

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ
ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ З ПРОФЕСІЇ «КОНДИТЕР»**

**Приготування бездріжджових
видів тіста та виробів з них.**



*Майстер виробничого
навчання*

*Державного навчального закладу
«Почаївське вище професійне училище»*

Волкова Надія Петрівна

ВСТУП

Кондитерські вироби є невід'ємною частиною раціону харчування. Вони мають привабливий зовнішній вигляд, гарний смак, високу калорійність завдяки вмісту вуглеводів і жирів, є одними із постачальників білків, мінеральних речовин і вітамінів, які легко засвоюються організмом людини. Якість приготовлених кондитерських виробів залежить від майстерності кондитера, його вміння правильно здійснювати технологічний процес і використовувати природні особливості сировини, а також від його естетичного й художнього смаку. Кондитер повинен мати такі смакові відчуття і гарне чуття запаху, вміння поєднувати смаки. Підбирати кольори кремів, природних тонів, творчо мислити і постійно працювати над розробкою та впровадженням нових рецептів, напівфабрикатів і готових виробів, вміння самостійно скласти рецептуру і технологічну карту на будь-який кондитерський виріб.

Готовий бісквіт - це пухкий, легкий і зручний для обробки напівфабрикат. Він повинен мати гладку, тонку верхню шкірочку, пухку, еластичну структуру м'якушки - при натисканні пальцем легко прогинається, а потім відновлює попередню форму.

При вивченні теми «Приготування без дріжджових видів тіста та виробів з них», учнями засвоюються і відпрацьовуються навички приготування масляних кремів та приготування оздоблюючих напівфабрикатів, тістечок, рулетів. Цього вимагає програма виробничого навчання, але на сьогоднішній день цих знань замало.

Рівень естетичного і художнього оздоблення кондитерських виробів набув високої майстерності. Сучасні вироби з бісквітного тіста є шедеврами кулінарного мистецтва. Споживачі стали більш вимогливими до зовнішнього вигляду виробів. Вони мають бути не тільки смачними і свіжими, а ще й милувати око та веселити душу.

У виробництві борошняних кондитерських виробів перспективним напрямом є втілення сучасних технологій і обладнання, удосконалення асортименту за рахунок поширення використання різних випечених і оздоблюючих напівфабрикатів, харчових добавок, нетрадиційної сировини,

нових пакувальних матеріалів. Сучасні технології удосконалення бісквітного тіста не знаходять широкого розповсюдження із-за відсутності сировинної бази окремих добавок, надання бісквіту в разі їх використання сторонніх, іноді не властивих йому, запаху та смаку. Крім того, більшість добавок білкового та полісахаридного походження, насамперед, надає виробам біологічної цінності та дієтичних властивостей, і меншою мірою покращує піноутворювальні властивості та стабілізує структуру бісквітного тіста. Незважаючи на те, що під час виготовлення бісквітних виробів пропонується велика кількість добавок, на сьогодні пошук ефективних піноутворювачів та стабілізаторів бісквітного тіста залишається актуальним завданням.

Застосування сучасного обладнання (збивальних машин та універсальних міксерів) також дозволяє досягти заданих технологічних параметрів збитої маси.

*Винахід нової страви робить більше
для людського щастя, ніж відкриття
нової зірки.*

А. Бріллат-Саварін

Тема програми: Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них.

Тема уроку: Приготування бісквітного тіста «Буше» та виробів з нього; масляного бісквіту. Вироби з масляного бісквіту, печива, тістечок.

Мета уроку:

Навчальна – формування та вдосконалення умінь, навичок при виконанні робіт по приготуванню бісквітних тістечок. Оволодіння сучасною технологією.

Розвивальна – розвиток у учнів креативного мислення, творчої активності, зацікавленості професією, вміння самостійно приймати рішення в процесі виконання робіт.

Виховна – формування творчої працелюбної особистості, розвиток індивідуальних здібностей і талантів учнів. Виховування відповідальності за якість виконання робіт.

Тип уроку: урок формування та удосконалення умінь та навичок при виконанні практичних робіт.

Вид уроку : Урок – змагання.

Дидактичне забезпечення

1. Технологічні картки для приготування виробів.
2. Інструкційно – технологічні картки для приготування виробів.
3. Схема між предметних зв'язків уроку виробничого навчання.
4. Картки проблемного викладання.
5. Тести по приготуванню оздоблюючих напівфабрикатів.
6. Картки самоконтролю якості.
7. Картки з обладнання.
8. Картки з охорони праці.
9. Картки з правил особистості гігієни.

Хід уроку

I. Організаційна частина – 5хв.

Майстер виробничого навчання заслуховує доповідь бригадирів і санпосту про готовність бригад до занять. Націлює учнів на активне виконання навчально – виробничих робіт.

