

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 торты.
2. Крошковые торты.

3. Комбинированные торты.

1. Миндальные торты.

Приготовление миндального торта. Процесс приготовления миндальных тортов состоит из следующих операций:

в приготовление миндального полуфабриката и отделочных полуфабрикатов; и выравнивание боковых сторон; и склеивание пластов; в грунтование, смазывание или глазирование поверхности; в отделка боковых сторон и поверхности торта.

Миндальное тесто для тортов формуют в виде пластов квадратной, круглой или овальной формы при помощи колец или рам на кондитерских листах, выстланных силиконовым ковриком или бумагой. Миндальные торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, так как оно является более ровным.

Торт «Миндально-фруктовый». Рецепт, г: миндальный полуфабрикат — 5 770, начинка фруктовая — 2 170, помада — 420, сироп для промочки — 420, фрукты, цукаты — 1 140, крошка миндального полуфабриката — 80. Выход — 10 000 г.

Торт изготавливают квадратной формы. Для верхней части торта на один квадрат наносят рисунок из зубчатой трубочки (две скрещивающиеся диагонали и бордюр по краям). После выпекания, охлаждения и выравнивания нижний пласт смазывают фруктовой начинкой и кладут верхний пласт, предварительно промочив его сиропом. Каждый из четырех получившихся секторов верхнего пласта заполняют помадой разного цвета. Пока помада не застыла, торт украшают фруктами и цукатами. После застывания боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают миндальной крошкой.

Торт «Крещатик». Рецепт, г: миндальный полуфабрикат — 4 480, крем «Шарлотт» — 3060, крем «Шарлотт» шоколадный — 2 350, крошка миндального полуфабриката — 110. Выход — 10 000 г. Торт готовят квадратной формы. Подготовленные пласты по 3 шт. склеивают кремом «Шарлотт» основным. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой миндального полуфабриката. Поверхность украшают кремом в виде цветка и листьев каштана.

Торт «Идеал». Рецепт, г: миндальный полуфабрикат — 360, крем «Шарлотт» шоколадный — 560, пудра сахарная — 40, пралине — 40. Выход — 1 000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные пласты по 3 шт. склеивают кремом «Шарлотт» шоколадным с пралине. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Украшают торт сахарной пудрой через трафарет с надписью «Идеал».

2. Крошковые торты.

Общие сведения. Крошковые торты готовят аналогично крошковым пирожным.

Торт «Пингвин». Рецепт, г: бисквит — 240, полуфабрикат «Любительский» — 180, сироп для промочки — 190, крем сливочный — 90, крем сливочный шоколадный — 20, крем сливочный с конфитюром — 200, конфитюр клубничный — 110, крошка полуфабриката «Любительский» — 20. Выход — 1 000 г.

Для этого торта готовят бисквит и полуфабрикат «Любительский» круглой формы. Используют два слоя бисквита и один слой полуфабриката «Любительский». Нижний пласт бисквита слегка промачивают сиропом и смазывают сливочным кремом, смешанным с конфитюром в соотношении 1:1. На крем накладывают пласт полуфабриката «Любительский», промачивают его сиропом и смазывают клубничным конфитюром. Затем накладывают пласт бисквита и промачивают его. Поверхность торта покрывают сливочным кремом с добавлением конфитюра.

При смешивании с кремом клубничный конфитюр не протирают. При обмазке таким кремом верхняя поверхность торта будет неровной, имитирующей ледяные торосы в море. Для обмазки боковой поверхности торта используют крем, смешанный с протертым конфитюром, для получения гладкой поверхности.

Затем половину поверхности торта прикрывают листом пергамента, а вторую засыпают через сито крошкой полуфабриката «Любительский». Вдоль границы посыпки из кондитерского мешка с круглой трубкой диаметром 8 мм проводят двухцветную (из белого и шоколадного крема) полосу. Не обсыпанную крошкой поверхность торта украшают из корнетика произвольно в виде сетки шоколадным кремом. На поверхности торта размещают пять разных по размерам фигурок пингвинов.

Торт «Полено». Рецепт, г: полуфабрикат «Любительский» — 450, сироп для промочки — 170, крем сливочный — 240, крем сливочный шоколадный — 25, конфитюр клубничный — 145, воздушный полуфабрикат — 10, крошка полуфабриката «Любительский» — 10. Выход — 1 000 г.

Полуфабрикат «Любительский», выпеченный в полуцилиндрической форме, разрезают по горизонтали на три пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, смазывают клубничным конфитюром и склеивают со вторым пластом. Второй пласт промачивают сиропом, смазывают кремом и склеивают с третьим пластом. Третий пласт после промачивания сиропом покрывают полоской крема из кондитерского мешка с плоской широкой зубчатой трубкой. Затем пергаментным листом бумаги, смоченным в теплой воде, поверхность крема сглаживают.

Боковые стороны обсыпают жареной крошкой полуфабриката «Любительский», а торцевые части торта оставляют открытыми, чтобы были видны слои полуфабриката. Немного выше границы обсыпки при помощи зубчатой трубки наносят виньетку из шоколадного крема. Поверхность

торта украшают тремя парами круглых лепешек и 3 воздушного полуфабриката и шоколадным кремом в виде листиков.

Торт «Ночка». Рецепт, г: полуфабрикат «Особый» — 425, крем «Шарлотт» на агаре—380, сироп для промочки — 170, крем «Шарлотт» шоколадный — 15, крошка жареная полуфабриката «Особый» — 10. Выход — 1000 г.

