

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены

на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»



Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:

Старший методист



Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению практических и лабораторных занятий
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)

2022 г.

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены

на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»

_____ Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:

Старший методист

_____ Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению практических и лабораторных занятий
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических лабораторных занятий разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта, рабочей программы по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных. Мучных кондитерских изделий

(базовая подготовка, очная форма обучения).

Разработчик: Потажевская Нелля Федоровна. – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Рекомендовано УМО «Проектно-исследовательская деятельность»
ГАПОУ КККАТК

Протокол №1 от «29» августа 2022г.

Разделы содержания

	С.
Введение	4
Общие методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ	5
Требования к результатам выполнения практических занятий и лабораторных работ	6
Перечень практических занятий и лабораторных работ	часы
ПЗ №1. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных пекарских шкафов, пароконвектомата	2
ПЗ №2. Составление технологических карт для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	2
ПЗ №3. Определение упека и припека при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	4
ПЗ №4. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	4
ПЗ №5. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов	4
ПЗ №6. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных мучных кондитерских изделий шоколадной продукции	4
ЛЗ №1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6
ЛЗ №2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	6
ЛЗ №3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из	6

дрожжевого безопарного теста

ЛЗ № 4. Изготовление выпеченного полуфабриката из смесей для бисквита	6
ЛЗ №5. Изготовление выпеченного крошкового и орехового полуфабрикатов	6
ЛЗ №6. Изготовление миндально-орехового, воздушно-орехового теста	6
ЛЗ №7. Изготовление выпеченных полуфабрикатов из новых видов сырья (сигаретного теста, «Джоконда» и другие).	6
ЛЗ №8. Изготовление кремов из новых видов сырья и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий.	6
ЛЗ № 9. Изготовление отделочных полуфабриката из карамели и приготовление изделия из нее.	6
ЛЗ №10. Изготовление отделочных полуфабриката из мастик и марципана, и приготовление изделия из них.	6
ЛЗ № 11. Приготовление изделий из шоколада и глазури.	6
ЛЗ № 12 Приготовление разных видов сложных посыпок и их использование.	6
ЛЗ № 13. Приготовление изделий из разных видов паст и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий.	8
ЛЗ № 14. Приготовление и презентация пирожных из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов.	6
ЛЗ № 15. Приготовление и презентация пирожных с использованием различных современных технологий.	6
ЛЗ № 16. Приготовление и презентация бисквитных тортов повышенной сложности.	6
ЛЗ № 17. Приготовление и презентация литературных праздничных тортов повышенной сложности.	6

ЛЗ № 18. Приготовление и презентация фигурных и фирменных тортов повышенной сложности.	8
ЛЗ № 19. Приготовление и презентация тортов из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов.	6
ЛЗ № 20. Приготовление и презентация сложных мучных кондитерских изделий с использованием шоколада.	8

Список литературы

Контроль и оценка результатов выполнения практических занятий и лабораторных работ

Введение

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий и лабораторных работ по междисциплинарному курсу составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой и календарно-тематическим планом МДК.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель: - закрепление теоретических знаний, овладение навыками исследовательской работы и формирование практических умений, способствующих формированию общих и профессиональных компетенций, необходимых в последующей профессиональной деятельности.

Задачи:

- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, 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 продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;
 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

В данном пособии представлены методические рекомендации для обучающихся по выполнению: 6 практических занятия и 20 лабораторных занятий. Каждая работа имеет определенную тему, ориентирована на выполнение конкретных целей с использованием оборудования, четко обозначенным алгоритмом работы и контрольными вопросами для проверки и систематизации полученных знаний и умений. Просматривается взаимосвязь с производственной практикой (по профилю специальности).

Общие методические указания по выполнению практических занятий.

Обучающимся предлагается изучить по методическим рекомендациям и конспекту лекций теоретические вопросы, относящиеся к теме предстоящей работы, познакомиться с содержанием и порядком выполнения работы.

При самостоятельной подготовке обучающихся к практическим занятиям предусматривается изучение необходимого теоретического материала, пользуясь рекомендуемой литературой по дисциплине (в том числе нормативной и технической документацией, конспектами лекций,

учебной и методической литературой). Выполнение работ фиксируется в специальных тетрадях.

Алгоритм выполнения практического занятия

1. Записать тему и цель работы.
2. Повторить базовые теоретические знания, необходимые для рациональной работы и осуществления эксперимента и других практических действий.
3. Выполнить работу по алгоритму действий (ходу работы)
4. Провести наблюдения.
5. Внести полученные результаты в тетрадь.
6. Обобщить результаты работы в выводе к работе и составить отчет по проделанной работе.
7. Записать ответы на контрольные вопросы.

Требования к результатам выполнения практических занятий по

МДК.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В процессе подготовки и выполнения практических занятий, обучающиеся должны овладеть практическим опытом умениями, знаниями:

Практический опыт	-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции;
-------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - оформление и отделки сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов и изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различные технологий, оборудования и инвентаря; -оформлять и презентовать сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия, шоколадной продукции и отделочных полуфабрикатов;
уметь	<ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, шоколадной продукции; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -определять режимы выпечки, реализации хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценить качество и безопасность готовой продукции различными методами; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной продукции; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
знать	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	<p>-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
--	---

Работа на практических занятиях способствует формированию у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии к ней устойчивый интерес

ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление, презентацию сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление презентацию сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление, презентацию мелкоштучных кондитерских изделий и шоколадной продукции
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

Перечень практических занятий

Таблица 2

№ занятия	Тема	Количество часов
1	ПЗ №1. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных пекарских шкафов, пароконвектомата	часы 2
2	ПЗ №2. Составление технологических карт для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	2
3	ПЗ №3. Определение упека и припека при приготовлении сложных хлебобулочных изделий	4
4	ПЗ №4. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста	4
5	ПЗ №5. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов	4
6	ПЗ №6. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных мучных кондитерских изделий шоколадной продукции	4
7	ЛЗ №1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6
8	ЛЗ №2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	6
9	ЛЗ №3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста	6
10	ЛЗ № 4. Изготовление выпеченного полуфабриката из смесей для бисквита	6

11	ЛЗ №5. Изготовление выпеченного крошкового и орехового полуфабрикатов	6
12	ЛЗ №6. Изготовление миндально-орехового, воздушно-орехового теста	6
13	ЛЗ №7. Изготовление выпеченных полуфабрикатов из новых видов сырья (сигаретного теста, «Джоконда» и другие).	6
14	ЛЗ №8. Изготовление кремов из новых видов сырья и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий.	6
15.	ЛЗ № 9. Изготовление отделочных полуфабриката из карамели и приготовление изделия из нее.	6
16.	ЛЗ №10. Изготовление отделочных полуфабриката из мастик и марципана, и приготовление изделия из них.	6
17.	ЛЗ № 11. Приготовление изделий из шоколада и глазури.	6
18	ЛЗ № 12 Приготовление разных видов сложных посыпок и их использование.	6
19	ЛЗ № 13. Приготовление изделий из разных видов паст и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий.	8
20	ЛЗ № 14. Приготовление и презентация пирожных из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов.	6
21	ЛЗ № 15. Приготовление и презентация пирожных с использованием различных современных технологий.	6

22	ЛЗ № 16. Приготовление и презентация бисквитных тортов повышенной сложности.	6
23	ЛЗ № 17. Приготовление и презентация литературных праздничных тортов повышенной сложности	6
24	ЛЗ № 18. Приготовление и презентация фигурных и фирменных тортов повышенной сложности.	8
25	ЛЗ № 19. Приготовление и презентация тортов из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов	6
26	ЛЗ № 20. Приготовление и презентация сложных мучных кондитерских изделий с использованием шоколада	8

Практическая работа № 1. Изучение устройства и принципа действия электрических жарочных пекарских шкафов, пароконвектомата

Цель работы: Способствовать формированию навыков безопасной эксплуатации жарочного шкафа, пароконвектомата.

Ход работы:

1.Краткие теоретические основы. Жарочные шкафы предназначены для жарки мясных, рыбных продуктов, для запекания овощных и крупяных блюд. Шкаф жарочный электрический секционно-модулированный ШЖЭСМ-2К состоит из двух однотипных жарочных камер установленных на инвентарных шкафу-подставке с регулируемыми по высоте ножками. Каждая секция состоит из внутреннего и наружного коробов, пространство между которыми заполнено теплоизоляцией. Жарочные камеры имеют полки для установки противней. Дверки секций открываются вниз, плотность прилегания обеспечивается пружиной. Нагрев секций производится тенями 6 тэнами (3 сверху и 3 снизу). Нижние тены закрыты подовым листом. Пары и газы, образующиеся при тепловой обработке продуктов удаляются через вентиляционное отверстие, которое регулируется шиберной заслонкой. На лицевую панель отдельно для каждой секции выведено: два пакетных

переключателя для отдельного управления верхними и нижними тенами, терморегулятор и сигнальные лампы. Пакетные переключатели регулируют 3 степени нагрева. Терморегулятор поддерживает в автоматическом режиме заданную температуру секции в пределах от 100°C до 350°C. Правила эксплуатации и техники безопасности. Перед началом работы проверяют: 1. санитарное состояние камер шкафа, исправность заземления и пускорегулирующих приборов. 2. устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру. 3. с помощью пакетных переключателей включают рабочие камеры на «сильный» нагрев. При этом загораются сигнальные лампы. 4. Как только камера прогреется до заданной температуры, сигнальные лампы гаснут, свидетельствуя о готовности шкафа к работе. Пакетные переключатели переводят на средний или слабый нагрев. После окончания работы шкаф отключают от электросети. Запрещаются к эксплуатации шкафы со снятыми кожухами, неисправными пакетными переключателями и терморегуляторами, а также шкафы, у которых в рабочих камерах отсутствуют подовые листы. Пароконвектомат. "Режимы работы пароконвектоматов." Как правило, бойлерные пароконвектоматы обрабатывают продукты в пяти режимах: Пар (100°C). В этом режиме приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого во внутреннюю камеру пара, циркулирующего посредством вентилятора. Данный режим подходит для тушения, варки, бланширования и позволяет сохранить аппетитный цвет, консистенцию и вкусовые качества продуктов, сводит к минимуму потери ими питательных веществ, витаминов, минеральных солей и значительно уменьшает потери в весе. Это достигается за счет обволакивания паром продуктов, при котором последние готовятся в собственном соку. Таким образом, режим пара гарантирует равномерное приготовление. А также предполагает значительную экономию масла, соли, специй. Данный режим хорошо подходит для приготовления блюд диетического и детского питания, а также для приготовления овощей, изделий из круп, мясных и рыбных блюд, морепродуктов. Конвекция (до 270°C). В режиме конвекции, (сухой жар), нагрев происходит за счет воздушных тэнов без подачи пара в рабочую камеру. В этом режиме тепловая обработка происходит в потоках горячего сухого воздуха. Активно циркулирующие воздушные массы, разгоняемые вентилятором, обволакивают со всех сторон продукт, позволяя ему равномерно пропечься. Данный режим подходит для запекания, жарки, приготовления широкого спектра блюд, включая отбивные, птицу, рыбу, овощи-гриль, а также для разогрева ранее приготовленных продуктов и подготовки глубокозамороженных продуктов. Режим конвекции идеален для

приготовления нежного филе, котлет с хрустящей корочкой, сдобных булочек. Поток горячего воздуха обволакивает со всех сторон готовящийся продукт, мгновенно связывает мясной белок, предотвращая тем самым выход мясного сока. В результате даже быстро приготовленное мясо больших объемов остается сочным. Этот режим подходит для жарки, печения, панирования и приготовления на гриле. Комбинированный режим (до 250°C) пар+конвекция. В процессе комбинированного режима происходит одновременная работа воздушных ТЭ. Но в и поступающего пара. Благодаря этому режиму можно готовить блюда без использования жиров, без риска подгорания; предотвратить высыхание пищи, сократить потери веса и добиться более равномерного поджаривания. Данный режим подходит для приготовления большей части классических вторых блюд, поскольку в нем удастся осуществлять тушение, жарку, выпечку, глазирование. Придать аппетитный блеск и пышность выпечке можно с помощью функции смачивания. Горячий и влажный климат в рабочей камере предотвращает высыхание пищи, сокращает потери веса и позволяет достичь равномерного поджаривания. Уменьшается время приготовления, почти на 50% снижаются потери, обычные при жарке традиционным методом. Разогрев (режим регенерации). Режим регенерации, или разогрева, предназначен для приготовления блюд, требующих особо чуткого обращения, а также для размораживания, подогрева и поддержания температуры продуктов. Нагрев происходит за счет одновременной работы воздушных ТЭН-ов и поступающего пара (количество поступающего пара больше, чем в комбинированном режиме). Применяется при разрыве во времени между приготовлением и реализацией блюд. Данный режим используется при одновременном обслуживании большого количества гостей на банкетах и других массовых мероприятиях. Благодаря сочетанию пара и горячего воздуха создается оптимальный регенерирующий климат. Даже большое количество порций вы сможете в течение кратчайшего времени разогреть до необходимой температуры, сохранив превосходное качество продукта, избежав как высыхания, так и образования лужиц. Низкотемпературный пар (от 35 до 99°C). Режим низкотемпературного пара предназначен для деликатной обработки пищи и позволяет готовить такие нежные блюда, как десерты (крем-карамель), овощи, муссы, ценные породы рыб. Этот режим подходит для варки, тушения, вымачивания, бланширования, оттаивания, варки в мешочек, вакуумной обработки, консервирования и пастеризации. Приготовление блюд в вакуумной упаковке позволяет избежать развития бактериальной микрофлоры и тем самым увеличить срок хранения продукта. Температурный режим камеры поддерживается с точностью до градуса. При

этом сохраняются характерный для продукта неповторимый вкус, интенсивный цвет, превосходное состояние блюд. Автоматические программируемые циклы приготовления, хранения и регенерации пищи позволяют значительно сократить затраты труда, автоматизировать и спланировать работу цеха. Включение и окончание каждого режима оповещает зуммер. При изменении параметров во время работы также имеется звуковое подтверждение. Дополнительно пароконвектомат имеет два задаваемых параметра (которые не могут работать одновременно): таймер: от 1 мин до 9 час 59 мин. или таймер выключен; внутренняя температура продукта (температура щупа). Температурный датчик-щуп позволяет достичь наиболее качественного приготовления блюд со значительным уменьшением потерь. Он обеспечивает надежный контроль над процессом приготовления блюда и полностью исключает излишнее пропекание, поскольку конвектомат сам контролирует достижение необходимой температуры внутри продукта. Щуп помещается в толстую часть продукта, и задается температура, которую необходимо получить. Как только внутри продукта достигается ее необходимое значение, аппарат автоматически отключается.

