздоблення виробів фруктами та цукатами _____

_____

_____

_____

_____

_____



Які вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації посипок _____

_____
_____
_____
_____





Яке устаткування та інвентар використовується при приготуванні посипок, які правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту _____

_____
_____
_____
_____

Яких норми санітарії і гігієни та вимоги охорони праці потрібно дотримуватися при приготуванні посипок _____

_____
_____
_____
_____



https://www.youtube.com/watch?v=Ogxe-6BuDVs

https://www.tiktok.com/@3dforme/video/7351918339599453445

30. Модульний контроль

Доповніть речення:

- Температура желе для покривання виробів становить _____ _____градусів.
- Не рекомендується розігрівати желе кілька раз тому, що _____

_____

- При приготуванні желе есенцію, кислоту, барвники додають _____ _____.
- Вологість желе становить _____відсотків.
- Консистенція желе, яким покривають вироби, злегка _____.

Доповніть речення:

1) патока добавляється в желе для

_____

2) для набухання желатин заливають

_____

3) для приготування желе желатину беруть у _____ раз більше ніж _____

4) зберігають вироби із желатину при

_____

температурі

5) застигає желе при температурі

_____



_____

_____

Питання: Скільки беруть лимонної кислоти, щоб замітити патоку? _____

Питання: Який час варіння сиропу після додавання лимонної кислоти? _____

Питання: Чому антикристалізатори додають точно за рецептурою?

а) якщо покласти менше – _____

б) якщо покласти більше – _____

Питання:Чому помадний сироп швидко охолоджують?

Питання:

Чому перед збиванням сироп охолоджують до 35 - 40 ºС?

Відповідь:

Питання:

Що станеться, якщо температура сиропу буде вищою?

Відповідь:

Питання:

Що станеться, якщо температура сиропу буде нижчою?

Відповідь:

Питання:



Дайте правильну відповідь:

Для нанесення помади на поверхню бісквітних або пісочних пластів необхідно: _____

Для нанесення малюнку із помади у вигляді сітки або крапок помаду розігрівають _____

Для одержання малюнку під мармур невелику кількість помади _____

_

Дайте відповідь на поставлені питання:

- Недолік кремів в тому, що вони _____
- При виготовленні кремів дотримуйтесь _____режимів
- Використовуйте тільки _____ яйця і _____ продукти
- Креми готують в кількості, яка використовується _____зміну
- Залишки крему використовують при приготуванні _____, яке в подальшому піддається _____обробці.
- Перевозити крем для використання в інших підприємствах _____

Дайте правильну відповідь на запитання:

Для приготування вершкового крему використовують вершки тільки 35% жирності _____

Крем вершковий добре зберігається _____

Крем збивають спочатку на тихому ходу _____

Для крему використовують цукор-пісок _____

Для стійкості крему в нього додають желатин ____

Розчинений желатин додають в охолоджені до 10ºС вершки

Крем використовують для змащування і склеювання пластів

Крем добре зберігає свою форму

Вершковий крем без желатину не можна підфарбовувати

КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ

КНД 3.2.1 Приготування сиропів

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-1-prigotuvannya-siropiv-2955391.html

КНД 3.2.2 Приготування помади

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-2-prigotuvannya-pomadi-2955394.html

КНД 3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-3prigotuvannya-zhele-ta-prikras-z-nogo-2955405.html

КНД 3.2.4 Приготування масляних кремів

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-4prigotuvannya-maslyanih-kremiv-2955408.html

КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметанних кремів

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-5-prigotuvannya-vershkovih-smetannih-kremiv-2955414.html

КНД-3.2.6 Приготування посипок

https://naurok.com.ua/test/knd-3-2-6-prigotuvannya-posipok-2955418.html

Список використаної літератури

1. Абельмас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі: - Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2004.-368с.

2. Бровко О. І., Булгакова О. В., Гордієнко Г. С., та інші. «Товарознавство. Продовольчі товари» – К. Кондор, 2010 р. – 730 с.

3. Волошенко Т. Д., Саєнко Н. П. «Устаткування підприємств громадського харчування» – К.: ЛДЛ – К. 2005 р. – 318 с.

4. Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник: - Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.

5. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.

6. Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня: Підручник: К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Додатки

Крем масляний кавовий

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Масло вершкове	505
Цукрова пудра	202
Молоко згущене	202
Ванільна пудра	5
Коньяк або вино	3,4
Для сиропу кавового	
Цукор	66
Кава натуральна смажена	4,4
Вода	40
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Крем масляний кавовий (рисунок 9) готується ідентично крему масляному основному, але разом із цукровою пудрою і згущеним молоком вводиться охолоджений кавовий сироп. Щоб приготувати кавовий сироп на початку потрібно приготувати кавову витяжку. Воду доводять до кипіння і розливають у три місткості. У першу додають натуральну мелену каву, воду кип'ятять декілька хвилин і проціджують. У згусток наливають другу частину води, кип'ятять декілька хвилин і ще раз повторюють таку операцію із третьою частиною води. До отриманої кавової витяжки додають цукор, доводять до кипіння, знімають піну, охолоджують до 20^0С і додають коньяк ромову есенцію. Вологість крему 20%.



