

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.

Методичні рекомендації щодо роботи з робочим зошитом.....	2
<b>КНД-3.2.1 Приготування сиропів</b>	
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
<b>КНД-3.2.2 Приготування помади</b>	
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
<b>КНД-3.2.3 Приготування желе та прикрас з нього</b>	
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
<b>КНД-3.2.4 Приготування масляних кремів</b>	
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	
<b>КНД-3.2.5 Приготування вершкових, сметаних кремів</b>	
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
<b>КНД-3.2.6 Приготування посипок</b>	
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

Окрім приготування кондитерських виробів 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:* \_\_\_\_\_



Опишіть 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=_rsg5t29NTA)

<https://www.youtube.com/watch?v=RODgIFRdULo>

<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? \_

---

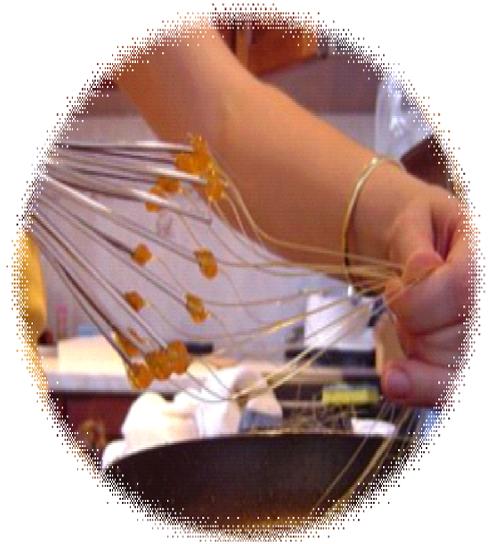
---

---

---

---

---





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 \_\_\_\_\_

---

---

---

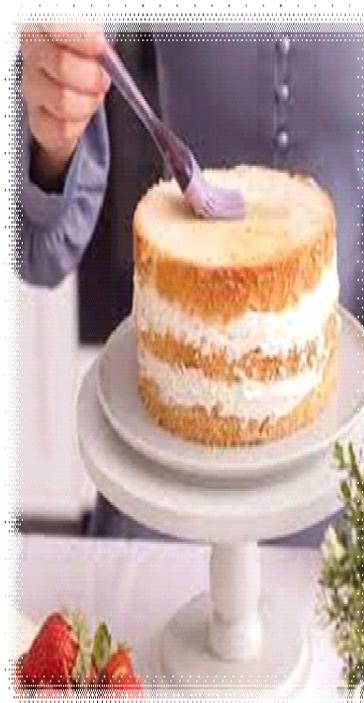
### КНД-3.2.2 Приготування помади

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 охолоджується?

---

---

---

---



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 підготувати  
готову помаду для оздоблення  
борошняних кондитерських виробів

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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

<https://www.youtube.com/watch?v=QYSnZeOGISM>

<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 \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

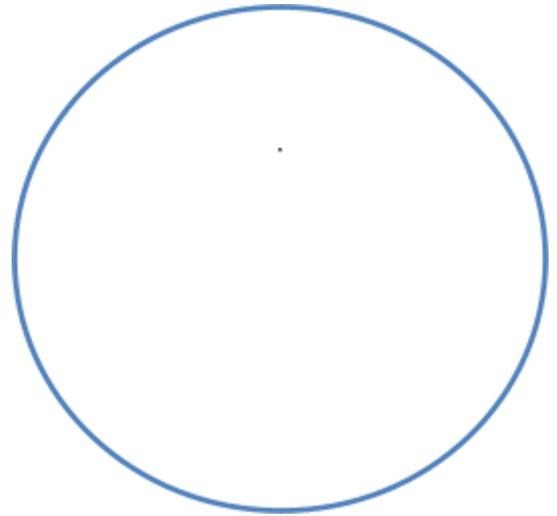
---



**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,600-1500В  
т). 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=4I7IU7P5FGI>

### 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

\_\_\_\_\_

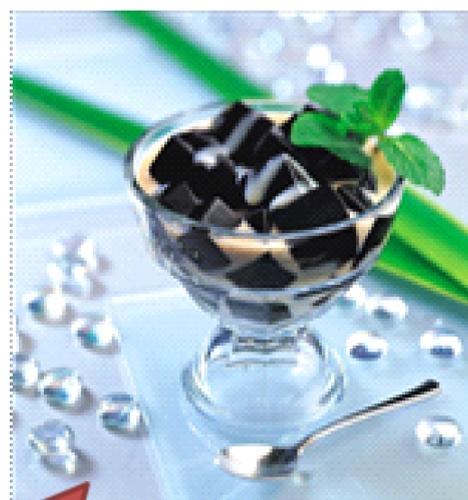
б) в застиглому виді

\_\_\_\_\_



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=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 багат шарового желе? \_\_\_\_\_

Яка температура желе для покриття поверхні випечених напівфабрикатів? \_\_\_\_\_

Коли вирізують фігурки з багат шарового 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



Blank red scroll area for notes.

Яких норм санітарії і гігієни повинні дотримуватися працівники

Blank blue banner area for notes.

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 вмити 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

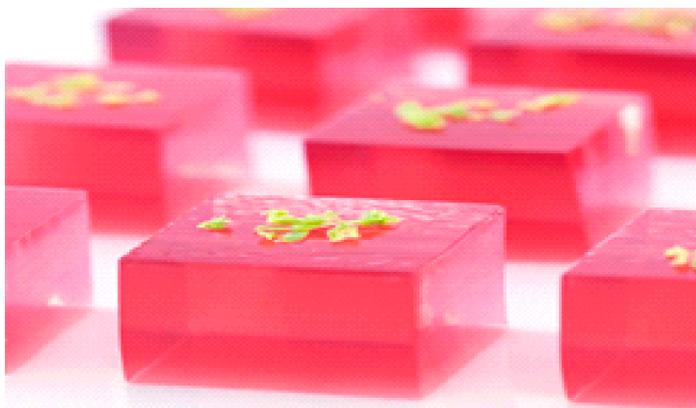
### Збірник технологічних карток

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'ять сироп протягом 15 хв.

Сироп проціджують і охолоджують до 60<sup>0</sup>С, 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.

Креми являються невід'ємною складовою частиною багатьох

---

---

---

---

---

---

---

---

Креми є пишною, пластичною масою, яка готується збиванням

---

---

---

---

---

---

---

---

Для кондитерських виробів використовують такі види кремів:

---

---

---

---

---

---

---

---

Для кондитерських виробів використовують такі види кремів:

---

---

---

---

---

---

---

---

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 \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

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 \_\_\_\_\_, додати 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-taAqLb10>

<https://vseosvita.ua/library/tehnologia-prigotuvanna-maslan-ih-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».

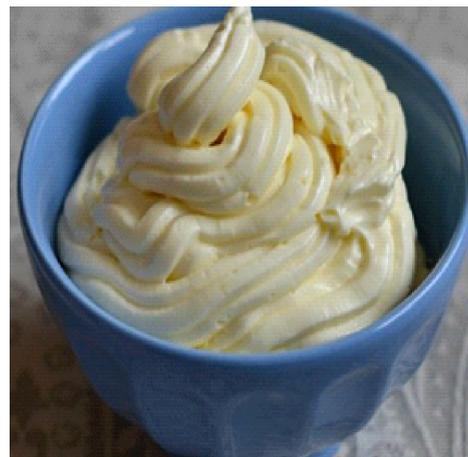
Трубочку тримають під гострим кутом



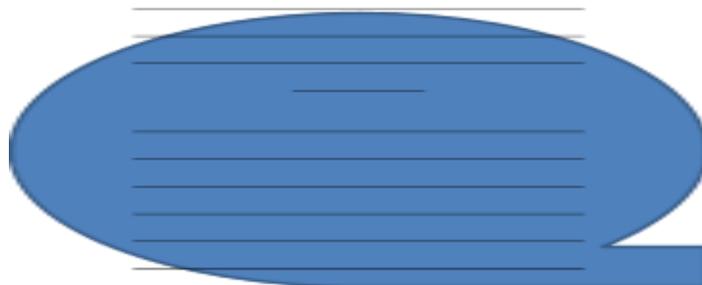
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Оздоблення «Маргаритка».  
Трубочку ставлять перпендикулярно



