

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

Тема: Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов**
- 2. Факторы, влияющие на выбор отделочных полуфабрикатов**

1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов.

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам, хлебобулочным изделиям.

Сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия — пироги, караваи, пирожные, торты — вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов путем различного их сочетания.

Основа изделия — выпеченный полуфабрикат, который прослаивают или заполняют отделочными полуфабрикатами — кремами различных видов, начинками, после чего производят окончательное оформление с помощью полуфабрикатов желе, цукатов, шоколадных фигур.

Для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий используют выпеченные полуфабрикаты из следующих видов теста: бисквитного, песочного, пряничное, слоеного, заварного, белково-взбивного, белково-орехового.

Некоторые виды полуфабрикатов вырабатывают без муки. Так, воздушный полуфабрикат приготавливают из яичных белков и сахарной пудры, используя его для приготовления пирожного “воздушное” и как отделочный полуфабрикат (меренги).

Отделочный полуфабрикат – кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката.

Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки тортов и пирожных, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для данного вида тортов и пирожных. Одним из основных полуфабрикатов, используемых для отделки поверхности тортов и пирожных, является крем.

В кондитерской промышленности в качестве отделочного полуфабриката часто используются также различные помадные массы.

Для рельефной отделки поверхности тортов и пирожных применяют желе в студнеобразном состоянии (желе в жидким виде используется для покрытия поверхности изделий), орехи и различные глазури (шоколадную, белковую и др.)» а также фруктово-ягодные полуфабрикаты.

Для украшения поверхности тортов при их художественной отделке используют шоколадные изделия разнообразной конфигурации. Для ароматизации и окрашивания изделий, увеличения сроков хранения и придания тортам и пирожным сочности используют различные сахарные и инвертные сиропы, жженку, пряности, какао-продукты.

Классификация и ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов разнообразен. Отделочные полуфабрикаты предназначены для художественной отделки сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, придания изделиям аромата, определенного вкуса, характерного только для определенного вида изделий.

В ассортимент отделочных полуфабрикатов входят: сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель, кандир и отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.

Из отделочных полуфабрикатов промышленного производства в настоящее время используются термостабильные начинки, фруктовые наполнители, муссы, гели, глазури, помада, топинги, пралине, украшения из шоколада, сахарные посыпки, карамель и др.

В основном отделочные полуфабрикаты состоят из одной фазы приготовления и являются одним из нескольких полуфабрикатов, входящих в рецептуру сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Сироп – сахарный раствор или смесь сахаров в воде или соке. Пралине – десертный ингредиент из молотого миндаля, обжаренного в сахаре.

Помада – уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлажденный до температуры 35-40 градусов и размешанный на большой скорости в помадовзбивальной машине. При сбивании в перенасыщенном сиропе происходит кристаллизация сахарозы.

Мусс – сладкое десертное блюдо, приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока или пюре), веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (желатин, агар-агар, яичные белки) и веществ, придающих блюду сладкий вкус (сахар, мед, патока).

Глазурь – полуфабрикат для покрытия изделий, зачастую состоит из сахара, масла какао и какао-порошка.

Сложный отделочный полуфабрикат – это кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката, имеющий сложную рецептуру приготовления (две и более фазы приготовления).

К сложным полуфабрикатам можно отнести, например, комбинированные кремы — «Суфле» или «Птичье молоко», «Шибу» или «Шибуст», Меренговый сливочный и др.

МАСТИКА. Сахарная и молочная мастика пластична, что позволяет изготавливать из нее различные украшения (лепка или формование цветов, фигурок, ягод, деталей тортов), разрисовывать кремом, глазурью, пищевыми красителями, покрывать пищевым лаком.

Для отделки изделий приготавливают три вида мастики: сахарную сырцовую, сахарную крахмальную заварную и молочную. Сахарную сырцовую мастику готовят из пудры тонкого помола. Желатин промывают холодной кипяченой водой, заливают водой (температура 20–25 °C) и оставляют для набухания на 2–3 ч. После набухания излишek воды сливают, смесь нагревают до полного растворения желатина (температура не выше 55–60 °C), процеживают через мелкое сито и охлаждают до 25 °C. Просеянную сахарную пудру насыпают горкой на деревянный или мраморный стол (от алюминиевого пудра темнеет), делают в ней углубление,

вливают патоку, фруктовую эссенцию, растворенный желатин и замешивают однородную массу в течение 20–25 мин. В конце замеса можно добавить (0,3 % к массе сахарной пудры) лимонную кислоту. Последняя придает мастике белый цвет, ускоряет процесс подсушки изделий, улучшает вкус.

