

Урок учебной практики №33

Дата проведения урока: 29.04.2020 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 белковый сырцовый и заварной, крем белковый на агаре

Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления помады.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления крема белковый сырцовый.

Теоретическая часть

Белковые кремы

Основой белковых кремов служит яичный белок, который взбивают с сахаром. Эти кремы называют также «сбивными», что не совсем правильно, так как большинство кремов (а не только белковые) приготавливают взбиванием. Иногда эти кремы называют «безе».

Белковые кремы используют для грунтования поверхности тортов и пирожных, их украшения, а также для наполнения изделий. Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы мало пригодны для склеивания пластов. Приготовленный крем подлежит немедленному использованию, так как при хранении он быстро теряет пышность. Белковые кремы в бактериальном отношении более стойки при хранении, чем сливочные, в связи с *содержанием значительного количества сахара, являющегося консервантом, и отсутствием желтков*. По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного белизной, большей легкостью и пышностью.

По технологии приготовления он может быть сырцовым и заварным.

Крем белковый сырцовый

При производстве белково-сбивного сырцового крема охлажденные яичные белки взбивают в течение 7—10 мин, постепенно увеличивая скорость взбивания, затем добавляют рафинадную пудру в количестве 20 %

от рецептуры, смесь взбивают 10 мин. В массу вносят оставшееся количество рафинадной пудры, взбивают еще 3—5 мин и в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

Характеристика полуфабриката Готовая масса должна быть пышной и иметь структуру стойкой нерасплывающейся пены. *Влажность крема* — $27 \pm 2\%$. Плотность — 0,35—0,40 г/см³. Такой крем используется незамедлительно, так как его структура слабая и он быстро оседает из-за наличия 73 % воздушной фазы. Отделанные сырцовым кремом изделия для снижения микрофлоры, закрепления формы и образования светло-бежевой корки помещают в нагретую до 220—230 °С печь на 2-3 мин.

Крем белковый (заварной)

Для белково-сбивного заварного крема готовят сахарный сироп увариванием 80-85 % сахара-песка и воды в соотношении 4 : 1 до температуры 118-120 °С. Взбивают охлажденные белки 7—10 мин сначала на малой скорости, затем на большой. К взбитым белкам добавляют 15-20 % сахара, предусмотренного рецептурой, и смесь взбивают еще 10 мин. Не прекращая взбивания, во взбитые белки струйкой вливают горячий сахарный сироп и массу взбивают 1—3 мин. Белковый заварной крем не требует термической обработки, так как он имеет повышенную формоудерживающую способность и обладает микробиологической стойкостью.

Характеристика полуфабриката. Белая, однородная, пышная и слегка тягучая масса с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняющая форму. *Влажность* $30,00 \pm 2,0 \%$

Крем белковый на агаре

Влажность $30,00 \pm 2,0 \%$

Готовят крем, как белковый (заварной). В конце взбивания добавляют горячий (90°С) сахаро-агаровый сироп, который готовят из сахара-песка и замоченного агара путем уваривания до температуры 115°С.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru