**Задание на 20.02.2023г.**

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

**Дата:** 20.02.2023.

**Дисциплина:** МДК 05.02. «Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

# Тема занятия: Приготовление бисквитных пирожных

**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-коммуникационные технологии.
2. Дистанционные образовательные технологии.
3. Метод самостоятельной работы

**Здравствуйте студенты группы ПК -4!**

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

*Приложение – презентация по теме.*

Пирожные это штучные мучные кондитерские изделия весом от 33 до 110 г, имеющие разнообразную форму и художественно украшенную

поверхность. Пирожное каждого наименования может выпускаться

большим или малым. Так, например, бисквитное пирожное, глазированное

помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г; воздушное с

кремом – 55 и 35 г и т.п.

Наиболее распространенная геометрическая форма пирожных квадратная,

прямоугольная и круглая. А также пирожные могут иметь треугольную,

ромбовидную, овальную и другую форму.

Бисквитные пирожные отличаются большой популярностью, разнообразием и наиболее востребованы потребителями. Для получения бисквитных пирожных хорошего качества, необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке изделий. Изменения, характеризующие переход бисквитной заготовки в процессе выпечки в готовое изделие, являются результатом целого комплекса процессов. Процесс приготовления пирожных состоит из приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а затем сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов.

Требования к качеству. По органолептическим показателям пирожные

должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию

изделий, без изломов и вмятин, с ровным срезом для нарезанных изделий.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными

полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема;

поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются

небольшие наплывы глазури.

На разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без

следов не промеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Алгоритм приготовления пирожных

1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов

2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)

3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)

4. Промачивание нижнего пласта

5. Смазывание и склеивание пластов

6. Промачивание верхнего пласта

7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности

8. Разрезание на пирожные

9. Отделка боковых сторон

10. Отделка (украшение) поверхности

**Приготовление бисквитных пирожных**

Бисквитные пирожные – самые распространенные. Они очень удобны для приготовления, так как имеют пышную и мягкую структуру. Ассортимент этих изделий очень разнообразен по широте и глубине данного вида кондитерских изделий:

- Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом

- Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом

- Пирожное «Бисквитное» фруктовое (буше)

- Пирожное «Ноктюрн»

- Пирожное «Штафетка»

Особенности приготовления бисквитных *пирожных.*

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом

«Буше». Выпекают в капсулах (для пирожных квадратной, прямоугольной,

треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах

в виде пластов и заготовок. Заготовки круглой или овальной формы

формуют при помощи кондитерского мешка.

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов

для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся.

Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка

намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом,

джемом или помадой.

*Распределение сиропа*

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он

является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например, в двухслойных пирожных (тортах) на нижний пласт используют

40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных пирожных (тортах) – на

нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

*Распределение крема*

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов –

35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Процесс приготовления бисквитных пирожных осуществляется по общему

алгоритму приготовления пирожных (см. выше)

Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом».

Пирожные, изготовленные по данной рецептуре, могут иметь различную форму. Наиболее распространенными являются «Полоски» (нарезное), «Бутербродики», «Риголетто».

**«Полоски».**

Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линей. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают

цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

**«Бутербродики».**

Для пирожного «Бутербродики» бисквит выпекают в

полуцилиндрической форме (в виде батона). После укрепления структуры

нарезают поперек, как хлеб. На ломтики, промоченные сиропом, из

кондитерского мешка с зубчатой трубочкой шприцуют кремовую змейку и

украшают фруктовой начинкой.

**«Риголетто».**

Для пирожного «Риголетто» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на два пласта. Оба пласта по месту разреза промачивают сиропом и склеивают кремом. Овальную поверхность смазывают тонким слоем крема, из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Разрезают на пирожные и каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой.

**Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное».**

Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают фруктовой начинкой. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность смазывают тонким слоем фруктовой начинки, намечают контуры пирожных и украшают фруктами. При укладке фруктов желательно добиваться красивого рисунка и цветового сочетания. Затем заливают желе в несколько приемов. Если сразу обильно залить фрукты, то может нарушиться рисунок. После застывания желе пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

**Пирожное «Бисквитное с белковым кремом».**

Бисквитный пласт подготавливают так же, как и в предыдущем пирожном. Только поверхность, смазанную тонким слоем фруктовой начинки, грунтуют белковым кремом и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем посыпают сахарной пудрой. Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения пирожные подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220…230 ºС на 2…3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

**Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом».**

Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления

структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Пласты,

не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой (донышко должно быть

сверху) и глазируют помадой. После ее застывания разрезают горячим

ножом на пирожные и каждое пирожное украшают кремом белковым и

кремом «Шарлот».

