

**Урок учебной практики №31**

**Дата проведения урока:** 25.04.2020 г.

**Группа № 33ПК**

**Тема программы:** Приготовление и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.

**Тема урока:** Приготовление кремов. Оценка качества готовых отделочных полуфабрикатов.

**Учебно-производственные работы:** крем сливочный основной, крем «Шарлотт», крем «Шарлотт» на агаре.

**Порядок работы:**

1. Изучить технологический процесс приготовления кремов.
2. Составить инструкционно-технологическую карты приготовления: крем сливочный основной, крем «Шарлотт».

**Теоретическая часть**

**Крем сливочный (основной)**

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 мин до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют рафинадную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность 14,00 ± 2,0 %*

**Крем «Шарлотт» (основной)**

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом количестве оборотов до получения однородной массы. Во взбитую массу постепенно вливают охлажденный сироп «Шарлотте с добавлением коньяка или вина десертного, ванильную пудру и взбивают еще при большом числе оборотов до увеличения объема в 2.5-3 раза. Продолжительность взбивания 20-30 мин.

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса желтого цвета, с гладкой глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность 25,00 ± 2,0 %*

**Сироп «Шарлотт»** Сироп «Шарлотт» готовят двумя способами.

*Первый способ.* Сахар-песок, яйца и молоко тщательно перемешивают и доводят до кипения при постоянном перемешивании. Сироп кипятят в течение 4-5 мин до температуры 104-105°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают в летнее время до температуры 20-22°C, в зимнее - до 28-30°C.

*Второй способ, а)* Приготовление молочно-сахарного сиропа. Сахар-песок и молоко, предусмотренные рецептурой, перемешивают и кипятят в течение 60-90 мин до температуры 104-105°C (проба на тонкую нитку). Влажность молочно-сахарного сиропа 27%.

*б)* Приготовление сиропа «Шарлотт». Яйца взбивают во взбивальной машине в течение 5-7 мин и постепенно струйкой вливают горячий молочно-сахарный сироп в соотношении 1:1. Заваренную массу смешивают с остальной массой молочно-сахарного сиропа и выдерживают 5 мин при температуре 95°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают. *Влажность  $31.44 \pm 1,5\%$*

### **Крем «Шарлотт» на агаре**

Готовят крем, как «Шарлотт», но с добавлением молочно-агаровой массы. Агар, предварительно промытый проточной водой, разогревают с небольшим количеством молока и кипятят до полного растворения. Горячую молочно-агаровую массу вливают в подогретый до 56-60°C сироп «Шарлотт» и доводят его до кипения при постоянном перемешивании. *Влажность  $25,00 \pm 2,0 \%$*

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)