

641,5
1780

Повар, кондитер



Начальное профессиональное образование

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

В двух частях

Часть 2

Учебное пособие



соответствует
ФГОС

НАЧАЛЬНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

В двух частях

Часть 2

Рекомендовано

*Федеральным государственным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования
в учебном процессе образовательных учреждений,
реализующих программы начального
профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 360
от 04 октября 2010 г. ФГУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2013

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

П801

Рецензент —

преподаватель высшей категории Профессионального лицея № 28 г. Москвы

Т.А.Качурина

**Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2 ч.
П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Н.Н.Беломестная, Н.В.Доценко]. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.**

ISBN 978-5-4468-0424-5

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Рассмотрены практические аспекты приготовления кондитерских полуфабрикатов и изделий, подготовки кондитерского сырья к производству, требования к качеству кондитерских изделий и правила их хранения. Приведены сведения о современных видах производственных заданий, интересные факты из истории некоторых кондитерских изделий. Даны ценные рекомендации по применению определенных видов сырья. Освещены вопросы охраны труда в кондитерском производстве.

В части 2 рассмотрены технологические пооперационные процессы приготовления и использования в кондитерском производстве сиропов, желе, кандиры, кремов, шоколада, помады, посыпок, карамели, глазури, марципана, а также изготовления разных видов пирожных и тортов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся учреждений начального профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

© Коллектив авторов, 2011
ISBN 478-5-4468-0424-5 (ч. 2) © Образовательно-издательский центр «Академия», 2011
ISBN 978-5-4468-0422-1 © Оформление. Издательский центр «Академия», 2011

Уважаемый читатель!

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

1.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СИРОПОВ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *тепловое оборудование:* электрическая плита ПЭСМ-4;
- *инвентарь, инструменты и посуда:* варочные котлы и кастрюли различной вместимости, весы.

1.1.1. Характеристика сиропов

Сироп — это смесь сахара с водой. Для приготовления различных полуфабрикатов требуется сироп с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от ее температуры. В 1 л холодной воды можно растворить только 2 кг сахара, а при температуре воды 100 °С — до 5 кг, но если необходимо получить сироп с большим содержанием сахара, то его соединяют с водой и кипятят. В процессе уваривания сахарного сиропа происходит выпаривание воды, поэтому количество сахара и его концентрация увеличиваются. Чем больше сахара в сиропе, тем выше температура кипения и его плотность (удельный вес). По этим признакам определяют содержание сахара в сиропе. Плотность сиропа определяется с помощью ареометра и сахариметра.

Пользуясь ареометром, находят удельный вес сиропа, а по табл. 1.1 — содержание сахара в нем.

Таблица 1.1. Зависимость плотности сиропа от содержания сахара

Содержание сахара, %	Удельный вес при 20 °С, г/см ³	Температура кипения в открытой посуде, °С	Органолептическое определение содержания сахара в сиропе
10	1,038	100,1	Подслащенная вода
20	1,08	100,3	То же
30	1,126	100,6	Сладкая вода
40	1,76	101,1	То же
50	1,229	101,9	Сироп слабый
60	1,236	103,01	Сироп средний
65	1,316	103,9	Сироп крепкий

Окончание табл. 1.1

Содержание сахара, %	Удельный вес при 20 °С, г/см ³	Температура кипения в открытой посуде, °С	Органолептическое определение содержания сахара в сиропе
70	1,348	105,3	Нитка тонкая
75	1,378	107,4	Нитка средняя
80	1,411	110,3	Нитка толстая
85	—	114,5	Шарик слабый
90	—	122,6	Шарик средний
95	—	127	Шарик крепкий
98	—	165	Карамель

Из табл. 1.1 следует, что до 65 % содержание сахара в сиропе определяется на вкус; а при его концентрации в пределах 70 — 80 % капли охлажденного сиропа, зажатые между пальцами, при их разъединении растягиваются в нить различной толщины. Чем больше концентрация сахара, тем нить толще. При содержании сахара от 85 до 95% берут пробу следующим образом: зачерпнув ложкой горячий сироп, ее быстро опускают в холодную воду — получается шарик слабый (при 85%-ной концентрации сахара), средний (при 90%-ной концентрации сахара), крепкий (при 95%-ной концентрации сахара). А когда содержание сахара повышается до 98 %, масса начинает ломаться, т. е. образуется карамель.

Технологическая карта

Наименование блюда (сырья): «Сироп для пропитывания изделий»

<i>Сырье</i>	<i>Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г</i>
Сахар-песок.....	5 131
Эссенция ромовая.....	19,2
Коньяк или вино десертное.....	479,5
Итого.....	5 629,7

1.1.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий

Операция № 1. Приготовление сиропа. Сахар соединяют с водой в котле для варки сиропа. Полученную смесь доводят до ки-

пения. Снимают пену шумовкой или ложкой. Кипятят сироп в течение 1 ...2 мин.

Операция № 2. Охлаждение. Охлаждают сироп до температуры 20 °С.

Операция № 3. Оформление сиропа. В полученный сироп добавляют ароматизаторы: коньяк или крепкое десертное вино, ромовую эссенцию.

Использовать сироп необходимо при температуре не выше 20 °С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой изделия нужно обязательно выдержать 6...8 ч для укрепления структуры теста.

1.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления кофейного сиропа

Операция № 1. Приготовление сиропа. Воду доводят до кипения и разливают в три емкости. В первую емкость кладут кофе натуральный молотый. Доводят до кипения и кипятят в течение 2...3 мин.

Операция № 2. Процеживают. В полученную гущу наливают вторую часть воды и кипятят в течение 2... 3 мин.

Операция № 3. Повторяют операцию 2 с третьей частью воды.

Операция № 4. К полученной кофейной вытяжке добавляют сахар и доводят до кипения. Снимают пену.

Операция № 5. Охлаждают до температуры 20°С.

Операция № 6. Вводят коньяк для ароматизации.

1.1.4. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для глазирования (тиража]

Операция № 1. В сахар добавляют воду. Доводят до кипения. Снимают пену и уваривают до температуры 110 °С.

Операция № 2. Охлаждают сироп до температуры 80 °С.

Операция № 3. Добавляют эссенцию.

Сироп для глазирования применяют для глазирования пряников, фруктов, которые используются для приготовления тортов и пирожных.

1.1.5. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа инвертного

Операция №1. Сахар соединяют с водой. Полученную смесь доводят до кипения. Снимают пену.

Операция №2. Добавляют молочную кислоту. Уваривают в течение 25...30 мин. Во время уварки под действием температуры и кислоты происходит инверсия, т. е. разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу, поэтому сироп приобретает новые свойства — он на 10% слаще обычного сахарного сиропа, очень гигроскопичный, за счет чего изделия долго не черствеют. Сироп можно использовать вместо патоки при приготовлении помады, пряников и других кондитерских изделий. Если инвертный сироп добавить в тесто, где применяется пищевая сода, то процесс разрыхления усиливается. Добавление инвертного сиропа в сахарные растворы и карамель препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Вместо молочной кислоты можно использовать любую пищевую.

Требования к качеству сиропов. *Сироп кофейный*: запах — ярко выраженный запах кофе; цвет — кофейный; вкус — сладкий; консистенция — вязкая; влажность — 50%.

Сироп для промочки: запах — эссенции и вина; цвет — прозрачный; вкус — сладкий; консистенция — прозрачная; влажность — 50%.

Сироп для глазирования (тираж): запах — эссенции; цвет — прозрачный; вкус — сладкий; консистенция — густая; влажность — 25%

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие виды сиропов используются при приготовлении кондитерских изделий?
2. С помощью чего определяют температуру сиропа?
3. Чем можно заменить молочную кислоту при приготовлении инвертного сиропа?
4. Перечислите требования к качеству сиропа для пропитывания кондитерских изделий.
5. До какой температуры уваривают сироп для глазирования?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Рассчитайте количество сырья для приготовления 150 г сиропа для пропитывания.

12. ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ЖЕЛЕ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально техническое оснащение:

- *оборудование:* холодильные шкафы;
- *инвентарь и инструменты:* формы для желе, ножи поварские.

1.2.1. Технологический пооперационный процесс приготовления желе на желатине

О п е р а ц и я № 1. Подготовка сырья. Желатин промывают, заваривают водой и оставляют для набухания на 1... 2 ч.

О п е р а ц и я № 2. Приготовление сиропа. Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до температуры 65...60°С.

О п е р а ц и я № 3. Соединение с желатином. В сироп добавляют желатин и перемешивают до тех пор, пока желатин не растворится. Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят горячий сироп и, помешивая, доводят до кипения.

О п е р а ц и я № 4. Введение ароматизаторов, вкусовых и красящих веществ. Полученное желе процеживают через сито с ячейками диаметром 1,5 мм и добавляют эссенцию, коньяк или вино, кислоту и краситель.

О п е р а ц и я № 5. Способы оформления желе. В не застывшем виде, т.е. жидким желе-сиропом покрывают поверхность пирожных и тортов.

Из застывшего желе выемками вырезают украшения для отделки поверхности тортов и пирожных.

1.2.2. Технологический пооперационный процесс приготовления желе на агаре

О п е р а ц и я № 1. Подготовка сырья. Агар промывают и замачивают холодной водой для набухания в течение 2...3 ч.

О п е р а ц и я № 2. Варка агара. Замоченный агар кипятят до полного растворения, предварительно слив избыток воды.

О п е р а ц и я № 3. Соединение с другими компонентами. В кипящую массу добавляют сахар и патоку, доводят до кипения, сни-

мают пену. Охлаждают до температуры 65...60°С, процеживают через сито с ячейками диаметром 1,5 мм, добавляют эссенцию, коньяк или вино, кислоту и краситель (если необходимо использовать цветное желе).

Операция №4. Способы оформления желе. В незастывшем виде, т.е. жидким желе-сиропом покрывают поверхность пирожных и тортов.

Из застывшего желе выемками вырубают украшения для отделки поверхности тортов и пирожных.

1.2.3. Использование желе в кондитерском производстве

Желе в остывшем виде представляет собой блестящую полупрозрачную студнеобразную массу, которая легко режется на хорошо сохраняющие форму куски. В горячем виде — это сироп. Фигурками и кусочками желе украшают торты, пирожные и кексы. Фрукты на изделиях можно заливать неостывшим желе. После остывания они становятся блестящими и красивыми. Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения.

Так, с помощью форм изготавливают барельефы, а складывая две половинки, получают объемные фигурки.

Остатки желе можно крупно порубить ножом и использовать также для украшения: выкладывая кусочками или полосками, украшать края кондитерских изделий. Мелко порубленное желе можно выдавливать через кондитерский мешок со средней круглой насадкой, получатся интересные узоры.

Срок хранения 72 ч.

1.2.4. Разновидности желе. Виды брака желе и его причины

Нарезное желе. Для изготовления таких украшений желе заливают в специальные противни слоем 10...30 мм, а затем с помощью ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Многослойное (многоцветное) желе. Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости и вновь сверху наливают желе другого цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

Мраморное. Желе готовят смешиванием бесцветного желе с окрашенным. Их осторожно соединяют, тогда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем нарезают на фигурки.

Мозаичное. Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, нарезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают остыть. Из застывшего желе нарезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

Требования к качеству желе: однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность 50 %.

Виды возможного брака желе и его причины

<i>Виды брака</i>	<i>Причины</i>
Излишнее количество пищевой кислоты	Недостаточное количество или плохое качество сахара, желатина или патоки
Желе матовое (без глянца)	Недостаточное количество патоки

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите виды желе.
2. Перечислите варианты использования желе.
3. Чем отличается приготовление желе на желатине от желе на агаре?
4. Чем можно заменить сахар при приготовлении желе?
5. Какова роль патоки при приготовлении желе?
6. Чем отличается мраморное желе от мозаичного?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Подготовьте агар и желатин для приготовления желе.
2. Приготовьте желе из желатина с использованием сиропа из консервированных фруктов.
3. Приготовьте желе в незастывшем виде и используйте его для покрытия поверхности фруктов.
4. Приготовьте заготовки из желе для барельефов и соедините их, чтобы получились объемные фигурки.

1.3. УКРАШЕНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФРУКТАМИ, ЯГОДАМИ И ЦУКАТАМИ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и инструменты: сито, грохот, доски разделочные, ножи поварские.

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. Подготовка свежих фруктов перед оформлением тортов, кексов и пирожных. Свежие фрукты и ягоды используют при приготовлении сезонных тортов и пирожных. Отбирают самые красивые экземпляры без малейших признаков порчи, затем их тщательно промывают.

Абрикосы разрезают вдоль бороздки на две половинки, удаляют косточки. Ядро можно использовать вместо миндаля.

Ананас используют для отделки тортов, пирожных и кексов. При очистке ананасов сначала срезают ножом верхнюю и нижнюю его части, затем сверху вниз срезают кожу и нарезают ананас на круглые дольки, из каждой дольки заостренной трубочкой вынимают жесткую сердцевину, дольки разрезают на кусочки.

Вишню в свежем виде с косточкой можно использовать для украшения пирожных и тортов, а вишню без косточки — для начинки.

Косточки из ягод удаляют специальной машинкой.

Груши. Украшать кондитерские изделия можно только свежими грушами нежных сортов, сразу же покрывая их желе или мармеладом, так как груши быстро темнеют. Груши следует чистить ножом из нержавеющей стали. После использования ножи необходимо опустить в немного подсоленную воду, что предохранит их от потемнения.

Сердцевину можно удалить у целой груши. Для этого надо вставить металлическую трубку снизу немного глубже половины груши, воткнуть в грушу сбоку нож, подрезать концом его сердцевину на уровень конца трубочки, вынуть нож и извлечь трубочку с сердцевинной груши.

Яблоки. Для украшения пирожных и тортов яблоки в свежем виде не применяют, потому что они быстро темнеют. Яблоки используются в консервированном виде. Очищают яблоки ножом. Сердцевину у яблок, как и у груш, удаляют с помощью металлической трубки.

Консервированные фрукты используют в кондитерском производстве круглый год. Сироп, в котором находятся фрукты, также употребляется в кондитерских изделиях. Если сироп прозрачный, его применяют для приготовления желе, если мутный — для промочки. Фрукты кладут на сито для подсушивания.

Операция № 2. Оформление изделий фруктами, ягодами или цукатами. Подготовленные фрукты и ягоды укладывают на



Рис. 1.1. Торт бисквитно-кремовый с малиной

поверхность, покрытую фруктовой начинкой или кремом (рис. 1.1). Можно сверху покрыть желе или карамелью.

Цукатами (от польск. *sukata* из лат. *succus* — сок) называются сваренные, а затем подсушенные и засахаренные фрукты или их кожура.

Цукаты широко применяют для украшения тортов, пирожных, кексов, баб, куличей, а иногда их используют и для начинки. Цукаты готовят путем многократной варки. Если фрукты варили без патоки и в не кислом сиропе, то после извлечения из сиропа их надо положить в дуршлаг для стекания сиропа, а затем разложить в теплом сухом месте для сушки.

Красиво нарезанными цукатами украшают поверхность кондитерских изделий.

Советы мастера

- При приготовлении кексов и куличей цукаты нужно мелко нарезать и обвалить в муке перед тем, как вводить их в тесто. Это способствует равномерному распределению цукатов по всему тесту и придает изделию характерный вкус.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие фрукты и ягоды используют для оформления кондитерских изделий?
2. Что такое цукаты?
3. Чем можно покрыть фрукты и ягоды на поверхности кондитерских изделий?
4. Как подготовить цукаты перед введением их в тесто?

1.4. УКРАШЕНИЯ ИЗ КАНДИРА

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли разной вместимости, лопатка деревянная, гипсовые формы.

Кандир представляет собой уваренный сахарный сироп, который, будучи разлитым горячим в формы, быстро образует из выпадающих в осадок кристаллов сахара корочку. Из кандира можно отлить объемные пустотелые фигурки животных и птиц. Эти фигурки используют для украшения тортов. Лучшие фигурки получают при варке кандира из крепкого кускового сахара, хуже — из сахара-песка.

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. Приготовление сахарного сиропа. Сахар растворяют в воде и уваривают до пробы на толстую нитку (до 110 °С). Охлаждают до температуры 80 °С. Сироп растирают лопаткой, одновременно добавляют сахарную пудру до помутнения и получения консистенции жидкой сметаны.

Операция №2. Подготовка форм и заполнение их сиропом. Для отлива фигурок пользуются гипсовыми формами. Промывают половинки форм, связывают их и замачивают в течение 2...3 ч в чистой воде.

Сырая форма предотвращает прилипание сиропа к стенкам. Если горячий сироп залить в сухую форму, то ее половинки слипнутся и форму очень трудно будет раскрыть.

В подготовленную форму через отверстие, находящееся обычно внизу фигурок, заливают горячий сироп. Заливать форму надо постепенно, чтобы не оставалось пузырьков воздуха. Форма должна быть заполнена сиропом целиком. После заполнения устанавливают форму отверстием вверх.

Операция №3. Охлаждение и выдерживание форм. Охлаждают содержимое форм до получения твердой корочки, формирующей отливаемую фигурку. Выливают незатвердевший сироп из того отверстия, через которое его вливали. Выдерживают форму в течение 25...30 мин.

Операция №4. Оформление фигурок из кандира. Форму развязывают, сахарную фигуру вынимают, высушивают в течение 1 сут и более. Фигурки можно окрашивать глазурью, пищевыми красителями или другими массами.

Технологическая карта

Наименование блюда (сырья): «Кандир»

Выход — 1 000 г

<i>Сырье</i>	<i>Расход сырья, г</i>
Сахар-рафинад.	745
Сахарная пудра	.. 74
Вода.....	224

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что такое кандир?
2. Какие формы используют для изготовления фигурок из кандира?
3. Перечислите сырье для приготовления кандира.
4. Чем можно окрасить фигурки из кандира?

1.5. УКРАШЕНИЯ ИЗ ФРУКТОВО-РИСОВАЛЬНОЙ МАССЫ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и инструменты: кастрюли разной вместимости, лопатки деревянные.

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. Приготовление фруктового повидла. Соединить сахар и фруктовое пюре в соотношении 1:1, уварить массу до пробы на тонкую нить.

Операция № 2. Определение готовности повидла. Взять ложкой горячее повидло и нанести на холодную тарелку 1 — 2 капли. Если повидло не растечется, значит оно готово.

Операция № 3. Доведение фруктово-рисовальной массы до готовности. Подкрасить повидло соками, натуральными красителями, добавить патоку (для придания большего объема).

Операция № 4. Использование для оформления изделий. Фруктово-рисовальную массу выкладывают в корнетик и отсажи-

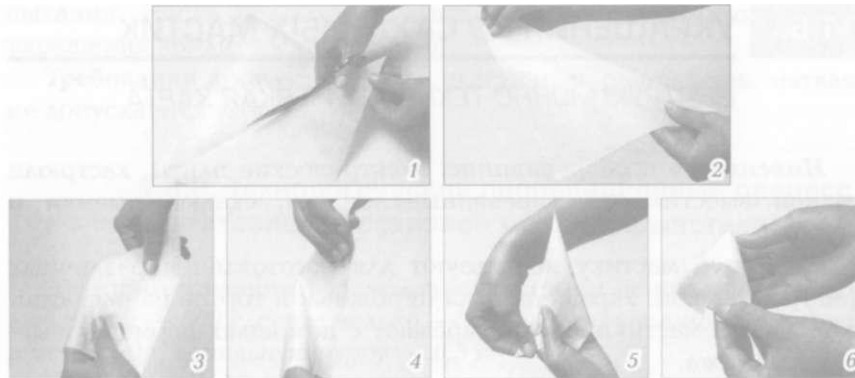


Рис. 1.2. Последовательность (1—6) изготовления корнетика из бумаги

вают в основном на кремовые изделия в виде точек, тонких орнаментов, надписей и др.

Корнетик — это бумажная конусообразная трубочка, сделанная из пергаментной или другой плотной тонкой бумаги, или кальки (рис. 1.2). Для того чтобы сделать корнетик, нужно квадратный кусок бумаги размерами 20 x 20 см разрезать по диагонали на два треугольника, которые затем свернуть в форме конуса. Концы бумаги в широкой части корнетика загнуть внутрь — что скрепляет корнетик и придает ему прочность.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. В каком соотношении используют сахар и фруктовые пюре для приготовления фруктово-рисовальной массы?
2. До какой пробы уваривают повидло при приготовлении фруктово-рисовальной массы?
3. Перечислите сырье, используемое для приготовления фруктово-рисовальной массы.
4. Что такое корнетик?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Изготовьте корнетик из пергаментной бумаги, наполните его фруктово-рисовальной массой и нанесите на кондитерские изделия рисунок или надпись.

1.6. УКРАШЕНИЯ ИЗ САХАРНЫХ МАСТИК

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и оборудование: электрические плиты, кастрюли разной вместимости, деревянные лопатки, скалки, выемки и ножи.

Сахарную мастику используют для изготовления различных фигурок лепкой. Украшения для пирожных и тортов из раскатанного пласта мастики также вырезают с помощью формочек-выемок или ножа.

Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики: сырцовую и заварную.

1.6.1. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной сырцовой мастики

Для приготовления 1 кг сырцовой мастики требуется: *сахарной пудры 930 г, патоки 50 г, желатина 10 г, эссенции 0,5 г, воды 100 г.*

О п е р а ц и я № 1. Подготовка и растворение желатина. Замочить желатин в холодной кипяченой воде при температуре 25 °С (соотношение желатина и воды 1:10). Оставить желатин для набухания в течение 1 ...2 ч.

О п е р а ц и я № 2. Замешивание мастики. Желатин нагреть до температуры 60 °С на медленном огне при помешивании до полного растворения. Сахарную пудру тонкого помола просеять через сито с диаметром ячеек 1,5 мм и собрать ее горкой, в середине которой сделать ямку.

В сахарную пудру влить подготовленный желатин, патоку, эссенцию и замесить до однородной массы, чтобы не было комков.

О п е р а ц и я № 3. Изготовление фигурок, лепка. Готовую мастику разделить на несколько частей и подкрасить пищевыми красителями в разные цвета. Подкрашенную мастику сложить в полиэтиленовые пакеты, чтобы она не засохла и была более эластичной и мягкой.

Стол подпилить сахарной пудрой или крахмалом и раскатать небольшой кусочек мастики скалкой в пласт толщиной 1...2 мм, вырезать из него ножом или выемками для мастики цветочки, лепесточки, листики и т.д. Чтобы украшения не были плоскими, их можно уложить на скалку, карандаш или другие предметы для под-

сыхания. После подсыхания мастику можно использовать для украшения кондитерских изделий.

Требования к качеству: масса эластичная, однородная, мягкая, не допускаются комки.

1.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной молочной мастики

Для приготовления 1 кг молочной мастики используют: сахарную пудру — 300 г, сухое молоко — 300 г, сгущенное молоко с сахаром — 430 г, ванильную пудру — 0,5 г.

Операция № 1. Соединить сахарную пудру, сухое и сгущенное молоко с сахаром и ванильную пудру. Вымесить до однородной массы.

Операция № 2. Вылепить изделия или раскатать и нарезать украшения фигурными выемками.

Технологическая карта

Наименование блюда (сырья): «Молочная мастика»

Выход — 1 000 г

<i>Сырье</i>	<i>Расход сырья, г</i>
Сахарная пудра.....	300
Сухое молоко.....	300
Сгущенное молоко с сахаром.....	430
Ванильная пудра.....	0,5

1.6.3. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной заварной мастики

Операция № 1. Заваривание крахмала. Соединяют крахмал с частью воды. Оставшуюся воду соединяют с патокой. Раствор воды с патокой доводят до кипения и соединяют при помешивании с раствором крахмала; заваривают при непрерывном помешивании.

Операция № 2. Замешивание мастики. Добавляют в крахмал сахарную пудру и замешивают мастику до однородной консистенции с добавлением красителей.

Операция № 3. Изготовление украшений. Лепят или выемками вырезают украшения из мастики, затем подсушивают в сухом теплом месте в течение 12...24 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите виды сахарной мастики, используемые в кондитерском производстве.
2. Чем отличаются технологические процессы приготовления сырцовый и заварной мастик?
3. Какое молоко включают в состав молочной мастики?
4. Какими способами готовят украшения из сахарной мастики?
5. Перечислите продукты, входящие в состав сахарной заварной мастики.
6. Из каких операций состоит процесс приготовления сахарной заварной мастики?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Рассчитайте количество сырья для приготовления 300 г мастики молочной.

1.7. УКРАШЕНИЯ ИЗ САХАРНОЙ ПАСТЫ ДЛЯ МОДЕЛИРОВАНИЯ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологический пооперационный процесс

Сахарную пасту (мастику) для моделирования используют для «обтягивания» тортов и пирожных, лепки цветов, фигурок, отделки тортов. В состав пасты входят: сахар, глюкоза, жир, вода, сорбит, пшеничный крахмал, загуститель и эмульгатор.

Операция № 1. Раскатывание пласта. Готовую пасту разминают до мягкой пластичной консистенции на столе, посыпанном сахарной пудрой, раскатывают в пласт толщиной 3...5 мм.

Операция № 2. «Обтягивание» тортов. Поверхность торта предварительно промазывают тонким слоем джема, сверху покрывают раскатанным пластом сахарной пасты, придавая ей изящную форму.

Операция № 3. Лепка украшений. Для лепки цветов в массу втирают немного сахарной пудры (поскольку масса белоснежная, цвета при добавлении красителя получаются пастельные, нежные).

Из этой массы можно заготовить украшения впрок и хранить в картонных или пластиковых коробках. Для изготовления цветов и

разных фигурок пользуются специальным инструментом. Торты, украшенные сахарной пастой, выглядят очень нарядно.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Из готовой сахарной пасты для моделирования изготовьте украшения для пирожных и тортов.

1.8. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЦВЕТОВ ИЗ МАСТИКИ В СТИЛЕ АНГЛИЙСКОЙ ТЕХНИКИ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Изделия из пасты «Бианка»

Сырье: *сахарная паста (мастика) «Бианка» (состав: сахар 25%, крахмал, глюкозный сироп, растительные жиры, ароматизатор).*

Изделия из пасты «Бианка» получаются тонкие, из нее легко выполнить детализацию: тычинки, жилки на листьях и т.д.

«Тигровая лилия». Специальная выемка для изготовления украшения не обязательна — у лепестков несложная форма.

Белую тонкую проволоку нарезают на отрезки длиной 7...8 см. На эти отрезки проволоки надевают небольшое количество пасты «Бианка» и придают ей форму капли или пестика.

Мраморную столешницу (лучше — силиконовый коврик) присыпают сахарной пудрой; маленькой скалкой или толстой стеклой раскатывают «каплю» (частички) пасты, придавая форму лепестка тигровой лилии. Если раскатывать лепестки, не надевая частички пасты на проволоку, а затем соединять лепестки с проволокой, то украшений хорошего качества создать невозможно.

Лепестки укладывают на круглую скалку для сушки. Высушенные лепестки расписывают. Пестик подкрашивают шоколадом, вокруг него располагают тычинки и закрепляют их отрезками проволоки.

Собирают лилию по три лепестка; вторую тройку лепестков располагают ниже — в шахматном порядке. Все проволочные концы прячут под лентой темно-зеленого цвета.

«Мелкие цветы». Для изготовления этих украшений, как правило, необходимы выемки. Небольшое количество пасты «Бианка» надевают на проволоку, придают ей форму бутонов, надрезают их ножничками (получаются как бы закрытые бутоны).

Другой способ: частичку «Бианки» надевают на проволоку, придают ей форму бутона и расплющивают. Переворачивают расплющенную заготовку, надевают сверху на проволоку выемку и

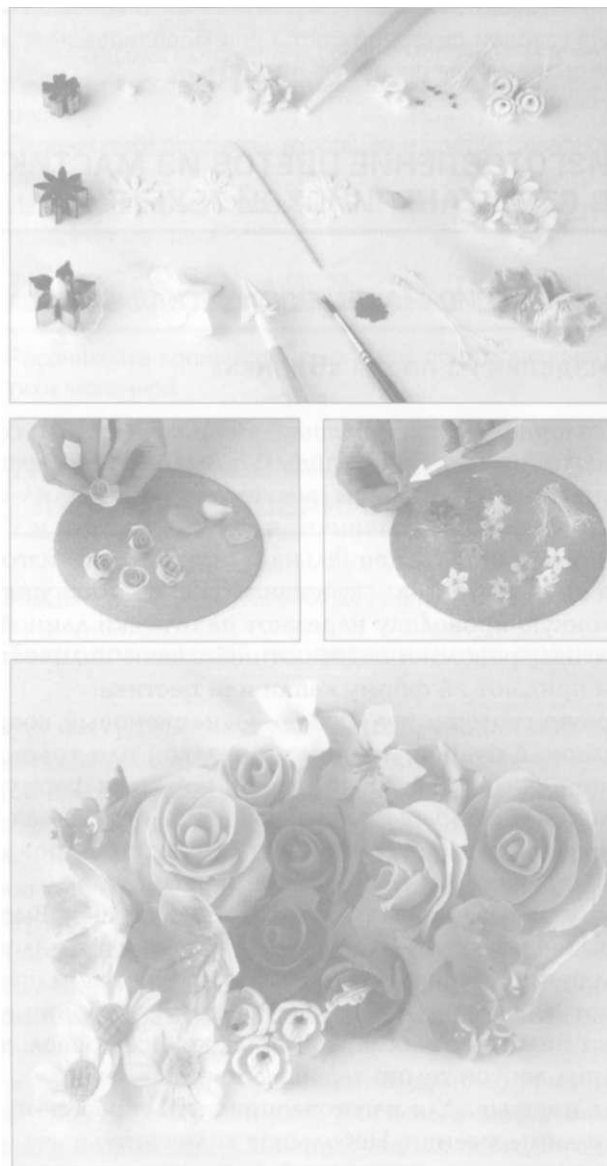


Рис. 1.3. Цветы из мастики

выдавливают выкройку. Тонкой стеклой придают каждому лепестку живой вид, в центр цветка втыкают три тычинки.

Цветы собирают в букет, обматывая стебли пищевой лентой.

Розы из мастики (рис. 1.3). На конец короткой проволоки наносят немного мастики в форме удлиненной груши для создания основы, на которую в последующем приклеивают лепестки роз. Мاستику раскатывают в тонкий пласт толщиной 2... 3 мм, и из него фигурной жестяной выемкой вырезают овальные с одним острым концом фигурки. Каждую фигурку кладут острием вниз на открытую ладонь левой руки, в правую руку берут деревянную палочку с шариками на концах. Одним из шариков мастику проминают для придания ей формы лепестка. Затем острый конец лепестка смачивают водой и приклеивают на грушевидную основу розы.

Так, один за другим прикрепляют лепестки, создавая розу. Розы свободным концом проволоки навешивают на натянутую в специальном деревянном ящике проволоку, где и оставляют на сутки для просушки. На торте розы укрепляют с помощью проволоки.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Из готовой мастики изготовьте украшения для оформления пирожных и тортов.

1.9. УКРАШЕНИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО КРЕМА

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и инструменты: алюминиевые котлы разной вместимости, отсадочные мешки, шприцевальные трубочки, корнетики, гребенки, взбивальная машина.

1.9.1. Виды крема

Кремы представляют собой пластичную, как правило, пышную массу, приготовленную способом взбивания масла, сливок, яиц или белков с добавлением сахара, молока, ароматизирующих и вкусовых веществ.

Масляные кремы наиболее распространены. Эти кремы пригодны как для украшения, так и для обмазки пластов, а также для заполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Все масляные кремы можно использовать в кондитерском производстве в течение 5 ч с момента изготовления крема.

15 и д Ц крема: крем сливочный (основной), крем сливочный «Новый», крем «Шарлотт» (основной), крем «Глясе», крем белковый (заварной).

1.9.2. Технологический пооперационный процесс приготовления крема сливочного основного

Масло сливочное — 522 г, сахарная пудра — 279 г, молоко сгущенное с сахаром — 279 г, ванильная пудра — 5 г, коньяк или вино десертное — 1,7 г. Выход — 1 000 г.

Операция № 1. Подготовка сливочного масла. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, кладут в бачок взбивальной машины и взбивают в течение 5...7 мин.

Операция № 2. Соединение продуктов и взбивание крема. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло, взбивают в течение 5...7 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Требования к качеству. Пушистая, однородная, маслянистая масса слегка кремоватого цвета, хорошо сохраняет форму; влажность — 14%.

1.9.3. Технологический пооперационный процесс приготовления крема сливочного «Новый»

Сырье для приготовления 1 кг крема сливочного «Новый»: сахар-песок, масло сливочное — 466 г, молоко сгущенное с сахаром — 410 г, ванильная пудра — 5 г, коньяк или вино десертное — 12,6 г, вода — 150 г.

Операция № 1. Приготовление сиропа. Сахар с водой соединяют, доводят до кипения, снимают пену, уваривают до «толстой нитки» и температуры 110°C, охлаждают до температуры 20 °С, соединяют со сгущенным молоком.

Операция № 2. Подготовка сливочного масла. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают в течение 5...7 мин.

Операция №3. Приготовление крема. В сливочное масло постепенно вливают массу из сиропа и сгущенного молока, продолжают взбивание. Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино и взбивают в течение 10... 15 мин.

Этот крем можно приготовить с добавлением джема или какао-порошка.

1.9.4. Технологический пооперационный процесс приготовления крема «Шарлотт» (основного)

Сырье: масло сливочное — 422 г, сахар-песок — 375 г, молоко цельное — 250 г, яйца — 75 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк или вино десертное — 1,6 г. Выход — 1 000 г.

Операция № 1. Приготовление яично-молочного сиропа.
Способ 1. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104... 105°C (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до температуры 22...20 °C.

Способ 2. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5... 7 мин, вливают во взбитые яйца тонкой струйкой горячее молоко с сахаром, доводят до кипения. Охлаждают молочный сироп до температуры 22...20 °C.

Операция № 2. Взбивание крема. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают в течение 7... 10 мин, после чего, постепенно добавляя яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру, взбивают еще в течение 10... 15 мин.

Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами или джемом.

1.9.5. Технологический пооперационный процесс приготовления крема «Глясе»

Сырье: масло сливочное — 396 г, сахар-песок — 396 г, яйца — 237 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк или вино десертное — 2 г, вода — 100 г. Выход — 1 000 г.

Операция № 1. Приготовление сахарного сиропа. Сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, уваривают до температуры 122 °C.

Операция № 2. Взбивание яиц. Взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза.

Операция № 3. Соединение яиц и сиропа. Продолжая взбивать, вливают полной струей сироп. Продолжают взбивание, пока масса охладится до температуры 25 °С.

Операция № 4. Приготовление крема. Масло сливочное зачищают, нарезают на широкие куски, добавляют яично-сахарную смесь, ванильную пудру и коньяк. Взбивают в течение 5... 10 мин.

1.9.6. Технологический пооперационный процесс приготовления крема белкового (заварного)

Сырье: сахар-песок — 650 г, яичный белок — 325 г, ванильная пудра — 24 г, вода — 200 г. Выход — 1 000 г.

Операция № 1. Приготовление сахарного сиропа. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену, уваривают до температуры 122 °С.

Операция № 2. Подготовка яиц. Отделяют белок от желтка. Белки взбивают в пышную пену до увеличения объема в 5— 6 раз.

Операция № 3. Приготовление крема. Не прекращая взбивания, вливают горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру и взбивают в течение 10 мин.

Требования к качеству. Воздушная, устойчивая, снежно-белая масса; влажность — 27 %.

1.9.7. Украшения из крема

Пластичность крема дает возможность делать из него разнообразные фигурки, рисунки и надписи на тортах и пирожных. Лучшим в этом отношении является масляный крем. Он легко принимает придаваемую ему форму и устойчиво сохраняет ее.

Для украшений изделий из крема применяются кондитерские гребенки, бумажные конусообразные трубочки-корнеттики, отсадочные мешки с вкладываемыми в них металлическими трубочками.

Наиболее простое из них — кондитерская гребенка.

Слегка прижимая нагретую в горячей воде гребенку к гладко намазанному на поверхности изделия крему, проводят ею ровные, волнистые или зигзагообразные линии.

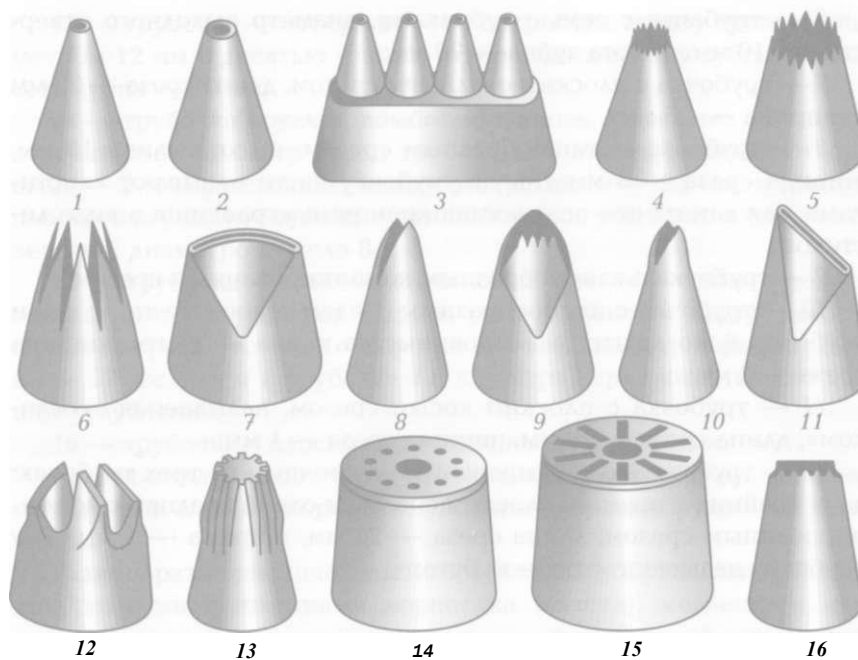


Рис. 1.4. Комплект шприцевальных трубочек

Разнообразные узоры, цветы, фигурки на пирожных и тортах можно получать, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок.

Наиболее тонкие рисунки, а также отдельные фигурки из небольшого количества крема определенного вида или окраски делают с помощью корнетика.

На рис. 1.4 показаны 16 шприцевальных трубочек следующих разновидностей:

1 — трубочка с прямым срезом, называемая также гладкой и «карандашиком», с диаметром выходного отверстия 4 мм;

2 — трубочка имеет такую же конструкцию, как и трубочка 1, но с диаметром отверстия 7 мм;

3 — трубочка комбинированная, состоящая из четырех трубочек 1 диаметром 4 мм, укрепленных в общем гнезде (комбинированные трубочки такого рода ускоряют работы по отделке);

4 — трубочка с 12 зубчиками, диаметр выходного отверстия ее (по внутренним стенкам зубчиков) 5,5 мм, высота зубца 3 мм;

5 — трубочка с 14 зубчиками, диаметр выходного отверстия — 12 мм, высота зубца — 5,5 мм;

6 — трубочка с семью зубчиками, диаметр выходного отверстия — 10 мм, высота зубца — 20 мм;

7 — трубочка с плоским овальным срезом, длина среза — 22 мм а ширина — 1,5 мм;

8 — трубочка с клинообразным срезом, высота клина 15 мм, ширина среза — 3 мм. Такую трубочку часто называют «листочком», так как из нее получают кремевые украшения в виде листиков;

9 — трубочка с клинообразным комбинированным срезом;

10 — трубочка с клинообразным срезом такого же типа, как и трубочка 8, но других размеров: высота клина — 10 мм, ширина среза — 2 мм;

11 — трубочка с плоским косым срезом, называемая «косячком», длина среза — 19 мм, ширина среза — 1 мм;

12 — трубочка комбинированная, состоящая из трех трубочек: двух крайних с прямым плоским срезом и одной средней с комбинированным срезом; длина среза — 22 мм, ширина — 1 мм. Эту трубочку называют «тройной бутон»;

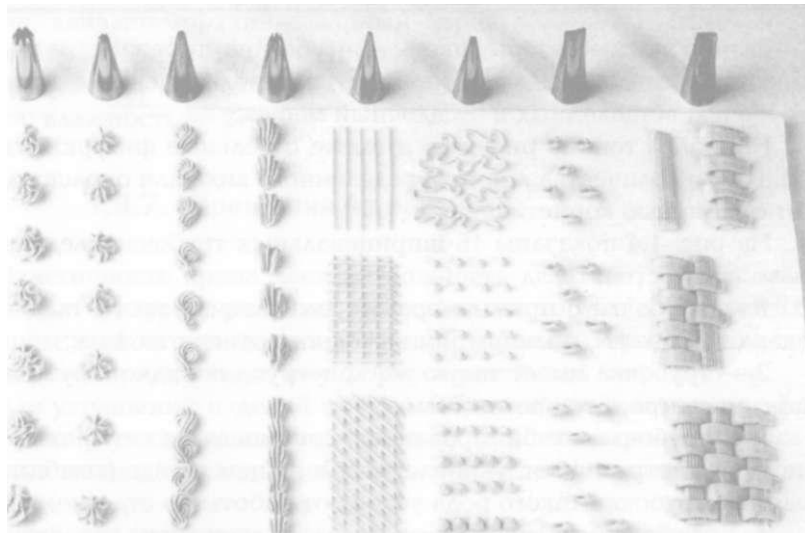


Рис. 1.5. Рисунки, выполняемые с помощью разных шприцевальных трубочек масляным кремом

13— трубочка — «георгин» — с закрытым сверху срезом диаметром 12 мм и десятью узкими отверстиями между зубцами, высота зубца — 20 мм;

14— трубочка круглая, комбинированная, с десятью круглыми отверстиями, диаметр верха трубочки — 37 мм, диаметр отверстий — 2 мм, расстояние между отверстиями — 22 мм; в центре плоского верха трубочки имеется небольшое углубление (но не отверстие) диаметром около 8 мм;

15— трубочка — «многолепестковый цветок» — имеет десять отверстий прямоугольной формы, расположенных вокруг центра плоского среза. Размеры отверстия 9x1 мм, диаметр верха трубочки — 37 мм, как и в трубочке 14, в центре верха имеется небольшое углубление;

16— трубочка с плоским комбинированным срезом.

Кремы выдавливают через шприцевальную трубочку, отсадочный мешок или из корнетика, нажимая правой рукой на верх мешка.

Разнообразие рисунков достигается зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика (мешка), медленным или мгновенным изменением силы нажима правой рукой, изменением угла наклона его по отношению к украшаемому изделию и изменением расстояния от изделия. Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед (от себя) вдоль рисунка, тогда остаток выходящего из отверстия крема ляжет малозаметным язычком на поверхности рисунка. Если же в момент окончания поднять корнетик вверх, то на рисунке образуется из крема конус. При нанесении мелких узоров, надписей и точек узкий конец корнетика следует держать близко к изделию.

Рисунки, выполняемые с помощью разных шприцевальных трубочек масляным кремом, показаны на рис. 15.

1.9.8. Бордюры для тортов

Бордюры из крема или глазури представляют собой нарядное украшение тортов; в то же время они сглаживают края, прикрывают трещины и щели. Бордюрами украшают верх, боковые стороны или основание торта.

Бордюрами для верха тортов окаймляют только верхние края, но не покрывают всю поверхность.

Боковые бордюры наиболее распространены, ими украшают боковые поверхности тортов.

Могут быть и комбинированные бордюры, представляющие собой сочетание верхнего бордюра с боковым. Это придает торту торжественный, парадный вид.

1.9.9. Цветы из крема

Красивым украшением для тортов и пирожных являются разнообразные цветы из крема и глазури.

Шприцуя цветы, следует придерживаться их натуральной окраски, тонов. При необходимости сочетания в одном лепестке двух и более цветовых оттенков в корнетик накладывают параллельными слоями (по длине корнетика) кремы соответствующих окрасок.

Цветы из крема и особенно из глазури можно заготавливать впрок.

При этом кремовые цветы ставят в холодильник для подморозивания, при переносе на изделия их подрезают теплым ножом. Цветы из глазури следует сушить в теплом помещении при температуре 25...30°C.

1.9.10. Изготовление розы из крема

Роза является одним из самых распространенных украшений тортов. На рис. 16 показан процесс изготовления розы из масляного крема. Цветок розы отсаживают из плоской изогнутой трубочки 7 (см. рис. 14) или такой же плоской трубочки, но с прямым срезом. Можно шприцевать розу также из бумажного корнетика с круглым срезом, в который вкладывают пластинку, превращающую круглое выходное отверстие корнетика в узкое и плоское. Для изготовления розы нужен также конусный деревянный (березовый) держатель, имеющий прямой срез верхней части конуса, с вбитыми в него двумя тонкими гвоздиками без шляпок.

Из выдержанного (не рыхлого) бисквита вырезают ножом кубик, который служит основанием при шприцевании розы. Кубик накалывают на гвоздики держателя, который берут в левую руку; правой рукой держат корнетик с кремом. Поместив корнетик под небольшим тупым углом к бисквитному кубику, выжимают на вершину кубика при периодическом поворачивании держателя 5—6 вертикальных лепестков, которые будут изображать собой

лепестковую завязь. Одновременно с поворачиванием держателя с кубиком против часовой стрелки правой рукой последовательно наносят на кубик 4—5, а иногда и больше рядов (ярусов) лепестков.

В первом ряду лепестки шприцуют с некоторым наклоном верхнего края внутрь цветка. Во втором ряду лепестки шприцуют почти вертикально; в последующих рядах — с большим наклоном.

Ряды лепестков располагают сверху вниз, т.е. первый ряд на уровне лепестков завязи, второй — ниже, третий и следующие — еще ниже, а последний ряд — у самого основания кубика. Каждый лепесток шприцуют следующим образом: установив конец трубочки в нужном месте, медленно поворачивают держатель с кубиком и, выдавливая крем, слегка приподнимают, а затем опускают конец трубочки, описав им дугу, после этого прекращают выдавливание — получается лепесток розы. Второй лепесток того же ряда отсаживают таким же дугообразным движением конца трубочки, причем боковые края лепестков в нижней части следует наслаивать друг на друга.

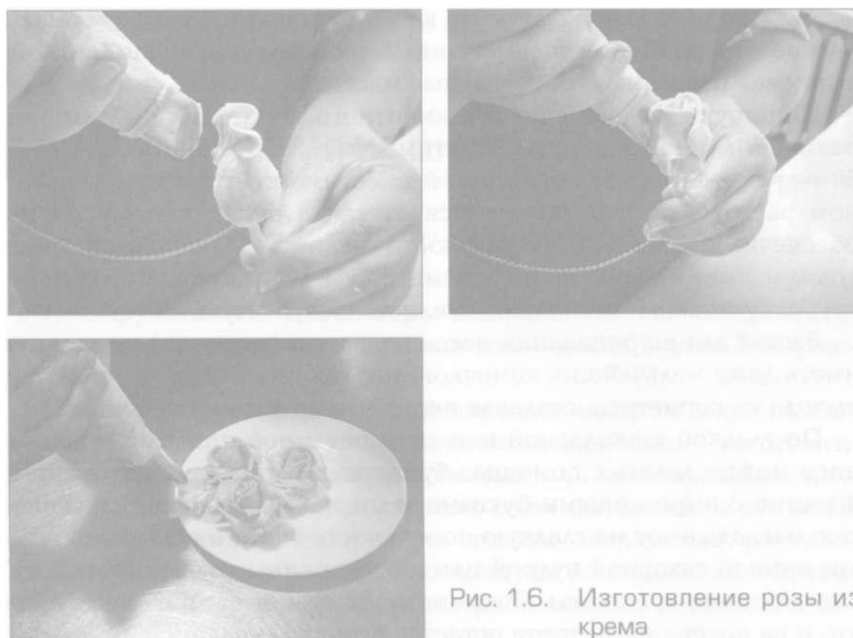


Рис. 1.6. Изготовление розы из крема

Окраска лепестков розы может быть белой, розовой, красной, бело-розовой и бело-оранжевой и др.

Снимают готовую розу с держателя с помощью двухзубцовой вилки, которую подкладывают под донышко кубика. На вилке цветок переносят непосредственно на украшаемое изделие или подмораживают и оставляют для последующего использования.

1.9.11. Надписи на тортах и других изделиях

На тортах и других изделиях часто необходимо делать разнообразные надписи, которые могут быть однотипными (например, «С юбилеем», «С Новым годом»), а также индивидуальными, текст которых поступает кондитерам-изготовителям от заказчика торта в заказе. В надписях встречаются числовые обозначения, в юбилейных же тортах текста может совсем не быть, ставятся только числа.

