

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

**ПМ 05 Организация и ведение
процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

Методические указания к выполнению лабораторно-
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

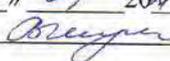
**ПМ 05 Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки
к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий сложного
ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов
и форм обслуживания**

Методические указания к выполнению лабораторно-
практических занятий для студентов специальности 43.02.15
специализация «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3
Протокол № 10 от 24.01.2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»
Протокол № 1 от 14.09.2021 г.



Автор:

Н.Ю. Пыхалова - мастер производственного обучения

Рецензенты:

О.А. Лаптева - заместитель директора по УПР ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Методические указания к выполнению лабораторно-практических занятий для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

В работе содержатся указания студентам по выполнению лабораторно-практических занятий по ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий_сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». Алгоритм выполнения работы, вопросы и задания для самостоятельной работы, источники информации, критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий.

Предназначаются для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	6
1 Тематический план лабораторно-практических занятий.	9
2 Нормативно-технологическая документация	11
2.1 Сборники рецептур блюд. Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий.	11
2.2 Технологическая карта	13
2.3 Технологическая схема	13
3 Инструкции по технике безопасности для работников предприятий общественного питания.	15
4 Методические указания по организации и проведению лабораторно-практических занятий.	19
4.1 Практические занятия	19
№ 1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	19
№ 2 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	21
№ 3 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	21
№4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	22
№ 5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	23
№ 6 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	24
4.2 Лабораторные занятия	26
№1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	26
№2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	30
№3 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	37
№4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	42
№5 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	46

№6 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	50
№7 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	55
№8 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	59
№9 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	62
№10 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	70
№11 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	75
№12 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	79
№13 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	83
№14 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	91
№15 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	98
№16 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	102
№17 Темперирование шоколада, приготовление декора из шоколада.	105
№18 Приготовление корпусных, нарезных конфет.	120
5 Критерии оценок при проведении занятий и выполнении производственных заданий	133
Список использованных источников	134
Приложения	137

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»)

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических занятий.

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных занятий. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

Практическое занятие проводится аудиторно и выполняется в течение 2-х академических часов.

Оценки за выполнение являются показателями текущей успеваемости обучающихся по рабочей программы ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Тема программы	Тема лабораторно-практического занятия	Кол-во часов
Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	ПЗ№1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	6
	ПЗ№2 Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр	3
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПЗ№3 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	6
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	ПЗ№4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПЗ№5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
	ПЗ№6 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	5
Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	ЛЗ№1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№2 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№3 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛЗ№4 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№5 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№6 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№7 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№8 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	ЛЗ№9 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№10 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№11 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№12 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№13 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№14 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№15 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
	ЛЗ№16 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.5 Современные технологии приготовления корпусных, нарезных конфет, декора из шоколада.	ЛЗ№17 Темперирование шоколада, приготовление декора из шоколада.	5
	ЛЗ№18 Приготовление корпусных, нарезных конфет.	6

2 НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

2.1 Сборник рецептов блюд

Построение и порядок пользования

Сборник рецептов блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептов для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытия столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

В действующих Сборниках рецептов приведены рецепты на:

1 Мучные изделия:

- мучные блюда – пельмени, вареники, блины, блинчики и др.;
- мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, расстегаи, ватрушки, кулебяки и др.;
- мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, профитроли, корзиночки и др.;
- фарши для мучных изделий.

2. Кондитерские изделия:

- отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных – сиропы, помадка, кремы, желе и др.;
- выпеченные полуфабрикаты – бисквитные полуфабрикаты, песочные полуфабрикаты, слоеные полуфабрикаты, заварные полуфабрикаты и др.;
- торты;
- пирожные;
- кексы и рулеты;
- печенье;
- пряники, коржики и коврижки;
- сдобные булочные изделия – сдоба обыкновенная, булочка ванильная, булочка домашняя и др.;
- изделия пониженной калорийности – булочка «Розовая», булочка «Алтайская», булочка «Осенняя» и др.

Построение рецептурной части Сборников для мучных и кондитерских изделий имеет ряд особенностей, на которые необходимо обращать внимание, от этого зависит методика расчета:

1 Рецептуры на мучные блюда составлены из расчета выхода одной порции.

2 Рецептуры на штучные изделия (пирожки, пончики, ватрушки, расстегаи) составлены из расчета 100 штук изделий, а на весовые (кулебяки и пироги) - из расчета выхода 10 кг готовых изделий. В этих рецептурах норма продуктов для фарша не указана, а указано только количество готового фарша.

Поэтому необходимо найти соответствующую раскладку и рассчитать потребность в сырье.

3 Рецептуры на пирожные составлены на 100 штук изделий, а на торты из расчета выхода 10 кг готовых изделий. Определения закладки сырья в них производить нет необходимости, т.к. в раскладках приведены уже готовые закладки сырья на все виды полуфабрикатов.

4 В рецептурах указаны нормы расхода муки с базисной влажностью в 14,5% (исключения мучные блюда, где нормы расхода муки даются без учета ее влажности).

Методика расчетов при приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий

1 При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом, соответственно, увеличивается расход жидких компонентов (воды, молока). Перерасчет количества муки с пониженной влажностью производится по формуле:

$$M_{\text{по рецептуре}} - \frac{(M_{\text{по рецептуре}} \cdot \% \text{откл. влажности})}{100} \text{ (кг)},$$

где $M_{\text{по рецептуре}}$ – масса муки по рецептуре;

$\% \text{откл. влажности}$ – процент отклонения влажности муки от базисной.

При использовании муки влажностью выше 14,5% расход ее увеличивается, а количество жидких компонентов, предусмотренных рецептурой, соответственно уменьшается. Перерасчет количества муки в таких случаях производится по формуле:

$$M_{\text{по рецептуре}} + \frac{(M_{\text{по рецептуре}} \cdot \% \text{откл. влажности})}{100} \text{ (кг)}$$

2 Количество воды для замеса всех видов теста заданной влажности рассчитывают по формуле:

$$x = \frac{100 \cdot C}{100 - A} - B, \text{ где}$$

X – необходимое количество воды (г);

A – заданная влажность теста, %;

B – масса закладываемого сырья в натуре (г);

C – масса сырья в сухих веществах (г).

3 Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком. Выражают его в процентах:

$$\text{Упек (\%)} = \frac{M_{\text{изд. до выпекания}} - M_{\text{изд. после выпекания}}}{M_{\text{изд. до выпекания}}} \cdot 100$$

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделия и чем дольше тепловая обработка, чем ниже тесто, тем выше процент упека.

4 Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия муки. Отношение разности массы выпеченного изделия и

взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком. Выражают его в процентах:

$$\text{Припек (\%)} = \frac{M_{\text{выпеченного изделия}} - M_{\text{муки}}}{\text{Масса муки}} \cdot 100$$

5 Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется выходом изделия. Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д.

Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и дает больший выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (к мелким изделиям больше испаряемости влаги).

В процессе дрожжевого брожения расходуется 2-3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия не смазанные, т.к. смазка уменьшает испарение влаги.

Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

$$\text{Выход гот. изд. (\%)} = \frac{M_{\text{изд. до выпекания}} - \text{Потери в массе при выпекании}}{M_{\text{изд. до выпекания}}} \cdot 100$$

2.2 Технологическая карта

Технологическая карта – является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчетов количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

В рецептуре указывают наименование продуктов, нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограммов, выход (массу нетто) п\ф и продукции общественного питания (кулинарных п\ф, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий). (Приложение 1)

Технологические карты оформляют вручную, а также с помощью компьютера.

В ресторанах разрабатывают технико-технологические карты – ТТК на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые в данном предприятии. Утверждаются ТТК руководителем предприятия или его заместителем. (Приложение 3)

2.3 Технологическая схема

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами

определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий. (Приложение 2)

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1 Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.

2 Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.

3 Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.

4 Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.

5 Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.

6 Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.

7 Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме, присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.

8 Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.

9 Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).

10 Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).

Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

3 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Общие положения

1 Перед началом работы:

1.1 Застегните спецодежду на все пуговицы. Уберите волосы под головной убор. Не допускайте свисающих концов одежды. Не закалывайте одежду булавками. Не держите в карманах бьющихся и острых предметов.

1.2 Проверьте внешним осмотром наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателя и заземляющим проводом). Не приступайте к работе при отсутствии заземления.

1.3 Проверьте прочность крепления оборудования к фундаментам, подставкам.

1.4 Проверьте внешним осмотром состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов (наличие пломбы или клейма, соблюдение сроков поверки, нахождение стрелки на нулевой отметке, целостность стекла и отсутствие других повреждений), защитных средств, а также наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования.

1.5 Убедитесь в отсутствии посторонних предметов внутри или вокруг оборудования.

1.6 Проверьте наличие и исправность деревянной решетки под ногами.

1.7 Проверьте исправность необходимых для работы инструментов и приспособлений. Деревянные ручки инвентаря должны быть чисто обработаны и не иметь отщепав, трещин.

1.7 Сообщите при обнаружении неисправностей оборудования, инвентаря и электропроводки своему непосредственному руководителю. Приступайте к работе только после устранения неисправностей.

2 Во время работы.

2.1 Выполняйте только порученную вам работу.

2.2 Не допускайте к работе посторонних лиц.

2.3 Не отвлекайтесь от своих прямых обязанностей.

Не облакачивайтесь и не садитесь на оборудование.

2.4 Сообщите при наличии напряжения (бьет током) на корпусах машин, аппаратов администрации учебного заведения. Не прикасайтесь к открытым и неогражденным токоведущим частям (ножам рубильника, токоведущим частям оборудования), а также к оголенным и плохо изолированным проводам. Не пользуйтесь разбитыми выключателями, розетками, патронами и другой неисправной арматурой.

2.5 Снимайте и устанавливайте сменные части машин осторожно, без больших усилий и рывков при выключенном и остановленном электродвигателе. Берегите руки от ушибов и порезов.

2.6 Надежно закрепляйте сменные механизмы на электроприводе.

2.7 Не снимайте и не устанавливайте сменные механизмы при вращающемся электродвигателе привода.

2.8 Не снимайте и не устанавливайте ограждения, не поправляйте ремни, цепи привода во время работы оборудования.

2.9 Не оставляйте без надзора работающее оборудование.

2.10 Предупреждайте о предстоящем пуске оборудования обучающихся, находящихся рядом.

2.11 Включайте оборудование в сеть сухими руками. Включайте и выключайте электродвигатель оборудования при помощи кнопок: «пуск» и «стоп».

2.12 Не используйте машины для тех работ, которые не предусмотрены инструкциями по их эксплуатации.

2.13 Перед загрузкой механического оборудования продуктом убедитесь, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой на корпусе машины.

2.14 При любой неисправности оборудования (несрабатывании кнопок «пуск» и «стоп», появлении посторонних шумов, запаха гари, дыма, при внезапном перерыве подачи электроэнергии) немедленно отключите оборудование от сети и сообщите об этом своему непосредственному руководителю.

2.15 Не кладите на оборудование или на транспортирующие устройства инструменты, инвентарь, не вешайте посуду на кран кипятильника.

2.16 Открывайте вентили, краны на трубопроводах медленно, без рывков и больших усилий; не применяйте при этом молотки, гаечные ключи и другие предметы.

2.17 Не загружайте рабочие камеры машин продуктами выше установленных норм. Не превышайте допустимые скорости работы машин.

2.18 Не загромождайте рабочее место пустой тарой, грязной кухонной посудой, инвентарем и т.п.

2.19 Не пользуйтесь на плитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированное дно, непрочные прикрепленные ручки. Не пользуйтесь посудой без ручек.

2.20 Следите, чтобы ножи имели гладкие, удобные, прочно насаженные ручки. Не работайте с ножом, имеющим качающийся клинок. Не оставляйте нож в обрабатываемом сырье. При перерывах в работе вкладывайте нож в ножны. Не ходите с ножом в руках; не переносите ножи, вилки острием вперед.

2.21 Осмотр и чистку производите только при обесточенном оборудовании и с вывешенным на пусковом устройстве плакате: «Не включать - работают люди».

2.22 Содержите свое рабочее место в чистоте, своевременно удаляйте с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы. Не допускайте излишних запасов продукта на рабочем месте.

2.23 Не загромождайте проходы между стеллажами, штабелями, транспортные пути, подходы к оборудованию, пультам управления тарой и другими предметами.

2.24 Следите за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников.

2.25 Работайте в выданной вам санитарной или специальной одежде, обуви.

2.26 Работайте на столах с закругленными углами, с ровными, без выбоин, трещин, плотно прилегающими к основе рабочими поверхностями.

2.27 Не пользуйтесь инструментом (ножи, совки, лопатки) с неудобными ручками, с заусеницами.

2.28 Пользуйтесь для открывания консервных банок - консервными ножами. Не производите эти работы поварским ножом, случайными предметами.

2.29 Не пользуйтесь посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки.

2.30 Не переносите груз весом выше установленных норм: для женщин - 20 кг (вдвоем - 50 кг, включая вес носилок), для мужчин - 80 кг.

2.31 Не переносите продукты, сырье в неисправной таре.

2.32 При получении травмы немедленно обратитесь в медицинский пункт и сообщите администрации предприятия.

2.33 Передвигайте тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

2.34 При несчастном случае с вами или вашим товарищем немедленно окажите первую помощь пострадавшему и поставьте в известность о случившемся администрацию предприятия.

3 По окончании работы:

3.1 Надежно обесточьте оборудование.

3.2 Производите разборку, очистку, мойку после надежного отключения оборудования от электрической сети при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. Не допускайте попадания воды на токоведущие части оборудования.

3.3 Уберите инвентарь на специально отведенные места для хранения.

3.4 Не производите уборку мусора, отходов непосредственно руками; пользуйтесь щеткой, совком и т.п.

4 Техника безопасности при выполнении практических занятий

Перед началом практического занятия:

1 Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2 Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;

3 Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите все посторонние предметы;

4 Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время занятия:

1 Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2 За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического задания обращайтесь к преподавателю

3 Будьте внимательны и аккуратны, не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено по заданию.

По окончании занятия:

1 Приведите в порядок свое рабочее место
2 Сдайте учебную литературу и рабочую тетрадь преподавателю.

При выполнении работы строго запрещается:

1 Бесцельно ходить по кабинету
2 Покидать помещение кабинета во время практического занятия без разрешения преподавателя

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

На каждое лабораторно-практическое занятие обучающимся предоставляются методические указания по его проведению. Указания содержат информацию о теме, цели занятия; необходимом сырье, оборудовании и инвентаре, порядке выполнения работы; оформления результатов и выводов, контрольные вопросы; список литературы.

Перед началом выполнения заданий лабораторно-практического занятия, обучающиеся должны изучить (закрепить) правила техники безопасности и выполнять их в процессе работы. Преподавателем или мастером производственного обучения проводится оценка готовности обучающихся, показ, объяснение приемов, способов работы, сообщение норм времени и критериев оценки.

Задания по выполнению лабораторно-практического занятия обучающиеся выполняют самостоятельно, при этом у них формируются новые трудовые приемы, умения, способы работы.

Прежде, чем приступить к выполнению заданий, обучающимся необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения, повторить теоретический материал.

В процессе лабораторно-практического занятия обучающиеся проводят самоконтроль технологического процесса, технических требований, техники безопасности, обращая внимание на точность соблюдения всех параметров.

Результаты выполнения лабораторно - практического занятия обучающиеся записывают в тетрадь по лабораторно-практическим занятиям, и оформляют отчет по выполненному лабораторно практическому занятию (Приложение 4).

Лабораторно-практическое занятие считается выполненным, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, обучающийся выполнил задания для самостоятельной работы. В ходе занятия обучающийся показал знания правил безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, соблюдал последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд, сумел сделать анализ проделанной работы.

4.1 Практические занятия

Практическое занятие № 1

Тема: Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

Цель работы:

- получить практический опыт заполнения документации.

Материально-техническое оснащение:

- раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ.

Задания

- 1 Заполнить таблицы.
- 2 Оформить работу, защита, вывод.

Порядок выполнения работы:

1 Заполнить ведомость учета движения готовых изделий в кондитерских цехах.

Росси от 25.12.98 № 132																	
													Код		0330524		
ООО "Ши да каша"													Форма по ОКУД		3344556677		
(организация)													по ОКПО				
кондитерский цех													Вид деятельности по ОКДП		55.30		
(структурное подразделение)													Вид операции		X		
ВЕДОМОСТЬ													Номер документа		Дата составления		
													123		23.11.2019		
УЧЕТА ДВИЖЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ В КОНДИТЕРСКОМ И ДРУГИХ ЦЕХАХ																	
Номер по порядку	Готовые изделия		Единица измерения		Масса штучного изделия	Цена, руб. коп.	Остаток на «23» ноября 2019 г.		Выпущено		Сдано в экспедицию		Прочий расход		Остаток на «23» ноября 2019 г.		
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ			количество	сумма, руб. коп.	количество	сумма, руб. коп.	количество	сумма, руб. коп.	количество	сумма, руб. коп.	количество	сумма, руб. коп.	
1	Торт "Меловый"	X	шт.	166	1	430	2	860	10	4300	12	5160	X	X	0	0	
2	Торт "Птичье молоко"	X	шт.	166	0,9	370	3	1110	10	3700	12	4440	X	X	1	370	
3	Торт "Наполеон"	X	шт.	166	1,7	350	1	350	10	3500	11	3850	X	X	0	0	
Итого							6	2320	30	11500	35	13450	X	X	1	370	
Заведующий цехом		Уткин		П.А. Уткин		Проверил бухгалтер		Сидорова		О.Р. Сидорова		Приложение		2		документов	
Материально ответственное лицо		Зав. производством		Соколов		Е.Н. Соколов											
Печатать с оборотом. Подписи печатать на обороте.																	

