**Задание на 18.02.2023г.**

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

**Дата:** 18.02.2023.

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

# Тема занятия: Изготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента

**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»

## ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ

### Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Пирожные — высококалорийные кондитерские изделия с художественно отделанной поверхностью, разнообразной формы, имеющие массу 17—110 г. Изготавливают пирожные одного названия, но разной массы — большие, маленькие и детские (60% массы крупных). Изделия одной и той же массы имеют одинаковые размеры по высоте, длине и ширине. Так, бисквитное пирожное, глазированное помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г, воздушное с кремом — 55 и 35 г и т.п.

Отклонение массы штучных пирожных допускается (в г, не более): если масса до 45 г — ±3, если масса более 45 г — ±5. Отклонение массы весовых пирожных, расфасованных в коробки (наборы), допускается (в %, не более): при массе до 500 г — ±3, при массе от 500 до 1000 г — ±1,5.

Пирожные должны соответствовать ГОСТу по форме и органолептическим показателям.

Наиболее распространенной является геометрическая форма пирожных — квадратная, прямоугольная и круглая, реже изготавливают пирожные треугольной, ромбовидной, овальной и других форм. В любом случае форма пирожных должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Форма фигурных пирожных также должна соответствовать их названиям: бантики, рожки, калачики, треугольники.

Для вафельных изделий допускается незначительное отслоение верхнего слоя, не изменяющее форму изделий.

Поверхность пирожных должна быть художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами, иметь красивый, четкий, оригинальный рисунок из крема, фруктов или фруктов и крема. Не допускаются расплывчатый рисунок и крема, поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий.

Для изделий без отделки верхней поверхности допускаются шероховатости и характерные набольшие трещины.

При выработке пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковых поверхностях изделий наличие незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

Поверхность изделий, глазированных помадой, шоколадной глазурью и желе, гладкая, блестящая, без трещин, допускаются небольшие наплывы глазури.

На нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

Наличие посторонних включений и хруста в пирожных не допускается.

Отделочные полуфабрикаты, кремы, фрукты, желе, мармелад должны иметь красивое сочетание цветовых оттенков. Цвет отдельных элементов украшения пирожных (яблоки, груши, клубника) должен максимально приближаться к естественному.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

По виду основного выпеченного полуфабриката пирожные подразделяются на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, белково-воздушные, миндально-ореховые.

По форме изделия бывают круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, конусными.

*Требования к полуфабрикатам, используемым для приготовления пирожных.* Бисквит пышный; бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом; песочная лепешка, рассыпающаяся при разламывании; слоеная лепешка с легко отделяемыми тонкими слоями; заварной полуфабрикат с полой полостью большого объема; воздушный (легкий, хрупкий); для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости. Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

Производство пирожных состоит из следующих стадий: приготовления основного выпеченного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов, прослойки, наполнения и отделки основного полуфабриката. Отделка пирожных в процессе их приготовления включает следующие операции:

• разрезание бисквита на отдельные пласты (остальные полуфабрикаты не подвергаются продольной разрезке);

• намазывание на выпеченные полуфабрикаты крема, фруктовой начинки, жидкого марципана или укладка на них фруктов;

• склеивание выпеченных полуфабрикатов кремом или другими полуфабрикатами; покрытие поверхности тортовой лепешки кремом при помощи ножа или большой комбинированной трубочки, имеющей сверху более 30 зубчиков, а снизу гладкую плоскую поверхность;

• обсыпку боковых сторон пирожных по поверхности крема крошками из выпеченных полуфабрикатов;

• глазирование выпеченных полуфабрикатов помадой, глазурью, фруктовыми полуфабрикатами;

• украшение поверхности кремом, шоколадом, глазурью, конфетами;

• тепловую колеровку украшения из сырцового белкового крема;

• разрезание отдельных склеенных пластов выпеченного полуфабриката на отдельные пирожные.

Готовые пирожные, предназначенные для реализации в торговой сети, укладывают на листы или в металлические лотки с антикоррозионным покрытием, которые снабжены плотно прилегающими металлическими крышками. Дно листа или лотка выстилают пергаментом или под пергаментом. Пирожные укладывают в лотки в один ряд во избежание деформации. На все лотки и крышки наносят маркировку с наименованием предприятия, выпускающего изделие. Ежедневно их моют 1%-ным содовым раствором, споласкивают горячей водой и высушивают. Штучно-формованные пирожные («Корзиночка», крошковые, воздушные, бисквитные, миндальные типа «Идеал») предварительно укладывают в бумажные капсулы, а затем в лотки. Пирожные без отделки укладывают в лотки на ребро — не более 100 шт. Пирожные «Корзиночки», заполненные только фруктовой начинкой или фруктовой начинкой с отделкой из помадки, укладывают в лотки или коробки по 12 шт.

Пирожные с кремовой или фруктовой отделкой хранят предварительно уложенными в коробки в холодильных шкафах при температуре 6—8 °С и не ниже О °С. По мере изготовления их следует направлять на реализацию. Изделия без крема и пирожные «Корзиночка», заполненные фруктовой начинкой, хранят при температуре не выше 18 °С и влажности воздуха 70—75% в течение десяти суток.

В торговой сети кондитерские изделия хранят в холодильных камерах при температуре 0—8 °С, выдерживая следующие сроки хранения:

* 1) со сливочным кремом — 36 часов;
* 2) заварным — 6 часов;
* 3) взбитыми сливками — 7 часов;
* 4) белково-сбивным кремом — 72 часа;
* 5) фруктовой начинкой — 72 часа.

При отсутствии холодильных камер, охлаждаемых прилавков срок хранения пирожных и тортов со сливочным кремом сокращается до 12 часов, а реализация изделий с заварным кремом или взбитыми сливками запрещается.

Срок хранения пирожных может быть увеличен путем замораживания изделий.

Замораживанию и длительному хранению могут подвергаться пирожные: песочные, бисквитные, слоеные, крошковые, миндальноореховые, воздушные, комбинированные с прослойкой и отделкой всеми видами кремов на основе сливочного масла и фруктовых полуфабрикатов, за исключением отделанных помадой и желе.

Пирожные сразу после изготовления укладывают в лотки и направляют для замораживания в холодильные камеры при температуре не выше —20 °С. Перед отправкой в камеру для замораживания в специальный карман каждой вагонетки вкладывают ярлык, на котором указывают наименование изделия, дату и час изготовления.

Лотки с пирожными для замораживания укладывают в металлические лотки с металлическими крышками. В холодильной камере для замораживания лотки устанавливают один в другой до 15 лотков или хранят в вагонетках.

Пирожные хранят в холодильной камере при температуре не выше —18 °С не более трех недель. Бактериологическая лаборатория должна проводить бактериологические анализы изделий перед отправкой в холодильную камеру (глубокой заморозки). Загрузка тортов и пирожных в холодильную камеру сопровождается отметкой в специально заведенном журнале. Перед отправкой в торговую сеть пирожные дефростируют (размораживают) в камере дефростации при температуре 0—6 °С. Продолжительность дефростации пирожных четыре-пять часов.

Дата и время окончания дефростации считаются датой и временем изготовления пирожных.

Продолжительность хранения изделий после дефростации не более 36 часов при температуре не выше 6 и не ниже О °С.

В лотки с пирожными должна быть вложена этикетка с указанием наименования предприятия-изготовителя, даты, часа изготовления, срока хранения, смены или бригады, изготовившей продукцию.

После дефростации изделия направляются в торговую сеть в крытых автомашинах, предназначенных для перевозки тортов и пирожных.

Запрещается при погрузке и разгрузке ставить лотки и коробки с пирожными на пол или землю.