

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

Тема: Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий 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

(2часа)

План

- 1.Ассортимент сложных кондитерских изделий
- 2.Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

1. Ассортимент сложных кондитерских изделий

По классификации, соответствующей стандартам и унифицированным рецептурам, мучные кондитерские изделия подразделяются на следующие подгруппы: печенье, галеты, вафли, пряничные изделия, кексы, бисквитные рулеты, ромовая баба, торты и пирожные.

Печенье - высококалорийное мучное кондитерское изделие различной формы, небольшой толщины, низкой влажности, пористое. Для изготовления печенья используется разнообразное сырье: пшеничная мука высшего, 1-го и 2-го сортов, жир, яичные и молочные продукты, химические разрыхлители, орехи, миндаль, изюм, ароматизирующие вещества.

Различают три основных вида печенья: сахарное, затяжное, сдобное.

Сахарное печенье - мучное изделие, вырабатываемое из пластичного теста, которому можно придать любую форму и нанести рисунок. Тесто отличается высоким содержанием сахара и жира. Изделия из сахарного теста рассыпчатые, пористые и хорошо набухают. На поверхности сахарного печенья имеется рисунок. Влажность от 3 до 10 %. Форма печенья - квадратная, прямоугольная, круглая и фигурная. Печенье выпускают весовым и фасованным; фасуют в пачки, пакеты, коробки, металлические банки.

Затяжное печенье вырабатывают из упруго-пластично-вязкого теста, отличающегося от сахарного тем, что оно недостаточно пластично, с трудом воспринимает форму. При нанесении на затяжное тесто рисунка он не сохраняется, так как тесто благодаря упругим свойствам восстанавливает первоначальное состояние. Поэтому на поверхности затяжного печенья отсутствует рисунок, а имеются только проколы. Затяжное печенье имеет в изломе слоистую структуру, но пористость меньше, чем сахарного печенья. Влажность затяжного печенья от 5 до 9,5 %.

Сдобное печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют на песочно-выемное, песочно-отсадное, сдобное сбивное, ореховое (миндальное) и сухарики.

Кроме перечисленных видов вырабатывают несколько наименований печенья на основе заварного полуфабриката - типа пирожных «Мечта», «Каштаны».

Сдобное печенье вырабатывают отдельными наименованиями, а также в виде смесей, состоящих из наборов печенья разных наименований в определенных соотношениях. Влажность сдобного печенья не более 15,5 %.

Песочно-выемное печенье содержит большое количество жира и сахара и готовится из пластичного теста. Поверхность (целиком или частично) некоторых сортов изделий покрывают измельченным орехом, прослаивают фруктовой начинкой.

Песочно-отсадное печенье также содержит значительное количество сахара и жира, приготавливается из жидкого теста сметанообразной консистенции.

Сдобное сбивное печенье подразделяется на бисквитно-сбивное, которое содержит значительное количество яиц и яичных продуктов и изготавливается из жидкого теста сметанообразной консистенции, и

белково-сбивное сдобное печенье, характеризующееся значительным содержанием белка и сахара и изготовляемое из хорошо сбитого теста. Различия вкуса создаются использованием в рецептуре миндаля, цукатов.

Ореховое (миндальное) печенье вырабатывается по рецептурам, включающим большое количество яичного белка, сахара, измельченного ядра миндаля или другого ореха. Поверхность некоторых изделий покрывают сахаром-песком, украшают целым миндалем, цукатами, начинкой, обсыпают крошкой или рубленым миндалем, а также наносят на нее рисунок из шоколада. Отдельные виды печенья склеивают попарно начинкой пралине.

Сухарики относятся к группе сдобного печенья, но являются разновидностью кексов с высоким содержанием жира, сахара и яиц. Ассортимент сухариков включает в себя: кексики с цукатами, с фруктовой начинкой, сухарики сдобные (миндальные хлебцы, московские хлебцы, содержащие миндаль и изюм).

Крекер - мучное кондитерское изделие с высоким содержанием жира. По потребительским свойствам приближается к печеню, имеет слоистую и хрупкую структуру. ГОСТ 14033-96 допускает название крекера - сухое печенье.