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд – однорідна масляниста маса; добре зберігає форму;

Колір – світло-кавовий***; Смак і запах –*** солодкий, маслянистий, кавовий;

Консистенція – пухка, еластична

Крем масляний горіховий

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	495
Цукрова пудра	264
Молоко згущене	198
Ядро горіха смажене	48
Ванільна пудра	4,5
Коньяк або вино десертне	1,7
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Крем масляний горіховий (рисунок 11) готується ідентично крему масляному основному, але разом із цукровою пудрою і згущеним молоком додають смажені подрібнені горіхи, вони повинні повністю розподілитися по всій масі крему. Вологість 14%.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд **–** однорідна маслянista маса; добре зберігає форму;

Колір **–** кремово-жовтий***;***

Смак і запах **–** солодкий, маслянистий, горіховий;

Консистенція **–** пухка, еластична;



Крем масляний «Новий»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Цукор	287
Масло вершкове	466
Молоко згущене	110
Ванільна пудра	5
Коньяк або вино десертне	1,6
Вода	150
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Для даного крему готують сироп. Цукор із водою доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до 107-108^{0}С (проба на середню нитку), охолоджують до 20^{0}С. З'єднують отриманий сироп із згущеним молоком.

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ходу 5-7 хв., перемикають на швидкий хід і поступово вливають масу із сиропу і згущеного молока, додають ванільну пудру, коньяк або вино і збивають ще 10-15 хв.

Крем масляний «Новий" (рисунок 12) можна приготувати із фруктами, додавши на 703 г крему 301 г варення ягідного (смородинового, малинового) або джему любого 502 г на 502 крему або 803 г на 201 г крему. Вологість -25%.



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд **–** однорідна маслянистa маса; добре зберігає форму; ***Колір*** **–** кремово-жовтий або кольору фруктів, із яких готують;

Смак і запах **–** солодкий, маслянистий, фруктовий; ***Консистенція*** **–** пухка, еластична;

«Шарлот»

Рецептура сиропу шарлот

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Цукор-пісок	631
Яйця	112
Молоко	421
ВИХІД	1000

Технологія приготування сиропу шарлот

Сироп шарлот готують двома способами:

1 спосіб. Цукор-пісок, яйця і молоко ретельно перемішують і доводять до кипіння, постійно помішуючи. Сироп кип'ятять протягом 4-5 хв до температури 104-105^{0}С. Готовий сироп проціджують і охолоджують до 20^{0}С.

2 спосіб. Цукор-пісок і молоко по рецептурі змішують і варять сироп до температури 104-105^{0}С (проба на тонку нитку). Яйця збивають протягом 5-7 хв і поступово вливають гарячий молочно-цукровий сироп. Отриману масу уварюють на водяній бані. Потім проціджують і охолоджують до 20^{0}С.

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ходу 5-7 хв., перемикають на швидкий хід і поступово вливають масу із сиропу «Шарлот», додають ванільну пудру, коньяк або вино і збивають ще 10-15 хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ



Зовнішній вигляд – крем масляний « Шарлот» (рисунок 13) має однорідна масляниста маса; добре зберігає форму;

Колір – жовтуватий;

Смак і запах – солодкий, маслянистий, приємний;

Консистенція – пухка, еластична; вологість 25%.

Крем шоколадний «Шарлот»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ ДО СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	382
Цукор	371
Молоко незбиране	247
Яйця	66
Какао-порошок	48
Ванільна пудра	1,4
Коньяк	1,5
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:



Крем готують ідентично крему „Шарлот”, лише після додавання яєчно-молочного сиропу поступово засипають просіяний какао-порошок. Або невелику кількість вершкового масла збивають із додаванням просіяного какао-порошку, потім поступово невеликими порціями додають у загальну збиту масляну масу.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд **–** крем масляний шоколадний « Шарлот» (рисунок 14) має однорідна масляна маса, добре зберігає форму;

Смак і запах **–** солодкий, шоколадний;

Колір – шоколадний;

Консистенція **–** пухка, еластична.

