

Урок № 103 и № 104

Тема: Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных.

Цели:

- обучающая: сформировать знания учащихся по технологии приготовления отделочных полуфабрикатов,
- развивающая: развивать интерес к приготовлению отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, воспитывать у учащихся культуру труда, привить эстетический вкус к декору кондитерских изделий.
- воспитательная: показать значение вкусового качества отделочных полуфабрикатов, воспитать у учащихся культуру труда, чувство ответственности за порученное дело, прививать любовь к выбранной профессии.

Задачи:

- накопления опыта творческой деятельности; способности к сотрудничеству;
- создание студентам условий для формирования чувства ответственности за выполненную работу, самокритичности, взаимопонимания;
- создание условий для развития у студентов интереса к профессии;
- создание условий для повышения познавательной активности и самостоятельности студентов в приобретении новых знаний и умений;

Лекция:

Производство тортов и пирожных состоит из следующих операций: изготовления выпеченных, отделочных полуфабрикатов, художественной отделки выпеченного полуфабриката, упаковки.

Отделочные полуфабрикаты.

Отделочные

полуфабрикаты придают изделиям вкус и аромат, более привлекательный внешний вид. В настоящее время используется большое разнообразие отделочных полуфабрикатов, основными из которых являются кремы, сахарные, шоколадные фруктово-ягодные полуфабрикаты, марципаны, мастики, обсыпки, желе (фруттигели) и др.

Крем является основным отделочным полуфабрикатом, представляющим собой пышную пенообразную массу, получаемую путем сбивания высококачественного сырья - сливочного масла, молока, сливок или сметаны, сахарной пудры, яиц. Кроме значительного содержания воздуха крем должен обладать пластичностью, образовывать рельефный рисунок при отделке поверхности; его используют для прослойки пластов, наполнения выпеченных заварных полуфабрикатов.

В зависимости от состава различают кремы масляные, сливочные, белковые, заварные, крема на растительной основе.

Сливочный крем вырабатывают на основе сливочного масла. Сливочный крем используют не только для отделки поверхности, но и для прослаивания пластов и наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Крем сливочный (основной) приготавливается сбиванием сливочного масла, сахарной пудры и сгущенного молока. В конце сбивания в кремы вносят вкусовые и ароматические добавки.

Крем сливочный «Новый» отличается от основного тем, что приготавливается на сахарно-масляном сиропе. Вместо сахарной пудры используется сахарный песок, что более технологично для предприятий малой производительности. При добавлении соответствующих ароматизаторов и красителей получают масляные: «новый шоколадный крем» (с какао-порошком), «Новый кофейный крем» (с кофейным сиропом) и др.

Масляный крем отличается прекрасными вкусовыми качествами, хорошим внешним видом, однако за счет высокого содержания молока и яиц этот крем является неустойчивым при хранении, несмотря на высокое содержание сахара. Масляный основной крем, приготовленный на яйцах, называется «Глясе», а на молоке и яйцах - крем «Шарлот».

Крем «Шарлот» готовится в две стадии. Вначале готовится молочный сироп из сахара и молока и одновременно сбиваются яйца. Затем в сбитые яйца вливают горячий сахаромолочный сироп при непрерывном и быстром перемешивании. Массу уваривают в течение 10 мин при постоянном перемешивании, а затем охлаждают. Далее сбивают масло с сиропом до получения крема в виде пышной массы.

Для крема «Глясе» сначала сбиваются яйца, в которые добавляется уваренный горячий сахарный сироп. В сбитое масло небольшими порциями добавляют, не останавливая сбивания, охлажденную яично-сахарную массу до образования пышного крема.

Белковый крем (беше) готовят из яичного белка, сбитого с сахаром и ванильной пудрой. Этот крем более стоек в хранении, так как содержит большое количество сахара и готовится без применения желтков яиц.

Применяют для отделки поверхности, наполнения трубочек; менее пригоден для прослойки выпеченных полуфабрикатов.

В зависимости от технологии белковый крем вырабатывают сырцовым и заварным. А также с использованием или без использования студнеобразователей.