II. Вступний інструктаж – 30хв.

Майстер повідомляє учням тему програми, мету уроку, дає цільову настанову. Майстер виробничого навчання доводить до відома учнів: щоб бути конкурентно – спроможним на сучасному ринку праці, вільно орієнтуватись у великому асортименті сучасних кондитерських виробів, ви повинні навчитись готувати вироби із бездріжджових видів тіста та виробів з нього –бісквітне тістечко «Рулет» Самбо», бісквітно - шоколадне тістечко, «Вишневе» ,проводить інструктаж з безпеки та життєдіяльності.

Актуалізація опорних знань.

На початку уроку проводиться актуалізація знань учнів, з метою активізації їх пізнавальної діяльності. Майстер виробничого навчання актуалізує опорні знання та вміння учнів шляхом проведення опитування.

<i>№ з/п</i>	<i>Питання майстра в/н</i>	<i>Відповідь учнів</i>
1.	Перед початком роботи біля устаткування потрібно перевірити...	Заземлення
2.	Яке співвідношення меланжу з цукром і борошном при приготуванні бісквітного тіста.	2:1:1
3.	Назвіть розпушувач бісквітного тіста.	Механічний
4.	Яка температура випікання бісквітного напівфабрикату?	210°-220°
5.	Вимоги до якості тістечок	Зовнішній вигляд, запах консистенція, смак.

Матеріально – технічне забезпечення уроку

- 1.Натуральні зразки виробів
2. Сировина.
3. Обладнання.
4. Посуд, інструменти, інвентар.
5. Комп'ютерне забезпечення.

Перелік практичних завдань

Приготування бісквітних тістечок.

1. Бісквітне тістечко «Руллет «Самбо»
- 2.Тістечко «Буше»
3. Тістечко бісквітне – шоколадне.
4. Тістечко «Вишневе»

Конкурс "Чи знаєте це Ви?"

Для перевірки опорних знань майстер пропонує картку з предмету «Обладнання» - діаграму проблемних ситуацій. Для перевірки опорних знань з технології приготування борошняних кондитерських виробів майстер пропонує учням картки аналізу виробничих помилок "Знайди помилку", картки проблематичного викладання: "Визначте напівфабрикати, необхідні для приготування тістечок Рулет "Самбо", «Буше», бісквітно-шоколадне, «Вишневе». Комісія підводить підсумки конкурсів

III. Удосконалення , закріплення попередніх занять та вмінь, відпрацювання нових трудових прийомів. Майстер пропонує учням інструкційно-технологічні картки та технологічні схеми приготування бісквітних тістечок, методом бесіди обговорює з учнями технологію приготування виробів. Майстер обговорює та пояснює учням послідовність робіт та відпрацювання нових трудових прийомів по приготуванню бісквітних тістечок. З метою доповнення вивченої раніше інформації додатковим цікавим матеріалом про сучасні оздоблення тістечок.

Поточний інструктаж

IV. Перед початком поточного інструктажу майстер проводить інструктаж с охорони праці та техніки безпеки. Дотримуватись правил особистої гігієни, правил санітарії при роботі в цеху. Майстер звертає увагу учнів на економне використання сировини, електроенергії. Майстер розподіляє та закріплює учнів за робочими місцями в кондитерському цеху, пропонує організувати робочі місця та дає завдання на самостійне виконання робіт по приготуванню бісквітних тістечок. Майстер ознайомлює учнів з критеріями оцінювання виконаних робіт, відповідно стандарту. Цільові обходи майстром робочих місць учнів:

а) цільовий обхід: перевірка організацій робочого місця. Своєчасний початок роботи. Дотримання правил техніки безпеки.

б) цільовий обхід: перевірка санітарного стану робочих місць, правильність виконання робіт за інструкційно-технологічною документацією використання інструментів та інвентарю за призначенням.

в) цільовий обхід: під час цільового обходу майстер контролює роботу учнів, задає питання відносно даної теми, ставить учням проблемні питання та допомагає знайти шляхи їх вирішення, коригує самостійне виконання виробничих робіт, акцентує увагу учнів на те, як уникнути помилок.

г) цільовий обхід: контроль та оцінка якості робіт учнів, що заплановані на урок. Учні подають бісквітні тістечка для дегустацій, презентують вироби.

V. Заклучний інструктаж – 15 хв.

Майстер аналізує діяльність учнів під час вступного інструктажу: ступінь підготовки до уроку, активність в процесі відповідей на питання, правильність виконання письмових завдань професійну зацікавленість. Майстер дає аналіз роботи учнів під час поточного інструктажу, звертає увагу на помилки в роботі учнів, обговорює разом з учнями причину цих помилок та засоби їх попередження. Майстер оцінює учнів на всіх етапах уроку, повідомляє оцінку.