В зависимости от рецептурного состава, вида используемого разрыхлителя теста, способа приготовления крекер подразделяют на две группы: на дрожжах или дрожжах и химических разрыхлителях; на химических разрыхлителях без дрожжей. В рецептуру крекеров ряда наименований входят жировая прослойка, тмин, анис, лук, сыр, большое количество соли и др. Форма крекера - прямоугольная, круглая, фигурная. Крекер выпускают весовым и фасованным.

Галеты - мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки с добавлением или без добавления различного вида сырья. В качестве разрыхлителей теста используют дрожжи и химические разрыхлители.

В зависимости от состава галеты подразделяют: на простые без жира и сахара; улучшенные с жиром; диетические с жиром и сахаром.

Простые галеты подразделяют: на галеты из пшеничной муки 1-го сорта, из пшеничной муки 2-го сорта и из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки 1-го сорта.

Кроме изделий массового ассортимента вырабатывают галеты диетические с повышенным и пониженным содержанием жира.

Форма галет - прямоугольная, квадратная, круглая. Поверхность галет должна быть гладкой, с проколами. Галеты выпускают фасованными в пачки, коробки, пакеты и ящики.

Пряничные кондитерские изделия - мучные изделия разнообразной формы и толщины с выпуклой поверхностью и высоким содержанием сахаристых веществ (сахара, патоки, меда). Характерным для рецептуры большинства пряников является наличие в них различных пряностей.

По способу приготовления пряничные изделия подразделяют: на заварные - с заваркой муки; сырцовые - без заварки муки.

В зависимости от содержания начинки пряничные изделия подразделяют: на пряники без начинки; пряники с начинкой; коврижки с начинкой или без начинки.

В зависимости от вида поверхности пряничные изделия подразделяют на: глазированные; неглазированные.

Пряничные изделия изготавливают фасованными и весовыми. Фасуют изделия в коробки, пачки или бумагу, пакеты из целлофана или полимерных пленок. Весовые изделия укладывают рядами на ребро или насыпью в ящики.

Вафли - мучные кондитерские изделия различной формы, изготавливаемые из вафельных выпеченных листов с начинкой или без начинки. Форма вафель - квадратная, прямоугольная, круглая, треугольная, в виде палочек, фигурная (в виде орехов, ракушек и др.).

Вафли готовят с жировой, пралиновой, фруктовой, кремовой, помадной и другими начинками. Могут быть частично или полностью глазированы шоколадной глазурью или иметь другую внешнюю отделку. Соотношение вафельных листов и начинки составляет 1:4. Число слоев вафельных листов и начинки варьируется: вафли выпускают трехслойные, пятислойные и др.

Вафли с начинкой или без нее фасуют в пачки или пакеты массой нетто по 250 г; в коробки - массой нетто до 1500 г, диабетические вафли массой нетто не более 500 г. Фигурные вафли фасуют в пакеты массой нетто до 300 г. Весовые вафли укладывают рядами на ребро или плашмя, фигурные вафли упаковывают насыпью в ящики массой нетто до 4 кг, вафли без начинки - до 8 кг, с начинкой - до 16 кг.

Пирожные и торты - высококалорийные кондитерские изделия с разнообразными приятным вкусом и ароматом, привлекательным внешним видом. Внешний вид создается художественной отделкой поверхности изделий отделочными полуфабрикатами. В состав тортов и пирожных входит большое количество жира, сахара, яиц (или только сахара, или яиц).

Пирожные - штучные изделия (прямоугольные, круглые, овальные, в виде кольца и др.) различной массы и небольших размеров.

Торты отличаются от пирожных более сложной отделкой, большими размерами и массой.

Пирожные и торты относятся к скоропортящимся продуктам, малоустойчивым в хранении из-за повышенного содержания жира и влаги. Для изготовления пирожных и тортов требуется большой набор сырья и до 10 и более разнообразных полуфабрикатов, основными из которых являются: выпеченный полуфабрикат, отделочные полуфабрикаты (кремы, сахарные и фруктово-ягодные полуфабрикаты, пралине, глазурь, жировые начинки и др.).

Выпеченный полуфабрикат составляет основу пирожных и тортов, определяет их группу и тем самым является основой классификации.

Выпеченные полуфабрикаты классифицируются: на бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, заварные, белково-сбивные, вафельные и др. В наибольшем количестве используют бисквитный полуфабрикат.

Пирожные подразделяют на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, крошковые, воздушные, заварные и сахарные.

