

Учебная практика

**Тема:** Приготовление кремов сложного ассортимента.

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- 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 и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- 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).

**Самостоятельная работа**

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: [jiji.juli.2000@mail.ru](mailto:jiji.juli.2000@mail.ru) или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

## Лекция №\_\_

### План

1. Приготовление кремов сложного ассортимента (Сливочный, белковый, заварной, творожный).
2. Требования к качеству. условия и сроки хранения.

### Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование

Весы электронные, стол производственный, стеллаж производственный, шкаф холодильный среднетемпературный, планетарный миксер, кастрюли из нержавеющей стали, миски, лопатка, ложки, нож, тарелки и.

### Приготовление кремов

Все кремы по основному сырью и способу приготовления можно классифицировать на:

1. Сливочные (на основе сливочного масла).
2. Белковые (на основе яичного белка).

### Приготовление сливочных кремов

Сливочные кремы используются для прослаивания, наполнения и отделки мучных кондитерских изделий.

Для приготовления сливочных кремов используют масло сливочное несоленое (82% жира) и масло сливочное «Любительское» (78% жира). Масло должно иметь температуру 18-20°C. Масло зачищают для удаления желтого налета (прогорклого жира), который образуется в результате окисления жира под действием кислорода воздуха, света, повышенной влажности и температуры. Затем масло нарезают на куски и взбивают сначала на медленном ходу до однородной консистенции, а потом на быстром до пышного устойчивого состояния и побеления.

К сливочным кремам относятся: Сливочный основной, сливочный «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе».

**Крем «Сливочный» основной.** Молоко сгущенное перемешивают с сахарной пудрой и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции, хорошо сохраняющей форму с добавлением ванильной пудры, коньяк или десертного вина. *В таблице 2.3. приведены рецептуры для приготовления кремов «Сливочного» основного и его производных:*

1. Крем «Сливочный» основной
2. «Сливочный» шоколадный
3. «Сливочный» кофейный
4. «Сливочный» ореховый

*Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,7. Выход '1000.*

| п/п | Наименование продуктов, входящих | брутто | нетто | Технология приготовления                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|----------------------------------|--------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| .   | Масло сливочное                  |        |       | Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5—7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао- порошком и орехами. |
| .   | Сахарная пудра                   |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| .   | Молоко сгущенное с сахаром       |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| .   | Ванильная пудра                  |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| .   | Коньяк (или вино десерт.)        | ,7     | 1,7   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| .   | Выход                            |        |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

*Крем сливочный основной:*

*Внешний вид – однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, сохраняет форму; Цвет – белый с кремовым оттенком;*

*Вкус – сладкий;*

*Запах – ванилина;*

*Консистенция – однородная, пышная;*

*Влажность – 14%*

**Требования к качеству:** пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%.

*Возможные недостатки при изготовлении кремов:*

1. Масляный крем слабый, расплывчатый; рисунок при отделке нечеткий. Причины брака: использование масла с плохой кремообразующей способностью; нарушение рецептуры.

2. Масляный крем с крупинками, творожистый. Причины брака: использование для взбивания крема холодного масла или масла с плохой кремообразующей способностью; сильное охлаждение сиропа «Шарлотт» или «Гляссе» перед взбиванием; применение переваренного

до кашеобразного состояния молочного или сахарного сиропа.

3. *Масляный крем с отделившимся от масла сиропом. Причины брака: нарушение рецептуры – увеличение дозы сиропа (молочного или сахарного); использование масла с плохой кремообразующей способностью (полученного поточным способом производства) или сиропа с повышенной влажностью.*

### **Белковые кремы**

Основой белковых кремов служит яичный белок, который взбивают с сахаром. Эти кремы называют также «сбивными», что не совсем правильно, так как большинство кремов (а не только белковые) приготавливают взбиванием. Иногда эти кремы называют «безе».

Белковые кремы используют для грунтования поверхности тортов и пирожных, их украшения, а также для наполнения изделий. Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы мало пригодны для склеивания пластов. Приготовленный крем подлежит немедленному использованию, так как при хранении он быстро теряет пышность. Белковые кремы в бактериальном отношении более стойки при хранении, чем сливочные, в связи с содержанием значительного количества сахара, являющегося консервантом, и отсутствием желтков.

По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного белизной, большей легкостью и пышностью.

По технологии приготовления он может быть сырцовым и заварным.

**Крем белковый сырцовый.** Предварительно охлажденные яичные белки взбивают сначала на медленном ходу до образования пористой пены, а затем на быстром ходу до плотной белой и устойчивой пены. Для большей устойчивости при взбивании добавляют лимонную кислоту. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводят сахарную и ванильную пудру. Взбивают до образования глянцевого массы.

Во избежание оседания крема его следует использовать сразу же после приготовления. Изделия, отделанные сырцовым кремом, для улучшения вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется заколеровать в жарочном шкафу (или при помощи пистолета для карамелизации) при  $t$  220-240°C в течение 1-3 минут. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

### **Оборудование, инвентарь.**

Кастрюли, миски, скалки, весы, мерный стакан, электроплита, веселки, сито, кондитерские листы, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, кондитерский шкаф, десертные тарелки, бумажные салфетки.

### **Выполнение работы.**

1. Рассчитать рецептуру изделия «Ушки слоеные» на массу готового изделия 300 гр и заполнить приведенную ниже таблицу.

| Наименование сырья | Расход сырья на<br>1000 гр. | Расход сырья на<br>300 гр. |
|--------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Мука               | 658 гр.                     |                            |
| Масло сливочное    | 438 гр.                     |                            |
| Меланж             | 33 гр.                      |                            |
| Соль               | 5 гр.                       |                            |
| Кислота лимонная   | 0,8 гр.                     |                            |
| Вода               | 237 гр.                     |                            |
| Выход              | 1000 гр.                    |                            |