Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Методическая разработка практического занятия по профессиональному модулю ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Макарова Л.А. - мастер производственного обучения

****

**Приготовление отделочных полуфабрикатов**

**Цель работы:**

1. Ознакомить обучающихся с организацией труда в кондитерском цехе, инвентарём, инструментами, оборудованием, безопасными приёмами труда.

2. Выработать практические навыки:

* по проверке органолептическим способом качества и соответствия сырья к кремам, глазури, марципана, мастики, помады ;
* по выбору производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного использования его при приготовлении кремов, глазури, марципана, мастики, помады ;
* по использованию различных технологий приготовления кремов, глазури, марципана, мастики, помады с учётом качества и требований к безопасности готовой продукции;
* по определению органолептическим способом правильности приготовления кремов, глазури, марципана, мастики, помады;
* по оформлению изделий с кремом, глазури, марципана, мастики, помады с учётом требований к безопасности готовой продукции
* по обеспечению правильного температурного и временного режима по использованию и хранению кремов, глазури, марципана, мастики, помады

3. Научить экономному расходованию сырья и п/ф, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм.

**Содержание работы:**

1. Приготовление кремов:

* Сливочный крем (основной)
* Крем Шарлотт
* Крем Шарлотт на агаре
* Крем Новый
* Крем Гляссе
* Крем белковый заварной
* Крем белковый на агаре
* Крем из сливок
* Крем на сливках
* Крем Пражский
* Крем сливочный с различными фондами
* Крем из сухих смесей промышленного производства
* Крем творожный

2. Приготовление глазури, марципана, мастики:

- глазурь на основе фруктов;

- глазурь на основе помады;

- глазурь на основе шоколада (кувертюр);

- глазурь на основе сахарной пудры;

- глазурь на основе белковой массы;

- глазурь на основе гелей (меллагель);

- марципановая масса;

- мастика.

3. Проведение оценки качества.

4. Составление и оформление отчета

**Посуда, инвентарь и оборудование:**

Шкаф холодильный ШХ – 0,7, машина тестомесильная, машина тестораскаточная, весы настольные, мукопросеиватель «Каскад», печь конвекционная XF-190, шкаф расстоечный, пароконвектомат SCC 61, стол производственный, электрическая плита, взбивальная машина, миски, кастрюли, лопатки, скалка, ножницы, сито, мерная кружка, доски разделочные, выемки, корнеты, нож, кондитерские мешки с насадками, весы, производственные столы, миксер, электрическая плита, вальцовая машина.

**Последовательность выполнения работы:**

1. Инструктаж по ОТ и ТБ.
2. Подготовка рабочего места: инструменты, инвентарь, посуду
3. Подготовка сырья (масло, молоко, яйца, сахар) и дополнительные ингредиенты в соответствии с рецептурой
4. Сливочный крем (основной)

* сливочное масло зачистить, разрезать на куски
* взбить 5 – 7 мин
* сахарную пудру соединить со сгущённым молоком
* постепенно добавить во взбиваемое масло
* взбивать 7-10 мин
* в конце взбивания добавить ванильную пудру, коньяк или десертное вино

1. Крем Шарлотт

* сахар, яйца, молоко тщательно перемешать
* довести о кипения при постоянном помешивании
* сироп кипятить до температуры 104 – 1050С (проба - тонкая нитка)
* процедить, охладить до 20 – 220С
* масло сливочное зачистить, разрезать на куски
* взбивать 7 – 10 мин
* постепенно добавить ячно – молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру
* взбивать до готовности

1. Крем Шарлотт на агаре

* агар промыть, залить частью молоко и оставить на 2 – 3 часа для набухания
* закипятить до полного растворения агара
* молоко, сахар, яйца довести до кипения при постоянном помешивании
* добавить растворённый агар в горячий яично – молочный сироп
* процедить сироп и охладить до 200С
* масло зачистить, взбить 5 – 7 мин
* добавить яично – молочный сироп, ванильную пудру, коньяк
* взбить до готовности

1. Крем Новый

* сахар соединить с молоком, уварить до температуры 104 – 1050С (проба - тонкая нитка)
* процедить
* охладить до 200С
* масло сливочное зачистить, разрезать на куски
* взбить 7 – 10 мин
* постепенно добавить молочно – сахарный сироп, ванильную пудру, вино десертное или коньяк
* взбить до готовности

