

## **Урок учебной практики №32**

**Дата проведения урока:** 27.04.2020 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 «Новый», крем «Пражский», крем «Гляссе».

### **Порядок работы:**

1. Изучить технологический процесс приготовления кремов.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления кремов: крем «Новый», крем «Пражский», крем «Гляссе».

### **Теоретическая часть**

#### **Крем «Новый»**

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают. Затем постепенно, в несколько приемов, добавляют охлажденный молочно-сахарный сироп. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк, вино. Продолжительность взбивания 20-30 мин.

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса с гладкой глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность 22,00 ± 2,0 %*

#### **Молочно-сахарный сироп**

В котел вливают молоко, добавляют сахар-песок. Смесь тщательно перемешивают и уваривают в течение 3-5 мин до температуры 104-105°C (проба на тонкую нитку). Молочно-сахарный сироп процеживают через сито с размером ячеек 1,5 мм и охлаждают.

Смесь из яичных желтков, перемешанных с водой в соотношении 1:1, и сгущенного молока уваривают на водяной бане до сметанообразной консистенции. Затем охлаждают и вводят ее постепенно, в несколько приемов, в предварительно размягченное во взбивальной машине сливочное масло. В конце взбивания добавляют какао-порошок и ванилин. Продолжительность взбивания 20 мин.

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса коричневого цвета, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность*  $27,00 \pm 2,0 \%$

### **Крем «Гляссе»**

Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20-25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°C.

Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают еще в течение 5-10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.

Для приготовления сахарного сиропа сахар-песок и воду в соотношении 4:1 уваривают до температуры 118-120°C (проба на слабый шарик).

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса желтого цвета, хорошо сохраняющая форму. *Влажность*  $22,00 \pm 2,0 \%$

### **Крем «Пражский»**

Смесь из яичных желтков, перемешивают с водой в соотношении 1:1, и сгущенного молока уваривают на водяной бане до сметанообразной консистенции. Затем охлаждают и вводят её постепенно, в несколько приемов, в предварительно размягченное во взбивальной машине сливочное масло. В конце взбивания добавляют какао - порошок и ванилин. Продолжительность взбивания 20 мин.

**Характеристика полуфабриката.** Однородная пышная масса коричневого цвета, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность*  $14\% \pm 2,0 \%$

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