Домашнє завдання: Скласти картку опитування «Знайди помилку» по приготуванню тістечка Рулет «Самбо», «Буше», «Бісквітно-шоколадне», «Вишневе».

Картка перевірки знань

- 1.** Від чого залежить якість бісквітного напівфабрикату? (складу і якості сировини).
- 2.** Які найкраще використовувати яйця для приготування бісквітного тіста? (дієтичні чи свіжі, які мають високу піноутворюючу властивість).
- 3.** Що впливає на в'язкість і піноутворення яєць?
- 4.** Підвищення температури яєчної маси підвищує або знижує піноутворюючу властивість яєчних продуктів (підвищує). В скільки разів?
- 5.** Під час інтенсивного збивання збільшується яєчно-цукрова маса? (2,5-3 рази)
- 6.** Чому бісквітне тісто замішувати потрібно швидко (до 30 секунд)? (Щоб не зруйнувалися повітряні бульбашки, не осідало тісто)
- 7.** Якщо використовувати борошно з середньої або сильної клейковини при приготуванні бісквітного тіста, бісквітний напівфабрикат буде мати? (щільну, мало пористу консистенцію)

Англійський бісквіт

По цьому класичному англійському рецепті бісквіт виходить пишним та пористим за рахунок добре збитого з цукром вершкового масла та пшеничного борошна.



Час підготовки: 30 х

Час приготування: 25хв.

Рецептура:

175г вершкового масла

123г меланжу

175г пшеничного борошна

225мл збитих вершків

Додати 2 ч ложки розпушувача та 3г лимонної кислоти.



Технологія приготування:

Збивають масло і цукор до пишної білої маси. Не зупиняючись збивати, додають меланж, борошно, напівфабрикати, т випічки 190°, 20-25хв. Склеюють збитими вершками, верхню поверхню посипають цукровою пудрою.

Корисні поради при приготуванні бісквітного тіста

1. Яйця збивайте в будь-якому посуді, окрім алюмінієвого, бо яєчна маса потемніє і втратить колір.



2. Каплі готової маси, збиті з цукром мають білий колір, на вінчику держиться «шапкою»



3. Форми з бісквітним тістом потрібно зразу ставити в нагріту духовку, інакше на поверхні бісквіта утворюється кірочка, яка не дає змогу пропікатися напівфабрикату.



Можливі дефекти тіста і причини їх виникнення

<i>Можливі дефекти</i>	<i>Причини виникнення</i>
При замішуванні з борошном тісто осіло.	Недостатньо або забагато збили яєчно – цукрову суміш; надто довго замішували тісто.
Тісто осіло під час випікання.	Зарано відкрили піч і переставляли листи містами.
Бісквітний напівфабрикат з грудками не розмішаного борошна.	Борошно всипали все одразу; недостатній час замішували тісто.
Бісквітний напівфабрикат має закалець (ущільнені недостатньо пропечені ділянки м'якушки)	Недостатній час випікання і механічні струшування листів у перші хвилини випікання.
Бісквітний напівфабрикат щільний, мало пористий невеликого об'єму	Використали борошно з великим вмістом клейковини(без додавання крохмалю); недостатній час збивання яєць; тривалий час замішували з борошном; тісто довго не випікалося; збільшено кількість борошна в тісті.

Тести по темі: «Приготування бісквітного напівфабрикату»

№ з/п	Питання	Відповіді
1..	Види посуду, який використовують для приготування бісквітного тіста.	а) алюмінієвий б) пластмасовий в) скляний г) нержавіючий
2.	Перерахуйте сировину, яка входить в рецептуру бісквітного напівфабрикату	а) вода б) сіль в) яйця г) молоко
3.	Назвіть розпушувач бісквітного тіста.	а) дріжджі б) механічний в) сода г) амоній
4.	Назвіть сорт муки, який використовують для бісквітного напівфабрикату	а) 1-сорт б) крупчатка в) вищій г) 2- сорт
5.	Як дозують муку при приготуванні бісквіта?	а) поступово б) на початку в) до збивання г) недодають
6.	Назвіть температуру випікання бісквітного напівфабрикату	а) 200-300°C б) 240-270°C в) 220-240°C г) 180-210°C

7.	Назвіть ароматизуючі речовини, які використовують для оздоблення бісквіта.	а) тмін б) імбир в) ваніль г) бад'ян
8.	Тривалість збивання бісквітного тіста	а) 7-10хв., б) 10-12хв., в) 12-15хв., г) 20-25хв.
9.	Тривалість замісу бісквіта з борошном.	а) 5-10хв., б) 10-15хв., в) 20-30хв., г) 30-40хв.
10.	Як з'ясувати готовність збитого бісквітного напівфабрикату, збільшення маси у ...	а) 7-8 р., б) 6-7 р., в) 8-9 р., г) 9-10р