Крем белковый заварной отличается от сырцового тем, что охлажденные белки завариваются при сбивании горячим сиропом. Сбивание после введения сиропа продолжается около 10 мин, затем вводятся лимонная кислота и ванильная пудра. Ароматизаторы, красители и другие добавки сносятся в крем сразу после заваривания белок сиропом. При заварке белка горячим с сахарным сиропом происходит фиксация иены. При наличии студнеобразователя в рецептуре белкового крема сбитые белки фиксируются горячим сиропом на основе студнеобразователя.

Заварной крем - это студенистая масса повышенной влажности. Содержит клейстеризованную муку, молоко, яйца и поэтому подвергается быстрой микробиологической порче. Используют заварной крем для заполнения полостей и обмазки выпеченных полуфабрикатов; из-за низкой пластичности поверхность изделий им не обрабатывают. При его производстве сбивают яйца, в сбитую массу вносится мука и перемешивается. В полученную смесь при перемешивании постепенно, а затем быстро вводится горячий уваренный сахаро-молочный сироп, происходит клейстеризация муки.

Готовая масса охлаждается, смешивается с кремом «Шарлот» и получается заварной крем.

Крем из молочных сливок готовят сбиванием охлажденных сливок до получения стойкой пышной массы, а затем осторожно перемешивают с сахарной пудрой. При использовании сливок и сметаны 30%-ной жирности, получают сметанный крем. Ароматизируют его только ванильной пудрой.

Можно добавлять загустители из маисового крахмала, желатина, шоколадные продукты, кофе. Эти кремы быстро закисают, разжижаются, теряют приданную им форму. Крем из сливок и сметанный крем используют для украшения тортов и пирожных, наполнения заварных трубочек и песочных корзиночек, прослаивают бисквитные полуфабрикаты.

Прослаивать кремом другие полуфабрикаты не рекомендуется, так как под тяжестью верхнего слоя полуфабриката крем садится, легко выдавливается.

Крем из растительных сливок. Такие отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий представляют собой крем-сливки на основе растительных жиров. Производятся на основе пальмового масла и кокосового молока.

Технология приготовления крема следующая: полуфабрикат растительных сливок помещается в холодильник с температурой 8 - 10 °С по меньшей мере за 12 часов до использования. Продукт помещается в емкость, превышающую первоначальный объем в 4 раза, и взбивается на средней скорости в течение 5-8 мин. Кроме того, добавление жидкости (вода, сок,

сироп, молоко) должно производиться уже в сбитый крем. Количество добавляемой жидкости может достигать 30 %, в зависимости от требуемой консистенции крема. Растительные сливки теряют свое качество при взбивании ниже 0 °С и выше 20 °С. Крем на основе растительных сливок можно

замораживать, ароматизировать

Взбитая масса может храниться в холодильнике до 10 дней. При этом она не темнеет, не черствеет, не теряет объема и сохраняет все вкусовые качества. Рецептурные компоненты растительных сливок зависят от производителя. Например, «Nulula» содержит в своем составе: жиры растительные тидрогенизированные - 27 %, сахар - 11%, натрий казеинат - 0,9 %, стабилизаторы (E420 - сорбит и сорбитоловый сироп; E446 - натриевая соль карбоксиметилцеллюлозы) - 0,88 %, эмульгаторы (E472e - эфиры глицерина и диацетилвинной и жирных кислот; E322 - лецитины, фосфатиды; E472b - эфиры глицерина и молочной и жирных кислот) - 0,45 %. Энергетическая ценность ЮОг продукта составляет 330 ккал. В упаковке крем может храниться 9 мес. при температуре от 0 до 20 °С.

В растительные сливки «Duetto» входят: вода, тидрогенизированные растительные жиры, сыворотки, сухое обезжиренное молоко, солодовый декстрин, эмульгаторы (E471 - моно- и диглицериды жирных кислот; E322 - лецитины, фосфатиды, E472b - эфиры глицерина и молочной и жирных кислот), стабилизаторы (E412 - гуаровая камедь, E410 - камедь рожкового дерева), р-каротин.