2. Инструктаж по т/б.

3. Выполнить задания.

Задание №1.1. Познакомьтесь с устройством жарочного шкафа. Откройте откидную дверцу жарочной камеры. Дверца снабжена пружиной для обеспечения плотности закрывания и плавности открывания. Определите количество тэнов, расположенных сверху и снизу. Нижние тэны можно увидеть, приподняв под. В камерах смонтированы направляющие для установки полок-решеток. Найдите сигнальную лампу, терморегулятор, пакетный переключатель, вентиляционные отверстия с заслонкой для удаления испарений и газов, образующихся в результате технологического процесса. Обратите внимание НА ТО, что требуемая температура задается при помощи лимба, градуированного от 100 до 350С. Подготовьте шкаф к работе: проверьте санитарно-техническое состояние, заземление. Включите рубильник, лимб терморегулятора установите на 200С, пакетный переключатель на «сильный» нагрев. Обратите внимание на зажигание сигнальной лампы. Обратите внимание на время для разогрева камеры до рабочего состояния. Установите в жарочный шкаф противень; достаньте его с соблюдением техники безопасности (сухая прихватка, левой рукой придерживайте край противня, левая поддерживает под дном). Отключите жарочный шкаф, дайте ему остыть. Проведите санитарную уборку.

Контрольные вопросы:

1. Каково назначение ШЖЭСМ-2К?
2. Назовите количество камер в пекарном шкафу ШЖЭСМ-2К
3. Сколько тэнов в пекарной камере?
4. Почему жарочная камера имеет два пакетных переключателя?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы.

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Практическая работа №2. Составление технологических карт для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста

Цель: научить студентов составлению технологических карт для приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста

Ход работы:

Выполнить задания

Задание 1. Составление технологических карт процесса приготовления на изделия из дрожжевого теста: булочка школьная, сдоба «Лесной хоровод», ватрушки, рогалик ореховый.

2. Выписать сырьё в граммах по СРБ на каждое изделие в количестве 10 штук

3. Подробно расписать технологический процесс приготовления.

Технологическая карта

Название изделия: _____

№ п/п	Наименование сырья	Количество сырья в граммах
1.		
1.		
1.		
1.		
1.		
	Выход готового изделия	

Технология приготовления изделия

Требования к качеству изделия

Внешний вид –

Цвет –

Вкус –

Запах -

Консистенция –

Задание 2. Составить схему технологического процесса приготовления на изделия из дрожжевого теста. Булочка школьная, сдоба «Лесной хоровод», ватрушки, рогалик ореховый.

Контрольные вопросы:

1. Как можно подобрать продукты для приготовления дрожжевого теста?
2. Какие предъявляются требования к обработке сырья?
3. Перечислить сырьё для отделки изделий из дрожжевого теста.

4. Расскажите, какое используется оборудование для приготовления дрожжевых изделий.
5. Объяснить варианты приготовления булочек.

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Практическая работа №3. Определение упека и припека при приготовлении сложных хлебобулочных изделий

Цель: научиться определять упек и припек при приготовлении сложных хлебобулочных изделий

Необходимые материалы: тетради, ручки, сборник рецептур.

Ход работы:

1. Расчет упека и припека

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком. Выражают его в процентах: -
Масса изделия до выпекания - Масса изделия после выпекания * 100.
Масса

изделия до выпекания Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека. Пример расчета упека в изделиях. Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса вымеченных булочек 5 кг. Следовательно, потери в массе 0,8 кг. Определим упек: $(5,8-5):5,8*100=14\%$ 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: Масса выпеченного теста — Масса взятой для теста муки *100 Масса муки Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды и чем ниже упек. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий. Пример расчета припека в изделиях. Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50 г. На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 шт. булочек 5 кг. Определим припек: $(5-4):5,8*100=25\%$

2. Выполнить задание

Используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП 2009 г, определите упек и припек изделий из дрожжевого теста.

1.Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 150 шт пирожков печеных из дрожжевого теста массой 60 грамм рецептура № 1052).

2.Определите потери в кг и упек в % к массе теста при выпечке 200 шт пончиков по 45 грамм (рецептура № 1056).

3.Рассчитайте, какой припек получится при изготовлении 50 порций оладий по 150 грамм (рецептура № 1046).

4. Рассчитайте, какой припек получится при изготовлении 100 шт пончиков по 45 грамм (рецептура № 1056). 5. Определить потери в весе в кг и упек в % к весу теста при выпечке 100 штук сдобы обыкновенной массой 50 г.

Контрольные вопросы:

- 1. Как рассчитать упек?**
- 2. Как рассчитать припек?**
- 3. Как определить упек и припек при приготовлении сложных хлебобулочных изделий?**

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Практическая работа №4. Оценка качества сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста

Цель: научиться определять оценку качества сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.

Ход работы:

1. Теоретические основы.

Определение показателей качества органолептическими методами. Качество печеного хлеба. Отобранную среднюю пробу осматривают всю целиком и устанавливают форму хлеба, окраску и состояние корок. Затем берут из средней пробы пять типичных изделий, разрезают их и определяют у каждого запах, вкус, состояние мякиша, пористость, эластичность, свежесть, хруст, толщину корок. Форма. Ее устанавливают путем внешнего осмотра изделия. При этом фиксируют следующие дефекты корки: загрязнение, шероховатость, крупные трещины шириной более 1 см, проходящие через

всю верхнюю корку, крупные надрывы, пузыри, бледная или слишком темная окраска, подгорелость и т. д. Крупными надрывами считают такие, которые охватывают всю длину одной стороны формового хлеба или свыше половины окружности подового (ширина надрывов для формового хлеба - более 1 см и для подового - более 2 см). Состояние корок и мякиша. Хлеб разрезают поперек острым ножом, измеряют толщину корки в трех местах и выводят среднее значение, которое не должно превышать 3 мм. Затем проверяют наличие такого существенного дефекта, как отставание корочки от мякиша. При оценке качества мякиша обращают внимание на равномерность расположения и строения пор (тонкостенность), наличие (отсутствие) больших пустот, комочков муки, соли и «мочки», посторонних включений, закала - плотного беспористого слоя, расположенного, как правило, у нижней корки. Устанавливают также консистенцию (липкость, влажность) и эластичность мякиша, слегка надавливая на него пальцем. В нормальном мякише ямка, образовавшаяся при нажиме пальцем, быстро исчезает, и форма изделия восстанавливается. Для определения крошливости кусочки мякиша скатывают в шарики. Мякиш свежего хлеба пластичен, легко скатывается в беспористый шарик, а мякиш черствого - крошится, рассыпается. Осматривая корку и разрез хлеба, устанавливают наличие (отсутствие) болезней, главным образом плесеней, картофельной болезни и колоний других микроорганизмов. Картофельную болезнь определяют по наличию темно-коричневых, грязно-бурых слизистых пятен в мякише и специфическому неприятному запаху. Такой хлеб непригоден к употреблению. Свежесть. Свежий хлеб эластичный на ощупь, не крошится, имеет присущий аромат и вкус. Черствый хлеб жесткий, твердый, крошливый, с трудом прожевывается, аромат и привкус специфические, невыраженные. Цвет, вкус и запах. Цвет мякиша хлеба должен соответствовать цвету и сорту муки, из которой он приготовлен. При оценке запаха указывают на наличие или отсутствие затхлого и других посторонних запахов, не свойственных нормальному свежему хлебу, а при оценке вкуса обращают внимание на наличие излишне кислого, пресного и соленого, горьковатого или другого постороннего вкуса. Определяя вкус, устанавливают также отсутствие хруста на зубах при разжевывании. Органолептическая оценка качества хлеба и булочных изделий проводится в соответствии с требованиями ГОСТа по трем показателям I группа - показатели внешнего вида, II группа - показатели состояния мякиша, III группа - вкус и запах. 1. Внешний вид характеризуется формой, состоянием поверхности, толщиной и окраской корки и определяется осмотром. Форма должна быть правильной, не расплывчатой, без боковых выплывов Дефекты формы: вдавленность боковой и нижней корки, выплывы мякиша, сдавленная форма, расплывшаяся верхняя корка, трещины Крупными трещинами считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см Крупными подрывами считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и

имеющие ширину более 1 см. в формовом и более 2 см. в подовом. Поверхность должна быть ровной для изделий из сортовой муки и слегка , шероховатой для изделий из муки обойной. Дефекты поверхности разрывы верхней и боковой корок, темно-окрашенные пузыри на верхней корке, бугристая поверхность со вздутиями и трещинами. Толщина корки в изделиях допускается не более 4мм. Дефекты корки: слишком толстая, тонкая или неравномерная по толщине, загрязненная. Окраска корки должна быть равномерной, от бледно-желтой до темно-коричневой может быть с глянцем. Дефекты: подгорелая, неравномерно окрашенная. 2. Состояние мякиша изделий оценивают по его пропечености, промессу, пористости, эластичности и свежести. Мякиш должен быть хорошо пропеченным, не липким и не влажным на ощупь. Пористость должна быть равномерной, без пустот и признаков закала (беспористой массы). При характеристике пористости хлеба обращают внимание на величину пор (мелкие, крупные, средние) и толщину стенок пор (тонкостенные, средней толщины, толстостенные). Эластичность хлеба должна быть хорошей. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. Если мякиш мало деформируется, то он характеризуется как "плотный" или "уплотненный". Мякиш, который вдавливается и быстро восстанавливается, не оставляя следа как "очень эластичный". Если мякиш не восстанавливает после снятия нагрузки своей первоначальной структуры (остается углубление), то он оценивается как "неэластичный" или "недостаточно эластичный". Дефекты: влажный, липкий, сухой и крошащийся мякиш, разрывы его и отслоения, наличие закала или непромеса (комочки сухой муки или другие включения). 3. Вкус и запах должны быть свойственны вкусу изделия, без посторонних привкусов и запахов. При разжевывании хлеба не должно ощущаться хруста на зубах от наличия минеральных примесей. Дефекты вкуса и запаха: отсутствие собственного изделия вкуса и запаха, пресный, затхлый, горький, соленый вкус, посторонние привкусы. Оценку качества хлеба рекомендуется проводить в такой последовательности: 1. изучение маркировки (при наличии), 2. определение внешнего вида, 3. определение толщины корки, 4. определение состояния мякиша, 5. определение свежести, 6. определение запаха, вкуса.

Задание 1. Определить показатели качества хлеба пшеничного, ржаного.

Записать данные в таблицу

Название хлеба	Маркировка (при наличии)	Внешний вид	Толщина корки	Состояние мякиши	Свежесть	Запах	Вкус
Хлеб пшеничный							
Хлеб ржаной							

Контрольные вопросы:

1. По каким показателям оценивается качество хлеба?
2. Перечислите органолептические показатели качества хлеба.
3. Перечислите физико-химические показатели качества хлеба.
4. Что понимают под пористостью хлеба?
5. Как часто проводят оценку качества хлеба на предприятии?
6. На какие показатели качества хлеба обращает внимание потребитель?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Практическая работа №5. Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов

Цель: научить студентов правильно делать расчеты сырья для приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции и сложных отделочных полуфабрикатов

Необходимые материалы: тетради, ручки, сборник

Задание: решить задачи на взаимозаменяемость сырья, дать полные ответы на ситуационные задачи.

Алгоритм решения задач

При решении задач на взаимозаменяемость сырья для определения эквивалентной массы заменяющих продуктов необходимо пользоваться

$$X = 226 \text{ г} \cdot 790 \text{ г/1000} = 178.5 \text{ г}$$

Задачи для самостоятельного решения

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

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

Задача 3. Определите, какое количество необходимо взять яичного порошка для замены 30 яиц II категории.

Задача 4. Определите, какое количество необходимо взять яичного порошка для замены 100 яиц I категории.

Задача 5. Определите, какое количество необходимо взять меланжа для замены 50 яиц II категории.

Задача 6. Решить задачу. Известно, что для приготовления крема «Суфле» (выход 1000 г) по рецептуре используется сахаро-агаровый сироп в количестве 611 г. Произвести расчёт сырья для приготовления сахаро-агарового сиропа в количестве 611 г и заполнить таблицу.

Наименование сырья	Сахаро-агаровый сироп, г (выход 1000)
Сахар-песок	585
Патока крахмальная	293
Агар	8
Итого	886
Выход	1000

Наименование сырья	Сахаро-агаровый сироп, г (выход 611 г)
Сахар-песок	
Патока крахмальная	
Агар	
Итого	
Выход	611

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не

позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Практическая работа №6. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных мучных кондитерских изделий шоколадной продукции

Цель: научить студентов в составлении технологических и технико-технологических карт для сложных мучных кондитерских изделий шоколадной продукции

Необходимые материалы: карты, сборники, ручки, тетради, калькуляторы.
ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: «Шоколадный капкейк с кремом ганаш».

