

План уроку

1. Технологія приготування бісквітного тіста Желуаз.

https://www.youtube.com/watch?v=g8eJ_aRm7WU&ab_channel=%D0%A1%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%B5%D0%B9%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%82

https://www.youtube.com/watch?v=x17ynzG8Kul&ab_channel=CookingTime

https://www.youtube.com/watch?v=1OB8KgZLRo0&ab_channel=YuliyaSmall

2. Технологія приготування бісквітного тіста Дакуаз.

Бісквіт «Дакуаз»

Дакуаз - по справжньому класичний французький бісквіт, в якому основною складовою вважаються горіхи. Цей вид бісквіту часто використовують в приготуванні різноманітних десертів. До складу тіста входить два види борошна, пшеничне і горіхове, зазвичай в рівній кількості.



– Бісквіт «Дакуаз»

Технологічна картка

Бісквіт «Дакуаз»

№	Сировина	Витрати сировини на 0,380кг.н/ф (г)
1	Борошно мигдальне	100
2	Борошно пшеничне	50
3	Яєчні білки	160
4	Цукор	125
5	Цукрова пудра	60
Маса напівфабрикату		495

Вихід	380
-------	-----

Приготування тіста

Підготувати сировину (Крок 1). З'єднати мигдальне борошно, пшеничне, цукрову пудру. Всі інгредієнти перемішуємо та просіваємо через сито. Охолодженні білки збиваємо спочатку на маленькій швидкості появи піни, а потім швидкість збільшити та збивати білок до стійкої маси (Крок 2). Не змінюючи швидкості в 3-4 прийому додати цукор та продовжувати збивати до стійких піків (Крок 3) доки маса не стане блискучою та буде мати гладеньку структуру. В 2 - 3 прийоми в збиту білкову масу додати суміш сухих просіяних інгредієнтів (Крок 4). Обережно перемішати масу знизу - вверху за допомогою силіконової лопатки (Крок 5). Як тільки складові з'єднуються припинити перемішування.

Формування тіста

Наповнити тістом кондитерський мішок з гладенькою насадкою (Крок 6). Відсадити тісто на підготовлену форму вкриту пергаментом у вигляді круга (Крок 7), починаючи від центру форми. Посипати сформоване тісто цукровою пудрою та залишити на 5-10хв для утворення тоненької шкоринки.

Випікання напівфабрикату

Випікають Дакуаз в попередньо розігрітій духовці при температурі 170С 15-20хв.

Охолодження напівфабрикату

Випечений напівфабрикат охолоджують разом з пергаментним папером на решітці (Крок 8).

Після повного охолодження з напівфабрикату знімають пергамент.
паппір.

Таблиця покрокове приготування бісквіту Дакуаз

			
Крок 1- Підготовка сировини	Крок 2- Збивання охолоджених білків	Крок 3- Збивання білків з цукром	Крок 4-змішування сухих інгредієнтів
			
Крок 5- Перемішування маси	Крок 6- Викладання тіста в кондитерський мішок	Крок 7- Відсаджування тіста	Крок 8- Охолодження н/ф на решітці

https://www.youtube.com/watch?v=gQqUWkSGh2w&ab_channel=%D0%A5%D0%BE%D1%87%D1%83%D0%A2%D0%9E%D0%A0%D0%A2%21

3. Бісквіт «Мох»

Бісквіт «Мох» - використовують для декору кондитерських виробів. Його ще називають молекулярний бісквіт, спонж - кейк - дуже оригінальний кондитерський виріб для декору сучасних тортів, тістечок та десертів.



– Бісквіт «Мох»

На професійному рівні кондитери використовують для цього декоративного бісквіту спеціальні сифони. Однак, цей вид бісквіту можна приготувати простішим, більш доступним способом.

Технологічна картка

Бісквіт «Мох»

№	Сировина	Витрати сировини на 90г.н/ф (г)
1	Яйце	40
2	Інвертний сироп	30
3	Цукор	12
4	Барвник	0,01
5	Борошно	25
6	Розпушувач	5
Маса напівфабрикату		112
Вихід		90

Приготування тіста

Підготувати необхідну сировину (Крок 1). З'єднати яйця, цукор та інвертний сироп (Крок 2). Збити яйця кімнатної температури разом з інвертним сиропом та цукром до однорідної маси (Крок 3). В кінці додаємо термостійкий барвник потрібного кольору (Крок 4). Борошно змішати з розпушувачем, просіяти через сито та ввести в яєчну - цукрову масу (Крок 5). Обережно перемішати отриману масу, щоб зберегти пухку структуру.

Формування тіста

Розкласти тісто по невеликим ємностям (Крок 6) (краще використовувати одноразові пластикові стаканчики) на 1/3 від об'єму.

Випікання напівфабрикату

Ємності з тістом ставимо випікати в мікрохвильову піч на 2-3хв.