Технологічна схема приготування сиропу звичайного

Цукор 513 г

Вода 564 г

Вино 48 г

*Цукор – пісок і H₂O у
Співвідношенні 1:1,1
доводять до кипіння,
постійно помішуючи*

Знімають піну, кип'ячать 1-2хв

Охолоджують до t 20°C

Додають ароматизатор – вино

Масляно-шоколадний крем

Технологічна картка

Рецептура, г	Технологія приготування	Вимоги до якості
Масло вершкове – 497 Молоко згущене – 199 Цукрова пудра – 265 Какао-порошок – 48 Цукор ванільний – 2,3 Вино – 1,7 Вихід 1000	Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5 – 7 хв. Після цього машину на швидкій хід і поступово всипають цукрову пудру, какао-порошок, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і десертним вином	Консистенція пишна, однорідна, стійка, колір коричневий, смак солодкий з присмаком какао.



Крем масляний «Шарлот»

Технологічна карта

Найменування сировини	Витрати сировини, г
Масло вершкове	422
Сироп «Шарлот» №40	594
Пудра ванільна	4
Коньяк або вино десертне	1,6
Всього	1 022
Вихід	1 000

Технологія приготування

Спочатку готуємо сироп «Шарлот» - молоко нагріваємо, додаємо 90% цукру, доводимо до кипіння, знімаючи піну і уварюємо до проби на тонку нитку. Яйця збиваємо з 10% цукру 5 – 7 хвилин. Гарячий молочний сироп вливаємо тонкою цівкою до збитої яечно- цукрової маси і уварюємо, ретельно помішуючи, до t 103 – 104°C. Готовий сироп проціджуємо і охолоджуємо до t – 20 °С. Вершкове масло збиваємо до однорідної консистенції. Потім невеликими порціями вливаємо сироп «Шарлот» і збиваємо до готовності. В кінці збивання додаємо ванільну пудру, коньяк або вино.

Вимоги до якості

Готовий крем однорідна пишна маса, жовтого кольору, добре зберігає форму, глянцевої



Інгредієнти крему «Шарлот»



Уварюємо сироп



Збиваємо сироп з маслом



Крем масляний на цукровій пудрі з згущеним молоком

Технологічна карта

КРЕМ МАСЛЯНИЙ (ОСНОВНИЙ)

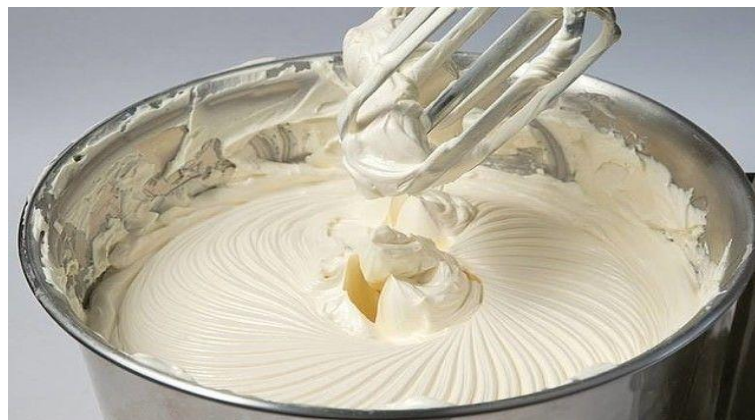
Найменування сировини	Витрати сировини, г
Пудра цукрова	279
Масло вершкове	622
Молоко цільне згущене з цукром	209
Пудра ванільна	5,2
Коньяк або вино десертне	1,7
Всього	1 017
Вихід	1 000

Технологія приготування

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості обертів протягом 5-7 хвилин до отримання однорідної маси. Потім у підготовлену масу при великих кількостях обертів поступово додають цукрову пудру, згущене молоко та збивають ще 7-10 хвилин. Наприкінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне.

Характеристика напівфабрикату

Однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.



