

**Державний навчальний заклад
«Центр професійно-технічної освіти №1 м. Вінниці»**

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА
УРОКУ ТЕОРЕТИЧНОГО НАВЧАННЯ
З ТЕМИ:
«ВИГОТОВЛЕННЯ ОЗДОБЛЕНЬ З КРЕМУ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ
КОНДИТЕРСЬКИХ ІНСТРУМЕНТІВ»
З ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ
ВИРОБІВ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»
ПРОФЕСІЯ: КОНДИТЕР ІІІ РОЗРЯДУ**

Розробила:
викладач
Світлана БЕРЕЗОВСЬКА

Розглянуто і ухвалено на засіданні
членів методичної комісії професійно -
теоретичної та професійно – практичної
підготовки кухарів, кондитерів
Протокол № 6 від 28.02.2024 р.
Голова м/к _____ НАТАЛІЯ КОЛОСІНСЬКА

м. Вінниця 2024 р.

Анотація

Методична розробка на тему: «Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів» досліджує процес створення креативних та естетично привабливих декорацій для кондитерських виробів. У цій темі досліджується використання різноманітних видів кремів, технік декорування та кондитерських інструментів для створення унікальних оздоблень. Розробка включає в себе огляд матеріалів та інструментів, необхідних для виготовлення оздоблень, опис процесу практичного виконання декорування з використанням кондитерських інструментів, а також підкреслює важливість творчості та експериментування у цьому процесі. Тема спрямована на підвищення навичок та знань у галузі кондитерського мистецтва та надихає на створення унікальних та захоплюючих десертів. Ця методична розробка допоможе вам підвищити свої навички в кондитерській справі та створити прекрасні та смачні оздоблення для ваших кондитерських шедеврів.

ЗМІСТ

1. Анотація
2. Характеристика теми та завдання теми.
3. Кваліфікаційна характеристика з професії «Кондитер» рівень кваліфікації - 3 розряд.
4. План уроку.
5. Конспект уроку.
6. Додатки.
7. Презентація до теми уроку.
8. Список використаної літератури.

Характеристика теми уроку:

Тема виготовлення оздоблень з кремів за допомогою кондитерських інструментів є дуже актуальною в сучасному світі кондитерського мистецтва. Завдяки розвитку соціальних мереж, багато людей зацікавлені у створенні креативних та естетично привабливих десертів, які вразять не лише смаком, але й виглядом. Використання кондитерських інструментів для створення унікальних оздоблень дозволяє кондитерам виявити свою творчість, експериментувати з різноманітними техніками та матеріалами, а також підняти якість та естетику своїх виробів на новий рівень. Будучи важливою складовою сучасних кондитерських трендів, ця тема привертає увагу як професіоналів, так і любителів кондитерського мистецтва, які бажають вдосконалити свої навички та створити дійсно неповторні шедеври.

Тема програми «Виготовлення оздоблень з кремів із застосуванням кондитерських інструментів» включає питання: способи оздоблення кремом за допомогою кондитерської гребінки, різних трубочок; виготовлення з крему бордюрів, надписів, орнаментів тощо; порядок та послідовність оздоблення борошняних кондитерських виробів оздоблювальними напівфабрикатами.

Зовнішній вигляд кондитерських виробів – це їх реклама. Ви як майбутні кондитери повинні вміти професійно оздоблювати кондитерські вироби кремом за допомогою кондитерського мішка з різними насадками. Адже, пластична консистенція крему надає можливість виготовляти на поверхні тортів і тістечок найрізноманітніше оздоблення: від простих малюнків і надписів до складних декоративних квітів і фігурок, різних малюнків тематичного змісту.

Завдання теми включає наступні кроки:

1. Вивчення технік та методів виготовлення оздоблень з кремів: ознайомлення з різноманітними техніками декорування, вивчення основних прийомів та методів роботи з кремами.

2. Вибір кондитерських інструментів: визначення необхідного набору інструментів для створення конкретних оздоблень, таких як кондитерські мішки,

кондитерські гребінки, лопатки для рівномірного нанесення крему тощо.

3. Практичне виконання: вправи та тренування з використання кондитерських інструментів для створення різноманітних оздоблень з кремів, включаючи квітки, листя, візерунки та інші декоративні елементи.

4. Експериментування та творчість: стимулювання творчого підходу до виготовлення оздоблень, експериментування з різними формами, кольорами та текстурами кремів, розробка власних унікальних дизайнів.

Кваліфікаційна характеристика

Кондитер 3 розряду повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості; гатункового борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

3. План уроку

Тема програми: *«Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»*

Тема уроку: **«Виготовлення оздоблень з крему із застосуванням кондитерських інструментів»** (слайд 1)

Мета:

навчальна:

- ознайомити учнів з технологією виготовлення оздоблень з крему;
- формування та засвоєння знань учнів із видами, способами та прийомами виготовлення різноманітних оздоблень з крему, їх використання при оздобленні кондитерських виробів;

розвиваюча:

- активізувати розумову діяльність учнів;
- формувати професійну компетентність учнів;

виховна:

- виховання позитивного відношення до навчання та самостійності в роботі;
- виховання моральних рис характеру учнів як особистостей, любові до обраної професії (слайд 2).

Тип уроку: засвоєння нового матеріалу.

Вид уроку: розповідь, бесіда, самостійна робота з роздатковим матеріалом.

Методи роботи на уроці: пояснювально-ілюстративний через демонстрацію презентації до уроку, демонстрація готових елементів оформлення кондитерських виробів, робота в парах.

Форма проведення уроку: колективна, групова, індивідуальна .

Дидактичне забезпечення уроку: презентація, натуральні взірці (кондитерський мішок з різними насадками, кондитерський крем 24% жирності, харчові барвники), фотоматеріали (слайди на екран), опорні конспекти для учнів.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: комп'ютер, проектор.

Міжпредметні зв'язки: геометрія - «Кути», «Паралельність прямих»; технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства -

«Креми, їх класифікація»; малювання та ліплення – «Поняття про колір, «орнамент»», устаткування підприємств харчування - «Холодильне обладнання»; організація виробництва та обслуговування - «Організація роботи кондитерського цеху»; інформаційні технології - «Використання інформаційних та комп'ютерних технологій»; гігієна та санітарія виробництва - «Особиста гігієна працівників громадського харчування».