Наименование сырья.	Расход сырья на 1 шт.	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 10 шт.
Мука	10,75		0,107
Сахар	10,75		0,107
Масло сливочное	8,5		0,085
Сметана	6		0,06
Яйца	5		0,05
Какао-порошок	1,75		0,0175
Кофе эспрессо	4,5		0,045
Эссенция ванильная	0,5		0,005
Разрыхлитель	0,25		0,0025
Сода	0,25		0,0025
Соль	0,1		0,001
Сливки 35-%ной жирности	13,5		0,135
Патока	2		0,02
Шоколад горький	11,25		0,1125
Выход		70	
Выход на 10 шт.		0,7	

Технология приготовления.

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения. Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану.

Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.

Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные формы и выпекают при температуре 180⁰С в течение 15-20 минут.

Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и разноцветным драже.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Цвет:

Вкус:

Запах:

Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Зав. производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: «Шоколадная маркиза с английским кремом»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Горький шоколад	250		0,041
Сливочное масло	125		0,020
Яйца	160		0,026
Мякоть ванили			
Желтки			
Молоко	250		0,041
Выход на 6 порций			
Выход на 1 порцию			

Технология приготовления.

Для шоколадной маркизы шоколад поломать кусочками и растопить на водяной бане, затем немного остудить. Добавить к жидкому шоколаду размягченное сливочное масло и перемешать деревянной ложкой до однородной массы. Постепенно подмешать яйца и мякоть стручка ванили. Маленькую форму выложить прозрачной пленкой и заполнить шоколадной массой. Поверхность выровнять, форму накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.

Для английского крема желток взбить с сахаром до образования густой пены. Молоко закипятить, снять с плиты. Яичную массу продолжать взбивать на

водяной бане и медленно вливать молоко. Как только масса начнет закипать, снять с плиты и взбивать еще 5 минут, затем остудить. Шоколадную массу выложить на блюдо с английским кремом.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Вкус:

Цвет:

Запах:

Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Зав.производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: «Шоколадное фондю»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Сливки	250		0,041
Молочный шоколад	200		0,03
Горький черный шоколад	200		0,03
Ванильный сахар			
Бананы			
Яблоко	100		0,016
Кружочки ананаса			
Клубника	200		0,03
Киви			
Выход на 6 порций			
Выход на 1 порцию			

Технология приготовления.

Разогреть сливки в кастрюле. Шоколад мелко порубить и медленно, помешивая растворить в сливках, смешить с ванильным сахаром и поставить в теплое место. Банан и яблоко очистить. Банан нарезать толстыми кружочками, у яблока удалить сердцевину, а само яблоко нарезать дольками. Нарезанные фрукты сбрызнуть лимонным соком. Кружочки ананаса нарезать на небольшие кусочки. Клубнику вымыть и обсушить. Киви очистить и

нарезать кусочками. Фрукты выложить на тарелку и подавать с шоколадным фондю.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Вкус:

Цвет:

Запах:

Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Зав.производства:

Технолог:

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста

Цель: научить студентов приготавливать сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста

Необходимые материалы: электронные весы для взвешивания сырья, мерный стакан для отмеривания жидкости, сито для просеивания муки, миски для замеса теста, разделочные доски, скалки, разделочные ножи, тарелки, металлическая лопатка.

Опарный способ приготовления теста. При приготовлении теста с большим содержанием сдобы, используют опарный способ. Он состоит из двух частей: 1) Приготовление опары 2) Замес теста.

Опара это жидкое тесто, для ее приготовления используют 100% дрожжей, 60-70% жидкости, 40-60% муки, можно добавить 4% сахара для активации дрожжей. В подогретую жидкость кладут разведенные дрожжи, всыпают просеянную муку, замешивают тесто, по консистенции как густая сметана. Посыпают слоем муки и ставят в теплое место для брожения. Когда опара поднимется, а затем начнет опадать, на ее поверхности появятся трещины, лопающиеся пузырьки и спиртовой запах. В оставшейся жидкости растворяют соль, сахар, кладут яйца, вводят опару, всыпают муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса, вводят растопленный маргарин или масло. Затем ставят на брожение 2-2,5 часа. В процессе брожения делают 1-3 обминок. Если тесто не добродило, то при надавливании пальцем быстро выравнивается, изделия, выпеченные из такого теста, покрыты темными пятнами (налетом). перебродившее тесто при надавливании не выравнивается, поверхность теста плохая, неприятный кислый вкус и запах, при разделке тесто рвется, плохо формируется, поры крупные. Изделия, выпеченные из этого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

Ход работы: При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из «Сборника рецептур» рецептуры на «Хлеб праздничный», «Булочка дорожная», «Расстегай с мясом».

Расход сырья	Расход сырья		
	Хлеб праздничный	Булочка дорожная	Расстегай с мясом
Мука пшеничная в/с	400,00	630,00	780,00
Дрожжи прессованные	10,00	15,00	25,00
соль	5,00	6,00	8,00
Сахар-песок	25,00	120,00	30,00
Масло растительное	-		2,5
Маргарин столовый	20,00	130,00	40,00
Фарш	-		400,00
Мак (кунжут)	10,00		

Вода	178,00	245,00	
Яйца	15,00	60,00	70,00
Выход	(500г)	10штук(100г)	10штук(143г)

2. В ходе лабораторной работы необходимо: приготовить изделие с учетом требований к качеству и безопасности готовых изделий.

Хлеб праздничный. Хлеб праздничный готовят опарным или безопарным способом. Тесто формуют в виде шариков массой 20 гр, получившиеся шарики выкладывают в форму плотно друг к другу, чтобы не осталось свободного места, дают расстояться, смазывают кондитерской кистью поверхность хлеба. Посыпать каждую дольку маком или кунжутом через одну и выпекают 7-8 мин при температуре 230-240 градусов. Хлеб должен иметь блестящую поверхность от золотисто-желтого до коричневого цвета. Расстегай с мясом. Тесто готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для пирожков. Готовое тесто формуют в виде шариков массой 120г, оставляют для расстойки на 5-8 минут и раскатывают в круглую лепешку, на середину которой кладут фарш (мясной с яйцом или с луком, рыбный с рисом, рисовый с грибами). Края лепешки защипывают (косичкой), середину над фаршем оставляют открытой и придают форму лодочки. Подготовленные изделия растаивают 20-30 минут, смазывают яйцом и выпекают.

Контрольные вопросы:

1. Какие используют способы для приготовления пшеничного теста?
2. Какое тесто замешивают опарным способом?
3. Какие способы формования бывают у дрожжевого теста?
4. Какие показатели качества определяют у дрожжевого теста?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №2. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста

Цель: закрепить знания теоретического материала, приобрести навыки и умения при приготовлении дрожжевого теста безопарным способом.

Необходимые материалы: технологическое оборудование: индукционная плита, весы, производственные столы, инвентарь, инструменты, посуда: лопатки, миски, функциональные емкости, ложки, мерные стаканы.

Производственное задание:

- 1. Произвести расчет безопарного дрожжевого теста, масса выхода теста 300 гр, данные занести в таблицу**

Раскладка для приготовления дрожжевого теста

Наименование продуктов	Количество сырья	
	выход теста 1000 гр	выход теста 300 гр
Мука пшеничная	576	
Вода	190	
Соль	10	
Меланж	96	
Маргарин столовый	70	
Сахар	55	
Дрожжи прессованные	28	

2. Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом

Последовательность технологических операций при приготовлении дрожжевого теста

Операция №1. Организовать рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Подготовить продукты, согласно раскладке



Операция 2. Произвести оценку качества и безопасности сырья.

Произвести механическую кулинарную обработку сырья.

Операция 3. Воду нагреть до 35-40°.

Операция 4. В емкость для приготовления теста налить подогретую воду

Операция 5. В воду добавить дрожжи, растворить их в воде, для активизации дрожжей добавить немного сахара.



Операция 6. В отдельной емкости растворить соль, сахар в небольшом количестве воды

Операция 7. В дрожжевую смесь ввести раствор сахара и соли, яйцо, перемешать до растворения



Операция 8. Всыпать муку, перемешать до однородного состояния 3-5 минут



Операция 9. Добавить растопленный маргарин, продолжать мешать еще 2 минуты



Операция 10. Емкость накрыть крышкой, поставить в теплое место для брожения на 2,5-3,5 часа, при температуре 30 °С.

Операция 11. Через 1,5-2 часа, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза произвести обминку. За время брожения теста произвести 1 или 2 обминки, их количество зависит от силы муки.



Операция 12. Использовать тесто для приготовления

Операция 13. Убрать рабочее место

Контрольные вопросы:

1. Какие используют способы для приготовления пшеничного теста?
2. Какое тесто замешивают безопарным способом?
3. Что готовят безопарным способом?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №3. Приготовление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста

Цель: закрепить знания теоретического материала, приобрести навыки и умения при приготовлении дрожжевого теста безопарным способом.

Необходимые материалы: технологическое оборудование: индукционная плита, весы, производственные столы, инвентарь, инструменты, посуда: лопатки, миски, функциональные емкости, ложки, мерные стаканы.

Последовательность выполнения работы:

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющими и режущими предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При

необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки, стол смазывают растительным маслом или посыпают мукой, смазывают кондитерские листы жиром или застилают их пергаментной бумагой, подготавливают яйца или меланж для смазки изделий или другие отделочные п/ф, необходимые инструменты и инвентарь. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой: муку - просеять, дрожжи - развести в теплой воде (молоке), процедить, яйца - провести дезинфекцию, отделить от скорлупы, сахар, соль - растворить в воде, процедить, масло - размягчить, подготовить повидло.

3. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него:

- к выбродившей опаре добавить растворенные соль, сахар, яйца, жир, ароматические вещества;
- все хорошо перемешать и добавить оставшуюся муку;
- замесить сдобное дрожжевое тесто;
- при брожении произвести обминки.

Рогалики с начинкой

Рогалик с повидлом:

мука пшеничная	68,0
сахар	11,0
масло сливочное	9,0
ванильный сахар	0,01
дрожжи	1»5
яйца	6,0
Выход:	100 г

Сдобное дрожжевое тесто выложить на производственный стол, подпыленный мукой; подкатать тесто в шар и раскатать скалкой в лепешку толщиной 1-1,5 см; лепешку разделить на сектора, на каждый сектор уложить повидло; скатать рогалики в сторону сужения, уложить на кондитерский лист, дать расстояться. Рогалики смазать яйцом, выпекать при температуре 230° С 15 мин.

Рогалик ореховый. Мука 320, дрожжи 10, молоко 160, сахар-песок 75, маргарин 40, меланж 50, сливочный маргарин 15, ядра орехов 125, ванилин, лимонно- сахарная глазурь. Выход 500

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Соль, сахар, дрожжи и яйца размешивают с молоком и соединяют с мукой. В конце замеса тесто перемешивают с маслом и ставят в теплое место для подъема. Через 1,5—2 ч готовое тесто раскатывают в пласт, нарезают на треугольники и смазывают растопленным маргарином. Орехи растирают с сахаром-песком, слегка подрумянивают на сковороде и измельчают. К орехам подливают немного воды и добавляют ванилин, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста смазывают этой массой и скатывают в виде рогалика. После 30-минутной расстойки изделия выпекают при температуре 230°С в течение 20 мин до золотистого цвета. Теплые изделия смазывают лимонной глазурью.

Контрольные вопросы:

1. Как приготавливают рогалик ореховый?
2. Какое тесто замешивают бесопарным способом?
3. Техника безопасности по санитарии и т/б

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 4. Изготовление выпеченного полуфабриката из смесей для бисквита

Цель: научить студентов к изготовлению выпеченного полуфабриката из смесей для бисквита

Необходимые материалы: Кастрюли вместимостью 3, 2, 1 и 0,5 л; веселка, дуршлаг; термометры; нож; шумовка; сито; миксер; блюда для торта и пирожных, палетка.

Технология приготовления блюд. Бисквит основной для тортов и рулета приготавливается на основе сухих смесей. Торт-суфле бисквитный. Состоит из бисквита основного, суфле, ягод, геля, шоколадной стружки. Бисквит

основной. Закладывают все компоненты: сухую смесь яйца и воду во взбивальную машину. Взбивают 8—10 мин на высокой скорости. Выливают тесто наполовину формы или слоем 4—5 см и выпекают 20—25 мин при температуре 170—180 °С. Суфле. Сливки взбивают наполовину, добавляют разведенную в холодной воде фонд для торта смесь ореховую, тирамису, клубничную, апельсиновую и перемешивают. Берут металлическую разъемную форму (кольцо), смазанную маслом и обсыпанную сахарной пудрой, ставят ее на подставку. Внутри формы укладывают полуфабрикат бисквита, диаметром меньшим, чем кольцо. Плотнo заполняют форму сливками со смесью. Выравнивают палетой верх торта. Подставку с формой ставят в холодильник на 30—60 мин. После охлаждения оформляют верхнюю поверхность торта. Если боковую поверхность торта надо оставить незакрытой, то форму снимают только после того, как верх поверхности обработан холодным гелем. На поверхность торта можно нанести несколько мазков компаунда (густого концентрированного сиропа) или после его охлаждения положить несколько кусочков подготовленных фруктов, ягод и заглазировать гелем нейтральным. Затем наверх торта наливают «холодный» гель и палетой разравнивают. Получается гладкая блестящая мраморная поверхность. Можно украсить верх торта шоколадной стружкой, взбитыми сливками. Рулет с белковым кремом. Состоит из бисквита пластового, крема белкового, кусочков подготовленных фруктов. Для бисквита пластового поместить все ингредиенты: смесь для бисквита, воду и яйца в емкость и взбить на высокой скорости 5—10 мин. Время взбивания зависит от объема взбитого теста и скорости используемой машины. Полученную смесь вылить и размазать палеттой на силиконовом коврике. Выпекать при температуре около 230 °С в течение 25—35 мин. Для второй смеси режим выпечки должен составлять 15—20 мин при температуре 180 °С. С еще теплого бисквитного пласта снять бумагу, полученный полуфабрикат смазать кремом белковым или яблочной пастой и скатать в рулет. Поверхность отделать кремом и оформить дольками подготовленных фруктов или цукатов. Крем белковый. Используется смесь на базе активированного яичного белка. Сухая смесь растворяется в воде при комнатной температуре и оставляется для набухания на 5—10 мин, затем ее взбивают в течение 3—5 мин до получения воздушной массы. Добавляется небольшими порциями сахар с промежуточным взбиванием в течение 2 мин. После добавления последней трети сахара взбивают не более 1—2 мин до появления на поверхности четкого «рисунка» от венчика. Кексы (маффины) или кексы с наполнителем фруктовым (магдалены). Приготавливаются на основе, как сухих смесей, так и концентрированных смесей. Бисквит масляный. Тесто замешивается: в сливочное масло, размягченное предварительно, (или растительное) вливают яйца. Всыпают смесь, перемешивают и взбивают 1—2 мин. Время взбивания зависит от объема теста и скорости используемой машины. Полученная взбитая смесь обладает высокой плотностью (пышная). После сбивания тесто не требует немедленного выпекания. Приготовленная смесь порционируется в (предварительно смазанные жиром) формочки (из

белой жести или силиконовые). Выпечка производится при температуре 160 °С в течение 60 мин или при температуре 180—210 °С в течение 20—40 мин в зависимости от толщины или массы заготовки.

