

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. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.

1. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.

Отделка праздничного торта заключается в сочетании выпеченных полуфабрикатов, представляющих собой основу торта, с различными отделочными полуфабрикатами.

В зависимости от размеров и массы праздничного торта существуют следующие способы его отделки:

- 1) контурно-рельефная отделка кремом и глазурью;
- 2) отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами;
- 3) отделка целыми фигурами, цветами, орнаментами и другими украшениями из разных полуфабрикатов;
- 4) обтяжка тортов сахарной мастикой;
- 5) отделка пищевыми фотографиями и переводными рисунками;
- 6) отделка пищевыми красителями с помощью аэрографа.

Контурно-рельефная отделка производится тремя способами.

Способ 1. Делают контур фигуры или сложного рисунка. По этому контуру изготавливают из алюминия или другого материала штамп с ручкой. Покрывают гладким слоем крема верхний слой орта. Штамп смачивают теплой водой, устанавливают на подготовленную поверхность торта и легко надавливают. На поверхности крема отпечатывается контур рисунка или орнамента. Контур обводят кремом (крем в зависимости от рецептуры подкрашивают пищевыми красителями), пользуясь кондитерским мешками с различными насадками. Нанесенный рисунок или орнамент на большом количестве тортов будет одинаковым.

Способ 2. Штампом делают контур на глазированной поверхности торта. Окунают штамп в разведенную пищевую краску и прикладывают его к глазированной поверхности, на ней отпечатывается контур рисунка, который затем обводят кремом или глазурью.

Способ 3. Подбирают насадку на определенный рисунок (эмблему), которую крепят к кондитерскому мешку. Нажимая один раз на заполненный кремом кондитерский мешок, получают на поверхности торта нужный рисунок.

Отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами. Барельефы фигур животных, зданий, эмблем и другие служат хорошим украшением тортов. Отливные барельефы изготавливают из желе, шоколада, сахара, карамели, марципана и др. Для изготовления барельефных украшений необходимо иметь соответствующие формы.

Отделка тортов производится также барельефами из выпеченных полуфабрикатов: песочного, заварного, воздушного, буше и др. Некоторые из этих полуфабрикатов отсаживают для выпечки двумя способами: непосредственно на листы. в виде определенной фигурки и в фигурные железные формочки без дна, которые устанавливают на листах. Барельефы из бисквитного и песочного полуфабриката изготавливают с помощью металлических фигурных выемок.

При отделке тортов желе используют специальные выемные ложки. Таким образом из желе получают различные ягоды (например, красную и черную смородину, виноград и др.).

Отделка тортов целыми кондитерскими фигурами. *Кондитерская фигура* — это сахаристое кондитерское изделие из однородной тонкоизмельченной кондитерской массы на основе сахара, жиров — заменителей масла какао с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао - порошка, тертого ореха, пищевых добавок, ароматизаторов, формуемое в виде различных фигур.

Целые объемные фигуры склеивают из двух барельефов или отливают целиком. Они могут быть сделаны в виде людей, сказочных и мультгероев, животных, рыб, плодов, грибов и др.

Для приготовления целых объемных кондитерских фигур используют различные отделочные полуфабрикаты: шоколад, карамель, марципан, мастику и др. Изготавливают целые объемные кондитерские фигуры отливкой, формовкой и лепкой.

Отливают полнообъемные фигуры полыми и сплошными, для чего используют шоколад и карамель. Отливку производят в металлических, пластмассовых, фарфоровых, глиняных и гипсовых формах и или фигурной выемкой. Формы бывают двух- и односторонними.

Двухсторонние формы могут быть не скрепленными между собой, но имеющие зеркальное изображение одной и той же фигуры, а также с одной скрепленной и на петлях половинками и с помощью зажимов.

Односторонние формы используют для приготовления барельефов и объемных фигур, которые имеют одну плоскую сторону поверхности фигуры.

При отсутствии форм промышленного изготовления отливать полнообъемные фигуры можно в формах из гипса, фарфора, глины и песочного теста. Для отливки можно использовать любую игрушку. В подготовленную на листе порцию песочного теста углубляют до половины (продольно) выбранную фигурку, а затем извлекают ее. В другую порцию теста таким же способом углубляют другую половинку фигурки. Образовавшиеся в тесте углубления аккуратно обкладывают пищевой фольгой, поверх которой наносят шоколад или карамель. Помещают в холодильник до затвердения. Затем шоколад (карамель) извлекают из тестовой формы вместе с пищевой фольгой, освобождают от фольги и склеивают обе половинки в полнообъемную фигурку.

Формуют полнообъемные фигурки из марципана (мастики) в металлических, гипсовых или пластмассовых формах, внутреннюю часть которых смазывают жиром или опыливают сахарной пудрой. В подготовленные формы, представляющие собой две половинки одной фигуры, вкладывают порознь куски марципана (мастики) и прессуют. Излишки марципана (мастики) срезают ножом, затем складывают две половинки для склеивания и прижимают их друг к другу. После этого форму раскрывают и извлекают готовую фигурку.