2 Составить наряд-заказ на изготовление кондитерские изделия

Росси от 25.12.98 № 132																											
													Форма по ОКУД		0330525												
ООО "Нагурпродукт"													по ОКПО		1111111												
(организация)													ид деятельности по ОКДП		1111111												
мастер-кондитер Берестова В.А.													Вид операции		1111111												
(структурное подразделение)													УТВЕРЖДАЮ		Руководитель												
НАРЯД-ЗАКАЗ													К.М. Воробьянинов		К.М. Воробьянинов												
													на «14» сентября		2019 г.												
НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ И ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ													«14» сентября		2019 г.												
I. План-заказ																											
Наименование изделий, коп																											
1 орг. Задача																											
2																											
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13																	
Номер по сборнику рецептов		87																									
Масса 1 шт. изделия		1,3 кг.																									
Заказ		34																									
Количество		5																									
Цена продажи, руб. коп.		370																									
Сумма, руб. коп.		2800																									
Фактический выпуск (сдано в кладовую)		5																									
II. Расчет потребности сырья																											
III. К отпуску																											
Номер по порядку	Сырье	Единица измерения	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	норма	всего	по расчету	с округлением	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.							
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	
1	яйцо	шт.	796	9	9																						
2	мука	шт.	345	8	8																						
3	сахар	кг	422	2	4																						
Расчет составил бухгалтер		Мухометдинова А.Р.		Заведующий цехом (мастер)		Берестова В.А.																					

3 Произвести расчет калькуляционной карты на мучное кондитерское изделие.

Практическое занятие № 2

Тема: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

Цель работы:

- получить практический опыт в расчетах количества муки для производства сложных хлебобулочных изделий;
- приобрести навыки расчета количества сырья для приготовления пирогов с различными начинками с использованием ПК.

Материально-техническое оснащение:

- раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для практических работ, калькулятор.

Задание 1

1 Сравнить скорректированные выходы хлеба домашнего массой 0,4 кг при влажности муки 14 и 15,5 %. Определить экономию (перерасход) муки. Выход хлеба – 135 %.

2 Рассчитать выход батона нарезного при затратах на брожение 2 %. Величина упека – 14 %, усушки – 3 %. Влажность теста – 42 %.

3 Как изменится выход хлеба столового формового массой 0,88 кг, если предприятие на выработку 29,6 т хлеба стало расходовать не 20,0, а 19,6 т муки в сутки?

4 Найти скорректированную норму выхода для сайки подовой из муки I сорта массой 0,2 кг, если на ее выпечку израсходовано муки: 7240 кг влажностью 15 %, 5300 кг влажностью 12 %.

Задание 2

Рассчитать количество сырья для приготовления пирогов выходом изделий 2000 гр.:

- пирог из дрожжевого теста с фаршем из мяса и лука (№1089+1115);
- пирог с фаршем из картофеля с грибами и луком (№ 1089+1125);
- пирог с фаршем рыбным с рисом (1089+1123);
- пирог с фаршем из свежей капусты (1089+1126);
- расстегаи московские 210 гр. (№1102);
- кулебяки из дрожжевого теста (№1103).

Сделать вывод о проделанной работе.

Порядок выполнения работы

- получение задания, выполнение расчетов, оформление отчета, защита работ.

Практическое занятие № 3

Тема: Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.

Цель работы:

- описать виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения.

Задания

1 Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов.

2 Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

Порядок выполнения работы

1 Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Таблица 1

Наименование п\ф	Оборудование	Инвентарь
Отделочные полуфабрикаты		
Хлебобулочные изделия		
Кондитерские изделия		
Мучные изделия		

2 Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

Таблица 2

Вид оборудования	Инвентарь	Назначение	Виды неисправностей	Условия устранения

Вывод

Практическое занятие № 4

Тема: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

Цель работы: научиться решать ситуационные задачи на взаимозаменяемость сырья.

Материально-техническое оснащение

- сборники рецептур, учебная литература, тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Расчет воды для замеса теста заданной влажности.

Вода используется на замесе в различных количествах – в зависимости от вида теста и изделия, его рецептуры, от водопоглотительной способности муки. Вода способствует набуханию коллоидов муки, растворению составных частей муки и кристаллического сырья. При понижении влажности муки на 1%, а также с увеличением выхода муки водопоглотительная способность возрастает на 1,8 – 1,9%. В кондитерской промышленности при использовании муки с

влажностью, отличающейся от рецептурной (14,5%), производится пересчет количества муки на замес по сухим веществам.

Ориентированный расчет количества воды, необходимого для замеса теста, осуществляется по формуле:

$$x = 100 * c - B, 100 - a$$

Где, X - необходимое количество воды, г.;

A - заданная влажность теста, %;

B - масса сырья, закладываемого в дежу в натуре, г.;

C - масса сырья в сухих веществах, г.

Пример. Масса сырья в натуре (B) для дрожжевого теста (ромовая баба, рецептура №91) составляет 7753,0г, масса сырья в сухих веществах (C) – 6131,3г. Влажность теста должна быть 31-33%. При заданной влажности теста (A) 32% необходимое для замеса теста количество воды составит 1260,0г (с округлением до 10г), т.е.:

$$x = 100 * 6131,3 - 7753,0 = 1260,3 \text{ г.} \quad 10 - 32$$

Задания

Решение задач:

Задача 1 Определите, какое количество сухого молока необходимо взять для замены 3 литров коровьего цельного молока.

Задача 2 Определите, какое количество сгущенного молока с сахаром необходимо взять для замены 5 литров коровьего цельного молока.

Задача 3 Определите сколько необходимо взять яичного порошка для замены 3 штук яиц.

Задача 4 Определите сколько необходимо взять меланжа для замены 5 штук яиц.

Практическое занятие № 5

Тема: Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Цель работы

- повторить и закрепить теоретические знания по теме «Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий»;

- приобрести навыки расчета количества сырья для приготовления пирогов с различными начинками с использованием ПК.

Материально-техническое оснащение

- сборники рецептов, учебная литература, тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Задания

1 Рассчитать количества сырья.

2 Сделать вывод о работе.

Порядок выполнения работы

1 Рассчитать количество сырья для приготовления пирогов выходом изделий 2000 гр.:

- пирог из дрожжевого теста с фаршем из мяса и лука (№1089+1115);

- пирог с фаршем из картофеля с грибами и луком (№ 1089+1125);

- пирог с фаршем рыбным с рисом (1089+1123);
 - пирог с фаршем из свежей капусты (1089+1126);
 - расстегаи московские 210 гр. (№1102);
 - кулебяки из дрожжевого теста (№1103).
- 2 Сделать вывод о проделанной работе.

Практическое занятие № 6

Тема: Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Цель работы: Приобрести практический опыт украшать корнетиком, применять отсадочные мешки для изготовления украшения.

Материально-техническое оснащение: лопатки, формы силиконовые, коврики силиконовые, мешки кондитерские с насадками, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, кофе, орехи, вино десертное.

Задания

1 Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2 Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3 Приготовление кремов.

4 Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.

5 Уборка рабочего места.

6 Оформление отчета.

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм:

«Змейка»

«Веребочка»

«Ветка ландыша»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом:

«Звездочка»

«Розанчик»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом:

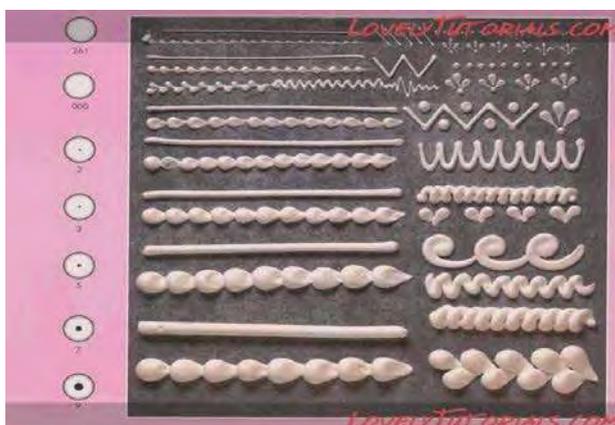
«Листик»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм.

1. Насадка многоточечная.

2 Насадка Бордюрная.

- 3 Насадка мелкокольцевая.
- 4 Насадка тринадцатизубцовая.
- 5 Насадка лепестковая.
- 6 Насадка цветочная.
- 7.Насадка крупнокольцевая.
- 8 Насадка ленточная.
- 9 Насадка Тюльпан.





Приготовить крема и украсить корнетиком различными насадками:

- 1 Крем сливочный основной.
- 2 Крем белковый.
- 3 Крем сливочный кофейный.
- 4 Крем сливочный фруктовый.
- 5 Крем сливочный ореховый.

Режим хранения отделочных полуфабрикатов. Данные занесите в таблицу.

Наименование отделочных п\ф	Температура, влажность	Сроки хранения

Оформить отчет

Контрольные вопросы:

- 1 Ассортимент кремов.
- 2 Какими бывают кондитерские мешки и насадки к ним?
- 3 Как правильно пользоваться кондитерским мешком и как ухаживать за ним?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на х/б изделие булочка «Детская».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия булочка «Детская».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

4.2 Лабораторные занятия

Лабораторное занятие №1

Тема: «Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых булочка «Детская».

Общие сведения

Очень удачный рецепт сдобных и ароматных булочек. Приготовить булочки как в детском саду можно не только на полдник, такая выпечка станет прекрасным дополнением и к утреннему чаю, какао или кофе. Можно придать им любую форму или добавить изюм, получится несомненно еще вкуснее.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Задачи:

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: булочка «Детская»

№ рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто					
	яйцо	4шт	100			
	сахар	125	125			
	ван. сахар	25	25			
	соль	10	10			
	молоко	300	300			
	мука	750	750			
	дрожжи сух.	10	10			
	слив. масло	200	200	1520		
2	Льезон					
	яйцо	1шт	48			
	молоко	20	20			
	сахар	10	10	78		
	Выход					

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении булочки «Детская»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а продукты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов.



Операция №3 В миску всыпьте большую часть муки, добавьте сахар (оставьте немного для посыпки булочек сверху), дрожжи, соль и теплую воду.



Операция №4 Перемешайте и влейте растопленное и чуть охлажденное сливочное масло.



Операция №5 перемешайте и частями подсыпая оставшуюся муку, замесите мягкое тесто.



Операция №6 Соберите тесто в шар, накройте миску полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-1,5 часа для расстойки. Тесто должно увеличиться примерно в 2 раза.



Операция №7 Достаньте тесто из миски и на припыленном остатками муки столе, разделите на равные части. Сформируйте из теста шарики и выложите их в смазанную маслом форму для выпечки. Накройте булочки чистым полотенцем и дайте им расстояться 15-20 минут.



Операция №8 Затем каждый шарик-заготовку смажьте взбитым яйцом и посыпьте сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов около 20 минут.



Операция №9 Булочки как в детском саду готовы. Остудите их на решетке и подавайте к столу. Приятного аппетита.



Требования к качеству:

Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму. Срок реализации 16 ч.

Контрольные вопросы:

1 Способы приготовления дрожжевого теста?

2 Что такое отсдобка?

3 Какова роль дрожжей в тестообразовании?

4 При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое.

Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Задание:

1 Составить технологическую карту на праздничный хлеб «Каравай».

2 Подготовка рабочего места.

3 Приготовление праздничного хлеба «Каравай».

4 Составление отчета по ЛПЗ.

5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №2

Тема: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

«Каравай»

Общие сведения

Караваем называют сладкий круглый дрожжевой хлеб, который является частым «участником» восточнославянских ритуалов, главным образом свадебных обрядов. Считается, что обычай одаривать молодоженов этим праздничным хлебом зародился еще в древнеегипетской цивилизации. Позже эти знания перекочевали в Древнюю Элладу и Рим, а с наступлением христианства стали достоянием всего мира

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар.

Организация _____
 Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование блюда: Каравай
 № рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Тесто					
	яйцо	4шт	100			
	сахар	125	125			
	ван. сахар	25	25			
	соль	10	10			
	молоко	300	300			
	мука	750	750			
	дрожжи сух.	10	10			
	слив. масло	200	200			
2	Льезон					
	яйцо	1шт	48			
	молоко	20	20			
	сахар	10	10			
	Выход					

Директор _____
 Калькулятор _____
 Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении праздничного хлеба «Каравай»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция №2 подготовим продукты для праздничного хлеба: пшеничную муку, сахар, молоко, сливочное масло, куриные яйца, соль и сухие дрожжи (можно заменить свежими - 30 граммов).



Операция №3 возьмем 150 миллилитров молока, пару столовых ложек сахарного песка, дрожжи и 4 столовые ложки пшеничной муки. В теплое (не более 38 градусов) молоко добавляем дрожжи и сахар, перемешиваем и подсыпая просеянную муку. Должна получиться масса, по консистенции как сметана — это называется опара. Оставляем в тепле на 40-45 минут.



Операция №4 одну столовую ложечку молока оставим для смазывания домашнего каравая, а оставшееся соединяем со сливочным маслом, солью и сахарным песком (3 столовые ложки). Все подогреем на водяной бане или в микроволновой печи, чтобы масло растаяло.



Операция №5 Получается молочно-масляная жидкая смесь. Остужаем ее до теплого состояния, то есть градусов до 37.



Операция №6 Готовая опара — она хорошо выросла и запенилась. Это заработали дрожжи - пора приступать к замесу дрожжевого теста.



Операция №7 Перекладываем готовую опару в подходящую по размерам миску. Взбиваем куриные яйца, добавляем в опару.

Операция №8



Операция №9 Подсыпая часть просеянной пшеничной муки — примерно два стакана. Перемешиваем все.



Операция №10 добавляем в тесто молочно-масляную смесь.



Операция №11 Перемешиваем и всыпаем остальную пшеничную муку.



Операция №12 После перемешивания у вас получится вот такое очень липкое, жидковатое и неоднородное тесто, которое и тестом назвать сложно. Переходим к очень важному этапу - вымешиванию теста для каравая.



Операция №13 Замес этого теста нужно продолжать не менее 20 минут. Постепенно тесто будет становиться все более однородным, приобретая гладкость и упругость. Сначала начнет отходить от стенок миски, а затем и вовсе превратится в нежнейший, но в то же время упругий колобок. Прикрываем миску полотенцем из натуральной ткани (так тесто сможет дышать и при этом не заветрится). Оставляем тесто отдыхать на 1.5 часа. Спустя 40 минут (от общего времени) обминаем тесто и снова в теплое место.



Операция №14 Вот так вырос наш колобок - он стал больше раза в три.



Операция №15 формование каравая. Для этого разделим тесто на 2 части - примерно 2 к 3.



Операция №16 Берем большую часть и делаем из нее гладкий круглый колобок. Перекладываем его на противень, который застилаем пергаментом и присыпаем мукой.



Операция №17 Из второго (меньшего) колбика делаем украшения. Делим его на 2 части. Из одной плетем косу и укладываем ее не очень плотно к колобку-основанию.



Операция №18 делаем маленькую косичку и кладем ее в форме кольца на вершину каравая. Это место для солонки - вставим в него шарик из пищевой фольги, чтобы углубление в процессе выпечки не выросло.



Операция №19 Из остатков теста делаем различные украшения - колоски и цветочки. Прикрепляем их к караваяю. Но это все по желанию и как позволяет ваша фантазия.



Операция №20 Смазываем каравай смесью из желтка и молока . Даем заготовке немного отдохнуть - около получаса. Тем временем прогреваем духовку до 200 градусов. Первые 20 минут выпекаем каравай при этой температуре, затем делаем 170°C и допекаем его еще 40 минут. Если у вас духовка сильно румянит, можете в конце накрыть каравай пищевой фольгой.



Вот такой каравай у нас получился! Румяный и аппетитный.

Требования к качеству

Внешний вид - правильной формы - круглый формовой или подовый хлеб.

Состояние мякиша - мякиш изделий бать полностью пропеченным, по консистенции - эластичный равномерно пористый, без пустот; корочка - тонкая, хрустящая.

Цвет корки изделия - должен быть от соломенного до светло-золотистого. Органолептические показатели изделия - с приятным запахом, соответствуют виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, запах кислотности, излишняя кислотность изделия (кислый привкус), соленость.

Художественное оформление – сравнить рисунок с заранее разработанными эскизом. Равномерное художественное оформление изделия, не допуская сползания, разрывов целых деталей оформления.

Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки: - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

Контрольные вопросы:

- 1 Какие процессы происходят в дрожжевом тесте при замесе и брожении?
- 2 Разделка дрожжевого теста складывается из следующих операций?
- 3 Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению хлеба формового?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на х/б изделие пирог с маком «Ажурный».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия Пирог с маком «Ажурный» .
- 4 Составление отчета по лпз.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №3

Тема: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Пирог с маком «Ажурный»

Основные сведения

Пироги на Руси начали печь очень давно. Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария «Описание путешествия в Московию и через Московию», который говорил: «Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфапкухене, называемый ими „пирогом“; Этим кушаньем у них каждый угощает своего гостя, если он имеет в виду хорошо его принять». Интересно происхождение самого слова «пирог», корень которого идет, скорее всего, от слова «пир». Об этом говорит и то, что пироги были непременным атрибутом любого праздничного стола, будь то свадьба, Новый год, именины и т. д. Русские ритуальные кушанья немыслимы без пирогов. Особенно если речь идет о семейных праздниках и обрядах. Особые традиции касаются пирогов, которые пеклись на именины. В день именин было принято печь пироги как со сладкой начинкой, так и с соленой и рассылать их родным и близким как своеобразное приглашение на праздник. Наличие пирога на домашнем столе считалось в ту пору залогом благополучия. Молодых девочек учили печь пироги смолоду – в 14—15 лет. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки. Русская кухня сохранила массу рецептов пирогов, которые отработывались веками, передавались из поколения в поколение. Пироги отличались по форме: открытые, закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные, плоские и в виде шапок. Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Красно гумно стогами, а стол – пирогами». Наличие пирога на русском столе говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы,

производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, ван. сахар, мак.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование блюда: Пирог с маком «Ажурный»

№ рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто					
2	яйцо	1шт	48			
3	сахар	100	100			
4	ван. сахар	20	20			
5	соль	4	4			
6	молоко	250	250			
7	мука	500	500			
8	дрожжи сух.	12	12			
9	слив. масло	100	100			
10	Начинка маковая	500	500			
11	Льезон					
12	яйцо	1шт	48			
13	вода	20	20			
14	сахар	10	10			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении пирог с маком «Ажурный»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

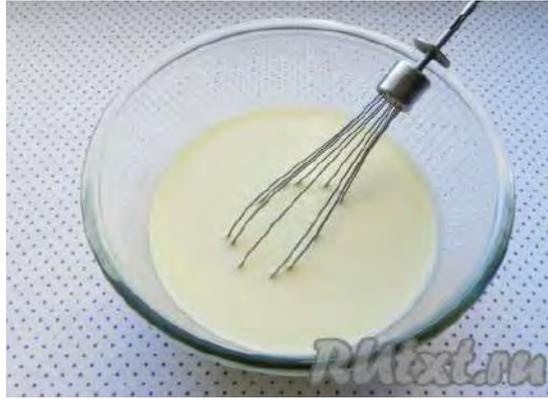
Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Добавить растопленное масло, влить молоко, перемешать.



Операция №4 Соединить муку и дрожжи, перемешать.



Операция №5 В муку влить молочную смесь и замесить тесто.



Операция №6 Тесто хорошо вымесить, чтобы оно было однородным, мягким, эластичным. Накрывать миску с тестом чистым полотенцем и убрать для подъема в теплое место. Через 1 час поднявшееся тесто обмять, снова накрыть и убрать в теплое место еще на 30 минут. Тесто должно снова увеличиться в объеме.



или





Операция №8 Противень смазать растительным маслом. Часть теста раскатать в круг по размеру противня, сверху выложить слой маковой начинки, не доходя 2-2,5 см до края теста.



Операция №9 Раскатать вторую часть теста, выложить ее поверх маковой начинки, на нее уложить второй слой маковой начинки и накрыть третьим пластом теста. Легким движением скрепить края трех пластов теста между собой.



Операция №10 Поверхность пирога разделить на 16 частей. Удобно это сделать разделителем для торта или просто ножом на глазок.



Операция №11 Ножом сделать разрезы насквозь, оставив целой середину пирога. Разрезанные части развернуть два раза вокруг своей оси. Рядом находящиеся полоски разворачивать в противоположные стороны (см. фото).



Операция №12 Свернуть таким образом все 16 разрезов, скрепить их края между собой. Взбить яйцо и смазать дрожжевой пирог. Оставить пирог подходить в течение 20-25 минут. Разогреть духовку до 180 градусов и выпекать пирог с маком 25-30 минут до приятного золотистого цвета.



Операция № 13 Готовый пирог аккуратно переложить на решетку и остудить. Пышный, вкусный, сладкий дрожжевой пирог с маком готов.



Требования к качеству

Внешний вид – изделие должно иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин

Консистенция – мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке.

Цвет – на поверхности золотистый или светло-коричневого цвета

Вкус и запах – выпеченного теста, без привкуса перекишенного теста, солоноватости и горечи.

Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки: - не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

Контрольные вопросы:

1 Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению ватрушки с творогом.

2 Как подготавливают кондитерские листы для приготовления изделий из дрожжевого теста?

3 Температура воды для замеса дрожжевого теста?

Задание:

1 Составить технологическую карту на х/б изделие «ватрушка с творогом».

2 Подготовка рабочего места.

3 Приготовление х/б изделия «ватрушка с творогом» .

4 Составление отчета по лпз.

5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №4

Тема: Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в т.ч. региональных, авторских, брендовых «Ватрушка с творогом»,

Общие сведения

Ватрушки - это особая разновидность открытых плоских булочек с разнообразными начинками. В качестве начинки можно использовать ягоды, цукаты, фрукты, сухофрукты и даже некоторые овощи. Традиционно выпекают сладкие изделия, а так же закусочный вариант с овощами, грибами или мясом. Чаще всего для приготовления пышной сдобы в домашних условиях используют дрожжевое тесто.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся навыки по приготовлению сдобного дрожжевого теста и изделий из него.

2 Выработать навыки по приготовлению, оформлению сдобных х/б изделий, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: кастрюли, миски, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски

разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол,

тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф.

Сырье: яйцо, сахар, соль, молоко, мука, дрожжи; слив. масло, творог, ван. сахар.

Организация _____
 Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда: Ватрушка с творогом
 № рец. Элект. сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто					
2	яйцо	1шт	48			
3	сахар	50	50			
4	ван. сахар	25	25			
5	соль	5	5			
6	молоко	250	250			
7	мука	550	550			
8	дрожжи сух.	10	10			
9	слив. масло	80	80	1018		
10	Начинка					
11	творог	500	500			
12	сахар	75	75			
13	яйцо	1шт	48			
14	ван.сах	25	25	648		
15	Льезон					
16	яйцо	1шт	48			
17	молоко	20	20			
18	сахар	10	10	78		
	Выход			16шт по 90гр		

Директор _____
 Калькулятор _____
 Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении «Ватрушки с творогом»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Взбить яйцо с сахаром, ванильным сахаром и солью. Влить теплое молоко, перемешать.



Операция №4 Муку смешать с сухими дрожжами и, добавляя постепенно, в яично-молочную смесь замешивать тесто сначала венчиком, потом руками.



Операция №5 В последнюю очередь добавить растопленное сливочное масло и вмесить его в тесто. Тесто должно получиться однородным и мягким. Накрыть миску с тестом пищевой пленкой или полотенцем и убрать в теплое место для подъема на 1-1,5 часа. Готовое тесто значительно увеличится в объеме.



Операция №6 Для приготовления начинки растереть творог с яйцами, сахаром и ванильным сахаром.



Операция №5 Из теста сформовать небольшие одинаковые шарики и выложить их на смазанный маслом противень на расстоянии друг от друга. Оставить на 20 минут для подъема.



Операция №7 продавить середину каждого шарика теста почти до основания. В получившиеся углубления выложить творожную начинку.



Операция №8 Смазать все домашние ватрушки с творогом смесью яйца с молоком и оставить еще на 10 минут. Затем поставить в разогретую до 190 градусов духовку и выпекать до золотистого цвета, примерно 25 минут.



Операция №9 Готовые творожные ватрушки переложить с противня на решетку и остудить.



Домашние ватрушки с творогом, приготовленные по этому рецепту, получились очень вкусными, пышными и ароматными!

Требования к качеству

Внешний вид – изделие должно иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин.

Консистенция – мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке.

Цвет – на поверхности золотистый или светло-коричневого цвета

Вкус и запах – выпеченного теста и фарша, без привкуса перекисшего теста, солоноватости и горечи.

Срок реализации 24 часа. Срок годности ватрушки с творогом» согласно СанПин 42-123-4117-86 - 36 ч при температуре от +2° до +6 °С.

Контрольные вопросы:

- 1 Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку?
- 2 Перечислите выполняемые операции при разделки дрожжевого теста?
- 3 Перечислите внешние признаки готовности опары?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на изделие вафли «Гонконгские».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия вафли «Гонконгские» .
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторно практическое занятие №5

Тема : «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» Вафли «Гонконгские».

Общие сведения

Гонконгские вафли — разновидность вафель, популярная в Гонконге и Макао. Мягкие вафли, которые готовятся из яичного дрожжевого теста. Выпекаются в особой вафельнице, которая придаёт им форму прямоугольных пластинок с полусферическими выступами (ячейками), отдалённо напоминающими по форме куриные яйца. Гонконгские вафли обычно подают горячими, и дополняют свежими ягодами, фруктами, сладким соусом и мороженым, так же, как это принято делать с бельгийскими вафлями; однако их можно есть и просто так.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, сливочное масло, изюм, сахар, яйцо, сахар ванильный разрыхлитель, соль, сахарная пудра.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда: вафли « Гонконгские»

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
	мука	140	140			
	раст. масло	32	32			
	крахмал кукур.	40	40			
	сахар	100	100			
	яйцо	2шт	96			
	сахар ванильный	20	20			
	разрыхлитель	10	10			
	соль	2	2			
	молоко сгущен.	60	60			
	вода	140	140			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления изделия вафли «Гонконгские».

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция №2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция№3 Муку просеиваем в миску, добавляем разрыхлитель и кукурузный крахмал, перемешиваем.



Операция№4 Яйца взбиваем с сахаром до побеления и увеличения в 2-3 раза, добавляем сгущенное молоко, растительное масло и воду, перемешиваем.



Операция№5 Жидкую массу наливаем к сухим ингредиентам, перемешиваем с помощью венчика, добавляем пару капель ванильного экстракта, еще раз перемешиваем. Накрываем пищевой пленкой миску с тестом и отправляем в холодильник на 60 минут.



Операция№6 Достаем тесто из холодильника, даем ему подогреться до комнатной температуры минут 15. Выпекать вафли будем на специальной панели для гонконгских вафель. Включить вафельницу и ждать пока загорится красный индикатор готовности к работе. Наливаем тесто, опускаем крышку. Выпекаем до золотистого цвета.



Операция №7 Горячие вафли сразу же сворачиваем конвертом. Я ставлю их в стакан и даю остыть в таком положении.

Вафли получаются просто огромными. У меня вышло 2 такие вафли и ещё одна поменьше (тесто налила не на всю площадь) - мне она понравилась больше всего.

Наполнители выбираем по своему усмотрению. Например шарики мороженого и ягоды, творожный крем и т.д.



Требования к качеству: Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней). вафли свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Начинка должна находиться внутри полости.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 21°C:

— весовой и негерметично упакованной продукции – не более 2 часов с момента изготовления.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 24 часов с момента изготовления.

Контрольные вопросы:

- 1 Какие изделия относятся к группе мучных кондитерских изделий?
- 2 Вытекающие излишки теста при выпекании вафельных листов называются?
- 3 Как проводится обработка яиц?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие «Круассан с вареным сгущенным молоком».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия «Круассан с вареным сгущенным молоком».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №6

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» «Круассан с вареным сгущенным молоком».

Общие сведения

«Булочка-полумесяц» появилась давным-давно – в 17 веке, но... не во Франции! Родиной круассана принято считать Австрию. История создания связана с особенным событием в жизни австрийцев. В 1683 году Вена была осаждена войсками Османской империи. Великий Визирь решил проникнуть в город через окоп. Его цель – завершить долгую и дорогостоящую осаду. Путь данного окопа проходил недалеко от пекарни, работники которой слышали необычные звуки землеройных работ. Это немного испугало и заинтриговало трудяг, о чем они сообщали охране. Те, в свою очередь, объявили тревогу. После провала своего плана турки сняли осаду и покинули Вену. Разумеется, для жителей столицы Австрии это была большая радость, поэтому было принято решение отпраздновать событие созданием нового блюда. Круассан! Это мучное кондитерское изделие в виде полумесяца на турецком флаге. Вначале сдоба выпекалась из самого обычного сдобного теста и стала иметь большую популярность среди жителей Вены. История французского круассана начинается в 1839 году. Слышали что-нибудь об Августе Цанге? Это австриец, который намеревался стать успешным бизнесменом, открыв булочную в «городе любви». После прибытия в Париж мужчина открыл свою лавку под названием «Венская пекарня». Именно здесь пекли уже известные круассаны, только по рецепту, схожим с французским. По истечении 10 лет офицер-пекарь

вернулся на родину. Его пекарня проработала еще некоторое время, после чего сдобы начали готовиться в обычных булочных. С приходом к власти Наполеона III, а вместе с ним и его супруги Евгении, последней императрицы Франции, круассан меняет свой статус. Из сдобной булочки он превращается в изысканное кондитерское угощение. Теперь его пекут из слоеного теста и добиваются именно тех характеристик, за которые он ценится даже сегодня. Хрустящий снаружи, мягкий и тающий внутри, с утонченным сливочным вкусом — такой круассан выходит на гастрономическую арену.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски.

Сырье: мука, сливочное масло, сахар, яйцо, сахар ванильный, соль, сахарная пудра, вареное сгущенное молоко, дрожжи.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование блюда: « Круассан с вареным сгущённым молоком»

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
2	мука	500				
3	соль	12				
4	дрожжи	12				
5	сахар	40				
6	вода	150				
7	молоко	100				
8	Сливочное масло для слоения	350				
9	Начинка					
10	Вареное сгущенное молоко	400				

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления «Круассан с вареным сгущенным молоком»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №6 Приготовление дрожжевого слоеного теста: В теплом молоке развести дрожжи, сахар и 1 ст л муки от общего количества. Оставить в теплом месте.



Операция №4 В миску добавить сахара, соль ,оставшееся молоко. Взбить венчиком.



Операция №5 В большую миску просеиваем муку. В середине делаем углубление и наливаем полученную смесь. Перемешиваем. Затем добавляем дрожжевую смесь, замешиваем тесто. Тесто не должно быть мягким, иначе оно будет рваться при работе с ним. Его хорошо надо вымесить, подпыляя мукой, чтоб оно не было липким. Кладем тесто в смазанную растительным маслом миску, накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.



Операция №6 Раскатываем тесто в прямоугольник размером 50*30. Делим его мысленно на 3 части.



Операция №7 На среднюю часть выкладываем подготовленное охлажденное сливочное масло. Накрываем пищевой пленкой и скалкой равномерно распределяем масло по всей средней части теста.



Операция №8 Накрываем второй частью теста. Защипнуть края теста. Опять выкладываем вторую половину сливочного масла и так же с помощью плёнки и скалки распределяем масло по тесту.



Операция №9 Накрываем третьей частью теста. Защипываем края. Присыпать с двух сторон мукой. Раскатываем снова в прямоугольник 50*30 см.



Операция №10 Раскатанное тесто сложить книжечкой. Затем сложить пополам.



Операция №11 Присыпать мукой и раскатать в третий раз в прямоугольник 50*30 см. Сложить книжкой, затем пополам. Замотать в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 30 минут или в морозилку на хранение до нужного момента. Через 30 минут с тестом можно работать. Раскатать подпылив мукой.



Операция №12 Приготовление круассанов с вареным сгущенным молоком: Тесто раскатываем в прямоугольник толщиной 3-5 мм. Разрезаем тесто на треугольники с основанием 5-6 см. На каждый треугольник кладем чайную ложку вареной сгущенки.



Операция №13 Сворачиваем рогалики из слоеного теста со сгущенкой, начиная с широкой стороны треугольника.



Операция №14 Включить духовку и разогреть до 200 градусов. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать пергамент растительным маслом. Выкладывают рогалики на противень. Дать постоять 30-35 минут при комнатной температуре. Смазывают льезоном.



Операция №15 Выпекаем круассаны из слоеного дрожжевого теста в духовке при 180 градусах примерно 20 минут, до румяности.



Круассаны готовы. Приятного аппетита!

Требования к качеству:

Слойка имеет форму подковы с заостренными краями, слоистость хорошо выражена, поверхность блестящая, цвет светло-коричневый; мякиш пышный, при надавливании пружинит.

Условия и сроки хранения:

Не упакованный – 36 ч, упакованный – 72 часа при t не выше +20 С.

Контрольные вопросы:

1 Как подготавливают сливочное масло при приготовлении дрожжевого слоеного теста ?

2 Какие особенности при разделке и формовании изделий из слоеного теста вы знаете?

Задание:

1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие «Руллет бисквитный с рисунком».

2 Подготовка рабочего места.

3 Приготовление изделия «Руллет бисквитный с рисунком».

4 Составление отчета по ЛПЗ.

5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №7

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» «Руллет бисквитный с рисунком»

Общие сведения

Бисквитные рулеты – очень удобная в приготовлении и вкусная выпечка. Бисквитный рулет можно приготовить с кремом или с повидлом. Бисквит для

рулета готовится мегабыстро! Рулет легко скручивается и не ломается. Сделать такой рисунок очень просто. Все ингредиенты для рулета доступные и практически всегда есть дома. Бисквит получается очень мягким, нежным, совсем не крошится.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, сливочное масло, сахар, яйцо, сахар ванильный, соль, сахарная пудра, крахмал, джем клубничный.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование блюда: «Рулет бисквитный с рисунком»

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Бисквитное тесто:					
	мука	75				
	яйцо	4шт				
	сахар	130				
	крахмал	40				
	ван.сахар	20				
	соль	2				
2	Рисовальная масса:					
	мука	40				
	яичный белок	30				
	слив. масло	30				
	сах. пудра	30				
	Краситель пищевой					
3	Начинка:					
	джем клубничный	50				

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления «Рулет бисквитный с рисунком»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Застелить противень пекарской бумагой. Простым карандашом нарисовать на ней необходимый узор (это можно сделать с помощью формочек для печенья и либо просто нарисовать нужные картинки от руки).



Операция №4 Приготовить цветную пасту для рисования. В емкости взбить сахар и яичный белок, добавить муку и размягченное масло. Взбить миксером до полной однородности, затем по одной капельке добавить пищевой краситель.



