

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

КОМПЛЕКТ

контрольно-измерительных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер»

Разработал:
мастер производственного обучения
Сафарова С.В.

Кисловодск, 2021 г.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, и МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02	Дифференцированный зачет
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;-своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;-соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям

	<p>инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; -точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>-гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовой кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>
--	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации,</p>

	<p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

3. Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Уметь: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Уметь: взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Знать: способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа Знать: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь: организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>Знать: критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Уметь: выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>Знать: техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 05 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 05.01 и МДК 05.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

КОМПЛЕКТ БИЛЕТОВ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

Вариант № 01

1. Основные виды сырья и их подготовка в кондитерском производстве.
2. Дать характеристику различным видам сиропа и его приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Бисквитно-кремовый»
4. Задача. Рассчитайте, количество муки влажностью 13,5 %. необходимое для приготовления 450 «Пончиков».

Вариант № 02

1. Товароведная характеристика муки и подготовка в кондитерском производстве.
2. Технологическая характеристика сироп для примочки и его приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия сдобного пресного «Сочни с творогом».
4. Задача. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5 % для приготовления 6 кг. теста для пельменей.

Вариант № 03

1. Товароведная характеристика крахмала и подготовка в кондитерском производстве.
2. Технологическая характеристика сироп для глазирования (Тираж) и его приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление восточного кондитерского изделия «Пахлава слоеная».
4. Задача. Рассчитайте количество яиц для приготовления 400 закусочных расстегаев с выходом 1 расстега (массой 50 г.)

Вариант № 04

1. Товароведная характеристика сахара, сахарной пудры и подготовка в кондитерском производстве.
2. Технологическая характеристика сироп инвертный его приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Киевский».
4. Задача. Рассчитайте, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного (массой 75 г.) теста можно приготовить при наличии 15 кг яблок.

Вариант № 05

1. Товароведная характеристика мед натуральный и подготовка в кондитерском производстве.
2. Технологическая характеристика Глазурь сырцовая для глазирования поверхности, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Миндально-фруктовый».
4. Задача. Рассчитайте, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста (массой 75г.) с картофельным фаршем с луком можно приготовить при наличии картофеля массой брутто 20 кг.

Вариант № 06

1. Характеристика процессов, происходящих при замесе дрожжевого теста.
2. Технологическая характеристика Глазурь сырцовая для украшения изделий, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Слоеный с кремом».
4. Задача. Рассчитайте, количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков.

Вариант № 07

1. Технологическая характеристика и приготовление дрожжевого без опарного теста.
2. Технологическая характеристика Глазурь заварная для украшения изделий, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Прага».
4. **Задача.** Рассчитайте, какое количество муки необходимо для приготовления 30 кг. теста для оладий.

Вариант № 08

1. Технологическая характеристика и приготовление дрожжевого опарного теста.
2. Технологическая характеристика карамели, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия песочный торт «Ленинградский».
4. **Задача.** Рассчитайте количество дрожжей для приготовления 10 кг. дрожжевого сдобного теста

Вариант № 09

1. Технологическая характеристика и приготовление дрожжевого теста с отсбобкой.
2. Технологическая характеристика карамели ливной, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Песочное кольцо»
4. **Задача.** Рассчитайте, сколько муки необходимо для приготовления 20 кг. слоеного пресного теста для мучных изделий.

Вариант № 10

1. Технологическая характеристика и приготовление песочного теста.
2. Технологическая характеристика карамели атласной, приготовление, использование.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Сказка»
4. **Задача.** Рассчитайте, количество яиц для приготовления 20 Ватрушек.

Вариант № 11

1. Технологическая характеристика и приготовление Бисквит основной (с подогревом).
2. Технологическая характеристика крема для отделки и прослаивания кондитерских изделий, приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Трубочка» с кремом
4. **Задача.** Рассчитайте, количество муки влажностью 13,5 %. необходимое для приготовления 250 Пончиков.

Вариант № 12

1. Технологическая характеристика и приготовление Бисквит круглый (буше)
2. Технологическая характеристика крем сливочный (основной), приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Варшавское»

4.Задача. Рассчитайте количество муки влажностью 16,5 % для приготовления 3,5 кг теста для вареников.

Вариант № 13

1. Технологическая характеристика и приготовление заварное тесто полуфабрикат.
2. Технологическая характеристика крем «Шарлотт», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Воздушное» кремом.
- 4.Задача. Рассчитайте количество яиц для приготовления 230 закусочных Расстегаев с выходом 1 расстегая (массой 50 г.)

Вариант № 14

1. Технологическая характеристика и приготовление сдобного пресного теста полуфабрикат.
2. Технологическая характеристика Фарш из свежей капусты, приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Кольцо заварное» с кремом.
- 4.Задача. Рассчитайте, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного (массой 75 г.) теста можно приготовить при наличии 7 кг яблок.

Вариант № 15

1. Технологическая характеристика и приготовление слоеного теста (полуфабрикат)
2. Технологическая характеристика Крем «Гляссе», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.
- 4.Задача. Рассчитайте, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста (массой 75 г.) с картофельным фаршем с луком можно приготовить при наличии картофеля массой нетто 13 кг.

Вариант № 16

1. Технологическая характеристика и приготовление слоеного дрожжевого теста (полуфабрикат)
2. Технологическая характеристика «Крем заварной», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Песочное, глазированное помадой с кремом».
- 4.Задача. Рассчитайте, количество воды, необходимое для приготовления 115 чебуреков.

Вариант № 17

1. Технологическая характеристика и приготовление пряничного теста (полуфабрикат). Приготовление теста сырцовым способом.
2. Технологическая характеристика «Крем из сливок», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Буше фруктовое»
- 4.Задача. Рассчитайте, какое количество муки необходимо для приготовления 23 кг. теста для оладий.

Вариант № 18

1. Технологическая характеристика и приготовление пряничного теста (полуфабрикат). Приготовление теста заварным способом.
2. Технологическая характеристика «Крем заварной», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия торт «Абрикотин».
- 4.Задача. Рассчитайте количество муки для приготовления 10 кг. дрожжевого сдобного теста.

Вариант № 19

1. Технологическая характеристика и приготовление пряничного теста (полуфабрикат). Приготовление теста полузаварным способом.
2. Технологическая характеристика «Помады», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия печенье воздушное «Меренги»
4. Задача. Рассчитайте, сколько муки необходимо для приготовления 17 кг. слоеного пресного теста для мучных изделий.

Вариант № 20

1. Технологическая характеристика и приготовление воздушного теста (полуфабрикат)
2. Технологическая характеристика «Помада шоколадная», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Картошка» обсыпная
4. Задача. Рассчитайте, количество яиц для приготовления 60 Крем Шарлот.

Вариант № 21

1. Технологическая характеристика и приготовление миндального теста (полуфабрикат)
2. Технологическая характеристика «Помада молочная», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия пирожное «Рулет шоколадно – фруктовый»
4. Задача. Рассчитайте, сколько пирогов с яблоками из пресного слоеного (массой 75 г.) теста можно приготовить при наличии 10 кг яблок.

Вариант № 22

1. Технологическая характеристика и приготовление вафельного теста (полуфабрикат) для листовых вафель.
2. Технологическая характеристика «сахарная сырцовая Мاستика», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия «Пряники глазированные».
4. Задача. Рассчитайте, сколько беляшей из дрожжевого теста (массой 75 г.) с мясным фаршем можно приготовить при наличии мяса массой брутто 35 кг.

Вариант № 23

1. Технологическая характеристика и приготовление изделий с пониженной калорийностью «Бисквит с овощами»
2. Технологическая характеристика «сахарная заварная Мастика», приготовление.
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия Кекс «Майский»
4. Задача. Рассчитайте, количество муки, необходимое для приготовления 150 Хачапури.

Вариант № 24

1. Технологическая характеристика и формование пирога «Московского», различных вариантах.
2. Технологическая характеристика марципана, приготовление. «Сырцовый марципан»
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия «Коврижка медовая»
4. Задача. Рассчитайте, какое количество яиц необходимо для приготовления 30 кг. теста для Блинчиков.

Вариант № 25

1. Технологическая характеристика и формование Кекс «Майский».
2. Технологическая характеристика марципана, приготовление. «Заварной марципан»
3. Технологическая характеристика и оформление кондитерского изделия Печенье «Листики»
4. Задача. Рассчитайте, количество муки для приготовления 280 Булочки школьной.

5. 2.Тесты МДК.05.01 и МДК. 05.02

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:
 - а) сильной
 - б) слабой
 - в) средней
2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:
 - а) опарного
 - б) безопарного
 - в) лабораторного
3. Что такое сдоба:
 - а) жир, мука, сахар, соль
 - б) жир и сахар
 - в) сахар и соль
4. Что такое опара:
 - а) жидкое тесто
 - б) тесто со слабой клейковиной
 - в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
 - а) с водой
 - б) с сахаром
 - в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
 - а) рассыпаться
 - б) затянутым
 - в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
 - а) 220 – 240
 - б) 240 – 250
 - в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
 - а) масло с мукой
 - б) масло с сахаром
 - в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
 - а) сладкой водой
 - б) маслом
 - в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:
 - а) рассыпчатости
 - б) затянутости
 - в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180 б) 200 в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

- а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

- а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:
 - а) 50 – 60
 - б) 30 – 40
 - в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
 - а) сырое
 - б) гореть
 - в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
 - а) ниже
 - б) выше
 - в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
 - а) дольше
 - б) короче
 - в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
 - а) 1 час
 - б) 10 минут
 - в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
 - а) ванилин
 - б) аммиак
 - в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
 - а) проверить готовность
 - б) не вздувалось
 - в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
 - а) 30
 - б) 20
 - в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
 - а) мукою
 - б) сахарной пудрой
 - в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
 - а) со слабой
 - б) с сильной
 - в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
 - а) мало яиц
 - б) слабая клейковина муки
 - в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
 - а) белок
 - б) сода
 - в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
 - а) с подогревом и холодный
 - б) горячий и холодный
 - в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

- а) 180 – 210
 б) 200 – 220
 в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
 а) 30 мин
 б) 2 часа
 в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
 а) высокое
 б) низкое
 в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
 а) светло-коричневого цвета
 б) темно-коричневого
 в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
 а) оно не было толстым
 б) оно не вздувалось
 в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
 а) исчезла влага
 б) масло было пластичней
 в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
 а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
 а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
 а) обильно жиром
 б) посыпают мукой
 в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
 а) густым
 б) вязким
 в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
 а) будет расплываться
 б) будет трескаться
 в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
 а) яйца
 б) соду
 в) масло

Ключ: ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в

6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

Критерии оценок тестовой работы

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

5. 3.Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

Тест 1 вариант

1. Определите название отделочного п/ф по данному набору продуктов:

- масло сливочное, сахар- песок, яйца, вода, ванильная пудра, коньяк

2. Определите температуру выпечки штучных изделий из слоеного теста:

А. 210- 220°C

Б. 230- 240°C

В. 250°C

3. Определите, какой продукт отсутствует в рецептуре печенья «Звездочка»:

- мука, сахарная пудра, меланж, масло сливочное, ванильная пудра, химические разрыхлители, цукаты.

4. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении песочного теста _____ с _____
растирают во взбивальной машине до _____ состояния,
добавляют _____, в котором растворяют _____,
_____, _____, _____, взбивают до пышной массы и

постепенно добавляют _____ и замешивают тесто не более _____ минуты.

5. Сопоставьте вид теста и способ его разрыхления:

- | | |
|--------------------|------------------|
| А. Бисквитное | а) биологический |
| Б. Песочное | б) химический |
| В. Слоеное пресное | в) механический |

6. Определите избыточные продукты в рецептуре бисквита основного:

- мука, сахар- песок, яйца, маргарин столовый, крахмал, ванильная эссенция, лимонная кислота

7. Какой отделочный п\ф используют для отделки поверхности пирожного заварного «Трубочка» с кремом:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| А. Крем сливочный шоколадный | Б. Начинка фруктовая |
| В. Помада шоколадная | Г. Шоколадная глазурь |

8. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении пирожного «Корзиночка» с белковым кремом выпеченную и охлажденную корзиночку наполняют _____, сверху отсаживают белковый крем в виде конусной спирали, затем для укрепления структуры крема _____ при $t =$ _____ °С. После _____ сверху посыпают _____, украшают _____.

9. Выберите отделочный п\ф для склеивания пластов пирожного «Летняя заря»:

- А. повидло
- Б. конфитюр клубничный
- В. конфитюр малиновый
- Г. Варенье

10. Перечислите сырье слоеного теста.

Тестовые задания по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2 вариант

1. Мука – это:

- А) порошкообразный продукт размола зерна пшеницы
- Б) порошкообразный продукт, белого цвета полученный из свеклы
- В) порошкообразный продукт размола крупы

2. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- А) сахар
- Б) ксилит
- В) мед, патока
- Г) сахарная пудра

3. Меланж – это:

- А) яичный порошок
- Б) смесь замороженных яиц
- В) яйца

4. Сроки хранения оттаянного меланжа

- А) 1-2 часа

- Б) 5-6 часов
- В) 3-4 часа
- Г) 9-10 часов

5. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%):

- А) 20
- Б) 35
- В) 10
- Г) 15

6. Какие жиры не применяют в кондитерском производстве:

- А) рыбий
- Б) сливочное масло
- В) гидрожир
- Г) хлопковое, соевое масло

7. Желирующим веществом является:

- А) крахмал
- Б) желатин или агар
- В) мука

8. В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции:

- А) протертые
- Б) нарезанные
- В) целые
- Г) содержат только сироп

9. Для крема Шарлотт готовят:

- А) яично-молочный сироп
- Б) яично-сахарную массу
- В) сахарный сироп

10. Сколько существует видов приготовления дрожжевого теста:

- А) один
- Б) два
- В) три
- Г) четыре

Тестовые задания по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

3 вариант

1. От каких факторов не зависит химический состав муки

- А) цвет
- Б) влажность
- В) помол
- Г) газообразующая способность
- Д) производитель

2. Патока – это:

- А) это темная липкая жидкость
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
- В) это светлая тягучая жидкость

3. Каких видов яичных продуктов не существует:

- А) яйца
- Б) меланж
- В) коллаж
- Г) яичный порошок

4. Каков вес яиц первой категории:

- А) 40 г

- Б) не менее 47 г
- В) 38 г

5. Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок)

- А) 1:8-9
- Б) 1:3-4
- В) 1:1
- Г) 1:14

6. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неверный.

- А) биологический – аммоний
- Б) химический – сода
- В) механический – взбивание

7. Желе хорошо, если его приготовить:

- А) на желатине или агаре
- Б) на крахмале
- В) на муке

8. Помаду готовят так:

- А) взбивают яичные белки и сахарную пудру
- Б) варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
- В) варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают

9. Какой группы кремов не существует?

- А) кремы сливочные
- Б) кремы белковые
- В) кремы желейные
- Г) кремы заварные

10. В чем отличие пончиков «Московские» от пирожков «Московские»?

- А) различный вес
- Б) различная форма и способ тепловой обработки
- В) различные фарши

Тестовые задания по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

4 вариант

1. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой

- А) желе, цукаты
- Б) сироп, помада
- В) крем сливочный

2. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко

- А) шарлот
- Б) белковый
- В) заварной

3. Как определить готовность помады:

- А) на тонкую нить
- Б) на мягкий шарик
- В) на твердый шарик

4. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым, в чем причина?

- А) высокая температура выпечки
- Б) мука с небольшим содержанием клейковины
- В) жидкая консистенция теста

А) слоеного теста
Б) дрожжевого безопарного теста
В) дрожжевого опарного теста

А) белковый заварной
Б) белковый сырцовый
В) крем зефир

А) змейка, грибок, ветка винограда
Б) розы, бутоны роз, фалды
В) звездочка, ракушка, хризантема, бордюр

А) замес теста и выпечка
Б) подготовка крема и заполнения изделий
В) замес теста, подготовка масса и слоеобразование

А) сахар
Б) ксилит
В) мед, патока
Г) сахарная пудра

А) это темная липкая жидкость
Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
В) это светлая тягучая жидкость.

А) яичный порошок
Б) смесь замороженных яиц
В) яйца

5. Патока – это:

- А) это темная липкая жидкость
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
- В) это светлая тягучая жидкость

6. Каких видов яичных продуктов не существует:

- А) яйца
- Б) меланж
- В) коллаж
- Г) яичный порошок

7. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко

- А) шарлот
- Б) белковый
- В) заварной

8. Как определить готовность помады:

- А) на тонкую нить
- Б) на мягкий шарик
- В) на твердый шарик

9. Определите название отделочного п/ф по данному набору продуктов:

- масло сливочное, сахар- песок, яйца, вода, ванильная пудра, коньяк

10. От каких факторов не зависит химический состав муки

- А) цвет
- Б) влажность
- В) помол
- Г) газообразующая способность
- Д) производитель

Тестовые задания по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

6 вариант

1. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении песочного теста _____ с _____
растирают во взбивальной машине до _____ состояния,
добавляют _____, в котором растворяют _____,
_____, _____, взбивают до пышной массы и постепенно добавляют
_____ и замешивают тесто не более _____ минуты.

2. Сопоставьте вид теста и способ его разрыхления:

- | | |
|--------------------|------------------|
| А. Бисквитное | а) биологический |
| Б. Песочное | б) химический |
| В. Слоеное пресное | в) механический |

3.Сроки хранения оттаянного меланжа

- А) 1-2 часа
- Б) 5-6 часов
- В) 3-4 часа
- Г) 9-10 часов

4. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%):

- А) 20
- Б) 35

- В) 10
- Г) 15

5. Каков вес яиц первой категории:

- А) 40 г
- Б) не менее 47 г
- В) 38 г

6. Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок)

- А) 1:8-9
- Б) 1:3-4
- В) 1:1
- Г) 1:14

7. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым, в чем причина?

- А) высокая температура выпечки
- Б) мука с небольшим содержанием клейковины
- В) жидкая консистенция теста

8. Кекс майский готовят из:

- А) слоеного теста
- Б) дрожжевого безопарного теста
- В) дрожжевого опарного теста

9. Особенностью приготовления слоеного теста является:

- А) замес теста и выпечка
- Б) подготовка крема и заполнения изделий
- В) замес теста, подготовка масса и слоеобразование

10. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неверный.

- А) биологический – аммоний
- Б) химический – сода
- В) механический – взбивание

Эталоны ответов теста

Дифференцированный зачет по учебной практике

1 вариант

1. крем гляссе

2.В. 250°C

3. молоко

4. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении песочного теста масло с сахаром растирают во взбивальной машине до пышного состояния, добавляют, в котором растворяют аммоний, соду, соль, эссенцию, взбивают до пышной массы и постепенно добавляют муку и замешивают тесто не более 1-2 минуты.

5. Сопоставьте вид теста и способ его разрыхления:

- | | | |
|--------------------|---|------------------|
| А. Бисквитное | → | а) биологический |
| Б. Песочное | → | б) химический |
| В. Слоеное пресное | → | в) механический |

6. маргарин столовый, лимонная кислота

7. г. Шоколадная глазурь

8. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении пирожного «Корзиночка» с белковым кремом выпеченную и охлажденную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают белковый крем в виде конусной спирали, затем для укрепления структуры крема _____ при $t =$ _____ °C. После _____ сверху посыпают _____, украшают _____.

9. Выберите отделочный п\ф для склеивания пластов пирожного «Летняя заря»:

- А. повидло
- Б. конфитюр клубничный
- В. конфитюр малиновый
- Г. Варенье

10. Перечислите сырье слоеного теста.

Эталоны ответов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

2 вариант

1. Мука – это:

- А) порошкообразный продукт размола зерна пшеницы

2. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- А) сахар
- Б) ксилит
- В) мед, патока
- Г) сахарная пудра

3. Меланж – это:

- А) яичный порошок
- Б) смесь замороженных яиц
- В) яйца

4. Сроки хранения оттаянного меланжа

- А) 1-2 часа
- Б) 5-6 часов
- В) 3-4 часа
- Г) 9-10 часов

5. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%):

- А) 20
- Б) 35
- В) 10
- Г) 15

6. Какие жиры не применяют в кондитерском производстве:

- А) рыбий
- Б) сливочное масло
- В) гидрожир
- Г) хлопковое, соевое масло

7. Желирующим веществом является:

- А) крахмал
- Б) желатин или агар
- В) мука

8. В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции:

- А) протертые
- Б) нарезанные
- В) целые
- Г) содержат только сироп

9. Для крема Шарлотт готовят:

- А) яично-молочный сироп
- Б) яично-сахарную массу
- В) сахарный сироп

10. Сколько существует видов приготовления дрожжевого теста:

- А) один
- Б) два
- В) три
- Г) четыре

Эталоны ответов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

3 вариант

1. От каких факторов не зависит химический состав муки

- А) цвет
- Б) влажность
- В) помол
- Г) газообразующая способность
- Д) производитель

2. Патока – это:

- А) это темная липкая жидкость
- Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость
- В) это светлая тягучая жидкость

3. Каких видов яичных продуктов не существует:

- А) яйца
- Б) меланж
- В) коллаж
- Г) яичный порошок

4. Каков вес яиц первой категории:

- А) 40 г
- Б) не менее 47 г
- В) 38 г

5. Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок)

- А) 1:8-9
- Б) 1:3-4
- В) 1:1
- Г) 1:14

6. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неверный.

- А) биологический – аммоний
- Б) химический – сода
- В) механический – взбивание

7. Желе хорошо, если его приготовить:

- А) на желатине или агаре
- Б) на крахмале
- В) на муке

8. Помаду готовят так:

- А) взбивают яичные белки и сахарную пудру
- Б) варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
- В) варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают

9. Какой группы кремов не существует?

- А) кремы сливочные
- Б) кремы белковые
- В) кремы желейные
- Г) кремы заварные

10. В чем отличие пончиков «Московские» от пирожков «Московские»?

- А) различный вес
- Б) различная форма и способ тепловой обработки
- В) различные фарши

**Эталоны ответов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

4 вариант

1. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой

- А) желе, цукаты
- Б) сироп, помада
- В) крем сливочный

2. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко

- А) шарлот
- Б) белковый
- В) заварной

3. Как определить готовность помады:

- А) на тонкую нить
- Б) на мягкий шарик
- В) на твердый шарик

4. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым, в чем причина?

- А) высокая температура выпечки
- Б) мука с небольшим содержанием клейковины
- В) жидкая консистенция теста

5. Кекс майский готовят из:

- А) слоеного теста
- Б) дрожжевого безопарного теста
- В) дрожжевого опарного теста

6. Как называется крем, состоящий из яичных белков, сахара, повидла, агара и воды?

- А) белковый заварной
- Б) белковый сырцовый
- В) крем зефир

7. Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка:

А) змейка, грибок, ветка винограда

Б) розы, бутоны роз, фалды

В) звездочка, ракушка, хризантема, бордюр

8. Особенностью приготовления слоеного теста является:

А) замес теста и выпечка

Б) подготовка крема и заполнения изделий

В) замес теста, подготовка масса и слоеобразование

9. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

А) сахар

Б) ксилит

В) мед, патока

Г) сахарная пудра

10. Патока – это:

А) это темная липкая жидкость

Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость

В) это светлая тягучая жидкость

Эталоны ответов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

5 вариант

1. Определите температуру выпечки штучных изделий из слоеного теста:

А. 210- 220°C

Б. 230- 240°C

В. 250°C

2. Определите, какой продукт отсутствует в рецептуре печенья «Звездочка»:

- мука, сахарная пудра, меланж, масло сливочное, ванильная пудра, химические разрыхлители, цукаты-молоко

3. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

А) сахар

Б) ксилит

В) мед, патока

Г) сахарная пудра

4. Меланж – это:

А) яичный порошок

Б) смесь замороженных яиц

В) яйца

5. Патока – это:

А) это темная липкая жидкость

Б) бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость

В) это светлая тягучая жидкость

6. Каких видов яичных продуктов не существует:

А) яйца

Б) меланж

В) коллаж

Г) яичный порошок

7. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко

- А) шарлот
- Б) белковый
- В) заварной

8. Как определить готовность помады:

- А) на тонкую нить
- Б) на мягкий шарик
- В) на твердый шарик

9. Определите название отделочного п/ф по данному набору продуктов:

- масло сливочное, сахар- песок, яйца, вода, ванильная пудра, коньяк

10. От каких факторов не зависит химический состав муки

- А) цвет
- Б) влажность
- В) помол
- Г) газообразующая способность
- Д) производитель

**Эталоны ответов по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
6 вариант**

1. Вставьте пропущенные слова:

При приготовлении песочного теста _____ с _____
растирают во взбивальной машине до _____ состояния,
добавляют _____, в котором растворяют _____,
_____, _____, взбивают до пышной массы и постепенно добавляют
_____ и замешивают тесто не более _____ минуты.

2. Сопоставьте вид теста и способ его разрыхления:

- | | |
|--------------------|------------------|
| А. Бисквитное | а) биологический |
| Б. Песочное | б) химический |
| В. Слоеное пресное | в) механический |

3.Сроки хранения оттаянного меланжа

- А) 1-2 часа
- Б) 5-6 часов
- В) 3-4 часа
- Г) 9-10 часов

4. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%):

- А) 20
- Б) 35
- В) 10
- Г) 15

5. Каков вес яиц первой категории:

- А) 40 г
- Б) не менее 47 г
- В) 38 г

6. Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок)

- А) 1:8-9
- Б) 1:3-4
- В) 1:1
- Г) 1:14

7. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым, в чем причина?

- А) высокая температура выпечки
- Б) мука с небольшим содержанием клейковины
- В) жидкая консистенция теста

8. Кекс майский готовят из:

- А) слоеного теста
- Б) дрожжевого безопарного теста
- В) дрожжевого опарного теста

9. Особенностью приготовления слоеного теста является:

- А) замес теста и выпечка
- Б) подготовка крема и заполнения изделий
- В) замес теста, подготовка масса и слоеобразование

10. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неверный.

- А) биологический – аммоний
- Б) химический – сода
- В) механический – взбивание

РАЗНОУРОВНЕВЫЕ ЗАДАЧИ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задача 1

Рассчитайте, количество муки влажностью 13,5 %. необходимое для приготовления 450 пончиков.

Задача 2

Рассчитайте количество муки влажностью 16,5 % для приготовления 6 кг теста для пельменей.

Задача 3

Рассчитайте количество яиц для приготовления 400 закусочных расстегаев с выходом 1 расстега (массой 50 г.)

Задача 4

Рассчитайте, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного (массой 75 г.) теста можно приготовить при наличии 15 кг яблок.

Задача 5

Рассчитайте, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста (массой 75 г.) с картофельным фаршем с луком можно приготовить при наличии картофеля массой брутто 20 кг.

Задача 6

Рассчитайте, количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков.

Задача 7

Рассчитайте, какое количество муки необходимо для приготовления 30 кг. теста для оладий.

Задача 8

Рассчитайте количество дрожжей для приготовления 10 кг. дрожжевого сдобного теста

Задача 9

Рассчитайте, сколько муки необходимо для приготовления 20 кг. слоеного пресного теста для мучных изделий.

Задача 10

Рассчитайте, количество яиц для приготовления 280 ватрушек.

**6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)**

ПАСПОРТ

1 НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**

по профессии СПО Повар. Кондитер
код профессии **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

.

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

технологическими картами изделий.

Литература:

Сборник рецептов изделий.

Оборудование:

электрошкафы,

блендер,

миксер,

холодильник,

электронные весы,

производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, миски, тарелка мелкая, противни, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

Задание № 1

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Печенье сдобное».
2. Приготовить Печенье сдобное, оформить и подать.

Задание № 2

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Пряники глазированные».
2. Приготовить Пряники глазированные, оформить и подать.

Задание № 3

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Сочники с творогом».
2. Приготовить Сочники с творогом, оформить и подать.

Задание № 4

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Коврижка молочная».
2. Приготовить Коврижку молочную, оформить и пода

Задание № 5

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Вареники с творогом».
2. Приготовить Вареники с творогом, оформить и подать.

Задание № 6

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Печенье нарезное».
2. Приготовить «Печенье нарезное, оформить и подать.

Задание № 7

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Пирожки печеные с картофелем».
2. Приготовить Пирожки печеные с картофелем, оформить и подать.

Задание № 8

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Кекс кондитерский».
2. Приготовить Кекс кондитерский, оформить и подать.

Задание № 9

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Кулебяка с капустой».
2. Приготовить Кулебяку с капустой, оформить и подать.

Задание № 10

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Блинчики с начинкой».
2. Приготовить Блинчики с начинкой, оформить и подать.

Задание № 11

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Пирожки печеные с рисом и яйцом».
2. Приготовить Пирожки печеные с рисом и яйцом, оформить и подать.

Задание № 12

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Булочка домашняя».
2. Приготовить Булочку домашнюю, оформить и подать.

Задание № 13

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Венская ватрушка из пресного слоеного теста».
2. Приготовить Венскую ватрушку из пресного слоеного теста, оформление и подача.

Задание № 14

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Оладьи на соде».
2. Приготовить Оладьи на соде, оформить и подать.

Задание № 15

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Заварные трубочки».
2. Приготовить Заварные трубочки, оформить и подать.

Задание № 16

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Бисквитный рулет с повидлом».
2. Приготовить Бисквитный рулет с повидлом, оформить и подать.

Задание № 17

1. Составить технологическую карту и произвести изделия «Вареники ленивые».
2. Приготовить Вареники ленивые, оформить и подать.

Задание № 18

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Пончики Московские».
2. Приготовить Пончики Московские, оформить и подать.

Задание № 19

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Булочка домашняя».
2. Приготовить Булочку домашнюю, оформить и подать.

Задание № 20

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Коврижка медовая».
2. Приготовить Коврижку медовую, оформить и подать.

Задание № 21

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Пирожки печеные с повидлом».
2. Приготовить Пирожки печеные с повидлом, оформить и подать.

Задание № 22

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Блинчики с начинкой».
2. Приготовить Блинчики с начинкой, оформить и подать.

Задание № 23

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия «Профитроли».
2. Приготовить Профитроли, оформить и подать.

Задание № 24

1. Составить технологическую карту и произвести расчет сладкого блюда «Кекс столичный».

2. Приготовить Кекс столичный, оформить и подать.

Задание № 25

1. Составить технологическую карту и произвести расчет изделия пониженной калорийности бисквитного пирога «Свежесть».
2. Приготовить бисквитный пирог «Свежесть», оформить и подать.

3 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, электрический пекарский шкаф, миксер, блендер электрический, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур кондитерских изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление изделий	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи изделия	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем.

оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТЫ

Список технологических карт

изделия из дрожжевого опарного теста: **«Булочка домашняя»**

изделия из дрожжевого опарного теста: **«Булочка школьная»**

Изделия из дрожжевого опарного теста: **«Кекс майский»**

Изделия из дрожжевого опарного теста: **«Сдоба выборгская»**

изделия из дрожжевого безопарного теста: **пирог «Московский»**

изделия из дрожжевого опарного теста: **«Пирог с капустой и мясом»**

изделия из дрожжевого опарного теста: **«Оладьи»**

изделия из дрожжевого безопарного теста: **«Ватрушка с творогом»**

изделия из дрожжевого безопарного теста: **«Пирожки печеные»**

дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции **блины пшеничные**

дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции **блинчики с повидлом**

дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции **пирог блинчатый**

Наименование сдобное пресное тесто: **Сочни с творогом**

изделия из дрожжевого слоеного теста: **«Булочка слоеная»**

изделия из слоенного теста: **пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой**

кондитерское изделие из слоеного теста: **«Волованы»**

кондитерское изделие из слоеного теста: **«Языки слоеные»**

кондитерского изделия: пирожное **«Трубочка с белковым кремом»**

кондитерского изделия: **«Торт слоеный с кремом»**

кондитерское изделия из заварного теста: **«Печенье с сыром»**

кондитерское изделия из заварного теста: **«Творожное кольцо»**

кондитерское изделия из пряничного теста: **«Пряники овальные»**

изделие из бисквитного теста: **«Пирог бисквитный с повидлом»**

кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное **«Буше фруктовое»**

кондитерского изделия из бисквитного теста: **пирожное «Бисквитное с белковым кремом»**

кондитерского изделия: **Торт «Бисквитно-кремовый»**

кондитерского изделия: **Торт «Сказка»**

кондитерского изделия: пирожное **«Песочное с кремом»**

кондитерское изделия из песочного теста: **«Кекс ореховый»**

кондитерское изделия из вафельного теста: **Торт «Арахис»**

кондитерское изделия из воздушно-орехового теста: **торт «Киевский»**

комбинированное кондитерское изделия пирожное **«Картошка, глазированная»**

кондитерского изделия: **«Коржики сахарные»**

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого опарного теста: «Булочка домашняя»

Наименование сырья	Норма закладки на 100 г (1 шт)
Мука пшеничная	67,55
Сахар песок	14,20
Маргарин столовый	14,85
Меланж	1,9
Соль пищевая	0,6

Дрожжи	1,7
Вода	28,50
Выход:	100

Технология приготовления кондитерского изделия

Дрожжевое тесто для «Булочки домашней» готовят опарным способом.

Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку, и все перемешивают. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место.

Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40 мин, когда на поверхности опары появляются равномерные трещины, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на ней поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше, опара немного опускается.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29-32°C.

При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки.

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.

Из теста формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°C в течение 10 мин.

Требования к качеству булочки.

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.

Сроки реализации булочки 72 часа.

Организация технологического процесса по изготовлению «Булочка домашняя»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, дрожжи, сахар-песок, маргарин столовый, меланж, соль пищевая, вода.

Операция №2 Подготовка продуктов:

1. Мука пшеничная - просеивают при этом удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом, что способствует лучшему подъему теста.
2. Дрожжи прессованные - перед использованием дрожжи тщательно освобождают от бумаги, растворяют в воде температурой 30-35°C и процеживают через частое сито. Замороженные дрожжи для подъёмной силы постепенно оттаивают при температуре 4-6°C, после чего процеживают через частое сито.
3. Сахар – песок - просеивают через сито с ячейками не более 3мм. Растворимость сахара в воде зависит

от температуры. Так в 1л холодной воды растворяется всего 2кг сахара, в горячей 5.

4. Маргарин столовый – растапливают, процеживают и добавляют в тесто.

5. Меланж - размораживают непосредственно перед использованием, причем сначала банку дезинфицируют. Открывают прямоугольные банки специальным ножом (треугольник), круглые – овальным ножом. Банки с меланжем оттаивают в течении 2,5-3ч на мармите при 40-45°С. Меланж процеживают через сито и немедленно используют. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4часа.

6. Соль пищевая - предварительно растворяют и процеживают через сито с ячейками 0,5мм.

Операция №3 Приготовить дрожжевое опарное тесто.

Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку, и все перемешивают. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место.

Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки.

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.

Операция №4 Формование изделия.

Из теста формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

Операция №5 Выпечка изделия

За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°С в течение 10 мин. Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 100 г на порцию.

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого безопарного теста: пирог «Московский»

Наименование сырья	Норма закладки на 500 гр
Мука высшего сорта	546
Сахар-песок	33
Маргарин	27
Меланж	27
Соль	5
Дрожжи	16

Вода	230
Повидло	33
Для смазки: маргарин для форм меланж	3
Выход:	500

Технология приготовления кондитерского изделия

Безопасный способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья.

Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40° С с учетом того, что при соединении с мукой и другими продуктами температура теста будет в пределах 26—32° С. Если мука имеет более низкую температуру, то молоко или воду следует нагреть выше 40*С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5—1,5 мм, соединяют с остальным сырьем. Яйца или меланж процеживают через сито с ячейками 2-3 мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Дрожжи можно для большей активности за полчаса до замеса теста растворить в небольшом количестве теплой воды (30°С) с добавлением 4% сахара (от массы муки).

Большое количество теста рекомендуется замешивать в деже тестомесильной машины. Тесто замешивают более густой консистенции, чем при опарном методе, так как увеличенный расход дрожжей и более длительное брожение разжижают его.

Замешивают тесто в течение 5-7 мин. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к деже и рычагу. Однако слишком длительный замес приводит к тому, что тесто снова становится липким.

После окончания замеса тесто ставят в теплое место (30°С) для брожения, которое длится 2,5-3,5 ч. Через 1,5-2 ч, когда тесто увеличится в объеме 1,5-2 раза, обминают тесто 1-2 мин. Тесто из муки с «сильной» клейковиной обминают 2 раза, а из муки со «слабой» клейковиной можно не обминать.

Окончание брожения теста определяется лабораторным способом по содержанию в нем кислоты (кислотность готового теста до 2,5°) или органолептически. Время окончания брожения теста определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции.

По внешним признакам конец брожения определяется следующим образом: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус.

Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенья.

Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.

Пирог полуоткрытый формируют нижней лепешки берут не все тесто, а 1/4 нормы. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и нарезают тонкие полосы, которые кладут поверх начинки в виде решетки или любого орнамента. После укладки полос края пирога загибают на 15-20 мм.

Поверхность пирогов смазывают яйцом и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формируют звезды, ветки, гребешки. Пироги расстаивают, за 5—10 мин до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 30 мин при 220-230°С

Требования к качеству: **Внешний вид:** Изделия круглой формы, поверхность с отделкой по рецептуре без вмятин и изломов **Вкус и запах:** Свойственные данному виду изделия, без посторонних. **Цвет:** поверхности и мякоти — темно-коричневый. **Консистенция:** Корочка — не грубая, мякоть — пористая, однородная, без следов непромеса и комочков. Температура: +2-6 С 24 часа

Организация технологического процесса по изготовлению пирог «Московский»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, цилиндрические формы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Операция №2 Подготовка продуктов:

Дрожжи прессованные - используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30 - 35°C от 1:3 до 1:4.

Маргарин столовый. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают. Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Мука пшеничная – просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.

Операция №3. Замес теста. В воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические веществ соединяют с 1/3 мукой. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29-32°C

Тесто выстаивают в течение 2-2,5 ч. За это время производят 1-2 обминки.

Операция №5 Формование изделия.

- Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенья.
- Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.
- Пирог полуоткрытый формируют нижней лепешки берут не все тесто, а 1/4 нормы. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и нарезают тонкие полосы, которые кладут поверх начинки в виде решетки или любого орнамента. После укладки полос края пирога загибают на 15-20 мм.
- Поверхность пирогов смазывают яйцом и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формируют звезды, ветки, гребешки.

Операция №6 Выпечка изделия.

Пироги расстаивают, за 5—10 мин до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 30 мин при 220-230°C

Требования к кондитерскому изделию. поверхность пирога блестящая, светло-коричневого цвета, мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен, при надавливании пружинит.

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого опарного теста: «Булочка школьная»

Наименование сырья	Норма закладки на 100 г (1 шт)
Мука пшеничная	1000
Сахар песок	25
Маргарин столовый	25
Меланж	100
Соль пищевая	10
Дрожжи	25
Вода	300
Растительное масло для смазки листов	15
Выход:	100

Технология приготовления кондитерского изделия

Дрожжевое тесто для «Булочки школьной» готовят опарным способом.

Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку, и все перемешивают. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место.

Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40 мин, когда на поверхности опары появляются равномерные трещины, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на ней поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше, опара немного опадает.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29-32°C. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки.

Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки. Из теста формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки. За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°C в течение 10 мин.

Требования к качеству к булочке. Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено. Сроки реализации булочки 72 часа.

Организация технологического процесса по изготовлению «Булочка школьная»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, дрожжи, сахар-песок, маргарин столовый, меланж, соль пищевая, вода.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Мука пшеничная - просеивают при этом удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом, что способствует лучшему подъему теста.
- Дрожжи прессованные - перед использованием дрожжи тщательно освобождают от бумаги, растворяют в воде температурой 30-35°C и процеживают через частое сито. Замороженные дрожжи для подъёмной силы постепенно оттаивают при температуре 4-6°C, после чего процеживают через частое сито.
- Сахар – песок - просеивают через сито с ячейками не более 3мм. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Так в 1л холодной воды растворяется всего 2кг сахара, в горячей 5.
- Маргарин столовый – растапливают, процеживают и добавляют в тесто.
- Меланж - размораживают непосредственно перед использованием, причем сначала банку дезинфицируют. Открывают прямоугольные банки специальным ножом (треугольник), круглые – овальным ножом. Банки с меланжем оттаивают в течении 2,5-3ч на мармите при 40-45°C. Меланж процеживают через сито и немедленно используют. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 часа.
- Соль пищевая - предварительно растворяют и процеживают через сито с ячейками 0,5мм.

Операция №3 Приготовить дрожжевое опарное тесто.

- Первоначально в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку, и все перемешивают. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место.
- Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на её поверхности появляются лопающиеся пузырьки. К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки.
- Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.

Операция №4 Формование изделия.

Из теста формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

Операция №5 Выпечка изделия

За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным псском и выпекают при 230°С в течение 10 мин. Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 100 г на порцию.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из дрожжевого опарного теста: «Кекс майский»

Наименование сырья	Норма закладки на 10000кг
Мука высшего сорта	5070
Сахар-песок	1445
Маргарин	1000
Меланж	900
Изюм	830
Соль	15
Дрожжи	205
Пудра ванильная	35
Вода	1460
Для смазки: маргарин для форм	115
меланж.	115
Для посыпки: пудра сахарная	100
Выход:	10000.

Технология приготовления кондитерского изделия

Кекс выпекают из дрожжевого опарного теста, раскладывают в смазанные маргарином цилиндрические формы и оставляют для расстойки в течение 20—25 мин при температуре 300°С. После расстойки поверхность изделия смазывают меланжем (яйцом), делают шпилькой проколы в нескольких местах на глубину 2-3 см, чтобы под коркой не образовывались пустоты, и выпекают. Верхнюю и боковые стороны охлажденных изделий посыпают сахарной пудрой.

Кексы выпекают весовые и штучные.

Формы с тестом располагают на кондитерских листах на некотором расстоянии друг от друга для равномерного прогрева. Температура выпечки кекса 190—200°С, время выпечки зависит от размера изделий. Вынимают кексы, слегка встряхивая форму. В случае прилипания кекса ко дну или стенкам проводят между кексом и формой ножом с узким лезвием и переворачивают форму вверх дном. Немного пригоревшую поверхность кекса зачищают теркой. Поверхность охлажденного кекса посыпают сахарной пудрой

Требования к качеству:

Внешний вид: Изделия круглой формы, поверхность посыпана сахарной пудрой, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре

Вкус и запах: Свойственные данному виду изделия, без посторонних.

Цвет: поверхности и мякоти — темно-коричневый.

Косистенция: Корочка — не грубая, мякоть — пористая, однородная, без следов непромеса и комочков.
Температура: +2-6 С 24 часа

Организация технологического процесса по изготовлению «Кекса майского».

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, цилиндрические формы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Операция №2 Подготовка продуктов:

Дрожжи прессованные - используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30 - 35°C от 1:3 до 1:4.

Маргарин столовый. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают.

Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.

Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.

Операция №3. Приготовить опару.

- Прессованные измельченные дрожжи кладут в посуду и наливают подогретую до 25—35° воду.
- Когда дрожжи растворятся, всыпают муку и замешивают жидкое тесто (опару); сверху посыпают мукой слоем 0,5—1 см.
- После этого опару ставят в теплое место (27—30°) для брожения на 2—4 часа. Опара немного опадает

Операция №4 Замес теста.

- К опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее.
- Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29-32*С
- Тесто выстаивают в течение 2-2,5 ч. За это время производят 1-2 обминки.

Операция №5 Формование изделия.

Тесто выкладывают на стол и формируют шарики и раскладывают в смазанные маргарином цилиндрические формы и оставляют для расстойки в течение 20—25 мин при температуре 300°C.

Формы с тестом располагают на кондитерских листах на некотором расстоянии друг от друга для равномерного прогрева.

Операция №5 Выпечка изделия.

- После расстойки поверхность изделия смазывают меланжем (яйцом), делают шпилькой проколы в нескольких местах на глубину 2-3 см, чтобы под коркой не образовывались пустоты, и выпекают. Температура выпечки кекса 190—200*С

Вынимают кексы, слегка встряхивая форму. В случае прилипания кекса ко дну или стенкам проводят между кексом и формой ножом с узким лезвием и переворачивают форму вверх дном.

Требования к кондитерскому изделию.

Верхнюю и боковые стороны охлажденных изделий посыпают сахарной пудрой.

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого безопарного теста: «Ватрушка с творогом»

Наименование сырья	Норма закладки на 75 г (1 шт)
Мука пшеничная	38
Маргарин столовый	2
Меланж	2
Соль	0,4
Дрожжи	1
Вода или молоко	15
Фарш:	
Творожный	30
Для смазки жир (для листов)	0,25
Меланж	1,5
Выход:	75

Фарш творожный

Наименование сырья	Норма закладки на 30 г
Творог	25
Яйца	2,4 г
Сахар песок	2,4
Мука пшеничная	1,2
Ванилин	0,003
Выход:	30

Технология приготовления кондитерского изделия

Безопарный способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает одновременную закладку всего сырья. Подготовка сырья. Молоко или воду нагревают до 35-40°С с учетом того, что при соединении с мукой и другими продуктами температура теста будет в пределах 26—32°С. Если мука имеет более низкую температуру, то молоко или воду следует нагреть выше 40*С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5—1,5 мм, соединяют с остальным сырьем. Яйца или меланж процеживают через сито с ячейками 2-3 мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Дрожжи можно для большей активности за полчаса до замеса теста растворить в небольшом количестве теплой воды (30°C) с добавлением 4% сахара (от массы муки).

Замес теста:

Большое количество теста рекомендуется замешивать в деже тестомесильной машины. При вместимости дежи 140 л можно замешивать одновременно тесто из 40 кг пшеничной муки, так как оно увеличивается в объеме. Тесто замешивают более густой консистенции, чем при опарном методе, так как увеличенный расход дрожжей и более длительное брожение разжижают его.

Приготовление фарша:

Творог протирают, добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают.

Ватрушка:

Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки. Ватрушки выпекают при 230-240°C в течение 6-8 мин. Ватрушку подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 75г на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид- круглая, открытая, с загнутыми вверх краями лепешка

Консистенция-мягкая, воздушная

Цвет-румяный, глянцевого.

Вкус -сладкий, нежный, начинки- творожный.

Запах - соответствует продуктам входящих в состав.

Хранят при температуре от 2 до 6°C 24 часа.

Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия «Ватрушка»

Операция №1 Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: дрожжи прессованные, мука пшеничная, меланж, соль, маргарин столовый, творог.

Операция №2 Подготовка продуктов:

1. Дрожжи прессованные - используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30 - 35°C от 1:3 до 1:4. Сушеные дрожжи отечественного производства (кроме "Экспресс") используют в зависимости от их подъемной силы в следующем количестве (взамен 1 кг прессованных дрожжей) при подъемной силе 70 мин. - 500 г, 90 мин. - 650 г, более 90 и 100 мин. - 900 г и 1000 г соответственно. Сушеные дрожжи отечественного и импортного производства замачивают водой при температуре 30 - 35 °C в соотношении дрожжей и воды 1:3 и выдерживают в течение 15 - 20 мин. перед замесом теста.

2. Маргарин столовый – представляет собой только растительные жиры, производимые из растительных масел и обезжиренного молока или воды в результате сложного технологического процесса. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают.

3. Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 ч.

4. Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения кислородом.

5. Творог - перекладывают в маркированные емкости, протирают через сито. Творог имеет чистый

кисломолочный вкус и запах, консистенция нежная, однородная. Цвет творога белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всему объему. Хранят при температуре 4-8°С не более 36 ч.

Операция №3 Приготовить дрожжевое безопарное тесто

Муку пшеничную, маргарин столовый, меланж, соль, дрожжи и воду(молоко) закладывают одновременно в дежу. Замешивают тесто густой консистенции.

Операция №4 Подготовка начинки

Творог протирают, добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают.

Операция №5 Формование изделия

Раскатывают тесто в виде жгута, формируют шарики. Укладывают на кондитерский лист, деревянным пестиком делают углубление. В углубление выпускают из кондитерского мешка творожный фарш. Смазывают яйцом.

Операция №6 Выпечка изделия

Выпекают при 230-240°С в течение 6-8 мин, в пекарских шкафах.

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 75г на порцию.

Технологическая карта №

изделие из опарного дрожжевого теста: «Сдоба выборгская»

Наименование сырья	Норма закладки на 75 г (1 шт)
Мука пшеничная	32
Маргарин столовый	2
Соль	0,4
Дрожжи	1
Вода или молоко	4
Сахар песок	7
Сахарная пудра	0,3
Ванилин	0,2
Меланж	2
Варенье	4
Патока	0,7
Выход:	50

Технология приготовления кондитерского изделия

Тесто готовят опарным способом и разделяют в виде плюшек или устриц. Для этого тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57г.

Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и заворачивают в рулет. Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза. Если концы не скреплены, получается плюшка круглой формы. А если концы скреплены – одинарная или двойная плюшки. Изделия укладывают на смазанные жиром листы, оставляют для расстойки на 30 мин, за 10 мин до выпечки смазывают яйцом и после выпечки посыпают сахарной пудрой. Выпекают при 250-260°С.

Сдоба может иметь форму устрицы, батончика, булочек. Спиральная устрица. Рулет приготавливают, как для плюшки- рулета, но немного толще. Разрезают на кусочки, проверяют массу и укладывают на противень разрезом вниз так, чтобы наверху оказался другой разрез, напоминающий спираль. Если при изготовлении рулета края пласта не скрепить яичной смазкой, то концы спирали при расстойке и выпечке разойдутся и изделие потеряет форму. Необходимо хорошо приклеивать край пласта к рулету или отделять от срезанного куска конец спирали и подкладывать конец под изделие при укладке на противень. Продолговатая устрица. Рулет из теста приготавливают, как описано выше. От свернутого рулета отрезают кусочки, которые, взвесив, кладут на стол. Тонкую скалку (диаметром 1—1,5 см) держат руками за концы и нажимают скалкой параллельно разрезам на кусок теста. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние слои расходятся в обе стороны. Изделия приобретают форму устрицы.

Обсыпная булочка: разделенное на куски тесто, подкатать в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. Дать булочке немного расстояться и сделать по середине небольшое углубление, в которое положить повидло. После выпечки посыпать сахарной пудрой.

Батончики: кусок теста, подкатанный в виде шарика, после 4-5 минут расстойки раскатать обеими руками в батончик с заостренными концами и положить на смазанный маслом противень швом вниз. Через 10 минут острым ножом сделать на батоне косые надрезы, смазать яйцом, посыпать мучной крошкой, дать полную расстойку и выпекать при 270-290 °С.

Штолики: подкатанные шарики превратить в продолговатые лепешки с утолщенными краями. Смазать маслом утолщенные края лепешек и загнуть их один на другой, затем разрезать утолщенные края штолика.

Поверхность выборгской сдобы украсить повидлом, помадой, маком, сахаром или мучной крошкой. Мучную крошку можно приготовить, замесив тесто из муки (одна часть), сахара (одна часть), и топленого масла (0,5 части) и протерев его через грохот. Изделия весом до 100 г выпекать при 240-260 °С.

Наиболее распространенны плюшки, устрицы, булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штолики. Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подколок нарезных, вееров, завитушек и т.д.

Сдобу подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 50г на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид- форму устрицы- спиральная продолговатая, булочек- круглая. Сверху покрыта сахарной пудрой

Цвет- румяный, глянцевый.

Вкус-сладкий, нежный, начинки.

Запах- соответствует продуктом входящих в состав.

Консистенция-мягкая, воздушная

Хранят при температуре от 2 до 6°С 24 часа.

Организация технологического процесса «Сдоба выборгская»

Операция №1 Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, взбивалки различной формы дисковый нож, противень, кондитерские листы

.Операция №2 Подготовка продуктов:

- Дрожжи замачивают водой при температуре 30 - 35 °С в соотношении дрожжей и воды 1:3 и выдерживают в течение 15 - 20 мин. перед замесом теста.
- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.
- Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.
- Сахар- песок -просеять
- Маргарин - зачищают, растапливают.
- Сахарную пудру -просеять

Операция №3 Приготовить дрожжевое опарное тесто

- в дежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают.
- ставят на 2-3 часа в теплое место.
- добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества, муку
- Перемешивают, 15 мин. Температура замешанного теста должна быть 29-32°С.

Операция №5 Формование изделия

- тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57г.
- Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом
- заворачивают в рулет.
- Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза.
- Если концы не скреплены, получается плюшка круглой формы.
- А если концы скреплены – одинарная или двойная плюшки

Операция №6 Выпечка изделия

- Изделия укладывают на смазанные жиром листы,
- оставляют для расстойки на 30 мин,
- за 10 мин до выпечки смазывают яйцом
- Выпекают при 250-260°С. в течение 15-20 мин, в пекарских шкафах.
- после выпечки посыпают сахарной пудрой

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 75г на порцию.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из заварного теста: «Печенье с сыром»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 кг.
Мука пшеничная	120
Масло сливочное	80
Сыр	120
Яйца	120
Соль	0,1
Молоко	250
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами. Молоко кипятят с маслом, всыпают в него муку и, помешивая, нагревают до тех пор, пока масса не будет отделяться от стенок посуды. Массу снимают с огня, немного охлаждают и, продолжая помешивать, добавляют постепенно яйца, тертый сыр и немного соли.

Массу выкладывают ложкой на смазанный маслом противень и выпекают при температуре 200*С до готовности. Первые 15 мин дверцу духовки не открывают.

Правила отпуска:

Перед подачей печенье посыпает сахарной пудрой, подают на десертной, пирожковой тарелки.

Требования к качеству:

Внешний вид: Посыпаны сахарной пудрой.
Консистенция: Заварной п/ф достаточно поднялся, имеет полость. Сыр протертый.
Цвет: Темно-желтого
Вкус: Свойственный продуктам входящих в состав.
Запах: Свойственный продуктам входящих в состав.

Сроки хранения: Изделия с сыром хранят не более 24 часов при температуре от 2 до 6*С.

Организация технологического процесса

Операция №1. Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда.

Сырьё: яйца, мука, сливочное масло, молоко.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Мука пшеничная – просеивают от примесей;
- Яйца- перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Яйца разбивают в отдельную посуду и, проверив их доброкачественность;

Операция №3. Приготовление заварного теста

- Молоко кипятят с маслом

- Всыпают в него муку и, помешивая, нагревают до тех пор, пока масса не будет отделяться от стенок посуды.
- Остужают до 65-70*С.
- Добавляют яйца, тертый сыр, соль.

Операция №4. Приготовление печенья

- Выкладывают ложкой, на подготовленный противень
- Выпекают при температуре 200*С
- Оформление.

Правила оформления и подачи заварного печенья

Перед подачей печенье посыпают сахарной пудрой, подают на десертной, пирожковой тарелки. Подают в конце приема основных блюд в качестве десерта, так же к чаю, кофе и другим напиткам.

Технологическая карта

Наименование изделия «Кулебяка»

Наименование сырья	Раскладка на 1 кг.
Мука пшеничная	605
Сахар-песок	10
Меланж	6
Дрожжи	6
Соль	10
Вода	332
Маргарин сливочный	20
Меланж для смазки	10
Выход	1000

Характеристика основных операций технологического процесса приготовления кондитерского изделия, требование к оформлению изделия, условия и сроки реализации

Дрожжевое тесто для кулебяк готовят опарным способом. 600 г теста раскатывают в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей его длине кладут фарш (530 г). Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

Сформованную кулебяку укладывают швом вниз на смазанный жиром лист, украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их меланжем, и оставляют для расстойки. Можно также раскатанное тесто положить на полотенце, на нем сформовать кулебяку и выложить ее на смазанный жиром лист. Перед выпечкой ее смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2-3 местах. Выпекают изделия при температуре 220—240С 45—60 мин. На кулебяку массой 1 кг идет 630 г теста и 530 г фарша. Сформованные кулебяки из слоеного теста смазывают меланжем, прокалывают сверху в 2—3 местах и выпекают при температуре 210—230С в течение 35—45 мин. Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150 г.

Требование к оформлению изделия, условия и сроки реализации

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Назначение кондитерского цеха - производство разнообразных мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха

Правила отпуска:

Подают в горячем и холодном виде. Кулебяки можно выпекать массой по 500 г и более.

Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия из дрожжевого теста «Кулебяка»

Операция №1. Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Сырьё: мука пшеничная, сахар, патока, соль, ванильный сахар, аммоний углекислый, маргарин столовый.

Операция №2. Подготовка продуктов.

- Муку пшеничную просеять
- Дрожжи замачивают водой при температуре 30 - 35С в соотношении дрожжей и воды 1:3 и выдерживают в течение 15 - 20 мин. перед замесом теста.
- Меланж: процеживают
- Сахар: песок -просеять.
- Масло сливочное - зачищают, размягчают.

Операция № 3 Замес дрожжевого опарного теста

- Добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%)
- Перемешивают до получения однородной массы,
- Оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3 часа; с температурой 35-40С
- Добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж
- Перемешивают, всыпают оставшуюся муку
- Замешивают тесто
- Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло растительное.
- Оставляют на 2-2,5 часа для брожения.
- Обминают 2-3 раза
- Охлаждают.

Операция № 4 Формование изделия

- Раскатывают пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см,
- На середину пласта по всей его длине кладут фарш
- Края теста соединяют над фаршем и защипывают.

- Выкладывают ее на смазанный жиром лист.
- Перед выпечкой кулебяку смазывают меланжем и сверху прокалывают в 2-3 местах.

Операция № 5 Выпечка изделия

Выпекают при t 220—240С ,45—60 мин.

Правила оформления и подачи

Кулебяки перед отпуском разрезают на порции по 100 или 150г.,

подают на пирожковые тарелки к первым блюдам или самостоятельно.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из пряничного теста: «**Пряники овальные**»

Наименование	Норма закладки 1 килограмм
Мука	833
Сахар-песок	250
Вода	167
Патока	83
Мед	83
Яйца	83
Масло	83
Аммоний углекислый	7
Соль	3
Сухие пряности	3
Сахар для жженки	42
Меланж для смазки	21
Жир для смазки листов	3
Выход	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Тесто для пряников готовят сырцовым способом, для чего сначала варят сахарный сироп, затем в него добавляют мед, маргарин, соль, корицу, гвоздику, все перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку с перемешанными в ней разрыхлителями и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм, специальной формочкой вырезают пряник овальной формы 9х 14 см и кладут на смазанный жиром лист. При посадке в печь пряники смазывают яйцом, сверху наносят вилкой рисунок и выпекают при 190-200'С.

Требования к качеству:

Внешний вид: шарообразная форма, на поверхности нанесен рисунок.

Консистенция: нежная, пористая.

Вкус: сладкий, медовый

Запах: свойственный, ароматный, пряностей

Цвет: светло-коричневого цвета.

Организация технологического процесса

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Сырьё: мука пшеничная, сахар, патока, соль, ванильный сахар, аммоний углекислый, маргарин столовый.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- 1.Патока- нагревают до 40-45° и процеживают через сито с отверстиями 2 мм.
- 2.Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения кислородом.
3. Сода и углекислый аммоний- просеивают через сито или растворяют в холодной воде и процеживают. Аммоний предварительно измельчают в ступке. Хранят углекислый, аммоний в герметически закрываю-щейся таре, так как он летуч.

Операция №3 Готовим пряничное тесто сырцовым способом.

- 1.Сахар-песок, вода, мед, патока, яйца перемешивают в течение 6-10 мин.
- 2.Добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, маргарин
- 3.Замешивают тесто в течение 4-6 мин
- 4.Добовляют муку
- 5.Замешиваю теста 4-5мин.
- 6.Разделка изделия

Операция №4 Формование изделия.

- 1.Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм,
2. Специальной формочкой вырезают пряник овальной формы 9^x 14 см;
- 3.Кладут на смазанный жиром лист.

Операция №5 Выпечка изделия.

- 1.При посадке в печь пряники смазывают яйцом,
- 2.Сверху наносят вилкой рисунок;
- 3.Выпекают при 190-200°С.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из заварного теста: «Творожное кольцо»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 шт
Заварной полуфабрикат	22
Начинка творожная	47
Сахарная пудра для обсыпки	1
Для начинки:	-
Творог 18% жирности	30
Сахар песок	12
Масло сливочное	7,3
Ванилин	0,02
Заварной п/ф:	-
Мука	10
Масло сливочное	5
Меланж	17,5
Соль	0,1
Вода	9,8
Выход:	70

Технология приготовления кондитерского изделия

Из заварного теста выпекают кольца. После охлаждения с трех сторон наполняют начинкой творожной. Сверху посыпают сахарной пудрой. Для приготовления начинки творог протирают, масло взбивают с сахаром-песком, добавляют творог, ванилин и взбивают до пышной массы.

Приготовление заварного П/Ф:

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами.

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5—10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивательной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65—70*С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубкой. При использовании зубчатой трубки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получается. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка Мазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия прилипают к ним, а если смазать сильно, — расплываются во время выпечки. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190—220*С 30-35 мин (сначала 12-15 мин при температуре 220*С, а затем при 190*С).

Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получают с разрывами на поверхности, при низкой температуре - с плохим подъемом. Во время выпечки на поверхности изделий образуется плотная корочка, через которую не проходят пары воды, образовавшиеся внутри изделия. Под давлением этих паров тесто прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объеме и внутри него образуется пустота (полость), которую затем заполняют кремом или любой другой начинкой.

Правила отпуска:

Перед подачей пирожное посыпают сахарной пудрой, подают на десертной, пирожковой тарелки.

Требования к качеству:

Внешний вид:	Посыпаны сахарной пудрой.
Консистенция:	Заварной п/ф достаточно поднялся, имеет полость. Творожный крем протертый.
Цвет:	Темно-желтого
Вкус:	В меру сладкий.
Запах:	Свойственный продуктам входящих в состав.

Сроки хранения:

Изделия с творожным кремом хранят не более 24 часов при температуре от 2 до 6*С.

Организация технологического процесса

Операция №1. Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда

Сырьё: яйца, сахар, мука, сливочное масло, молоко, творог.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Мука пшеничная – просеивают от примесей;
- Сахар песок – перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм;
- Яйца- перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Яйца разбивают в отдельную посуду и, проверив их доброкачественность;
- Творог – протирают.

Операция №3. Приготовление заварного теста

- В емкость с водой, добавляют масло, соль и доводят до кипения.
- Прогревают 5-10, при этом всыпав муку.

- Взбивают, остужают до 65-70*С.
 - Добавляют яйца.
 - Выкладывают в кондитерский мешок, отсаживают на подготовленный противень кольца.
 - Выпекают
- Операция №4. Приготовление пирожного**
- . Масло взбивают с сахаром.
 - Смешивают масло и творог, взбивают до пышной массы.
 - Выпеченные кольца после охлаждения наполняют начинкой творожной.
 - Оформление.

Правила оформления и подачи заварных пирожных

Перед подачей пирожное посыпают сахарной пудрой, подают на десертной, пирожковой тарелки. Подают в конце приема основных блюд в качестве десерта, так же к чаю, кофе и другим напиткам.

Технологическая карта №

изделия из дрожжевого безопарного теста: «Пирожки печеные»

Наименование сырья	Норма закладки на 1шт
Мука пшеничная	40
Дрожжи	1
Маргарин	1
Молоко	18
Меланж	1
Соль	0,51
Сахар – песок	2
Повидло	20
Жир для листов	0,2
Выход:	75

Технология приготовления кондитерского изделия

Пирожки готовят из дрожжевого безопарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе. Готовое тесто нарезают на жгуты, из которых формуют шарики массой 58 г. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут по 25 г фарша, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром лист и ставят в теплое место для расстойки на 20—30 мин. За 5-10 мин до выпечки их смазывают яйцом. Выпекают пирожки 7-8 мин при 230—240*С.

Требования к качеству:

Внешний вид: Должен иметь правильную форму, без трещин, надрывов.
 Консистенция: Сохранила форму, теста мягкая, нежная.
 Цвет: Золотистый.
 Вкус: Сладковатый, в меру соленый
 Запах: Ароматный, свойственный продуктам входящих в состав.

Правила отпуска:

Подается на пирожковой тарелке.

Сроки хранения:

Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях при температуре 6-20*С, в лотках и так чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 часа. При более длительном сроке хранения изделия черствеют. Объем изделия уменьшается.

2.2.3. Организация технологического процесса по изготовлению изделия из дрожжевого безопарного теста: «Пирожки печеные»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, цилиндрические формы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Операция №2 Подготовка продуктов:

Дрожжи прессованные - используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30 - 35°С от 1:3 до 1:4.

Маргарин столовый. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают.

Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.

Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.

Операция №3 Приготовление:

1. Молоко подогреть до 35°С- 40°С (50% от нормы)
2. Развести дрожжи
3. Добавить немного сахара
5. Перемешать
6. Накрыть салфеткой и ставить в тёплое место для брожения
7. Процесс брожения начинается через 25 -30мин.

Операция № 4. Замес теста:

1. К подготовленным дрожжам добавить, молоко, соль, сахар, яйца;
2. Перемешать, всыпать просеянную муку.
3. Замешивают тестом в течении 10 -15. мин.

4. За 2 – 3 мин. до окончания замеса в тесто добавить растопленный маргарин. Окончание замеса определяется по его однородности, без комков легко отстает рук и стенок посуды. Температура замешанного теста 29°С-32°С.

- 5.Замешанное тесто посыпать слегка мукой.
- 6.Накрыть салфеткой.
7. Ставить в тёплое место для брожения на 1-1.5 час.

Операция № 5. Брожение и обминка:

1. Во время брожения произвести 2 -3 обминки. Обминка производится для того чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, обогатилось кислородом для развития дрожжей.

Операция № 6. Разделка теста:

1. На подпыленный стол выложить тесто;
2. Нарезают на жгуты;

- 3.Формуют шарики массой 58г;
- 4.Раскатывают в виде лепешек;
- 5.Кладут по 25 г начинку;
- 6.Края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки;
7. Ставить на расстойку в течении 10-15 мин;
8. Изделие смазать, на поверхности яйцом.

Операция № 7. Выпекание:

- 1.Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром лист;
- 2.Выпекать изделие 7-8 мин. при температуре 230°C- 240°C.

2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи.

Подается на пирожковой тарелке.

Технологическая карта №

Наименование кондитерского изделия из пресного теста: «**Чебуреки**»

Наименование сырья	Норма закладки на 1шт.
Мука пшеничная	45
Молоко	18
Соль	0,5
Выход теста	60
Для фарша:	50
Баранина	36
Лук репчатый	8
Вода	8
Соль	0,8
Перец черный молотый	0,1
Жир для жарки	9
Растительное масло для смазки стола	0,3
Выход:	110

Технология приготовления кондитерского изделия

Из муки, молока или воды и соли замешивают крутое тесто (как для домашней лапши). Хорошо промешивают и оставляют на 30 мин. Тесто делят на куски весом 60 г, раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. Раскатку теста производят на столе, смазанном растительным маслом. Посредине заготовки кладут 50 г фарша. Один край загибают над фаршем, придавливают к нижнему пласту, придают форму полумесяца.

Для фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают. Используют в сыром виде.

Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200°C, едят горячими.

Требования к качеству:

Внешний вид: полумесяца формы, на разрезе виден фарш. Заполнен мясным фаршем

Вкус и запах: свойственные данному виду изделия.

Цвет: светло-коричневый.

Консистенция: хрустящая, тесто мягкое, фарш сочный.

Температура: +2- 6 С, 24 часа. Влажность- 7,5%.

Организация технологического процесса**Операция №1 Организация рабочего места.**

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, взбивалки различной формы дисковый нож, противень, кондитерские листы.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом;
- Сахар- песок –просеять;
- Баранину очищают от костей и сухожилий;
- Репчатый лук очистить, промыть, нарезать.

Операция № 3 Замес пресного теста

- Из муки, молока или воды и соли замешивают крутое тесто;
- Хорошо промешивают и оставляют на 30 мин;
- Тесто делят на куски весом 60 г;
- Раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. на столе, смазанном растительным маслом.

Операция № 4. Формование изделия

- Посредине заготовки кладут 50 г фарша;
- Один край загибают над фаршем, придавливают к нижнему пласту, придают форму полумесяца.

Операция № 5. Приготовление фарша

- Баранину с репчатым луком пропускают через мясорубку;
- Добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают.

Используют в сыром виде.

Операция № 6 Выпечка изделия

Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200°С.

Подают: на пирожковой тарелке в горячем виде.

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого опарного теста: «Пирог с капустой и мясом»

Наименование сырья	Норма закладки на 1кг
Мука	400
Дрожжи	20
Маргарин	50
Жир	150

Молоко	130
Меланж	100
Соль	0,01
Сахар – песок	5
Для начинки:	-
Белокочанная капуста	350
Кислая капуста	350
Свинина	350
Лук репчатый	40
Жир	30
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Для опары дрожжи разводят в небольшом количестве воды и, добавив муки и щепотку сахара, замешивают жидкое тесто. Опару выдерживают в теплом месте и, когда она поднимется, замешивают тесто, добавив все оставшиеся продукты, кроме маргарина. Тесто вымешивают, пока оно не будет отставать от рук, а на поверхности не начнут появляться пузыри. Масло растапливают, охлаждают, добавляют в тесто и месят еще несколько минут.

Замешанное тесто посыпают мукой и ставят в теплое место для брожения. Готовое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, быстро раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и переносят его на смазанный маслом противень или сковороду.

На середину пласта равномерно укладывают начинку и заворачивают края пласта. После расстойки пирог смазывают оставшимся меланжем и выпекают в течение 1 ч при температуре 210-220*С.

Для приготовления начинки кислую капусту и свежую капусту, варят до готовности, если необходимо, подсаливают. Охлажденную капусту отжимают и пропускают через мясорубку. Лук репчатый нарезают ломтиками, слегка обжаривают, добавляют в капусту и тушат.

Готовую капусту заправляют солью, перцем, добавляют мелко нарезанное мясо, и все хорошо перемешивают.

Правила отпуска:

Подается на пирожковой тарелке, порционированный. Можно подавать как второе блюдо или к первым блюдам вместо хлеба.

Требования к качеству:

Внешний вид: Должен иметь правильную форму, без трещин, надрывов.
 Консистенция: Сохранила форму, теста мягкая, нежная. Фарша сочная.
 Цвет: Золотистый.
 Вкус: Сладковатый, в меру соленый, жаренного мяса и капусты.
 Запах: Ароматный, свойственный продуктам входящих в состав.

Сроки хранения:

Хранят готовые изделия в чистых, сухих, светлых помещениях при температуре 6-20*С, в лотках и так чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 часа. При более длительном сроке хранения изделия черствеют. Объем изделия уменьшается.

Организация технологического процесса

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, цилиндрические формы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Операция №2 Подготовка продуктов:

Дрожжи прессованные - используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30 - 35°C от 1:3 до 1:4.

Маргарин столовый. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают.

Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.

Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.

Операция №3 Приготовление опары:

1. Развести дрожжи
2. Молоко подогреть до 35°C- 40°C (50% от нормы) Замес опары: в посуду влить разведённые дрожжи добавить просеянную муку (50% от нормы)
4. Добавить немного сахара
5. Перемешать до густоты сметаны.
6. Поверхность сверху посыпать мукой, накрыть салфеткой и ставить в тёплое место для брожения
7. Процесс брожения начинается через 25 -30мин. когда на поверхности появляются равномерные трещины, поверхность теста становится выпуклой. Готовность опары определяется по признакам: брожение начнёт стихать, пузырьков становится меньше, и она начнёт опадать, но увеличена в объёме в 2 – 2.5 раза.

Операция №4 Приготовление фарша:

1. Куски говядины, обжарить добавить воду, тушить.
2. Муку, лук пассеруют, зелень мелко нарезают.
3. Муку развести водой, проварить соус.
4. Мясо прокрутить через мясорубку, добавить лук, соус, зелень, соль, чёрный перец, перемешать.
5. Белокочанную капусту нарезают соломкой и тушат, периодически помешивая.
6. Охлаждают и перемешивают с подготовленным мясным фаршем, перцем и зеленью петрушки.

Операция № 5 Замес теста:

1. К выбродившей опаре добавить, оставшееся теплое молоко, растворы соли, сахара, яйца ароматические вещества.
2. Перемешать, всыпать просеянную оставшуюся муку.
3. Замешивают тестов течение 10 -15. мин.
4. За 2 – 3мин. до окончания замеса в тесто добавить размягчённый маргарин. Окончание замеса определяется по его однородности, без комков легко отстает рук и стенок посуды. Температура замешанного теста 29°C-32°C.
- 5.Замешанное тесто посыпать слегка мукой.
- 6.Накрыть салфеткой.
7. Ставить в тёплое место для брожения на 1-1.5 час.