Охолодження та використання

Готовий бісквіт «Мох» охолодити (Крок7), перевернувши при цьому ємність догори дном, розірвати на шматочки та використовувати для декору (Крок 8).

Таблиця покрокове приготування бісквіту «Мох»

			
Крок 1- Підготовка сировини	Крок 2- З'єднання яєць, цукру та інвертного сиропу	Крок 3- Збивання яєць з цукром та інвертним сиропом	Крок 4- Додавання барвника
			
Крок 5-Введення борошна та розпушувача	Крок 6-Формування тіста	Крок 7-Охолодження готового виробу	Крок 8-Використання бісквіту для декору

https://www.youtube.com/watch?v=2EfM7fq1J8A&ab_channel=%D0%AF-%D0%A2%D0%9E%D0%A0%D0%A2%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%21

Технологія приготування бісквітного тіста Шифоновий.

Шифоновий бісквіт - що це таке Виходячи з інформації вище, зрозуміло, що шифоновий бісквіт - це унікальна випічка, винайдена Гаррі Бейкером з Голлівуду. Він вперше спік такі кекси в 1927 році, 20 років приховував рецепт виготовлення і потім продав його, щоб сьогодні кожен зміг насолодитися прекрасним пирогом. Відрізняється від класичного Chiffon cake тим, що замішується на рослинній олії, але не на маргарині. Через неможливість збити велику кількість повітря в рослинне масло в торти кладеться подвійна маса білка в порівнянні з жовтками. Технологія виготовлення передбачає посилене збивання найретельнішим і обережним чином, що насичує їх повітрям. Разом з вологою з тіста повітря дає піднятися бісквіту, надаючи рівномірну легку текстуру, трохи вологу і розсипчасту.

Як приготувати шифоновий бісквіт Щоб правильно приготувати шифоновий бісквіт, слід уважно вивчити докладні інструкції.

1 Починається виготовлення з звичного вибору продуктів. Для бісквіта потрібно брати борошно, рослинне масло, розпушувач або гашене соду, яйця і цукор. За рахунок збільшеного обсягу масла і пекарського порошку тісто виходить пухнастим і пористим, майже не кришиться при розрізанні і легко ріжеться. Рецепт шифонового бісквіта для торта передбачає дотримання деяких хитрощів, що полегшують підготовку: дно форми для випікання потрібно застелити папером, маслом форма не змащується, інакше бісквіт не підніметься вгору; не дати осісти смачному пирогу допоможе додана столова ложка крохмалю високої якості; тісто замішується швидко, приправляється горіхами, ягодами або

ваніліном, заливається в форму і печеться при 170 градусах близько години; якщо в тісто кладуть додаткові какао або горіхи, то на їх кількість зменшується обсяг введеної борошна; білки в тісто вводять окремо від жовтків, ретельно збивають. Крем для шифонового бісквіта Важливою частиною в готуванні є крем для шифонового бісквіта, але деякі кухарі їм нехтують, тому що тісто виходить масляним і може вживатися без просочення. Традиційний бісквіт з маслом можна лише злегка приправити шоколадною глазур'ю або цукровою пудрою, посипати горішками. Краще вибирати акуратні легкі муси, збиті вершки, але не масляний крем, Який тільки обтяжать готовий бісквіт. Для святкових варіантів добре зробити суфле на основі желатину і чергувати з коржами шарами

https://www.youtube.com/watch?v=wJEm8aEutaE&ab_channel=%D0%AF-%D0%A2%D0%9E%D0%A0%D0%A2%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BB%21

Домашнє завдання

Опрацюйте і занотуйте конспект

Перегляньте відео

3.Написати технологічну картку і технологію приготування шифонового бісквіту , Желуаз.

Картка-завдання №1

1. Технологія приготування бісквітного тіста з підігрівом?
2. Бісквіт «Буше»- одержання?
3. Які компоненти входять в бісквіт основний?

Картка-завдання №2

1. Технологія приготування бісквітного тіста холодним способом.
2. Температура, час випікання бісквітного напівфабрикату.
3. «Букет» або «сухі парфуми» - це...

Картка-завдання №3

1. Основні складові масляного бісквіту.
2. Температура, час випікання бісквітного напівфабрикату
3. Види бісквітного тіста, вироби з нього.

Картка-завдання №4

1. Вироби з бісквітного тіста.
2. Відмінність бісквітного тіста від пісочного.
3. Складники бісквітного тіста.

Картка-завдання №5

1. «Букет» або «сухі парфуми» - це...
2. Бісквіт «Буше», приготування.
3. Відмінність бісквітного тіста від пісочного.

Картка –завдання №6

1. Які види розпушувачів використовуються для приготування бісквітного тіста?
2. Температура випікання бісквітних напівфабрикатів.
3. Як перевірити готовність випеченого бісквіту.

Картка- завдання №15

1. Сировина для приготування бісквітного тіста.
2. У бісквітне тісто додають яку есенцію?
3. Особливості приготування шифонового бісквіту.