**практическая РАБОТА № 10**

**Приготовление и оформление тортов и пирожных**

(время выполнения работы 8 часов)

**Цель:** закрепление теоретических знаний на практике; отработка практических навыков по приготовлению тортов и пирожных;

1. <https://www.youtube.com/watch?v=I1UiZFwhQjs>

**Торт "Сказка"**

**Рецепт теста :** 3 яйца (1× 65 гр.), 105 гр. сахара (4 ст. ложки), 90 гр. муки (3 ст. ложки с горкой), щепотка соли, ванилин.

**Рецепт крема Шарлотт :** 1 яйцо (65 гр.), 200 гр. сахара, 150 мл. молока, 250 гр. масла ( 82 - 83% жирности ), 1 ст. ложка коньяка.

 **Сироп:** 70 гр. сахара, 70 мл. воды, 1 ст. ложка коньяка.

 Размер бисквита - 27 × 37 см.

Температура выпечки 200 градусов, время выпечки 12-13 мин.

**2.Крем "Шарлотт" для тортов и пирожных**:[https://www.youtube.com/watch?v=BmgUF...](https://www.youtube.com/watch?v=BmgUFlMTLUI)

**3.Бисквит-полуфабрикат для тортов,рулетов,пирожных**.:[https://www.youtube.com/watch?v=-8fo5...](https://www.youtube.com/watch?v=-8fo5NZbGZE)

4. <https://www.youtube.com/watch?v=cIFgZK-e2eE> **Бисквитные пирожные "Пенёчки"**

**Рецепт теста** : 3 яйца ( 1×65 гр. со скарлупой ), 105 гр. сахара (4 ст. ложки с горкой ), 90 гр. муки (3 ст. ложки с горкой ), щепотка соли, 1 ч. ложка ван. сахара.

**Рецепт крема :** 150 мл. молока , 1 яйцо (65 гр. со скорлупой ), 200 гр. сахара, 250 гр. слив.масла. Для шоколадного крема - к основному рецепту добавьте 1 - 1.5 ст. ложки какао порошка (в конце взбивания). Для кофейного крема - к основному рецепту добавьте кофейный сироп (вытяжку). 70 гр. сахара 40 мл. воды, 5 гр. молотого кофе (0.5 ч. ложки.) Сироп сварить до "тонкой нити " 105 \*С и остудить до 20 \*С. В крем добавить в конце взбивания. Размер бисквита 27 × 37 см.

 **5.** <https://www.youtube.com/watch?v=kUvhhiUixRc> **Песочные корзинки с белково-заварным кремом.**

**Рецепт теста:**

 130 гр. сахарной пудры, 200гр. слив. масла, 3 желтка, 1 ч. ложка разрыхлителя, щепотка соли, ванилин, 300 гр. муки.

**Рецепт крема:** 110 гр. белка (белки от 3 яиц), 220 гр. сахара, 75-80 мл. воды, 1/4 ч. ложки лим. кислоты.

Насадки для украшения: маленькие - диаметр на входе 1,5 см., большие - диаметр на входе 3 см., Из этой порции продуктов получилось 20 маленьких и 7 больших корзинок.

 Размер формочек : маленькие - верхний диаметр 5 см., высота 2 см., большие - верхний диаметр 8 см., высота 3 см..

**Крем белково-заварной:** [https://www.youtube.com/watch?v=BCAnP..](https://www.youtube.com/watch?v=BCAnP-RjJG8)

**Рецепт:** 3 белка(110 гр), 220 гр сахара, 75-80 мл.воды, 1/4 ч.ложки лимонной кислоты, щепотка соли.

**Задания:**

 1.Приготовить и оформить торт «Сказка» или торт «Бисквитно – кремовый»

 2.Приготовить и оформить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, сито, скалка, миксер, лопатка, кондитерские листы, форма для бисквита, формочки для корзиночек, весёлка, ножи, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кондитерский гребешок, десертные тарелки, мясорубка, марля, бумажные салфетки.

**Рецептура на торт «Бисквитно – кремовый»**

Бисквит 375

Сироп для промочки 200

Крем сливочный 360

Крем сливочно – шоколадный 40

Крошка бисквитная 7,5

Цукаты и фрукты 17\_\_\_

ВЫХОД 1000

*Расчет продуктов на 1 изделие в граммах нетто*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Бисквит | Сироп для промочки  | Крем сливочный  | Крем сливочно - шоколадный  |
| Мука пшеничная | 108 |  |  |  |
| Сахар – песок  | 133 | 105 |  |  |
| крахмал | 27 |  |  |  |
| меланж | 220 |  |  |  |
| эссенция | 1,3 | 3,9 |  |  |
| вода |  | 105 |  |  |
| Коньяк |  | 11,9 | 6 |  |
| Масло сливочное |  |  | 188 | 19 |
| Пудра рафинадная |  |  | 100 | 15 |
| Молоко сгущенное |  |  | 75 | 7 |
| Пудра ванильная |  |  | 0,2 |  |
| Какао - порошок |  |  |  | 2 |
| **выход** | **1000** | **200** | **360** | **40** |