Очікувальні результати.

Після уроку учні знатимуть:

- технологію виготовлення оздоблень з крему;
- використання оздоблень з крему при оформленні кондитерських виробів.

Після уроку учні вмітимуть:

- підбирати способи та прийоми виготовлення оздоблень з крему та застосовувати їх для оформлення кондитерських виробів.

Хід уроку

1. Організаційний момент

1. Перевірка наявності учнів.
2. Перевірка готовності учнів до уроку.
3. Забезпечення учнів роздатковим матеріалом.

Мотивація навчальної діяльності:

Зовнішній вигляд кондитерських виробів - це їх реклама. Ви як майбутні кондитери повинні вміти професійно оздоблювати кондитерські вироби кремом з допомогою кондитерського мішка з різними насадками. Адже, пластична консистенція крему надає можливість виготовляти на поверхні тортів і тістечок найрізноманітніше оздоблення: від простих малюнків і написів до складних декоративних квітів і фігурок, різних малюнків тематичного змісту. Для того щоб спекти торт потрібно кулінарне мистецтво. А для його прикраси - творчі здібності. Чим багатше ваша уява, тим цікавіше вийде продукт. І тому ваші хороші знання та вміння дадуть вам можливість в майбутньому стати прибутковою роботою (слайд 3).

2. Вивчення нового матеріалу.

План вивчення нового матеріалу

1. Види кондитерських мішків та вимоги до їх використання.
2. Насадки для кондитерського мішка.
3. Використання харчових барвників для фарбування крему.
4. Основні принципи декорування за допомогою кондитерського мішка.
5. Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування (слайд 4). *(учні записують у зошит)*

1. Види кондитерських мішків та вимоги до їх використання.

Дивлячись на цю фотографію хто може мені сказати за допомогою чого і яких інструментів зробили таку красу (слайд 5).



Кондитерські мішки

Для оздоблення виробів кремами використовують кондитерські мішки з щільного полотна, пластику або силікону, зі змінними металевими або пластмасовими насадками будь-якої форми (слайд 6).



Кондитерські мішки 3

металевими трубочками, що використовують для нанесення оздоблень з крему на торти і тістечка, повинні зберігатися в особливій чистоті. Навіть незначні залишки крему в мішку, якщо ним користуватися на наступний день, можуть призвести до бактеріального забруднення свіжого крему. Тому кондитерські мішки необхідно піддавати ретельній санітарній обробці. Звільнені від трубочок кондитерські мішки складають у бачок з гарячою водою для знежирення (воду доводять до кипіння). Знежирені мішки перуть у 2 % розчині соди, споліскують і стерилізують шляхом кип'ятіння у спеціально відведеному для цього бачку протягом 20 хв. з моменту закипання води. Потім мішечки просушують, загортають у чистий білий папір і зберігають у чистому посуді. Мішечки повинні бути цілими, без розірваних країв, з щільно застроченими швами (слайд 7).



Змінні трубочки, зняті з мішечків, промивають гарячою водою і кип'ятять протягом 20 хв., а потім просушують. Щоб на поверхні проварених трубочок не залишалося білого нальоту (від твердої води), трубочки краще проварювати у воді, що вже один раз прокип'ятили і охолодили.

Під час роботи забороняється класти кондитерські мішки безпосередньо на стіл і в такий посуд, де вони можуть забруднитися самі й, відповідно, забруднити крем. Не дозволяється брати насадки з кремом до рота або торкатися до крему руками.

Усі операції з кремом (розмішування, накладання в мішечок, перекладання в інший мішечок чи посуд тощо) необхідно робити за допомогою лопаток, ложок.

Якщо на руках працівника виявлені подряпини, порізи, інші пошкодження, він усувається від робіт, пов'язаних з кремами. Робітники повинні щоденно

приймати душ, стежити за чистотою рук, одягу.

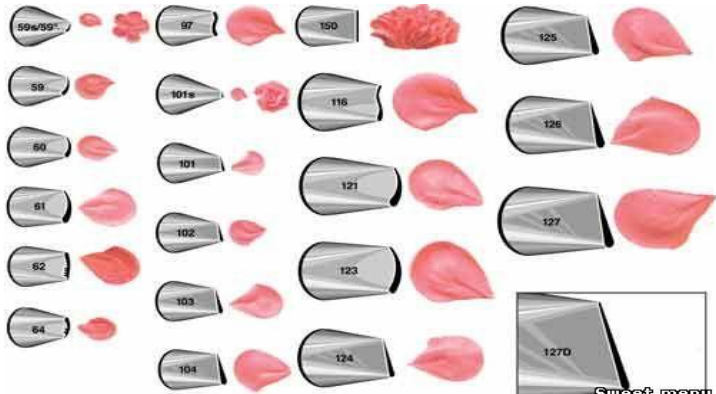
Як наповнити кремом кондитерський мішок (слайд 8)

1		Візьміть мішок в ліву руку і відігніть його краї так, щоб вийшов своєрідний "манжет". Рука повинна перебувати під вивернутими краями мішка так, як показано на ілюстрації.
2		За допомогою кондитерського шпателя, лопатки, або ложки заповніть мішок приблизно наполовину. Крем потрібно накладати щільно, щоб повітря, яке може залишитися в середині, не зіпсувало малюнок. Важливо не переповнювати мішок, в іншому випадку, надлишок крему видавлюватиметься не з того кінця. До того ж вам незручно буде працювати із занадто повним мішком.
3		Щоб крем не залишався на ложці або шпателі, за допомогою якого ви заповнювали кондитерський мішок, необхідно затиснути його між пальцями (в мішку) і витягнути.
4		Потім розгорніть "манжет", злегка струсіть мішок, і закрутіть його, щоб крем опустився.
5		Кондитерський мішок готовий до роботи. Щоб уникнути видавлювання крему у зворотний бік (що іноді трапляється з початківцями), можна зафіксувати крем всередині за допомогою звичайної гумки. І перш ніж приступати безпосередньо до прикраси, необхідно обов'язково відсадити (видавити) трохи крему з мішка щоб переконатися що там немає зайвого повітря і порожнеч, які можуть зіпсувати процес декорування.

