**Задание на 07.12.2022г.**

**Группа**: «Повар-кондитер», ПК, 4 курс

**Дата:** 07.12.2022.

**Дисциплина:** МДК 04.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента».

**Тема занятия:** Современные виды и способы оформления и подачи простых и сложных десертов

**ФИО преподавателя:** Каратаева Наталья Дмитриевна

**Тип занятия:** Изучение новой темы

**Вид занятия:** Дистанционное обучение с элементами обратной связи.

**Форма урока:** дистанционная, индивидуальная работа с материалами темы

# Необходимое оборудование и материалы для дистанционного урока:

* Компьютер, ноутбук, телефон с выходом в интернет на дому

**Технологии, методы:**

1. Информационно-коммуникационныетехнологии.
2. Дистанционные образовательныетехнологии.
3. Метод самостоятельнойработы

**Здравствуйте студенты группы ПК -4!**

Прошу внимательно изучить материал по данной теме, сделать опорный конспект. Отправляем фотоотчеты выполненных работ на эл. адрес: [natalya.carataewa@yandex.ru](mailto:natalya.carataewa@yandex.ru), чат в социальной сети «В Контакте»

*\*Приложение – презентация по теме.*

Современные десерты.  их оформление и подача.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по формам и цветам композиции. Очень красивый контраст дают взбитые сливки с ярко красной земляникой и вишнями. Фруктовое желе, фруктовые кремы и муссы наливают в фигурные формы. Красивые сочетания можно получить, заливая формы небольшими количествами различных по цвету желе. Если нарезать хорошо застывшее желе различных цветов (земляничное, яблочное, апельсинное и малиновое) на маленькие фигурки, положить эту разноцветную смесь в форму и залить ее бесцветным или бледно-желтым желе, можно получить весьма эффектное желе-мозаику. Красивые сочетания получаются и при окрашивании в различные цвета холодных сладких блюд, как мороженое, парфе и др.

Многие однородные и ровно окрашенные десерты можно сделать  более соблазнительными. Цветового контраста добиваются, украшая десерт лепестками цветов или зелеными листочками. Орехи и фрукты можно использовать в свежем или глазированном виде. Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших фруктов в расплавленный сахар, то они покроются блестящей прозрачной пленкой. Можно также сварить в сиропе тонкую нарезанную цитрусовую кожуру и обвалять в сахаре. Эти украшения подходят для фруктовых пюре и пудингов.

Пожалуй, прелесть современных  десертов в том, что каждое блюдо  в своем роде шедевр. К самым  простым десертам относятся фруктовые  салаты. Они подаются к столу в красивых стеклянных блюдах или в декоративных сервировочных вазах, изготовленных из самих же фруктов, и поэтому причисляются к разряду наиболее привлекательных десертов. Индивидуальные порции можно подавать в больших половинках апельсиновые или грейпфрутовых корок или в половинках дыни. Фрукты покрупнее, такие как ананас или арбуз можно выпотрошить и сделать вместительную корзину для нескольких порций салата.

Чтобы в наилучшем виде сохранить вкус каждого фрукта, не стоит включать в одно блюдо более 4-5 фруктов. Особенность приготовления фруктовых десертов в том, что следует очищать и нарезать фрукты в самый последний момент, чтобы они сохранили яркий цвет. Сок лимона или бергамота и щепотка соли помогут обострить натуральный вкус фруктов.

 Свежие ягоды и фрукты, мороженое, различные компоты, желе, муссы, самбуки, кремы, а также суфле, пудинги, яблоки в тесте жареные являются прекрасным десертом. Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина.