Последовательность выполнения работы:

1. Приготовить тесто для полуфабриката бисквита основного. Сухую порошкообразную смесь смешать с ингредиентами по рецептуре (водой и яйцами или водой) в деже для взбивания взбивальной машины или миксера. Взбивают 8—10 мин на высокой скорости. Выливают тесто в формы разъемные, предварительно выстеленные бумагой слоем 4—5 см, так чтобы заполнено было $\frac{2}{3}$ объема.
2. Поставить выпекать бисквит основной. Выпекают 20—25 мин при температуре 170—180 °С.
3. Приготовить тесто для полуфабриката бисквита пластового. Сухую порошкообразную смесь смешать с ингредиентами по рецептуре (водой и яйцами или водой) в деже для взбивания взбивальной машины или миксера. Взбивают 5—10 мин на высокой скорости. Выливают тесто на лист пергаментной бумаги слоем в 1 см, разравнивают палеттой.
4. Приготовить сахаро-агаровый сироп для суфле. В кипящую воду добавить сахар, довести до кипения и уваривать примерно до температуры 120 °С в течение 20—25 мин. Затем добавить предварительно набухший разведенный агар и прогреть смесь.
5. Белковый полуфабрикат для суфле. Сухую смесь смешать с водой и оставить для набухания на 10—15 мин. Набухшую смесь взбить, на высокой скорости в пышную устойчивую пену. Начинать взбивание к окончанию уваривания сиропа.
6. Приготовление сливочного суфле. Сливочное масло взбить до однородной пышной массы, переходя с 1-ой скорости к 3-ей. Ввести сахарную пудру, сгущенное молоко и эссенцию и все взбить до получения пышного крема. В взбивальной машине белковый полуфабрикат сбивается с сахаро-агаровым сиропом в течение 20—25 мин до увеличения объема в 5—6 раз и получения устойчивой пены. После сгущения массы суфле вокруг венчика ввести взбитый сливочный крем. Через 2 мин прекратить взбивание.
7. Приготовить тесто для полуфабриката бисквита пластового. Все ингредиенты (смесь для бисквита, воду и яйца) поместить в емкость и взбить на высокой скорости 5—10 мин. Время взбивания зависит от объема взбитого теста и скорости используемой машины. Полученную смесь вылить и размазать палеттой на силиконовый коврик.
8. Подготовить апельсины. Промыть и очистить от кожицы и перегородок, нарезать ломтиками, если есть убрать семена.
9. Приготовить белковый крем. Взбить охлажденные белки, ввести горячий сахарный сироп и продолжать взбивание. Можно использовать белковый полуфабрикат из смеси, в который в конце взбивания вводится уваренный сахарный сироп.
10. Поставить выпекать бисквит пластовый. Выпекают его при температуре 180 °С.
11. Оформление рулета. Теплый бисквитный пласт снять с коврика, полученный полуфабрикат смазать кремом белковым, добавить подготовленные ломтики апельсинов и скатать в рулет. Поверхность отделать кремом и оформить дольками фруктов или цукатов.

12. Приготовить тесто для полуфабриката кекса (масляного бисквита). Тесто замешивается и порционируется в предварительно смазанные формочки из жести или силикона. Если кексы с наполнителем, то отсаживается 1/2 теста, затем начинка, поверх — другая часть теста из кондитерского мешка.

13. Выпечка кексов. Формы для весовых кексов или маленькие формочки ставятся в пекарский шкаф, пароконвектомат или конвективную печь и выпекают при температуре 160 °С в течение 50—60 мин и 20—30 мин соответственно.

14. Приготовить суфле. Сливки взбивают наполовину, добавляют разведенный в холодной воде фонд для торта и перемешивают.

15. Оформить торт-суфле бисквитный. Металлическую разъемную форму (кольцо), смазанную маслом и обсыпанную сахарной пудрой, ставят на подставку. Внутрь формы укладывают полуфабрикат бисквита диаметром меньшим, чем кольцо. Плотно заполняют форму приготовленным суфле.

Верх торта выравнивают палеттой. 16. Охладить торт-суфле и оформить. Ставят подставку с формой в холодильник на 30—60 мин. После охлаждения оформляют верхнюю поверхность торта. Если боковую поверхность торта надо оставить незакрытой, то форму снимают только после того, как верх поверхности обработан холодным гелем. Наверх торта можно нанести несколько мазков компаунда или густого сиропа. Затем наверх торта наливают «холодный» гель и палеттой разравнивают. Получается гладкая блестящая мраморная поверхность.

Контрольные вопросы:

1. Как приготавливают крем белковый?
2. Как приготавливают торт-суфле бисквитный?
3. Из чего состоит торт-суфле бисквитный?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №5. Изготовление выпеченного крошкового и орехового полуфабрикатов

Цель: научить студентов изготавливать полуфабрикаты из выпеченного крошкового и орехового, овладеть знаниями

Необходимые материалы: Кастрюли вместимостью 3, 2, 1 и 0,5 л; веселка, дуршлаг; термометры; нож; шумовка; сито; миксер; блюда для торта и пирожных, палетка.

Теоретические основы: Для данного пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы. Формуют в виде клубня картофеля и обсыпают какао-порошком, смешанным с сахарной пудрой. Сформованные пирожные укладывают в гофрированные бумажные капсулы. На поверхности делают несколько углублений в виде «глазков» специальной металлической шпилькой. В них «отсаживают» белый крем из узкой гладкой трубочки наподобие ростков картофеля. Маленькое пирожное готовят массой 54 г. Влажность пирожного – 18 %. Пирожное «Картошка глазированная». Для приготовления пирожного картошка пирожное формируют в виде клубня картофеля, ставят в холодильник. После охлаждения поверхность пирожного глазируют помадой, а когда помада застынет, украшаем кремом.

Пирожное «Любительское». Слой полуфабриката «Дачный» промачивают промочкой, покрывают равномерным слоем крема, затем второй слой полуфабриката также промачивают и покрывают кремом.

Гребенкой наносят на поверхность волнистые линии, разрезают ножом по разметке на отдельные пирожные и отделяют кремом из шприцевого мешка. Другой способ приготовления пирожного «Любительское»: полуфабрикат, выпеченный в виде полена, разрезают на ломти, укладывают плоской стороной, промачивают сиропом и поверхность украшают кремом.

Технологическая карта

Пирожное картошка обсыпная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 пор		
		Нетто, г	
Крошка бисквитного п/ф	-	260	
Крем сливочный	-	240	
Коньяк	-	10	
Сахарная пудра	-	20	
Какао - парашек	-	10	
Эссенция ромовая	-	1	
Выход		10/55	

Миндальный (29)

Наименование сырья на 10 кг полуфабриката, г	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья в натуре	Расход сырья в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	787,0	672,9
Сахар-песок	99,85	5902,0	5893,1
Белки яичные	12,00	2361,0	283,3
Ядра миндаля (сырые)	94,00	2951,0	2773,9
Итого	-	12001,0	9623,2
Выход	92,00	10000,0	9200,0

Влажность 8,00 +/- 1,5%			
-------------------------	--	--	--

Приготовление теста. Миндаль, сахар-песок и 75% белков, предусмотренных рецептурой, тщательно перемешивают. Полученную смесь растирают или измельчают, после чего добавляют оставшиеся белки и прогревают до 30 - 31 °С до исчезновения кристаллов сахара, вымешивают, затем соединяют с мукой. Готовое тесто должно быть однородным. Влажность теста 18 - 20%. Формование. Тесто отсаживают на листы, которые предварительно смазывают жиром и подпыляют мукой или застилают бумагой. Выпечка. Продолжительность выпечки лепешек для пирожных 18 - 22 мин. при температуре 180 - 200 °С.

"Любительский" (38)

Наименование сырья на 10 кг полуфабриката, г	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья в натуре	Расход сырья в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1184,0	1012,3
Какао-порошок	95,00	55,0	52,3
Меланж	27,00	1154,0	311,6
Эссенция	0,00	14,6	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	9,7	4,9
Аммоний углекислый	0,00	48,7	0,0
Жженка N 66 (116)	78,00	539,0	420,4
Обрезки от полуфабрикатов	74,00	5624,0	4161,8
Обрезки от тортов и пирожных	70,00	2756,0	1929,2
Итого	-	11385,0	7892,5
Выход	76,00	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 +/- 4,0%		
--------------------------	--	--

Готовят полуфабрикат так же, как "Дачный" N 25, но при замесе теста не добавляют сахар-песок и масло сливочное. Выпекают в специальных овальных формах.

"Дачный" (37)

Наименование сырья на 10 кг полуфабриката, г	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья в натуре	Расход сырья в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1144,0	978,1
Масло сливочное	84,00	477,0	400,7
Меланж	27,00	667,0	180,1
Сахар-песок	99,85	1240,0	1238,1
Какао-порошок	95,00	57,0	54,2
Эссенция	0,00	9,5	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	9,5	4,8
Аммоний углекислый	0,00	38,1	0,0
Жженка N 66 (116)	78,00	257,0	200,5
Обрезки от полуфабрикатов тортов и пирожных	74,00	6675,0	4939,5
Итого	-	10574,1	7996,0
Выход	77,00	10000,0	7700,0
Влажность 23,00 +/- 4,0%			

Приготовление теста. Обрезки от полуфабрикатов тортов и пирожных бисквитных, песочных, слоеных измельчают до образования крошки.

Меланж с сахаром-песком взбивают в течение 25 - 30 мин., затем добавляют крошку, жженку (рец. N 66), воду, сливочное масло, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, какао-порошок и перемешивают еще 15 - 20 мин., после чего добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто в течение 2 - 3 мин. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков. Влажность теста 30 - 32%. Формование. Тесто раскладывают в прямоугольные противни или овальные формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют тестом выше половины их высоты примерно на 20 - 25 мм. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой. Выпечка. Продолжительность выпечки 50 - 75 мин. при температуре 170 - 200 °С. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20 - 30 мин., вынимают из противней или форм и выстаивают 8 ч при температуре 15 - 20 °С. После этого бумагу снимают, полуфабрикат зачищают. Характеристика полуфабриката. Форма квадратная или продолговатая. Верхняя корочка гладкая, тонкая коричневого цвета. Мякиш пористый, хорошо пропеченный, темно-коричневого цвета.

Контрольные вопросы:

1. Как готовится тесто крошковое?
2. Как приготавливают пирожное картошка обсыпная?
3. Как изготавливаются из выпеченного орехового полуфабриката?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не

позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №6. Изготовление миндально-орехового, воздушно-орехового теста

Цель работы: освоить приготовление воздушного, миндально – орехового теста

Ход работы: Воздушный полуфабрикат (меренги) представляет собой выпеченную крупнопористую, пенообразную массу, взбитую из яичных белков с сахаром. Полуфабрикат готовят без муки, он отличается легкостью и хрупкостью. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии жира, желательно в условиях пониженной температуры помещения. Поэтому венчик и котелок необходимо предварительно тщательно вымыть горячей проточной водой, чтобы они не имели следов жира; затем венчик и котелок надо охладить холодной проточной водой или в холодильной камере. Белки перед взбиванием должны быть охлаждены до +2°C. Миндально – ореховый полуфабрикат представляет собой выпеченное тесто, приготовленное из тертого миндаля или другого ореха, сахарного песка, белков и муки. Для разных сортов пирожных и тортов готовят пять разновидностей полуфабриката: миндальный; миндально – вафельный; ореховый. Технология приготовления миндального теста заключается в следующем. Миндаль, сахар и 75 % белков, предусмотренных рецептурой, тщательно перемешивают. Полученную смесь растирают или измельчают, после чего добавляют оставшиеся белки и прогревают до 30 – 31 °C до исчезновения кристаллов сахара, вымешивают и соединяют с мукой.

Задание: 1. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное).

2. Пирожное «Миндальное».