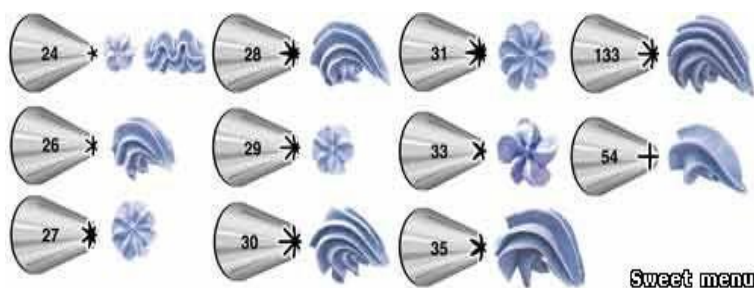
6		Невелика хитрість Щоб полегшити процес заповнення кондитерського мішка кремом, ви можете поставити його в глибоку склянку, а вивернутий "манжет" одягнути на його краї. Таким чином у вас вільні обидві руки, а по краю склянки дуже легко згрібати залишки крему з кондитерського шпателя.
---	---	--

Насадки для кондитерського мішка

Кондитерський мішок завжди був і залишається основним інструментом кондитера. Кондитерські мішки з насадками використовуються для відсадження печива, оздоблення тортів, наповнення заварних тістечок, еклерів, і тому подібних операцій. Але якщо раніше у нас в розпорядженні було всього кілька основних насадок для реалізації ідей, то зараз нам доступно набагато більше можливостей, завдяки різноманіттю насадок, представлених на ринку професійного кондитерського інвентарю. Фасонні трубочки виготовляють з білої жерсті або алюмінію зі зрізами різних форм, розглянемо основні з них.

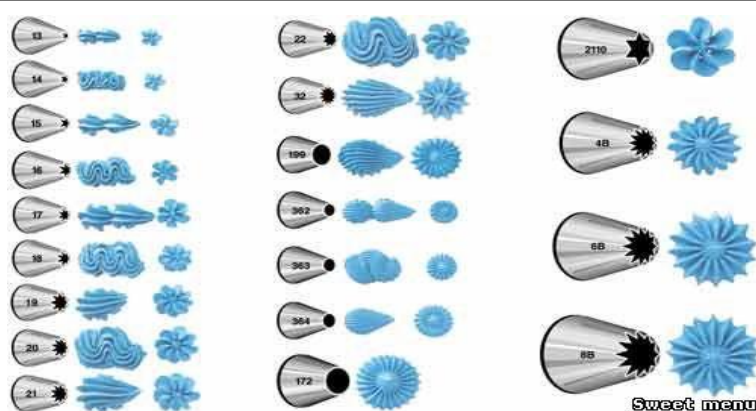
Насадки для декору у вигляді пелюстки (слайд 9)	
	За допомогою цих насадок можна створити реалістичні прикраси у вигляді пелюсток квітів, драпіровок, рюш, ламбрекенів і бантів.
Насадки для декору у вигляді листків (слайд 10)	
	Завдяки цим насадкам можна створювати дуже реалістичні різноманітні листки. До того ж вони ідеально підходять для оформлення бордюрів (країв) тортів.

Насадки «закрита зірка» (слайд 11)



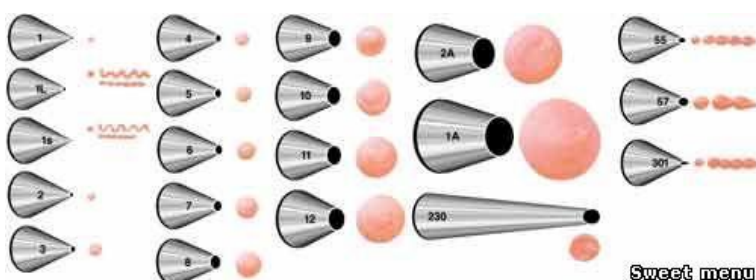
Ці насадки призначені для створення прикрас з глибоким рифленням. З їх допомогою ви зможете прикрасити свій кондитерський виріб зірками, черепашками, рифленим бордюром і т.п.

Насадки «відкрита зірка» (слайд 12)



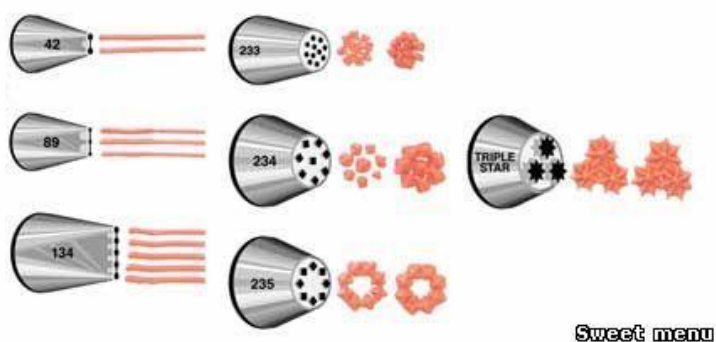
З їх допомогою можна створити декоративні елементи з дрібним рифленням. Насадки 6B і 8B використовуються також для випічки, тобто при роботі з тістом.

Насадки з круглим отвором (слайд 13)



Використовуються для створення написів, крапок, кульок, бус, мережив, і т.п.