Операция № 6 Брожение и обминка:

1. Во время брожения произвести 2 -3 обминки.
2. Обминка производится для того чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, обогатилось кислородом для развития дрожжей.
3. Окончание брожения определяется по внешним признакам:
 - А) увеличение в объёме в2.5 раза.
 - Б) поверхность выпуклая.

В) тесто приобретает спиртовой запах.

Операция № 7 Разделка теста:

1. На подпыленный стол выложить тесто.
2. Отрезать тесто ножом.
3. Подкатать тесто, растаять.
4. Раскатать тесто в пласт толщиной 1- 1.5 см. Шириной 18 – 20 см, длиной размера формы.
5. Подготовленное тесто выкладывают в форму, и на тесто выкладывают подготовленный фарш.
6. Края тесто приподнять и защипать.
7. Вырезать украшение.
8. Украсить изделие.
9. Ставить на расстойку в течении 5 -10 мин.
10. Изделие смазать, на поверхности сделать проколы, для выхода пара.

Операция № 8 Выпекание:

1. Выпекать изделие при температуре 220°C- 230°C.
2. Смазать растопленным сливочным маслом.

2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи.

Подается на пирожковой тарелке, порционированный. Можно подавать как второе блюдо или к первым блюдам вместо хлеба.

Технологическая карта №

Изделия из дрожжевого опарного теста: «Оладьи»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 кг.
Мука пшеничная	481
Сахар	17
Молоко	481
Яйца	23
Соль	9
Дрожжи	14
Сахар	17
ВЫХОД	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Тесто готовят дрожжевое безопарным способом, более густое, чем для блинов, оладьи должны сохранять свою форму.

Все продукты по рецептуре, кроме муки, растворяют в молоке или воде, а затем добавляют муку и замешивают тесто. Тесто оставляют в теплом месте на 1,5—2 ч для брожения.

Поднявшееся выбродившее тесто нельзя трясти, перемешивать, охлаждать, оставлять в нем ложку. Ложку, которой берут тесто для выпечки, вначале опускают в жир, а затем осторожно берут тесто с края посуды и выливают его на нагретую смазанную жиром сковороду. Когда одна сторона оладий обжарится, их переворачивают и обжаривают другую сторону.

Требования к оформлению и подачи блюда:

Внешний вид: оладьей одинакового овального размера и толщины, хорошо пропечены, без трещин и пузырьков, подают со сметаной.

Вкус и запах: свойственный, нежный.

Цвет: золотисто-коричневый.

Консистенция: однородная, пористая.

Подача и оформление

Подают на пирожковой тарелке.

К оладьям отдельно подают сметану, мед или варенье.

2.2.3. Организация технологического процесса по изготовлению изделия из блинного теста «Оладьи»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, сито, электрическая плита, холодильник, нож.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Мука пшеничная – просеивают от примесей.
- Сахар песок – перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм.
- Яйца - Перед использованием загрязненные яйца моют сетчатых ведрах теплой водой. После мытья яйца дезинфицируют 2-% хлорной извести в течении 5 минут и промывают 2-% раствором соды и споласкивают в течении 5 минут в проточной воде.

Операция №3 Приготовление теста:

- Соединяют сахар, соль, яйца, молоко и быстро взбивают
- После полного добавляют муку небольшими порциями перемешивают
- Замешивают
- Тесто оставляют в теплом месте на 1,5—2 ч для брожения.

Операция №5 Формование и выпечка изделия:

- Сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают;
- Наливают тесто разливательной ложкой и разравнивают;
- Выпекают с двух сторон.

Подача и оформление

Подают на пирожковой тарелке.

К оладьям отдельно подают сметану, мед или варенье.

Технологическая карта №

изделие из опарного дрожжевого теста: «Блины пшеничные»

Наименование	Расход сырья на 1 кг
Мука	480
Яйца	533,3
Сахар- песок	20
Маргарин столовый	20
Молоко или вода	766,7
Дрожжи	20
Соль	10

Технология приготовления кондитерского изделия

Готовят дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции. Для опары берут половину нормы молока и муки, разводят в теплом молоке дрожжи, хорошо перемешивают с мукой, накрывают и ставят в теплое место на 30-40 мин до увеличения в объеме в 2 раза.

В готовую опару добавляют сахар- песок, соль, растертые яичные желтки и жир. Все перемешивают и всыпают оставшуюся муку, продолжая вымешивать тесто до эластичного состояния, затем разводят постепенно теплым молоком.

Вторично ставят тесто в теплое место для подъема. Поднявшееся тесто обминают и дают ему еще раз подняться. Оставшиеся белки взбивают в густую пену и соединяют с тестом, вымешивая его сверху вниз. Через 15-20 мин тесто вновь поднимается, и тогда приступают к выпечке блинов.

Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра. Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика, насаженным на вилку. Тесто наливают на сковороду ложкой и, накрывая ее, разливают тесто по всей поверхности. Поджарив одну сторону блин переворачивают

Требование к качеству готового изделия

Блины одинакового размера, круглой формы, поджаристые, желтовато – коричневого цвета, мягкие, на поверхности видны пузырьки, толщина не более 3 мм.

Технологическая карта №

изделие: «Блинчики с повидлом»

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Готовые блинчики	670
Мука	279
Сахар- песок	17

Молоко цельное или вода	697
Яйца	57
Соль	5
Жир для жаренья	11
Повидло	335
Маргарин для жаренья	30

Технология приготовления кондитерского изделия

Готовят блинчики толщиной 2 мм. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают блинчик, придавая ему прямоугольную форму. Обжаривают с двух сторон.

Блинчики с повидлом посыпают сахарной пудрой или подают со сметаной.

Используемое технологическое оборудование и инвентарь

Стол, электрическая плита, моечная ванна, взбивальная машина, фритюрница.

Посуда и инвентарь: весы, ложки, миски, сито.

Требование к качеству и внешнему виду

Изделия прямоугольной формы, посыпано сахарной пудрой или политы сметаной. Блинчики должны быть одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, без трещин и пузырьков, цвет желтый или светло-коричневый, консистенция мягкая, эластичная.

Технологическая карта №

«Пирог блинчатый»

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Готовые блинчики	340
Мука	141,4
Сахар-песок	8,5
Молоко цельное или вода	353,6
Яйца	28,2
Соль	2,7
Фарш	670
Говядина	990
Маргарин столовый	40,2
Лук репчатый	67

Яйца	86,4
Мука	6,7
Яйца	13,3
Сухари панировочные белые	16,7
Масло для смазывания противня	33,3

Технология приготовления кондитерского изделия

Противень смазывают маслом и посыпают панировкой (тертым белым хлебом). Дно и края противня (или формы) выстилают блинчиками, на них укладывают ровным слоем $\frac{1}{4}$ фарша и накрывают слоем блинчиков, затем снова кладут слой фарша и так до тех пор, пока не уложат весь фарш и блинчики. Сверху пирог смазывают взбитым яйцом и посыпают панировкой. Выпекают в течение 20-25 мин при температуре 200-220°C.

Испеченный пирог разрезают на порционные куски, поливают маслом и подают в горячем виде.

Технология приготовления фарша

Первый способ Котлетное мясо промывают, нарезают на куски и обжаривают на жире, после чего мясо перекладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду (15-20% к массе мяса) и тушат при слабом нагреве до готовности. Тушеное мясо и предварительно пассерованный лук измельчают на мясорубке. Пассерованную с жиром муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и проваривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

Второй способ Сырое мясо пропускают через мясорубку с двумя решетками. Фарш кладут на смазанный жиром глубокий противень слоем не более 3 см и, периодически помешивая, обжаривают до готовности в жарочном шкафу. Затем выделившийся из мяса сок сливают и готовят на нем белый соус. Обжаренное мясо смешивают с пассерованным луком еще раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш заправляют белым соусом, солью, перцем, мелко нарезанной зеленью, добавляют нарубленные яйца и перемешивают.

Используемое технологическое оборудование и инвентарь

Стол, электрическая плита, моечная ванна, взбивальная машина, фритюрница.

Посуда и инвентарь: весы, ложки, миски, сито.

Требование к качеству и внешнему виду

Пирог прослоен блинчиками и начинкой, поверхность его подрумянена, консистенция резинистая.

Технологическая карта
кондитерского изделия из дрожжевого слоеного теста
«Булочка слоеная»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 шт.
Мука пшеничная	30
Сахар-песок	5
Меланж	4
Молоко	4
Дрожжи	0,8
Соль	0,2
Ванилин	0,01
Вода	10
Маргарин сливочный для слоения	5
Сахар-песок для слоения	5
Масло, растопленное для смазки листов	0,2
Меланж для смазки булочек	1
Выход	50

Технология приготовления кондитерского изделия

Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формуют булочки разной формы.

Булочка-конверт. Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8мм на столе, подпыленном мукой. Пласт теста разрезают ножом на квадраты размером 8*8см, массой 55г, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, иначе при расстойки и выпечки изделия слипаются.

Булочка-книжка. Квадратик теста перегибают пополам, и получается как бы книжка, края ее слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы.

Требования к качеству: изделия разной формы, пышные, мягкие, при надавливании быстро вновь принимают прежнюю форму, не допускаются изделия в реализацию, имеющие «закалы», недостаточно пропеченные, деформированные.

Организация технологического процесса

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической

документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, взбивалки различной формы дисковый нож, противень, кондитерские листы.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Дрожжи замачивают водой при температуре 30 - 35 °С в соотношении дрожжей и воды 1:3 и выдерживают в течение 15 - 20 мин. перед замесом теста.
- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.
- Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.
- Сахар- песок -просеять.
- Масло сливочное - зачищают, размягчают.

Операция № 3 Замес дрожжевого безопарного теста

- Молоко подогревают до 26-30 градусов, растворяют в жидкости дрожжи, соль и сахар;
- Затем кладут меланж и засыпают просеянную муку;
- Замешивают тесто слабой консистенции;
- Оставляют для брожения в теплом месте на 2,5-3,5 часа;
- 1-2 раза обминают;
- Охлаждают.

Операция № 4 Слоение теста

- Раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1-2см.;
- Покрывают пласт размягчённым маслом;
- Пласт складывают вдвое;
- Защищают края;
- Разворачивают на 90° и раскатывают снова до толщины 1см.;
- Складывают в четыре слоя;
- Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин.

Операция № 5. Формование изделия.

- Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 -8 мм.;
- Разрезают ножом на квадраты размером 8*8см.;
- Углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем.;
- Укладывают на смазанный маслом противень.;
- Смазывают их сливочным маслом.

Операция № 6 Выпечка изделия

- Выпекают при t 250-260 С в течении 20-25 мин.

Требования к качеству: изделия разной формы, пышные, мягкие, при надавливании быстро вновь принимают прежнюю форму, не допускаются изделия в реализацию, имеющие «закалы», недостаточно пропеченные, деформированные.

Выпекают при 230-240°С в течение 6-8 мин, в пекарских шкафах.

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 75г на порцию.

Технологическая карта

кондитерского изделия из слоенного теста:

пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой

Наименование сырья	Норма закладки 1 шт. по 42
Слоеный полуфабрикат,	41
Мука	27
Масло сливочное	18
Меланж	1
Соль	0,2
Кислота лимонная	00,3
Вода	95
Пудра сахарная	1
Выход:	42 г

Технология приготовления кондитерского изделия

Это пирожное можно приготовить в виде треугольника, конверта, расстегая и т.д. Чтобы выпечь такое пирожное, нужно для каждого отдельно выпечь заготовку. Для этого слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм и вырезают заготовку нужной формы

Для пирожного в виде бантика вырезают прямоугольник размером 40*80 мм и перекручивают посередине. Сформованные заготовки выпекают, охлаждают и обсыпают поверхность пирожных сахарной пудрой

Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние - мягкие.

Особенность приготовления слоеного теста - раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла.

Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим.

Готовить тесто нужно в помещении при температуре не выше 20*С. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто, из-за чего ухудшится качество клейковины.

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14*С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпиливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в

четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до

12—14*С. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя.

Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

Чтобы выпечь такое пирожное, нужно для каждого отдельно выпечь заготовку. Для этого слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 10 мм и вырезают заготовку нужной формы.

Для треугольника, конверта, расстегая вырезают квадраты размером 80х80 мм, а дальше формуют так: треугольник - один угол смазывают меланжем, перегибают тесто по диагонали и прижимают другой угол к смазанному; конверт - все четыре угла квадрата соединяют в середине, которую предварительно смазывают меланжем, и углы слегка прижимают; растягивая их два противоположных угла смазывают меланжем, соединяют между собой на середине квадрата, но к ней не прижимают.

Сформованные заготовки выпекают, охлаждают и обсыпают поверхность пирожных сахарной пудрой

Организация технологического процесса по изготовлению пирожное «Слойка», обсыпанная сахарной пудрой

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, цилиндрические формы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Операция №2 Замес теста.

- В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла).
- Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Операция №3. Подготовка масла.

- Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции.
- Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14*С.

Операция №4 Слоеобразование.

- Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.
- На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпиливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

- Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Э
- Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14*С.

- После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя.
- Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза

Операция №5 Формование изделия.

- Для треугольника, конверта, расстегая вырезают квадраты размером 80х80 мм,
- треугольник - один угол смазывают меланжем, перегибают тесто по диагонали и прижимают другой угол к смазанному;

Операция №6 Выпечка изделия.

Треугольники выкладывают на противень смоченный водой, до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 20 мин при 210-220*С

Требования к кондитерскому изделию.

изделия треугольной формы, светло-желтого цвета, сверху посыпаны сахарной пудрой. На разрезе слоистое строение. Тесто сухое, хрупкое.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из слоеного теста: «Волованы»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 шт.
Мука пшеничная	31
Масло сливочное	21
Меланж	2
Кислота лимонная	0,04
Соль	0,2
Вода	11
Масса теста	47
Меланж для смазки волованов	1
Выход:	40

Технология приготовления кондитерского изделия

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Из этого пласта вырезают круглой выемкой лепешки. Половину лепешек укладывают на смоченный водой противень и смазывают их меланжем, у остальных лепешек вырезают середину выемкой меньшего размера, после чего они приобретают вид колец. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки на противень, смазывают меланжем и выпекают при 250- 260*С. В течение 20-25 мин.

После охлаждения волованы наполняют начинкой для подачи холодных закусок. Для начинки используют икру, салаты, паренье, фрукты и др.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглой формы, на разрезе видны слои. Заполнен начинкой.

Вкус и запах: свойственные данному виду изделия.

Цвет: светло-коричневый.

Консистенция: сухая, хрупкая, тесто легко расслаивается.

Температура: +2- 6 С, 24 часа. Влажность- 7,5%.

**Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия из слоеного теста
«Волованы»**

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, взбивалки различной формы, дисковый нож, противень, кондитерские листы.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.
- Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.
- Сахар- песок -просеять.

Операция №3 Подготовка сливочного масла

- Масло сливочное - зачищают, нарезают на куски;
- Добавляют муку, перемешивают, формуют на прямоугольные плоские куски;
- Ставят в холодильник на 35-40 мин, при t 12—14*С.

Операция № 4 Замес слоеного теста

- Соединяют воду, меланж, соль, лимонную кислоту, пшеничную муку, замешивают тесто 15-20 мин.

Операция № 5 Слоеобразование теста

- Раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм.;
- На середину пласта кладут охлажденное масло;
- Заворачивают тесто конвертом;
- Раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм;
- Складывают в четыре слоя;
- Накладывают один пласт на другой;
- Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя;

- Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14*С;
- После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя;
- Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин.

Операция № 6. Формование изделия.

- Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм.;
- Вырезают круглой выемкой лепешки 5 см. и 4 см.;
- Укладывают на смоченный водой противень;
- Смазывают их меланжем.

Операция № 7 Выпечка изделия

- Выпекают при t 250-260 С в течении 20-25 мин.

Требования к кондитерскому изделию

После охлаждения волованы наполняют начинкой для подачи холодных закусок. Для начинки используют икру, салаты, паренье, фрукты и др.

Внешний вид: круглой формы, на разрезе видны слои. Заполнен начинкой. Вкус и запах: свойственные данному виду изделия.

Цвет: светло- коричневый. Консистенция: сухая, хрупкая, тесто легко расслаивается.

Температура: +2- 6 С, 24 часа. Влажность- 7,5%.

Технологическая карта №

Наименование изделия из бисквитного теста:

«Пирог бисквитный с повидлом»

Наименование сырья	Норма закладки на 1кг (1 шт)
Мука	178,4
Крахмал	44
Сахар песок	220
Меланж	367
Эссенция	2
Повидло	325
Сахарная пудра	45
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Бисквитное тесто:

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединении яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20°С. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, так как оно при хранении оседает.

Капсулы выстилают бумагой, но можно и смазать их маргарином или кондитерским жиром. Бисквитное тесто кладут в формы на $\frac{1}{4}$ их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме и может вытечь. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210°C. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха).

Пирог:

Бисквит после выпечки и охлаждения освобождают от бумаги, разрезают по горизонтали на два пласта, склеивают между собой повидлом, сверху посыпают сахарной пудрой, затем готовый пирог разрезают на порции.

Требования к качеству:

- Внешний вид: Прямоугольная или круглая (в зависимости от формы, в которой выпекали), на поверхности сахарная пудра.
- Консистенция: Мягкая.

Цвет: Светло-коричневая, глянцевая поверхность. Желтый цвет мякиша.

- Вкус: Сладкий, нежный.
- Запах: Соответствует продуктам входящим в состав.

Сроки хранения:

хранят при температуре от 2 до 6°C 24 часа

Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия «Пирог бисквитный с повидлом»

Операция №1 Организация рабочего места.

Произвожу расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомлюсь с нормативно-технологической документацией. Получаю продукты. Подбираю посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, миски, сито, ножи-пилки, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, яйца, сахар песок, эссенция, сахарная пудра, крахмал, повидло.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Меланж – подготовленный меланж процеживаю и немедленно использую, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 ч.
- Мука пшеничная – качество характеризуется цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей.
- Сахарная пудра - просеиваю.
- Муку - просеиваю.
- Яйца промываю, отделяю белок от желтка.

Операция №3 Приготовление бисквитного полуфабриката:

- Яйца с сахаром соединяю, и помешивая, подогреваю на водяной бане до 45°C.
- Яично-сахарную смесь взбиваю до увеличения в объеме в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности
- Муку соединяю с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось.
- Эссенцию добавляю в конце взбивания яично-сахарной массы.

Операция №4 Приготовление бисквитного полуфабриката:

Готовое бисквитное тесто сразу выпекаю в капсулах, так как оно при хранении оседает.

Капсулы выстилаю бумагой, но можно и смазать их маргарином или кондитерским жиром. Бисквитное тесто кладу в формы на $\frac{1}{4}$ их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме и может вытечь. Выпекаю бисквитное тесто при температуре 200-210°C. Время выпечки зависит от объема и толщины теста, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха).

Окончание процесса выпечки устанавливаю по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов.

Операция №5 Формование изделия:

- освобождаю от бумаги, разрезаю по горизонтали на два пласта,
- промазываю повидлом,
- сверху посыпаю сахарной пудрой

Технологическая карта №

Наименование изделия: «Торт слоеный с кремом»

Наименование сырья	Норма закладки на 1кг (1 шт)
Слоеный полуфабрикат	503
Мука	330
Масло сливочное	220
Меланж	16
Соль	2,5
Кислота лимонная	0,4
Вода	119
Крем сливочный	380
Масло сливочное	49
Сахарная пудра	26
Молоко сгущенное с сахаром	19
Ванильная пудра	0,45
Коньяк или вино десертное	0,16
Сахарная пудра	15
Крошка слоеная	102
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Слоеное тесто: *Замес теста:* в дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Подготовка масла: нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формируют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до

12—14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слообразование: готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм. На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпылив мукой, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14°C. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся. После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Раскатывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким

способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

Крем сливочный (основной) Используют для склеивания пластов. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5—7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Торт Слоеные пласты выпекают, охлаждают и склеивают кремом. Торт массой 1 кг состоит из трех слоев. Последний пласт кладут гладкой стороной вверх. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой от слойки, прижимают к торту при помощи металлической пластины, выравнивая углы торта. Поверхность торта обсыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: **Внешний вид:** прямоугольная, треугольная на поверхности сахарная пудра **Консистенция:** мягкая, рассыпчатая **Цвет:** бежевый, глянцевый. **Вкус:** сладкий, нежный. **Запах:** соответствует продуктом входящих в состав.

Требования к качеству крема: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%. **Сроки хранения:** хранят при температуре от 2 до 6°C 24 часа

Организация технологического «Торт слоеный с кремом»

Операция №1 Организация рабочего места.

- Производим расчет продуктов по Сборнику рецептов
- Знакомимся с нормативно-технологической документацией.
- Получаем продукты.
- Подбираем посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука, масло сливочное, меланж, соль, кислота лимонная, вода, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, коньяк.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Масло сливочное – если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, и процеживают через сито.
- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 ч.

- Мука пшеничная– качество характеризуется цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей.
- Сахарная пудра - просеивают.
- Муку - просеять.
- Масло сливочное - зачистить
- Яйца промыть, отделить белок от желтка.

Операция №3 Замес пресного теста:

- В дежу тестомесильной машины наливаем воду,
- Добавляем меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла).
- Замешиваем тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Операция №4 Подготовка масла:

- Нарезаем на куски,
- Кладем в дежу тестомесильной машины,
- Добавляем муку
- Перемешивают до однородной консистенции.

Муку добавляем в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию.

- Масло формуем на прямоугольные плоские куски определенной массы
- Ставим в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Операция № 5 Слоеобразование и формование изделия:

- Готовое тесто раскатываем в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста
- Подкатываем в виде шара,
- Разрезаем крестообразно ножом на четыре части
- Раскатываем толщиной 20-25 мм.

Операция №6 Выпечка изделия

- Подготовленные пласты выпекаем в пекарских шкафах при температурой 200-210°C 20 мин.

Операция № 7 Приготовление крема:

- Сливочное масло разрезаем на куски
- Взбиваем 5—7 мин.
- Сахарную пудру соединяем со сгущенным молоком
- Постепенно добавляем во взбиваемое масло.
- Взбиваем 7-10 мин
- Кладем ванильную пудру, коньяк.

Операция №8 Приготовление торта:

- Пласты смазываем сливочным кремом.

- Последний пласт кладем гладкой стороной вверх.
- Поверхность и боковые стороны смазываем кремом
- Обсыпаем крошкой от слойки,
- Прижимаем к торту при помощи металлической пластины,
- Выравниваем углы торта.
- Поверхность торта обсыпаем сахарной пудрой.

Технологическая карта №

кондитерское изделие: пирожное «Песочное с кремом»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 шт.
Песочный полуфабрикат:	
Мука пшеничная	28
Сахар песок	10
Масло сливочное	15
Меланж	4
Соль	0,1
Сода	0,03
Аммоний	0,03
Эссенция	0,01
Крем сливочно-масляный:	
Сахарная пудра	7
Масло сливочное	12
Коньяк	0,04
Молоко сгущенное	5
Ванильная пудра	0,06
Для отделки:	16
Фрукты	2

Технология приготовления кондитерского изделия

Песочные пласты хорошо охлаждают, два пласта склеивают кремом. На верхний пласт наносят слой крема и проводят кондитерской гребенкой по его поверхности. Затем горячим ножом разрезают пласт на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом, фруктами.

Крем Сливочно- масляный: Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5—7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Требования к качеству: **Внешний вид:** пирожное прямоугольной формы с ровными краями. Украшено сверху разноцветным орнаментом из крема, фруктов **Вкус и запах:** свойственные данному виду изделия. **Цвет:** теста- желтый, крема- белый. **Консистенция:** пористая, рассыпчатая. Температура: +2- 6 С, 24 часа

Организация технологического процесса по изготовлению Пирожное «Песочное с кремом»**Операция №1 Организация рабочего места.**

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, кондитерские листы, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, тесторезки корнетик с насадками.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Масло сливочное - зачищают.
- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится.
- Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения воздухом.

Операция №3. Приготовление песочного полуфабриката.

- Смешивают сливочное масло, сахар, меланж, аммоний, соду, эссенцию.
- Взбивают до пышной однородной массы 20 мин.
- Добавляют муку пшеничную в течение 1-2 мин.
- Замешивают тесто t 19-22С
- Разрезают на куски по 3-4 кг
- Раскатывают пласты 3-4 мм.
- Переносят на кондитерский лист

Операция №4 Выпечка песочного полуфабриката
выпекают при t 200-225 С 10-15 мин.

Операция №5 Приготовление крема сливочно- масляного

- Сливочное масло взбивают 5—7 мин.
- Добавляют сгущенное молоко, сахарную пудру
- Взбивают 7-10 мин
- Добавляют ванильную пудру, коньяк.

Операция № 6 Формование пирожного.

Пирожное «Песочное» с кремом

- Песочные пласты хорошо охлаждают;
- Два пласта склеивают кремом;
- На верхний пласт наносят слой крема и проводят кондитерской гребенкой по его поверхности;
- Затем горячим ножом разрезают пласт на пирожные;
- Каждое пирожное украшают кремом, фруктами;

Требования к кондитерскому изделию.

Пирожное прямоугольной формы с ровными краями. Украшено сверху разноцветным орнаментом из крема, фруктов. Вкус и запах: свойственные данному виду изделия. Цвет: теста- желтый, крема- белый. Консистенция: пористая, рассыпчатая.

Температура: +2- 6 С, 24 часа

Технологическая карта №

кондитерское изделие: пирожное «Трубочка с белковым кремом»

Наименование сырья	Норма закладки на 39 г (1 шт)
Слоеный п/ф	25,6
Крем белковый	11,9
Меланж для смазки	0,27
Крошка п/ф слоеная	1,21
Выход:	39

Слоеный п/ф

Наименование сырья	Норма закладки на 25,6 г
Мука пшеничная	16,8
Масло сливочное	11,2
Меланж	0,8
Соль	0,12
Лимонная кислота	0,02
Вода	6,1
Выход:	25,6

Крем белковый

Наименование сырья	Норма закладки на 11,9 г
Сахар песок	7,7
Яичный белок	3,8

Ванильная пудра	0,3
Вода	2,4
Выход:	11,9

Технология приготовления кондитерского изделия Замес теста.

В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпыливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14*С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоесобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14*С. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся. После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего тесто складывают в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке. Требования к качеству: слоеный полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. Влажность 7,5%. Готовый п/ф раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и разрезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления пирожных «Трубочка с белковым кремом» пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметр широкой части 30 мм, узкой - 5 мм. Полоски из слоеного теста накатывают на трубочку винтообразно так, чтобы один край находил на другой. Полученную заготовку кладут на смоченный водой лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240—250°С 20-25 мин. После выпечки и охлаждения металлические трубочки удаляют, а выпеченную заготовку наполняют белковым кремом. Открытую часть обсыпают мелко измельченной крошкой от слойки.

Требования к качеству: Внешний вид- конусовидная форма пирожного, начинка воздушная, устойчивая снежно-белая, открытая часть обсыпана мелко измельченной крошкой от слойки. Консистенция- рассыпчатая(крошливая), мягкая. Цвет -румяный, глянцевый. Вкус - нежный, начинки- характерный белковому крему. Запах - соответствует продуктом входящих в состав. Хранят при температуре от 2 до 6°С 24 часа.

Организация технологического процесса «Трубочки с белковым кремом»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, масло сливочное, меланж, соль, лимонная кислота, ванильная пудра, крошка п/ф слоеного.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- 1.Мука пшеничная: просеивают от примесей и для обогащения кислородом;
- 2.Масло сливочное: поверхность зачищают;
- 3.Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится
- 4.Яйца куриные: моют, отделяют белок от желтка.

Операция №3 Приготовить слоеное тесто.

В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку. Замешивают тесто 15-20 мин. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Подготовленное

масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14°C. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм. На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14°C. После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего тесто складывают в четыре слоя 4 раза.

Операция №4 Подготовка крема.

Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготовления сиропа, взбивания белков, соединения продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122°C (проба на «средний шарик»). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Операция №4 Формование изделия.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этих пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметр широкой части 30 мм, узкой - 5 мм. Полоски из слоеного теста накатывают на трубочку винтообразно так, чтобы один край находил на другой.

Операция №5 Выпечка изделия.

Полученную заготовку кладут на смоченный водой лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240—250°C 20-25 мин. После выпечки и охлаждения металлические трубочки удаляют, а выпеченную заготовку наполняют белковым кремом. Открытую часть обсыпают мелко измельченной крошкой от слойки.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из бисквитного теста: пирожное

«Буше фруктовое»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 кг (1 шт.)
Мука	85
Яйца	21
Сахар песок	42
Шоколад	20
Вода	15
Абрикосовый джем	15
Выход:	120

Технология приготовления кондитерского изделия

Приготовление бисквитного полуфабриката состоит из следующих операций: пирожное "Буше" готовят из особого бисквита, который получается воздушным и легким благодаря тому, что его готовят без масла, на одних яйцах.

Для начала отделяют белки от желтков. Яйца должны быть холодными, тогда они будут лучше взбиваться. В отдельной миске желтки взбивают с сахаром до образования густой массы. Отдельно взбивают белки до появления устойчивого рисунка на поверхности и увеличения объема в 3-4 раза. Далее соединяют две взбитые массы постепенно добавляют муку, аккуратно перемешивая лопаткой. На противень с бумагой смазанной жиром выкладывают тесто в виде окружности, можно это сделать ложкой или с помощью кондитерского мешка. Диаметр окружностей не должен превышать 7 см.

Выпекают бисквит при 180 градусов 20 мин. После готовности вынуть из духовки и дать остыть. Для пропитки бисквита нужно взбить сливки с сахарной пудрой. Масса должна получиться плотная. Далее сложить кусочки шоколада и сливочного масла и растопить.

Пирожное окунуть верхушкой в растопленный шоколад чтобы получилась "шапочка" и посыпать ореховой крошкой. На другую часть бисквита толстым слоем наносят джем и накрывают сверху вторым бисквитом. Далее снять остатки джема по бокам и оставить настояться на 20-30 мин.

Требования к качеству:

- **Внешний вид:** Пирожное круглой формы, на поверхности равномерно застывший шоколад.
- Консистенция: Эластичная.
- **Цвет:** Шоколадная глянцевая поверхность. Светло - коричневый цвет бисквита.
- **Вкус:** Сладкий, нежный.
- **Запах:** Соответствует продуктам входящим в состав.
- Сроки хранения: хранят при температуре до 6°C 18 часов.

Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия «Пирожное Буше»

Операция №1 Организация рабочего места.

- Произвожу расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомлюсь с нормативно-технологической документацией.
- Получаю продукты.
- Подбираю посуду, инвентарь, инструменты.
- Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, миски, сито, противень, миксер, кондитерский мешок, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, яйца, сахар песок, шоколад, сахарная пудра, сливочное масло, сгущенное молоко и измельченные орехи.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Яйца – промываю, обрабатываю раствором, сушу и охлаждаю.
- Сахарная пудра - просеиваю чтобы не было комков.
- Муку - просеиваю.
- Сливочное масло - зачищаю верхний слой.
- Шоколад - растапливаю.

Операция №3 Замес бисквитного теста:

- Желтки яиц соединяю и взбиваю с сахаром.
- Отдельно взбиваю белки до увеличения объема в 3-4 раза.
- Две смеси соединяю и потихоньку перемешиваю лопаткой постепенно добавляя муку.

Операция №4 Приготовление бисквитного полуфабриката:

- Готовое бисквитное тесто сразу выпекают на противне, так как оно при хранении оседает.
- Окончание процесса выпечки устанавливаю по светло-коричневому цвету корочки и упругости.
- Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов.

Операция №5 Формование изделия:

- Бисквитные полуфабрикаты охлаждаю.
- Одну часть бисквита погружаю в растопленный шоколад и посыпаю ореховой крошкой.
- На другой бисквит наношу крем толстым слоем и соединяю две части.
- Убираю излишки крема и дают настояться 20-30 мин.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из бисквитного теста:

пирожное «Бисквитное с белковым кремом»

Наименование сырья	Норма закладки на 48 г (1 шт)
Бисквит основной	23,23
Начинка фруктовая	10,56
Сироп для промочки	8,88
Крем белковый	4,99
Пудра сахарная	0,34
Выход:	48

Бисквит основной

Наименование сырья	Норма закладки на 23,23 г

Мука пшеничная	6,5
Крахмал	1,6
Сахар песок	8,1
Меланж	13,4
Эссенция	0,08
Выход:	23,23

Сироп для промочки

Наименование сырья	Норма закладки на 8,88 г
Сахар песок	4,5
Коньяк или вино десертное	0,42
Эссенция ромовая	0,02
Вода	4,44
Выход:	8,88

Фруктовая начинка

Наименование сырья	Норма закладки на 10,56 г
Повидло	10,8
Сахар песок	1,1
Выход:	10,56

Крем белковый (заварной)

Наименование сырья	Норма закладки на 4,99 г
Сахар песок	3,2
Яичный белок	1,6
Ванильная пудра	0,11
Вода	0,9

Технология приготовления кондитерского изделияБисквит основной.

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединении яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы, формы и листы выстилают бумагой, но можно и смазать их маргарином или кондитерским жиром.

Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210°C. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах 35-40 мин, на листах 10-15 мин.

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от капсул и форм, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая бисквитный полуфабрикат на стол.

Требования к качеству: бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %.

Сироп для промочки.

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20°C, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6—8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина; влажность 50%.

Фруктовая начинка.

Фруктовую начинку используют для склеивания и смазывания пластов при приготовлении пирожных и тортов. Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения (температура 107°C и влажность 26%).

Крем белковый (зааврной).

Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготовления сиропа, взбивания белков, соединения продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122°C (проба на «средний шарик»). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струи горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Требования к качеству: воздушная устойчивая снежно-белая масса. Влажность 27%.

Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.

Нижний пласт основного бисквита немного промачивают сиропом, смазывают слоем фруктовой начинки. Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, промачивают более обильно и смазывают тонким слоем фруктовой начинки. Затем сверху наносят слой белкового крема.

Пласт горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству:

Бисквита- однородная, пышная, хорошо сохраняет форму. Крем устойчив при хранении. Пирожные должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин. Вкус и запах чистые, свойственные данному изделию, без посторонних привкусов и запахов. Пирожные укладывают в один ряд на деревянные лотки, выстланные упаковочной бумагой.

Пирожные хранят в холодильных камерах при температуре 0-5°C. Сроки хранения: бисквитных с кремом – 36 часов.

Организация технологического процесса по изготовлению пирожного «Бисквитного» с белковым кремом

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, сито, пароконвектомат, электрическая плита, холодильник, нож.

Сырьё: мука пшеничная, сахар-песок, яичный белок, сахарная пудра, крахмал, коньяк или вино, ванильная пудра.

Операция №2 Подготовка продуктов:

1. Мука пшеничная – просеивают от примесей.
2. Сахар песок – перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм.
3. Яичный белок- перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Яйца разбивают в отдельную посуду и, проверив их доброкачественность, отделяют белки от желтков.
4. Крахмал и пудру сахарную, ванильную – просеивают.

Операция №3 Приготовить бисквитное тесто.

Соединяют яйца с сахаром, подогревают и взбивают, смешивают яично-сахарную массу с мукой.

Операция №4 Подготовка начинки фруктовой и сиропа для промочки, крема белкового.

Начинка: повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения.

Сироп: сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Крем: сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин.

Операция №5 Формование и выпечка изделия.

Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах.

Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210°C. В капсулах бисквит выпекают 50-60 мин. Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин.

Операция №6 Оформление изделия.

Нижний пласт основного бисквита немного промачивают сиропом, смазывают слоем фруктовой начинки. Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, промачивают более обильно и смазывают тонким слоем фруктовой начинки. Затем сверху наносят слой белкового крема.

Пласт горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.

Вес одного пирожного 48 г.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из бисквитного теста: Торт «Сказка»

Наименования сырья	Норма закладки на 1кг
Яйца	172
Желток	40
Сахар	390
Какао	20
Сливочное масло	200
Ванильный сахар	20
Молоко	125
Малиновое варенье	9
Сок шпината	9
Коньяк	40
Цукаты	50
Вода	115
Мука	120
Выход	1кг.