Таблица 22 — Изделия из воздушного, миндально – орехового

Наименование продуктов	Наименование блюд	
	Пирожное «Воздушное», 39 г	Пирожное «Миндальное», 39 г
	тесто	крем

Сахар	20,8	7,1	23,4
Белки яичные	7,8		9,4
Пудра ванильная	0,15	0,07	
Масло сливочное			7,1
Яйца			4,3
Мука пшеничная			
Ядра миндаля			
Молоко 3,2 %			
Сахарная пудра			
Молоко сгущенное			
Какао - порошок			

Контрольные вопросы:

1. Из чего делается воздушное тесто?
2. Как приготавливается пирожное «миндаль»?
3. Из каких операций делается воздушно-орехового теста?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с

поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №7. Изготовление выпеченных полуфабрикатов из новых видов сырья (сигаретного теста, «Джоконда» и другие).

Цель: научить студентов изготавливать выпеченных полуфабрикатов из новых видов сырья (сигаретного теста, «Джоконда» и другие), овладеть знаниями и расширить умения

Теоретические основы:

Полуфабрикаты из тюлипного теста в виде корзиночек используют в приготовлении десертов, а также тюлипное тесто можно использовать для изготовления различных украшений к десертам, тортам, пирожным и нанесения рисунка на поверхность бисквита «Джоконда». Название этого теста происходит от англ. «tulip»-тюльпан и поэтому его так же называют «тюльпанным» или «тулипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста. Все компоненты в тюлипном тесте соединяют в соотношении 1 : 1.

Рецептура для приготовления тюлипного теста: мука 250, яичные белки 250, сливочное масло 250, сахарная пудра 250. Выход теста 1000

Яичные белки, сахарную пудру и муку перемешивают, добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель. Требования к качеству: тесто должно иметь однородную мажеобразную консистенцию.

Формование и выпечка: тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5-2 мм или при помощи трафаретов разнообразной формы.

Выпекают при t 200 – 230°C 3-4 минуты. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, сигаретки, корзиночки и т.п. Требования к качеству: форма правильная, поверхность без трещин, пузырей и пятен, цвет полуфабриката без красителей желтоватый, золотистый или светло-коричневый, консистенция хрупкая.

Бисквит «Джоконда». Представляет собой бисквит с рисунком на поверхности. Подкрашенное тюлипное тесто наносят на силиконовый коврик при помощи решеток для декора, кондитерской гребенки, бумажного корнетика (рисунок в виде тонких цветных нитей), штампа с рисунком под дерево или просто при помощи палетки. Затем силиконовый коврик с нанесенным рисунком помещают в морозильную камеру. После

замораживания сверху при помощи рамки наносят тонкий слой бисквита «Джоконда» или бисквитного теста для рулета. Выпекают при $t\ 200^{\circ}\text{C}$. После выпечки и охлаждения пласт переворачивают силиконовым ковриком вверх. Снимают коврик и пласт разрезают специальным резцом на полосы определенной длины и ширины. Используют для отделки боковых сторон тортов и пирожных.

Требования к качеству: бисквит хорошо пропечен, при сгибании не ломается, с цветным рисунком.

«Сигаретное» тесто.

Для приготовления вам понадобятся:

- Мука пшеничная 45 г;
- Яичный белок 60 г;
- Сливочное масло 80 г;
- Какао-порошок 20 г;
- Сахарная пудра 80 г;

Для его приготовления необходимо: • Взбить масло, добавить туда сахарную пудру, взбитые белки, какао, муку, продолжая при этом смешивать массу до однородности. • Выложить тесто тонким слоем на кальку или силиконовый коврик. • Затем сформируйте пальцами волны, рисунок при этом нужно делать до самой бумаги, чтобы получился четкий рисунок. • Уберите противень в холодильник минимум на 30 минут. • Затем его нужно достать из холодильника и поверх налить бисквитное тесто. • Если же вы хотите сделать какой-то определенный узор, тогда Вам нужен трафарет. Можно сделать трафарет самим. Например, веточки с листьями. • Нанести на кальку контур листьев. Затем закрепить скотчем кальку с обратной стороны на разделочный коврик, и уже на нем копировать рисунок. • Далее, обязательно под коврик с рисунком нужно подложить резиновую доску, и аккуратно вырезать рисунок. Трафарет готов. • Затем на трафарет надо нанести сигаретное тесто. Излишки теста нужно снять ножом. А потом осторожно снять трафарет. • Получился рисунок (у всех разный). Заготовку надо убрать на 30 минут в холодильник. • А поверх налить уже бисквитное тесто. Затем выровнять его и печь. • После выпечки, Вы увидите, что рисунок хорошо виден на бисквите и похож на аппликацию из сигаретной бумаги. Отсюда и носит такое название. •

Осталось вырезать полосы теста нужного размера. • Потом нужно собрать пирожное в кольцах, (можно вырезать их из пластиковой бутылки).

Контрольные вопросы:

1. Технологический процесс приготовления торта «Джоконда»
2. Для чего используется сигаретное тесто?
3. Как готовится тюлипное тето?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №8. Изготовление кремов из новых видов сырья и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий

Цель: научить студентов изготовлению кремов из новых видов сырья и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий

Теоретические основы:

Украшения из крема. Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. Изделия, отделанные кремом белковым, иногда подвергают тепловой обработке при температуре 220*С в течение 1-3 мин, чтобы сохранить рисунок. А крем заварной используют только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов. Украшения из глазури можно сразу наносить на изделия или заготовить впрок. Для этого украшения отсаживают на листы, покрытые пергаментной бумагой, и подсушивают при комнатной температуре. Самым простым украшением является нанесение прямых или волнистых линий на поверхность изделия, смазанного кремом, при помощи кондитерской гребенки. Из прямо срезанного корнетика с большим отверстием можно отсаживать печенье и пирожные (буше,

воздушные, миндальные). При помощи корнетика, у которого отверстие 2-3 мм, наносят надписи, точки, тонкие изящные рисунки, цветы, конусы, шишечки и др. Корнетиком, срезанным под углом, можно сделать цветочки и нанести на края торта красивые бордюры. Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде разнообразных листиков. Корнетик с зубчиками используют для красивых украшений: цветов, разнообразных бордюров, ракушек и др. Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помалу перед употреблением разогревают до температуры 50- 55° С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде, чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится глянцевая. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась. Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разодевают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок. Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Различные посыпки используют для украшения поверхности и боковых сторон изделий. Посылки можно приготовить из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, орехов. Бисквитная жареная крошка. Для приготовления бисквитной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки. Их протирают через сито с ячейками 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при температуре 220-230°С, не допуская подгорания. Песочная крупка. Песочную крупку получают из обрезков выпеченного песочного полуфабриката. Эти обрезки кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито. Крошка из воздушного полуфабриката. Для приготовления этой крошки используют ломанные и деформированные выпеченные изделия. Их укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом. Затем просеивают через сито нужного размера. Слоеная крошка. Слоеную крошку получают из обрезков, пластов выпеченных полуфабрикатов, готовят так же, как песочную крупку.

Помада 775, какао-порошок 194, масло сливочное 40, ванильная пудра 5. Выход 1000. Помаду подогревают до 45-50°С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками размером 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать полученную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества. Шоколадная посыпка. Шоколадную

посыпку готовят из пластичного шоколада, отходов украшений, из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку. Для посыпки изделий используют также какао-порошок, но обязательно добавляют сахарную пудру, чтобы не чувствовалась горечь. Ореховые посыпки. Для этих посыпок используют миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие орехи, фисташки. Ядра этих орехов подсушивают и измельчают. Посыпают изделия иногда до выпечки. Не рекомендуется для этой цели использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

Украшения из шоколада. Из шоколада можно приготовить самые разнообразные украшения в виде полно объемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого шоколад измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33-34°C. Темперирование придает шоколаду большую пластичность. Если шоколад получается густым, то можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не более 10%). Шоколад используют при температуре около 30°C. Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные украшения для тортов и пирожных: полно объемные фигурки, барельефы, плоские тонкие фигурки, отсадочные и др. Для полно объемных фигурок лучше использовать металлические формы (из двух половинок с зажимами). При заливке шоколада форма и шоколад должны иметь одинаковую температуру. Шоколад заливают через нижнее отверстие формы и в течение 2-3 мин встряхивают ее, чтобы шоколад полностью распределился по всем узорам. Затем излишний шоколад выливают. На внутренних стенках формы образуется слой шоколада толщиной 2-3 мм. После охлаждения и затвердения шоколада форму освобождают от зажимов, открывают и вынимают фигурку. Чаще всего из шоколада готовят барельефы при помощи металлических форм.

Контрольные вопросы:

1. Технологический процесс приготовления шоколадной посыпки
2. Для чего используется помада?
3. Из чего делается украшение из крема?
4. Что придает шоколаду- темперирование?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 9. Изготовление отделочных полуфабриката из карамели и приготовление изделия из нее.

Цель: научить студентов изготавливать отделочные полуфабрикаты из карамели и приготовлении из нее

Теоретические основы.

Карамельная масса дает возможность изготавливать из нее при охлаждении до 70 °С разнообразные по форме и цвету украшения для тортов: розы и другие цветы, листья, купола, фонтаны, паутинки, бантики и т. д.

Карамельная масса готовится из сахара-песка и патоки при соотношении 100: 50 с добавлением эссенции и красителя. Сахар-песок растворяется в горячей воде и доводится до кипения. Затем в сироп добавляют подогретую до 50 °С патоку и продолжают уваривание. Температура окончания уваривания зависит от последующего использования: ливная - 157... 163 °С, атласная – 150 °С, пластинчатая - 193 °С. Ливная карамельная масса сразу после уваривания формуется отсадкой, разбрызгиванием или раскаткой. Отсадкой готовятся фонтаны, купола, мелкие фигурки. Разбрызгиванием - карамельная паутинка. Раскаткой приготавливают украшения из раскатанной в тонкий лист карамели на теплой доске, из которой затем формируют фигуры в форме или без нее. Атласная карамельная масса - это тянутая масса, которая получается многократным вытягиванием и складыванием вдвое на столе до тех пор, пока она не приобретает шелковистый цвет белого оттенка. Внесение красителей придает разнообразные окраски. Из разрезанных

кусочков карамельной массы формуруются веревочки и ленты, из которых плетутся корзины и другие виды украшений. Пластинчатая карамельная масса. После охлаждения на столе до температуры 70 °С карамельная масса раскатывается на столе пластинками толщиной 2... 3 мм. Далее пластинки обмазываются маслом, прокладываются пергаментом и хранятся длительное время в герметичной таре. Далее по необходимости из пластинок формуют украшения. В производстве карамели на 100 частей сахара используется 50 частей патоки (по массе). Процесс приготовления карамели складывается из следующих технологических операций:

- 1.приготовление карамельного сиропа,
- 2. получение карамельной массы;
- 3. охлаждение и одновременно ароматизация,
- 4. подкисление и окрашивание карамельной массы;
- 5. обработка (вытягивание или проминка) карамельной массы;
- 6. формование; охлаждение и обработка поверхности карамели;
- 7. завертка,
- 8. фасовка и упаковка.

В зависимости от способа обработки карамельной массы пред формованием оболочка карамели может быть прозрачной или не прозрачной (тянутой). Карамель выпускают с различным внешним оформлением: завернутой, фасованной, открытой и т.д. Карамель вырабатывают по единым унифицированным рецептурам. Унифицированная рецептура содержит краткую характеристику карамели. Таблицы с перечислением сырья, полуфабрикатов и их количественных затрат. В них приводятся предельно допустимые потери сухого вещества, при изготовлении всего изделия и по отдельным формам производства, содержание сухих веществ готового изделия и полуфабрикатов. Оценивают качество карамели по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТ6477-88. По органолептическим показателям карамель должна соответствовать требованиям, указанным ниже. Таблица 1 - Органолептические показатели качества карамели

Показатель	Характеристика
Вкус и аромат	Соответствующие данному наименованию, без постороннего привкуса и запаха. Карамель, содержащая жир, не должна иметь салистого прогорклого или иного неприятного.
Вкус и аромат	привкуса. Фруктовые и фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса

Цвет	Свойственный данному наименованию карамели. Окраска равномерная.
Поверхность	<p>Сухая, без трещин, вкраплений, гладкая или с чётким рисунком. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности.</p> <p>Открытая карамель не должна слипаться в комки. Для карамели, изготовленной на формующе – завёрточных и ротационно-формующих машинах и для карамели с начинками, переслоёнными карамельной массой, допускается неясность рисунка, небольшие трещины и сколы краёв, а для карамели с начинкой – не закрытые карамельной оболочкой места среза.</p> <p>Карамель, глазированная шоколадной глазурью, должна быть блестящей и не должна иметь сероватого цвета от жирового и сахарного поседения.</p> <p>Допускается незначительное просвечивание корпуса с доньшка карамели и повреждение поверхности при выработке глазированной карамели.</p>
Форма	<p>Соответствующая данному виду изделий без деформации и перекоса шва.</p> <p>Для карамели, изготовленной на формующе – завёрточных машинах допускается небольшая деформация и неровный срез.</p>

По физико-химическим показателям карамель оценивается по следующим показателям: влажность карамельной массы, массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе, кислотность, влажность начинки, массовая доля начинки в карамели, массовая доля глазури, массовая доля сахара, отделившегося от оболочки или другого отделочного материала, в открытой карамели со специальной защитной обработкой массовая доля общей сернистой кислоты в карамели с фруктово-ягодными начинками, массовая доля золы, не растворимой в 10 - % -ном растворе соляной кислоты, массовая доля йода в карамели с морской капустой. Карамель изготавливают завёрнутой и открытой, фасованной, весовой, штучной. Карамель завёртывают в этикетку, этикетку с подвёрткой или этикетку с фольгой и подвёрткой, этикетку с фольгой или фольгу.

Ход работы: Составить функциональную схему производства леденцовой и тянутой карамели и проанализировать её на потенциальные технологические вредности.