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

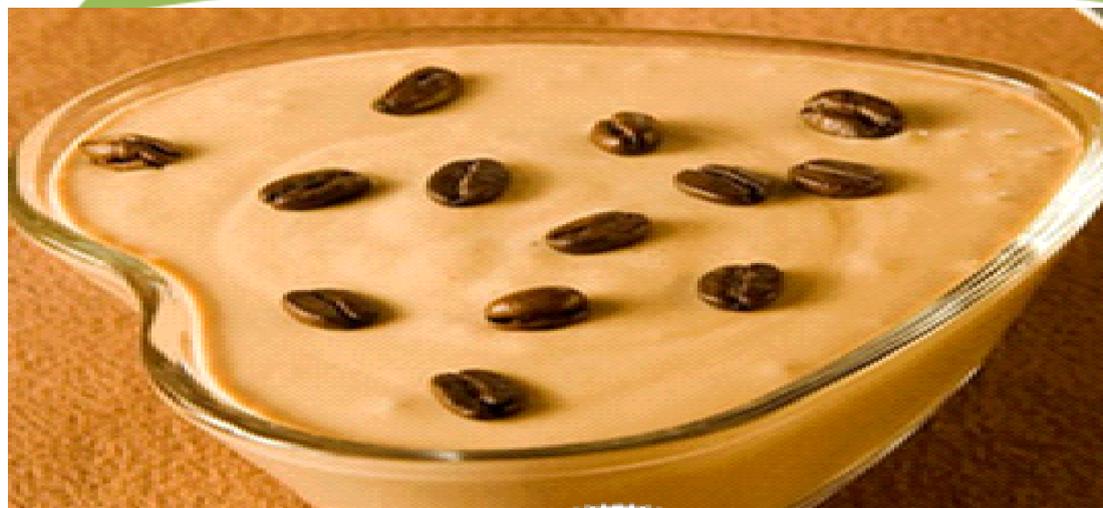
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оздоблення «Зубчаста паличка».

Трубочку тримають під кутом





**15. Машины 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=n9FBxHOPAuU>

<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.**

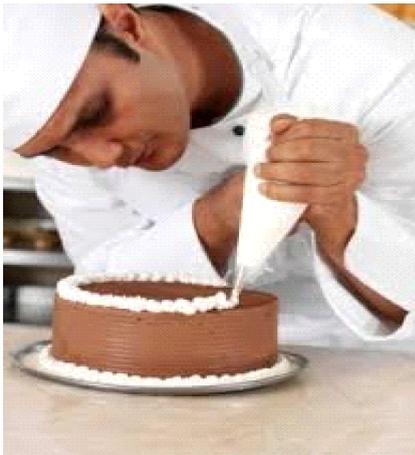
Перерахуйте інвентар,  
який використовується  
для нанесення  
оздоблення на  
кондитерські вироби

---

---

---

---



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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### 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 ході. 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
<b>ВИХІД</b>	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, сметаних 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.**

Вершки – це \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сметана – це \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Де використовують в кондитерському виробництві вершки сметану \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Охарактеризуйте хімічний склад вершків, сметани \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

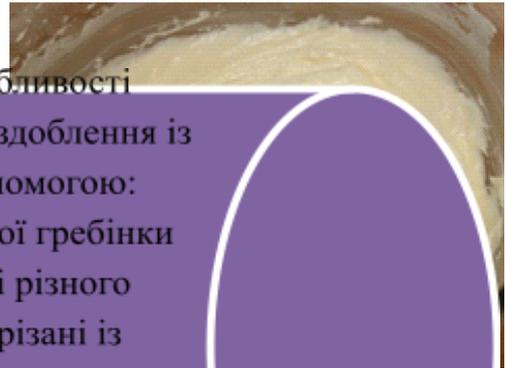
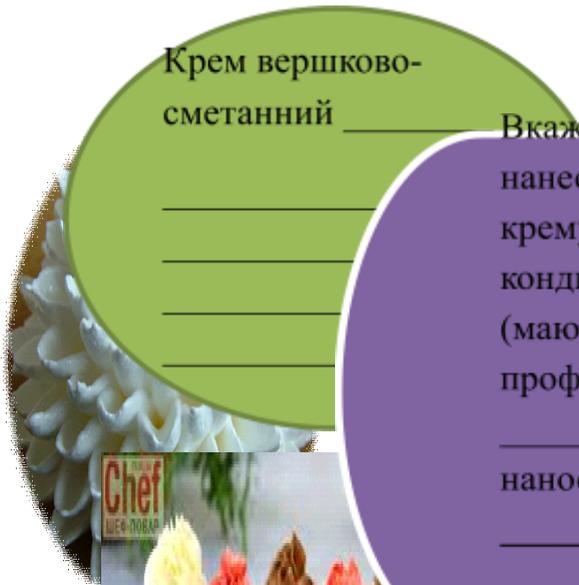
**PULVER**  
FALC  
PULVER  
GEBRO  
KEMM  
T.S.