Насадки з декількома отворами (слайд 14)

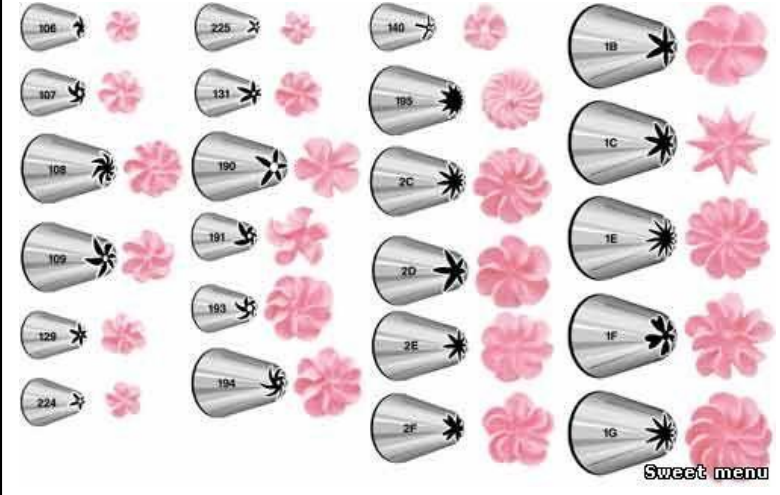


Кожна насадка має декілька стандартних отворів, для того щоб заощадити ваш час і швидше прикрасити ваше виріб. Так само з їх допомогою можна отримати пухнасту поверхню.

Насадки для прикрас у вигляді плетіння кошика (слайд 15)

	Насадки 44 і 45 створюють виключно гладкі смуги, інша частина насадок з цієї серії здатна створити як гладкі, так і рифлені смужки
---	---

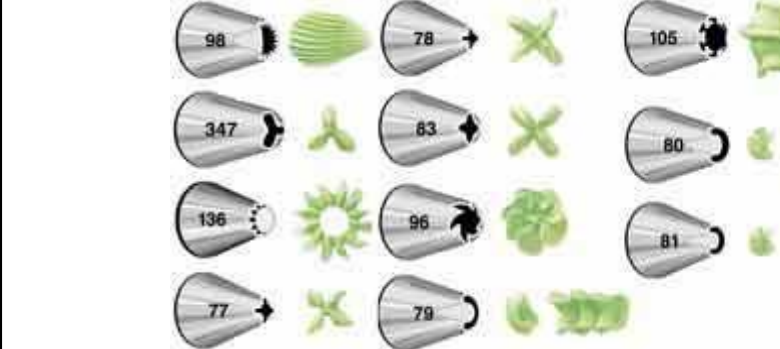
Насадки для створення квітів (слайд 16)

	З їх допомогою можна створити прикраси у вигляді цілих квіточок. Дрібні квіти - насадки 106-225; середні - 131-194; і великі квіти - 2C-1G, які так само ідеально підходять для випічки печива
--	---

Насадки для гофрування, і створення спеціальних ефектів (слайд 17)

	 Sweet menu
---	--

Насадки для створення спеціальних ефектів: різдвяних ялинок, сердечок, мотузочок, кружечки-свічки (слайд 18)

	
---	--

Така різноманітність насадок дозволяє створити величезну кількість різноманітних прикрас, але не обов'язково мати їх всіх, щоб досягти гармонії і краси. Досить проявити фантазію, не боятися експериментувати і ніколи не зупинятися на досягнутому. Творчий розвиток не повинен припинятися!

Не соромтесь експериментувати з різними комбінаціями та техніками, щоб створити унікальні оздоблення, які підкреслять вашу творчість та майстерність.

Кондитерський крем та виготовлення оздоблень з нього.

Види масляних кремів: Для оздоблення значної кількості борошняних кондитерських виробів використовують масляні, білкові та інші види кремів виготовлені на їх основі.

До масляних кремів відносяться креми «Шарлот» і «Глясе» та «Новий», на згущеному молоці, на цукровій пудрі, які мають чудові смакові властивості, гарний зовнішній вигляд, що зумовлює широку популярність виробів, оздоблених ними

В останній час для оздоблення тортів та тістечок використовують білковий крем («італійське безе») тому як вони мають білосніжний колір, легку і пишну консистенцію. Основою білкових кремів є яєчний білок, який збивають до пишної стійкої маси. Щоб забезпечити необхідну якість збитого білка, потрібно дотримуватися основних правил його приготування: ретельно відділити білок від жовтка; перед збиванням білки охолодити до $+2^{\circ}\text{C}$; враховувати, що сам білок збивається до збільшення в об'ємі у 7 разів, а разом із цукром – тільки у 5 разів; використовувати добре знежирений і охолоджений посуд і інвентар, оскільки навіть сліди жиру знижують кремоутворюючу здатність білка, і він може зовсім не збитися. Виготовлений крем необхідно одразу використовувати, оскільки навіть при нетривалому зберіганні він втрачає свою пишність.

Білкові креми можуть готуватися сирцевим і заварним способами. До цієї ж категорії відносять крем «Зефір», до рецептури якого входить фруктові начинка, крем «Пташине молоко».

Рецептури кремів які використовують для виготовлення прикрас (слайд 19)

Крем масляний «Шарлот»	Крем «Шарлот» на агарі	Крем масляний «Глясе»	Крем білковий «Заварний»	Крем білковий на агарі
Масло вершкове 418 г, цукор-пісок 364 г, яйця 65 г, молоко незбиране 243 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25%.	Масло вершкове 443 г, цукор-пісок 356 г, яйця 65 г, молоко незбиране 214 г, агар 0,5 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25%.	Масло вершкове 396 г, цукор-пісок 396 г, яйця 237 г, ванільна пудра 34г, коньяк (вино десертне) 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 22%.	Цукор-пісок 650 г, Яєчні білки 325 г, ванільна пудра 24г, Вихід 1000 г. Вологість 30%.	Цукор-пісок 669г, Яєчні білки 334г, агар 5 г, Ванілін 1 г, лимонна кислота 0,2 г, вода 200г. Вихід 1000 г. Вологість 30%.

Використання харчових барвників для фарбування крему.

При декоруванні тортів, тістечок, печива та інших солодоців, величезну, можна навіть сказати ключову роль, відіграє колір. Тому обміркувавши яким буде зовнішній вигляд, наприклад торта, необхідно перейти до фарбування крему за допомогою харчових барвників.

Природні барвники – це кава, какао, шоколад, соки і барвники рослинного і тваринного походження.

Синтетичні – нешкідливі кондитерські фарби, які дозволені для використання Міністерством охорони здоров'я України – тартразин, індигокармін.