Изготовление карамели. Карамель готовят по рецептуре карамели «Фигурная». Карамель леденцовая «Фигурная», завернутая в форме различных фигур: закрытого тюльпана, листочка, рыбки и др. фигур на палочке. Тянутая или нетянутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями. В 1 кг содержится не менее 60 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+ 1,0%; - 0,5%).

Рабочая рецептура, рассчитанная на одну порцию, приведена в таблице 3
Таблица 3 - Рабочая рецептура карамели «Фигурная»

Наименование сырья	Расход сырья
Сахар	200 г
Патока	100 г
Вода	50 – 60 мл

В сахарный раствор добавляют подогретую не выше 60°C патоку и перемешивают. Сахаро – паточный раствор уваривают по влажности 1...3%, что соответствует температуре 140°C. Горячую карамельную массу выливают в фарфоровую чашку, слегка смазанную растительным маслом, погружённую в холодную воду и быстро охлаждают до 90°C. По поверхности массы быстро и равномерно распределяют лимонную кислоту, эссенцию и пищевые красители и тщательно проминают шпателем с целью полного удаления воздушных пузырей и равномерного распределения добавок. Для получения прозрачной, не тянутой карамели часть карамельной массы отливают в специальные металлические формочки, слегка смазанные растительным маслом. Затем оставшуюся карамельную массу многократно вытягивают и складывают сначала при помощи шпателя, а затем вручную для получения непрозрачной, то есть тянутой карамели. Полученные образцы карамели оценивают по органолептическим показателям качества.

Контрольные вопросы:

1. Виды карамели.
2. Сырьё, применяемое при изготовлении карамели.
3. Стадии изготовления карамели.
4. Основные опасности и вредности, возникающие при производстве карамели.
5. Органолептические показатели качества карамели.
6. Процессы, происходящие при приготовлении карамели.

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа №10. Изготовление отделочных полуфабриката из мастик и марципана, и приготовление изделия из них.

Цель: научить студентов изготавливать отделочные полуфабрикаты из мастик и марципана, и приготовление изделия из них.

Ход работы:

Сахарные мастики. Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок путем лепки или раскатывают в пласт и вырезают при помощи выемок или ножом различные фигурки. Для отделки изделий используются два вида сахарной мастики: сырцовая и заварная.

Сахарная сырцовая мастика. Состав: сахарная пудра – 945 г, желатин – 10, вода – 50 г. Выход – 1000 г. Желатин промывают, заливают водой температурой 25 °С и оставляют для набухания на 1–2 ч, затем подогревают до 60 °С и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20–25 мин. В это же время, если нужно, добавляют краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту (0,3 % массы сахарной пудры).

Сахарная заварная мастика. Состав: сахарная пудра – 775 г, патока – 83, крахмал кукурузный – 101, вода – 202 г. Выход – 1000 г. Часть воды смешивают с крахмалом, остальную – соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин. Сахарная заварная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из нее вначале подсушивают, а затем используют для отделки.

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый марципан. Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель.

Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этому недостатка не имеет заварной марципан.

Заварной марципан. Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г. Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик). Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.

Контрольные вопросы:

1. Что такое марципан?
2. Технологический процесс приготовления мастики
3. Для чего используется мастика и марципан?
4. Технологическая процесс приготовления сахарной заварной мастики

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 11. Приготовление изделий из шоколада и глазури.

Цель: научить студентов приготавливать изделия из шоколада и глазури, расширить знания и овладеть умениями.

Ход работы:

Глазурь. Для отделки используются следующие глазури: сырцовая – для глазирования поверхности; сырцовая и заварная – для украшения изделий; шоколадная (кувертюр).

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Состав: сахарная пудра – 907 г, яичные белки – 28, вода – 136 г. Выход – 1000 г.

В котел взбивальной машины наливают яичные белки, воду с температурой 35–40 °С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40–45 °С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру.

Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Ею покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. Состав: сахарная пудра – 866 г, яичные белки – 169, лимонная кислота – 0,1 г. Выход – 1000 г. Во взбивальный котел без следов жира наливают белки, включают машину на тихий ход и, взбивая, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце

взбивания вводят лимонную кислоту. Украшают изделия глазурью, «отсаживая» ее из кондитерского мешка или бумажного корнетика. Глазурь заварная для украшения изделий. Состав: сахар – 547 г, сахарная пудра – 315, яичные белки – 170, лимонная кислота – 0,1, вода – 248 г. Выход – 1000 г. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114–115 °С (проба на слабый шарик). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и увеличения объема в 5–6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями засыпают сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания – 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности, который не заплывает.

Украшения из заварной глазури обладают меньшим блеском, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

Шоколадная глазурь (кувертюр) используется для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в отношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33–34 °С и глазируют поверхность изделий.

Шоколад. Из шоколада можно изготавливать самые разные украшения в виде полно объемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого его измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33–34 °С. Если шоколад получается густым, можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не выше 10 %). Шоколад используется при температуре около 30 °С.

Контрольные вопросы:

1. Что такое глазурь?
2. Технологический процесс приготовления шоколада
3. Для чего используется шоколад и глазурь?
4. Технологическая процесс приготовления шоколадная глазурь

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 12. Приготовление разных видов сложных посыпок и их использование.

Цели: научиться приготавливать разные виды сложных посыпок и их использование

Ход работы:

Посыпки используются для украшения поверхностей и боковых сторон изделий. Их можно приготовить из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, различных орехов.

Сахаристые посыпки. Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеив ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Трюфельная посыпка. Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г. Выход – 1000 г. Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель». Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадная посыпка готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку. Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки. Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

Контрольные вопросы:

1. Какие есть виды посыпок?

2. Технологический процесс приготовления ореховой посыпки
3. Для чего используются посыпки?
4. Технологическая процесс приготовления трюфельной посыпки

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 13. Приготовление изделий из разных видов паст и использование их в отделке сложных мучных кондитерских изделий.

Цель: научить студентов приготавливать студентов из разных видов паст в отделке сложных мучных кондитерских изделий.

Ход работы: Предварительная активизация дрожжей. Предварительная активизация дрожжей является составной частью технологического процесса производства булочных изделий. Она обеспечивает высокие органолептические показатели качества нового вида изделий.

Предварительная активизация дрожжей состоит в том, что прессованные дрожжи выдерживают 30-40 мин в питательной смеси при температуре 35-40*С. Смесь готовят путем смешивания части ингредиентов, входящих в рецептуру (в %): муки 2-4, сахара 15-20, жидкости 40-50 рецептурного количества молочно-белковых продуктов вместе с овощными массами (протертыми вареными картофелем или морковью или тыквенным напитком). Для быстрого доведения температуры смеси до 35-40*С в нее

доливают горячую воду температурой 70-100°C. Присутствие в питательных смесях витаминов РР, В₁, В₂, С, аминного азота, минеральных веществ (Са, Mg, К, и др.) способствует росту и размножению дрожжевых клеток, что ускоряет кислотонакопление, повышает газообразующую способность и сокращает процесс брожения на 30-40 мин. Тесто становится эластичным, мякиш при выпечке приобретает мелкопористую структуру, яркий цвет корочки и более выраженный аромат выпеченного дрожжевого теста. Пасты яблочная, айвовая, виноградная представляют собой однородную протертую массу без семян, косточек, остатков кожицы и других грубых частиц. Для пасты виноградной допускаются кристаллы виноградного камня. В этом случае виноградную пасту протирают через сито с ячейками 1,5 мм, количество пасты в рецептуре увеличивают на 7%. В пасты яблочную и айвовую для улучшения вкуса добавляют лимонную кислоту. Массовая доля сухих веществ в пастах соответственно 32, 20, 40%. фруктовая паста - это отжатые отваренные фрукты, которые сгущены испарением воды и добавлением сахара до густой консистенции, в тонком слое высушены в духовке. Фруктовые пасты готовят из разных видов фруктов, которые после очистки и, если необходимо, нарезки, заливают небольшим количеством воды, под крышкой отваривают до размягчения и протирают через сито или пропускают через мясорубку с отжимающей приставкой. Мягкие фрукты можно отжимать сырыми, но при этом способе теряется часть пектиновых и красящих веществ. Сливовая паста. Однородная, протертая, мажущаяся масса плодов, без косточек, остатков кожицы и других грубых частиц. Приятный кисловато сладкий вкус с выраженным ароматом фруктов. Допускается незначительный привкус карамелизации. С цветом свойственным пюре, из которого изготовлена паста. Паста. Сливы очищают, нарезают, заливают водой, добавляют сахар и отваривают до размягчения. После протирают. Бисквит. Сливовую пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30-35 мин до увеличения объема в 2,5-3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2-3 приема. Выпекают бисквит 40-50 мин при температуре 200-225°C. Булочка «Розовая». Приготавливают дрожжевое тесто с добавлением отварной протертой свеклы (приготавливают опарным способом). Готовое тесто порционируют по 68 г, подкатывают шарики, расстаивают, перед выпечкой смазывают меланжем. Выпекают 10... 12 мин при температуре 230...240°C. Булочка «Осенняя». Тесто дрожжевое готовят так же, как для булочки «Розовой», но вместо свеклы добавляют протертую вареную морковь. При разделке на круглом шарике делают надрез от середины до края заготовки. Булочка «Полезная». Тесто готовят безопарным способом, дрожжи предварительно активизируют с добавлением тыквенного напитка. Формуют шарики массой 71 г, расстаивают 30...35 мин, смазывают меланжем, выпекают при температуре 200...220°C.

Бисквит с овощами. Приготавливают пюре из моркови, свеклы, капусты. Его вводят перед взбиванием меланжа с сахарным песком. В зависимости от используемых овощей готовят бисквит «Солнечный», «Ночка», «Свежесть». Бисквит с фруктовыми пастами. Приготавливают с яблочной, айвовой или сливовой пастами.

Бисквит готовят основным способом. Яблочную пасту предварительно перемешивают с растворенной лимонной кислотой, затем добавляют меланж, сахар и взбивают 30...35 мин до увеличения объема в 2,5... 3 раза. Затем добавляют муку, перемешанную с крахмалом, и взбивают не более 15 с. Муку вводят в 2...3 приема. Выпекают бисквит 40...50 мин при температуре 200... 225 °С. Шоколадная паста по ГОСТу готовится из сахара, какао, ванили, муки и молока — сухие продукты смешиваются и разбавляются молоком. Далее в смесь добавляется сливочное масло, и она варится на медленном огне, пока не загустеет, а потом в неё добавляются по желанию орехи и сухофрукты.

Контрольные вопросы:

1. Из каких видов паст готовят мучные кондитерские изделия?
2. Технологический процесс приготовления шоколадной пасты с орехами
3. Для чего используются пасты?
4. Технологическая процесс приготовления фруктовых паст

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 14. Приготовление и презентация пирожных из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов.

Цель: научиться приготавливать разные виды пирожных и презентовать

Необходимые материалы: весы, миксер, печь лабораторная.

Ход работы:

Приготовление пирожного «Кольцо с орехом». Рецепт: мука 1040, в том числе для подпыливания 77,5, сахар 385, масло сливочное 577,5, яйца 85, соль 3,75, вода 1, аммоний 1, эссенция 3,75; яйца для смазки 50, орехи жаренные для отделки 184. Выход 25шт. по 80г. Замесить песочное тесто: масло, сахар, соль и эссенцию перемешать до исчезновения комков; постепенно добавляя яйца, всыпать муку, смешанную с аммонием, и месить до получения однородной массы. Раскатать тесто в пласт толщиной 7 – 8 мм и круглой выемкой диаметром 8 – 9 см вырубить лепешки, в которых выемкой диаметром 2 см вынуть середину. Кольцо смазать яйцом, посыпать рубленными орехами и выпекать при температуре 250 – 280⁰С в течение 12-15 мин.

Приготовление бисквитного пирожного. Рецепт: мука 461,5, сахар 312, масло сливочное 308, яйца 308, ванильная пудра 2,5, аммоний 1,3; для помадки: сахар 527, ванильная пудра 2,3, патока 165, молоко 659. Выход 100шт по 75г. Приготовить масляное бисквитное тесто: размять масло, добавить сахар, ванильную пудру, аммоний и, взбивая в течение 15 – 20 мин, понемногу добавляя яйца. Когда масса делается гладкой и пышной, всыпать муку и перемешать. Испечь бисквитный капсульт (высотой 30 мм) при температуре 180-200⁰С в течение 40 – 50 мин. Приготовить молочную помаду для глазирования: сахар с молоком уварить до 110⁰С, добавить патоку и, помешивая лопаточкой, уварить массу до 118⁰С. После охлаждения до 40⁰С добавить в массу ванильную пудру и взбивать 10 – 15 мин. Бисквитный капсульт разрезать на пирожные и заглазировать молочной помадкой, подогретой до 40⁰С.

Контрольные вопросы:

1. Классификация пирожных?
2. Что входит в состав приготовления пирожного «Кольцо с орехом»?
3. Требования к качеству пирожных?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 15. Приготовление и презентация пирожных с использованием различных современных технологий.

Цель: научить студентов приготавливать и презентовать пирожных с использованием различных современных технологий

Необходимые материалы: Кастрюля, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, формочки для корзиночек, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, салфетки бумажные.