Лепят кондитерские фигурки из различных полуфабрикатов: карамели, марципана, мастики, шоколадной массы и др.

Лепные работы в основном выполняются пальцами и ладонями рук, используя при этом доски или силиконовые коврики. Для мелкой ювелирной отделочной работы используют специальные инструменты: стеки и лопаточки. Их изготавливают из дерева, пластмассы и металла. Они могут быть заострёнными, плоскими и изогнутыми. Для создания фактурной поверхности можно использовать также насадки от кулинарного шприца, мелкие ситечка, столовые приборы и т.п.

При работе с отделочными полуфабрикатами используют такие приемы, как скатывание, раскатывание, сплющивание, вдавливание, прищипывание, оттягивание, сглаживание и др.

Скатывание — прием, который применяется для обработки пластического куска в целях придания ему шарообразной формы. Он выполняется с помощью ладоней и круговых движений кистей рук. Шарообразная форма является первоначальной для выполнения

Раскатывание — прием, который применяют для получения яйцеобразной, конусообразной и цилиндрической формы. Яйцеобразную форму получают в результате раскатывания шарика с двух сторон, конусообразную — раскатывания под углом с одной стороны. Цилиндрическую форму получают скатыванием пластической массы прямолинейными движениями ладоней, параллельно поверхности.

Сплющивание — прием, с помощью которого получают уплощённую форму, сдавливая вылепленную деталь ладонями, пальцами или инструментами.

Вдавливание — прием, который применяют при формировании фактуры различных поверхностей деталей. Для этого приема применяют пальцы рук, стеки и другие инструменты.

Прищипывание — это прием, осуществляемый путем сильного сжатия кончиками пальцев кисти руки. Обычно этот приём используют при лепке мелких деталей или для изменения уже имеющейся формы.

Оттягивание — это прием, который применяется для формирования какой – либо части фигуры из общей пластической массы путем оттягивания материала щепоткой пальцев.

Заглаживание — это завершающий этап формирования поверхности изделия для придания эстетичности внешнего вида. Заглаживание осуществляют путем продольных движений пальцев рук. Например, прием применяется при получении плавных переходов от одной поверхности к другой, в местах закруглений или соединений частей объемной фигуры.

Отделка тортов рельефными орнаментами. Растительные элементы декора (ягоды, цветы, листья, стебли и т.п.) являются основными мотивами в отделке тортов. Гармонично скомпонованные элементы придают нарядный вид любому праздничному торту. Перед началом отделки выбирают масштаб будущих элементов и соотносят их с декорируемым изделием, а также

цветовое оформление. В работе используются комбинированный и конструктивный способы.

Для лепки растений готовят:

жгутики различной толщины и цвета для формирования стеблей, высоких листьев, декоративных завитков различного характера, лепестков цветов простой формы и т. д.;

шарики, которые вытягивают в конусообразную форму с одной или с двух сторон для формирования различного вида листьев и сплющивают для серединок цветков.

Наиболее распространенным элементом декорирования тортов являются цветы. При изготовлении цветов часто используют различные специальные вырубki и сочетают их с приемами лепки.

Лепку рельефного растительного орнамента начинают с подготовки эскиза (шаблона), вырезанного по контуру изображения.

Композиция располагается на поверхности сложного кондитерского изделия в следующей последовательности: 1) подготовка плоской и ровной поверхности;

2) нанесение фона;

3) разметка контура изображения с учетом пропорций;

4) подготовка повторяющихся рельефных растительных элементов,

5) наращивание декоративных элементов по контуру поверхности кондитерского изделия с соблюдением четкости рисунка;

б) дальнейшее наращивание объема по всей поверхности с учетом высоты выступающих частей.

Отделка тортов свежими и засахаренными цветами. Сосеменные праздничные торты украшают свежими и засахаренными цветами.

Свежие цветы обрабатывают в теплой воде и концы стеблей обертывают пищевой пленкой. Из свежих цветов создают различные композиции, например, свадебный букет невесты.

Засахаренные цветы являются изящными украшениями для праздничных тортов. Подготовленные свежие цветы — фиалки, хризантемы, жасмин, лилейник, розовые бутоны и лепестки крупных цветов (например, роз) смазывают взбитым белком, погружают в сахарную пудру. Раскладывают засахаренные изделия на решетке и подсушивают. Хранят в герметичных емкостях.

Отделка тортов айсингом (айсинг — белковая рисовальная масса, которая используется для изготовления съедобных объемных украшений, отделки праздничных тортов, отличается особой

Контрольные вопросы:

1. В чём заключается отделка праздничного торта?

2. Какие существуют способы отделки в зависимости от размеров и массы праздничного торта?
3. Как происходит отделка тортов отливными и выпеченными фигурными барельефами?
4. Как происходит отделка тортов целыми кондитерскими фигурами?
5. Как происходит отделка тортов рельефными орнаментами?

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