Використання синтетичних барвників – найкраще рішення, коли потрібно надати харчовому продукту незвичайний або дуже насичений колір. Синтетичні барвники на сьогоднішній день використовуються частіше, ніж барвники натуральні, а область їх застосування надзвичайно широка. На ринку нараховуються тисячі різновидів синтетичних барвників, що дозволяє домогтися необхідного кольору без зусиль.

Завдяки змішуванню синтетичних (штучних) барвників різних типів можна отримувати сумішеві харчові барвники. Сумішеві харчові барвники – це суміш індивідуальних синтетичних барвників в різних співвідношеннях, що забезпечують різноманіття кольорів і відтінків, недоступних при використанні тільки одного барвника.

Палітра змішування основних кольорів (слайд 20)



Щоб отримати який-небудь колір необов'язково

мати багато баночок з різними відтінками. Достатньо мати три основні кольори. Маючи всього три кольори - синій, червоний, і жовтий, можна отримати все різноманіття кольорів. На цій палітрі добре видно які кольори виходять при змішуванні основних. Червоний + синій = фіолетовий. Червоний + жовтий = оранжевий. І так далі.

Колір потрібно використовувати дуже грамотно, щоб не допустити недовладності і уникнути несмаку. Якщо у вас виникають сумніви, щодо того які колірні поєднання гармонійні, а які ні, відповідь ви завжди знайдете просто озирнувшись навколо. У природі все гармонійно і красиво. Природа – це вічне джерело натхнення не тільки художників, а й кондитерів, адже кондитерське теж мистецтво.

Фарбування крему



Найкраще зберігають надану форму масляні креми: основний, «Шарлот» і «Глясе». Добре зберігають форму білкові креми: заварний і «Зефір». Вершково-сметанні креми швидко втрачають надану форму, тому для оздоблення поверхні виробів краще використовувати вершково-сметанні креми з желатином. Отже, на кінчик

зубочистки наберіть мізерну кількість барвника, так як він знаходиться в дуже концентрованому стані, і занурте її в крем. Розмішуйте крем за допомогою кондитерського шпателя або звичайною ложки. Якщо вам необхідний якийсь складний колір, що вимагає додавання іншого барвника, то вводити його потрібно чистою (новою) зубочисткою, щоб уникнути забруднення одного барвника іншим. Далі необхідно дуже ретельно розмішати пофарбований крем, до зникнення колірної неоднорідності.

Тепер **дуже важливий момент** – готуйте достатню кількість крему (можна навіть з невеликим запасом). Ви повинні бути впевнені, що приготованого кольорового крему достатньо для оздоблення вашого торта або іншого

кондитерського виробу.

Пам'ятайте, що дуже важко, практично неможливо, приготувати такий самий відтінок, як той, що ви зробили раніше, навіть якщо ви впевнені, що пам'ятаєте пропорції доданих в крем барвників.

Використання барвників при декоруванні (слайд 21)

Для додання ефекту природного освітлення, або райдужних переливів вашим декоративним елементам, ви можете використовувати досить простий технічний прийом. За допомогою пензлика нанесіть концентрований барвник потрібних кольорів на стінки кондитерського мішка, від кінця і до рівня заповнення мішка



кремом. Потім, за допомогою шпателя, наповніть мішок кремом звичайним способом. Тепер, коли ви будете відсаджувати крем, прикраси будуть виходити дуже

цікавими і привабливими. Обов'язково проекспериментуйте з цим прийомом і ви побачите, наскільки він геніальний.

Основні принципи декорування за допомогою кондитерського мішка (слайд 22)

Існує всього три ключових моменти, які необхідно знати і використовувати при декоруванні тортів, або інших виробів, за допомогою кондитерського мішка.

Консистенція крему

Якщо при створенні декоративних елементів використовувати крем неправильної консистенції, то і результат не буде хорошим. Зовсім небагато зайвої вологи в



кремі, і може нічого не вийти. Отже, є три ступеня густоти крему, іншими словами, три види консистенції, які використовуються для декорування за допомогою кондитерського мішка, залежно від того, які прикраси (декоративні елементи) треба зробити.

Густий крем – для створення об'ємних елементів, наприклад, для квітів з високо піднятими пелюстками. Щоб перевірити чи достатньо густий крем,

необхідно занурити в нього шпатель і вийняти. Якщо маса потягнеться за ним, утворюючи твердий і гострий пік, а на ньому залишиться невелика кількість маси досить великої висоти, то крем готовий до вживання.



Крем середньої густини – застосовують для створення плоских елементів, які мають чіткі межі, наприклад бордюрів або квітів.

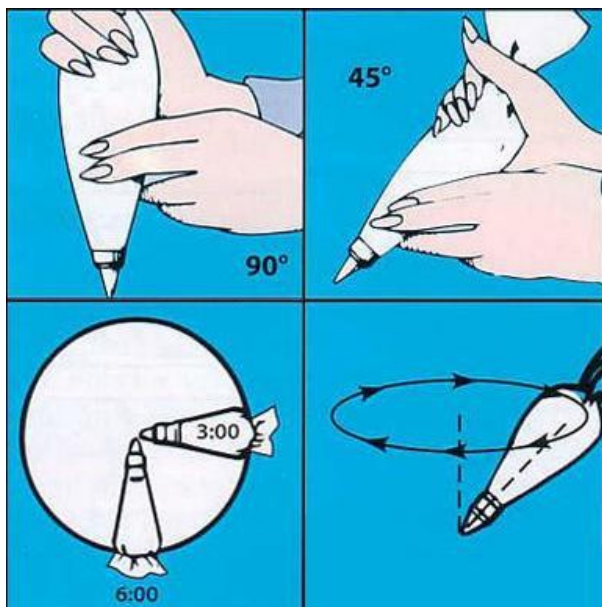


М'який крем – використовують для написання слів, малювання тонких елементів, наприклад стебел, гілочок. Для нанесення візерунків на прикрашаємо поверхню, а так само для створення плоских елементів з м'якими гранями.