Для растительных или молочных сливок могут использоваться стабилизаторы, которые бывают нейтральными или имеют вкус и аромат, соответствующий названию. Например, Красный апельсин, Лимон, Абрикос, Капучино (с кусочками шоколада) и др.

Сухие порошковые кремы. Для отделочных полуфабрикатов типа сбитых сливок, заварного крема используют сухие заготовки для быстрого приготовления - достаточно только добавить воды. Они представляют собой порошки бело-кремового цвета с запахом ванили и молока.

В состав сухих порошков для крема из сбитых сливок такого производителя, как Bake Mark France (Франция), входят: декстроза, гидролизованный растительный жир, сахар, мальтодекстрин, обезжиренное молоко в порошке, эмульгатор, сыворотка, молочные белки, крахмал, желирующий агент (E407, 401 - альгинат натрия), ароматизаторы - ванилин, красители (E160a - р-каротин).

Энергетическая ценность такого продукта составляет 494 ккал на 100г. Сухие заготовки хранятся в течение 12 мес. в сухом прохладном помещении в закрытой упаковке.

Суфле. Суфле представляет собой пенообразный отделочный полуфабрикат, приготовленный путем смешивания сбитого с горячим агаросахаропаточным сиропом яичного белка и сбитого со сгущенным молоком сливочного масла. Сахарные полуфабрикаты. К сахарным полуфабрикатам относится сахарная пудра, помада, сиропы для пропитки изделий и для глазирования фруктов, сахарная мастика и др.

Сахарная мастика используется для получения отдельных деталей (в виде фруктов, ягод, цветов, фигурок зверей, поздравительных карточек) при декорировании тортов и пирожных. Для приготовления мастики желатин замачивается, растворяется при подогревании и замешивается с сахарной пудрой тонкого помола. Из этой массы вылепливают отдельные изделия. Мастика может быть окрашена в различные цвета и иметь разнообразный аромат.

Обсыпка. Применяется для отделки поверхности и боковых граней изделий. К обсыпкам относятся бисквитная крошка, слоеная и песочная крошка, нонпарель, шоколадная вермишель, шоколадные чипсы, сахарно-ореховый декор, крупка «Трюфель» и др.

Нонпарель представляет собой крепко уваренную, протертую через сито и подсушенную номаду. Помадная крупка бывает различных цветов, а также в виде смесей. Крупка «Вермишель» - это маленькие цилиндрические палочки из шоколадной глазури или карамельной массы. Для крупки «Трюфель» смешивают разогретую помаду, сливочное масло, какао-порошок и ароматизаторы. После охлаждения массу протирают через специальное сито и подсушивают. Сахарный декор и сахарно-ореховый декор - светло-коричневые зерна неправильной формы со вкусом обжаренного сахара (сахарный) и обжаренных орехов (сахарно-ореховый)

Задание: узучить материал

Написать реферат на тему:

«Пирожные из разных выпечных полуфабрикатов»

Урок № 105

Тема: Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Цели:

Образовательная - формирование у обучающихся знаний по предъявлению требований к качеству и срокам хранения п/ф, умения производить расчеты на определение массы брутто с учетом отходов.

Развивающая - развивать память, мыслительную деятельность, грамотную профессиональную речь, самостоятельность.

Воспитательная - воспитывать интерес к предмету и выбранной профессии

Задачи:

1. Сформировать умения применения теоретических знаний по приготовлению кремов и других отделочных полуфабрикатов.
2. Обеспечить усвоение знаний по ассортименту отделочных полуфабрикатов.
3. Развивать мыслительные умения, творческие способности, эстетические восприятия составления композиций при украшении кондитерских изделий.
4. Развивать интеллектуальные способности и перенос теоретических знаний в новые ситуации, воспитание чувства товарищества.
5. Закрепить умения и навыки способов приготовления кремов и других отделочных полуфабрикатов.

Лекция:

Пирожные высококалорийные мучные кондитерские изделия, содержащие большое количество жира, сахара, яиц (меланжа) либо только сахара и яиц, разнообразной формы и с красивой внешней отделкой.