**Пирожные «Буше».**

Бисквитные пирожные «Буше» представляют собой две склеенные кремом или фруктовой начинкой лепешки бисквита «Буше» круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем, мусс, суфле или воздушный полуфабрикат. Поверхность глазируют помадой, шоколадом или желе. Бисквит готовят способом «Буше». Формуют при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой в виде заготовок круглой формы диаметром 65 мм или овальной – размером 50…70 мм на кондитерских листах, выстланных бумагой. Выпекают при температуре 200 ºС около 20 минут. После выпечки охлаждают.

**Пирожное «Буше, глазированное с кремом».**

Охлажденные заготовки склеивают попарно (донышками) кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делают для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировании. После охлаждения верхнюю заготовку промачивают сиропом, глазируют

шоколадной помадой и украшают кремом.

**Пирожное «Буше фруктовое».**

Донышки охлажденных заготовок промачивают сиропом и склеивают, и склеивают конфитюром. Поверхность одной заготовки глазируют шоколадной помадой и украшают белой помадой рисунком в виде раскрученной спирали.

**Пирожное «Штафетка».**

Бисквит готовят основным способом. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кофейным кремом и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и посыпают орехами. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом. Рецептура для кофейного крема, г: сливочное масло – 913; сахарная пудра – 457; кофе молотый – 36; ликер – 46; орехи жареные – 137 (часть орехов оставляют для украшения). Выход: 1 515. Сливочное масло взбивают с сахарной пудрой, добавляют вытяжку из кофе, мелко измельченные жареные орехи и ликер.

**Пирожное «Рулет чешский».**

Бисквит готовят с добавлением какао. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кремом чешским шоколадным и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для крема чешского шоколадного, г: сливочное масло – 1 471;

сахар-песок – 643; молоко – 643; крахмал картофельный – 92; какао-порошок

- 37; коньяк или вино – 37. Выход: 2 500.

Поверхность выпеченных полуфабрикатов после выстойки зачищают

ножом, выравнивают края для придания правильной формы и разрезают

ножом или на резальной машине по горизонтали на нужное количество

пластов в зависимости от вида изделия. Влажность бисквитного полуфабриката перед оформлением должна быть 20--24%. Первый пласт бисквитного полуфабриката промачивают ароматизированным сахарным сиропом (мочкой) вручную, наносят пласт крема, разравнивают его ножом, покрывают вторым пластом бисквитного полуфабриката и легко прижимают его, снова промачивают мочкой и наносят равномерный пласт крема или начинки.

**Требование к качеству бисквитных пирожных**

Бисквитные пирожные являются лакомством и предназначены для того, чтобы своим видом, вкусом, ароматом дарить радость людям и в праздник, и в будни.

Все изделия из бисквитного теста должны соответствовать органолептическим требованиям нормативных документов. Изделия должны иметь правильную форму, без изломов, механических повреждений, как рисунка отделки, так и самого изделия. Бисквитный полуфабрикат должен иметь желтый цвет, быть пористым, упругим, пропитан сиропом, легко разламываться, крем на изделии должен хорошо держать форму. Изделия не должны иметь посторонний запах, привкус не свежих продуктов.

Состав химических показателей должен соответствовать стандартам по изготовлению бисквитного полуфабриката (белки, жиры, углеводы). Это связано с тем, что при изготовлении изделий вручную, невозможно гарантировать точность в соотношении при использовании полуфабрикатов для приготовления изделий.

При закладке продуктов допускаются отклонения по нормам закладки и выпуску готовых изделий в соответствии с нормативными документами.

Рисунок из крема должен быть четким, рельефным. Вкус и запах изделий — свойственные изделиям, приготовленным из свежего сырья, без привкуса и запаха недоброкачественных жиров, яиц и пригорелого сахара.

Консистенция и цвет выпеченных полуфабрикатов у пирожных определяются сырьем и способами производства. Готовый слоеный полуфабрикат имеет характерную тонкую слоистость, от светло-кремового до коричневого цвета.

Хранить готовые пирожные при температуре от 2 до 60 С ;

изделия с заварным кремом и кремом из взбитых сливок, предназначенные для потребления на предприятиях питания,- 6 ч.,

с творожным кремом – 24,

с масляным кремом – 36,

с белково-взбивным- 72ч.;

кондитерские изделия без отделки – при температуре 18 0С;

В летний период заварной, масляный, творожный кремы можно приготовлять только по разрешению местных СЭС.