**Правильне положення кондитерського мішка з насадкою
(щодо робочої поверхні) (слайд 23)**





Як будуть виглядати ваші оздоблення залежить не тільки від якості крему, або іншого використовуваного матеріалу, а й від того, яке положення займає кондитерський мішок щодо робочої поверхні під час їх створення. Позиція мішка описується за допомогою двох параметрів – кута нахилу і напрямку.

Якщо ви правша (слайд 24)



Кут визначається положенням кондитерського мішка, щодо робочої поверхні. Є два основних кута:

90 ° - перпендикулярно робочої поверхні. Це положення застосовують, наприклад, для створення зірок.

45 ° - положення середнє між вертикаллю і горизонталлю використовують при написанні слів, або оформленні країв.



Визначити напрямок найлегше, уявивши, що кондитерський мішок - це стрілка годинника. Отже, встановивши в центр умовного циферблата той кінець мішка на якому знаходиться насадка повертаємо другий кінець по колу циферблата. Умовна цифра на яку вказує задній кінець мішка і є напрямом. На малюнку показані напрямки на 3:00 і на 6:00 годин.

Примітка: правші завжди прикрашають зліва направо.

Контроль тиску (слайд 25)

Величина і рівномірність створюваної прикраси залежить від сили та

безперервності чиненого на мішок тиску. Тільки практика допоможе вам навчитися легко переміщати кондитерський мішок, надаючи на нього постійний тиск, при цьому, контролюючи його силу.



Виготовлення оздоблень з крему, їх

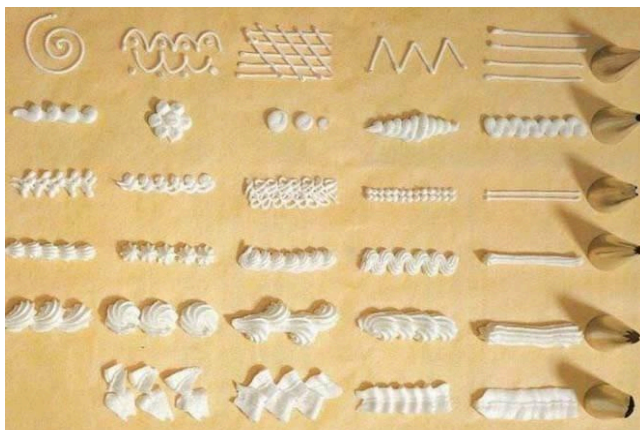


застосування.

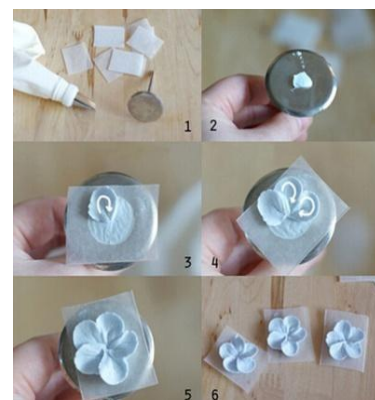
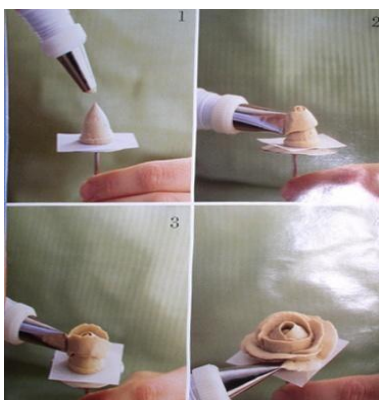
Переходимо до виготовлення прикрас з крему. Для цього нам потрібно використовувати кондитерський мішок з підфарбованим кремом та відповідною насадкою, визначити послідовність дій.

Бордюр (слайд 26). Обов'язковим оздобленням тортів є бордюр, тобто стрічка з крему яку висаджують з крему на поверхні та бічному зрізі. Зовнішній вигляд бордюру залежить від обраної металевої насадки, руху рук; висота бордюру від розміру отвору насадки, тиску на крем, під яким кутом відсаджується крем на поверхню виробу. Найбільш поширені види металевих кондитерських насадок та прикрас з них (бордюри). Бордюри відсаджують як на поверхню тортів по краю так і на бокову сторону тортів.

Квіти (слайд 27). Переходимо до виготовлення прикрас з крему у вигляді хризантем, троянд, нарцисів, та інших. Ці квіти відсаджують поетапно тому як



вони складаються з великої кількості пелюстків. Для виготовлення з крему троянд використовують металеві кільця. Для троянд пелюстки з крему відсаджують по черзі, накладаючи один безпосередньо на попередньо відсаджений.



Хризантеми (слайд 28). Для виготовлення з крему хризантем використовують тістову заготовку (яка надає об'єм хризантемі) на поверхню якої відсаджують пелюстки в декілька рядків під різним кутом до поверхні тістової заготовки.



Тюльпани (слайд 29). Деякі квіти відсаджують за допомогою спеціально призначених для цього металевих насадок. Форма тюльпанів залежить від конфігурації та розміру обраної металевої трубочки.



Листя. (слайд 30). Для приготування листя з крему застосовують спеціальні металеві насадки з клиноподібним зрізом.

Для цього трубочку тримають під гострим кутом до поверхні, висаджують крем, рухаючи трубочку до себе, припиняють тиск і плавно відтягують кінчик листочка. Форма листочка залежатиме від швидкості руху трубочки і сили натиску на кондитерський мішок.



Насадки (слайд 31)



Насадки (слайд 32)



Насадки (слайд 33)



Насадки (слайд 34)



3. Закріплення нового матеріалу

Завдання для закріплення теми уроку: за отриманим малюнком торта підібрати відповідні насадки до створених елементів його оздоблення і відповісти на такі питання (додаток 1).

1. Які види насадок використані при оздобленні торта?
2. Які барвники використали при оздобленні торта?
3. Чи дотримані вимоги до створення композиції оздоблення торта?
4. Який крем за густиною необхідно використати для створення даних елементів оздоблення?
5. На вашу думку, для яких подій виготовлений даний торт? (слайд 35-37)

4. Підведення підсумків роботи на уроці

Чи сподобався вам урок? Що нового ви дізналися? Ми вивчили з вами тему «Виготовлення оздоблень з крему» і я дуже надіюся, що вас зацікавила інформація про виготовлення оздоблень з крему та їх використання при оздобленні тістечок та тортів.

