

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. Полуфабрикат из сахарного теста.
2. Полуфабрикат из тюлипного теста.

1. Полуфабрикат из сахарного теста.

Выпеченный полуфабрикат из сахарного теста имеет глянцевую поверхность и желтый цвет, небольшую влажность (3 ± 1) %. Благодаря большому содержанию сахара и небольшой влажности выпеченный полуфабрикат в остывшем виде становится хрупким. Его используют в приготовлении десертов, специальных сортов пирожных и наполнения, для изготовления различных украшений к пирожным и тортам (ручки корзинок, уши зайцев, крылья птичек и др.).

Для приготовления сахарного теста используют яично-молочный сироп.

Во избежание затягивания теста берут муку со средним низким содержанием клейковины. Основные компоненты: мука, сахар и молоко используются в соотношении 1:1 :1. Температура теста должна быть 15—20 °С. Тесто имеет мажеобразную консистенцию. Сахарное тесто можно приготовить с добавлением орехов.

Для улучшения качества тесто рекомендуется выдержать в течение суток в холодильнике.

Тесто для сахарного полуфабриката можно приготовить по рецептурам, приведенным в табл. 1.

Таблица 1. Рецептуры сахарного полуфабриката		
Сырье	Масса, г	
	Полуфабрикат сахарный	Полуфабрикат сахарный с орехами
Мука	499	380
Сахар	499	380
Молоко	499	380
Яйца	125	95
Ванилин	5	4
Орехи	-	258
Маргарин	10	10
Выход	1 000	1 000

Сахарное тесто (см. табл. 1.). Молоко, сахар и яйца перемешивают до растворения кристаллов сахара, добавляют ванилин и муку. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Сахарное тесто с орехами (см. табл. 1.) готовят так же, как и сахарное тесто, но вместе с мукой добавляют измельченные орехи.

Ф о р м о в а н и е: тесто формируют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5—2 мм или с помощью трафаретов разнообразной формы.

Нельзя тестовые заготовки выдерживать дольше 15 мин, так как поверхность их подсохнет, произойдет кристаллизация сахара и выпеченный полуфабрикат будет иметь засахаренную, неглянцевую поверхность.

В ы п е ч к а: после формования выпекают при температуре 200— 250 °с в течение 8— 10 мин. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, корзиночки и др. Для получения цилиндров с кремом полуфабрикат свертывают в горячем состоянии с помощью деревянной цилиндрической болванки или полого цилиндра из белой жести. После охлаждения в течение 10— 15 мин полуфабрикат освобождают от болванки, вкладывают в гнездо металлической стойки и оставляют для выстойки на 14— 16 ч.

На рис. 1. приведена технологическая схема приготовления сахарного полуфабриката.

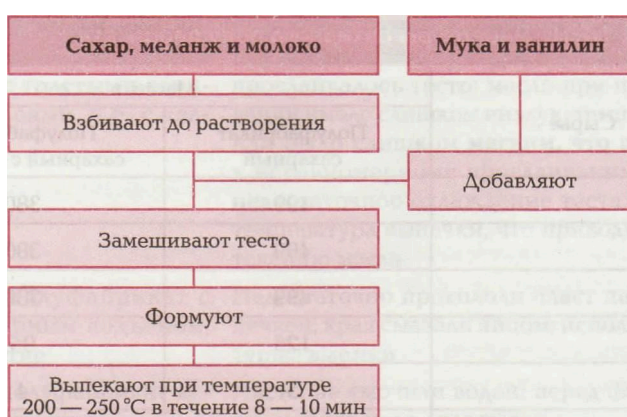


Рис. 1. Технологическая схема приготовления сахарного полуфабриката

Требования к качеству: поверхность полуфабриката глянцевая, цвет от желтого до светло-коричневого. Выпеченный полуфабрикат имеет небольшую влажность и содержит значительное количество сахара, поэтому быстро затвердевает и становится ломким.

2. Полуфабрикат из тюлипного теста

Полуфабрикаты из тюлипного теста имеют твердую и ломкую структуру. Их готовят различной формы. Полуфабрикаты из тюлипного теста в виде корзиночек используют в приготовлении десертов, а также из тюлипного теста можно изготавливать различные украшения к десертам, тортам, пирожным и наносить из него рисунки на поверхность бисквита «Джоконда». Название этого теста происходит от англ. tulip — тюльпан, поэтому его еще называют «тюльпанным», или «тюлипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста.

Рецептура тюлипного теста, г: мука — 250, яичные белки — 250, сливочное масло — 250, сахарная пудра — 250. Выход - 1 000.

Яичные белки, сахарную пудру и муку перемешивают, добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель.

Тесто должно иметь однородную мажеобразную консистенцию.

Тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5 – 2 мм или с помощью трафаретов разнообразной формы.

После формования заготовки выпекают при температуре 200- 230°С в течение 3-4 мин. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, сигаретки, корзиночки и др.

Требования к качеству полуфабриката: форма правильная, поверхность без трещин, пузырей и пятен, цвет полуфабриката без красителей желтоватый, золотистый или светло – коричневый, консистенция хрупкая.

Контрольные вопросы:

1. Что используют для приготовления сахарного теста?
2. Что рекомендуется сделать для улучшения качества теста?
3. Требования к качеству сахарного теста?
4. Где используется тюлипное тесто?
5. Требования к качеству тюлипного теста?

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

