**практическая РАБОТА № 5**

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного и воздушного теста**

(время выполнения работы 8 часов)

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

**Посмотрите внимательно видео файлы**

1.https://www.youtube.com/watch?v=sZ9XXcxQerU Технология приготовления заварного теста и изделий из него

2.https://www.youtube.com/watch?v=dlgycq30J4U **Заварное тесто на Эклеры**

<https://www.youtube.com/watch?v=jH-HxItxokE> ( смотрим только технику работы с заварным тестом)

3.https://www.youtube.com/watch?v=TyjtVeI-pJ4 Французская Меренга

Или <https://www.youtube.com/watch?v=oLb8RQcDqVE> ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «КОЛЬЦА»

Рецепт:

250 мл. воды, 150 гр. муки, 100 гр. сливочного масла, 1/3 чайная ложка соли, 5 - 6 яиц ( мне понадобилось пять с половиной яйца).

Температура выпечки 200 градусов, время выпечки 25-30 мин.

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ на масле на масле: [https://www.youtube.com/watch?v=9APLX...](https://www.youtube.com/watch?v=9APLXyGpc94)

Рецепт: 250 гр. сливочного масла (82,5%), 320 гр. творога (жирность 9%), 100 гр. сгущённого молока, 80 гр. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара, сахарная пудра для украшения. Из этой порции продуктов получается 750 гр. крема.

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

1. Приготовить мучные кондитерские изделия из заварного теста.

* кольцо воздушное
* профитроли с кремом из сливок

2. Приготовить мучные кондитерские изделия из воздушного теста.

* печенье «Меренга»

3. Провести бракераж готовых мучных кондитерских изделий

4. 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, орехи (арахис, миндаль), изюм, какао – порошок, пудра рафинадная, ванилин кондитерский, мед натуральный, фрукты свежие

**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 заварное и воздушное тесто

**5. Приготовить заварной полуфабрикат.**

**Рецепт по видео :**вода 160 мл, соль 5 г, сахар- 10 г, масло сливочное – 120 г, мука – 260 г, яйца без скорлупы – 200 г, сахарная пудра на обсыпку готовых – 10 г, выход – 10 шт по 50 г

**Кольца воздушные рецепт:** вода 230 мл, молок – 150 мл, соль 5 г, сахар- 5 г, масло сливочное – 150 г, мука – 180 г, яйца – 320 г

**Операция № 1. Заварить муку**. В кастрюлю налить воду, добавить масло, соль и довести до кипения, Тонкой струйкой всыпать муку и проварить 5-7 минут помешивая.

**Операция № 2. Взбивание.** Массу охладить до температуры 60 градусов, переложить в котел взбивательной машины и взбивать 10-15 минут.

О**перация № 3. Соединение с меланжем**. При взбивании массы добавлять периодически меланж. Взбивать 25 минут.

**Операция № 4. Контроль готовности теста.** Определить готовность заварного теста по внешним признакам (тесто стекает с лопаточки треугольником).

**6. Приготовить кольца заварные:**

**Операция № 1. Формовка.** Готовое тесто отсадить из кондитерского мешка с зубчатой насадкой на кондитерский лист в форме кольца диаметром 5-6 см.

**Операция № 2. Выпечка.** Выпекать изделия при температуре 190 градусов до увеличения изделий в объёме, увеличить температуру до 200 и еще выпекать 5 минут.

**Операция № 3. Отделка**. Кольца посыпать сахарной пудрой.



**7. Приготовить профитроли с кремом из сливок**

**Операция № 1. Приготовить заварное тесто**. В кастрюлю налить воду, добавить соль, масло сливочное и все довести до кипения. Всыпать муку и помешивая веселкой прогреть тесто 5-7 минут.

**Операция № 2. Охладить тесто**. Охлаждаем тесто до температуры 60градусов (при более высокой температуре белки яиц свернутся).

**Операция № 3. Взбить тесто.** Тесто перекладывают в котел взбивательной машины и перемешивают и постепенно добавляют меланж. Готовность определяют по внешним признакам (стекает с лопаточки треугольником).

**Операция № 6. Отсадить изделия.** В кондитерский мешок с зубчатой трубочкой закладывают тесто и отсаживают на кондитерский лист изделия круглой формы, диаметром 3см.

**Операция № 7. Выпечь изделия**. Выпекают изделия при температуре 190….220 градусов 30 минут (в начале при температуре 220 градусов, а затем при температуре 190 градусов).

**Операция № 8. Приготовить крем**. Для приготовления крема используют сливки 35%-ной жирнос­ти. Такие сливки при взбивании дают пышную устойчивую массу. Однако, этот крем неустойчив при хранении, быстро расплывает­ся, теряет форму, закисает.

Сливки охлаждают до температуры 2оС и взбивают в прохладном помещении, пользуясь охлажденным инвентарем, до пышной устойчивой пены. Вначале (2-3 мин) взбивают медленно, затем темп взбивания увеличивают. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют са­харную пудру, затем ванильную. Общая продолжительность взби­вания 20 мин. Для устойчивости в крем можно добавить желатин (до 2 г на 1000 г крема). Желатин соединяют со сливками в соотно­шении 1:10 и оставляют для набухания на 1-2 ч; затем ставят на водяную баню. Помешивая, подогревают до растворения желатина. Когда желатин растворится, его добавляют в охлажденные до температуры 2оС сливки, а затем взбивают их.

**Оформление и подача пирожных.** Готовые пирожные разрезать пополам, но не до конца, приоткрыть и наполнить кремом из сливок, используя кондитерский мешок. Сверху отделать растопленным шоколадом или посыпать сахарной пудрой.



**8. Приготовить воздушный полуфабрикат**

**Операция №1.** Яичные белки взбить до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены

**Операция №2.** Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарный песок и ванильную пудру

**Операция №3.** Взбивать 1-2 минуты.

**9. Приготовить печенье воздушное «Меренга»**

***Печенье воздушное «Меренги»***

Рецептура для приготовления печенья:

Яичные белки 387

Сахар 1032

Ванильная пудра 7,5

Выход 1000г

Воздушное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ракушек, ромашек, палочек, вертушек т.п. Выпекают при t 100-110ºС в течение 1 часа(Девушки, я пеку при Т 70⁰С, иначе потемнеют)*.(норму продуктов в рецепте уменьшить до 250 г)*

**Операция №1. Приготовление воздушного полуфабриката.** Белки взбить до увеличения объема в 5 раз, постепенно добавляя ванильную пудру, сахар(50%). Смешать полученную массу с оставшимся сахаром.

**Операция №2. Формование печенья.** Массу поместить в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой. Отсадить на листы, смазанные жиром или застланные бумагой.

**Операция №3. Выпечка.** Установить температурный режим в пекарском шкафу – 100-110оС и выпекать до готовности.



**10. Бракераж и органолептическая оценка качества***(оценку ставите сами со слов тех, кто попробовал)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешн  ий вид | цвет | вкус, запах | Консистен  ция | Оценка за приготовление | замечания |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**11. Уборка рабочего места**

**12. Оформить отчет о проделанной работе** *и принесете в ТТТ, когда придете.*

**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