Мастику можно сделать разноцветной, добавляя в конце замеса красители. Мастика сахарная крахмальная заварная является более пластичной, чем сахарная сырцевая. Готовят ее из крахмала, сахарной пудры и патоки. Воду с патокой подогревают до кипения, заваривают крахмал, всыпают пудру и замешивают однородную массу. Мастика молочная вкуснее и питательнее сахарной, украшения из нее имеют натуральный блеск. Готовят ее из сахарной пудры, сухого и сгущенного молока. Сахарную пудру смешивают с сухим молоком и насыпают на стол горкой. В углубление вливают сгущенное молоко, добавляют ванильный сахар и перемешивают до получения однородной массы, не прилипающей к рукам.

КРЕМЫ СЛИВОЧНЫЕ. Представляют собой пышную пенообразную массу, образующуюся благодаря большому количеству воздуха при взбивании белков, масла, сливок, яиц с добавлением вкусового и ароматического сырья.

Они обладают высокой пластичностью и воспринимают любые цветовые оттенки.

Способность продукта насыщаться воздухом в процессе взбивания называется кремообразующей способностью.

Сливочное масло наиболее полно удовлетворяет требованиям получения крема – способно удерживать воздух при взбивании и сохранять придаваемую форму.

Для изготовления сливочных кремов используют сливочное масло поточного или сбивного способа производства. Качество крема в значительной степени зависит от структуры масла. Структура масла, полученного сбивным способом, дает возможность ввести в крем значительное количество воздуха, который устойчиво удерживается в нем более длительное время, сохраняя пышность кремовой массы; структура масла, полученного поточным способом, в процессе механического воздействия разрушается, что не позволяет ввести в крем необходимое количество воздуха, кремовая масса теряет пышность и расплывается.

Сливочное масло мелко рубят, загружают в котел сбивальной машины, в течение 5–7 мин сбивают на тихом ходу, а затем частоту вращения увеличивают (240–300 об/мин). Сахарную пудру взбивают до получения пышной, однородной массы и постепенно вливают сгущенное молоко. Общая продолжительность взбивания крема 10–15 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или крепкое десертное вино. Готовый крем представляет собой белую пышную массу, температура 17–18°C.

Технологический процесс приготовления крема состоит из двух стадий: приготовление сахарно-молочного сиропа и крема.

Для приготовления сахарно-молочного сиропа в варочный или электрический котел загружают сахар-песок, заливают воду, помешивают и нагревают до кипения. Затем добавляют (при помешивании) сгущенное

молоко. Смесь уваривают до 103–104 °С, процеживают через сито или марлю, охлаждают до 20–22°С, добавляют ванильную пудру и все тщательно перемешивают. Влажность сиропа 30–33 %.

Приготовление крема начинают с подготовки сливочного масла, так как от его температуры во многом зависят структурно-механические и физические свойства крема. При повышении температуры прочность структуры сливочного масла и его способность удерживать воздух снижаются. Оптимальная температура масла, загружаемого в сбивальную машину, должна быть 8–10°С.

Масло измельчают в стружку, загружают в котел сбивальной машины и взбивают, постепенно вливая охлажденный сироп. Готовый крем должен быть однородным по консистенции, пышным, белым со слегка кремовым оттенком, гладким, блестящим. Иногда крем становится рябоватым и отсекается, т.е. видны капельки жидкости. Его необходимо слегка подогреть и опять взбить. Если и это не помогает, крем нужно охладить, откинуть на частое сито, чтобы жидкость стекла, слегка подогреть и снова взбить.