Ход работы:

Пирожные – мелкие штучные изделия разнообразной формы и с различной отделкой. Масса от 50 до 100 г. В зависимости от рецептуры, вида теста и внешнего оформления их подразделяют на бисквитные, песочные, заварные, воздушные, слоеные, крошковые. Пирожное «бисквитное» с апельсиновым суфле. Технология приготовления: Желатин замачиваем в 150 мл холодной воды, и оставляем на 1 час. Для приготовления бисквита нам необходимо взбить яйца. Теперь добавляем муку, и хорошенько все перемешиваем. Теперь выливаем тестовую подготовленную форму для выпечки, и выпекаем в течение 30-35 минут. Теперь выжимаем сок из апельсинов, нам понадобится около 250 мл сока. Теперь желатин доводим до кипения, но не кипятим, и

даем остыть ему. Сливки пока что взбиваем с сахаром. Теперь в сливки добавляем желатин, и после того как все перемешали, ставим массу в холодильник на 1-2 часа. После этого, выкладываем массу поверх бисквита, и ставим в холодильник уже на 7-8 часов. Подача: Приготовленное суфле нарезать на кубики и уложить на порционную тарелку и украсить дольками апельсина

Пирожное «бисквитное» фруктово-желейное. Технология приготовления: Основной бисквит выпекают в капсулах. Подготавливают бисквит так же, как было описано выше. Пласт разрезают по горизонтали на две равные части, нижнюю немного промачивают сиропом и смазывают слоем фруктовой начинки. Второй пласт кладут корочкой вниз, промачивают и смазывают фруктовой начинкой. Тупой стороной ножа пласт расчерчивают на пирожные, украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе. Когда желе застынет, пласт разрезают на пирожные по намеченным ранее контурам горячим ножом. Подача: Укладывают на порционную тарелку украшают фруктами и цукатами и подается к столу.

Пирожные в ассортименте также подают на вазах, тарелках, раскладывают щипцами. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными приборами. Бисквитное пирожное едят десертным ножом и вилкой; к миндальному, песочному, воздушному (безе) пирожным приборы не подают.

Наименование пирожного	Особенности приготовления
Бисквитные пирожные	готовят из сахара, яиц и муки. Изделия состоят из двух или трех лепешек, пропитанных ароматизированным сиропом, прослоенных кремом или фруктовой начинкой. В зависимости от отделки пирожные вырабатывают в следующем ассортименте: бисквитно-кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. Эти изделия пышные, легкие, пористые.
Песочные пирожные	готовят из муки, сливочного масла, сахара и яиц. Тесто формуют в виде лепешек, корзиночек, колец и полумесяца, затем выпекают, охлаждают и украшают. Это пирожное рассыпчатое, легко крошится. Ассортимент пирожных: песочно-кремовые, желейные, фруктовые, шоколадные, с фруктами, с воздушной отделкой и др.
Слоеные пирожные	содержат большое количество сливочного масла. Тесто замешивают из муки, воды, яиц, соли, кислоты, раскатывают в пласт, заворачивают в него масло, охлаждают и снова раскатывают. Эту операцию повторяют несколько раз, после чего тесто формуют в виде прямоугольников, квадратов, трубочек, рожков, бантиков и выпекают. Ассортимент слоеных пирожных: слоеные с кремом, с фруктовой начинкой, рожки, трубочки с кремом и т. д.
Заварные пирожные	приготавливают так: в кипящую воду опускают масло, муку, соль, все перемешивают, добавляют яйца

	и сбивают, тесто формуют в виде трубочек, колец, выпекают и охлаждают. После выпечки внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремом. Поверхность глазируют или обсыпают крошками. Ассортимент: трубочки и кольца с кремом.
Сбивные пирожные	получают из сбитых с сахаром яичных белков, без муки. Формуют в виде лепешек круглых или овальных и выпекают. Выпускают сбивные пирожные Грибок, Георгин, Двойное.
Миндальные пирожные	вырабатывают из растертых с сахаром орехов, белков яиц, муки. Ассортимент этих пирожных: миндальное (круглое), вафельное и краковское (состоит из двух лепешек).

Контрольные вопросы:

- 1.Классификация пирожных?
- 2.Как готовятся миндальные пирожные?
- 3.Требования к качеству пирожных?
4. Способы подачи пирожных

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 16. Приготовление и презентация бисквитных тортов повышенной сложности.

Цель: научить студентов приготавливать и презентовать бисквитные торты повышенной сложности, овладеть знаниями и умениями

Ход работы: Торт «Сказка». Бисквитный полуфабрикат готовят так же, как бисквит основной (см. инструкционную карту, практическая работа №2), только без добавления крахмала. Готовое тесто наносят тонким слоем на кондитерский лист, выстланный бумагой. Выпекают при температуре $^{\circ}\text{C}$, 10-15 мин. Оставляют на 3-4 часа для укрепления структуры мякиша. После выдержки бисквитный пласт освобождают от бумаги, пропитывают сиропом, смазывают шоколадным кремом и сворачивают в рулет. Поверхность и боковые стороны смазывают белым кремом, разглаживают горячим ножом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают зверями, цветами, листиками из крема, цукатами.

Торт «Бисквитно-кремовый». Приготовление и выпечка бисквитного полуфабриката (см инструкционную карту, практическая работа №2). После выдержки бисквитный пласт освобождают от бумаги, разрезают по горизонтали на две одинаковые по толщине части. Нижний пласт пропитывают сиропом, немного, так как он является основанием торта, смазывают сливочным кремом. На него кладут второй пласт, корочкой вниз, пропитывают более обильно при помощи плоской кисточки. На поверхность наносят небольшое количество крема, разглаживают при помощи ножа, грунтуют, так чтобы крошки прижались к бисквиту, наносят оставшийся крем, разглаживают при помощи горячего ножа. Боковые поверхности смазывают кремом и обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами.

Торт «Рубин». Приготовление и выпечка бисквитного полуфабриката (см. инструкционную карту, практическая работа №2). После выдержки бисквитный пласт освобождают от бумаги, разрезают по горизонтали на две одинаковые по толщине части. Нижний пласт пропитывают сиропом, немного, так как он является основанием торта, смазывают повидлом. На него кладут второй пласт, корочкой вниз, пропитывают более обильно при помощи плоской кисточки. На поверхность наносят небольшое количество крема, разглаживают при помощи ножа, грунтуют, так чтобы крошки прижались к бисквиту, наносят оставшийся крем, разглаживают при помощи горячего ножа. Боковые поверхности смазывают кремом и обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают рисунками из крема белого и цветного, цветным желе.

Торт «Медовый». В кастрюлю загружают маргарин или сливочное масло, мёд и сахар, растворяют на медленном огне до полного исчезновения крупинок сахара. Когда начнёт закипать вливают, тонкой струйкой яйца, заранее смешанные с содой. Охлаждают, добавляют муку и производят

замес. Готовое тесто раскатывают в пласт, толщиной 5-6 мм, вырезают заготовки круглой формы, перекладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре С. После выпечки, немного охлаждают и склеивают пласты сметаной, смешанной с сахаром. Поверхность и боковые стороны смазывают сметанным кремом, посыпают медовой крошкой. Поверхность украшают рисунком с помощью ножа.

Торт «Песочный с джемом». Приготовление песочного полуфабриката (см. инструкционную карту, практическая работа №2). Готовое тесто раскатывают в пласт, толщиной 5-6 мм, вырезают заготовки круглой формы, перекладывают на кондитерский лист и выпекают при температуре С. После выпечки, немного охлаждают и склеивают три пласта джемом. Поверхность и боковые стороны смазывают джемом, посыпают песочной крошкой. Поверхность обсыпают сахарной пудрой с помощью трафарета и украшают шоколадом.

Контрольные вопросы:

1. Как готовится бисквит?
2. Технологический процесс приготовления торта песочного с джемом?
3. Требования к качеству бисквитных тортов?
4. Подача бисквитных тортов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала,

руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 17. Приготовление и презентация литературных праздничных тортов повышенной сложности.

Цель: научить студентов приготавливать и презентовать литературных праздничных тортов повышенной сложности

Ход работы. Торты литературные — это бисквитно-кремовые торты массой 2 — 3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Торт «Прага» Бисквит «Прага» 8100, крем «Пražский» 6170, помада шоколадная 2000, повидло 920. Выход 10 шт. по 1720 г. Готовят бисквит «Прага». Выпекают в круглых тортовых формах. После выпечки охлаждают, зачищают и разрезают бисквит по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом. «Пražский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают кремом. Торт можно разрезать на 28 частей.

Торт «Березка» Бисквит 1690, бисквит с какао 1610, сироп (крепленный) для промочки 2200, варенье клубничное 1170, крем сливочный шоколадный 930, крем сливочный 900, помада 1330, крошка бисквитная с какао 100, миндаль 70. Выход 10 шт. по 1 кг. Форма торта круглая. После выпечки бисквит выдерживают в течение 6-8 ч и разрезают на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом. Один пласт смазывают сливочным кремом, кладут на него пласт бисквитный с какао, смазывают его шоколадным сливочным кремом и покрывают бисквитным пластом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным вареньем и глазируют белой помадой. Пока помада не застыла, боковые стороны торта обсыпают жареной бисквитной крошкой с добавлением какао-порошка. Когда помада застынет, поверхность торта украшают кремом в виде ствола березы и листьями, а также укладывают очищенный миндаль в виде листьев.

Торт «Кармеи». Бисквит 2000, бисквит с какао 1400, крем сливочный 3800, вино десертное 200, помада шоколадная 1500, начинка фруктовая 300, шоколад «Узорчатый» 200. Выход 10 шт. по 1 кг. Выпекают бисквит основной и с какао-порошком. Разрезают на пласты. Нижний из основного бисквита смазывают кремом, кладут пласт бисквита с какао и тоже смазывают кремом. Сверху кладут пласт из основного бисквита. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и глазируют шоколадной помадой. После ее застывания торт украшают кремом и шоколадом. Вино десертное добавляют в крем.

Контрольные вопросы:

- 1.Какой вес литерных тортов?
- 2.Технологический процесс приготовления торт «березка»?
- 3.Требования к качеству литерных тортов?
4. Подача литерных тортов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 18.Приготовление и презентация фигурных и фирменных тортов повышенной сложности.

Цель: научить студентов приготавливать презентовать фигурных и фирменных тортов повышенной сложности

Ход работы: Фигурные торты готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов. Боковые поверхности отделаны выпеченными или другими отделочными полуфабрикатами, кремом. Фирменные торты изготавливают на конкретных предприятиях. Технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия. Размеры тортов (в мм): квадратных массой 0,5 кг -

120><120 или 130* 130; 1 кг - 200*200; диаметр круглых массой 0,5 кг - 160, 1 кг -200 мм. Высота тортов колеблется от 40 до 100 мм. Приготовление тортов состоит из следующих операций: (приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, разрезания и склеивания пластов, 1 намазывания поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта. Готовые торты укладывают в картонные коробки, выстланные пергаментом. ТОРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ» (ФИГУРНЫЙ). Масса торта 3 кг. Бисквит прямоугольной формы разрезают на три пласта, промачивают сиропом и склеивают масляным кремом так, чтобы нижняя корка бисквита была верхней поверхностью заготовки торта. Это делают для того, чтобы начинка не просачивалась через поры бисквита, и поверхность заготовки была бы ровной. Верхнюю поверхность торта покрывают начинкой, выравнивая ножом все шероховатости, и заливают желе красного цвета. Боковую поверхность торта отделывают белым и шоколадным отделочным кремом в виде горизонтальных волнистых и прямых линий. Углы торта отделывают из резной трубочки шоколадным отделочным кремом в виде «кистей». На залитую желе поверхность торта наносят стебельки из белого крема, подкрашенного в зеленый цвет, и веточку из шоколадного отделочного крема. Отсаживают «шишечки» (основания для цветов) и на них укладывают заранее приготовленные хризантемы (4 штуки). Цветы незабудок делают из белого крема, подкрашенного в голубой цвет. ТОРТ «БУКЕТ» (ФИГУРНЫЙ). Масса торта 2–3 кг. Бисквитную лепешку овальной формы разрезают на три пласта, промачивают сиропом и склеивают масляным кремом. На верхнюю поверхность торта из резной трубочки «ленточка» отсаживают белый крем в виде плетенки. Боковую поверхность торта отделывают «розанчиками» из белого крема и листиками типа «магнолии». Между ними из шоколадного отделочного крема проводят тонкую волнистую линию. В левой части поверхности торта наносят стебель георгина, ветку из шоколадного отделочного крема и стебель гвоздики с листьями. Стебель гвоздики и листья делают из белого крема, подкрашенного в зеленый цвет. В левой части торта укладывают цветы георгина, вправой — трубочкой «бутон» наносят цветы гвоздики из белого крема, подкрашенного в красный цвет. Ветку из шоколадного отделочного крема отделывают листьями из того же крема. Для получения георгина берут мелкую заготовку круглого бисквита, накалывают на вилку и трубочкой со вставкой в выходном отверстии наносят лепестки георгина. Сердцевину делают из белого крема, подкрашенного в желтый цвет. ТОРТ «ЦВЕТОЧНЫЙ» (ФИГУРНЫЙ). Масса торта 3 кг. Бисквит прямоугольной формы разрезают на три пласта, промачивают сиропом и склеивают белым масляным кремом. Поверхность торта покрывают масляным шоколадным отделочным кремом, и плоской стороной ножа создают неровную шероховатую поверхность. Боковую поверхность отделывают с помощью резной трубочки бордюром из шоколадного отделочного крема по нижнему и верхнему краям торта. Середину опоясывают лентой из белого масляного крема. Из белого крема,

подкрашенного в зеленый цвет, делают стебли и листики, из белого отделочного крема — цветы и из желтого крема — тычинки. Кроме того, отсаживают из белого отделочного крема, подкрашенного в красный цвет, гвоздики. Торт «Журавушка». Бисквит готовят с добавлением масла и орехов круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают кремом ореховым. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. Украшают фруктами или цукатами. Когда помада застынет, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля. Рецепт для крема орехового, г: сливочное масло – 1 912; желтки – 493; сгущенное молоко с сахаром – 1 149; орехи жареные – 311; ванилин – 0,5. Выход: 3 805. Торт «Прага». Бисквит «Прага» выпекают в круглой форме. После укрепления структуры разрезают на три пласта, прослаивают пражским кремом и ставят в холодильник для охлаждения. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают помадой или кремом в виде тонкой решеточки. Торт «Снежок». Для торта готовят бисквит на сметане круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают джемом с добавлением ликера. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Украшают этим же кремом и посыпают сахарной пудрой. Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Контрольные вопросы:

1. Какой вес фигурных и фирменных тортов?
2. Технологический процесс приготовления торт «прага»?
3. Требования к качеству фирменных и фигурных тортов?
4. Подача фирменных и фигурных тортов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 19. Приготовление и презентация тортов из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов

Цель: научить студентов приготавливать и презентовать торты из разных видов выпеченных и отделочных сложных полуфабрикатов

Ход работы: При отделке тортов производят следующие технологические операции: подготовка выпеченных полуфабрикатов, соединение выпеченных полуфабрикатов, пропитка бисквитного полуфабриката сиропом, покрытие отделочными полуфабрикатами боковой и верхней поверхностей, украшение тортов. Сиропа используют в приготовлении некоторых сложных мучных кондитерских изделий для улучшения вкусовых качеств. Приготавливают сиропы с различным содержанием сахара: сироп для пропитки, сироп для глазирования, сироп для приготовления помады. Сироп — это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50 %. Приготовление сахарных сиропов заключается в растворении сахара в воде и уваривании сахарного раствора до определенной плотности, т. е. до определенного содержания в нем сухого вещества — сахара. Для более быстрого растворения сахара можно использовать горячую воду. Помада применяется для глазирования поверхности изделий. Поверхность, покрытая помадой, становится блестящей, гладкой с разными цветовыми оттенками. Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры. Достигается это путем уваривания сахаропаточного или сахароинвертного сиропа до определенной концентрации с последующим охлаждением и взбиванием, в процессе которого происходит кристаллизация большей части сахарозы в микроскопические кристаллы. Чем больше добавлено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Избыток патоки в помаде делает ее нестойкой, на изделиях она «потечет». Изготовленная помада теряет влагу при невысокой относительной влажности окружающего воздуха. Чем больше в помаде патоки, тем медленнее она теряет влагу и дольше сохраняет свежесть. Торт «Кофейный». Полуфабрикат бисквитный 3,75, крем масляный

кофейный 3,645, крем сливочно-шоколадный 0,38, сироп кофейный для пропитывания 2, крошка бисквитная 0,75, ядра орехов 0,15. Выход 10 кг. Бисквитный полуфабрикат, разрезанный вдоль на два-три пласта, пропитывают кофейным сиропом, прослаивают кремом, сверху наносят рисунок кофейным или шоколадным кремом, украшают орехами, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Торт бисквитный «Сказка». Полуфабрикат бисквитный 3,6, крем сливочный 2, крем сливочно-шоколадный 2, сироп ароматизированный для пропитывания 2, крошка бисквитная 0,01, фрукты (цукаты) 0,03. Выход 10 кг. Торт оформляют в виде березового или соснового полена; отделанного кремом рулета; трехслойного прямоугольного продолговатого торта, украшенного кремом. Для тортов, имеющих форму полена или рулета, изготавливают бисквитный полуфабрикат из тонкой бисквитной размазки. После освобождения от бумаги бисквит смачивают сиропом, покрывают шоколадным кремом и сворачивают в рулет, поверхность которого еще раз пропитывают сиропом, затем на поверхность и торцы наносят с помощью ножа крем, рулет обжимают смоченной в горячей воде пергаментной бумагой, нижнюю часть обсыпают бисквитной крошкой. Для изготовления полена на рулете после выравнивания отсаживают несколько колец из белого крема, середину заполняют шоколадным кремом. Смоченным в горячей воде ножом делают ровный срез белого и шоколадного крема так, чтобы получилась рубчатая поверхность в виде «сучков». Около каждого «сучка» отшприцовывают по два листика фиштакхового цвета. По ширине полена в разных местах делают темные линии, имитирующие почернение на коре. Для этого торта бисквит можно выпекать в полуцилиндрической форме. Затем его разрезают на два-три пласта, промачивают их сиропом, смазывают шоколадным кремом и склеивают. Покрывают со всех сторон кремом, а затем нижнюю часть боковых сторон обсыпают бисквитной крошкой. Сверху торт украшают цветами из белого или цветного крема, фруктами или цукатами. Торт «Абрикотин». Полуфабрикат песочный 4,5, крем сливочный 2,7, ликер «Абрикотин», помадка 2, фрукты 0,25, ликер абрикосовый 0,25, ядра орехов, в том числе и арахиса, 0,09, крем «Шарлотт» шоколадный 0,09, крошка бисквитная 0,06. Выход 10 кг. Четыре пласта толщиной по 2-3 мм склеивают кремом. Боковую поверхность и верх торта смазывают кремом, поверхность посыпают бисквитной крошкой. Пятый пласт глазируют разогретой помадкой, разравнивая ее ножом. Заглазированный пласт укладывают сверху на склеенные пласты. Сверху наносят сетку из шоколадного крема, делают бордюр из белого крема, в углах торта насыпают кучками жареные дробленые орехи. В центре торта на сетке из очищенных жареных орехов арахиса укладывают шести лепестковый цветок, скрепленный в середине чашечкой из белого крема. Ликер добавляют в крем или помадку. Торт «Ленинградский». Полуфабрикат песочный 4,5, крем сливочный с какао 2,87 (или крем «Шарлотт», или крем глянсе), помадка шоколадная 2,06, начинка фруктовая 0,27, шоколад узорчатый 0,15, ядра,

орехов арахиса 0,08, крошка бисквитная 0,07. Выход 10 кг. Готовят так же, как торт «Абрикотин», но в двух противоположных углах торта укладывают по бушете, заглазированной шоколадом. По диагонали белым кремом наносят надпись «Ленинградский». Края торта украшают белым кремом и дольками жареного арахиса. Торт миндально-кремовый «Идеал». Крем масляный 5,57, пралине 0,48, какао-порошок 0,12, мастика сахарная 0,12, сахарная пудра 0,36, сахар ванильный 0,05, полуфабрикат миндальный 3,3. Выход 10 кг. Пять миндальных лепешек смазывают пралине и склеивают с помощью масляного крема. Для этого на каждой лепешке по краям делают шарики из крема и кладут другую лепешку. Верхнюю лепешку посыпают сахарной пудрой и ванильным сахаром, делая тупым концом ножа рисунок в виде сетки. По краю лепешки делают бордюр из крема, а на середину кладут карточку из сахарной мастики с надписью «Идеал». Торт «Полет». Полуфабрикат воздушно-ореховый 4,8, полуфабрикат воздушный 0,30, крем масляный 4,9, крем шоколадный 0,15, сахарная пудра 0,15, крошка из воздушно-орехового полуфабриката 0,20. Выход 10 кг. Две лепешки полуфабриката склеивают масляным кремом, смазывают им верх и боковую поверхность, обсыпают крупно нарезанной крошкой. Сверху на торт укладывают лепешки из воздушного полуфабриката, наносят на них тонкий рисунок из корнетика в виде сетки из шоколадного крема, а затем торт обсыпают сахарной пудрой. Торт «Юбилейный». Полуфабрикат бисквитный 5,5, сироп ароматизированный для пропитывания 3,5, крем масляный 5,6, крем масляный белый 0,09, крем шоколадный отделочный 0,07, полуфабрикат воздушный 0,06, желе 1,5, начинка фруктовая 1,8. Выход 20 кг. Бисквит, выпеченный в круглой форме, разрезают на три пласта, пропитывают сиропом и склеивают белым масляным кремом. Сверху и с боков торт покрывают фруктовой начинкой и заливают желе, слегка подкрашенным в красный цвет. Боковую поверхность отделяют круглыми лепешками воздушного полуфабриката, располагая их на некотором расстоянии друг от друга. Промежутки между ними заполняют кистями из шоколадного отделочного крема с помощью резной трубочки. Таким же образом отделяют верхнюю часть лепешек, создавая по окружности торта бордюр из белого и шоколадного отделочного крема. На поверхности торта делают яблоневую ветку со стеблем из белого крема, белым кремом делают надпись «Юбилейный».

Контрольные вопросы:

1. Что входит в отделочные полуфабрикаты?
2. Технологический процесс приготовления помады?
3. Требования к качеству тортов?
4. Подача тортов и отделочных полуфабрикатов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Лабораторная работа № 20. Приготовление и презентация сложных мучных кондитерских изделий с использованием шоколада.

Цель: научить студентов приготавливать и презентовать сложные мучные кондитерские изделия с использованием шоколада

Ход работы. Торт «Кофейный». Полуфабрикат бисквитный 3,75, крем масляный кофейный 3,645, крем сливочно-шоколадный 0,38, сироп кофейный для пропитывания 2, крошка бисквитная 0,75, ядра орехов 0,15. Выход 10 кг. Бисквитный полуфабрикат, разрезанный вдоль на два-три пласта, пропитывают кофейным сиропом, прослаивают кремом, сверху наносят рисунок кофейным или шоколадным кремом, украшают орехами, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Торт «Шоколадный». Полуфабрикат бисквитный 3,75, крем сливочный с какао 2,25, сироп ароматизированный для пропитывания 2,25, помадка шоколадная 1,50, шоколад 0,25, крошка полуфабриката «Дачный» 0,1. Выход 10 кг. Полуфабрикат пропитывают сиропом и прослаивают сливочным кремом с какао. Верх и боковые стороны глазируют разогретой шоколадной помадкой, и сразу же боковые поверхности обсыпают крошкой. Сверху

наносят рисунок из шоколадно-сливочного крема и украшают мелким бисквитом («буше»), который предварительно глазируют шоколадом.

Торт «Ленинградский». Полуфабрикат песочный 4,5, крем сливочный с какао 2,87 (или крем «Шарлотт», или крем глясе), помадка шоколадная 2,06, начинка фруктовая 0,27, шоколад узорчатый 0,15, ядра, орехов арахиса 0,08, крошка бисквитная 0,07. Выход 10 кг. Готовят так же, как торт «Абрикотин», но в двух противоположных углах торта укладывают по бушете, заглазированной шоколадом. По диагонали белым кремом наносят надпись «Ленинградский». Края торта украшают белым кремом и дольками жареного арахиса.

Торт миндально-кремовый «Идеал». Крем масляный 5,57, пралине 0,48, какао-порошок 0,12, мастика сахарная 0,12, сахарная пудра 0,36, сахар ванильный 0,05, полуфабрикат миндальный 3,3. Выход 10 кг. Пять миндальных лепешек смазывают пралине и склеивают с помощью масляного крема. Для этого на каждой лепешке по краям делают шарики из крема и кладут другую лепешку. Верхнюю лепешку посыпают сахарной пудрой и ванильным сахаром, делая тупым концом ножа рисунок в виде сетки. По краю лепешки делают бордюр из крема, а на середину кладут карточку из сахарной мастики с надписью «Идеал».

Помадка шоколадная готовится так же, как и основная, но перед глазировкой изделий в разогретую помадку добавляют какао-порошок, жженку, ванильную пудру и хорошо перемешивают. К шоколадным посыпкам относятся измельченный в мелкую крупку плиточный шоколад, какао-порошок, в который предварительно добавляют сахарную пудру, а также шоколадная крупка «Трюфель». Эти посыпки применяют для украшения тортов и пирожных.

Крупка шоколадная «Трюфель». Помадка 786, какао-порошок 196, масло сливочное 39, сахар ванильный 5. Выход 1000 г. Помадку разогревают до температуры 70-75 °С и смешивают с маслом, какао-порошком и ванильным сахаром. Охлаждают, протирают через сито с ячейками 3 мм и образовавшуюся крупку подсушивают. Шоколадную крупку готовят непосредственно перед употреблением. Через 8 ч. крупка теряет свои вкусовые качества.

Украшения из шоколада. Кондитерские изделия можно украсить шоколадными конфетами и фигурками промышленного производства или приготовить украшения из шоколадных блоков. Украшения отсаживают из корнетика, отливают в формах, вырезают при помощи металлических фигурных выемок, используя при этом темперированный (разогретый) шоколад. Получают его следующим образом. Шоколад измельчают и нагревают на водяной бане до температуры 33-34 °С, периодически помешивая. Если масса получилась слишком густой, добавляют до 10% масло-какао или кокосовое масло. При разогреве необходимо следить за

температурой, так как с ее повышением ухудшается качество шоколада: теряется глянец, появляется «седой» налет, изделия из него плохо застывают. Температура шоколада и формы перед заливкой должна быть одинаковой (30-31 °С). Форму после заливки встряхивают, чтобы она равномерно заполнилась, а лишний шоколад выливают. При этом на внутренних стенках формы образуется слой шоколада в 2-4 мм. После охлаждения и затвердения шоколада из формы удаляют отлитую фигурку. Различные плоские фигурки выдавливают из слоя (2-3 мм) темперированного шоколада, вылитого на пергамент и полностью не затвердевшего. Из корнетика на пергамент по предварительно подготовленным контурам разогретым шоколадом можно нанести любой рисунок, после остывания шоколадная фигурка легко отделяется от пергамента и переносится на изделие. Из темперированного шоколада, отлитого в брусок и охлажденного почти до полного затвердения, нарезают ножом тонкие пластинки. Срезанные пластинки свертываются в трубочки, называемые шоколадной стружкой.

Контрольные вопросы:

1. Что входит в отделочные полуфабрикаты?
2. Технологический процесс приготовления помады шоколадной?
3. Требования к качеству тортов?
4. Подача тортов и отделочных полуфабрикатов шоколада
5. Как готовится торт «ленинградский»?
6. Что входит в состав приготовления торта кофейного и торта шоколадного?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на вопросы

Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.