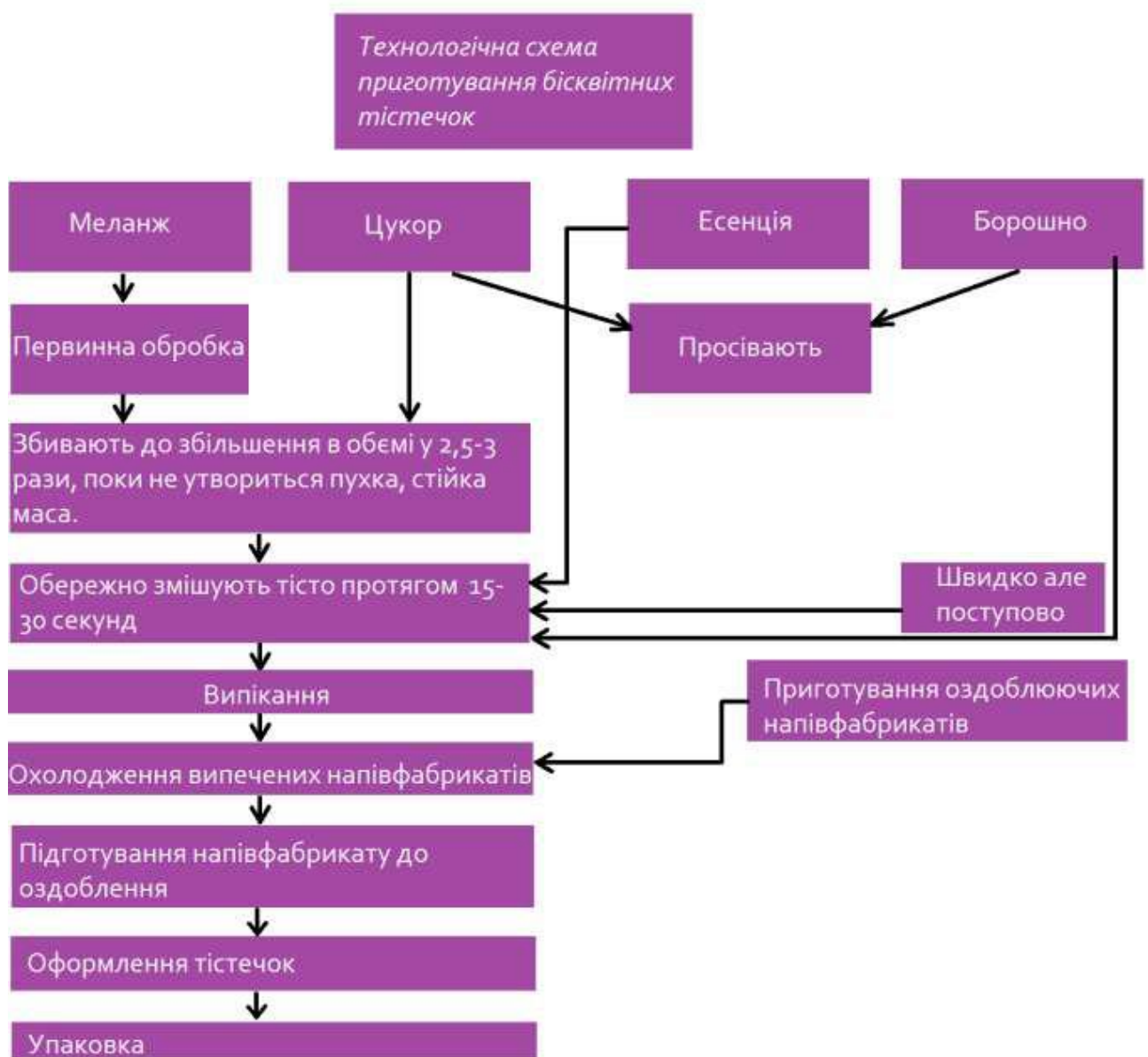
Картка перевірки знань по темі:

«Приготування оздоблюючих напівфабрикатів»

1. Перерахуйте сировину, яка входить до складу рецептури:
 - а) масляного крему основний на цукровій пудрі.
 - б) масляного крему основний на згущеному молоці.
2. З яких етапів складається приготування масляного крему на цукровій пудрі?
3. Вимоги до якості масляного крему.
4. Перерахуйте види браку масляного крему.



Технологічна схема приготування бісквітних тістечок



Тістечко «Рулет Самбо»

Технологічна карта

<i>Рецептура, г</i>	<i>Технологія приготування</i>	<i>Вимоги до якості</i>
Бісквітний напівфабрикат Меланж – 400 Борошно – 200 Цукор – 200 Цедра апельсинова – від 1 шт. Крем масляний «Шарлотт» Масло вершкове -500 Цукор – 400 Молоко – 120 Яйця – 40 Ваніль – 0,02 Вино – 0,050 Фрукти	<p>1. Підготовка сировини до виробництва.</p> <p>2. Приготування бісквітного напівфабрикату. Яйця розбивають у посуду, додають цукор і безперервно збиваючи, підігривають на водяній бані при $t\ 45^{\circ}$. Посуд знімають з водяної бані і продовжують збивати до утворення пишної густої маси, збільшеної в об'ємі у 2,5-3 рази. Після чого швидко масу перемішують з просіяним борошном. Масу кладуть на лист, застелений папером, товщина шару 1см. Випікають 5-10 хв. При температурі 200-210$^{\circ}$C.</p> <p>3. Приготування масляного крему «Шарлотт».</p> <p>Цукор (50%) з'єднуємо з молоком, доводимо до кипіння і прокип'ячуємо 1-2 хв. Яйця з'єднуємо з цукром (50%) і збиваємо 5-10 хв. Гарячий молочний сироп з'єднуємо з яєчно-цукровою</p>	<p>Тістечка мають форму половини овалу, верхня поверхня з глазуровано масляним кремом і обсипана кокосовою стружкою. На розрізі видні тонкі прошарки бісквіта спіралевидної форми, в центрі тістечка – кусочки фруктів. Крем солодкий</p>

