

Урок учебной практики №38

Дата проведения урока: 08.05.2020 г.

Группа № 33ПК

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

Тема урока: Приготовление торта «Прага». Оценка качества готовых тортов.

Учебно-производственные работы: торт «Прага».

Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления торта.
2. Рассчитать кол-во сырья для приготовления торта «Прага» массой 0,860 кг.

Историческая справка

«Прага» не имеет никакого отношения к столице Чехии. Его история тесно связана с кондитерским цехом московского ресторана «Прага», который был открыт в честь десятилетия освобождения Праги от фашистских захватчиков. В 1955 году в кондитерский цех ресторана устроился работать шестнадцатилетний Владимир Гуральник. Пройдя длинный путь от помощника до мастера-кондитера, он в 1969 году возглавил цех. Меню ресторана «Прага» состояло из блюд чешской национальной кухни, поэтому часто для обмена опытом в столицу СССР приезжали повара и кондитеры из Чехословакии. Бытует мнение, что они привезли в Москву оригинальный рецепт торта «Прага», в котором присутствовало 4 вида сливочного крема, использовались ликеры «Бенедиктин» и «Шартрез», а коржи пропитывались исключительно ромом. Впоследствии кондитеры ресторана существенно изменили этот рецепт – так появился любимейший многими шоколадный десерт. Однако эта версия создания известной выпечки не подтверждена фактами. Напротив, в чешской кулинарии рецепт торта «Прага» отсутствует.

Авторство ставшего кулинарным символом СССР десерта принадлежит начальнику кондитерского цеха при ресторане «Прага» – Владимиру Михайловичу Гуральнику. Он придумал более 30 оригинальных рецептов выпечки, среди которых не менее известные торты «Птичье молоко», «Зденка», «Вацлавский».

Бисквитные торты с повидлом

10. Торт «Прага» (69)

Полуфабрикаты в г:

бисквит «Прага» № 7	- 4715,0
крем «Пражский»	- 3587,0
помада шоколадная № 60	- 1163,0
повидло фруктово-ягодное	- 535,0

Выход - 10000,0

Масса 0,86 и 1,72 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Бисквит «Прага» № 7	Крем «Пражский»	Помада шоколадная № 60	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1158,0			1158,0	990,1
Масло сливочное	84,00	382,0	1990,0		2372,0	1992,5
Сахар-песок	99,85	1509,0		907,0	2416,0	2412,4
Какао-порошок	95,00	234,0	93,0	57,0	384,0	364,8
Яйца	27,00	3345,0			3345,0	908,2
Желтки яичные	46,00		207,0		207,0	95,2
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00		1202,0		1202,0	889,5
Ванилин	0,00		1,0		1,0	0,0
Патока крахмальная	78,00			186,0	186,0	106,1
Пудра ванильная	99,85			2,8	2,8	2,8

Эссенция	0,00			3,1	3,1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	6628,0	3493,0	1105,9	-	-
Выход полуфабрикатов	-	4872,0	3706,0	1202,0	-	-
Повидло фруктово-ягодное	66,0	-	-	-	558,0	365,0
Итого сырья	-	-	-	-	11779,9	8121,6
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	4715,0	3587,0	1163,0	-	-
Выход готовой продукции	75,61	-	-	-	10000,0	7560,5
Влажность		24,00 ± 3,0 %	27,50 ± 2,0%	12,00 ± 1,0%		