Торты также подразделяют на аналогичные группы: бисквитные, песочные, слоеные, миндально-ореховые, вафельные, белково-сбивные (воздушные), крошковые и комбинированные из разных выпеченных полуфабрикатов.

Торты вырабатывают по утвержденным унифицированным рецептурам. Торты массового производства имеют массу 0,5; 1; 2 кг. Предприятия наряду с этим создают так называемые фигурные (литерные), элитные торты, разрабатывают рецептуру, сложную художественную отделку по определенной тематике. Масса этих тортов: 3; 5 и 10 кг.

Для изготовления пирожных и тортов требуются разнообразное сырье, искусство мастера, вкус художника. К качеству сырья и готовой продукции предъявляются самые высокие требования в связи с недостаточной стойкостью этих изделий при хранении.

Рулеты бисквитные представляют собой пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой, преимущественно фруктовой. Толщина бисквитного слоя должна быть равномерной, бисквит пропеченным, с развитой пористостью. Поверхность в соответствии с рецептурой покрыта глазурью или обсыпана сахарной пудрой. Рулеты выпускают штучными массой нетто не более 500 г и весовыми.

Кексы - мучные кондитерские изделия, изготавливаемые из очень сдобного теста с большим содержанием жира, яйцепродуктов, сахара и различных наполнителей - изюма, цукатов, орехов, фруктов и др. Для получения пористой структуры изделия используют дрожжи или химические разрыхлители. Кексы выпускают штучными массой до 1 000 г и весовыми.

Ромовая баба - штучные изделия, которые изготавливают так же из сдобного теста - обязательно дрожжевого, с изюмом. Имеют форму усеченного конуса, обильно пропитаны мочкой и заглазированы помадой.

К мучным восточным сладостям относятся изделия типа печенья (шакер-чурек, шакер-пури, шакер-лукум, курабье бакинское, трубочки ореховые или миндальные, рулет с ореховой начинкой, струдель с изюмом или с яблоками, бисквит с корицей, кята ереванская, пахлава сдобная, мютаки шемахинские, восточная сладость типа курабье - «Эребуни на фруктозе» и др.). На мучные восточные сладости имеются рецептуры и разработана технология их изготовления. Тесто приготавливают как на дрожжах, так и на химических разрыхлителях. Изготавливают изделия с начинкой и без начинки. В тесто при замесе и в начинку могут быть добавлены целые или дробленые ядра орехов, сухофрукты, цукаты.

Кроме изделий массового назначения кондитерская промышленность вырабатывает диетические изделия, имеющие повышенную пищевую ценность, профилактическое назначение. Особую группу составляют диабетические мучные кондитерские изделия для людей, страдающих

сахарным диабетом. В их рецептуре сахар-песок заменен сорбитом, ксилитом и др.

Производство кондитерских изделий осуществляется в соответствии с нормативной документацией, государственными и отраслевыми стандартами, техническими условиями.

2. Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий

Актуальность кондитерских изделий состоит не только во вкусе, но и в красоте, в наше время кондитерские мелкоштучные изделия должны выделяться на фоне остальных в этом и заключается актуальность, в наше время приготовление данного вида продукта стало не просто готовкой, а созданием чего-то превосходного, яркие цвета, необычные сиропы и крема, украшены, фруктами, посыпкой, шоколадом и различными кондитерскими украшениями.

Мелкоштучные кондитерские изделия так же удобны из-за их размера, большинство кондитерских цехов производят различные продукты из-за их спроса и актуальности, мелкоштучные кондитерские изделия подаются к чаю, это малого размера десерт.

Применение полуфабрикатов, приготовленных по «технологии отложенной выпечки» (take&bake) при производстве сложных хлебобулочных изделий.

Технология отложенной выпечки (технология «готовое к выпечке», «выпеченные замороженные изделия») в настоящее время активно развивается.

Потребителями замороженных хлебобулочных и кондитерских изделий являются кафе, рестораны, сегмент «стрит-фуда» или уличной еды, предприятия общественного питания и индивидуальные потребители.

Контрольные вопросы

1. Назовите классификацию мучных кондитерских изделий
2. Основные виды печенья
3. Что такое крекер?
4. Виды крекера
5. Как подразделяют галеты зависимости от состава
6. Что такое вафли?
7. Что такое пирожное?
8. Из какого вида теста изготавливают ромовую бабу

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, ответить на контрольные вопросы(устно)

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