Апельсин – 300

Ківі – 150

Банани – 300

Гранат – 35

Вихід – 40 шт

по 45г

масою, проварюємо до загусання, енергійно помішуємо, потім проціджуємо і охолоджуємо до t 20°C. Вершкове масло пом'якшуємо, перемішуємо до однорідної консистенції і збиваємо, додаючи невеликими порціями сироп «Шарлот». Масу збиваємо до отримання однорідної, кремоподібної маси, ванілін і вино додаємо в кінці збивання.

4. Оформлення тістечок.

Бісквітний напівфабрикат звільнюємо від паперу, змазуємо напівфабрикат $\frac{1}{2}$ частиною крему «Шарлот» і розрізаємо по довжині на 2 рівні частини. Зі сторони розрізу укладаємо нарізані на дрібні кусочки фрукти, змащуємо їх кремом і закручуємо в два рулети. Ставимо рулет в холодильник для охолодження. Через 30 – 40 хвилин розрізаємо рулет на окремі тістечка, верхню поверхню оформлюємо з масляного крему і зернятком гранату.

зі смаком вина та ваніліну. Бісквіт світло-жовтого кольору, смак солодкий з ароматом апельсинової цедри.

Випікаємо та закручуємо ще гарячим. Охолоджуємо



Змащуємо кремом «Шарлотт»



Закручуємо в ролет

Оздоблюємо шоколадом



Тістечко «Буше»

Технологічна картка

№	Назва сировини	Нетто, г
1	Борошно	281
2	Цукор	347
3	Меланж (яйця)	579
4	Крохмаль картопляний	69
5	Есенція	3,4
	Вихід	1000

Технологія приготування

В бачок збивальної машини закладають яйця чи меланж (після первинної обробки), цукор і збивають масу протягом 30—40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму. Маса вважається збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5—3 рази, стане однорідною, пишною і на її поверхні буде залишатися слід від збивача чи лопатки. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додають есенцію, а потім поступово всипають суміш просіяного разом з крохмалем борошна. Тісто замішують обережно, але швидко (протягом 15—30 сек.) Бісквітні заготовки для тортів випікають у формах найрізноманітнішої конфігурації (круглих, овальних, у вигляді квітки, серця тощо). Товщина випеченого бісквітного пласта повинна бути не менше ніж 30 мм. Для тортів і тістечок квадратної чи прямокутної форми напівфабрикат випікають у бортових листах. Для виробів з начинками або кремами, що скручуються у вигляді рулетів, випікають пласти завтовшки 10 мм - так звані «розмазки». Для цього на листи, вистелені папером,

рівномірно наливають тісто і ножем розрівнюють (розмащують) його завтовшки 3—5 мм. Викладене у форми або на листи тісто одразу направляють на випікання. Листи закладають у піч обережно, не струшуючи тісто. Випечений бісквіт охолоджують протягом 15—20 хв. Потім ножем відокремлюють його від форми по всьому периметру, форму (бортовий лист) перевертають догори дном і викладають бісквіт з папером на стіл.

Свіжовипечений бісквіт перед використанням не знімаючи з паперу, витримують протягом 8—10 год. в прохолодному приміщенні. Перед використанням з бісквіту знімають папір і ножем зачищають його бокові сторони. Випечені пласти використовують як основу для приготування різноманітних тістечок, тортів, рулетів

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма кругла або овальна; поверхня опукла без тріщин, світло-коричневого кольору.

Консистенція - пориста, пишна, еластична.

На розрізі - колір світло-жовтий.

Смак – солодкий.



Перемішуємо тісто



Викладаємо рівномірно на деко змащене олією



Надаємо форму



Заповнюємо кремом

Рулет «Самбо» та тістечко «Буше»