Операция №5 Сложить готовую массу в кондитерский мешок с насадкой. Пекарскую бумагу перевернуть разрисованной стороной вниз и обвести все рисунки. Убрать противень на несколько минут в морозильник (как минимум 15 минут).



Операция №6 Приготовить бисквитное тесто. Противень достать из морозилки. Аккуратно вылить поверх рисунка полученную жидкую массу, разровнять шпателем.



Операция №7 Разогреть духовой шкаф до 190 градусов. Выпекать бисквит 12-15 минут до появления легкого золотистого оттенка. Готовый корж выложить на полотенце. Сбрызнуть пергаментную бумагу водой и аккуратно ее снять.



Операция №8 Перевернуть бисквит (рисунки должны оказаться внизу), смазать его внутреннюю сторону начинкой и скрутить рулет. Плотнo завернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник пропитываться на 6-8 часов.



Рулеты бисквитные должны соответствовать требованиям, предъявляемым к органолептическим и физико-химическим показателям. К органолептическим показателям отнесены форма, вид поверхности, вид в разрезе, вкус и запах. По форме рулеты должны соответствовать наименованию изделий, не иметь посторонних запаха и вкуса. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салистого или прогорклого привкуса. Не должно быть повреждений поверхности, начинка не должна выступать за края ровного обреза рулета. Не допускается подгорелость изделия. Поверхность должна быть обсыпана или отделана в соответствии с рецептурой.

Срок хранения рулетов со времени изготовления устанавливается не более: с кремом — 36 ч; с творогом — 24 ч; с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых — 7 сут.; с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых — 5 сут.

Контрольные вопросы:

- 1 Какое тесто замешивают для рулетов?
- 2 Как узнать испёкся ли бисквит?
- 3 Когда нужно добавлять пряности в тесто? (в начале или в конце)

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие кекс «Столичный».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия кекс «Столичный».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №8

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента». Кекс «Столичный».

Общие сведения

«Столичный» — один из основных видов кекса, выпускавшийся в СССР промышленным способом. Первые известные публикации рецепта появились в 1951—1952 году. Кекс весом до 1 кг представляет собой изделие прямоугольной формы с большой продольной трещиной посередине. Верх посыпан сахарной пудрой. На разрезе виден равномерно распределённый изюм. Выпеченное тесто плотное и мягкое, легко ломается, влажностью 18—21 %. Кексы весом по 75 грамм выпекаются в круглых гофрированных, либо цилиндрических формах; влажность 10—14 %. Кекс Столичный входил в состав завтрака или обеда для членов экипажа советских космических станций Салют-5 (1976—1977), Салют-6 (1977—1982) и некоторых других. Сливочное масло растирают с сахаром, солью, ванилином и аммонием, постепенно добавляют смесь яичного белка с желтком. Перемешивают до тех пор, пока не растворятся кристаллы сахара. Добавляют изюм и муку. Выпекают в смазанных маслом и присыпанных мукой формах, при температуре 170—190°С в течение 1—1,5 часа. Порционный кекс по 75 г выпекают в смазанных маслом формах

при температуре 180—200°С в течение 15—20 минут. После остывания посыпают сахарной пудрой.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, сливочное масло, изюм, сахар, яйцо, сахар ванильный разрыхлитель, соль, сахарная пудра.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Наименование блюда: Кекс Столичный
№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Мука	250	250			
2	Сливочное масло	170	170			
3	Изюм	170	170			
4	Сахар	170	170			
5	Яйцо	3 шт	120			
6	Сахар ванильный	15	15			
7	Разрыхлитель	5	5			
8	Соль	2	2			
9	Сахарная пудра	15	15			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления «Кекс столичный»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



Операция № 2 подготовка продуктов. Изюм промывают в холодной воде и просушивают. Яйца промывают в теплой воде.



Операция № 3 Замес теста. Размягченное масло взбивают с ванильным сахаром до образования единой консистенции. Продолжая взбивать добавляют яйца и соль. В полученную массу добавляют подготовленный изюм и перемешивают. Всыпают половину муки с разрыхлителем, взбивают миксером. Добавляют оставшуюся муку и замешивают тесто.



Операция № 5 Форму для выпечки смазывают маслом и выкладывают в нее тесто. Выпекают при температуре 170-180 °С, 70-90 мин.



Операция № 6 Перед подачей посыпают сахарной пудрой.



Требования к качеству

Изделие имеет правильную форму с гофрированными краями, цвет от кремового до тёмно-коричневого без следов закала. На поверхности не большие трещины. Верхняя часть кекса хорошо обсыпана сахарной пудрой. Мякиш мягкий, жёлтый, пористый, на разрезе виден равномерно распределённый изюм, без следов непропека. Срок хранения 7 дней.

Контрольные вопросы:

- 1 Чем отличается кексовое тесто от других видов теста?
- 2 Какие вкусовые наполнители используют для приготовления кексов?
- 3 Какие безопасные приемы труда необходимо соблюдать при приготовлении кексов?
- 4 Чем украшают готовые кексы?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Бисквитный», торт «Птичье молоко».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Бисквитный», торт «Птичье молоко».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №9

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента» Торт «Бисквитный», торт «Птичье молоко».

Общие сведения

Бисквитный торт - это легкий торт из яичных белков, муки и сахара, иногда из дрожжевого теста с разрыхлителем. бисквитные коржи, из дрожжевого теста со взбитыми яйцами, зародившийся в эпоху Возрождения, возможно, в Испании. бисквит считается одним из первых не-дрожжевом торты, и самое раннее свидетельство бисквит рецепт на английском языке встречается в книге английского поэта Жервеза Маркхэм, английский Huswife, содержащий внутренние и внешние добродетели, которые должны быть в

полноценной женщиной (1615). все-таки, торт был гораздо больше похоже на крекер: тонкий и хрустящий. Бисквитные торты стали признанным сегодня тортом, когда пекари начали использовать взбитые яйца в качестве восходящего агента в середине 18 века. Викторианское создание разрыхлителя английским производителем пищевых продуктов Альфредом Бердом в 1843 году позволило добавить масло в традиционный рецепт губки, что привело к созданию губки Виктории.

Бискв́ит (фр. *biscuit* от итал. *biscotto* — «печённый дважды») — кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц. В англоязычных странах термин «бисквит» употребляется для других продуктов.

Торт «Птичье молоко» изобретён в 1978 году коллективом кондитерского цеха московского ресторана «Прага» под руководством шеф-кондитера Владимира Гуральника (по другим источникам, торт создал лично В. М. Гуральник в 1974 году). Торт изготавливали из кексового теста, прослоённого кремом на основе сливочного масла, сгущённого молока, сахарно-агарового сиропа и взбитых яичных белков, и покрывали шоколадной глазурью. На способ приготовления торта по заявке Московского треста ресторанов, ресторана «Прага» и Комбината кондитерских изделий Мосресторантреста в 1982 году выдано авторское свидетельство № 925285. «Птичье молоко» является первым тортом, на который за время существования СССР был выдан патент. Для производства «Птичьего молока» оборудовали специальный цех, производивший две тысячи изделий в сутки, но торт оставался дефицитом. По свидетельству В. Гуральника, 15-килограммовый торт «Птичье молоко» был специально изготовлен для празднования 70-летия Л. И. Брежнева. Торт «Птичье молоко» популярен среди русских эмигрантов в США, где его готовят на основе взбитых сливок с использованием желатина.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, сотейник, сито.

Сырье: яйца, сахар, мука, разрыхлитель, масло растительное, масло сливочное, сметана жирностью от 20%, яйца, сахар, масло сливочное, мука, ванилин, кокосовая стружка, вода, сок лимонный, сгущенное молоко, агар-агар, шоколад темный.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование блюда: Торт бисквитный

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Для бисквита:					
	Яйцо	6 шт	240			
	Сахар	150	150			
	Мука	200	200			
	Разрыхлитель	20	20			
	Масло сливочное	10	10			
2	Для крема:					
	Сметана	700	700			
	Яйцо	2 шт	80			
	Сахар	240	240			
	Масло сливочное	260	260			
	Мука	300	300			
	Ванилин	1	1			
3	Для пропитки					
	Сахар	50	50			
	Вода	100	100			
	Сок лимонный	50	50			
	Кокосовая стружка	20	20			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Торт бисквитный»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.



Операция № 2 Подготовка продуктов. Муку просеивают, яйца промывают в теплой воде.



Операция № 3 Яйца взбивают с сахаром, до получения пышной массы. Всыпают просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и перемешивают лопаткой, снизу-вверх.



Операция № 5 Тесто выкладывают в форму и выпекают при температуре 160-180°C 20-30 мин. Вынимают из духовки и охлаждают



Операция № 6 Приготовление крема: Яйца, сахар и ванильный сахар смешивают до однородности, добавляют сметану и хорошо размешивают, всыпают муку небольшими партиями и перемешивают до тех пор, пока не уйдут комочки. Емкость с кремом ставят на водяную баню и заваривают до загустения. Снимают с огня и оставляют остужаться. Пока сметанный крем остывает, взбивают размягченное сливочное масло до пышной пены. Затем к маслу постепенно не прекращая взбивать вливают сметанный крем. Убирают на 30 минут в холодильник.



Операция № 7 полностью остывший бисквит нарезают на 3 коржа. Подготавливают пропитку. Воду, сахар и лимонный сок соединяют в кастрюле и разогревают на огне до полного растворения сахара. Дают сиропу остыть.



Операция № 8. Сборка торта: укладывают первый корж хорошо пропитывают его сиропом и смазывают кремом. Так выкладывают остальные коржи смазывая их кремом. После сборки края и поверхность торта выравнивают сливочным тортом.



Операция № 9 Украшают торт фигурками из крема, сделанными при помощи кондитерского мешка и фигурной насадки и посыпают кокосовой стружкой.



Требования к качеству

Требования к качеству бисквитного теста и готового бисквита

1. Бисквитное тесто должно быть пышной консистенции, светлого кремового оттенка, с полным растворением сахара.

2. Хорошо выпеченный бисквит имеет тонкую гладкую (местами бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура мякиша — пышная, пористая, эластичная. При надавливании легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму.

3. Крем нежно белый не отслаивается от коржей и не растекается.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Наименование блюда: Торт птичье молоко

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Бисквит					
	масло сливочное	100	100			
	яйца	2 шт	80			
	сахар	100	100			
	ванильный сахар	10	10			
	мука	140	140			
	разрыхлитель	15	15			
2	Суфле					
	масло сливочное	200	200			
	сгущенное молоко	100	100			
	белки яичные	6 шт	150			
	агар-агар	10	10			
	вода	150	150			
	сахар	400	400			
	лимонная кислота	0,5	0,5			
3	глазурь					
	шоколад темный	100	100			
	сливки 30-33 %	80	80			
	масло сливочное	40	40			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда «Торт птичье молоко»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов. Агар-агар заливают холодной водой и оставляют набухать. Муку просеивают, яйца промывают теплой водой.



Операция № 3 Приготовление теста. Смешивают муку и разрыхлитель. Отдельно соединяют сливочное масло, сахар, ванилин и взбивают до однородной массы. Добавляют по одному яйцу и хорошо взбивают. Постепенно порциями всыпают сухую часть и продолжают взбивать.



Операция № 4 Выпечка коржей. Тесто делят на 2 равные части и каждую часть выкладывают на пергамент. Затем равномерно распределяют по форме круга диаметром 22 см. Выпекают при температуре 170-180°C 8-10 мин до легкого румяного цвета. После выпечки готовые еще теплые коржи обрезают по диаметру формы 20 см. И оставляют до полного остывания.



Операция № 5 Приготовление масляного крема. В небольшую миску выкладывают масло комнатной температуры и взбивают до пышной массы. Постепенно порциями добавляют сгущенное молоко и взбивают до однородной массы.



Операция № 6 Приготовление суфле. Предварительно замоченный агар-агар ставят на огонь и доводят до кипения, кипятят 1 минуту. Когда агар-агар полностью растворится всыпают сахар и помешивая доводят до кипения. Варят сироп на среднем огне 8-12 мин, пока сироп не загустеет и на поверхности не образуется белая пена. Сироп снимают с огня и дают ему остыть. Яичные белки с лимонной кислотой взбивают до крепких пиков, и вливают тонкой струйкой сироп не прекращая взбивать. Следом вливают масляный крем и вбивают в массу.



Операция № 7 Сборка торта. На заранее подготовленный корж выкладывают половину суфле и равномерно распределяют по всей поверхности. Накладывают вторым коржом и выкладывают остальную часть суфле. Убирают в холодильник на несколько часов до полного застывания.



Операция № 8 Приготовление шоколадной глазури. Сливки доводят до кипения, но не кипятят. Темный шоколад заливают горячими сливками и перемешивают. Добавляют сливочное масло и смешивают до однородной массы.



Операция № 9 Подача. Торт достают из холодильника и украшают узорами из шоколадной глазури.



Требования к качеству

Торт имеет круглую форму, поверхность и боковые стороны блестящие, ровные. Рисунок четкий законченного характера. На разрезе видны два коржа золотисто-коричневого цвета, пышной, эластичной структуры, желтый цвет мякиша. Крем-суфле однородный по массе, упругий, студнеобразная масса, хорошо сохраняет форму. торт «Птичье молоко» — хранится до 72 часов при комнатной температуре, имеет срок годности до 30 суток в холодильнике.

Контрольные вопросы:

- 1 Какое сырье используют для приготовления бисквитного теста?
- 2 Как замешивают бисквитное тесто?
- 3 Как узнать испёкся ли бисквит?
- 4 Какие виды бисквита вы знаете?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №10

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».

Основные сведения

Песочное печенье обычно ассоциируется с Шотландией и происходит из него, но из-за своей популярности оно также производится в остальной части Соединенного Королевства, и подобное печенье также производится в Дании, Ирландии и Швеции. Шотландская версия является самой известной и широко экспортируется. Песочное печенье было выбрано представителем Великобритании в Café Europe во время председательства Австрии в Европейском союзе в 2006 году. Шотландский повар Джон Куигли из Red Onion в Глазго описывает песочное печенье как «жемчужину в короне» шотландской выпечки. Ранний сорт песочного печенья с использованием имбиря, как сообщается, ели во время заседаний парламента Шотландии, и поэтому в XIX веке этот сорт иногда называли «парламентским пирогом» или «тортами». Печенье было продано в таверне и магазине миссис Flockhart в Бристо - стрит в Эдинбурге «s Potterrow. Хозяйка, известная как Лаки Фики, считалась источником вдохновения для миссис Флокхарт в « Уэверли» Вальтера Скотта.

Памятные всем пирожные-корзиночки относились к категории песочных. Интересной с кулинарной и эстетической точки зрения были и любительская корзиночка - в качестве наполнителя использовалась обжаренная (иногда и "сырая") бисквитная крошка, смешанная со сливочным кремом -

масляный, глянсе или шарлот, а также с коньяком и ромовой эссенцией. Поверхность такой корзиночки украшали кремом и цукатами.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплита, духовой шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, ситейник, сито.

Сырье: яйцо, сахар, мука, сметана, жирностью от 20%, масло сливочное, мед, маргарин, сгущенное молоко.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование блюда: «Корзиночки из песочного теста с белково-заварным кремом».

№ рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто:					
	мука	300				
	сахар	50				
	слив. масло	200				
	Яичные желтки	3шт				
	соль	2				
	ванилин	1				
2	Белковый крем:					
	яичные белки	3шт				
	сахар	250				
	сок лимона	10				
	вода	60				
3	Начинка:					
	джем клубничный	100				

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении Корзиночки с белково –заварным кремом

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 В тару с мукой добавляют: соль, ванилин и сахарную пудру. Перемешивают ручным венчиком. Добавляют холодное сливочное масло. Перетирают муку и масло в песочную крошку.



Операция №4 добавляют желтки, продолжают вымешивать песочную основу. Для удобства выкладывают песочную основу на стол и продолжают быстро вымешивать до песочного теста. Очень важно долго не месить песочное тесто, чтобы не образовалась клейковина. Достаточно собрать тесто в единый шар и оно готово. Накрывают тесто пакетом и убирают в холодильник, минимум на 1 час.



Операция №5 для формирования пирожных используют гофрированные, металлические формочки. Стол присыпают мукой, выкладывают холодное тесто. Раскатывают песочное тесто скалкой в пласт, толщиной примерно 1 сантиметр.



Операция №6 Круглой формой для печенья, вырезают круги равные, диаметру корзиночек у основания. Закладывают заготовку в корзиночку и с помощью пальцев рук, начинают распределять песочное тесто по всей площади корзиночки, быстро надавливая на тесто, начиная с центра, постепенно переходя к бортам, поднимая тесто вверх. Излишки сглаживают, чтобы края были ровные. Если тесто сильно выходит за борта корзиночки, срезают излишек острым ножом.



Операция №7 Накальывают песочное тесто в корзиночках, обычной вилкой, чтобы избежать возможного поднятия теста, под действием высокой температуры. Убирают корзиночки с тестом в морозильник на 30 минут, либо в холодильник на 1 час.



Операция №8 После охлаждения, противень с корзиночками ставят в разогретый духовой шкаф до 210 градусов на 15- 20 минут. Готовность песочных корзиночек определяют по румянному цвету.

Операция №9 Для приготовления белково-заварного крема в сотейник всыпают сахар. Из сотейника 2 чайные ложки сахара добавляют в яичный белок.