Технология приготовления кондитерского изделия

Добавить просеянную муку в яично-белковую смесь и аккуратно, но достаточно быстро и хорошо перемешать, перемещая тесто от края чаши в середину. Высыпать тесто на подготовленную форму для выпекания, поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 25 минут при температуре 200*С. Готовность теста можно проверить, проткнув его деревянной палочкой, при этом на ней не должно остаться сырого теста. Положить бисквит на доску и аккуратно срезать верхние уголки, придав ему полукруглую форму. Оставшиеся бисквитные обрезки натереть на терке или размельчить в миксере, затем насыпать на противень и обжарить температуре 200*С, в течение 15 минут до коричневого цвета. Смешать бисквитные крошки с 1 чайной ложкой какао-порошка.

Приготовить сироп для пропитки коржей с добавлением коньяка.

Приготовить крем Шарлотт. Разделить полученный крем ровно на 2 части. В одну половину крема добавить какао-порошка и хорошо взбить, пока крем не станет однородного шоколадного цвета. Взять белый крем и положить в отдельную чашку. Взять сироп малинового варенья и вылить на отложенный крем. Перемешать отложенный белый крем с сиропом от малинового варенья пока крем не получит однородную розовую окраску. Взять 1 столовую ложку с горкой белого крема и положить в отдельную чашку. Взять сок шпината и вылить на отложенный крем. Перемешать отложенный белый крем со шпинатным соком пока крем не получит однородную зеленую окраску.

Требования к качеству:

Торт имеет продолговатую форму в виде полена;

Прослоен и отделан шоколадным и цветным кремом;

Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.

Изделие правильной формы, сверху украшено кремом, фруктами и цукатами, с боков обсыпано крошкой;

Цвет теста – желтый, крема – в зависимости от красителей;

Тесто – пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко разламывается;

Крем хорошо сохраняет форму;

Влажность – 25,4 %.

Организация технологического процесса по изготовлению торта.

Операция №1. Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: прямоугольная форма для выпекания коржей 10 на 20 сантиметров, 3 корнетика с насадками для создания фигурок из крема на торте, кондитерские инструменты и посуда. Для украшения торта Сказка понадобятся: корнетик для создания листочков из крема, корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков из крема и корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа из крема, миски, кастрюля, ложки, лопатки, поварской нож, противень, пирожковая тарелка.

Сырьё: яйца, сахар, мука, какао, сливочное масло, ванильный сахар, молоко, малиновое варенье, сок шпината, коньяк, цукаты, вода.

Операция №1. Приготовление бисквита:

Взять 4 яйца и разделить желтки от белков и переложить их в отдельные чаши.

Добавить в чашу с 4 желтками 80 грамм сахара и взбить до получения густой светлой массы. Взбить 4 белка до получения густой консистенции, затем добавить 40 грамм сахара и продолжать взбивать около минуты до получения плотной блестящей массы. Добавить белки к желткам и смешать в однородную массу. Просеять 120 грамм муки через сито. Добавить просеянную муку в яично-белковую смесь и аккуратно, но достаточно быстро и хорошо перемешать, перемещая тесто от края чаши в середину.

Операция № 2. Выпечка бисквита

- Выложить тесто на подготовленную форму для выпекания,
- поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 25 минут при температуре 200*С.

Готовность теста можно проверить, проткнув его деревянной палочкой, при этом на ней не должно остаться сырого теста.

- Приготовленный бисквит для торта «Сказка» оставить остывать в форме в течение 5 минут, а затем, перевернув форму, переложить его на решетку и оставить на 12 часов.

Операция № 3. Приготовление сиропа для пропитки

- Насыпать 100 грамм сахара в чашу. Вскипятить 115 грамм воды. Залить сахар кипятком. Добавить 1 столовую ложку коньяка.

- Остудить сироп для пропитки коржей торта Сказка

Операция № 4. Приготовление крема «Шарлотт»

- Отделить 2 яичных желтка от белков и внешней пленки. Вылить желтки в емкую чашу, добавить в нее 125 грамм молока, 170 грамм сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара и хорошо перемешать.
- Полученную смесь процедить через марлю или сито в кастрюлю.
- Поставить кастрюлю на небольшой огонь и довести до кипения, затем варить в течение нескольких минут, пока сироп не загустеет.
- Оставить сироп остывать.

- Выложить из холодильника 200 грамм сливочного масла в чашу для взбивания и подождать пока оно немного подтает. После того как масло станет комнатной температуры взбить его до получения белой массы. Добавить во взбитое масло тонкой струйкой остывший сироп и продолжать взбивать. Добавить 1 столовую ложку коньяка и хорошо взбить.
- Разделить полученный крем Шарлотт для торта

Операция № 5. Приготовление бисквитной крошки

- Положить бисквит на доску и аккуратно срезать верхние уголки, придав ему полукруглую форму.
- Разогреть духовку до 200*С. Оставшиеся бисквитные обрезки натереть на терке или размельчить в миксере, затем насыпать на противень. Установить противень в духовку и обжарить бисквитные крошки при температуре 200*С в течение 15 минут до коричневого цвета.
- Остудить бисквитные крошки. Смешать бисквитные крошки с 1 чайной ложкой какао-порошка.

Операция № 4. Сборка и отделка торта Сказка:

- Разрезать бисквит на 3 горизонтальных пласта.
- Пропитать все пласты сиропом.
- Промазать нижний корж белым кремом, положить на него средний корж и промазать его сверху белым кремом, положить на него верхний корж.
- Весь торт, кроме верха, обмазать шоколадным кремом, при этом нужно израсходовать около половины шоколадного крема,
- обсыпать приготовленной ранее жареной бисквитной крошкой, смешанной с какао-порошком.

Взять 3 корнетика, положив в корнетик для создания листочков зеленый крем, в корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков розовый крем и корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа шоколадный крем.

- Используя корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа, сделать сверху торта продольные полосы из шоколадного крема таким образом, чтобы между ними не было зазора.
- Используя корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков, сделать розовые цветочки на рельефе из шоколадного крема.
- Используя корнетик с зубчатой насадкой корнетик для создания листочков, сделать зеленые лепестки на рельефе из шоколадного крема.
- Украсить торт цукатами, желательно из арбузных корок. Также для украшения торта можно использовать мармелад.

Технологическая карта №

кондитерское изделие Торт «Бисквитно-кремовый»

Наименования сырья	Норма закладки на 1кг
Яйца	172
Желток	40
Сахар	390
Какао	20
Сливочное масло	200
Ванильный сахар	20
Молоко	125
Малиновое варенье	9
Сок шпината	9
Коньяк	40
Цукаты	50
Вода	115
Мука	120
Выход	1кг.

Технология приготовления кондитерского изделия

- Добавить просеянную муку в яично-белковую смесь и аккуратно, но достаточно быстро и хорошо перемешать, перемещая тесто от края чаши в середину. Высыпать тесто на подготовленную форму для выпекания, поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 25 минут при температуре 200*С. Готовность теста можно проверить, проткнув его деревянной палочкой, при этом на ней не должно остаться сырого теста. Положить бисквит на доску и аккуратно срезать верхние уголки, придав ему полукруглую форму. Оставшиеся бисквитные обрезки натереть на терке или размельчить в миксере, затем насыпать на противень и обжарить температуре 200*С, в течение 15 минут до коричневого цвета. Смешать бисквитные крошки с 1 чайной ложкой какао-порошка.
- Приготовить сироп для пропитки коржей с добавлением коньяка.
- Приготовить крем Шарлотт. Разделить полученный крем ровно на 2 части. В одну половину крема добавить какао-порошка и хорошо взбить, пока крем не станет однородного шоколадного цвета. Взять белый крем и положить в отдельную чашку. Взять сироп малинового варенья и вылить на отложенный крем. Перемешать отложенный белый крем с сиропом от малинового варенья пока крем не получит однородную розовую окраску. Взять 1 столовую ложку с горкой белого крема и положить в отдельную чашку. Взять сок шпината и вылить на отложенный крем. Перемешать отложенный белый крем со шпинатным соком пока крем не получит однородную зеленую окраску.
-
- Требования к качеству:**
- Торт имеет продолговатую форму круглую;*

- *Прослоен и отделан шоколадным и цветным кремом;*
- *Боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой.*
- *Изделие правильной формы, сверху украшено кремом, фруктами и цукатами, с боков обсыпано крошкой;*
Цвет теста – желтый, крема – в зависимости от красителей;
Тесто – пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко разламывается;
Крем хорошо сохраняет форму;
- *Влажность – 25,4 %.*

Организация технологического процесса по изготовлению торта.

Операция №1. Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: прямоугольная форма для выпекания коржей 10 на 20 сантиметров, 3 корнетика с насадками для создания фигурок из крема на торте, кондитерские инструменты и посуда. Для украшения торта Сказка понадобятся: корнетик для создания листочков из крема, корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков из крема и корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа из крема, миски, кастрюля, ложки, лопатки, поварской нож, противень, пирожковая тарелка.

Сырьё: яйца, сахар, мука, какао, сливочное масло, ванильный сахар, молоко, малиновое варенье, сок шпината, коньяк, цукаты, вода.

Операция №1. Приготовление бисквита:

Взять 4 яйца и разделить желтки от белков и переложить их в отдельные чаши.

Добавить в чашу с 4 желтками 80 грамм сахара и взбить до получения густой светлой массы. Взбить 4 белка до получения густой консистенции, затем добавить 40 грамм сахара и продолжать взбивать около минуты до получения плотной блестящей массы. Добавить белки к желткам и смешать в однородную массу. Просеять 120 грамм муки через сито. Добавить просеянную муку в яично-белковую смесь и аккуратно, но достаточно быстро и хорошо перемешать, перемещая тесто от края чаши в середину.

Операция № 2. Выпечка бисквита

- Выложить тесто на подготовленную форму для выпекания,
- поставить в разогретую духовку и выпекать в течение 25 минут при температуре 200*С. Готовность теста можно проверить, проткнув его деревянной палочкой, при этом на ней не должно остаться сырого теста.
- Приготовленный бисквит для торта «Сказка» оставить остывать в форме в течение 5 минут, а затем, перевернув форму, переложить его на решетку и оставить на 12 часов.

Операция № 3. Приготовление сиропа для пропитки

- Насыпать 100 грамм сахара в чашу. Вскипятить 115 грамм воды. Залить сахар кипятком. Добавить 1 столовую ложку коньяка.
- Остудить сироп для пропитки коржей торта Сказка

Операция № 4. Приготовление крема «Шарлотт»

- Отделить 2 яичных желтка от белков и внешней пленки. Вылить желтки в емкую чашу, добавить в нее 125 грамм молока, 170 грамм сахара, 2 чайные ложки ванильного сахара и хорошо перемешать.
- Полученную смесь процедить через марлю или сито в кастрюлю.
- Поставить кастрюлю на небольшой огонь и довести до кипения, затем варить в течение нескольких минут, пока сироп не загустеет.
- Оставить сироп остывать.
- Выложить из холодильника 200 грамм сливочного масла в чашу для взбивания и подождать пока оно немного подтаит. После того как масло станет комнатной температуры взбить его до получения белой массы. Добавить во взбитое масло тонкой струйкой остывший сироп и продолжать взбивать. Добавить 1 столовую ложку коньяка и хорошо взбить.

- Разделить полученный крем Шарлотт для торта

Операция № 5. Приготовление бисквитной крошки

- Положить бисквит на доску и аккуратно срезать верхние уголки, придав ему полукруглую форму.
- Разогреть духовку до 200*С. Оставшиеся бисквитные обрезки натереть на терке или размельчить в миксере, затем насыпать на противень. Установить противень в духовку и обжарить бисквитные крошки при температуре 200*С в течение 15 минут до коричневого цвета.
- Остудить бисквитные крошки. Смешать бисквитные крошки с 1 чайной ложкой какао-порошка.

Операция № 4. Сборка и отделка торта «Бисквитно-кремовый»:

- Разрезать бисквит на 3 горизонтальных пласта.
- Пропитать все пласты сиропом.
- Промазать нижний корж белым кремом, положить на него средний корж и промазать его сверху белым кремом, положить на него верхний корж.
- Весь торт, кроме верха, обмазать шоколадным кремом, при этом нужно израсходовать около половины шоколадного крема,
- обсыпать приготовленной ранее жареной бисквитной крошкой, смешанной с какао-порошком.

Взять 3 корнетика, положив в корнетик для создания листочков зеленый крем, в корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков розовый крем и корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа шоколадный крем.

- Используя корнетик с плоской зубчатой насадкой для создания рельефа, сделать сверху торта продольные полосы из шоколадного крема таким образом, чтобы между ними не было зазора.
- Используя корнетик с зубчатой насадкой для создания цветочков, сделать розовые цветочки на рельефе из шоколадного крема.
- Используя корнетик с зубчатой насадкой корнетик для создания листочков, сделать зеленые лепестки на рельефе из шоколадного крема.

Украсить торт цукатами, желательно из арбузных корок. Также для украшения торта можно использовать мармелад.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из пряничного теста: «Коржики сахарные»

Наименование сырья	Норма закладки на 75 г (1 шт)
Мука пшеничная	43,8
Сахар песок	17
Маргарин столовый	3,2
Аммоний углекислый	0,3
Сода пищевая	0,1
Ванильный сахар	0,15
Патока	4,8
Вода	9,8
Сахар для посыпки	4,8
Жир для смазки листов	0,1
Выход:	75

Технология приготовления кондитерского изделия

Приготовление теста сырцовым способом. Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар-песок или сахарный сироп, вода, жжёнка, мед, патока или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, иначе может получиться затянутое тесто. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°C.

Готовят «Коврижки сахарные» следующим образом: пласт теста посыпают сахарным песком и прокатывают зубчатой или вафельной скалкой. Из раскатанного теста с помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190—200°C.

Требования к качеству:

Внешний вид- круглый, открытый, обсыпанный сахаром корж.

Консистенция-мягкая, не крошливая.

Цвет -румяный.

Вкус –сладкий, пряничный.

Запах - соответствует продуктом входящих в состав.

Организация технологического процесса по изготовлению «Коржиков сахарных»

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической

документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Сырьё: мука пшеничная, сахар, патока, соль, ванильный сахар, аммоний уголекислый, маргарин столовый.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- 1.Патока- нагревают до 40-45° и процеживают через сито с отверстиями 2 мм.
- 2.Маргарин столовый – представляет собой только растительные жиры, производимые из растительных масел и обезжиренного молока или воды в результате сложного технологического процесса. Если поверхность маргарина загрязнена или покрыта плесенью, его зачищают.
- 3.Мука пшеничная– просеивают от вредных примесей, а также для обогащения кислородом.
4. Сода и уголекислый аммоний- просеивают через сито или растворяют в холодной воде и процеживают. Аммоний предварительно измельчают в ступке. Хранят уголекислый, аммоний в герметически закрываю-щейся таре, так как он летуч.

Операция №3 Готовим пряничное тесто сырцовым способом.

Операция №4 Формование изделия.

Пласт теста посыпают сахарным песком и прокатывают зубчатой или вафельной скалкой. Из раскатанного теста с помощью выемки формуют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы.

Операция №5 Выпечка изделия.

Выпекают при температуре 190—200°C.

Технологическая карта №

кондитерское изделие из слоеного теста: «Языки слоеные»

Наименование сырья	Норма закладки на 1кг (1 шт) -50г
Мука	332
Масло сливочное	221
меланж	21
Соль	3
Кислота лимонная	0,4
Вода	122
Масса теста	590
Сахар	65
ВЫХОД	500

Технология приготовления кондитерского изделия

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки

оставляют для подпыливания, 10% – для подготовки масла. Замешивают тесто в течение 15-20 минут, чтобы лучше набухла клейковина. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C.

Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои будут слипаться и мешать равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 минут, чтобы охладить до температуры 12-14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста скатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и вворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 минут для охлаждения теста и масла до 12-14°C. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения теста его еще два раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 минут для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт требуемой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким образом тесто является по своим качествам наилучшим и состоит из 256 слоев.

Если готовить тесто с меньшим количеством слоев, то во время выпечки масло вытекает и изделия становятся жесткими. При большом количестве слоев они делаются тонкими, легко рвутся при раскатке, изделия получаются с плохим подъемом.

Для некоторых изделий сливочное масло в тесте заменяют маргарином.

При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке.

«Языки слоеные»

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7* 11 см вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздутия. Выпекают языки при 240-250*С до тех пор, пока сахар-песок на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.

Правила отпуска:

Пирожное подают на пирожковой тарелке по 1 шт. по 50г на порцию.

Требования к качеству:

Внешний вид: языки должны иметь удлиненную форму, поверхность, покрытую кристаллами сахарного песка.

Консистенция: тесто сухое, на разрезе — слоистое строение.

Цвет: цвет светло-желтый

Вкус: Сладкий, нежный.

Запах: Соответствует продуктам входящих в состав.

Сроки хранения: хранят при температуре от 2 до 6⁰С 24 часа

Организация технологического процесса по изготовлению кондитерского изделия

Операция №1 Организация рабочего места.

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: мука пшеничная, яйца, соль, масло сливочное, сахарная пудра.

Операция №2 Подготовка продуктов:

- Масло сливочное – если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, и процеживают через сито.
- Меланж – подготовленный меланж процеживают и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 ч.
- Яйца промыть, отделить белок от желтка.
- Муку - просеять.

Операция №3 Приготовить слоеное тесто:

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

Операция №4 Подготовка масла.

Одновременно с замесом теста подготавливают масло.

- Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоесоборазованию.
- Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14*С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Слоесоборазование.

- Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.

Операция №5 Формование изделия

- На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом.
- Подпылив мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.
- Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом.
- Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12—14*С.

Операция №6 Приготовление изделия «Языки слоеные»

- Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7-11 см вырезают кусочки овальной формы.
- Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка.
- Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздутия.
- Выпекают языки при 240-250*С до тех пор, пока сахар-песок на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из песочного теста: «Кекс ореховый»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 кг.
Мука	375
Сахар-песок	243
Маргарин	217
Меланж	197
Эссенция ванильная	2
Аммоний углекислый	1
Ядра кешью	99
Сахарная пудра	12
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, перекладывают в дежу, добавляют орехи, затем муку и перемешивают до однородной массы. Раскладывают в подготовленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160—180*С 'в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Правила отпуска:

При подаче посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: Квадратной формы, сверху посыпан сахарной пудрой.
Консистенция: Рассыпчатый, сухой.
Цвет: Светло-коричневого цвета.
Вкус: Свойственный продуктам входящих в состав изделия.
Запах: Свойственный продуктам входящих в состав изделия.

Сроки хранения:

Хранят не более 30 суток.

Последовательность выполнения технологических операций

Операция №1. Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи.