|  |
| --- |
| Для приготовления и отпуска  с производства горячих сладких  блюд используют овальное металлическое  блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки). Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.  Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде.  Температура подачи горячих сладких блюд 75 °С.  Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде.  Если ягоды подают с охлажденными сливками или молоком, стол сервируют глубокой и мелкой десертными тарелками и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку.  Ананас подают очищенным и нарезанным кружочками, залитым сиропом в креманке на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой и десертной ложкой. Ставят перед гостем. Ананас можно подать в целом виде в фарфоровой вазе, предварительно обработав его: срезают верхнюю часть султан и основание плода, затем выемкой удаляют середину и острым ножом отделяют мякоть от кожицы, стараясь не разрезать ее. Очистив от кожицы мякоть ананаса, ее нарезают тонкими кольцами. В вазу ставят полую кожуру, в которой делают несколько отверстий. Внутри зажигают коньяк, сверху закрывают верхушкой. Ананас, нарезанный кольцами, раскладывают по всей вазе вокруг основания плода.  К сладким блюдам часто подают сладкие соусы и  сиропы.  К холодным сладким блюдам относятся свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты и желированные блюда (взбитые и не взбитые).  Желированные сладкие блюда |
| Для приготовления сладких  блюд используют различные полимерные желирующие вещества. В системе общественного питания чаще других используют крахмал и желатин, а также продукты, содержащие пектин (яблочное, абрикосовое, сливовое пюре).  Крахмал растворяется без  предварительного набухания, поэтому  для получения клейстера его  заливают пятикратным количеством холодной жидкости, хорошо перемешивают, вводят в кипящую жидкость и проваривают от 2 до 10 минут.  Растворению желатина предшествует процесс его набухания в холодной воде. Продолжительность замачивания  и набухания желатина должна быть 1–1,5 часа. За это время масса продукта увеличивается в 6–8 раз. При последующем нагревании до 75–100ºC набухший желатин полностью растворяется в воде и при концентрации 1% образует раствор, способный к желированию при охлаждении. Длительно кипятить растворы желатина не рекомендуется, т.к. студнеобразующая способность их понижается.  Желе– десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков, или отваров с сахаром, приготавливаемое при помощи желирующего вещества (желатина)  Можно приготовить желе с  консервированными плодами и  ягодами. На основе сиропа консервированных компотов готовят желирующий сироп с желатином и заливают им уложенные в формы и нарезанные плоды.  Готовое желе должно быть прозрачным, кисловато-сладким, с ароматом основного  продукта. Для улучшения вкуса  в смесь добавляют лимонный сок  или лимонную кислоту. Кроме одноцветных  можно готовить и многослойные желе, заливая поверх остуженного слоя новые, изготовленные из других сортов ягод или фруктов. Такое желе и по виду, и по вкусу гораздо привлекательнее обычного желе, перед отпуском вынимают из форм, опустив на несколько секунд в теплую воду, перекладывают в креманки, вазочки или десертные тарелки и подают с сиропом, сливками, молоком.  Мусс– это взбитое желе. В период охлаждения желе взбивают, объем его увеличивается в 2–3 раза. Пышную массу выкладывают в креманки, охлаждают и подают.  Самбук– сладкое десертное блюдо, разновидность мусса. Желирующими веществами в этих блюдах является пектин фруктов (яблоки, абрикосы, сливы, персики) и желатин. Фруктовое пюре смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения объема в 2–3 раза и образования однородной пышной пены. Раствор желатина охлаждают до 40–50˚C и быстро перемешивают со взбитой массой, которую затем разливают в формы и охлаждают. При подаче самбук вынимают из форм и поливают сиропом.  Кремы– наиболее популярные десертные сладкие блюда, готовят их из сметаны и сливок 36% жирности с добавлением яиц, молока, сахара, ягодных пюре и различных вкусовых и ароматических добавок. В качестве желирующей основы используют желатин. В зависимости от сырья кремы подразделяются на сливочные, сметанные, ягодные.  Кремы после выемки из форм подают на десертных тарелках, в  вазочках с фруктовыми сиропами.  Взбитые сливки– служат не только для приготовления кремов, но могут отпускаться и как самостоятельное сладкое блюдо. Для этого к ним добавляют сахарную пудру и различные наполнители и ароматизаторы (лимонная цедра, какао-порошок, тертый шоколад).  Мороженое– поступает для реализации в предприятия питания промышленной выработки (закаленное или мягкое). Для получения мягкого мороженого его выдерживают при комнатной температуре до размягчения. Закаленное мороженое кладут в креманки, поливают сиропом, сверху кладут консервированные фрукты, ягоды, варенье, сухое печенье, шоколадные фигурки и другие гарниры. Можно приготовить мягкое мороженое из сухих смесей, вырабатываемых промышленностью. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции. Готовят его в специальных аппаратах (фризерах). Отпускают его с тертым шоколадом, орехами, свежими плодами и ягодами.  В последнее время среди десертов стало популярно шоколадное фондю. В небольшой кастрюле разогревают сливки и растворяют в них черный шоколад. Смесь переливают в специальную емкость и ставят на горелку, вокруг раскладывают порезанные фрукты: бананы, яблоки, груши, киви, клубнику и т.д., печенье или вафли. Блюдо подают со специальными металлическими шпажками. По желанию в фондю можно добавить растопленный белый шоколад для мраморного эффекта, корицу, мятный ликер, ром или другой алкоголь. |
|  |

Горячие десерты

Суфле. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180—220°С в течение 12— 15 мин.

Выпеченное, хорошо подрумяненное  суфле посыпают сахарной пудрой и  немедленно подают, пока оно не опало. Oтдельно предлагают холодное молоко или сливки.

Суфле яблочное, ягодное. Фруктовое или ягодное проваривают с сахаром до загустения, горячим смешивают со взбитыми белками и выпекают так же, как суфле ванильное.

Блюда из яблок. При тепловой обработке яблоки становятся мягче и ароматнее и, кроме того, в них увеличивается количество пектина (за счет перехода протопектина в пектин), повышается сладость в результате инверсии сахарозы. Так, при запекании яблок в зависимости от содержания в них органических кислот гидролизуется до 30% сахарозы. Аромат блюд из яблок улучшается при добавлении молотой корицы или эссенции (ромовой, коньячной).

Яблоки печеные. Яблоки (лучше антоновские) моют, не очищают от кожицы, но удаляют круглой выемкой сердцевину. Подготовленные яблоки укладывают на противень заполняют углубления в них сахаром (яблоки печеные), тонко нашинкованной морковью с сахаром и сметаной (яблоки, фаршированные морковью), молочной рисовой кашей с изюмом и жареными орехами (яблоки, фаршированные рисом и орехами), протертым творогом с изюмом и сахаром (яблоки, запеченные с творогом), массой из рубленых орехов, кураги или чернослива (яблоки, запеченные с курагой или черносливом) и др. Ha противень подливают небольшое количество воды и запекают] яблоки 15—20 мин (в зависимости от их сорта). Отпускают яблоки горячими или холодными, поливают сиропом или посыпают сахарной пудрой. Яблоки можно подать со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.