В крупнитчатый крем следует влить подогретое сгущенное молоко; при отсутствии глянца – добавить растопленное масло и взбить. Крем сливочный «Новый молочный» имеет пониженную калорийность и повышенную питательную ценность. Достигается это заменой 10 % масла, данного в рецептуре, сухим молочным продуктом (СМП). Последний состоит из сыворотки и обезжиренного молока, которые подвергают сушке. Он хорошо растворяется в воде, имеет приятный молочный вкус и запах; связывает влагу, способствует сбиванию и пенообразованию. Для получения крема сливочного «Новый молочный» подготавливают масло, сбивают его до пышной массы, вводят СМП и продолжают сбивание до полного его растворения. Готовый крем обладает повышенной формоудерживающей способностью, приятным молочным вкусом.

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают, добавляют сахар или сахарную пудру, перемешивают в течение 15-20 мин до образования однородной пышной структуры. Одновременно взбивают творог до образования однородной массы. Готовую творожную массу переносят во взбивальную машину с маслом, добавляют ванильную пудру и перемешивают 3-5 мин. Готовый крем представляет собой белую однородную пышную массу, хорошо сохраняющую форму. Его в основном используют для прослойки, обмазки.

КРЕМЫ БЕЛКОВЫЕ. Белковые кремы готовят взбиванием белка с сахарным сиропом или сахарной пудрой. Они отличаются особой белизной, пышностью, легкостью. Эти нежные кремы используют для наполнения сахарных трубочек, глазирования и отделки поверхностей тортов и пирожных. Для прослойки белковые кремы не используют, так как под тяжестью выпеченных полуфабрикатов эти кремы потеряют свою пышную нежную структуру. Белковые кремы в бактериальном отношении более стойки при хранении, чем масляные, так как в них содержится значительное количество сахара, который является консервантом, и отсутствуют желтки.

Общим при производстве всех белковых кремов является то, что яичные белки тщательно отделяют от желтков и перед использованием охлаждают до 2°C. При попадании в посуду для взбивания белков даже следов жира, их пенообразующая способность снижается в 2 раза. Поэтому перед использованием всю посуду и венчик обдают кипятком, а затем холодной водой.

Вырабатывают крем *двумя способами: сырцовым и заварным*. В первом случае яичные белки охлаждают до 1–2°C и загружают в емкость. Частоту вращения венчика постепенно увеличивают.

Процесс взбивания длится 25 мин. Готовые белки увеличиваются в объеме примерно в 6–7 раз, отличаются белизной, однородностью, пышностью. Затем в белки постепенно добавляют сахарную пудру, смешанную с измельченной и растертой кислотой, ванильную пудру, и дополнительно взбивают еще 1–2 мин. Масса крема после добавления сахарной пудры оседает, а объем ее по сравнению с первоначальным увеличивается не в 7, а в 5 раз. Белковый сырцовый крем используют для отделки поверхности тортов и пирожных. Он менее устойчив, чем заварной, поэтому изделия, сделанные белково-сырцовым кремом, подвергают колеровке, помещая их в печь с температурой 220–240°C на 1–2 мин. На поверхности изделий образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. При этом в результате коагуляции белка на поверхности крема происходит фиксация рисунка.

2. Факторы, влияющие на выбор отделочных полуфабрикатов

Стоимость и доступность ингредиентов. Некоторые продукты, используемые в производстве отделочных полуфабрикатов, могут быть дорогостоящими и дефицитными. В таком случае применяют заменители.

Калорийность и переносимость отдельных продуктов. Важно учитывать, что некоторые потребители могут иметь непереносимость отдельных ингредиентов, используемых в производстве отделочных полуфабрикатов.

Насыщенность витаминами. Например, добавление сухого обезжиренного молока в отделочные полуфабрикаты позволяет повысить содержание незаменимых аминокислот, витаминов и микронутриентов.

Требования к качеству продукции. Производители кондитерских изделий должны учитывать повышенные требования к качеству продукции при одновременном снижении её себестоимости, калорийности и увеличении срока годности.

Эстетические предпочтения. Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение, так как красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение и украшают праздничный стол.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ МАТЕРИАЛА ПО ТЕМЕ

1. Составить и выучить конспект
2. Составить схему классификации отделочных полуфабрикатов
- 3 Ответить на вопросы:
 - Зачем нужны отделочные полуфабрикаты?
 - Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов?
 - Какие отделочные полуфабрикаты относят к рельефным?
 - Что такое «помада»?
 - Какие отделочные полуфабрикаты относят к сложным полуфабрикатам?

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