

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Группа: ПКД 3/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №1

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
3.	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Классификация десертов, актуальные направления в приготовлении, требования к качеству.

Цель: Изучить классификацию, особенности приготовления, подачи и сочетания сложных десертов, понять их место в современной гастрономии.

План

1. Классификация;
2. требования к качеству;
3. правила выбора сырья;
4. актуальные направления в приготовлении десертов.

Ход занятия

I. Лекционный материал

Классификация десертов

Десерты можно классифицировать по нескольким признакам:

- по температуре подачи;
- по консистенции;
- технологии приготовления;
- по основному сырью;

По температуре подачи:

Холодные (температура подачи 8-14°C): муссы, суфле, желе, кремы, мороженое, парфе, тирамису, панакота.

Горячие (температура подачи 65-70°C): суфле, пудинги, некоторые виды выпечки (например, тающий шоколадный кекс), гренки.

По консистенции и технологии приготовления:

Желированные: желе, муссы, самбуки, кремы (на основе желатина, агар-агара, пектина).

Взбитые: суфле, муссы, самбуки (основная структура создается за счет взбитых яичных белков, сливок или комбинации).

Эмульгированные и кремовые: кремы на основе масла, сыра, яиц (заварной крем, крем-чиз, ганаш).

На основе мороженого (фризерованные): мороженое (пломбир, сорбет), парфе, бомбо.

Фруктовые: свежие ягоды и фрукты в натуральном виде, салаты, компоты.

Комбинированные (сложного ассортимента): десерты, состоящие из нескольких компонентов с разной текстурой (например, хрустящий слой, нежный мусс, желе и воздушный крем).

По основному сырью:

Молочные и сливочные (панакота, крем-брюле, мороженое).

Фруктово-ягодные (желе, самбук, сорбет, салаты).

Шоколадные (муссы, ганаш, суфле).

Зерновые и мучные (пудинги, некоторые виды муссовых тортов с бисквитной основой).

Яичные (суфле, некоторые кремы).

2. Требования к качеству десертов

Качество десерта оценивается по органолептическим показателям:

Внешний вид

- **Форма:** Должна соответствовать рецептуре и заявленному описанию.
- **Цвет:** Характерный для используемого сырья. Румяная, равномерная корочка без подгорелостей. Цвет крема, глазури — натуральный и аппетитный. Не допускаются бледность или неестественные оттенки.
- **Поверхность:** Чистая, без трещин, наплывов, следов непромеса
- **Отделка:** Украшения (кремы, фрукты, шоколад, посыпки) должны быть нанесены аккуратно, гармонично и соответствовать заявленному дизайну.

Консистенция и Структура

- **Бисквиты, кексы:** Мягкие, пористые, равномерно пропеченные, без непромесов, комков.
- **Песочное тесто:** Рассыпчатое, хрупкое.
- **Слоеное тесто:** Хрустящее, с четко отделяющимися тонкими слоями.
- **Кремы (заварной, сливочный, чиз):** Однородные, нежные, без крупинок, воздушные. Не допускается салистость или водянистость.
- **Муссы и суфле:** Легкие, воздушные, тающие во рту.

- **Меренги:** Хрустящие снаружи, возможна легкая тягучесть внутри (в зависимости от типа).

Вкус и Аромат

- **Чистота вкуса:** Ярко выраженный вкус, соответствующий основным ингредиентам (шоколад, ваниль, фрукты и т.д.). **Не допускаются:** посторонние привкусы, привкус несвежего жира, прогорклого масла, избытка разрыхлителя или соды, некачественного алкоголя.
- **Сбалансированность:** Гармоничное сочетание сладости, кислотности (если есть фрукты), горечи (шоколад, кофе) и других нот. Десерт не должен быть приторно-сладким.
- **Послевкусие:** Должно быть приятным, без неприятного химического или сального послевкусия.

3. Правила выбора сырья

Качество и свойства сырья – это основа, определяющая вкус, аромат, текстуру, внешний вид и, в конечном счете, успех кондитерского изделия. Сырье составляет до 70% себестоимости продукта. Неправильный выбор ведет к перерасходу, браку и убыткам. Каждое сырье выполняет определенную функцию (связывание, разрыхление, эмульгирование, желирование и т.д.). Ошибка в выборе нарушает технологический процесс. Вкус, цвет, запах и консистенция десерта напрямую зависят от качества исходных продуктов. Безопасность продукции для потребителя – первостепенная задача.

Рассмотрим правила выбора основного сырья:

Мучные компоненты

Высший сорт пшеничной муки идеален для бисквитов, воздушного теста, соусов. Имеет тонкий помол, высокое содержание клейковины (глютена), что дает эластичность и хороший подъем. Первый сорт подходит для дрожжевого теста, песочного теста. Цвет темнее, содержание клейковины ниже. При выборе пшеничной муки учитывают следующие критерии: цвет белый или с кремовым оттенком, отсутствие комков и посторонних запахов, влажность не более 15%. Прочие виды муки: Рисовая, кукурузная, гречневая: для безглютеновых десертов. Важно понимать их особенности (отсутствие клейковины требует добавления стабилизаторов). Миндальная,

кокосовая: для макаронсов, фингер-фуд, беззерновых десертов. Обращают внимание на жирность и помол (должна быть очень тонкой).