Крем вершково-сметанный \_\_\_\_\_

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.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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

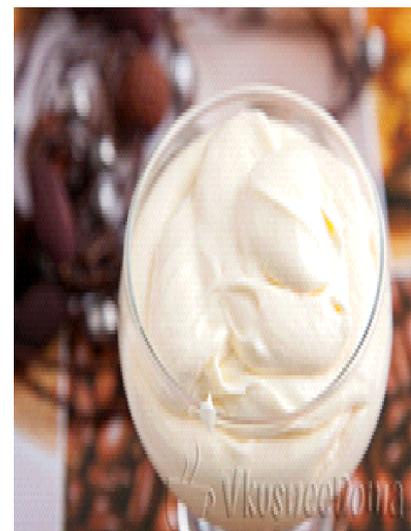
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## 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. Машины 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 збивальній 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-pr-oduktiv-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	
<b>ВИХІД</b>		<b>1000</b>	

### 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 <a href="#">або</a> <a href="#">технічних умов</a> .
Вершки 35%жирності	963	963	
Желатин	20	20	
<b>ВИХІД</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування

Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5—2 год. Потім прогривають 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

Чим можна прикрасити кондитерські вироби? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Що являється сировиною для виготовлення посипок? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Якою може бути посипка за способом її нанесення? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Як зробити посипку однакового розміру? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Бісквітна крихта як приготувати \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Перерахуйте види посипок, які використовуються для оздоблення поверхні виробів. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Пісочна крупка \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Крихта з повітряного  
напівфабрикату \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Шоколадна крупа  
(посипання, трюфеля) \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Листкова крихта \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

Цукристі посипання

---

---

---

---

---

---

---

---

Нонпарель \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Шоколадна посипка \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Мигдалева 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-tekhnohiiia-pryhotuvania-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 \_\_\_\_\_ °C 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 захоллоло до маси, яка не \_\_\_\_\_.

Із мармурового і мозаїчного желе, після повного охолодження

Правила оздоблення виробів фруктами та цукатами \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



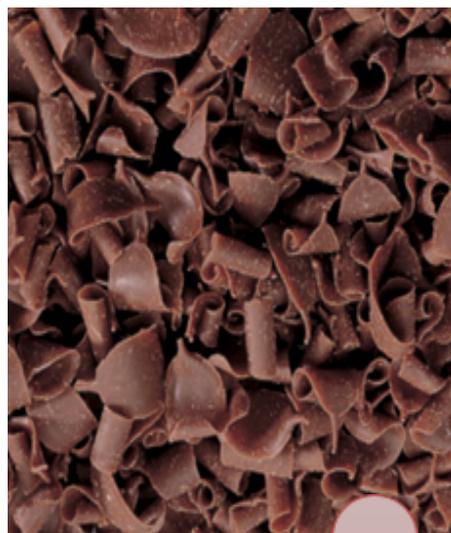
Які вимоги до якості;  
використання, умови  
зберігання, терміни  
реалізації посипок \_\_\_\_\_

---

---

---

---



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 °С?

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 ході \_\_\_\_\_

Для крему використовують цукор-пісок \_\_\_\_\_

Для стійкості крему в нього додають желатин \_\_\_\_\_

Розчинений желатин додають в охолоджені до 10°C 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-pikras-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
<b>ВИХІД</b>	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<sup>0</sup>С 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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### 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 масляниста маса; добре зберігає форму;

**Колір** – кремowo-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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ході 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 масляниста маса; добре зберігає форму; **Колір** – кремове-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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### 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<sup>0</sup>С. Готовий сироп проціджують і охолоджують до 20<sup>0</sup>С.

**2 спосіб.** Цукор-пісок і молоко по рецептурі змішують і варять сироп до температури 104-105<sup>0</sup>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<sup>0</sup>С.

Масло вершкове зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ході 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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### **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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### **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** – 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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

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

### ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

**Зовнішній вигляд** – однорідна масляниста 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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### **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
<b>ВИХІД</b>	<b>1000</b>

### 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<sup>0</sup>С, 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
<b>ВИХІД</b>	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 ході 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
<b>ВИХІД</b>	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<sup>0</sup>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<sup>0</sup>С.

Вершкове масло зачищають, розрізають на шматки, збивають на повільному ході 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 фруктовими 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%