1. Крем Гляссе

* сахар соединить с водой в соотношении 4 : 1
* довести до кипения, снять пену
* уварить при температуре 1220С (проба – средний шарик)
* взбить яйца до увеличения объёма в 2,5 раза (до устойчивого рисунка)
* тонкой струёй влить горячий сироп
* взбивать до тех пор, пока масса охладиться до 250С
* масло сливочное зачистить, разрезать на куски
* взбивать о пышности
* добавить яично – сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино
* взбить о готовности

1. Крем белковый заварной

* сахар с водой довести до кипения, снять пену
* уварить до 1220С (проба – средний шарик)
* яичные белки взбить о увеличения объёма в 5 – 6 раз до образования устойчивой пены
* влить постепенно тонкой струёй горячий сахарный сироп
* добавить ванильную пудру
* взбивать 10 мин до готовности

1. Крем белковый на агаре

* агар промыть, залить водой и оставить на 2 – 3 часа для набухания
* закипятить до полного растворения
* добавить сахар, уварить при температуре 1220С (проба – средний шарик)
* яичные белки взбить до увеличения объёма в 5 – 6 раз ((до устойчивой пены)
* в конце добавить лимонную кислоту
* не прекращая взбивания, тонкой струёй влить горячий сироп с агаром
* добавить ванильную пудру
* взбивать 5 – 10 мин до устойчивого рисунка на поверхности

1. Крем из сливок

* сливки 35 % жирности охладить до 20С
* взбить до устойчивой пены
* постепенно добавить сахарную пудру, затем – ванильную
* взбивать до готовности

1. Крем на сливках

* сахар, сливки и третью часть масла уварить 2 – 3 мин
* охладить до 200С
* остальное масло зачистить, разрезать на куски
* взбить 5-7 мин на тихом ходу, затем на быстром
* добавить подготовленную массу, ванилин, коньяк или вино
* взбить о готовности

1. Крем Пражский

* яичные желтки взбить до однороной массы
* соединить с водой в соотношении 1 : 1
* добавить сгущенное молоко
* проварить на водяной бане до загустения
* массу протереть через сито
* охладить до 200С
* масло взбить на тихом ходу 5 – 7 мин
* переключит на быстрый ход
* постепенно ввести просеянный какао-порошок и ячно-молочную смесь
* взбить до готовности

1. Крем сливочный с различными фондами (с вишнёвым, виноградным, малиновым, апельсиновым соком)

* зачистить и нарезать на куски сливочное масло
* взбить до получения однородной массы
* постепенно добавит рафинадную пудру, сгущенное молоко
* взбивать ещё 7 – 10 минут
* в конце взбивания добавить ванильную пудру, сок

1. Крем из сухих смесей промышленного производства

«Шлагкрем»

* к порошку «Шлагкрем» добавить 1 л кипячёной холодной воды
* размешать
* взбить

«Деликат»

* во взбивальную машину загрузить смесь «Деликат»
* добавить холодную воду (- 10С)
* взбить на медленном ходу 5 мин
* затем на быстром ходу 5 мин

1. Крем творожный

* свежий некислый творог протереть через сито
* добавить желтки, растёртые с сахарной пудрой и размягчённым маслом
* ввести ванильный сахар
* тщательно вымешать массу, слегка взбивая, чтобы она получилась воздушной
* сливки взбить до пышной массы
* творожную массу соединить со взбитыми сливками и аккуратно перемешать

1. Дегустация. Оценка качества.
2. Уборка рабочего места

**Требования к качеству:**

1. Сливочный крем (основной)

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет* – кремовый

*Запах –* ванили, коньяка

2. Крем Шарлотт

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* желтоватый

*Запах –* ванили, коньяка

3. Крем Шарлотт на агаре

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* желтовато – кремовый

*Запах –* ванили, коньяка

4. Крем Новый

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* кремовый

*Запах –* ванили, коньяка

5. Крем Гляссе

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* желтоватый

*Запах –* ванили, коньяка

6. Крем белковый заварной

*Внешний вид* – глянцевая, пышная, однородная, слегка тягучая масса,

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* кремовый

*Запах –* ванили,

7. Крем белковый на агаре

*Внешний вид* – глянцевая, пышная, однородная, слегка тягучая масса,

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* снежно – белый

*Запах –* ванили

8**.** Крем из сливок

*Внешний вид* – воздушная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* белый

*Запах –* ванили

9. Крем на сливках

*Внешний вид* – пышная, однородная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* кремовый

*Запах –* ванили, коньяка

10. Крем Пражский

*Внешний вид* – пышная, однородна масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий с привкусом какао