Текстовые и числовые надписи делают на карточках из сахарной мастики самых разнообразных цветов и форм, на тонких пластинках из желе красного или другого цвета, на пластинках из шоколада, карамели, грильяжа, на пластинках из бисквита, глазированного шоколадом, помадой или глазурью, а также непосредственно на кремовой или глазированной поверхности тортов.

Для надписей используется крем масляный, крем белковый (лучше заварной), темперированный шоколад, карамель, глазурь сырцовая и заварная, рисовальные массы.

Шприцуют надписи из пергаментного корнетика небольшого размера (длиной 7...8 см). Вместимость такого корнетика — 40...50 г крема. В корнетике большей вместимости крем при медленном расходовании разогревается от тепла руки, поэтому он не обеспечивает нужной рельефности надписи. Конец корнетика должен иметь очень узкий (диаметром 1 мм) круглый срез либо трубочку с таким же профилем или мелкозубчатую.

Взятая для шприцевания масса (крем, глазурь и др.) не должна иметь даже мельчайших комочков, так как они будут застревать у выхода из корнетика, создавая неровные прерывистые линии.

По гладкой шоколадной или глазированной поверхности надписи можно делать с помощью бумажных или целлулоидных трафаретов с вырезанными буквами и цифрами. Трафарет с надписью накладывают на гладкую поверхность торта и обсыпают подкрашенной сахарной пудрой или подкрашенными очень мелкими бисквитными крошками. После этого трафарет осторожно снимают, и на поверхности торта остается отпечаток надписи.

Не следует писать белым кремом на белом фоне или шоколадным кремом на шоколаде. Такие надписи сливаются с фоном, становятся невыразительными. Необходим контраст между цветом надписи и фоном.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

Назовите виды масляных кремов, используемых в кондитерском производстве.

Перечислите сырье для приготовления крема сливочного основного.

Чем отличаются технологические процессы приготовления крема сливочного основного и крема сливочного «Новый»?

Укажите способы приготовления яично-масляного сиропа для крема «Шарлотт».

До какой температуры уваривают сироп для приготовления крема «Глясе»?

Какие инструменты используются для оформления кондитерских изделий кремом?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

Приготовьте 1 кг крема сливочного основного.

С помощью кондитерского мешка и набора трубочек изготовьте цветы из крема.

1.10. УКРАШЕНИЯ ИЗ ШОКОЛАДА

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли разной вместимости, мешок кондитерский с трубочками для отделки тортов и пирожных.

Шоколад — это смесь из какао-порошка, сахара и жира (масла) бобов какао. Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные красивые украшения для тортов и пирожных; полнообъемные фигуры животных, птиц, растения, домики и др.; полуобъемные барельефные фигуры, тонкие штриховые рисунки. Украшения отливают в формах, шприцуют из корнетика, вырубают с помощью металлической фигурной выемки и вырезают ножом.

1.10.1. Технологический пооперационный процесс приготовления темперированного шоколада

Операция № 1. Нагрев шоколада. Шоколад (кувертюр) измельчают и загружают в сосуд. Нагревают на водяной бане до температуры 33...34°C, помешивая.

Операция № 2. Соединение шоколада с какао-маслом (или кокосовым маслом). Добавляют подогретое какао-масло или кокосовое масло, не более 10%, если шоколад окажется слишком густой.

Наиболее качественно процесс темперирования шоколада осуществляется на специальной машине.

Операция № 3. Формование. Разливают шоколад в формы. Перед заливкой шоколада в формы он должен иметь температуру 29...31 °С, а используемые формы надо подогреть до температуры около 30 °С.

Операция № 4. Охлаждение. Залитые шоколадом формы охлаждают в холодильнике при температуре 8...12°C. Остывая, шоколад сжимается быстрее, чем материал формы, поэтому при легком постукивании по форме легко отстает от нее. Формы перед заливкой необходимо тщательно отмыть от мельчайших остатков шоколада и хорошо протереть чистой мягкой материей. Шоколад, залитый в загрязненные или сырые формы, отстает от них плохо или совсем не отстает, ломается.

1.10.2. Виды шоколадных украшений и технология их изготовления

Полнообъемные фигуры из шоколада. Полнообъемные фигуры отливают полыми и барельефными (могут быть полыми или сплошными). Отливку производят в металлических, пластмассовых, фарфоровых, глиняных и гипсовых формах, а при отсутствии их пользуются фигурной выемкой. Формы бывают двусторонними и односторонними. Двусторонние формы могут быть не скрепленными между собой; в каждой из них имеется зеркальное изображение половинки одной и той же фигуры, после охлаждения, высвобождения из формы и склеивания получается нормальная объемная фигура.

Шприцевание из корнетика. Шприцеванием из корнетика можно сделать самые разнообразные рисунки и детали к отдель-

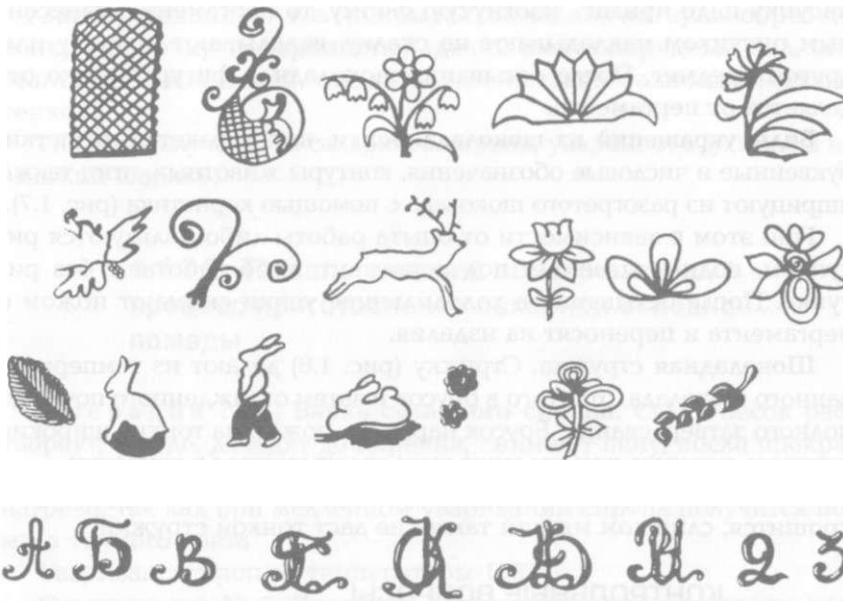


Рис. 1.7. Разновидности украшений из шоколада

ным объемным украшениям. На выбранный рисунок накладывают пергамент и на нем по видимым контурам с помощью корнетика наносят рисунок разогретым шоколадом. Если шоколадному

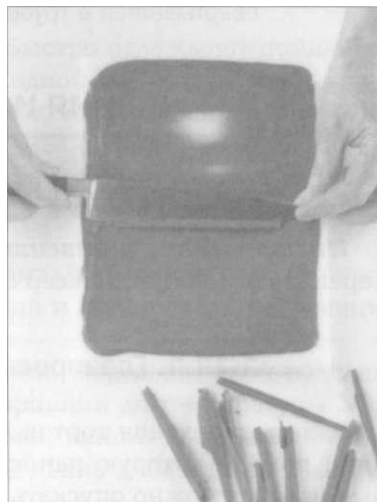


Рис. 1.8. Нарезание шоколадной стружки

рисунку надо придать изогнутую форму, то пергамент с нанесенным рисунком накладывают на скалку, вкладывают в чашку или другой предмет. После остывания шоколадная фигурка легко отделяется от пергамента.

Виды украшений из шоколада. Усики, ветки, ракетки, решетки, буквенные и числовые обозначения, контуры животных, птиц также шприцуют из разогретого шоколада с помощью корнетика (рис. 1.7).

При этом в зависимости от опыта работы либо пользуются рисунком, подкладываемым под пергамент, либо работают без рисунка. После остывания в холодильнике усики снимают ножом с пергамента и переносят на изделия.

Шоколадная стружка. Стружку (рис. 1.8) делают из темперированного шоколада, отлитого в брусок и затем охлажденного почти до полного затвердевания. Брусок нарезают ножом на тонкие широкие стружки, которые при падении сами свертываются в трубочки.

Сильно охлажденный шоколад не свертывается в трубочку, а крошится, слишком мягкий также не даст тонкой стружки.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите последовательные операции приготовления темперированного шоколада.
2. Зачем формы для заливки шоколада подогревают до температуры 30 °С?
3. Какие украшения из шоколада можно выполнить с помощью корнетика?
4. В каком случае при приготовлении шоколадной стружки она не свертывается в трубочки, а крошится?

1.11. УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОМАДЫ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли разной вместимости, деревянная лопатка, миксер с венчиком, ножи поварские.

1.11.1. Глазирование кондитерских изделий

Для глазирования тортов, пирожных и других изделий применяют помаду, которую наносят на поверхность изделий. Некрупные изделия можно опускать в помаду.

Заглазированная, т. е. покрытая помадой, которая образует тонкую корочку поверхность изделий имеет нарядный вид, она становится блестящей, гладкой с множеством разноцветных оттенков.

Помаду получают из сахарного сиропа, уваренного до пробы на «мягкий шарик».

1.11.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной основной помады

Операция № 1. Варка сахарного сиропа. Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, после прекращения пенообразования закрывают крышкой и варят при сильном нагреве, так как при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета.

Уваривают сироп до температуры 108 °С.

Операция № 2. Введение патоки, инвертного сиропа или лимонной кислоты. Добавляют подогретую до температуры 45...50 °С патоку (патока предохраняет сироп от засахаривания). Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг сиропа вместо 1 кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1 % лимонной кислоты к массе сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки.

Операция № 3. Уваривание. Уваривают до температуры 115... 117 °С (проба на «слабый шарик»).

Операция № 4. Охлаждение. Быстро охлаждают помадный сироп до температуры 40...35°С холодной водой (при медленном охлаждении образуются кристаллы и помада получается грубой).

Операция № 5. Взбивание. Взбивают вручную или с помощью взбивальной машины. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения воздухом он превращается в комок помады.

Операция № 6. Созревание помады. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой и выдерживают в течение 12...24 ч.

Операция № 7. Отделка изделий. Перед отделкой изделий помаду разогревают небольшими порциями до температуры 50... 55 °С. Ароматизируют помаду ликером, вином, добавляют пищевые красители, для усиления блеска можно добавить яичный белок.

Требования к качеству. Помада должна имеет белый цвет, однородную, плотную, пластичную, глянцевою массу; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность — 12 %.

1.11.3. Технология выполнения украшений из помады

Нанесение помады на поверхность изделий. Помаду наносят при температуре 55 °С длинным ножом, разравнивая ее по всей поверхности пласта. На бисквитный полуфабрикат или песочный пласт наносят помаду после грунтовки фруктовой начинкой.

Разрезание пластов. Глазированные пласты разрезают горячим ножом на пирожные или торты, опуская его в горячую воду, чтобы помада не крошилась, а плавилась.

Нанесение рисунков. Помаду выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок в виде сетки, точек и др.

Рисунок «под мрамор». Наносят два цвета помады в виде параллельных линий, тупой стороной ножа проводят линии вниз и вверх поперек.

Виды и причины брака украшений из помады

<i>Виды брака</i>	<i>Причины</i>
Помада засахаренная с выпавшими белыми пятнами («зайцами») выкристаллизовавшегося сахара	Значительный перегрев помады (свыше 60 °С) при разогревании ее перед глазировкой и плохое перемешивание; недостаточное количество патоки или инвертного сиропа в помаде; варка помады в котле с засахаренными стенками; выливание помады после варки на стол со следами засахаренной помады или на недостаточно охлажденный стол; охлаждение помадного сиропа на охлаждающем столе толстым слоем
Помада грубая, неглянце- витая	Недостаточное количество патоки или инвертного сиропа; взбивание недостаточно охлажденного помадного сиропа; небольшой перегрев помады перед глазировкой

Помада быстроотмокающая

Излишнее количество патоки или инвертного сиропа в помаде; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите продукты для приготовления сахарной основной помады.
2. Чем ароматизируют помаду?
3. Укажите причины брака помады: помада грубая, не глянцеви-тая.
4. Почему глазированные помадой пласты для тортов и пирожных нарезают горячим ножом?

1.12. УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОСЫПОК

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и инструменты: сита с ячейками диаметром 2... 9 мм, противни, доски разделочные, ножи.