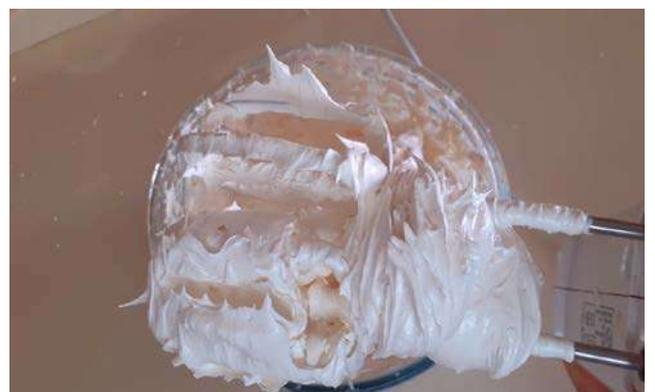
Операция №10 В сотейник вливают воду и включают плиту на сильный огонь. В белок добавляют сок лимона



Операция №11 взбиваем белок миксером на средних оборотах, до пышной массы. Как только белок взбит до лёгких пиков, вливаем тонкой струйкой сахарный сироп. Готовность сиропа определяйте на тонкую ниточку, либо мягкий шарик.



Операция №12 по мере взбивания крем становится очень плотным, приобретая явную текстуру и плотность. Крем настолько плотный и текстурный, что стал наматываться сгустками на лопасти миксера, это говорит о том, что он приготовлен правильно и будет стабильно держать форму. После выпекания даю корзиночкам остыть при комнатной температуре и извлекаю, просто перевернув форму на ладонь. Для начинки в каждую песочную корзиночку добавляем джем. Из кондитерского мешка с помощью насадки закрытая звезда, отсаживаем кремовые шапочки, окончательно формируя кондитерское изделие.





Требования к качеству: Органолептические показатели кондитерского изделия пирожное песочное «Корзиночка» с белковым кремом: Внешний вид: корзиночка в форме – усеченного конуса, оформленная кремом и цукатами; Цвет: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета; Консистенция: песочный полуфабрикат равномерно пропечен, консистенция мягкая, рассыпчатая; Вкус и запах: продуктов, входящих в состав кондитерского изделия. Готовые пирожные песочные «Корзиночка» оформляют и отпускают в пергаментных розеточках.

Срок хранения и реализации - 36 часов.

Контрольные вопросы:

- 1 Как продолжительность замеса влияет на песочное тесто?
- 2 Если в песочном тесте много сахара, каким оно будет?
- 3 Температура и время выпекания песочных изделий?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Рыжик».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Рыжик».
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №11

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента». Торт «Рыжик».

Основные сведения

Легенда о его происхождении уходит во времена императрицы Елизаветы Алексеевны, жены Александра I. Она на дух не переносила мед и блюда с ним в составе. Однако новый придворный повар не знал этого и приготовил вкуснейший медовый торт. Императрица была в восторге и потребовала рассказать ей рецептуру. На удивление всех придворных, узнав о том, что повар положил в него мед, она не наказала его, а наградила. С тех времен пирог переходил из поколения в поколения и не теряет популярности и в наши дни.

Цель работы:

- 1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплита, духовой шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, ситечко, сито.

Сырье: яйцо, сахар, мука, сметана, жирностью от 20%, масло сливочное, мед, маргарин, сгущенное молоко.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11

Наименование блюда: торт «Рыжик»

№ рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Тесто:					
	мука	960	960			
	сахар	400	400			
	маргарин	200	200			
	мед	80	80			
	яйцо	4 шт	192			
	сода		20			
2	Крем:					
	масло слив		400			
	сметана		400			
	сгущенное молоко		350			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении торт «Рыжик»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3: Взбить до образования пышной пены (взбивайте 4-5 минут на высоких оборотах миксера).



Операция №4 Как только сахар растворится, добавить мёд, соду маргарин. Поставить на водяную баню и перемешивать до растворения маргарина. Смесь очень увеличится в объёме.



Операция №5 Снять смесь с водяной бани и всыпаем подготовленную муку, замешиваем тесто.



Операция № 6 Тесто раскатываем и выпекаем.



Операция №7 Приготовление Крема : Масло комнатной температуры взбить в пышную массу, порциями добавлять сгущённое молоко, не переставая взбивать.



Операция №8. Вмешивайте сметану на небольших оборотах миксера или вручную. Крем готов.



Операция №9 Сборка торта: Прослоить коржи сметанным кремом со сгущёнкой и маслом Верх и бока торта оформить кремом и обсыпать крошкой из остатков коржей. Торт должен постоять в холодильнике перед подачей минимум 12 часов.



Требования к качеству. Торт правильной круглой формы, недеформированный, поверхность и боковые стороны торта покрыты крошкой. На разрезе видны слои медового полуфабриката, слои крема, мякиш рассыпчатый, крем хорошо сохраняет форму. Для хранения тортов следует предусматривать не менее двух холодильных камер с температурой 5°C.. Емкость камер проектируется исходя из сроков хранения тортов: торты с белково-сбивными кремами, с фруктовой отделкой и без - 72 ч; со сливочными кремами - 36 ч; с заварными кремами - 6 ч; со сбивными сливками - 7 ч. При

отсутствии холода срок реализации со сливочным кремом – 12 ч, с заварным кремом, а также взбитыми сливками хранению не подлежат.

Контрольные вопросы:

- 1 Какими способами можно приготовить медовое тесто?
- 2 Температура и время выпекания изделий из меда?
- 3 Охарактеризуйте понятие: «Сухие духи» либо «Букет».

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Прага».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Прага»
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №12

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента» Торт «Прага».

Основные сведения

«Прага» не имеет никакого отношения к конкретному городу. Просто история создания торта «Прага» тесно связана с кондитерским цехом одноименного ресторана. В октябре 1955 года сюда, в открытый после войны к 10-летию освобождения Праги, устроился на работу Владимир Гуральник. Через 10 лет ему присвоили звание мастера-кондитера, а еще через 4 назначили начальником кондитерского цеха. В то время меню ресторана «Прага» было построено на чешских национальных блюдах. Время от времени для обмена опытом в Москву приезжали повара и кондитеры из Чехословакии. Так в СССР был привезен рецепт настоящего торта «Прага», и рецептуру разослали по всей стране по линии Треста ресторанов и столовых. С этого момента «Прага» стала любимым тортом москвичей – считается, что правильную «Прагу» можно купить только в кулинарии при ресторане. Владимир Гуральник существенно изменил аутентичный рецепт, в состав которого входили ликеры «Шартрез» и «Бенедиктин», пропитки джемом не предусматривалось. Кстати, любимые торты «Птичье молоко», «Вацлавский», «Зденка» - тоже его изобретение. Жалко только, что запатентовать свои изобретения Гуральник не успел, и теперь право выпускать «Прагу» и другие «чешские» торты имеет любое кондитерское предприятие при соблюдении ГОСТа.

Цель работы

- 1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи.
- 2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента
- 3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплита, духовой шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, ситечко, сито.

Сырье: яйцо, мука, сахар, масло слив, какао, варенье абрикосовое, шоколад темный, сгущенное молоко, ванильный сахар.

Организация _____
Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование блюда: торт «Прага»

№ рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций
1	Тесто:					
	мука	115	115			
	сахар	150	150			
	сливочное масло	40	40			
	какао	25	25			
	яйцо	6 шт	288			
2	Крем:					
	Яичный желток	1	20			
	масло слив	200	200			
	ван. сахар	10	10			
	сгущенное молоко	120	120			
	вода	20	20			
	какао	10	10			
3	Пропитка:					
	абрикос.варенье	60	60			
	вода	100	100			
	сахар	70	70			
4	Глазурь:					
	шоколад темный	70	70			
	слив. масло	50	50			

Директор _____
Калькулятор _____
Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении торт «Прага»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция № 3 Для приготовления бисквита разделите 6 яиц на белки и желтки. Желтки взбейте с половиной сахара до пышной светлой пены.



Операция № 4 Начните взбивать белки, затем постепенно подсыпайте сахар. Взбивайте до густых устойчивых пиков. Затем соедините взбитые белки и желтки, медленно аккуратно их перемешивая в одном направлении.



Операция № 5 Муку с какао просейте в яичную смесь и перемешайте снизу-вверх. 40 грамм сливочного масла растопите и остудите, затем добавляйте по краю и вмешивайте в тесто.



Операция № 6 Разъемную форму для выпечки застелите пергаментом. Вылейте тесто, разровняйте. Выпекайте полчаса при температуре 200 градусов.



Операция № 7 Для приготовления крема в кастрюле с толстым дном размешайте желток с 20 граммами холодной воды. Добавьте 120 грамм сгущенки и на медленном огне доведите до загустения, постоянно помешивая.



Операция № 8 Сливочное масло взбейте с ванильным сахаром миксером до пышного состояния. Затем частями вводите сироп и просейте 10 грамм какао. Взбейте до однородного состояния.



Операция № 9 Для пропитки соедините сахар и 100 мл заваренного чая. Разрежьте бисквит на 3 части и пропитайте им коржи.



Операция № 10 Соберите торт. Пропитанный нижний корж смажьте половиной крема, накройте вторым и выложите остаток крема. Третий корж пропитайте абрикосовым вареньем и отправьте на 20 минут в холодильник.



Операция № 11 Шоколад и сливочное масло растопите в микроволновке или на водяной бане. Покройте глазурью весь торт. Когда она остынет, сделайте узор из шоколада.



Требования к качеству

Торт «Прага» должен быть круглой формы, иметь три слоя бисквитного полуфабриката «Прага» (без промочки), которые соединены кремом «Пражский». Верхние и боковые стороны покрыты повидлом и заглазиррованы шоколадной помадой. Поверхность отделана рисунком из крема.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Прага» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Контрольные вопросы:

1 Перечислите, какие жиры используют в кондитерском производстве. В чём их отличия?

2 Опишите, какие бывают яйцапродукты, подготовку их к производству, взаимозаменяемость этого сырья?

3 Опишите технологию приготовления сметанного крема и крема из сливок.

Укажите, для каких изделий использую сметанный крем и крем из сливок.

Задание:

1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Захер».

2 Подготовка рабочего места.

3 Приготовление изделия торт «Захер»

4 Составление отчета по ЛПЗ.

5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №13

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента» Торт «Захер».

Общие сведения

Торт «Захер» в 1832 году придумал венский кондитер Франц Захер. А дело всего-то в бисквитном корже, абрикосовом конфитуре, шоколаде и взбитых сливках. Лишь эти четыре ингредиента сделали этот торт символом целой страны и сегодня уже типичным блюдом не только венской но и

австрийской кухни, которое подают в каждом кафе страны. Отличительная особенность и ноу-хау этого лакомства – слой абрикосового конфитюра под шоколадной глазурью. Именно вторая прослойка которого, а точнее ее отсутствие, помогла когда-то разрешить судебный спор между двумя сторонами, чьи творения претендовали на эксклюзивно право **носить имя «Sachertorte»**.

Как-то в 18 веке министра иностранных дел, ожидая высокопоставленных гостей и желая удивить их изысканным десертом, дал указание своему повару изготовить новый торт. Повар захворал и поручил это дело своему 16-летнему ученику, **Францу Захеру**. Тот, как говорят завистники, намедни подсмотрел рецепт у своей сестры и воспроизвел его для исполнения приказа. Но мы-то знаем, что Франц придумал рецепт сам! Торт всем понравился, но постепенно забылся. Франц подрос, повзрослел, набрался опыта, он даже работал поваром при дворе русского царя. В возрасте 32 лет он открыл собственный ресторан в Вене, где торговал вином и деликатесами.

Старший сын Франца Захера, Эдвард, работал в кондитерской «Демель», где и изготавливал изысканный торт по рецепту отца. Затем он открыл свой отель «Захер», и начал подавать свой торт гостям отеля. Многие пытались воспроизвести этот торт, да и рецепт, как таковой, секретом не был, как думали остальные кондитеры. Но по какой-то причине ни у кого этот торт не получался таким же изысканным, как у семьи Захер. Эдвард Захер писал австрийскому императору, в чье меню торт был включен на протяжении многих лет: «Захерторт — это изобретение моего отца. Он придумал и испёк его, ещё будучи в учениках, и торт этот подавался ещё к столу старого князя Меттерниха, на дворцовой кухне которого отец обучался кондитерскому искусству. Торт встречал неизменную похвалу и восхищение самого хозяина. С тех пор этот торт не может быть воспроизведён ни одним поваром или же кондитером. Доказательством тому — то, что именно мой торт ежедневно поступает к столам Вашего Величества и Наследного принца. Его можно найти и в Вене, и во всех крупных городах. У меня работают всего четверо работников, выпечка идёт круглосуточно и без выходных, и в некоторые дни мы продаём и отправляем по заказам от 200 до 400 тортов. В Париж, Берлин, Лондон и даже за море отсылаются торты Захера». Однако, отель «Захер» вскоре разорился. После смерти Эдварда и его супруги, их сын в военные годы от безденежья продал оригинальный рецепт торта кондитерской «Демель». С тех пор это заведение выпускало уже известный на весь мир десерт с шоколадной медалью «**Эдвард Захер. Вена**».

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, масло сливочное, яйца, сливки 20%, темный шоколад, джем абрикосовый, сахар, ванильный сахар.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13

Наименование блюда: торт «Захер»

№ рец. электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Бисквит:					
	мука	150	150			
	Темный шоколад	150	150			
	сахар	180	180			
	яйцо	6шт	288			
	сливочное масло	120	120			
	ванильный сахар	10	10			
2	Начинка:					
	джем абрикосовый	200	200			
3	Ганаш:					
	темный шоколад	150	150			
	сливочное масло	50	50			
	сливки 20%	100	100			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении торт «Захер»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

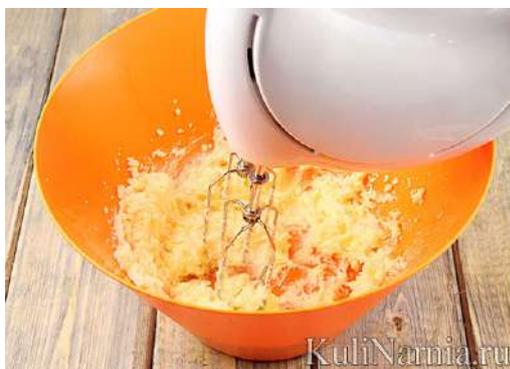
Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Приготовление бисквита: Шоколад ломаем на дольки, томим на «водяной бане», постоянно перемешивая. Добиваемся получения гладкой шоколадной массы без сгустков. Сняв с плиты, остужаем.



Операция № 4 Сливочное масло достаем из холодильника, позволяем ему размягчиться, а затем взбиваем с половиной порции сахарного песка (90 г) и ванильным сахаром.



Операция № 5 Яичные желтки, аккуратно отделив от белков, добавляем к масляной массе. Взбиваем.



Операция №6 Добавляем расплавленный шоколад, взбиваем миксером до получения гладкого и однородного состава.



Операция № 7 Яичные белки взбиваем до уплотнения, постепенно всыпая остатки сахара. Не забываем, что посуда и венчики при работе с белковой массой должны быть идеально чистыми и сухими! Чтобы проверить готовность белков, наклоняем миску. Правильно взбитая масса должна держать форму и оставаться совершенно неподвижной



Операция № 8 К масляно-шоколадной смеси небольшими частями вводим белки, каждый раз аккуратно вмешивая их с помощью силиконовой лопатки движениями снизу вверх



Операция № 9 Когда все белки будут вмешаны, порциями (примерно в 4 захода) просеиваем в массу муку, продолжая движения снизу вверх. Наша задача — добиться однородности, но при этом не позволить тесту осесть. Чем «воздушнее» получится масса, тем пышнее и нежнее будет готовый бисквит!



Операция № 10 Дно формы диаметром 22 см застилаем пергаментом, стенки слегка натираем маслом. Наполняем емкость шоколадным тестом и отправляем в раскаленную духовку с температурой 180 градусов примерно на

25-35 минут. Важно не пересушить бисквит для торта «Захер» — он должен получиться чуть-чуть влажноватым. Чтобы проверить готовность, погружаем в мякиш зубочистку или спичку. Если на палочке уже нет мокрого теста, но остается немного влажных крошек, бисквит готов!



Операция № 11 Полностью остудив, извлекаем выпечку из формы и разрезаем вдоль на два коржа. Если на бисквите образовалась выпуклая верхушка, аккуратно подравниваем ее ножом.



Операция № 12 Приготовление начинки: Всю порцию джема слегка взбиваем миксером, чтобы получить наиболее гладкую и однородную консистенцию.



Операция № 13 Один корж помещаем на тарелку (пористая сторона должна оказаться сверху). Промазываем шоколадную основу половиной джема.

Распределяем абрикосовую прослойку равномерно по всей площади бисквита.



Операция № 14 Накрываем заготовку вторым шоколадным коржом. Остатки джема распределяем по поверхности и бокам торта. Убираем почти готовый десерт в холодильник.



Операция № 15 Приготовление шоколадного ганаша : Пока торт охлаждается, подготовим ганаш. Темный шоколад разламываем на дольки, помещаем в жаростойкую емкость



Операция № 16 Сливки смешиваем с маслом, помещаем на медленный огонь. Помешивая, нагреваем жидкость до горячего состояния (не кипятим), а затем сразу же переливаем к шоколаду. Интенсивно перемешиваем массу до тех пор, пока она не станет полностью однородной и глянцевой. Если ганаш

получился слишком жидким, убираем его на полку холодильника и ожидаем застывания



Операция № 17 покрываем его со всех сторон шоколадом. Разравниваем лопаткой.



Операция № 18 По желанию рисуем надпись или любой узор с помощью корнетика, а затем снова отправляем торт в холодильник. Пропитываем не менее 8 часов, шоколадный торт «Захер» полностью готов! Приятного сладкого чаепития!