Оголошення оцінок, їх аргументація.

5. Домашнє завдання: вивчити тему з підручника Технологія приготування борошняних кондитерських виробів та практично застосувати набуті знання на уроці з технології виготовлення оздоблень з крему (сфотографувати).

Додаток 1.

Види насадок та їх використання



Додаток 2

Виготовлення хризантеми з крему



Додаток 3.

Презентація до уроку

Тема уроку: «Виготовлення оздоблень з крему із застосуванням кондитерських інструментів»



Викладач: Березовська С.С.

Мета:**навчальна:**

- ознайомити учнів з технологією виготовлення оздоблень з крему;
- формування та засвоєння знань учнів із видами, способами та прийомами виготовлення різноманітних оздоблень з крему, їх використання при оздобленні кондитерських виробів;

розвиваюча:

- активізувати розумову діяльність учнів;
- формувати професійну компетентність учнів;

виховна:

- виховання позитивного відношення до навчання та самостійності в роботі;
- виховання моральних рис характеру учнів як особистостей, любові до обраної професії.

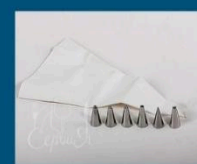
Насадки на кондитерські мішки


Як наповнити кремом кондитерський мішок**Невелика хитрість:**

Проблемне питання:
за допомогою чого і яких інструментів зробили таку красу?


Кондитерські мішки

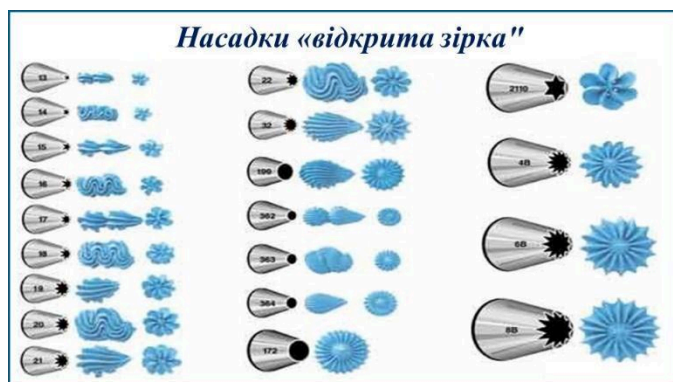
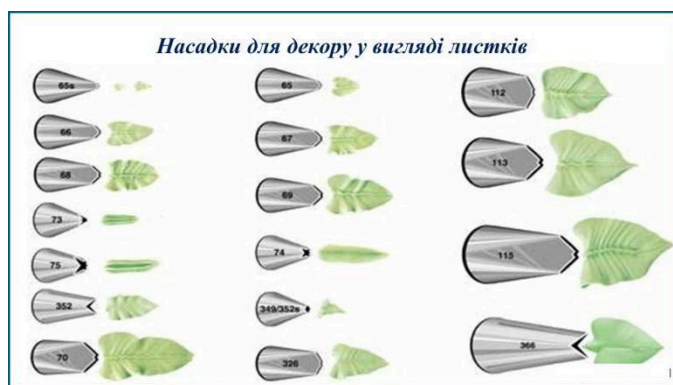
Для оздоблення виробів кремами використовують кондитерські мішки з щільного полотна, тіку – ластіку або силікону, зі змінними металевими або пластмасовими насадками будь-якої форми.



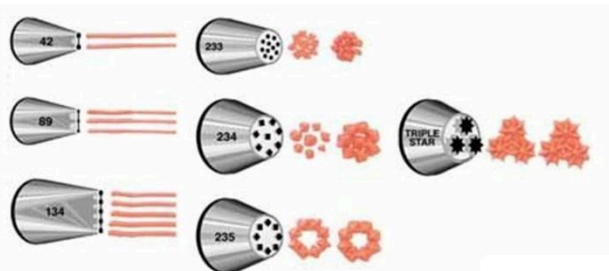
Насадки для декору у вигляді пелюстки



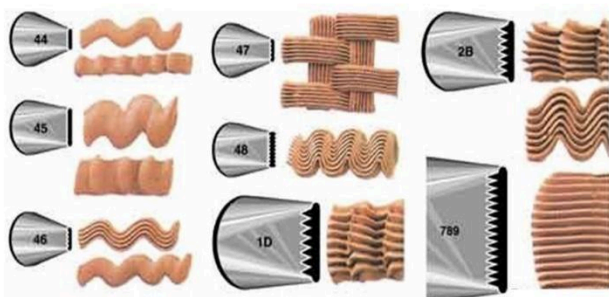
Sweet menu



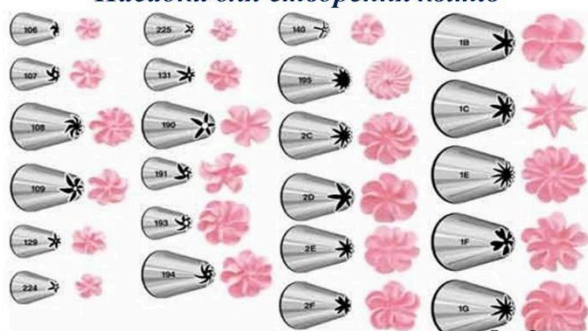
Насадки з декількома отворами



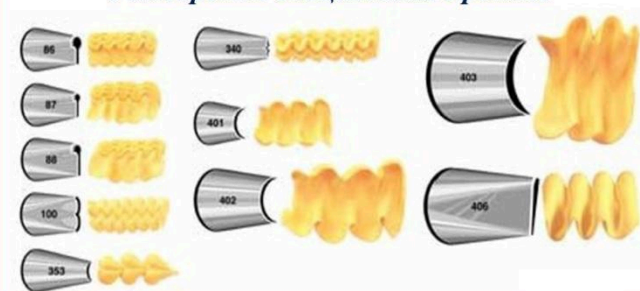
Насадки для прикрас у вигляді плетіння кошика