*Цвет –* светло – коричневый

*Запах –* какао

11.Крем сливочный с различными фондами

*Внешний вид* – пышная, однородна масленичная масса

*Вкус* – сладкий с привкусом наполнителя

*Цвет –* по виду основного наполнителя

*Запах –* какао

12. Крем из сухих смесей промышленного производства

**«Шлагкрем»**

*Внешний вид* – пышная, однородная, масленичная масса, хорошо сохраняет форму

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* белый

*Запах –* ароматизаторов

**«Деликат»**

*Внешний вид* – пышная, однородная масса, слегка тягучая

*Вкус* – сладкий

*Цвет –* жёлтый

*Запах –* ванили

13. Крем творожный

*Внешний вид* – пышная, однородная, воздушная масса

*Вкус* – сладкий, лимона

*Цвет –* белый с жёлтоватым оттенком

*Запах –* ванили и лимона

**Рецептура:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **масса** | **Наименование** | **масса** |
| **Сливочный крем (основной)** |  | **Крем Шарлотт**  **(основной)** |  |
| масло сливочное  сахарная пудра  молоко сгущённое с сахаром  ванильная пудра  коньяк или вино десертное  **Выход:** | 522  279  209  5  1,7  **1000** | масло сливочное  сахар – песок  молоко цельное  яйца  ванильная пудра  коньяк или вино десертное  **Выход:** | 422  375  250  75  4  1,6  **1000** |
| **Крем Шарлотт на агаре** |  | **Крем Новый** |  |
| сахар – песок  яичные белки  агар  ванилин  кислота лимонная  вода  **Выход:** | 669  334  5  1  0,2  200  **1000** | масло сливочное  сахар – песлк  молоко цельное  ванилин  вино десертное  коньяк  **Выход:** | 460  397  180  0,4  0,9  0,9  **1000** |
| **Крем Гляссе** |  | **Крем белковый заварной** |  |
| масло сливочное  сахар – песок  яйца  ванильная пудра  коньяк или вино десертное  вода  **Выход:** | 396  396  237  4  2  100  **1000** | сахар – песок  яичный белок  ванильная пудра  вода  **Выход:** | 650  325  24  200  **1000** |
| **Крем белковый на агаре** |  | **Крем из сливок** |  |
| сахар – песок  яичные белки  агар  ванилин  кислота лимонная  вода  **Выход:** | 669  334  5  1  0,2  200  **1000** | сливки 35%  сахарная пудра  ванильная пудра  **Выход:** | 891  179  3  **1000** |
| **Крем на сливках** |  | **Крем Пражский** |  |
| масло сливочное  сливки 35%  сахар – песок  ванилин  коньяк или вино десертное  **Выход:** | 594  143  342  0,3  21  **1000** | масло сливочное  молоко сгущенное с сахаром  яичные желтки  какао – порошок  ванилин  вода  **Выход:** | 537  324  56  25  0,29  57  **1000** |
| **Крем сливочный с различными фондами** |  | **Крем из сухих смесей промышленного производства** |  |
| масло сливочное  сахарная пудра  молоко сгущенное  ванильная пудра  сок  **Выход:** | 520  224  200  5  50  **1000** | Шлагкрем  вода  **Выход:**  смесь «Деликат»  сорбиновая кислота  вода  коньяк  **Выход:** | 450  1000  **1450**  1000  0,1  2,5 л  74  **3574** |
| **Крем творожный** |  |
| творог  сахарная пудра  масло сливочное  сливки  яйца (желтки)  ванильный сахар  лимонная цедра  **Выход:** | 250  250  150  220  120  1  1  **1000** |  |  |

3. Приготовление глазури на основе фруктов

- фруктовую начинку или повидло подкрасить в красный цвет

- добавить немного патоки для придания блеска

- перемешать

- выложить в корнетик

- отсадить в виде различных рисунков

4. Приготовление глазури на основе помады

- помаду разогреть до 50-55º на водяной бане

- нанести длинным ножом по поверхности торта

(выложить в корнет – нанести нужный рисунок)

5. Приготовление глазури на основе шоколада (кувертюр)

- измельчить шоколад

- нагреть на водяной бане до температуры 33-34º

- добавить подогретое какао масло (или кокосовое масло)