Требования к качеству:

Внешний вид: торт правильной круглой формы, поверхность глянцевая

Вкус и запах: запах шоколада, вкус шоколадного бисквита, сладкий с кислинкой от абрикосового джема

Цвет: коржей – коричневый, поверхность темно-коричневая, глянцевая

Консистенция: мягкая, нежная

Сроки хранения: 7 суток. Условия хранения: от +2 до +6 °С.

Контрольные вопросы:

1 При какой температуре выпекают бисквитное тесто?

- 2 Для чего выстаивают бисквит после выпекания?
- 3 Чем в бисквитном тесте можно заменить часть муки?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт муссовый «Три шоколада».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия Торт муссовый «Три шоколада»
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №14

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента». Торт муссовый «Три шоколада».

Основные сведения

Муссовый торт представляет из себя кондитерское изделие, состоящее из нескольких слоев: Нередко, в качестве отдельного слоя используют хрустящие сабле или крамбл. Основой служат различные бисквиты. С французского, слово мусс (Mousse) переводится как «пена», что как нельзя лучше описывает данный продукт: сочетание взбитых сливок и ягодной, фруктовой, карамельной или шоколадной начини с добавлением желатина. Своему появлению в мире кондитерского искусства муссовый торт «Три шоколада» (на фото) обязан французскому художнику по имени Анри Тулуз-Лотрек. Именно он впервые предложил соединить вместе шоколад, взбитые яичные белки и желтки. Приготовленный таким способом десерт стали символично называть шоколадным майонезом. А вот в историю кондитерского искусства это лакомство вошло как мусс. С французского языка это слово переводится как «пена». Таким образом, впервые мусс был приготовлен в 1897 году. Что касается торта «Три шоколада» в том виде, в котором его привыкли все видеть, то впервые он был приготовлен в конце XX века. Именно тогда кондитеры научились объединять несколько видов муссов в одно изделие. Сегодня муссовый торт, в процессе приготовления которого используются несколько видов шоколада, пользуется особой популярностью у любителей сладкого. Такой десерт можно готовить в любое время года, например, летом он может стать отличной альтернативой мороженому.

Цель работы

- 1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.
- 2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- 3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы

производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки, ацетатная пленка, кольцо для сборки.

Сырье: мука, масло сливочное, яйца, кофе, шоколад темный, молочный, белый, соль, молоко, сахар, ванильный сахар, какао, сливки 35%, желатин.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование блюда: Торт муссовый « Три шоколада»

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
	мука	100				
	масло раст	30				
	яйца	1шт				
	Кофе (1 ч/л раств. кофе)	70				
	сметана	50				
	молоко	50				
	соль	2				
	какао	20				
	сахар	100				
	разрыхлитель	10				
	ванильный сахар	15				
2	Мусс из темного шоколада:					
	сливки 35%	200				
	темный шок	120				
	сахарная пудра	15				
	сливочное масло	40				
	желатин	5				
3	Мусс из молочного шоколада					
	сливки 35%	200				
	молочный шок	120				
	сахарная пудра	15				
	сливочное масло	40				
	желатин	5				
4	Мусс из белого шоколада					
	сливки 35%	200				
	белый шок	120				
	сливочное масло	30				
	желатин	8				

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении торт муссовый « Три шоколада»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Готовим корж для основы торта. Муку просеиваем с какао и разрыхлителем, добавляем соль, обычный и ванильный сахар. Тщательно размешиваем.



Операция №4 Отдельно соединяем молоко, сметану, растительное масло и яйцо. Взбалтываем венчиком до однородности. Соединяем сухую и влажную массы. Старательно вымешиваем. В итоге получается достаточно густое, окрашенное в шоколадный цвет тесто



Операция №5 Готовим кофе любым привычным способом. Можно использовать турку, кофе машину или просто залить кипятком растворимый порошок. В любом случае для приготовления бисквита нам потребуется 70 мл готового напитка. Горячий свежеприготовленный кофе сразу же вливаем к густому тесту, энергично размешиваем — добиваемся получения гладкой и однородной текстуры.



Операция №6 Готовить корж и далее формировать торт будем в разъемной форме диаметром 22 см. Дно для удобства застилаем пергаментной бумагой, стенки натираем маслом. Выливаем в подготовленную емкость глянцевое тесто, отправляем в прогретую к тому времени духовку



Операция №7 Выпекаем корж при температуре 180 градусов около 15-20 минут. Готовность проверяем шпажкой или зубочисткой (она должна выходить из теста абсолютно сухой, без мокрых крошек). Остужаем выпечку



Операция №8 Форму промываем, протираем. Дно и стенки застилаем чистой пергаментной бумагой. В подготовленную емкость опускаем остывший корж (если у выпечки имеется выпуклая верхушка, предварительно подравниваем ее ножом).



Операция №9 Приготовление Темного мусса: Шоколад разламываем на дольки, соединяем с мягким сливочным маслом. Помешивая, растапливаем на «водяной бане» до однородности. Важно не перегреть шоколад, иначе он может свернуться! Чтобы избежать неприятных моментов, готовим на слабом огне и

следим, чтобы вода в кастрюле не касалась дна верхней емкости. Расплавленный шоколад снимаем с огня и остужаем.



Операция №10 Желатин высыпает в удобную емкость, вливаем 1,5 ст. ложки холодной воды. Оставляем для набухания (время смотрим на упаковке).



Операция №11 Холодные сливки (200 мл) вливаем в объемную миску, взбиваем с сахарной пудрой до сгущения массы. Начинаем работать на малой скорости миксера, постепенно увеличивая темп оборотов. Когда на поверхности массы будут оставаться следы от венчиков, останавливаемся



Операция №12 Выкладываем к сливкам остывший шоколад, размешиваем на самой малой скорости миксера до равномерного распределения цвета. Прогреваем набухший желатин до растворения порошка. Не кипятим! Остудив, вливаем тонкой струей к сливочно-шоколадной смеси при непрерывном взбивании. Если масса получилась сильно густой, добавляем 2-3 ст. ложки молока. Консистенция крема зависит от конкретного шоколада, поэтому нужно смотреть по ситуации.



Операция №13 Распределяем массу из темного шоколада по основе торта ровным слоем. Убираем в холодильник до застывания мусса.



Операция №14 Молочный мусс готовится аналогично первому. Разломав на дольки, растапливаем с маслом молочный шоколад. Остужаем.



Операция №15 Взбиваем сливки с пудрой, смешиваем с шоколадной массой. Набухший желатин прогреваем, вводим в крем. При необходимости добавляем немного молока.



Операция №16 Равномерно распределяем массу из молочного шоколада по застывшему муссу. Разравниваем поверхность и снова отправляем десерт в холодильник. Дожидаемся застывания слоя.



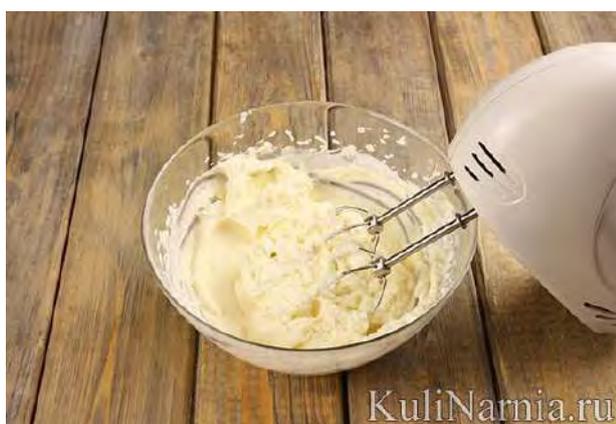
Операция №17 Светлый мусс готовится так же, как и предыдущие. Но здесь не будет сахарной пудры, ведь белый шоколад и без того достаточно сладкий. И на этот слой потребуется больше желатина, так как белый шоколад, как правило, менее плотный, чем темный и хуже держит форму. Итак, раскалываем шоколад на дольки, соединяем с маслом и растапливаем до однородности.



Операция №18 Желатин заливаем 2 ст. ложками воды, оставляем для набухания, прогреваем.



Операция №19 Взбиваем сливки и соединяем с остывшим шоколадом. Вводим желатин, выкладываем массу последним слоем, убираем торт в холодильник.



Операция №20 Когда застынет белый мусс, расстегиваем разъемный борт и снимаем с десерта бумагу. В качестве оформления можно осыпать поверхность торта «Три шоколада» просеянным какао-порошком и дополнить «пирамидками» из взбитых сливок. Также можно залить десерт глазурью или использовать для декора шоколадную стружку, ягоды и т.д. Разрезаем

аппетитный муссовый торт «Три шоколада» на порции и подаем! Приятного аппетита!



Требования к качеству:

Внешний вид— мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия зависит от формы посуды. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Вкус и запах –сладкий нежный, со свойственным ароматом шоколада, ванилина .

Консистенция —слегка упругая, пористая, однородная.

Срок хранения при температуре +2°С/+5°С не более 48 ч.

Контрольные вопросы:

- 1 Что придает муссу воздушность?
- 2 Какие желирующие в-ва используют при приготовлении муссовых тортов?
- 3 Какие виды желатина вы знаете? Как подготовить желатин?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Наполеон».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Наполеон»
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №15

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента». Торт «Наполеон».

Общие сведения

Наполеон — торт с масляным или заварным кремом. Рецепты тортов из слоёного теста с названием mille-feuille (тысяча листов) впервые появляются в Западной Европе в 1733 году и регулярно после этого, однако во всех этих рецептах тесто прослаивается вареньем, а не заварным кремом, вплоть до рецепта 1876 года, опубликованного Урбенем Дюбуа. Название «Тысяча листов» характерно для Франции и Италии. В России и других странах

бывшего СССР, а также скандинавских странах используется название «наполеон», происхождение которого неясно. Одна из версий — искажение французского слова *napolitain* («неаполитанский»). Существуют и другие версии. Согласно одной из них, в 1912 году, когда на территории России шла подготовка к празднованию к грандиозным торжествам в честь столетия победы над Наполеоном Бонапартом, именитым поварам удалось придумать новое пирожное, необычное, нежное и тающее во рту. Готовился «Наполеон» достаточно просто: несколько небольших коржей треугольной формы из слоёного теста обильно прослаивались заварным кремом на молоке и масле и затем настаивались в течение суток в холодном помещении. Венгерская версия «Наполеона» примечательна тем, что при подаче на стол торт обязательно разрезается на кубики относительно большого размера. Связано это с происхождением «Кремеша»: знаменитый французский кондитер, изобретатель пирожного «Миньон» Жак Миньон обнаружил, что склонность к небольшим по размеру десертам питают только светские дамы, прочая публика предпочитает крупные порции. Из муки, сливочного масла, соли и воды замешивают тесто. Формируют кирпичик, кладут его на присыпанный мукой стол, посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Складывают вчетверо и снова раскатывают, ещё раз складывают и раскатывают толщиной 4—5 мм. Пласт перемещают на противень, накалывают в нескольких местах вилкой или ножом и выпекают 25—30 минут при 210—220 °С. Корж намазывают масляным или заварным кремом, накрывают вторым коржем и намазывают тонким слоем крема. Поверхность отделывают крошками из обрезков коржей и присыпают сахарной пудрой[2]. Оставляют пропитаться минимум на 1—2 часа.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, масло сливочное, яйца, водка, уксус 9%, соль, молоко, сахар, ванильный сахар.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование блюда: Торт Наполеон

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
	мука	750	750			
	масло сливочное	400	400			
	яйца	2 шт	80			
	вода	150	150			
	водка	150	150			
	уксус 9%	50	50			
	соль	2	2			
2	Крем:					
	молоко	1000	1000			
	яйца	4 шт	160			
	мука	100	100			
	сахар	300	300			
	ванильный сахар	20	20			
	масло сливочное	300	300			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении «Торт Наполеон»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция № 3 Замес теста. В отдельной емкости смешивают холодную воду, водку и укус. В другой взбивают яйца, с солью и смешивают с жидкой частью, тщательно перемешивая. Просеянную муку смешивают с размягченным сливочным маслом и делают углубление в центре горки, в это углубление вливают яичную смесь и быстро замешивают слоеное тесто. Далее

тесто делят на 12 равных частей и скатывают в шарики, убирают в холодильник на 1-1,5 часа.



Операция №4 Приготовление крема. Муку, сахар и ванильный сахар растирают в кастрюле, вливают понемногу молоко и смешивают в однородную массу. Кастрюлю ставят на небольшой огонь и непрерывно помешивают, чтобы избежать появления комочков. Как только крем загустеет и начнет закипать его снимают с огня и вводят сливочное масло, размешивают до полного растворения масла. И ставят остывать.



Операция № 5 Выпечка коржей. Когда тесто хорошо охладится, его достают из холодильника и каждый шарик раскатывают в круг. Сверху кладут тарелку или форму диаметром 22-24 см и вырезают круг и выпекают в разогретой духовке при температуре 200-220°C 5-7 мин.



Операция №6 сборка торта. На блюдо выкладывают первый корж и смазывают подготовленным кремом, накрываем следующим коржом и

повторяем процедуру так собирают весь торт. Поверхность и бока готового торта обмазывают этим же кремом.



Операция № 7 Торт украшают крошкой из обрезков.



Требования к качеству

Торт должен иметь правильную форму без вмятин. Верхняя и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом и другими полуфабрикатами. Изделие не должно иметь неприятных запахов и привкусов не свежего сырья. Торт должен храниться при температуре от +2 до + 6С, а рекомендуемый срок хранения - не более 36 часов.

Контрольные вопросы:

- 1 На основе какого п/ф готовится торт Наполеон?
- 2 Какой крем лучше всего подходит для торта Наполеон?

Задание:

- 1 Составить технологическую карту на мучное кондитерское изделие торт «Муравейник».
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление изделия торт «Муравейник»
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №16

Тема: «Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента» Торт « Муравейник»

Общие сведения

«Муравейник» — домашний торт, получивший распространение в России примерно в 1980-х годах. Замешивают крутое песочное тесто и выдерживают в холодильнике 1—2 часа. Раскатывают его в тонкий корж, выкладывают на

противень и выпекают до готовности. Корж остужают и измельчают на мелкие кусочки, которые перемешивают с кремом, состоящим из смеси горячей варёной сгущёнки и размягчённого сливочного масла. Часть крема оставляют. Из кусочков коржа и крема выкладывают горку, которую поливают оставшимся кремом. Тарту дают пропитаться и остыть в прохладном месте.

Цель работы

1 Сформировать у обучающихся приготовления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи.

2 Выработать навыки по приготовлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при приготовлении и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, варианты подачи, правилам санитарии.

Оборудование: весы настольные электрические, столы производственные, электроплиты, духовые шкафы.

Инвентарь, инструменты, посуда, противень, лопатка и столовые ложки, миски, формы для выпечки.

Сырье: мука, масло сливочное, яйца, молоко сгущенное вареное, сахар, маргарин, соль.

Организация: _____

Предприятие: _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16

Наименование блюда: Торт Муравейник

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на 50 порций	Вес нетто на 50 порций
1	Тесто:					
	Маргарин	250	250			
	Сахар	200	200			
	Яйца	2 шт	80			
	Сода	0,3	0,3			
	Соль	0,3	0,3			
	Мука	500	500			
2	Для крема					
	Молоко сгущ. вар.	400	400			
	Масло сливочное	200	200			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций для приготовления блюда Торт «Муравейник»

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция № 3 Замес теста. Венчиком взбивают яйца. Отдельно взбивают маргарин с сахаром до получения пышной массы. Не прекращая взбивать маргарин, добавляют яйца, соль, соду и постепенно всыпают просеянную муку. Убирают тесто в холодильник на 1 час.



Операция № 4 Приготовление крема. Для крема взбивают сливочное масло до пышной пены и не прекращая взбивать, малыми порциями добавляют сгущенное молоко



Операция № 5 Выпечка коржей. Охлажденное тесто пропускают через мясорубку или натирают на терке. И выкладывают на противень. Выпекают при температуре 150-170 °С 20-25 мин.



Операция № 6 Приготовление торта. Охлажденное после выпечки тесто

ломают на кусочки и смешивают с кремом. Укладывают на блюдо в виде горки. И убирают в холодильник.



Операция № 7 Охлажденный и пропитавшийся торт можно подавать.



Требования к качеству

Тесто должно быть хорошо пропеченным, неподгорелым, без следов непромеса. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду изделия, без посторонних привкусов. Хранить Муравейник нужно тоже в холодильнике. Можно накрывать его пищевой плёнкой или пластиковым контейнером по размеру. Срок хранения – до пяти дней.

Контрольные вопросы:

- 1 Классификация тортов и пирожных.
- 2 Виды отделочных п/ф.

Задание:

- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление декора из шоколада.
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего мест.

Лабораторное занятие №17

Тема: Темперирование шоколада, приготовление декора из шоколада.

Общие сведения

Темперирование кондитерского шоколада – это процесс перекристаллизации. В процессе перекристаллизации какао-масло, содержащиеся в кондитерском шоколаде, принимает «правильную» кристаллическую решетку, которая позволяет получить красиво изделие, а именно глянцевую, твердую, хрустящую поверхность шоколадного изделия. При правильном процессе темперирования шоколад не покрывается белым налетом, но и не тает в руках, следы от рук на шоколаде также не останутся. То

есть, правильно темперированный шоколад будет иметь более высокую температуру плавления. Темперирование особенно важный процесс при создании шоколадного декора (шоколадные паруса, сферы, фигурки), шоколадных конфет и плиток, медианты и не менее популярные шоколадные бомбочки и другие шоколадные «тренды». Процесс темперирования шоколада заключается в том, что мы его нагреваем, затем остужаем и доводим до рабочей температуры. Существует три варианта темперирования шоколада. Темперирование какао-маслом Микрио, темперирование каллетами и темперирование на мраморной плите.