.Крем кавовий «Шарлот»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	406
Цукор	389
Молоко незбиране	171
Яйця	46
Кава	9
Ванільна пудра	1
Коньяк або вино десертне	1,7
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Крем готують ідентично крему „Шарлот”, але разом із яєчно-молочним сиропом додають охолоджений кавовий сироп. Сироп готують на кавовій витяжці.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:



Зовнішній вигляд –15 крем масляний «Шарлот» кавовий має (рисунок 15)однорідна масляниста маса; добре зберігає форму;

Колір – світло-кавовий***;***

Смак і запах – солодкий, маслянистий, кавовий;

Консистенція – пухка, еластична;

Крем горіховий «Шарлот»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	395
Цукор	350
Молоко незбиране	229
Яйця	61
Ядро горіха(смажене)	91
Ванільна пудра	3,6
Коньяк або вино десертне	1,3
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Крем готують ідентично крему „Шарлот”, але разом із яєчно-молочним сиропом додають дрібно розтерті смажені горіхи. Вони повинні рівномірно розподілитися по усій масі крему.



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд – однорідна маслянista маса; добре зберігає форму;

Колір – кремово-жовтий***;***

Смак і запах – солодкий, маслянистий, горіховий;

Консистенція – пухка, еластична;

Крем фруктовий «Шарлот»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г
Масло вершкове	264
Цукор	231
Молоко незбиране	151
Яйця	40
Джем	402
Ванільна пудра	2,4
Коньяк або вино	1
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Крем готують ідентично крему „Шарлот”, але разом із яєчно-молочним сиропом додають джем. Вологість крему – 26,2%.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд крем масляний «Шарлот» фруктовий (рисунок 16) має – однорідна масляниста маса; добре зберігає форму;

Колір – кремово-жовтий або кольору фруктів, із яких готують;

Смак і запах – солодкий, маслянистий, фруктовий;

Консистенція – пухка, еластична



Рисунок 16 - крем масляний «Шарлот» фруктовий

Крем «Шарлот» на агарі

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Масло вершкове	443
Цукор	356
Яйця	32
Молоко незбиране	214
Агар	0,5
Ванільна пудра	4
Коньяк	1,6
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Агар промивають, заливають частиною молока і залишають для набухання на 2-3 год. Потім додають молоко, цукор і кип’ятять до тих пір, поки не розчиниться агар. Яйця збивають до однорідної маси і, збиваючи, вливають тоненькою цівочкою масу із цукру, молока, агару. Проварюють на водяній бані декілька хвилин. Охолоджують до температури 40^0С, щоб маса не загусла.



Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, збивають 5-7 хв. на повільному ході поступово вливають охолоджену масу додають ванільну пудру, коньяк і збивають ще 10-15 хв. Крем масляний «Шарлот» на агарі можна приготувати шоколадним, додавши просіяний какао-порошок.

Крем «Особливий»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Масло вершкове	402
Молоко згущене	600
Коньяк	1,3
Есенція ванільна	1,5
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Іноді крем „Шарлот” готують на згущеному молоці. Заміну в рецептурі виконують згідно таблиці взаємозаміни продуктів збірника рецептур. Крем готують ідентично, лише у згущене молоко додають воду, збиті яйця і проварюють на водяній бані 2-3 хв., добре перемішуючи масу, а потім протирають через сито.

Масло зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ходу 5-7 хв., перемикають на швидкий хід, поступово вливаючи молочно-яєчну суміш, додають коньяк, есенцію ванільну і збивають 10-15 хв. Вологість крему масляного «Особливий»(рисунок 18) – 23%.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Зовнішній вигляд – однорідна маса, добре зберігає форму;

Смак і запах – приємний на смак, солодкий, із присмаком масла, ароматний;

Колір – жовтуватий;

Консистенція – пухка, еластична.



Крем «Глясе»

Рецептура

НАЗВА СИРОВИНИ	**ВИТРАТИ СИРОВИНИ, Г**
Масло вершкове	396
Цукор	396
Яйця	237
Ванільна пудра	4
Коньяк або вино	2
Вода	100
ВИХІД	1000

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Для цього крему готують яєчно-цукрову масу. Спочатку варять сироп: цукор з'єднують із водою у співвідношенні 4:1, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 118-120^{0}С (проба на середню кульку). Одночасно збивають яйця до збільшення об'єму у 2,5-3 рази (до стійкого малюнку) і, збиваючи, тоненькою цівочкою вливають гарячий сироп. Збивають до тих пір, поки маса не охолоне до 25^{0}С.

Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ходу 7-10 хв., потім перемикають на швидкий хід і поступово додають збиту яєчно-цукрову масу, ванільну пудру, коньяк або вино і збивають ще 15-20 хв.

Цей крем характеризується відмінними смаковими властивостями і естетичним зовнішнім виглядом. Крем „Глясе" (рисунок 19) можна приготувати шоколадним, кавовим, горіховим та ароматизованим фруктово-ягідними сиропами. Спосіб приготування ідентичний крему „Шарлот".



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Зовнішній вигляд – однорідна масляниста маса; ***Колір –*** жовтуватий; ***Смак і запах*** – приємний на смак, солодкий, аромат ванілі або фруктів; ***Консистенція*** – пухка, еластична, вологість 22%