Тістечко бісквітно-шоколадне

Технологічна карта

<i>Рецептура, г</i>	<i>Технологія приготування</i>	<i>Вимоги до якості</i>
Бісквітний напівфабрикат: <i>Борошно -225</i> <i>Крохмаль -50,7</i> <i>Цукор -250</i> <i>Какао -40</i> Крем масляний з какао на цукровій пудрі і згущеному молоці: <i>Масло вершкове -500</i> <i>Цукрова пудра - 200</i> <i>Молоко згущене -300</i> <i>Коньяк -1</i> <i>Есенція -1</i> <i>Какао -30</i>	<p>1. Підготовка сировини до виробництва.</p> <p>2. Приготування бісквітного напівфабрикату. Яйця розбивають у посуду, додають цукор і безперервно збиваючи, підігривають на водяній бані при $t\ 45^{\circ}$. Посуд знімають з водяної бані і продовжують збивати до утворення пишної густої маси збільшеної в об'ємі у 2,5-3 рази. Після чого масу швидко перемішують з просіяним борошном. Маса кладуть на деко, застелене папером, товщина шару 3,5-4см. Випікають при температурі $205-225^{\circ}$.</p> <p>3. Приготування масляного крему на цукровій пудрі і згущеному молоці та какао. Масло зачищають, нарізають на дрібні шматочки і кладуть в збивальну машину. Збивають на малих обертах 5-7хв. Після чого в машину додають цукрову пудру, згущене молоко.</p> <p>Наприкінці збивання, крем ароматизують десертним вином, додають какао добре при цьому</p>	<p>Форма прямокутна, Тістечка складаються з двох бісквітів просочених сиропом і склеєних масляним кремом, поверхня оздоблена шоколадним кремом і подрібненими горіхами.</p>

Ванілін -0,6

Сироп:

Цукор -142

Віно -14

Есенція Ромова

-0,6

Ядро горіха сире

-32

Вихід: 20 шт по

75

перемішують.

4.Оформлення.Бісквітний

напівфабрикат розрізають на два

пласти, склеюють масляно-шоколадним

кремом, просочують сиропом, верхню

поверхню напівфабрикату покривають

шаром крему і вирівнюють ножем,

змоченим у гарячій воді.

Кондитерським гребінцем наносять

малюнок і розрізають на окремі

тістечка прямокутної форми (35x85)

ножем пилкою, змоченим в гарячій

воді. Кожне тістечко оздоблюють

шоколадно-масляним кремом і

подрібненими горіхами.



Бісквітне тістечко «Вишневе»

Технологічна карта

<i>Рецептура, г</i>	<i>Технологія приготування</i>	<i>Вимоги до якості</i>
Бісквітний напівфабрикат Меланж –400 Борошно –200 Цукор –200 Крем вершковий Вершки –400 Цукрова пудра – 40 Есенція вишнева –0,01 Фрукти Вишня –100 М'ята – 5 Гранат –35 Вихід: 40шт по 40	<p>1. Підготовка сировини до виробництва.</p> <p>2. Приготування бісквітного напівфабрикату.</p> <p>Яйця розбивають у посуду, додають цукор і безперервно збиваючи, підігрівають на водяній бані при $t 45^{\circ}$. Посуд знімають з водяної бані і продовжують збивати до утворення пишної густої маси, збільшеної в об'ємі у 2,5-3 рази. Після чого швидко масу перемішують з просіяним борошном. Масу кладуть на лист, застелений папером, товщина шару 1см. Випікають 5-10хв при температурі 200-210°C.</p> <p>3. Приготування вершкового крему.</p> <p>Підготовлені вершки збивають, поступово збільшуючи темп збивання, до утворення пишної маси. Не припиняючи збивання у вершки поступово додають цукрову пудру і вишневу есенцію. Тривалість збивання – 20 хв.</p> <p>4. Оформлення тістечок.</p>	Форма круга або овальна, поверхня оздоблена візерунком, фруктами, на бічну зрізі два пласти бісквіта склеєні вершковим кремом, напівфабрикат золотистого – жовтого кольору, консистенція ніжна, дрібно пориста, смак приємний солодкий

Охолоджений і витриманий бісквітний напівфабрикат викладають на лист, вирізають за допомогою форми кружечки $d=5\text{см}$, на нижній пласт відсаджують вершковий крем. По центру напівфабрикату кладуть вишню. Накладають верхній пласт, відсаджують вершковий крем візерунком і оздоблюють свіжим плодами та м'ятою.



Картка-завдання «Доповніть відповідь» по темі:

«Приготування бісквітних тістечок . Тістечко бісквітне шоколадне»

Запитання:

1. Тістечко має ... або ... форму.
2. Верхня поверхня оздоблена візерунком із ... крему і ... фруктами.
3. Вага готового тістечка ... г.

Відповіді:

1. Круглу, овальну.
2. Вершкового, свіжими.
3. 75 г.

Картка міжпредметних зв'язків

Охорона праці і техніка безпеки

в кондитерському цеху

- 1.** Кондитер інструктується перед початком роботи на підприємстві харчування.
- 2.** Кондитер перед початком роботи в кондитерському цеху інструктується в журналі.
- 3.** Виконує правила внутрішнього трудового розпорядку.
- 4.** Працює в спецодязі.
- 5.** Утримує робоче місце в чистоті.
- 6.** Працює тільки на справному обладнанні.
- 7.** Кондитер повинен пам'ятати про особисту відповідальність за виконання правил охорони праці і пожежної безпеки.
- 8.** Кондитер не повинен залишати без догляду працююче обладнання.
- 9.** Не допускається робота обладнання з несправною автоматикою безпеки та регулювання.
- 10.** В кондитерському цеху обов'язкова наявність діелектричних килимків.

Картка міжпредметних зв'язків

Санітарні вимоги до приготування

кондитерських кремів

Кондитерські креміві вироби є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів, особливо стафілококів. Особливо вразливі вироби з заварним кремом, який містить багато цукру, вологи, яєць. Для приготування крему використовують тільки пастеризоване молоко та вершки. Яйця для кондитерського виробництва повинні бути чистими, з непошкодженою шкарлупою, не нижче другої категорії. Не дозволяється використовувати для кремів яйця з дефектами або замінювати яйця меланжем, яйця водоплавної птиці. Перед використанням яйця кладуть в металеві сітчасті відра і обробляють в наступному порядку:

- Замочують в теплій воді на 5-10 хвилин;
- Обробляють в теплом 0,5% розчині кальцинованої соди 5-10 хвилин;
- Дезинфікують у 2% розчині хлорного вапна або 0,5% розчином хлораміну 5 хвилин;
- Прополіскують проточною водою 5 хвилин.

Кондитерські мішки замочують в гарячій воді на 1 годину, перуть в 2% розчині кальцинованої соди, прополіскують, кип'ятять 30 хвилин у воді і висушують в теплій жаровій шафі. Кондитерські креміві вироби зберігають тільки в холодильнику.

Картка опитування до теми:

«Приготування бездріжджового

тіста та виробів з нього»

Визначте знаком «+» напівфабрикати і продукти, які ви будете використовувати при приготуванні бісквітних тістечок.

<i>Назва оздоблюючі напівфабрикатів</i>	<i>Тістечко Рулет «Самбо»</i>	<i>Тістечко «Бісквітно – шоколадне»</i>	<i>Тістечко «Вишневе»</i>
1. Крихта			
2. Сироп звичайний		+	
3. Желе			
4. Крем масляний «Шарлот»	+		
5. Крем вершковий			+
6. Фрукти свіжі	+		+
7. Фрукти консервовані			+
8. Шоколадні прикраси	+	+	
9. Посипка кокосова	+		
10. Крем масляний з какао		+	
11. Горіхи		+	

Картка технологічного контролю



1. Дане обладнання використовують для приготування...
2. Несправна витяжка, дії кондитера при обслуговуванні даного обладнання...
3. Як вплине дане обладнання, якщо його не використовувати, а залишати не вимкнутим....









Використана література

1. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання.– Харків: «Компанія СМІТ», 2001 р.
 2. Зайцева Г.Т., Горпинка Т.М . Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. – Київ: «Вікторія», 2002 р.
 3. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. - Львів: «Орія-Нова», 1998 р.
 4. Васильчук М.В., Вінокурова Л.Е., Тесненко М.Я. Основи охорони праці . - Київ: «Просвіта», 1997 р
 5. Марченко Е. Торти. – К.: Видавництво «Слово», 2002 р.
 6. Бойко М.М. Експлуатація холодильного та торговельного обладнання. - Харків: «Компанія СМІТ», 2001 р.
 7. Технологічні карти на борошняні та кондитерські вироби ПОП Дніпропетровської області. Частина I, II, III. - Дніпропетровськ, 1987 р.
- Шаповал, С. Л. Діагностика фізичних властивостей харчових продуктів: Монографія / С. Л. Шаповал, Р. П. Романенко, Н. П. Форостяна. - К.: КНТЕУ. – 2017. – 192 с.
- Лозова Т. М. Наукові основи формування споживних властивостей і зберігання якості борошняних кондитерських виробів: монографія/відп. ред. І. В. Сирохман. Львів: ЛКУ, 2009.456 с.
- Дробот В. Поговоримо про оздоровчі харчові добавки в хлібі та нетрадиційну сировину // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. –2005. - №12. – С.22-24.

В И С Н О В О К

Аналізуючи напрями з удосконалення технології бісквітного напівфабрикату, можна виділити такі:

- поліпшення піноутворювальної здатності і піностійкості маси, що збивається, для підвищення якості виробів;
- інтенсифікація процесу отримання піноподібної структури бісквітного тіста;
- зниження калорійності та підвищення біологічної цінності бісквітного напівфабрикату, надання йому дієтичних властивостей;
- розширення асортименту бісквітної продукції за рахунок регулювання її рецептурного складу;
- гальмування процесів черствіння і збільшення термінів зберігання виробів.