Цель работы:

1 Сформировать у обучающихся навыки по темперированию шоколада и изготовления декора из него.

2 Выработать навыки по темперированию шоколада, приготовлению шоколадного декора, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: Паллета большая и маленькая, Сотейник, Пластиковые миски, Микроволновая печь, Пирометр (инфракрасный термометр), Фен, Погружной блендер, Шпатели, Мраморная или гранитная плита.

Сырье: шоколад темный, молочный, белый, Микрио. Темперирование на мраморной плите.

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Распустите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до 45–50°C.





Операция №4 Нагрев шоколад до 45–50°C, охладите его на мраморной плите до 27°C. Для того, чтобы охладить шоколад, вылейте его на мраморную (или гранитную) плиту.





Операция №5 Когда температура опустилась ниже 27°C, соберите шоколад обратно в миску. Хорошо перемешайте.



Если после смешивания шоколада в миске температура ниже рабочей 31–32°C, подогреть шоколад феном либо блендером.



Операция №6 Повысив температуру шоколада до рабочей 31–32°C, проверьте результат. Окуните кончик ножа, палетки или любого другого предмета в шоколад, оставьте кристаллизоваться при комнатной температуре.



Операция №7 Шоколад должен кристаллизоваться в течение 1–2 минут (в зависимости от температуры в помещении), он станет матовым, нелипким. Шоколад должен кристаллизоваться без разводов или поседений. Это говорит о том, что вы затемперировали шоколад и с ним можно работать. Операция №8 Вы можете взять любой пластиковый стакан, миску, пластиковую или поликарбонатную форму и залить в нее затемперированный шоколад. Если за время, пока вы ждали кристаллизации на кончике ножа, шоколад немного остыл, снова подогрейте его до рабочей температуры с помощью фена.



Операция №9 Постучите стакан или форму о стол, чтобы избавиться от пузырей.



Операция №10 Оставшийся шоколад соберите в пакет, плотно закройте. Храните шоколад в темном месте при комнатной температуре. Шоколад можно темперировать повторно, для этого нужно пройти все шаги с самого начала: распустить, охладить и нагреть до рабочей температуры.



Операция №11 После полной кристаллизации в емкости, шоколад легко из нее вывалится. Немного заламайте форму, чтобы помочь шоколаду отойти.



Темперирование с помощью Микрио

Операция №12 Распустите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до 45–50°C.



Операция №13 Отвесьте Микрию, нам нужен 1% от массы шоколада. В нашем случае, это 6.5 г какао-масла Микрия.



Операция №14 Дождитесь пока шоколад остынет до 34°C, можете помешивать шоколад, чтобы масса остывала быстрее.



Операция №15 Когда шоколад остынет до 34°C, добавьте Микрио и тщательно перемешайте его с шоколадом, чтобы масло разошлось.



Операция №16 После добавления микрио и тщательного перемешивания, температура должна понизиться до рабочей 31–32°C, шоколад готов.



Операция №17 Проверить результат можно также, как и в первом способе, окунув кончик шпателя и оставив кристаллизоваться.



Операция №18 Остатки шоколада вылейте на пергамент. Когда он кристаллизуется, это позволит легко собрать его в пакет и убрать до следующего применения.



Темперирование каллетами

Операция №19 Распустите шоколад короткими импульсами в микроволновой печи до 45°C.



Операция №20 Добавьте каллеты. Мы добавили 25% от массы шоколада.



Операция №21 Хорошо вымешивайте, пока каллеты не разойдутся. Если вы всыпали больше каллет, чем нужно, они плохо расходятся, то можно помогать им разойтись с помощью фена, слегка подогревая, не превышая 32°C. После того, как каллеты разойдутся мы должны выйти на рабочую температуру

белого шоколада — 28–29°C.



Операция №22 Проверьте результат, как и в предыдущих методах, окунув кончик шпателя и оставив кристаллизоваться.



Идеи декора из шоколада для торта

Шоколад является универсальной идеальной сладостью для декорирования тортов и помимо приготовления кремов и глазури из него можно сделать различные замысловатые узоры, фигурки, натереть его в стружку или переплавить в декоративные пластины.

Стружка

Шоколадная стружка делается элементарно – плитку шоколада натирают на терке либо же режут при помощи овощечистки (в этом случае получаются более крупные шоколадные завитки). Большими завитками украшают верхушку торта, а мелким натертым шоколадом обсыпают весь торт, предварительно смазанный кремом и сбоку, и сверху. Шоколад не должен быть очень мягким, так как его невозможно будет натереть и чересчур холодным, так

как он будет крошиться и ломаться. Применяя трафареты можно, присыпая торт натертой крошкой, создавать на нем различные картинки или надписи.



Кружево, сеточка, ажур

Замысловатые геометрические узоры, кружевные и ажурные, прекрасно смотрятся на праздничной выпечке. Для украшения торта выполненного в темных тонах отлично подойдут узоры из белого шоколада, а темный узор выгодно подчеркнет светлую основу.



Шоколад следует расплавить в микроволновке или на паровой бане.

Из бумаги вырезают полосу, равную по длине диаметру торта и прорисовывают желаемый узор.

Расплавленным шоколадом наполняют кондитерский мешок либо корнетик и выдавливают на бумагу, повторяя декор.

Бумагу с нанесенным узором прикладывают к бокам торта и отправляют его на холод на 30-40 мин.

Когда узор застыл, бумагу аккуратно снимают.

Цветы

Изготовление цветов из шоколада трудоемкий и скрупулезный процесс, который требует сноровки и кулинарного опыта. Для создания цветов шоколад сначала растапливают, а затем выкладывают на полоску пергамента либо ацетатную пленку, после чего кладут на поверхность, которая придаст лепесткам нужную полукруглую форму (в банку, втулку из-под бумажного полотенца). Когда заготовленные лепестки застынут, собирают сам цветок. Для этого в пиалу укладывают фольгу и собирают цветок, соединяя листы между собой темперированным шоколадом. Техника приготовления довольно сложна и отнимает время, но в результате получаются великолепные шоколадные цветы, которые смотрятся на тортах как произведение искусства.



Листочки

В отличие от цветов приготовить шоколадные листья несколько проще. Для их приготовления берут натуральные зеленые листья, например цветка розы. На хорошо просушенный листок на обратную сторону наносят кисточкой топленный шоколад и оставляют застывать. Шоколадные листья получаются естественной природной формы.



Банты

Для изготовления полосок для шоколадного банта темперированный шоколад наносят на пергамент, разрезанный на длинные прямоугольники. После того как шоколад начнет схватываться края полосок соединяют и получившиеся петельки ставят набок и склеивают концы, промазывая их топленой шоколадной массой. После полного застывания пергамент удаляют и из получившихся элементов делают желаемую композицию в виде банта, скрепляя полученные петельки топленым шоколадом



Панели или зубцы

Чтобы создать такой декор растопленный шоколад распределяют по пергаментному листу размером с противень. Для приготовления украшения берут примерно 400-500 г шоколада любого вида. Когда топленая шоколадная масса затвердеет, ее разрезают на пластины или треугольные зубцы, которыми украшают торт по краям.



Трубочки

Подобными трубочками обкладывают торт вертикально вокруг по его периметру. Для изготовления каждой трубочки топленый шоколад распределяют по вырезанному небольшому кусочку пленки (4-5 см шириной и на 1-2 см выше торта в длину), сворачивают трубочкой и фиксируют скотчем. Для застывания трубочки помещают на 20-25 мин. в холодильник

Когда топленая шоколадная масса затвердеет, ее разрезают на пластины или треугольные зубцы, которыми украшают торт по краям.

Когда топленая шоколадная масса затвердеет, ее разрезают на пластины или треугольные зубцы, которыми украшают торт по краям.



Шарики, капли

Шоколадные шары весьма привлекательно и необычно выглядят на тортах. Изготавливают их при помощи специальных форм-молдов. Из топленого шоколада можно выполнить как полые сферы, так и «литые» тяжелые шоколадные шары. Для создания капель используют корнетик или шприц, при помощи которых топленый шоколад выдавливают на пергамент подобно маленькому пирожному безе и дают застыть.



Завитушки, узоры, цифры, надписи

Корнетиком на пергаменте рисуют узорчатые мотивы, надписи и цифры. Это могут быть бабочки, завитки, сердечки, цветочки. Такого рода декор подойдет для украшения, как верха торта, так и его боков.



Фигурки

Плоские фигурки вырезают при помощи формочек для выпечки, специальных трафаретов из застывшего тонким пластом шоколада на пергаментной бумаге, объемные отливают при помощи специальных форм (молды).



Требования к качеству:

Шоколад должен иметь твердую однородную консистенцию, пористый — ячеистую структуру. Поверхность блестящая, гладкая, без сероватого налета и пятен.

Цвет от светло до темно-коричневого, у белого шоколада - кремоватый.

Вкус шоколада — сладкий, приятный, горьковатый, аромат какао и добавлений, без посторонних запахов. Во рту шоколад тает и не должен оставлять ощущения крупинки, салистости.

Форма плиток правильная без деформаций, допускаются на значительные дефекты — пятна, царапины, пузырьки, сколы.

Нормируются физико-химические показатели — степень измельчения, влажность, массовая доля сахара и какао-продуктов.

Недопустимые дефекты шоколада: сахарное и жировое поседение, повреждение шоколадной огневкой, наличие салистого и прогорклого привкусов.

Хранение шоколада в домашних условиях должно проводиться по правилам.

Горький — самый долговечный продукт. Срок годности шоколада составляет 12 месяцев

Темный, с меньшей долей какао — допускается хранение шоколада в течение 6 месяцев.

Молочный — не более 6 месяцев, поскольку в его составе содержится скоропортящийся продукт — сухое молоко. При наличии стабилизаторов сроки хранения плитки увеличиваются.

Белый шоколад должен быть реализован в течение 1 месяца. Поскольку в нем нет какао-порошка, который сам по себе является консервантом, продукт быстро портится.

С добавками. Такой десерт держать в буфете разрешается 3 месяца.

Шоколадная плитка — самый недолговечный продукт, его следует употребить в течение 2 недель.

Контрольные вопросы:

- 1 Что такое темперирование шоколада?
- 2 для чего темперировуют шоколад?
- 3 Как можно затемперировать шоколад?

Задание:

- 1 составить технологическую карту на приготовление корпусных и нарезных конфет.
- 2 Подготовка рабочего места.
- 3 Приготовление корпусных и нарезных конфет.
- 4 Составление отчета по ЛПЗ.
- 5 Уборка рабочего места.

Лабораторное занятие №18

Тема: Приготовление корпусных, нарезных конфет.

Общие сведения

Возникновение слова «конфекта» связывают с Италией, именно так в 16 в. аптекари придумали называть фрукты в сахаре, имеющие лечебные цели. Позже название перешло на все сладкие изделия в форме плиточек. История шоколадных конфет связана с именем Джона Нойхауза, который, составив рецепт лекарства от кашля, получил вкусное шоколадное блюдо. Спустя полвека его сын стал торговать шоколадными конфетами. Возникновение первой шоколадной фабрики относится к 17 в., ее создателем стал французский кондитер Шэлли. Герцог Плесси-Пралин, живший в одно время с Шэлли, из миндаля, меда и шоколада придумал десерт, названный в его честь «пралине». По внешнему виду и вкусу он был близок к современным конфетам. Аптекари и повара разных национальностей создавали конфеты, скрывая друг от друга уникальные рецепты. Долгое время сладость появлялась лишь на столах знати и была недоступна для простых людей. Производство сахара из тростника и свеклы снизило его цену. Из него стали делать карамель, леденцы, помадку. Кондитеры придумывали новые формы, начинки для конфет, ремесло уступило место искусству. Упаковка играла не меньшую роль, чем сами сладости. В 18 в. появились коробки из жести, картона для конфет. Их украшали узорами, позолотой и даже дорогими камнями. В 19 в. некогда дорогие обертки упали в цене, особую бумагу для них придумал Томас Эдисон. Возникновение ряда историй появления конфет в России объясняется любовью народа к ним. Самая известная версия гласит, что шоколад завезли в эпоху Петра I, тогда в моде было все иностранное. Очень дорогое лакомство употребляли в жидком виде и подавали лишь на петровских ассамблеях. Позже во дворцах придумали делать комнаты для готовки шоколада. Люди, которые его готовили наряду с чаем и кофе, звались кофешенками. В 18 в. по всей России начали открывать кофейни, где подавали горячий шоколад. История не сохранила рецептов конфет тех времен.

Цель работы:

- 1 Сформировать у обучающихся навыки по темперированию шоколада и изготовления корпусных, нарезных конфет.

2 Выработать навыки по темперированию шоколада, приготовлению корпусных, нарезных конфет, работы с нормативно-техническими документами, рациональному использованию рабочего времени.

3 Научить обучающихся безопасным приемам труда при работе с оборудованием и инвентарем, правилам санитарии.

Оборудование и инвентарь: Мраморная или гранитная плита, Пластиковая миска. Куттер, Рамка поликарбонатная 20×20 см (высота 1 см), Гитарная пленка, Палета большая и маленькая, Шпатель, Линейка металлическая, Нож, Вилка для глазирования, Силиконовый коврик, Сотейник, Пластиковые миски, Разделочная доска, Скальпель, Диспенсер со спиртом, стакан для взбивания, Микроволновая печь, Пирометр (инфракрасный термометр), Фен, Погружной блендер, Шпатели, Мраморная или гранитная плита.

Сырье: шоколад темный, молочный, белый, Микрио, апельсиновое пюре, слив. масло, глюкозный сироп, сахар, ванилин, сливки 33-35%, соль, жирорастворимый краситель, масло какао, пюре малины, цедра апельсина, тримоллин, декстроза, фундук, вафельная крошка.

Организация _____

Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование блюда: Корпусные конфеты

№ рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Апельсиновый ганаш:					
	Апельсиновое пюре	130	130			
	Глюкозный сироп	20	20			
	Белый шоколад	150	150			
	Слив.масло	15	15			
2	Соленая карамель					
	вода	30	30			
	Глюкозный сироп	20	20			
	сахар	85	85			
	Слив.масло	25	25			
	Сливки 33-35%	90	90			
	Ванилин	0,001	0,001			
	соль	0,002	0,002			
	Темный шоколад	5	5			
3	Корпус конфет					
	Темный шоколад	200	200			
4	Окрашивание корпуса(по желанию)					
	Какао масло	25	25			
	Краситель жирорастворимый	3	3			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении корпусных конфет:

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов

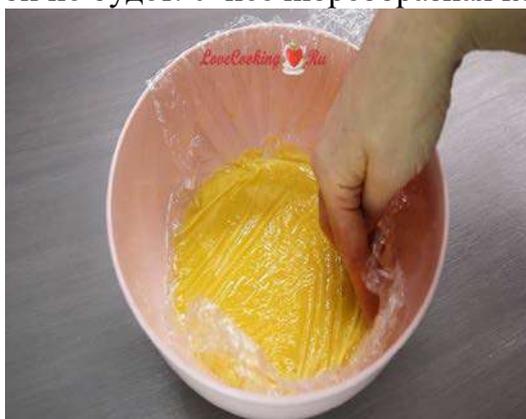
Операция №3: Соединяем апельсиновое пюре с глюкозным сиропом. Доводим до кипения. Варим примерно 1 минуту.



Операция №4: Белый шоколад топим в микроволновке или на водяной бане. Добавляем горячее апельсиновое пюре и сливочное масло. Перемешиваем до однородной консистенции. Можно ещё пробить блендером.



Операция №5: Накрываем пищевой плёнкой в контакт. Убираем в холодильник на 3-4 часа. Начинка густой не будет. У неё пюреобразная консистенция.



Солёная карамель

Операция №6: Сливки соединяем с ванилином, солью. Доводим до кипения.



Операция №7: В сотейнике соединяем воду, сахар и глюкозный сироп. Ставим на медленный огонь.



Операция №8: Топим до светло-янтарного цвета. Сотейник можно наклонять из стороны в сторону, перемешивать не надо.



Операция №9: Добавляем сливочное масло. Перемешиваем.



Операция №10: Вливаем горячие сливки и активно перемешиваем.



Операция №11: Варим на медленном огне около 1-2 минут. Чем дольше варите, тем гуще будет карамель. Снимаем с плиты. Переливаем карамель в любую ёмкость. Добавляем шоколад. Перемешиваем.



Операция №12: Накрываем пищевой плёнкой в контакт. Даём остыть. Можно убрать в холодильник.



Если после остывания карамель стала слишком густой, нагрейте её немного в микроволновке. Так с ней будет комфортнее работать.

Операция №13 Окрашивание конфет

Все ячейки поликарбонатной формы тщательно вытираем мягкой тряпочкой. Если вы будете окрашивать конфеты, то подготовим для этого смесь. Какао-масло соединяем с жирорастворимым красителем, у меня сухой. Нагреваем в микроволновке или на водяной бане примерно до 40-50°C. Какао-масло должно полностью растопиться.



Операция №14: Быстро остужаем примерно до 27°C. Объём окрашенного какао-масла, как правило, не большой. Поэтому его легко можно остудить, постоянно перемешивая быстрыми движениями либо добавив немного какао-масла в каллетах. Окрашенное какао-масло кисточкой или губкой распределяем по ячейкам. Можно наносить в несколько этапов для более плотного цвета. Также можете посыпать окрашенные ячейки кандурином. Тут всё на ваш вкус. Учтите, что темный шоколад съедает часть цвета, поэтому для него можно наносить краску поплотнее. На белом шоколаде же, наоборот, краска смотрится ярко, поэтому можно сделать слой более прозрачным.