Сахар и его заменители

Сахар-песок, это основной подсластитель, он должен быть сухим, сыпучим, без посторонних примесей. Сахарная пудра должна быть мелкого помола. Важно проверять наличие в составе антислеживающих добавок (часто крахмал), так как для приготовления безе и глазури их быть не должно. Мед, это натуральный подсластитель и влагоудерживающий агент, его выбирают по сорту (цветочный, гречишный) и консистенции. Синтетические заменители (стевия, аспартам и др.) используются в диетическом питании. Важно строго следовать дозировке, так как они могут давать посторонний привкус.

Жиры

Сливочное масло, основные Критерии выбора, это жирность не менее 82,5%. Цвет от белого до светло-желтого, однородная консистенция, приятный сливочный аромат. Не должно быть намека на прогорклость. ВАЖНО: Маргарин и спреды не являются полноценной заменой в качественных десертах из-за наличия растительных жиров и высокого содержания воды. Растительные масла (оливковое, подсолнечное рафинированное и нерафинированное) используются в некоторых видах выпечки. Выбор зависит от желаемого вкуса. Какао-масло используют для работы с шоколадом и глазуриями. Оно должно быть твердым и хрупким при комнатной температуре, с характерным ароматом.

Яйца и яйцепродукты

Критерии выбора яиц - скорлупа чистая, без повреждений, категория С0 или С1. Яйца должны быть свежими, соблюдены сроки реализации и обработки. Строгое соблюдение правил мытья и дезинфекции перед использованием для исключения риска сальмонеллеза. Яичный меланж и порошок удобны в производстве. Необходимо проверять сроки годности и целостность упаковки, исключая бомбаж, строго соблюдая правила хранения и реализации.

Молочные продукты

Молоко, сливки, сметана: при выборе этого сырья обращают внимание на жирность – она напрямую влияет на текстуру крема или соуса. Проверяют сроки годности и целостность упаковки. Творог, сыры должны быть свежими, без кислого запаха, с соответствующей консистенцией.

Желирующие вещества

Желатин : бывает листовой и порошковый. Листовой считается более чистым в работе. Желатин никогда не доводят до кипения, при высокой температуре теряет желирующие свойства. Агар-агар: желирующие свойства в 5-8 раз прочнее, чем у желатина. Требуется кипячения для активации. Не боится кислой среды. При выборе этого ингредиента обращают внимание на силу (указана на упаковке) и сроки годности, целостность упаковки. Пектин: для джемов, конфитюров, фруктовых начинок. Бывает разный: желтый (с кальцием), NH (для зеркальной глазури), FX58 (для молочных продуктов).

Шоколад:

Темный: Не менее 55% какао-продуктов. Хороший шоколад ломается с сухим щелчком и тает во рту. Молочный и белый: Содержат какао-масло. Избегают продуктов с заменителями какао-масла. Какао-порошок: Натуральный (кислый) и алкализированный (обработанный щелочью, более темный и менее полезный). Выбор зависит от рецептуры. Ваниль: Натуральная (стручки), ванилин/ванильный сахар (синтетический). Натуральная дает сложный, стойкий аромат.

Орехи и сухофрукты:

Проверяют на отсутствие плесени, прогорклости, посторонних запахов. Часто требуют обжарки для раскрытия аромата.

Красители:

Натуральные (свекольный, куркума, хлорофилл, аннато): Нестойкие, дают пастельные оттенки. Синтетические (гелевые, порошковые, аэрозольные): Яркие, стойкие. Использовать строго по нормам.

4. Актуальные направления в приготовлении десертов

Рассмотрим ряд актуальных направлений:

Безглютеновые десерты (на основе миндальной, кокосовой, рисовой муки). Безлактозные (на растительном молоке: миндальном, овсяном, кокосовом).

Веганские десерты (аквафаба вместо яичных белков, кешью-крем вместо сливочного сыра, кокосовые сливки).

Десерты с пониженным содержанием сахара (использование стевии, эритрита, натуральных фруктовых пюре).

Использование натуральных ингредиентов.

Акцент на местные, фермерские продукты. Десерт рассказывает историю региона.

Шоковая заморозка жидким азотом для создания ультрагладкого мороженого и нежных текстур.

Эстетика подачи. Десерт – это картина на тарелке. Используются техники (размазывание), капли, пудры, крио-порошки, съедобные цветы и микро-листья. Подача часто осуществляется в стиле "деконструкции", когда все компоненты десерта вынесены на тарелку отдельно.

Вкусовые краски

Необычные вкусовые сочетания, сладкого с соленым, пряным и острым, шоколад и чили, персик и розмарин, клубника и базилик, мороженое с оливковым маслом и морской солью.

Заключение

Знание классификации и строгих требований к качеству – это базис, без которого невозможна работа повара-кондитера. Грамотный выбор ингредиентов – залог успеха. Однако, чтобы быть востребованным специалистом, необходимо следить за актуальными тенденциями и постоянно экспериментировать, создавая не просто сладкое блюдо, а комплексное гастрономическое впечатление для гостя.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Как можно классифицировать десерты?
- 2) Назовите основные критерии выбора сырья.
- 3) Назовите органолептические показатели качества блюда.
- 4) Перечислите (кратко) основные виды сырья для приготовления десертов.