**Рецептура на Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»**

Песочный полуфабрикат 16,5

Крем сливочный 6,7

Начинка фруктовая 9,2

Фрукты 2

Крем белковый заварной 10, 2

Пудра рафинадная 0,4\_\_\_

Выход 45

*Расчет продуктов на 1 изделие в граммах нетто*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Песочный полуфабрикат | Крем сливочный | Крем белковый |
| Мука пшеничная | 9,5 |  |  |
| Сахар – песок | 3,5 |  | 6,8 |
| Меланж | 1,2 |  |  |
| Масло сливочное | 5,2 | 3,6 |  |
| Эссенция | 0,03 |  |  |
| Сода пищевая | 0,01 |  |  |
| Углекислый аммоний | 0,01 |  |  |
| Соль | 0,03 |  |  |
| Пудра рафинадная |  | 1,9 |  |
| Пудра ванильная |  | 0,03 | 0,2 |
| Коньяк |  | 0,01 |  |
| Молоко сгущенное |  | 1,4 |  |
| Яичные белки |  |  | 3,4 |
| **выход** | **16,5** | **6,7** | **10,2** |

**Последовательность выполнения работы:**

1.Взвесить продукты и подготовить рабочее место.

 2. Подготовить продукты: муку, сахар – песок, рафинадную пудру , какао – порошок , пищевую соду – просеять; яйца промыть, отделить белок от желтка, масло сливочное – зачистить; сгущенное молоко – нагреть и процедить; фруктовую начинку – протереть.

3.Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца соединить с сахаром – песком и подогреть до 40˚С; взбить до увеличения объема массы в 2, 5 – 3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешать в течение 15 секунд.

4. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при Т 195 - 200˚С, охладить, зачистить.

5. Приготовить крем сливочный основной, для чего зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают в течение 5-7 мин до получения однородной массы, сгущенное молоко соединить с рафинадной пудрой, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2- 3 приема), взбивают ещё 15 – 20 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.

И для сливочно – шоколадного крема: крем сливочный основной разделить на две части в одну часть при взбивании добавить какао – порошок.

6. Приготовить сироп для промочки пластов: сахар – песок соединить с водой, довести до кипения и варить 2 мин, снять с поверхности пену, охладить до 20˚С; добавить ванилин, коньяк.

7. Приготовить бисквитную крошку, для чего обрезки, полученные при зачистке бисквита, подсушить и протереть.

8. Приготовить тесто для корзиночек: сливочное масло растереть с сахарным песком до однородного состояния; в яйца добавить углекислый аммоний, соль, пищевую соду, эссенцию и соединить с маслом; взбить до пышной массы, всыпать муку и быстро перемешать.

9. Сформовать корзиночки: тесто раскатать в пласт толщиной 6 – 7 мм; вырезать из теста заготовки формочкой; заготовки уложить в формочки прижать ко дну и стенкам; формочки поставить на кондитерский лист и выпекать в течение 15 мин при Т 240˚С;изделия охладить и вытащить из формочек.

10. Приготовить крем белковый заварной: сахарный сироп уварить до 122˚С (проба на средний шарик);одновременно взбить яичные белки до увеличения объема массы в 5 – 6 раз и получения устойчивой пены; постепенно тонкой струйкой ввести горячий сахарный сироп, ванильную пудру.

11. Приготовить торт «бисквитно – кремовый»: зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или лейки,

 равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковые стороны обмазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямые линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.

12.Приготовить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»: в охлажденную корзиночку положить фруктовую начинку; из кондитерского мешка с резной трубочкой диаметром 1,5 – 2 см отсадить белковый заварной крем; сверху украсить сливочным шоколадным кремом, цукатами или фруктами, посыпать рафинадной пудрой.

13.Оформить изделия для подачи: торт «Бисквитно - кремовый» уложить на тарелку, блюдо или вазу, покрытые бумажной салфеткой; пирожное «Корзиночка с белковым кремом» уложить в вазу или тарелку, покрытые бумажной салфеткой.

14. Продегустировать кондитерские изделия и дать оценку их качества по ниже приведенной форме.

15. Убрать рабочее место, посуду

**Требования к качеству изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Внешний вид** | **цвет** | **вкус** | **запах** | **консистенция** | **Оценка за приготовление** | **замечания** |
| Торт «Бисквитно – кремовый» | Форма круглая или квадратная, поверхность украшена кремом, фруктами, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой, крем хорошо сохраняет форму | Полуфабриката – желтый, крема – в зависимости от красителя | Сладкий, соответствует бисквитно – кремовым тортам | ванилина | Пористая, упругая, пропитана сиропом, легко разламывается |  |  |
| Пирожное «Корзиночка с белковым кремом» | Форма корзиночки сохранена,поверхность украшена кремом, фруктами, посыпана рафинадной пудрой | Полуфабриката – от желтого до светло – коричневого, крема - белый | сладкий | ванилина | Песочного полуфабриката рассыпчатая |  |  |

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

17. Прислать фото с изделием на руках в контакте https://vk.com/id145858946 Расима Исанбердина

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