Операция №15 После того, как нанесли окрашенное какао-масло, дайте ему застыть. На это уходит обычно совсем немного времени.



Часть конфет украсили полосками из шоколада.



Для этого темперировали белый и молочный шоколад. Белый окрасили оранжевым красителем. С помощью кондитерского мешка залили полоски из шоколада на дно ячеек в хаотичном порядке. Дали застыть.



Операция №16 Перекладываем шоколад в кондитерский мешок и заливаем все ячейки. Постучите формой о рабочую поверхность, чтобы вышли пузырьки воздуха. Далее переворачиваем форму и отстукиваем её, чтобы вылить лишний шоколад. Хорошо очищаем поверхность шпателем. Оставляем шоколад застывать в прохладном месте.



Операция №17: Начинение конфет

В часть конфет положить немного карамелизованных орехов и залить апельсиновым ганашем.



Другие сделаем с орехами, карамелью и апельсиновым ганашем.



Операция №18: Заливка дна у конфет

Шоколад темперiruем и выливаем сверху на конфеты. Отстукиваем о рабочую поверхность, чтобы вышли пузырьки воздуха.



Операция №19: Убираем излишки шоколада шпателем. Удобнее накрыть форму ацетатной пленкой и убрать излишки шоколада через неё. Так конфеты не выпадут из ячеек и поверхность будет идеально гладкая. Оставляем застывать в прохладном месте. По мере застывания шоколада пленка сама отойдет от дна конфет. Излишки уже застывшего шоколада по краям формы можно будет легко убрать шпателем.



Операция №20: Переворачиваем форму, немного изгибаем её руками и конфеты сами выпадут. Если сложно выходят, постучите по форме.



Организация _____
Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: Нарезные конфеты
№ рец. Электронный сборник

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на ___ порций	Вес нетто на ___ порций
1	Пралине					
	фундук		100			
	Сахар		100			
	вода		13			
	соль		0,2			
2	Хрустящий слой					
	пралине фундучное		60			
	молоч. шоколад		60			
	вафельная крошка		30			
3	Ганаш					
	сливки с цедрой апел.		50			
	пюре малины		66			
	пюре апельсина		30			
	тримоллин		26			
	декстроза		22			
	молочный шоколад		88			
	темный шоколад		187			
	масло какао		31			
	слив. масло		18			
4	Корпус конфет					
	темный шоколад 54%		500			
	масло какао		25			

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

Последовательность технологических операций при приготовлении нарезных конфет:

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы.

Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя.

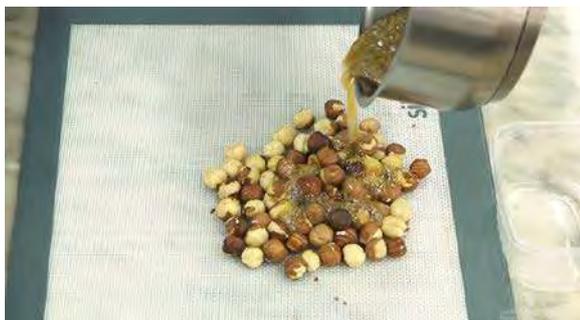
Операция № 2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов

Операция №3: Настаиваем 50 г сливок с цедрой одного апельсина для приготовления ганаша. Сливки нагреваем и добавляем цедру апельсина.

Операция №4: Приготовление пралине: обжариваем фундук в течение 8 минут при 160 °С в конвекционной печи. Выкладываем орехи на силиконовый коврик.



Операция №5: В сотейнике смешиваем сахар и воду, доводим до карамельного цвета. Выливаем готовую карамель на орехи и посыпаем солью. Оставляем остыть



Операция №6: Остывшую карамель с орехами пробиваем в куттере до состояния пасты.



Операция №7: Готовим дно из шоколада: Подготавливаем гитарную пленку и рамку для конфет. Для этого приклеиваем гитарную пленку на спирт к листу и разглаживаем бумажным полотенцем, чтобы пленка плотно прилегала к листу.



Операция №8: Темперуем темный шоколад для приготовления дна. Выливаем немного шоколада на гитарную пленку и разравниваем палетой в тонкий слой. Если слой будет толстый, то при нарезке шоколад будет ломаться. Кладем на шоколад рамку.

Операция №9: Готовим хрустящий слой: Растапливаем шоколад и смешиваем с пралине и вафельной крошкой.



Операция №10: Темперуем хруст. Для этого нагреваем до 45 °С и охлаждаем на мраморном столе до 26 °С.



Операция №10: Выкладываем хруст в рамку и разравниваем по ней палетой. Когда хруст начнет стабилизироваться, равномерно распределяем его шпателем.



Операция №11: Готовим ганаш холодным способом: Сливки с цедрой, процеживаем и берем только 30 г.



Операция №12: Смешиваем в миске все пюре, сливки, тримоллин и декстрозу.



Операция №13: Молочный и темный шоколад смешиваем с какао-маслом в стакане для пробивания и растапливаем до 32 °С. Жидкость с сахарами нагреваем до 32 °С и выливаем на шоколад. Добавляем размягченное сливочное масло и делаем эмульсию в течение двух минут. Текстура ганаша должна быть однородной, глянцевой и густой. Ганаш накладывается слоями друг на друга и не растекается.



Операция №14: Выкладываем ганаш на половину рамки и разравниваем палетой. Оставляем ганаш стабилизироваться 12 часов при температуре помещения 18 °С.



Операция №15: Освобождаем ганаш от рамки и гитарной пленки. Перекладываем на разделочную доску. С помощью линейки легким нажатием скальпеля расчерчиваем ганаш на квадраты $2,5 \times 2,5$ см. От ровности квадратов будут зависеть ровность и внешний вид конфет.



Операция №16: Слегка подогреем длинный нож феном и одним движением по линиям разметки разрезаем ганаш



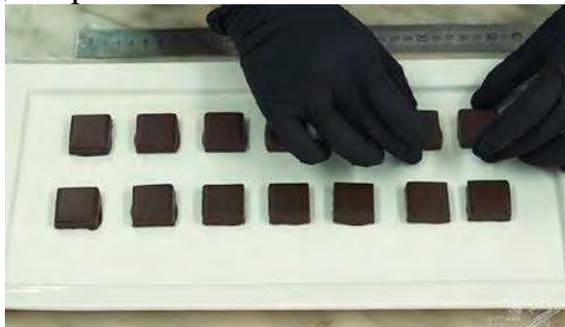
Операция №17: Процесс приготовления глазури: Смешиваем темный шоколад с какао-маслом и temperируем. Какао-масло повышает текучесть, и при глазировании получится тонкий корпус. Окунаем конфету в шоколад, захватываем ее вилкой и отстукиваем излишки шоколада.



Кладем глазированную конфету на гитарную пленку.



Операция №18: Даем шоколаду застыть и снимаем нарезные конфеты с гитарной пленки. Перекладываем конфеты на презентационное блюдо или в герметичный бокс для хранения.



требования к качеству конфет. Качество конфет оценивается по внешнему виду, вкусу и аромату. Конфеты должны иметь правильную форму без деформации; глазурь должна покрывать ровным слоем (слегка волнистым или с рисунком), могут быть небольшие просветы на доньшке. У неглазированных конфет поверхность сухая, без раковин, у шоколадных - блестящая, с четким рисунком, без поседения. Вкус и аромат должны быть характерными для данного сорта.

Для хранения шоколадных конфет должно быть отведено сухое, закрытое от света помещение, где нет источников постороннего резкого запаха. Этому нежному продукту всегда нужно создавать особые условия, т. к. он очень восприимчив к воздействию окружающей среды. Шоколадные конфеты со сливочными или творожными начинками хранятся не более 9 месяцев. Вафельные конфеты в среднем хранятся от 6 до 9 месяцев. Желейные конфеты – от 3 до 12 месяцев. Конфеты с добавками из сухофруктов (чернослив, курага, финики, груши и пр.) или обжаренных орехов – до 4 месяцев.

Контрольные вопросы:

- 1 Как понять что шоколад правильно затемперирован?
- 2 Почему шоколад седеет?
- 3 Требования к качеству шоколадных конфет?

5 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Отметка «5» ставится, если:

- работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится, если:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

- допущена одна существенная ошибка или два-три несущественных ошибки.

Отметка «3» ставится, если:

- допущены более одной существенной ошибки или более двух-трех несущественных ошибок, но учащийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме; при этом правильно выполнено менее половины работы.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по данной теме в полной мере.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

- 1 Анфимова, Н. А. Кулинария "Повари кондитер" / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. — 3-е изд. — Москва : Экономика, 2018. — 366 с. — Текст : непосредственный.
- 2 Барановский, В. А. Кондитер : Учеб.пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / В. А. Барановский, Т. И. Перетятко. — 2-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2019. — 380 с. — Текст : непосредственный.- ISBN: 5-222-01029-5.
- 3 Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента / И. Ю. Бурчакова. — 2-е изд. — Москва : Академия, 2018. — 240 с. — Текст : непосредственный. – ISBN: 978-5-4468-6172-9.
- 4 Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2019. - 191 с. - ISBN: 978-5-406-07619-4.
- 5 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для СПО ТОП50/С.В. Ермилова - М: Академия 2018-336с. – ISBN: 978-5-4468-6863-6.
- 6 Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. — Киев : Арий, 2017. — 680 с. — Текст : непосредственный. – ISBN: 978-5-94832-436-4.
- 7 Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. — Москва : Высшая школа , Мастерство, 2019. — 320 с. — Текст : непосредственный. – ISBN: 978-5-7695-5458-2.
- 8 Мальчикова, И. Г. Кулинария: Учебное пособие / И. Г. Мальчикова, Е. О. Мурадова, Н. Н. Рамзаева. — Москва : Альфа-М, 2018. — 368 с. — Текст : непосредственный. - ISBN: 979-5-98281-067-9.
- 9 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания: Справочник.— СПб.: Троицкий мост, 2018 — 194. ISBN - 5-286-01356-2.
- 10 Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие / Н. Э. Харченко. — 9-е изд. — Москва : Академия, 2018. — 512 с. — Текст : непосредственный. – ISBN: 978-5-4468-28-27-2.
- 11 Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО / О.Г. Чижикова. - М.: Юрайт, 2018. - 521 с. 3. Романов, А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий / А.С. Романов. - М.: Лань, 2017. - 339 с. — ISBN: 978-5-534-07614-1.

Электронные издания (ресурсы):

1 Ермилова, С. В. Мучные и кондитерские изделия из бездрожжевого теста / С. В. Ермилова. — Москва : Академия , 2018. — 77 с. с. — Текст : непосредственный.

2 Андросов, В. П. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания / В. П. Андросов. — Москва : Академия , 2017. — 16 с. — Текст : непосредственный.

3 Потапова, И. И. Изделия из теста / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. — Москва : Академия , 2018. — 63 с. — Текст : непосредственный.

4 Семиряжко, Т. Г. Кулинария. Контрольные материалы / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. — Москва : Академия , 2018. — 63 с. — Текст : непосредственный.

5 Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — 5-е. — Москва : Академия , 2019. — 509 с. — Текст : непосредственный.

6 Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + еПриложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6.

7 Ткачева, Г.В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г.В. Ткачева, Р.В. Жернова, Е.В. Синенко, О.А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-406-08237-9.

8 Новикова, Е.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е.В. Новикова. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1.

Дополнительные источники:

1 Аносова, М.М. Организация производства на предприятиях общественного питания / Аносова, М. М. — 5-е. — Москва : Академия , 2019. — 509 с. — Текст : непосредственный.

2 Васильева, В.И. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / Васильева, В. И. — Москва : Юрайт, 2019. — 414 с. — Текст : непосредственный.

3 Калинина, М.В. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании / Калинина, М. В. — Москва : Академия, 2017. — 432 с. — Текст: непосредственный.

4 Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд / С. Н. Козлова. — Москва : Академия, 2017. — 192 с. — Текст : непосредственный.

5 Мрыхина , Б.Е. Организация производства на предприятиях общественного питания / Мрыхина, Б. Е. — Москва : Форум, 2019. — 176 с. — Текст : непосредственный.

6 Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Т. Никуленкова. — Москва : КолосС, 2018. — 247 с. — Текст : непосредственный.

7 Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. — Москва : Лада, 2019. — 680 с. — Текст : непосредственный.

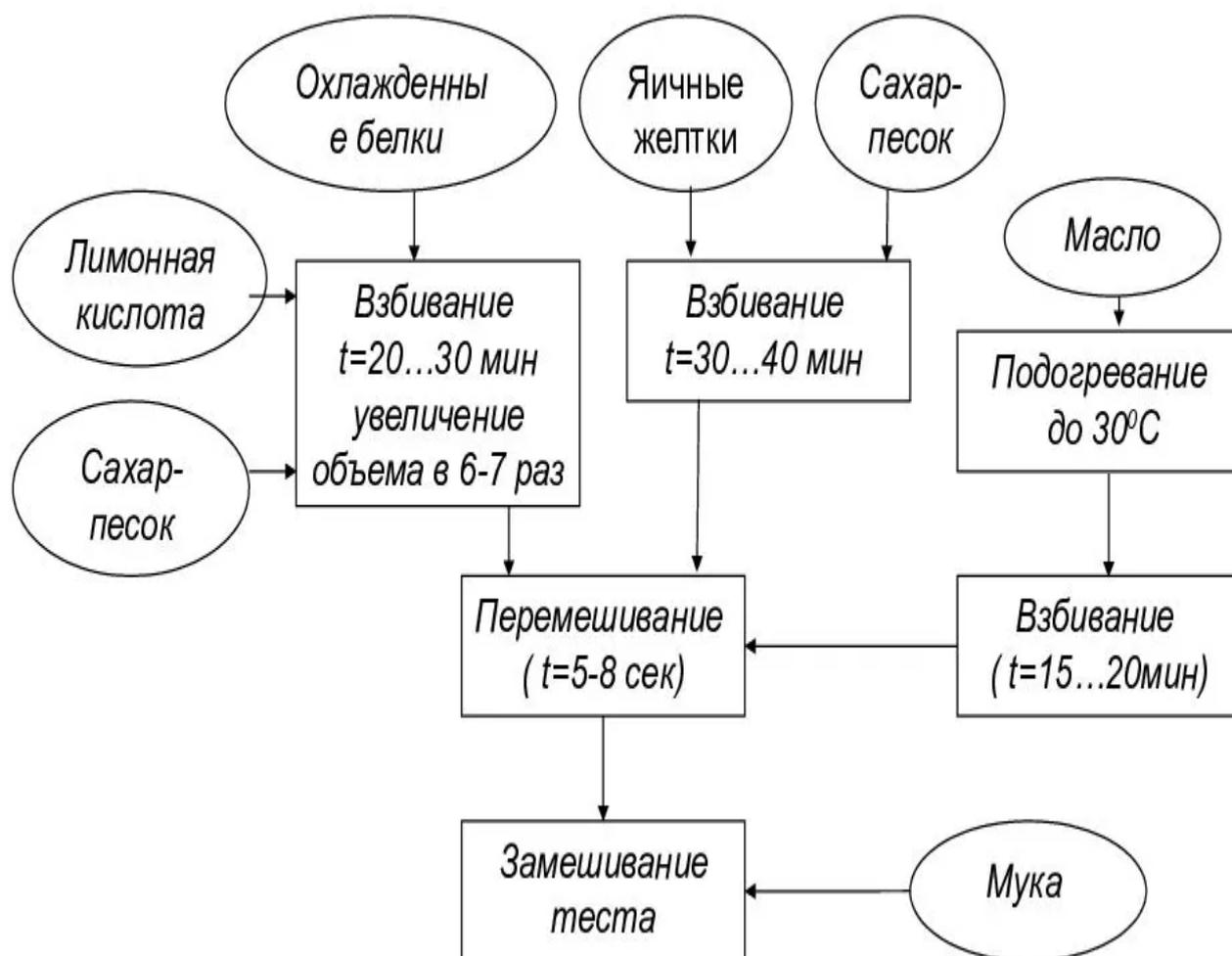
8 Алешина, Л. М. Справочник технолога общественного питания / Л. М. Алешина, В. С. Бабиченко. — Москва : Экономик, 2018. — 336 с. — Текст : непосредственный.

9 Харченко, Э.Н. Технология приготовления пищи / Харченко, Э. Н. — Москва : Академия, 2018. — 296 с. — Текст : непосредственный.

10 Скурихина, И. М. Химический состав пищевых продуктов / И. М. Скурихина. — Москва : Академия, 2018. — 244 с. — Текст : непосредственный.

11 Шестакова, И.В. Калькуляция и учет в общественном питании / Шестакова, И. В. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2019. — 344 с. — Текст : непосредственный.

Схема приготовления масляного бисквита



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №__

1 Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, производимое в кафе _____

2 Используемое сырьё. Для приготовления блюда _____ используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия (или декларацию о соответствии), ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3 Рецепт

№п/п	Набор сырья	Норма расхода сырья (г)	
		Брутто	Нетто

4 Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству блюда _____ производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

5 Оформление, подача, реализация и хранение _____

6 Органолептические показатели блюда:

внешний вид _____

цвет _____

вкус _____

запах _____

7 Физико-химические показатели определяются по ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Микробиологические показатели определяются СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 года N 36.

8 Пищевая и энергетическая ценность на 100 г готового блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, к/кал

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор _____ «__» _____ 20__ года

ОТЧЕТ

по выполненному лабораторно-практическому занятию

Ф.И.О _____

Дата _____

Тема: _____

Цель: _____

Оборудование и инвентарь: _____

Сырье: _____

Наименование изделий	Дефекты	Причина возникновения	Способ устранения

Вывод: _____