1.12.1. Отделка изделий посыпками

Для украшения верхней и боковых поверхностей тортов и пирожных широко применяются посыпки, приготовляемые из различных полуфабрикатов и сырья.

Желательно, чтобы посыпка состояла из одинаковых по размеру крупинок. Для этого после измельчения полуфабриката или сырья протиралием сквозь сито либо дроблением посыпку просеивают через два сита с ячейками разного диаметра. После просеивания сход с верхнего сита, имеющего более крупные ячейки, вторично измельчают, а затем подвергают контрольному просеиванию.

Отделка посыпки может быть сплошной, фигурной, редкой, рядами, кучками, в виде чисел и надписей. Можно посыпать изделия отдельными крупными ядрами орехов. Посыпку делают однотонной и разноцветной. На изделия посыпку можно наносить из гор-

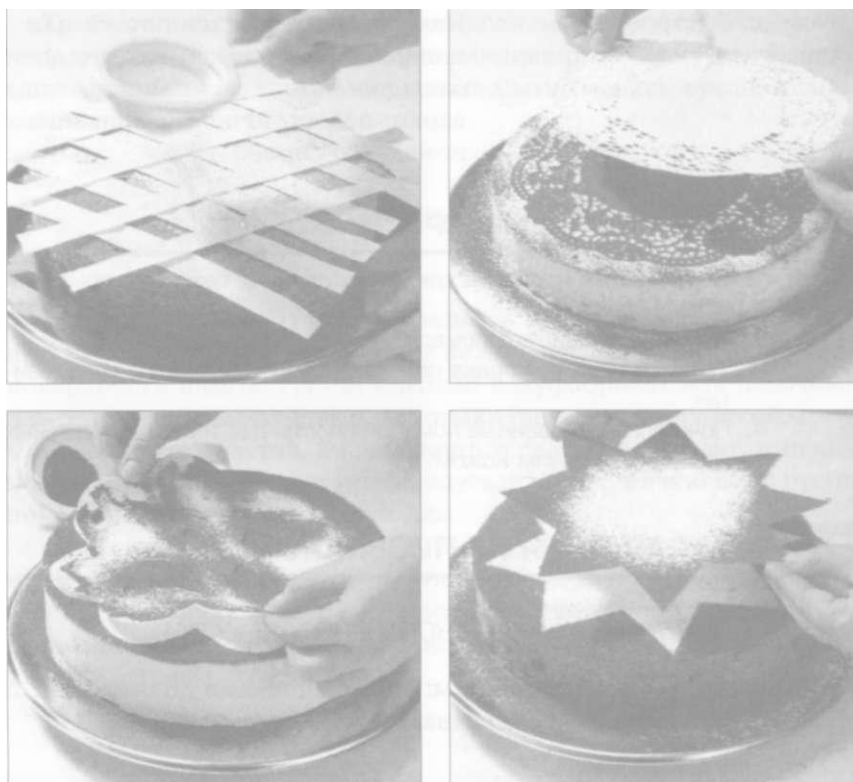


Рис. 1.9. Оформление тортов посыпками с помощью трафарета

сти, картонного желоба, сита, корнетика с прямым круглым срезом.

При украшении изделий посыпками очень удобно пользоваться картонными, целлулоидными и пластмассовыми шаблонами, изображающими разнообразные эмблемы, фигуры животных, орнаменты и целые картинки (рис. 1.9).

1.12.2. Разновидности посыпок для украшения кондитерских изделий

Крошка из выпеченных полуфабрикатов. Крошка может быть изготовлена из обрезков бисквита, песочной и слоеной лепешки, воздушного и крошкового полуфабрикатов.

Бисквитная жареная крошка имеет наибольшее применение при обсыпке верхних и особенно боковых поверхностей бисквитных и других тортов и пирожных. Для получения крошки слегка зачерствевший бисквит или его обрезки протирают через сито с ячейками диаметром 1...2 мм. После протирки крошку насыпают в металлический противень, в котором ставят в печь для обжаривания до коричневого цвета, что происходит при температуре 220...230°С. Во избежание подгорания, особенно в углах, крошку периодически перемешивают лопаткой. Используется крошка для отделки в остывшем состоянии.

Принимая влажность бисквита равной 24 %, а влажность жареной бисквитной крошки — 6 %, можно вычислить выход крошки из бисквита:

$$\frac{(100 - 24) \cdot 100}{100 - 6} = 81 \%$$

Аналогичным способом готовят крошку из выпеченного крошкового полуфабриката.

Бисквитную «фисташковую» крошку готовят, протирая сердцевину бисквитной лепешки без корочек через сито с ячейками диаметром 2 мм. В порцию протертых крошек наливают по несколько капель желтого и синего красителя и тщательно перемешивают. Когда вся крошка окрасится в фисташковый цвет, ее рассыпают тонким слоем на лист и ставят в сухое теплое место для подсушки.

Песочную крупку делают из обрезков выпеченной песочной лепешки (без начинки и других полуфабрикатов). Обрезки дробят ножом или дисковыми резаками до крупинок заданного диаметра и подвергают контрольному просеиванию. Крупку используют для отделки песочных тортов и пирожных.

Крошка из воздушного полуфабриката: ломаные или деформированные экземпляры выпеченного полуфабриката дробят ножами и дисковыми резаками, а затем просеивают через сито. Готовой крошкой обсыпают боковые стороны фигурных тортов.

Слоеную крошку готовят из обрезков пластов выпеченного слоеного полуфабриката, дробя их ножом или дисковым резаком, а затем протирая через сито с ячейками диаметром 4...5 мм или перетирая в тестомесильной машине. Готовой крошкой отделывают слоеные торты и пирожные.

Сахаристые посыпки. К сахаристым посыпкам относятся сахарный песок, сахарная пудра, ванильная пудра и nonparel.

Нонпарель представляет собой мелкую крупку, приготовленную из помады разных цветов. Кренко сваренную помаду, каждую порцию которой подкрашивают в один цвет (синий, желтый, красный и др.), протирают через сито с ячейками диаметром 2...3 мм. Образовавшуюся еще мягкую крупку рассыпают тонким слоем на листах и после подсушки до затвердевания смешивают. Посыпка из разноцветной нонпарели придает изделиям нарядный и оригинальный вид.

Крупнокристаллический сахар-песок может быть окрашен в один, два и более цветов. После подсушки в сухом теплом месте порции сахара разных цветов смешивают, в результате чего получается красивая разноцветная сахарная посыпка.

Шоколадные посыпки. *Шоколадную крупку* используют для обсыпки верхней и боковых поверхностей торта «Трюфель», а также для украшения других кондитерских изделий.

Белую помаду (можно также использовать отходы бывшей в употреблении цветной помады) разогревают до температуры 70...75 °С, прекращают подогрев, добавляют масло и перемешивают. Затем добавляют порошок какао, ванильную пудру и смесь тщательно перемешивают, что можно выполнять в тестомесильной машине. Горячую массу выкладывают в котлы для охлаждения. После охлаждения шоколадную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм и образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы для подсушки в теплом месте. Протирать массу через сито следует незадолго перед использованием крупки для обсыпки тортов, учитывая, что простоявшая в течение 8... 12 ч крупка черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадную посыпку готовят из кувертюра, плиточного шоколада или отходов фигурных отливок из шоколада, который дробят ножом в мелкую крупку.

Порошок какао. Для обсыпки пирожного «Картошка» и других изделий применяется порошок какао в смеси с сахарной пудрой.

Миндальные и ореховые посыпки. *Миндальная крупка.* Ошпаренный и очищенный миндаль дробят ножом или дисковым резаком либо шинкуют на шинковальной машине. Нашинкованные длинные кусочки миндаля могут быть использованы в сыром виде для изображения ростков на пирожном «Картошка» или в жареном виде для отделки тортов. Дробленый жареный миндаль используется для обсыпки боковых сторон и верха тортов и пирожных (рис. 1.10). Некоторые изделия посыпают сырым миндалем до выпечки. Очищенный шинкованный или дробленый миндаль можно покрасить пищевыми красками в разные цвета. Ино-

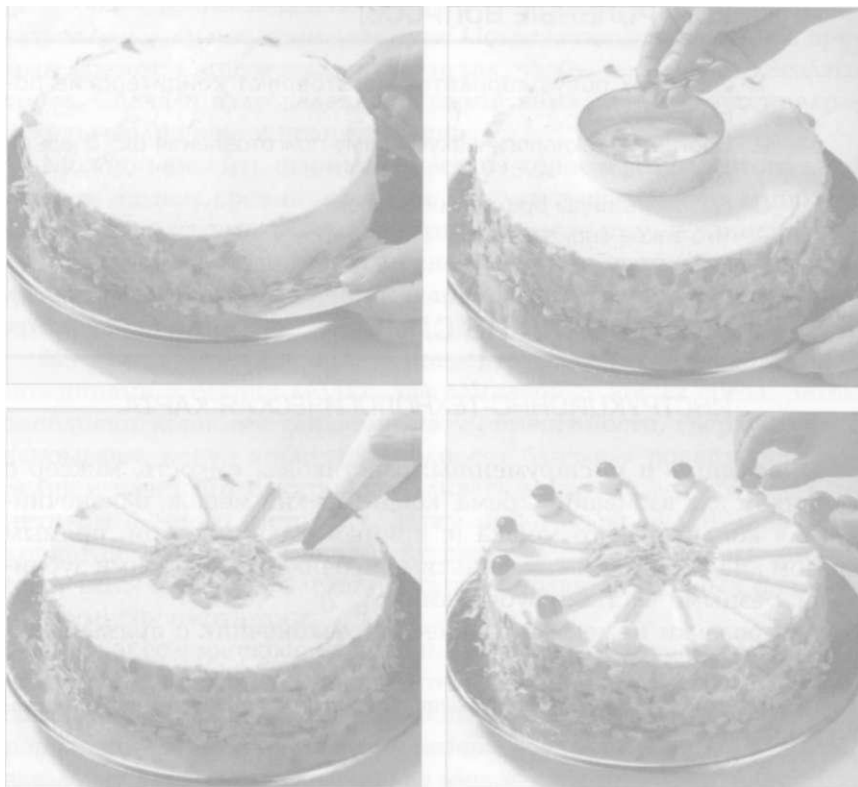


Рис. 1.10. Оформление тортов миндальными хлопьями

гда для отделки тортов используют половинки или целые миндальны, обернутые в фольгу.

Грецкий орех (очищенный) часто используют для отделки глазированных и кремовых тортов в виде половинок и меньших долек; часть из них можно засыпать сахарной пудрой.

Фисташковая крупка. Освобожденное от зеленой кожицы светло-зеленое плотное ядро фисташки дробят ножом, резакон или шинковальной машиной; затем подсушивают и используют для обсыпки кондитерских изделий, что придает им нарядный вид и сладковатый, слегка смолистый привкус. При отсутствии фисташек можно окрасить в зеленый цвет рубленый миндаль.

Арахисовую посыпку (или посыпку из других орехов) приготавливают так же, как и миндальную.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Из каких полуфабрикатов изготавливают кондитерские посыпки?
2. Составьте технологическую схему приготовления шоколадной крупки.
3. Назовите виды ореховых посыпок.
4. Что такое «нонпарель»?

1.13. УКРАШЕНИЯ ИЗ СЛИВОК

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь и инструменты: пластиковая емкость, миксер с венчиком для взбивания крема, кондитерский мешок, наконечники для кондитерского мешка (с прямым малым срезом, прямым срезом диаметром 8 мм, маленькими зубчиками, большими зубчиками, резными частыми зубчиками).

Для розочки нужен металлический наконечник с прямым (косым) срезом.

Примечание. Чтобы нанести красивый бордюры на торт, нужно несколько наконечников для кондитерского мешка.

1.13.1. Изготовление узоров из сливок

Прежде чем изготовить узоры, сливки необходимо взбить: при взбивании сливки увеличиваются в объеме в 4 раза.

Ложкой или скребком накладывают взбитые сливки в кондитерский мешок. Много сливок брать не следует, так будет сложно их выдавливать. Мешок наполняют примерно на $\frac{1}{3}$ вместимости. В правую руку берут мешок и начинают выдавливать сливки, левой рукой придерживают верх мешка. Чтобы линия была ровной, выдавливать крем надо плавно, с одинаковой силой, медленно перемещая мешок в нужном направлении. Сначала надо потренироваться, рисуя на подносе ровные параллельные линии. Затем можно перейти к рисованию сеточки.