Торт изготавливают полуцилиндрической формы. Три слоя полуфабриката «Особый» промачивают сиропом и склеивают кремом. Поверхность грунтуют и украшают кремами «Шарлотт» на агаре и «Шарлотт» шоколадным. Торцевые и нижнюю части торта обсыпают крошкой.

3. Комбинированные торты.

Общие сведения. В приготовлении комбинированных тортов используют два-три вида выпеченных полуфабрикатов.

Комбинированные торты бывают следующих видов:

- бисквитно-воздушные — два бисквитных пласта и один воздушный;
- бисквитно-песочные — два бисквитных пласта и один песочный;
- песочно-воздушные — два песочных пласта и один воздушный;
- песочно-заварные;
- песочно-бисквитные и т.д.

Торт «Московский». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 5000, заварной полуфабрикат — 700, начинка фруктовая — 3.080, помада — 1.000, фрукты, цукаты — 150, крошка бисквитная — 70. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и сверху кладут сетку из заварного полуфабриката. Пласты разрезают на торты. Поверхность сетки украшают помадой в виде тонких переплетающихся нитей. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. В центре торта в отверстия сетки вставляют цукатные палочки.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Дачный». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 5 400, заварной полуфабрикат — 1 400, начинка фруктовая — 3 200, воздушный полуфабрикат — 400, пудра сахарная — 100, крошка бисквитная — 100. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем пласты разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают девятью шариками из воздушного полуфабриката. Донышки шариков смазывают фруктовой начинкой и кладут

симметрично по уголкам и сверху торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Весенний». Рецепт, г песочный полуфабрикат — 5400, заварной полуфабрикат — 1 300, начинка фруктовая — 2520, помада — 580, желе — 700, крошка бисквитная — 100. Выход — 10000 г.

Торт имеет квадратную форму. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем пласты разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность сетки при помощи кисти смазывают фруктовой начинкой и глазируют желе. По углам белой и розовой помадой.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Песочно-бисквитный». Рецепт, г песочный полуфабрикат — 2893, бисквитный полуфабрикат — 2051, начинка фруктовая — 3350, крем сливочный «Шарлотт» — 1 096, фрукты, цукаты — 800, желе — 848, орехи жареные — 940, крошка бисквитная — 105. Выход — 10000 г.

Торт готовят квадратной формы из трех пластов (два песочных пласта и между ними один бисквитный), склеенных фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой, обсыпают бисквитной крошкой.

Торт «Аленка». Рецепт, г: бисквитный полуфабрикат — 1050, воздушный полуфабрикат — 2 020, крем сливочный — 1 690, начинка ореховая — 3 900, помада — 930, орехи жареные — 102, вино — 34. Выход — 390 г.

Торт готовят круглой формы. Два слоя воздушного полуфабриката и между ними один слой бисквита прослаивают фруктовой - ореховой начинкой. Поверхность торта глазируют шоколадной помадой. Боковую сторону торта смазывают кремом и обсыпают жареными орехами. Украшают торт шоколадным кремом в виде бордюра, сеточки, в середине делают надпись «Аленка» и укладывают два желудя, выпеченных из воздушного теста и наполовину глазированных помадой.

Торт «Бисквитно-песочный». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 2 500, бисквитный полуфабрикат — 3 000, начинка фруктовая — 1 500, крем сливочный — 1 500, сироп для промочки — 700, пудра сахарная — 100, орехи жареные — 940. Выход — 10 000 г.

Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта, промоченных сиропом и прослоенных сливочным кремом, прослаивают сливочным кремом с песочным полуфабрикатом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным джемом. Боковую сторону обсыпают жареными орехами. При помощи трафарета с тематическим рисунком украшают торт сахарной пудрой и бордюром из крема. Рецепт для начинки — готовая.

Песочное тесто перед выпеканием посыпают измельченными 1 орехами. Часть орехов оставляют для отделки боковых сторон.

Торт «Песочно-воздушный с орехами». Рецепт, г: песочный полуфабрикат — 3 220, воздушный полуфабрикат — 1 200, начинка фруктовая — 500, помада — 2 000, какао-порошок — 50, крем сливочный — 3 000, орехи жареные — 200. Выход — 10 000 г.

Торт готовят квадратной или круглой формы. Два пласта песочного полуфабриката и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом с добавлением мелко рубленых орехов (на 3 000 г сливочного крема используют 200 г орехов, часть орехов оставляют для отделки боковых сторон). Поверхность торта смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой (на 2 000 г помады добавляют 50 г какао-порошка). Боковые стороны смазывают повидлом и обсыпают орехами. Украшают торт кремом и орехами.

Торт «Бисквитно-воздушный». Рецепт, г: бисквитный полуфабрикат — 3 000, воздушный полуфабрикат — 981, крем сливочный — 3 000, сироп для промочки — 590, желе — 1 750. Выход — 10 000 г.

Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом. Бисквитные пласты промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Боковую сторону смазывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Украшают торт кремом, фруктами и желе (часть желе по рецептуре можно заменить фруктами — свежими и консервированными).

Контрольные вопросы:

1. Перечислите операции по приготовлению миндального торта.
2. Перечислите ассортимент миндальных тортов.
3. Назовите аналогию крошковым тортам
4. Перечислите ассортимент крошковых тортов.
5. Что используют при приготовлении комбинированных тортов?
6. Перечислите ассортимент комбинированных тортов

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