**практическая РАБОТА № 4**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.**

(время выполнения работы 8 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

**Смотрите видео файлы**

<https://www.youtube.com/watch?v=smnGL9YZe7A&list=PLlL2HIqNex-RlT5N0BQIiLwgSDBoFy-Pq&index=38&t=0s>

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ с повидлом "ФРУКТОВЫЙ"

https://www.youtube.com/watch?v=668RomH11bY&list=PLlL2HIqNex-RlT5N0BQIiLwgSDBoFy-Pq&index=12&t=0s Шоколадный бисквит - классический.

Рецепт: 6 яиц, 210 гр сахара, 50 гр какао, 130 гр муки, щепотка соли. Диаметр формы 24 см.

**Задание: (***готовите только одно изделие, смотрите всё***):**

1. Приготовить мучные кондитерские изделия из бисквитного теста.

* рулет бисквитный фруктовый
* пирог бисквитный с повидлом
* бисквит с корицей
* печенье «Ленинградское»

2. Провести бракераж готовых мучных кондитерских изделий

3. Составить отчёт

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-3, весы электронные, производственные столы, холодильное оборудование, СВЧ, электрическая плита, пекарские шкафы, миксер планетарный, блендер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:**ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

**Сырье**: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль поваренная пищевая, сахар, масло сливочное, маргарин сливочный, творог 9%, сметана 15%; молоко цельное; ягоды свежемороженые; молоко цельное, сметана 15 %, разрыхлитель пекарский, сода пищевая, аммоний двууглекислый, изюм, какао – порошок, пудра рафинадная, ванилин кондитерский,

**Последовательность выполнения работы:**

 1. Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления изделий из бисквитного теста.

 2. Организовать рабочее место (подобрать инвентарь, инструменты, оборудование).

 3. Подготовить продукты.

 4. Приготовить бисквитное тесто.

 **5. Приготовить бисквитный полуфабрикат (основной способ)**

**Операция №1**. **Подогревание меланжа**. Соединить сахар и меланж, прогреть на водяной бане 5 минут.

**Операция № 2**. **Взбивание меланжа**. Массу взбивать до увеличения в объёме в 2-3 раза.

**Операция № 3**. **Замес теста**. Муку соединить с крахмалом, просеять и добавить в тесто .

**Операция № 4**. **Формовка**. Тесто вылить в подготовленные кондитерские листы слоем 1см.

**Операция № 5**. **Выпечка бисквита**. Выпекать при температуре 220 градусов, 35 минут.

**Операция № 6**. **Контроль готовности бисквита**. Определить готовность бисквита по внешнему виду (цвет золотистый, при проколе деревянной палочкой поверхность палочки остается сухой).

 **6. Приготовить бисквитный полуфабрикат (основной способ) с наполнителем (какао)**

**Операция №1.** Подогревание меланжа. Соединить сахар и меланж, прогреть на водяной бане 5 минут.

**Операция № 2.** Взбивание меланжа. Массу взбивать до увеличения в объёме в 2-3 раза.

**Операция № 3.** Замес теста. Муку соединить с крахмалом и какао, просеять и добавить в тесто

**Операция № 4.** Формовка. Тесто вылить в подготовленные кондитерские листы слоем 1см.

**Операция № 5.** Выпечка бисквита. Выпекать при температуре 220 градусов, 35 минут.

**Операция № 6.** Контроль готовности бисквита. Определить готовность бисквита повнешнему виду (цвет коричневый, при проколе деревянной палочкой поверхность палочки остается сухой).

 **7. Приготовить (рулет бисквитный )**

 **Операция № 1.** Подготовка бисквита. Освободить бисквит от бумаги, полуфабрикат переворачивают бумагой вверх, снимают бумагу.

 **Операция № 2.** Соединение пластов. Пласт бисквита смазывают начинкой, заворачивают рулетом

 **Операция № 3.** Отделка рулета. Посыпают сахарной пудрой и нарезают на части.



**8. Приготовить бисквит «Буше»**

**Операция № 1**. **Взбивание желтков**. Соединить сахар и яичные желтки. Массу взбивать до увеличения в объёме в 2-3 раза.

**Операция № 2**. **Взбивание белков.** Одновременно взбить белки до увеличения в 5-6 раз (до устойчивой пены) **Помните, что посуда для взбивания белков должна быть сухой и обезжиренной.** Добавить лимонную кислоту.

**Операция № 3 Соединение.**  К взбитым желткам добавить 1\4 взбитых белков и ромовую эссенцию. Аккуратно перемешать.

**Операция № 4**. **Замес теста**. Муку просеять и добавить в тесто. Перемешать и ввести остальные белки.

**Операция № 5**. **Формовка**. Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсадить заготовки круглой формы.

**Операция № 6**. **Выпечка бисквита**. Выпекать при температуре 190-200 градусов, 15 минут.

**Операция № 7**. **Контроль готовности бисквита**. Определить готовность бисквита по внешнему виду (цвет золотистый)

**9. Приготовить печенье «Ленинградское»**

Готовое бисквитное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 1 см и формуют на кондитерском листе, смазанном жиром и подпыленном мукой, печенье круглой или овальной формы. Поверхность печенья посыпают сахарным песком. Кондитерский лист с печеньем ставят в теплое место на 1-2 часа для образования на поверхности тонкой корочки, а затем выпекают при t 180ºС. 

**10. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | цвет | вкус, запах | Консистенция | Оценка за приготовление | замечания |
| Рулет с джемом | Форма продолговатая, поверхность овальная, посыпана рафинадной пудрой, на разрезе в виде спиральки видна прослойка джема | Поверхность белая, мякиш желтый, начинка коричневая | Сладкий с привкусом начинки | Мягкая, пористая, упругая |  |  |
| Печенье «Ленинградское» | Форма круглая, без трещин, на поверхности кристаллы сахара | Светло - желтый | сладкий | рассыпчатая |  |  |

**11. Уборка рабочего места.**

**12. Оформление отчета**

**13. Прислать фото с изделием на руках в контакте** [**https://vk.com/id145858946**](https://vk.com/id145858946) **Расима Исанбердина**

Или на эл.почту rasima.korobova@mail.ru