Технологические условия

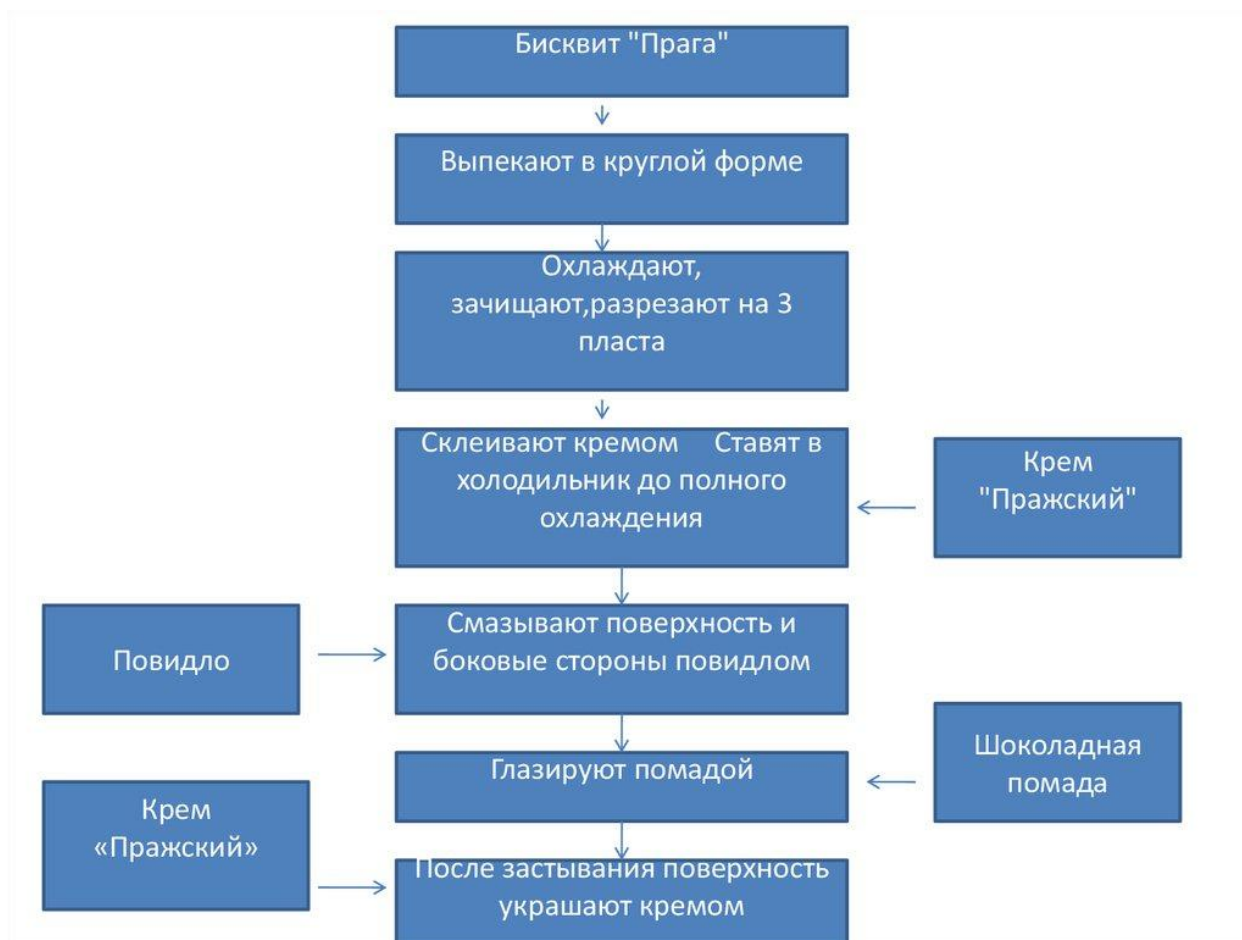
Бисквит выпекают в круглых тортовых формах. После выпекания охлаждают, зачищают и разрезают по горизонтали на три пласта. Склеивают пласты между собой кремом «Пражский» и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом, глазируют шоколадной помадой. После застывания помады поверхность торта декорируют тонким рисунком из крема.

Требования к качеству: Торт правильной круглой формы. На разрезе видны три бисквитных пласта склеенные кремом «Пражским», цвет теста - коричневый. Тесто пористое, упругое. Крем хорошо сохраняет форму.

Условия и сроки хранения: хранят торт "Прага" в холодильной камере при температуре 2-6 градусов в течение 36ч.

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

Технологический процесс приготовления торта "Прага"



Способы оформления торта