6. Приготовление глазури на основе сахарной пудры

- налить в котел яичные белки, воду

- добавить 1/3 ч сахарной пудры

- взбить

- добавить 1/3 ч сахарной пудры

- подогреть смесь до 40-45º

- взбить, постепенно добавляя остальную сахарную пудру

7. Приготовление глазури на основе белковой массы

- сахар с водой довести до кипения

- снять пену

- уварить до 114º (проба на слабый шарик)

8. Приготовление глазури на основе гелей (мелла гель)

- мелла гель смешать с сахарной пудрой

- высыпать в воду

- помешивая, довести до кипения

- кипятить в течение 1 мин

- остудить

- использовать

9. Приготовление марципановой массы

- подсушенный очищенный миндаль пропустить через вальцовку 2-3 раза

- приготовить сироп: сахар, воду, патоку довести до кипения, снять пену, уварить до 121º (проба на средний шарик)

- миндаль выложить в котел

- тонкой струйкой влить сироп, помешивая

- перемешать

- оставить для охлаждения на 1 ч

- добавить сахарную пудру, коньяк (вино)

- пропустить через вальцовую машину

10. Приготовление мастики (сахарная сырцовая мастика)

- желатин залить водой t 25º

- оставить для набухания на 1-2 ч

- подогреть до 60º

- перемешать до полного растворения

- добавить сахарную пудру

- замесить, чтобы не было комков

- во время замеса добавить патоку, эссенцию, краску, лимонную кислоту

11. Оценка качества.

12. Оформление и сдача отчета по лабораторной работе (схема).

13. Уборка рабочего места.

**Требования к качеству отделочных полуфабрикатов**

Глазурь на основе фруктов

*Внешний вид* - мажущая

*Цвет* - ярко-красная

*Вкус и запах* - свойственный виду фруктов

Глазурь на основе помады

*Внешний вид* - пастообразная, однородная

*Цвет* - белая с глянцем

*Вкус и запах* - сладкий; запах, свойственный ингредиентам

Глазурь на основе шоколада (кувертюр)

*Внешний вид* - пастообразная

*Цвет* - коричневый с глянцем

*Вкус и запах* - сладкий, шоколадный запах

Глазурь на основе сахарной пудры

*Внешний вид* - пастообразная

*Цвет* - белый с глянцем

*Вкус и запах* - сладкий; запах, свойственный ингредиентам

Глазурь на основе белковой массы

*Внешний вид* - пастообразная

*Цвет* - белый с глянцем

*Вкус и запах* - сладкий; запах, свойственный ингредиентам

Глазурь на основе гелей

*Внешний вид* - не расплывчатая, желеобразная

*Цвет* - глянцевый, соответствующий красителю

*Вкус и запах* - сладкий

Марципановая масса

*Внешний вид* - пластичная, вязкая

*Цвет* - бело-серый

*Вкус и запах* - сладкий, с привкусом миндаля; запах миндаля

Мастика

*Внешний вид* - пластичная

*Цвет* - белая с глянцем

*Вкус и запах* - сладкий

**Рецептура на отделочные полуфабрикаты**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Глазурь на основе шоколада (кувертюр)** |  | **Глазурь на основе сахарной пудры** |  |
| Пропорция 4 : 1  шоколад : какао масло |  | Сахарная пудра  Яичные белки  Вода  **Выход:** | 907  28  136  **1000** |
| **Глазурь на основе белковой массы** |  | **Глазурь на основе гелей** |  |
| Сахар  Сахарная пудра  Яичные белки  Лимонная кислота  Вода  **Выход** | 547  315  170  0,1  248  **1000** | Мелла гель  Сахар  Вода  **Выход** | 25  300  1000  **1325** |
| **Марципановая масса** |  | **Мастика** |  |
| Миндаль  Сахар  Сахарная пудра  Патока  Коньяк или  десертное вино  Краска пищевая  Вода  **Выход** | 497  398  100  15  30  1  60  **1000** | Сахарная пудра  Патока  Желатин  Эссенция  Вода  **Выход** | 930  50  10  0,5  100  **1000** |

**Указания к работе**

1. Мастика быстро застывает – используют сразу после приготовления;
2. При нанесении помады на поверхность изделий необходимо предварительно смазать поверхность фруктовой начинкой;
3. Изделия, глазированные помадой после застывания разрезают горячим ножом (нож опускают в горячую воду);
4. При приготовлении белковой глазури – посуда должна быть без следов жира;
5. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности: рисунок не должен заплывать;
6. Глазурь на основе гелей можно готовить с добавлением фруктовых соков;
7. Глазурь на основе гелей используют для оформления пирожных, тортов и других кондитерских изделий