Сырьё: мука пшеничная, сахар, патока, соль, ванильный сахар, аммоний углекислый, маргарин столовый.

Операция №2. Подготовка продуктов:

- Мука – качество характеризуется цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей
- Сахар – перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками. Не должен иметь посторонних запахов и привкуса. На вкус сладкий, на ощупь сухой
- Масло сливочное – должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской. Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают
- Яйца – перед использованием загрязненные яйца моют теплой водой.

Операция №3. Приготовление кекса орехового:

- Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж
- Взбивают массу 10—15 мин, перекладывают в дежу, добавляют орехи, затем муку и перемешивают до однородной массы
- Раскладывают в подготовленные квадратные формы
- Выпекают при температуре 160—180*С 'в течение 1 ч.
- Охлаждают вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Правила оформления и подачи

При подаче посыпают сахарной пудрой. Подают к чаю, кофе и другим напиткам.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из вафельного теста: **Торт «Арахис»**

Наименование сырья	Норма закладки на 1000 кг
Вафельные листы:	160
Мука пшеничная	192
Яичные желтки	19,5
Сода питьевая	1
Соль	1
Вода	288
Пралине:	750
Орехи	375
Сахар песок	450
Какао-масло	50
Орехи жаренные	40
Выход:	1000

Технология приготовления кондитерского изделия

Для приготовления начинки миндаль или другие орехи после очистки обжаривают при 130-150*С до золотистого цвета, насыпают в емкость, добавляют сахарный песок и, не снимая с огня, интенсивно помешивают

веселкой до тех пор, пока сахар не растворится. Массу выливают на смазанную маслом мраморную крышку стола или противень и после охлаждения и затвердения дробят на машине и растирают на вальцовке. Пралине можно приготовить из семян подсолнечника, кунжута и других маслосодержащих ядер. Торт прослаивают начинкой, приготовленной из пралине, перемешанной в подогретом состоянии с какао-маслом (при температуре 35*С).

Вафельные листы (5-7), выпеченные из теста для листовых вафель без сахара (230-290 мм), прослаивают пралине, верх и бока изделия покрывают той же начинкой, наносят кондитерским гребешком рисунок и отделяют вафельной крошкой. При помощи трафарета делают рисунок.

Вафельную крошку готовят, измельчая обрезки торта и соединяя их с вафельной мукой и какао-порошком. Вафельной муки берут в 2 раза меньше, чем крошек; на 100 г крошки добавляют 10 г какао-порошка. Готовую крошку протирают через сито с ячейками 3 мм. Вафельную муку получают из лома вафельных листов на дробильной размолочной машине.

Требования к качеству:

Внешний вид:	На торте нанесен рисунок, без трещин, пузырей и пятен.
Консистенция:	Хрупкая.
Цвет:	Светло-коричневый.
Вкус:	Жареных орехов с сахаром.
Запах:	Свойственный продуктом входящих в состав.

Правила отпуска:

Подают в вазах на невысокие ножки не разрезанным, или разрезанным на порционные куски. Подают на десертной тарелке. Сроки хранения: Хранят не более 30 суток.

Организация выполнения технологических операций

Операция №1. Производят расчет продуктов по Сборнику рецептур, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Материально техническое оснащение:

Плита электрическая ПЭСМ-4Ш; сковорода электрическая СЭСМ-0,5; стол производственный; котел пищеварочный КПЭМ-60 электрокипятильник КРНЭ-100Б.

Инвентарь, инструменты, посуда: приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, ножи, разделочные доски, разливательные и столовые ложки, кастрюли.

Операция №2. Подготовка продуктов

- Мука – качество характеризуется цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей;
- Сахар – просеивают через сито с ячейками. Не должен иметь посторонних запахов и привкуса. На вкус сладкий, на ощупь сухой;
- Масло сливочное – без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской. Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают;
- Меланж - размораживают непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют. Банки выдерживают в течение 2,5-3 ч на мармите при температуре 40-50*С для оттаивания. После процеживают через сито и немедленно используют.

Операция №3. Приготовление вафельных листов

- Желтки, соду питьевую, соль и 20% нормы воды перемешивают до получения однородной консистенции вводят остальную муку и замешивают тесто;
- Готовое тесто процеживают через сито с ячейками 2 мм;
- Время выпечки вафельных листов 2-3 мин;
- После выпечки листы выстаивают.

Операция №4. Приготовление начинки

- Взбивают половину кондитерского жира;

- Добавляют 25% нормы сахарной пудры;
- Добавляют какао-порошок;
- Добавляют сахарную и ванильную пудру;
- Массу перемешивают в течение 10—15 мин.

Операция №5 Приготовление пралине

- Миндаль обжаривают;
- Насыпают в емкость;
- Добавляют сахарный песок помешивают;
- Массу выливают на смазанную маслом мраморную крышку стола;
- Охлаждают;
- Дробят на машине и растирают на вальцовке.

Операция №6. Приготовление вафельной крошки

- Вафельную крошку протирают через сито с ячейками 3 мм из обрезков торта;
- Соединяют с какао-порошком.

Операция №7. Оформление торта

- Вафельные листы (5-7шт.) прослаивают пралине;
- Верх и бока изделия покрывают той же начинкой, наносят кондитерским гребешком рисунок;
- Отделяют вафельной крошкой;
- При помощи трафарета делают рисунок.

Правила оформления и подачи Торт «Арахис»

Подают на десертной тарелке или в вазах на невысокие ножки не разрезанным, или разрезанным на порционные куски.

Технологическая карта №

кондитерское изделия из воздушно-орехового теста: торт «Киевский»

Наименование сырья	Норма закладки на 1 кг
Воздушно –ореховый п/ф	430
Воздушный п/ф	30
Крем «Шарлотт»	490
Крем шоколадный «Шарлотт»	15
Сахарная пудра	1,5
Крошка от воздушно-орехового п/ф	10
Выход:	1000

Рецептура воздушно-орехового полуфабриката

Наименование сырья	Норма закладки гр.
Мука	202
Сахар-песок	235
Яичные белки	202
Ядра ореха	144
Ванильная пудра	2
Выход:	430

Рецептура воздушного полуфабриката

Наименование сырья	Норма закладки гр.
Сахар-песок	29

Яйца (белки)	11
Ванильная пудра	0,2
Выход:	30

Рецептура Крема «Шарлот»

Наименование сырья	Норма закладки гр.
Масло сливочное	207
Сахар-песок	184
Молоко цельное	122
Яйца	37
Ванильная пудра	2
Коньяк	0,8
Выход:	490

Рецептура Крема «Шарлот шоколадный»

Наименование сырья	Норма закладки гр.
Масло сливочное	6
Сахар-песок	6
Молоко цельное	4
Яйца	1
Какао-порошок	0,7
Ванильная пудра	0,02
Коньяк	0,01
Выход:	15

Технология приготовления кондитерского изделия

Воздушно-ореховый полуфабрикат готовят с подготовленными орехами предварительно перемешивают с мукой. Два пласта склеивают белым кремом, поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным кремом. Торт украшают рисунками из цветного крема, фруктами и цукатами. Боковые стороны украшают шоколадным кремом.

Воздушное тесто:

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после

этого взбивают не более 1—2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют тестом слоем 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100—110°C около 1 ч.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Приготовление воздушно-орехового п/ф:

Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванильную пудру. Затем эту массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.

Для выпечки лист выстилают бумагой, укладывают раму-трафарет, чтобы придать форму круглую или прямоугольную. Выпекают при температуре 150-160°C около 50-60 мин. Выпеченные заготовки оставляют на 12-24 ч для укрепления структуры.

Крем «Шарлот»:

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104—105°C (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22°C.

Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°C. Готовый сироп процеживая и охлаждают до 20°C.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.

Крем «Шарлотт» шоколадный:

Крем готовят так же, как крем «Шарлотт», только после добавления яично-молочного сиропа постепенно всыпают просеянный какао-порошок.

Правила отпуска:

Торт «Киевский» подают нарезанным, на плоских блюдах, на подносах или на вазах для тортов.

Требования к качеству:

Внешний вид:	Украшен рисунком из цветного крема, фруктами, цукатами.
Консистенция:	Крупнопористую пенообразную выпеченную структуру, хрупкую рассыпчатую.
Цвет:	Имеет белый цвет, крем цветной.
Вкус:	Продуктов входящих в состав торта.
Запах:	Продуктов входящих в состав торта.
Сроки хранения:	

Хранят при температуре 4+/-2*С. Время хранения 36 часов.

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно-орехового полуфабриката торта «Киевский», с правилами безопасного использования оборудования

Операция №1 Организация рабочего места

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: скалка, доска, миксер, кондитерский лист, кисточка, кондитерский гребешок, миски, сито, ножи, столовые и пирожковые тарелки.

Сырьё: яйцо, миндаль, мука пшеничная, молоко, сахар, сливочное масло.

Операция №2 Подготовка продуктов:

2.1. Мука – перед использованием просеивают, тем самым удаляют посторонние примеси и обогащают кислородом.

2.2. Сахар-песок – просеивают через сита с ячейками не более 1,5 мм.

Маргарин – зачищают от загрязнений, не допускаются посторонние запахи.

2.3. Яйца – перед использованием загрязненные яйца моют сетчатых ведрах теплой водой. После мытья яйца дезинфицируют 2-% хлорной извести в течении 5 минут и промывают 2-% раствором соды и споласкивают в течении 5 минут в проточной воде.

2.4. Какао-порошок – перед применением просеивают.

2.5. Ванилин – применяют в виде раствора ванилина или ванильной пудры.

Операция №3. Приготовление воздушного п/ф:

3.1. Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены.

3.2. Взбивая, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1—2 мин.

3.3. Выпекают.

3.4. Охлаждают.

Операция №4. Приготовление воздушно-орехового п/ф:

4.1. Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с мукой.

4.2. Яичные белки взбивают до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванильную пудру.

4.3. Перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.

- 4.4. Выпекают при температуре 150-160*С около 50-60 мин.
- 4.5. Оставляют на 12-24 ч для укрепления структуры.
- Операция № 5. Приготовление крема «Шарлотт»:**
- 5.1. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки.
- 5.2. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин.
- 5.3. Тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа. В сироп всыпают подготовленный какао-порошок, для приготовления крема шоколадного.
- 5.4. Соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95*С.
- 5.5. Сироп процеживают и охлаждают до 20*С.
- 5.6. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски.
- 5.7. Взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру.
- 5.8. Взбивают 10-15 мин.
- Операция № 6. Приготовление торта:**
- 6.1. Склеивают два пласта белым кремом.
- 6.2. Поверхность и боковые стороны смазывают шоколадным.
- 6.3. Украшают рисунками из цветного крема, цукатами и фруктами.
- Правила оформления** Торт «Киевский» подают нарезанным, на плоских блюдах, на подносах или на вазах для тортов.

Технологическая карта №

комбинированное кондитерское изделия:
пирожное «Картошка, глазированная»

Наименования сырья	Норма закладки на 1шт
Бисквитная жареная крошка	42
Мука пшеничная	15
Крахмал картофельный	4
Меланж	32
Сахарный песок	19
Эссенция	0,2
Крем масляный «Шарлотт»	38
Сахарный песок	14
Сливочное масло	16
Ванильная пудра	0,1
Молоко	9
Яйца	2
Коньяк	0,03
	10
Сахарный песок	8
Патока	0,8
Эссенция	0,02
Вода	2

Технология приготовления кондитерского изделия

Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45*С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5- 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Муку соединяют с крахмалом и быстро со взбитой яично-сахарной массой взбивают. Добавляют эссенцию. Готовое бисквитное тесто сразу выпекают при температуре 200-210°С. 10-15 мин. Тесто наливают на лист, выстланный бумагой, слоем не более 10 мм и выравнивают ножом.

Помада сахарная основная

Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену. После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве сиропа уваривают до 108*С и добавляют подогретую до 45-50*С патоку. После добавления патоки или инвертного сиропа помаду уваривают до температуры 117*С (проба на «слабый шарик»). Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50—55*С на водяной бане.

Крем «Шарлотт» (основной)

Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95*С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20*С. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.

Пирожное картошка

Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы, формируют пирожное в виде клубня картофеля, ставят в холодильник. После охлаждения поверхность пирожного глазируют помадой, а когда помада застынет, украшают кремом.

Требования к качеству:

Пирожное имеет продолговатую форму;

Прослоен и отделан помадой и кремом масляным;

Изделие правильной формы, без трещин, сверху украшено кремом,

Цвет теста – желтый, крема – сливочный.

Тесто – пористое, упругое, пропитанное кремом;

Влажность – 25,4 %.

Организация технологического процесса**Операция №1 Организация рабочего места.**

Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, сито, электрический шкаф, холодильник, нож.

Сырьё: мука пшеничная, сахар-песок, меланж, сахарная пудра, крахмал, коньяк, ванильная пудра, эссенция, патока, сливочное масло, молоко, яйца

Операция №2 Подготовка продуктов:

1.Мука пшеничная – просеивают от примесей.

2. Сахар песок – перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм.

3. Яйца- перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Яйца разбивают в отдельную посуду и, проверив их доброкачественность, отделяют белки от желтков.

4. Крахмал и пудру сахарную, ванильную – просеивают.

Операция №3 Приготовить бисквитное тесто.

- Яйца с сахаром-песком соединяют;
- Помешивают, подогревают на водяной бане до 45*С ;
- Взбивают до увеличения объема в 2,5- 3раза;
- Муку соединяют с крахмалом;
- Взбивают со взбитой яично-сахарной массой;
- Добавляют эссенцию.

Операция № 2. Выпечка бисквита

- *Выложить тесто на подготовленную форму для выпекания,*
- *Выпекать в течение 15 минут при температуре 200*С.*
- *Приготовленный бисквит оставить остывать на 12 часов.*

Операция №4 Приготовление крема «Шарлотт»

- Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки;
- Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин;
- Вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа;
- Соединяют с остальным сиропом;
- Выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95*С.
- Процеживав и охлаждают до 20*С.
- Сливочное масло нарезают на куски и добавляют;
- Взбивают 7-10 мин, добавляют яично-молочный сироп, коньяк, ванильную пудру
- Взбивают еще 10-15 мин.

Операция №5 Приготовление Помады сахарной основной

- Сахар-песок растворяют в воде;
- Доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену;
- Сироп уваривают до 108*С и добавляют подогретую до 45-50'С патоку;
- Уваривают до температуры 117'С (проба на «слабый шарик»);
- Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают;
- Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до 50—55*С на водяной бане.

Операция №5 Приготовление Пирожного картошка

- Обрезки от бисквита протирают;
- Добавляют крем, коньяк, эссенцию;
- Перемешивают до образования пластичной массы;
- Формуют пирожное в виде клубня картофеля;
- Ставят в холодильник;
- После охлаждения поверхность пирожного глазируют помадой и кремом.

Технологическая карта №

кондитерское изделия: печенье «ЗВЕЗДОЧКА»

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Мука	481
Сахарная пудра	280
Масло сливочное	193
Меланж	144
Молоко	96
Цукаты или фрукты	106
Ванильная пудра	2,4
Сода питьевая	1

Технология приготовления кондитерского изделия

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6-8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко. Смешанное с меланжем, и взбивают еще 5-8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3 – 4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посередине печенья кладут кусочек цуката или изюмину. Выпекают изделия при 230 - 240°C.

Используемое технологическое оборудование

Просеиватель малогабаритный вибрационный МПМВ -3004 тестомесильная машина МТИ – 100; кондитерская электрическая печь КЭП – 400.

Требование к качеству и внешнему виду

Печенье овальной формы, рассыпчатое, не деформированное. В 1 кг 70 – 80 шт.

Технологическая карта №

кондитерское изделия: печенье «ГЛАГОЛИК»

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Мука	513
Сахарная пудра	305
Масло сливочное	205
Молоко	102
Меланж	154
Ванильная пудра	5
Сода питьевая	1
Инвертный сироп	5

Технология приготовления кондитерского изделия

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6-8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, добавляют инвертный сироп и взбивают еще 5 – 8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 6-7 мм). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3-4 см друг от друга мелкое печенье в виде буквы «г». Выпекают при температуре 230-240°C

Используемое технологическое оборудование

Просеиватель малогабаритный вибрационный МПМВ -3004 тестомесильная машина МТИ – 100; кондитерская электрическая печь КЭП – 400.

Требование к качеству и внешнему виду

Печенье в форме буквы«г», недеформированное. Края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Технологическая карта №

кондитерское изделия: печенье «Косички»

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Мука пшеничная	666,7
Сахар - песок	166,7
Масло	166,7
Яйца	50
Вода	100
Сода пищевая	0,7
Кислота лимонная	0,7
Яйца для смазки	80
Орехи для посыпки	50

Технология приготовления кондитерского изделия

Замешанное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 – 6 мм и нарезают на полоски шириной 15 см. Каждую полоску делят поперек на узкие полоски шириной 5 мм. Из трех полосочек плетут косичку, кладут на смазанный жиром противень, смазывают каждое печенье яйцами, посыпают измельченным орехом или корицей.

Выпекают изделия при 220 - 240°C в течение 10 – 15 мин.

Используемое технологическое оборудование

Просеиватель МС24-300, тестомесильная машина МТИ -100, тестораскаточная машина МРТ - 60М, кондитерская электрическая печь КЭП-400.

Технология приготовления сдобного пресного теста

Тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают масло до пластичного состояния в течении 5 – 8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготавливают раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1 – 2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложение соды.

Требование к качеству и внешнему виду

Печенье имеет форму косички; цвет их слегка кремовый; поверхность обсыпана орехом.

Технологическая карта №

кондитерское изделия: **Печенье сдобное**

Наименование сырья	Расчет сырья на 1 кг
Мука	500
Сахарная пудра	270
Яйца	120
Маргарин	100
Ванилин	0,1
Соль	1
Сода питьевая	1
Сметана	150

Технология приготовления

Готовое сдобное сладкое тесто(густое) нарезают на куски и выдерживают около 1 ч. После выдержки тесто раскатывают в пласт толщиной 3 – 4 мм и вырезают печенье различной формы.

Выпекают изделия при температуре 130 - 150°C до золотистого цвета.

Используемое технологическое оборудование

Просеиватель МС24-300, тестомесильная машина МТИ -100, тестораскаточная машина МРТ - 60М, кондитерская электрическая печь КЭП-400.

Требование к качеству и внешнему виду

Печенье имеет различную форму; цвет их золотистый.