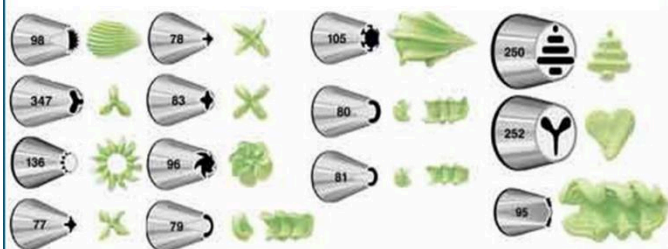
Насадки для створення квітів



Насадки для гофрування і створення спеціальних ефектів



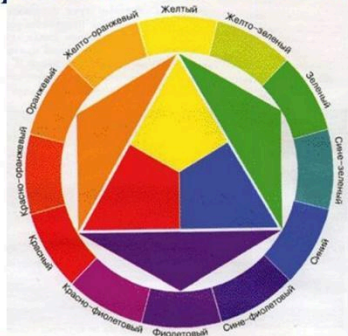
Насадки для створення спеціальних ефектів



Рецептури кремів які використовують для виготовлення прикрас

Крем масляний «Шарлот»	Крем «Шарлот» на агарі	Крем масляний «Глясе»	Крем білковий «Заварний»	Крем білковий на агарі
Масло вершкове 418 г, цукор-пісок 364 г, яйця 65 г, молоко незбиране 243 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25%.	Масло вершкове 443 г, цукор-пісок 356 г, яйця 65 г, молоко незбиране 214 г, агар 0,5 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25%.	Масло вершкове 396 г, цукор-пісок 396 г, яйця 237 г, ванільна пудра 34г, коньяк (вино десертне) 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 22%.	Цукор-пісок 650 г, Яєчні білки 325 г, ванільна пудра 24г, Вихід 1000 г. Вологість 30%.	Цукор-пісок 669г, Яєчні білки 334г, агар 5 г, Ванілін 1 г, лимонна кислота 0,2 г, вода 200г. Вихід 1000 г. Вологість 30%.

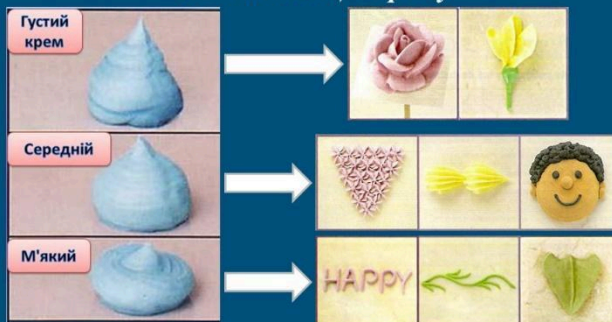
Палітра змішування основних кольорів



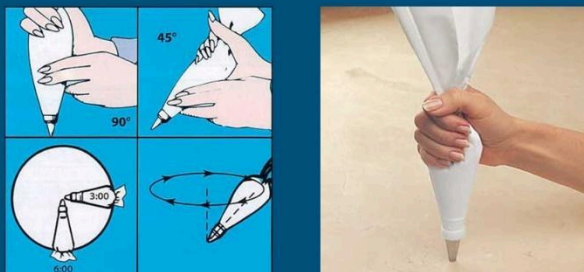
Використання барвників при декоруванні



Консистенція крему



Положення кондитерського мішка

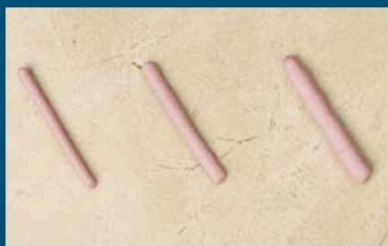
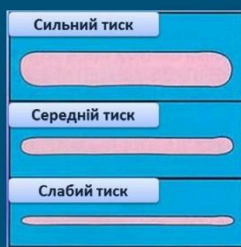


Якщо Ви правша



Примітка: правші завжди прикрашають зліва направо.

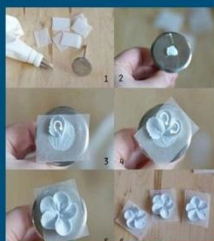
Контроль тиску



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування Бордюр



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування Квіти



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Хризантеми

Для виготовлення з крему хризантем використовують тістову заготовку (яка надає об'єм хризантемі) на поверхню якої відсаджують пелюстки в декілька рядків під різним кутом до поверхні тістової заготовки.



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування Тюльпани



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Листя



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Насадки



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Насадки



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Насадки



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування

Насадки



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування ТОРТИ



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування ТОРТИ



Виготовлення оздоблень з крему, їх застосування ТОРТИ



Завдання для закріплення теми уроку:

За отриманим малюнком торта підібрати відповідні насадки до створених елементів його оздоблення і відповісти на такі питання (додаток 1).

1. Які види насадок використані при оздобленні торта?
2. Які барвники використали при оздобленні торта?
3. Чи дотримані вимоги до створення композиції оздоблення торта?
4. Який крем за густиною необхідно використати для створення даних елементів оздоблення?
5. На вашу думку, для яких подій виготовлений даний торт? (слайд 35-37)

Список використаної літератури

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів: Вид-во «Оріяна-нова», 1998. – 560 с.

2. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підруч. для проф. – техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових , нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О.В. Шалимінов. – К.: Арій, 2011. – 992 с.
4. Робочий зошит з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства». Практикум. Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування.
5. Шевчук С.С. Інноваційні підходи до навчання професії: Методичний посібник. – Донецьк, 2009. – 117с.
6. Шевчук С.С. Урок теоретичного навчання у професійно-технічному навчальному закладі: Методичні рекомендації. – Донецьк: ДПЮ ІПП, 2004. – 44 с.
7. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М., Технологія виготовленні борошняних кондитерських виробів, підручник для ПТОЗ, - К. Вікторія, 2002
8. Молькова К. Праздничный торт, /Перевод с англ. - М.: Кристина - Новый век, 2004 р.
9. 3. Журнал «Торт-ДЕКО» -2014- 15р.