

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Миндальные и миндально-ореховые пирожные
2. Крошковые пирожные

1. Миндальные и миндально-ореховые пирожные.

Приготовление миндального пирожного. Миндальное тесто для пирожных формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов. Как правило, миндальные пирожные не промачивают сиропом.

Процесс приготовления миндальных пирожных состоит из следующих операций:

приготовление миндального полуфабриката и отделочных полуфабрикатов; и склеивание заготовок;
отделка поверхности.

Пирожное «Миндальное». Рецепттура, г: миндальный полуфабрикат — 3 900 г. Выход — 3 900 г.

Из миндального теста формуют заготовки круглой или овальной формы и выпекают при температуре 150 ... 160 °C в течение 20 мин.

Пирожное «Диош». Рецепттура, г: миндальный полуфабрикат 3 460, конфитюр клубничный — 540, шоколад — 240. Выход — 4 200 г,

Заготовки миндального полуфабриката круглой или овальной формы склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

Пирожное «Ореховое» однослойное с помадой. Рецепттура, г: ореховый полуфабрикат — 5 980, помада — 520. Выход — 6 500 г.

Ореховый полуфабрикат круглой или овальной формы после охлаждения сверху глазируют белой или розовой помадой.

Пирожное «Варшавское». Рецепттура, г: песочный полуфабрикат — 2 720, начинка фруктовая — 1 700, патока — 200, орехово - белковая масса — 2 900. Выход — 7000 г. Для орехово-белковой массы, г: мука — 79, сахар-песок — 529, яичные белки — 218, орехи — 265, эссенция — 0,5. Выход — 1 000 г.

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5... 6 мм и выпекают до полуготовности. Затем песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4...5 мм. Выпекают при температуре 150 ... 160 °C в течение 20 мин. Сразу же после выпекания разрезают на пирожные размером 40 x 90 мм и смазывают их подогретой до 70 °C патокой.

Яичные белки взбивают до устойчивой пены. Орехи пропускают через мясорубку 3 ... 4 раза, каждый раз уменьшая размер решетки, или измельчают в блендере. Измельченные орехи соединяют с сахарным песком и постепенно добавляют при взбивании в яичные белки, затем добавляют муку и взбивание прекращают.

2. Крошковые пирожные

Приготовление крошкового пирожного. Данные изделия интересны тем, что дают возможность использовать крошки, обрезки от тортов и пирожных.

Для приготовления крошковых пирожных используют следующие виды выпеченных полуфабрикатов:

крошка из бисквита;

крошковый полуфабрикат «Любительский».

Пирожное «Картошка» обсыпная. Рецепттура, г: крошка бисквитная — 2641, крем сливочный — 2392, коньяк — 129,6, пудра сахарная — 167,4, какао-порошок — 59, эссенция ромовая — 11. Выход — 5 400 г.

Бисквитную крошку соединяют с кремом, добавляют коньяк, ромовую эссенцию и все тщательно перемешивают. Из приготовленной массы формируют удлиненные клубни картофеля. После охлаждения обсыпают какао-порошком с рафинадной пудрой. Укладывают в гофрированные бумажные капсулки. На поверхности делают несколько углублений, в которые отсаживают крем в виде ростков картофеля.

Пирожное «Крошковое» глазированное. Рецепттура, г: крошка бисквитная — 5 100, крем сливочный 4 655, эссенция ромовая — 20, помада — 1220. Выход — 11 000 г.

Крошковую массу готовят так же, как и для пирожного «Картошка» обсыпная. Формуют изделия в виде клубня картофеля, яблока, бочонка и ставят их в холодильник.

Для «бочонка» массу раскатывают в батон диаметром 4...5 см, разрезают на куски массой 95 г и слегка подкатывают края, придавая изделию форму бочонка. После охлаждения изделия слегка покрывают фруктовой начинкой и глазируют, окуная при помощи вилки в разогретую до 55 ° с помаду, которую подкрашивают жженкой. Из бумажного корнетика помадой более темного цвета наносят по два «обруча» с каждой стороны и сверху — круглую «пробку».

Поверхность изделий в виде «картошки» глазируют шоколадной помадой, а в виде «яблока» — помадой розового, желтого или зеленого цвета. На поверхность подогретой помады можно добавить одну-две капли красной краски, слегка перемешать вилкой и опустить в это место полуфабрикат. Вынув из помады и перевернув шарик, получают натурально окрашенное яблочко.

Глазированные изделия вкладывают в гофрированные бумажные капсулки. Поверхность пирожного «Картошка» украшают кремом в виде ростков картофеля, а пирожное «Яблоко» «черенком» из песочного теста и листиками из крема.

Пирожное «Любительское». Рецепттура, г: полуфабрикат «Любительский» — 2 975, крем «Шарлотт» шоколадный — 1 166, сироп для промочки — 978, крем — 281. Выход — 5 400 г.

Тесто для крошкового полуфабриката выпекают в капсулах. После выпекания и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на два пласта. Нижний промачивают сиропом и смазывают кремом «Шарлотт» шоколадным, верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Кондитерской гребенкой можно нанести рисунок в виде волнистых линий.

Разрезают на пирожные по трафарету и каждое украшают кремом «Шарлотт» шоколадным и основным

Пирожное «Рулет любительский». Рецепттура, г: крошка бисквитная — 250, крем сливочный — 370, бисквит — 1 680, начинка «Любительская» — 8090. Выход — 10 000 г. Для начинки «Любительская», г: крошка полуфабриката песочного — 81, крошка полуфабриката заварного — 167, крошка полуфабриката бисквитного — 252, крем сливочный — 333, сироп для промочки — 167, коньяк — 10. Выход — 1 000 г.

Бисквит основной формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпекания и охлаждения пласт смазывают любительской начинкой, свертывают в рулет, завертывают в бумагу и ставят холодильник до полного охлаждения. Затем поверхность рулета обмазывают кремом, обкатывают в жареной бисквитной крошке и разрезают на пирожные под острым углом.

Обрезки от бисквитных, песочных пирожных, ломаный полуфабрикат заварных трубочек, песочных корзиночек загружают в котел и перетирают в крошку. Затем добавляют крем, сироп для промочки, коньяк и замешивают до однородной массы. В начинке допускается наличие мелких кусочков упомянутых полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. Как формуют миндальное тесто для пирожных?
2. Из каких операций состоит процесс приготовления миндальных пирожных?
3. Чем интересны крошковые пирожные?
4. Какие виды выпеченных полуфабрикатов используют для приготовления крошковых пирожных?»

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева

