**02.12 .2021 Лабораторная работа**

**Тема:** Приготовление и оформление сложных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.

**Цель:** выработка умений самостоятельно применять знания по приготовлению и оформлению сложных тортов, оцениванию качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой, по выбору и безопасному использованию инвентаря и технологического оборудования

**Задание :**

**1.**Приготовить и оформить по рецепту Торт «ОРХИДЕЯ»или торт «**Журавушка**»

**2.** Оформить отчет, заполнить таблицу бракеража

**3.**Фотоотчет с изделием на руках

**Используемое оборудование:** шкаф пекарский, весы, плита электрическая, миксер (взбивальная машина), шкаф холодильный, столы производственные, ванны моечные

**Посуда, инвентарь, инструмент**: кондитерское кольцо, ацетатная бумага, стул поворотный, кастрюли, миски, сито, доски, ножи, кондитерские листы, кисточки для смазывания, сковороды, лопатки, веселка, пестик, тарелки, бумажные салфетки.

*Можно ознакомиться с видео файлом и с ПРИЛОЖЕНИЕМ 1.*

https://www.youtube.com/watch?v=g5RJL5C81V4

*Ингредиенты ПО ВИДЕО : Пшеничная мука - 50 г Яйцо - 2 шт. Крахмал - 20 г Апельсиновая цедра - 1 ч. л. Сахар - 70 г Вода - 650 мл Апельсин - 1 шт. Мандарины - 4 шт. Черный шоколад - 200 г Сливки - 400 мл Желатин - 12 г Какао-порошок - 1 ст. л. Сахарная пудра - 3 ст. л.*

[**ПОДЕЛИТЬСЯ**](https://www.facebook.com/sharer.php?u=https://sovkusom.ru/recept/tort-dikaya-orhideya/)

**Приготовление** **ПО ВИДЕО :**

1. Готовим бисквит. Взбейте белки комнатной температуры с сахаром до образования устойчивых пиков, как для меренги. Лишь после этого добавьте желтки и снова взбейте всё миксером.
2. Добавьте просеянную муку, крахмал и цедру. Замесите бисквитное тесто, вылейте его в смазанную форму и запекайте 17 минут при 180 градусах.
3. Используйте порошок для апельсинового желе, но разведите его в указанном количестве вскипяченной воды.
4. Корж выложите в высокую форму так, чтобы стенки прилегали плотно. Выложите на него мандарины и апельсины и залейте 8 ст. л. апельсинового желе. Уберите в холодильник на 20 минут.
5. Затем вылейте остальное желе и уберите в холодильник на 5 часов до полного застывания.
6. Готовим шоколадный мусс. Замочите желатин в воде и дайте ему набухнуть. В это время нагрейте 70 мл сливок и растопите в них шоколад.
7. 300 мл сливок взбейте с 3 ст. л. сахарной пудры до образования устойчивых пиков.
8. В 30 мл оставшихся сливок растворите желатин. Добавьте смесь к шоколаду, соедините с оставшимися сливками и хорошо перемешайте. Вылейте мусс на желе и дайте ему застыть в холодильнике (около 4 часов).
9. Снимите обруч с формы и присыпьте торт какао. Осталось только выложить наверху парочку шоколадных конфет!

Таблица органолептической оценки торта

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | консистенция | Запах, вкус | оценка | замечания |
|  |  |  |  |  |  |

Выводы по работе

Приложение 1

Инструкционная карта **Торт «ОРХИДЕЯ»**

[](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8919.JPG) [](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8950.JPG)

Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на полуфабрикаты, г | | |
| Бисквит: | Желейная прослойка | Шоколадный мусс: |
| меланж | 80 |  |  |
| Мука пшеничная | 50 |  |  |
| Крахмал кукурузный | 20 |  |  |
| Цедра апельсина | 10 |  |  |
| Сахар | 70 |  |  |
| Желе апельсиновое |  | 350 |  |
| Вода |  | 650 мл |  |
| Апельсин |  | 250 |  |
| Мандарин |  | 340 |  |
| Шоколад темный |  |  | 200 |
| Сливки (35%) |  |  | 400 |
| Желатин |  |  | 12 |
| Какао-порошок |  |  | 30 |
| выход |  |  | 10 порций |

Последовательность приготовления:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Взвесить продукты |  |
|  | **Бисквит** |  |
| 2 | Отделить белки от желтков | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8821.JPG> |
| 3 | Белки взбить в густую пену, и не переставая взбивать ввести постепенно сахар (должна быть взбита до устойчивых и мягких пиков) |
| 4 | Не переставая взбивать добавить желтки и хорошо взбить |
| 5 | Муку просеять вместе с крахмалом. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8825.JPG> |
| 6 | Добавить цедру и мучную смесь.  (Если яйца хорошо взбиты, мука держится на поверхности) |
| 7 | Вмешать муку лопаткой методом складывания, снизу вверх и по кругу. (Готовое тесто стекает с лопатки лентой) | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8826.JPG> |
| 8 | Дно формы (20 см в диаметре) застелить пекарской бумагой | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8828.JPG> |
| 9 | Поместить тесто в форму |
| 10 | Стукнуть формой об стол, чтобы ушли пузырьки воздуха и выпекать в прогретой до 180⁰С печи 15-17 минут |
| 11 | Готовый бисквит охладить в форме и освободить от нее. |  |
|  | **Желейная прослойка** | http://otrubi-otrubi.ru/wp-content/uploads/2014/10/%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D0%B5-%D0%B4%D0%BB%D1%8F-%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0-%D0%B1%D0%B5%D1%81%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%BE%D0%B5-35%D1%80%D1%83%D0%B1.jpg |
| 12 | Развести желе согласно инструкции, но в указанном количестве воды. |
| 13 | Охладить готовое желе |
| 14 | Поместить корж на блюдо обязательно застеленное пищевой пленкой (чтобы не вытекало желе) и одеть сверху кулинарное кольцо высотой не менее 8 см. Корж должен прилегать к стенкам кольца очень плотно, Пленку прижать к внешним бокам кольца. еще можно снаружи обернуть фольгой, для страховки) | http://metall.all-gorod.ru/image/goods/33/33546ac8811013148f26cd18dc927547.jpg |
| 15 | Помыть, очистить апельсины и порезать и мандарины, разобрать аккуратно на дольки | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8829.JPG> |
| 16 | Выстелить по всей поверхности бисквита мандарины и нарезанные на кусочки апельсины. Полить сверху 7-8 ст. л. слегка загустевшего хорошо остывшего желе и поместить в холодильник на 15-20 мин. Дать полностью застыть. |
| 17 | Затем влить остальное желе (загустевшее как кисель, можно взбить венчиком для более гладкой консистенции) и поместить в холодильник на 4-5 часов. Желе должно очень хорошо застыть. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8838.JPG> |
|  | * **Мусс:** |
| 18 | Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды. |  |
| 19 | Шоколад нарезать на небольшие кусочки. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8833.JPG> |
| 20 | Нагреть 70 г сливок до 90⁰С и залить ими шоколад. Дать постоять пару минут и перемешать до однородной и гладкой массы. |
| 21 | Дать остыть до 30⁰С. |
| 22 | Нагреть 30 г сливок и растворить в них набухший и отжатый желатин. |  |
| 23 | Добавить его к шоколаду и размешать до однородной массы. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8835.JPG> |
| 24 | Сливки 300 г взбить до устойчивых пиков.  Можно для вкуса добавить  2-3 ст. л. сахарной пудры. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8834.JPG> |
| 25 | Соединить сливки с шоколадом. Можно взбить миксером на 1-й скорости.  Можно перемешать лопаткой. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8837.JPG> |
| 26 | Выстелить мусс поверх желе и поместить торт в холодильник на 3-4 часа. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8840.JPG> |
| 27 | Освободить торт от кольца (обернуть горячим полотенцем, нагреть полотенце в СВЧ). Сверху посыпать какао и украсить по своему усмотрению. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8919.JPG> |
| 28 | Разрезать торт сухим, горячим ножом с острым лезвием. | |

[](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8950.JPG)

[](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/56877/_DSC8968.JPG)

**Инструкционная карта**

**Торт "Журавушка"**

**** [](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushkaC.jpg)

Рецептура

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход продуктов на полуфабрикаты, г | | | Итого, г |
| Бисквит: | Крем: | Глазурь: |
| меланж | 240 |  |  | 240 |
| сахар | 150 |  |  | 150 |
| мука пшеничная высшего сорта | 160 |  |  | 160 |
| фундук обжаренный | 30 | 30 |  | 60 |
| масло сливочное | 25 | 190 | 50 | 255 |
| молоко сгущенное с сахаром |  | 114 +50 |  | 164 |
| вода |  | 50 | 30 |  |
| желтки |  | 50 |  | 50 |
| фундук обжаренный |  | 30 |  |  |
| ванильный сахар |  | 6 |  |  |
| шоколад 70-75% |  |  | 100 |  |
| абрикосовый конфитюр |  |  |  | 80 |
| какао-порошок (для украшения) |  |  |  | 30 |
| Итого сырья |  |  |  |  |
| выход |  |  |  | 1300 |

Способ приготовления

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **бисквит** |  |
| 1 | Орехи смолоть в кофемолке | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka2.jpg> |
| 2 | Разбить в миску куриные яйца, взбить слегка , добавить сахар. Поставить миску с яичной смесью на водяную баню и, размешивая венчиком, прогреть смесь до 35-36⁰С и полного растворения кристаллов сахара. Снять смесь с водяной бани и хорошо взбить. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka1.jpg> |
| 3 | Аккуратно, при помощи лопатки, складывающими движениями снизу-вверх, ввести в тесто муку и измельченные орехи. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka3.jpg> |
| 4 | Небольшую часть теста соединить с растопленным и охлажденным сливочным маслом, после чего осторожно смешать с тестом. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka4.jpg> |
| 5 | Выложить тесто в подготовленную форму диаметром 22-24 см .Выпекать в печи, разогретой до 180⁰С , до золотистого цвета. Готовность проверить деревянной шпажкой. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka5.jpg> |
| 6 | Готовый бисквит полностью остудить на решетке, завернуть в пищевую плёнку и дать выстояться не менее 5 часов. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka6.jpg> |
| 7 | Разрезать бисквит на 3 части. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka7.jpg> |
|  | **крем** |  |
| 8 | Желтки взбить венчиком | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka8.jpg> |
| 9 | Сгущенку развести водой и нагреть до горячего | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka9.jpg> |
| 10 | Влить половину горячей смеси к желткам, размешать. Перелить смесь к оставшемуся горячему сгущенному молоку и, при постоянном интенсивном помешивании, варить до загустения. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka10.jpg> |
| 11 | Перелить крем в миску, накрыть плёнкой так, чтобы она касалась его поверхности, и полностью охладить | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka11.jpg> |
| 12 | Размягченное сливочное масло взбить с ванильным сахаром. Не прекращая взбивания, ввести во взбитое масло заварную основу. В готовый крем\* добавить измельченные орехи. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka12.jpg> |
| 13 | На блюдо выложить первый корж, промазать половиной крема. Выложить второй корж, промазать оставшимся кремом, накрыть третьим коржом. Убрать торт в холодильник на полтора-два часа. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka13.jpg> |
| 14 | Разогреть конфитюр до горячего. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka14.jpg> |
| 15 | Смазать верх и бока торта. Убрать в холодильник, чтобы конфитюр застыл . | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka15.jpg> |
|  | **глазурь** |  |
| 16 | Шоколад поломать на кусочки в сотейнике соединить 2 ст ложками воды помешивая нагреть на водяной бане к растопленной массе добавить сливочное масло и помешать до однородной массы. Убрать с бани | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushka16.jpg> |
| 17 | Вылить её на середину торта и дать свободно стечь.  Поставить торт в холодильник до застывания глазури.  При помощи трафарета нанести на поверхность торта какао порошком силуэт журавлика. | <http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushkaA.jpg> |

.

[](http://hlebopechka.ru/gallery/albums/userpics/37222/juravushkaA.jpg)