Ассортимент. Пирожные. По виду теста пирожные можно подразделить на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, белково-сбивные, миндально-ореховые, крошковые.

Бисквитные пирожные могут иметь форму прямоугольника, ромба, куба, рулета. Они состоят из двух или трех бисквитных пластов, пропитанных ароматизированным сахарным сиропом и прослоенных кремом или фруктово-ягодной начинкой. Поверхность их украшают кремом, орехами, цукатами, желе, помадкой и др. Эти изделия носят название тех кремов или начинок, которые были использованы для их приготовления. Например, пирожные Бисквитное со сливочным или сливочно-шоколадным кремом, Фруктово-желейное, Глазированное помадой. Бисквитные пирожные круглой формы состоят из двух круглых или овальных лепешек, пропитанных ароматизированным сахарным сиропом и склеенных фруктовой начинкой.

Поверхность покрывают помадой и украшают кремом, орехами, мармеладом и др.

Песочные пирожные состоят из двух круглых или прямоугольных лепешек, склеенных между собой фруктовой начинкой или кремом. Поверхность глазируют помадой и затем украшают кремом (Песочно-кремовое, Желейное, Фруктовое и др.).

Слоеные пирожные имеют форму бантика, трубочки, рожка, муфточки, прямоугольную и др. Выпускают слоеные пирожные с кремом (прямоугольной формы, верх посыпан сахарной пудрой), с фруктовой начинкой, с сыром и кремом.

Заварные пирожные (Эклер) изготавливают в форме трубочки или кольца, внутри они наполнены кремом или сырной массой. Поверхность их глазируют помадой или обсыпают крошкой.

Белково - сбивные (воздушные) пирожные представляют собой две круглые пышные лепешки в виде полушарий, выпеченные из белково-сбивного теста и склеенные сливочным кремом (Грибок, Георгин, Двойноё).

Миндально-ореховые пирожные готовят из миндально-орехового теста, они имеют форму лепешки (Миндальное, Вафельное).

Крошковое пирожное получают из крошкового теста. Пирожное овальной формы под названием Картошка изготавливают из крошкового теста без выпечки. Это пирожное обкатывают в какао-порошке, сахарной пудре (обсыпное) или глазируют помадой. Крошковое пирожное прямоугольной формы, поступающее в продажу под названием Любительское, готовят из выпеченного крошкового теста. Штучные пирожные выпекают в среднем по 55-75 г.

Из **белково - сбивного** теста с добавлением дробленого ореха готовят торт Полет. Состоит он из двух воздушно-ореховых лепешек, прослоенных сливочным кремом. Поверхность покрыта сливочным кремом, украшена крупными лепешками из воздушного теста.

Требования к качеству пирожных и тортов.

Органолептические показатели: форма, отделка, вкус. Тесто должно быть хорошо пропеченным, не подгорелым, без следов непромеса, у слоеных изделий не должно быть закала.

Упаковка и хранение. Пирожные укладывают в металлические или деревянные лотки с крышками, покрытыми пищевым лаком. Дно лотка должно быть выстлано пергаментом. Пирожные формованные (корзиночки, крошковые, воздушные) укладывают в бумажные капсулы, а затем в лотки. Допускается укладка на ребро пирожных без отделки. Во избежание деформации пирожные укладывают в один ряд. Пирожные - корзиночки,

заполненные только фруктовой начинкой или фруктовой начинкой с отделкой из помады, укладывают в картонные коробки по 12 шт. Торты упаковывают в художественно оформленные картонные коробки. Дно коробки выстилают салфеткой из пергамента. На коробках с тортами должны быть указаны дата и час выработки, цена и срок хранения. Хранят торты и пирожные с кремовой или фруктовой отделкой в холодильниках при температуре не ниже 0° С и не выше 5° С. Срок хранения изделий со сливочным кремом 36 ч, с заварным кремом - 6 ч, с фруктовой отделкой - до 3 суток. Вафельные торты хранят до 30 суток.

Задание: Описать способы упаковки и транспортировки различных видов пирожных