

Урок учебной практики №35

Дата проведения урока: 02.05.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

Тема урока: Приготовление песочных пирожных. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: кольцо с орехами, «корзиночка любительская», «корзиночка с белковым кремом».

Порядок работы:

1. **Изучить** инструкционно-технологическую карту приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом».
2. **Составить** инструкционно-технологические карты приготовления: кольцо с орехами, «корзиночка любительская».

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»

Материально-техническое оснащение:

оборудование: взбивальная машина, пекарский шкаф с терморегулятором, холодильный шкаф;

инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли различной вместимости, сита, веселка деревянная, кондитерские листы.

Сырье: мука пшеничная в/с, крахмал картофельный, сахар, меланж, яйца, масло сливочное, эссенция, натрий двууглекислый, аммоний углекислый, соль, коньяк, желе, лимонная кислота, повидло яблочное.

Технологический пооперационный процесс

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2 . Подготовка сырья к производству.

Операция №3. Приготовление песочного п\ф. Масло, сахар растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соду, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку.

Операция №4. Приготовление начинки фруктовой. Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар и уваривают, помешивая лопаткой до загустения.

Операция №5. Приготовление крема белкового. Отделяем белок. Увариваем сахарный сироп. Взбиваем белки до увеличения в объёме 5 – 6 раз, добавляем горячий сироп, лимонную кислоту, ванилин, взбиваем до готовности.

Операция №6. Формование. Для приготовления корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6 – 7 мм. Берут формочки круглой формы, усечённого конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто друг к другу. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в стенки.

Операция №7. Выпекание. Ставят на лист и выпекают при 240°С 15 мин. охлаждают, выбивают из форм.

Операция №8. Отделка. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху отсаживают белковый крем в виде конусной спирали. Затем запекают для укрепления структуры белкового крема при температуре 215 - 220°С в течение 1 – 2 мин. Сверху посыпают сахарной пудрой, украшают сливочным кремом, фруктами и цукатами.

Требования к качеству: Поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Фрукты красиво уложены. Консистенция: мягкая, рассыпчатая. Цвет: должен соответствовать данным фруктам, быть насыщенным и ярким. Вкус и запах: вкус песочного п\ф, в меру сладкий, с ароматом крема и фруктов .

Срок хранения и реализации - 36 часов.

Выход 10 шт по 45г.

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