Когда вы научились делать ровные линии, можно переходить к нанесению волнистых линий. Для этого корнетик или мешок со сливками надо взять в правую руку и, поддерживая его левой рукой снизу, наносить линии движениями вверх-вниз.

Чтобы сделать надпись, конец наконечника должен располагаться близко к поверхности торта. Используют наконечник с прямым срезом. Сливки выдавливают так, чтобы насадка не касалась торта. Сначала надо надавить с силой вниз, затем резко прекратить надавливание и поднять мешок.

Можно наносить шарики сливок из корнетика. Для этого надо сделать на нем срез ножницами, положить в корнетик сливки и сверху закрыть его. Взять корнетик в правую руку и наносить рисунок в виде шариков, как описано ранее при использовании кондитерского мешка. Можно из шариков разной величины сделать красивый рисунок.

Из прочной бумаги или пергамента сворачивают корнетик и ножницами у острия делают два одинаковых косых среза. Затем заполняют корнетик сливками на $1/3$ вместимости, сверху плотно закрывают, конец корнетика подносят близко к поверхности изделия и начинают быстро выдавливать листочек, ведя руку с корнетиком немного в сторону. Затем резко прекращают давить на корнетик и приподнимают руку вверх. Можно продлить листик (получится бордюрная линия) и таким бордюром (ровным или волнистым) оформить торт.

Для нанесения украшения в виде звездочки берут насадку с зубчиками. Чем крупнее зубчики, тем большего размера получится звездочка. Заполняют кондитерский мешок сливками, держат его перпендикулярно тарту и одним резким надавливанием отсаживают звездочку. Прекратив давление на мешок, поднимают его вверх.

Насадка с зубчиками позволяет делать множество других узоров.

Кондитерский мешок держат наклонно к тарту и выдавливают первый вертушок, следующий начинают выдавливать с конца первого, чуть перекрывая его, и так делают строчку. Таким узором можно украсить верх и бока торта.

1.13.2. Украшение сливками тортов и десертов

Сначала выдавливают сливки, держа мешок с зубчатой насадкой — «звездочкой» — вертикально (получается точка), затем делают легкий поворот и резко прекращают выдавливать (получается хвостик запятой). Запятые должны следовать одна за другой, причем точка каждой последующей запятой должна лежать на кончике хвостика предыдущей. Этот узор может смотреть или внутрь торта, или наружу.

Можно чередовать направление запятых. Для этого хвостики должны быть немного длиннее, чем при узоре, направленном в одну

сторону, т.е. «рисуют» одну запятую в правую сторону, другую — в левую. Точки располагают одну рядом с другой — и так по всей окружности торта. Сверху можно нанести еще одну цепочку из запятых, смотрящих вверх, получится объемная тройная елочка.

Такие же бордюрные орнаменты можно сделать насадкой с плоским срезом и листиком.

Насадки с маленькими срезами используют для нанесения мелких узоров, надписей, линий, точек, мелких цветочков из подкрашенных сливок.

Для плетения надо взять трубочку с прямым срезом или одно-сторонними зубчиками: по диагонали торта проводят прямую линию из сливок. Затем, с интервалом в толщину насадки, отсаживают из сливок прямые линии, перпендикулярные первой. Проводят параллельно первой диагонали еще одну прямую линию.

Пищевые красители к сливкам добавляют в конце взбивания, затем хорошо перемешивают до получения однородного цвета. Изготавливая розу, лучше не размешивать краситель полностью, тогда роза получится более естественной. Сливки для розы надо взбить поплотнее. Лучшие сливки для роз — «Каселла» и «Розелла».

Готовые сливки помещают в кондитерский мешок (наконечник — с ровным косым срезом). В левую руку берут палочку. Мешок с наконечником подносят вплотную к палочке и начинают выдавливать сливки. Одновременно крутят палочку в левой руке так, чтобы выдавливаемые сливки накручивались на нее. Получается конусообразная трубочка из сливок, которая должна полностью закрыть палочку. Это будет «запястьем» розы.

Затем, держа трубочку под небольшим углом, ниже «запястья», выдавливают сливки, двигая трубочку вверх-вниз. Получится первый лепесток. Следующий лепесток отсаживают теми же движениями, начиная с середины основания первого.

Так делают пять-шесть лепестков. Затем, держа готовую розу на палочке в левой руке, в правую берут ножницы и аккуратно подрезают розу, оставляя ее на лезвиях ножниц. С ножниц розу перемещают на торт или пирожное. Для бутона достаточно двух-трех лепестков и «запястья».

Затем к розе можно отсадить зеленые листочки.

1.13.3. Оформление торта сливками

Сливки («Каселла») — 800 г, желатин — 150 г, клубничный йогурт — 250 г, клубничный джем, или оттаянная замороженная, или

свежая клубника — 100 г, лимонный сок — / ст. ложка, 2 пласта бисквитного полуфабриката.

Готовят суфле. Желатин замачивают в холодной воде, затем нагревают до полного его растворения, немного охлаждают. Сливки взбивают (1/3 часть сливок оставляют для украшения торта), соединяют с йогуртом, джемом и лимонным соком. В конце добавляют теплый растопленный желатин. Все быстро перемешивают.

На бисквит толщиной 1 см выкладывают суфле слоем 4... 5 см и накрывают вторым пластом бисквита. Верх и бока торта обмазывают ровным слоем сливок на который наносят рисунок-плетение. Оставшиеся сливки подкрашивают в розовый и зеленый цвета и украшают торт розами и листиками.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Во сколько раз увеличивается объем сливок при взбивании?
2. Назовите инструменты для оформления кондитерских изделий сливками.
На какой стадии приготовления сливок добавляют пищевые красители?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

С помощью кондитерского мешка и наконечника с ровным косым срезом отработайте на практике приемы оформления изделий «розами», «бутонами роз» и «листочками» из сливок.

1.14. УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРАМЕЛИ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инвентарь: кастрюли с толстым дном.

1.14.1. Виды украшений из карамели

Из сваренной и остуженной до температуры 70 °С карамельной массы можно изготовить самые разнообразные по форме и цвету украшения для тортов: розы и другие цветы, листья, фонтаны, купола, мелкие фигурки, виньетки, числа, ленты, банты, паутинки и др. Кроме того, из карамельной массы делают самостоятельные декоративные изделия, например плетеные корзиночки с цветами, ручками и бантами, вазы и др.

Приготавливаемая из сахара и патоки карамельная масса, представляет собой стекловидное, желтоватого цвета аморфное вещество.

Карамельную массу в карамельных цехах фабрик готовят в специальных вакуум-аппаратах. При производстве тортов карамельную массу изготавливают обычно малыми порциями (1,5... 2 кг) на плитах. Варка осуществляется быстро в посуде небольшой вместимости на сильном огне. При длительной варке на слабом огне карамель имеет темный цвет, горьковатый привкус, что объясняется частичным разложением сахаристых веществ.

1.14.2. Технологический пооперационный процесс приготовления карамели

Операция № 1. Варка сиропа. Растворенный в горячей воде, налитый в кастрюлю сахар доводят до кипения. Появляющаяся в процессе нагревания пену тщательно удаляют. При растворении сахара и после закипания сиропа с внутренних стенок посуды смывают налипший сахар. Закипевший сироп уваривают в котелке, накрытый крышкой, скапливающийся под ней пар препятствует образованию кристаллов на стенках кастрюли. Первоначально сахарный сироп уваривают до температуры 108... 110 °С, что соответствует содержанию 80% сахара (примерно до пробы на «толстую нитку»), после этого добавляют в сироп нагретую до температуры 50 °С патоку и продолжают варку сиропа до температуры 116... 117 °С, затем немного уменьшают нагрев и нагревают до температуры 150... 163 °С. Температурные показатели окончания варки устанавливаются независимо от того, какого вида украшения (изделия) будут готовиться из данной карамельной массы.

Операция № 2. Охлаждение. Чтобы сохранить карамельную массу белой и прозрачной, необходимо сразу же после варки охладить ее. Для этого массу помещают на стол с мраморной или металлической столешницей, смазанной сливочным маслом или другим жиром, не имеющим запаха. Распльвшуюся на столе массу поддевают с боков ножом, смазанным маслом, и перемещают по направлению к середине. Масса постепенно густеет и приобретает атласный оттенок.

Операция № 3. Окрашивание карамели. При достижении массой температуры примерно 100 °С в нее добавляют разведенный пищевой краситель, еще несколько раз перемещают ее по-

жом к середине, затем многократно растягивают по столу и опять перемещают к середине.

Операция №4. Улучшение вкуса карамели. Вкус карамельной массе придается разными эссенциями и кислотами, которые добавляют в массу после варки при температуре 80...90°C. Более высокая температура вызывает разрушение эссенции и некоторых кислот и способствует улетучиванию ароматических веществ.

Операция №5. Варка карамели без патоки. При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без нее, постепенно наращивая инвертный сахар, образующийся при уваривании сахарного сиропа с кислотой, вызывающей инверсию сахарозы.

Так же, как и при использовании патоки, сначала сахарный сироп уваривают до температуры 110 °С (до пробы на толстую нитку), после чего в кипящий сироп вливают молочную кислоту. Для накопления необходимого количества инверта сахарный сироп кипятят с кислотой в течение 10... 15 мин. Вместо молочной кислоты можно применять лимонную, уксусную или винно-каменную.

1.14.3. Формование украшений из карамели

От полученной карамельной массы, имеющей вид компактного куска, отрывают кусочки разных размеров, необходимые для формования украшений и изделий. В процессе формования масса должна быть пластичной; при остывании массы ее надо подогреть над огнем или в жарочном шкафу, или в других нагревательных приборах.

Для склеивания деталей карамельных украшений и изделий применяют карамельный клей.

Для изготовления украшений тортов в виде фонтанов, куполов, решеточек, а также тарелок, подставок уваривают сироп до температуры 157... 163 °С. Массу отсаживают с помощью корнетика, сделанного из пергамента. Тонкий конец корнетика надрезают, оставляя отверстие диаметром 1 мм. Во избежание ожогов рук свертывают из оберточной бумаги еще четыре корнетика, которые вкладывают друг в друга и склеивают белком яйца; узкий конец склеенного корнетика отрезают, оставляя отверстие диаметром 5...8 мм. В него вкладывают корнетик из пергаментной бумаги так, чтобы его узкий конец выступал из склеенного корнетика наружу. Горячую массу наливают в комбинированный корнетик

до половины его объема и закрывают верх корнетика. Массу надо отсаживать быстро, пока она не затвердела.

Фонтаны для украшения тортов готовят следующим образом. На мраморной или металлической столешнице рисуют по шаблону простым карандашом четыре, шесть или восемь контуров фигур, напоминающих струйки воды, бьющие из центра воображаемого фонтана вверх и спадающие овалом вниз, с перехватом между этими линиями для прочности украшения. Рисунки покрывают тонкой пленкой растопленного масла, которое надо охладить. Выдавливаемой из корнетика карамельной массой наносят тонкие линии по рисунку. Нанеся второй рисунок, осторожно острием ножа поддевают остывший первый и передвигают его на другое, смазанное маслом, место стола для охлаждения; если этого не сделать, то карамельные фигуры могут приклеиться к столешнице и при попытке снять их из-за своей хрупкости поломаться.

Когда фигурки в виде струй будут готовы, отливают на столе из той же массы небольшую лепешку для подставки; затем, осторожно приподняв остывшие струи фонтана, нижние концы их укрепляют на горячей подставке и склеивают между собой горячим сиропом или карамельным клеем. Форма струй и конфигурация фонтана могут быть и другими.

Отсаживая из корнетика массу на смазанный стол по контурам рисунков и без них, делают всевозможные фигурки животных и птиц, виньетки, плоские цветы.

Для изготовления карамельных *лент*, *веревочек* и *плетеных корзинок* карамельную массу уваривают до температуры 150 °С и после охлаждения до температуры 70 °С подвергают растяжке на столе, состоящей в последовательном растягивании и складывании массы вдвое. Растяжка производится до тех пор, пока масса не станет светлой и не приобретет шелковистый блеск. Излишне перетянутая карамель становится матовой и засахаривается. Из готовой массы вручную формуют веревочки и ленты. Во избежание ожогов следует работать в замшевых перчатках, покрытых жиром или посыпанных тальком, что также замедляет охлаждение карамели.

Из веревочек и лент можно сплести корзину. Для этого в металлической или деревянной доске высверливают по окружности (для круглых корзинок) или по эллипсу (для овальных) отверстия, в которые вставляют деревянные палочки. Разноцветные круглые веревочки или плоские ленты переплетают между этими палочками, делая корзину. После затвердения карамели деревянные палочки вынимают и на их место вставляют карамельные; затем

укрепляют заранее подготовленную дужку, которую украшают бантом из карамельной ленты, вытянутой с помощью подогретой и покрытой жиром доски. Внутри корзины размещают цветы из карамели.

Для изготовления карамельных роз, листьев и выдувных изделий карамельную массу уваривают до температуры 153 °С и после охлаждения на мраморной столешнице до температуры 71 °С, ароматизации и подкрашивания раскатывают на пластинки толщиной 2...3 мм, которые нарезают, обмазывают маслом и прокладывают пергаментом. В герметичной посуде переложённые пластинки могут храниться длительное время. Если при хранении пластинка покроется сахарной корочкой, то ее перед использованием следует промыть в теплой воде и подсушить. Формовать массу можно не только разделяя на пластинки, но и таким же способом, как вареную до температуры 150°С, т.е. постоянно подогревая ее.

Розу из карамельной массы изготавливают следующим образом. Куску (пластинке) согретой массы придают пальцами форму лепестка с удлиненным концом. Три лепестка соединяют вместе в виде бутона; затем делают более крупные лепестки, которые присоединяют длинными концами к бутону. Чтобы лепестки не отвалились, розу следует поставить в бутылку с широким горлышком или в стакан, где она должна находиться до затвердения.

Листья готовят из зеленой массы. Сначала формируют фигурки в виде морковки, затем на столе придают им форму листьев. На листе ножом наносят прожилки.

Выдувные изделия в виде графинов, шаров, ваз и других фигур готовят, нагнетая воздух из пульверизатора в небольшое отверстие в порции карамельной массы.

Для украшения свадебных тортов часто используют пару белоснежных лебедей как символ нежности и красоты. Вот как можно приготовить *лебедя* из карамели.

Необходимо приготовить кастрюлю с толстым дном, градусник, ножницы, газовую горелку, перчатки, спрей для охлаждения или вентилятор, грушу. Работы проводят на столе с мраморной столешницей.

Чтобы лебеди красочно смотрелись, их можно закрепить на поверхности синего озера. Для этого карамель уваривают до температуры 150 °С, затем в конце варки пипеткой наносят несколько капель пищевого синего красителя (индиго).

После этого карамельную массу выливают на стол, вытягивают то влево, то вправо, чем придают ей форму шара, делая в нем небольшое углубление; с помощью груши выдувают шар. Отрезают

основание шара ножницами. Затем его с двух сторон прижимают тремя кольцами. Кольца оставляют след и создают разводы, похожие на волны, впоследствии на центр каждого круга устанавливают лебедя.

1.14.4. Пооперационный процесс приготовления лебедя из карамели

Уваривают карамель до температуры 150 °С. Выливают ее на стол или прорезиненный коврик, который выдерживает температуру от -30 °С до +300 °С, растягивают.

Формуют шар, делают в шаре углубление, вставляют конец груши и выдувают шар. Продолжают вдвигать воздух, вытягивая карамель и придавая ей форму шеи и головы лебедя.

После того как «вылеплены» туловище, шея и голова лебедя, карамель охлаждают, закрепляя тем самым приданную карамельной массе форму. Ножницами отрезают карамель в том месте, где был наконечник груши.

Из оставшейся карамели, которая в это время находится под теплой лампой, отрезают часть и укладывают на стол, ладонью прижимают к нему и вытягивают в виде крыла лебедя. Края крыла подрезают ножницами. Так же делают второе крыло. Крылья с помощью горелки подогревают у основания и прикрепляют к туловищу.

Готового лебедя прикрепляют к поверхности озера кусочком расплавленной карамели.

Кисточкой каждому лебедю рисуют глаза (пищевым красителем).

Одному лебедю на голову можно надеть шляпку (цилиндр), а другому — розовую фату.

Часть карамельной массы подкрашивают в зеленый цвет и вытягивают в листья осоки (5—6 шт.), которые прикрепляют около лебедей. Между парой лебедей можно поместить 1—3 цветочка. Такая композиция выглядит очень нарядно и привлекательно. Ее можно поставить на торт или подарить как самостоятельное украшение.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. До какой температуры уваривают сироп для получения карамельной массы?

2. Почему карамельную массу нужно быстро охлаждать сразу же после варки?
3. Чем улучшают вкус и цвет карамели?
4. При какой температуре карамельной массы изготавливают украшения для тортов из карамели?

1.15. УКРАШЕНИЯ ИЗ АТЛАСНОЙ КАРАМЕЛИ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли, скалки, силиконовый коврик, кисточка.

Сырье: 1000 г сахара-песка, 300 г воды, 200 г глюкозного сиропа, спиртовые жидкие красители.

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. Варка сиропа. В кастрюлю с толстым дном насыпают сахар и добавляют воду. Нагревают до температуры 100 °С, кисточкой постоянно снимают пену по краям кастрюли.

Добавляют глюкозный сироп и уваривают массу до температуры 125 °С.

Добавляют краситель и продолжают нагрев до температуры 165 °С.

Операция № 2. Охлаждение. Охлаждают массу, пока не исчезнут пузырьки.

Содержимое кастрюли сливают на силиконовый коврик — охлаждают карамель, заворачивая края внутрь.

Охлаждают до температуры 70 °С, растягивают до появления атласного блеска.

Операция № 3. Формование украшения «бант». Кладут карамель под лампу, чтобы она совсем не остыла.

Таким образом подготавливают 2—3 цвета атласной карамели. Вся карамель должна быть одинаковой температуры (50...55 °С). От каждого цвета отрезают по полоске одинаковой длины и толщины. Складывают их в одну полоску и начинают растягивать. Затем разрезают пополам и складывают так, чтобы полоски были параллельны друг другу. Снова растягивают, складывают и опять растягивают. Получается двух-трехцветная лента. Из этой ленты и делают бант.

Сначала ленту разрезают на ровные кусочки и сворачивают их в петли с помощью трубочки. Край необходимо зажать. Оставляют два «хвостика» от бантика.

Для бантика среднего размера понадобятся девять петелек (но это не обязательно, у каждого свое видение подарочного банта). Сначала склеивают два «хвостика» от бантика, затем прикрепляют к «хвостикам» и друг к другу пять петелек. Потом собирают второй ярус бантика — из трех петелек, и сверху укрепляют последнюю петельку.

Наш бант готов, его можно поставить на торт, оформленный в виде подарка.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Составьте технологическую схему приготовления атласной карамели.
2. При какой температуре соединяют различные цвета атласной карамели?
3. Назовите инструменты и инвентарь, необходимые при работе с атласной карамелью.

1.16. УКРАШЕНИЯ ИЗ МАРЦИПАНА

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: металлические и пластмассовые формы, мясорубка, противни.

Марципан — вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (или арахиса, или кешью), сахара и патоки. Кроме этих основных компонентов в марципан входят также коньяк, эссенции, пищевые красители. Можно приготовить густой и жидкий марципан.

Марципан густой представляет собой вязкую массу, по консистенции похожую на пластилин, поэтому он легко раскатывается и используется для покрытия поверхности тортов и пирожных (рис. 1.11). Из этой массы с помощью форм или без форм, вырубая, можно изготавливать разнообразные цветы, фигурки животных и птиц, имитировать овощи, ягоды, грибы и др. Отформованные или вырезанные фигурки раскрашивают разными пищевыми красителями, что придает им как художественный, так и естественный вид. Изготовленные фигурки затвердевают и могут храниться длительное время, оставаясь съедобными.

Рис. 1.11. Марципановый торт с колокольчиками



Марципан жидкий имеет более высокую влажность, чем густой, используется он для прослойки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных.

Различают два способа изготовления марципана: сырцовый и заварной.

1.16.1. Технологический пооперационный процесс приготовления марципана густого сырцовым способом

О п е р а ц и я № 1. Подготовка миндальных орехов. Ядра миндаля высыпаяют в котел, ошпаривают кипятком и после набухания очищают от кожицы. Очищенные ядра насыпают на листы и подсушивают при температуре 40...50°С до влажности около 4%. Нельзя поджаривать миндаль до покраснения, так как марципан из него будет иметь не белый, а серый цвет. Для получения 1 кг подсушенного миндаля следует брать 1,2 кг сырого.

О п е р а ц и я № 2. Измельчение миндаля. Подсушенный очищенный миндаль пропускают через вальцовку (мясорубку) для превращения его в мелкую крупку. Миндальную крупку смешивают с сахарной пудрой и патокой, 2—3 раза пропускают смесь через вальцы при постепенном их сближении и таким образом растирают смесь в однородную тестообразную массу. При отсут-

ствии вальцовой машины смесь можно 2—3 раза пропустить через мясорубку, каждый раз устанавливая решетку с более мелкими отверстиями.

Операция №3. Перемешивание массы. Массу загружают в котел или тестомесильную машину и смешивают ее с коньяком или крепким десертным вином.

Готовый марципан должен быть вязким, пластичным, белым. Если марципан получился слишком густым, то в него можно добавить патоку или холодную кипяченую воду, если слишком мягким, то сахарную пудру, после чего марципан следует снова перемешать.

Марципан сырцовый приготавливают и без патоки, в этом случае он будет быстрее засыхать.

Основной недостаток сырцового марципана — склонность его к закисанию; достоинство — быстрота приготовления.

Операция №4. Окрашивание. Можно окрашивать отдельные порции марципана в какой-либо определенный цвет, а также производить художественную раскраску изготовленных из марципана изделий и украшений.

1.16.2. Технологический пооперационный процесс приготовления марципана заварным способом

Операция №1. Подготовка миндаля. Миндаль ошпаривают, очищают от кожицы и подсушивают при температуре 40... 50 °С на листах до влажности около 4 %.

Операция №2. Измельчение миндаля. Подсушенный миндаль растирают, пропуская его 2—3 раза через вальцы, в крупку, а затем в порошок, который загружают в котел.

Операция №3. Варка сиропа. Одновременно с этим из сахара-песка, патоки и воды уваривают сироп до температуры 121 °С (проба на «средний шарик»).

Операция №4. Заваривание миндаля. После приготовления сиропа тертое ядро заваривают, для чего в него постепенно вливают тонкой струйкой горячий сироп при непрерывном помешивании до получения массы однородной консистенции.

Операция №5. Охлаждение. Заваренную массу выкладывают в противни или другую посуду для охлаждения примерно в течение 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется.

Операция №6. Растирание массы. В марципановую массу добавляют сахарную пудру, коньяк и растирают на вальцовой ма-

шине, пропуская массу через нее 2—3 раза до образования однородной массы.

Заварной марципан можно заготавливать впрок, при хранении его следует накрывать влажным полотенцем. Перед использованием марципан разминают в месильной машине, иногда в него добавляют воду. Украшения и изделия из заварного марципана могут храниться довольно продолжительный период.

1.16.3. Приготовление жидкого марципана

Жидкий марципан готовят из густого заварного марципана, перемешивая его с сиропом для промачивания изделий и дополнительной порцией коньяка.

Жидкий марципан используют для прослойки бисквитных и других лепешек при изготовлении тортов и пирожных. Из него можно также делать орнаменты и цветы, отсаживая их из полотняного мешка через металлические трубочки, что, однако, требует определенных физических усилий.

1.16.4. Изделия и украшения из густого марципана

Фигурки из густого марципана не лепят вручную, так как это очень трудоемкая работа, а формируют в металлических, серных, гипсовых или пластмассовых формах. Любая фигурка из фарфора, фаянса, глины, металла, дерева, пластмассы или целлулоида, купленная в магазине, может служить моделью для изготовления серной или гипсовой формы.

При изготовлении фигур из марципана в формах из гипса или серы внутреннюю часть их смазывают не пахнущим и не застывающим пищевым жиром или опыливают сахарной пудрой.

Металлические и пластмассовые формы следует запудрить рисовым крахмалом, тальком или сахарной пудрой. Вместо формы можно припудрить кусок марципана, из которого будет формироваться фигура.

Куски марципана вкладывают порознь в две формы, представляющие собой половинки одной и той же фигуры, и прессуют. Излишки марципана срезают ножом так, чтобы марципан был на одном уровне с краем каждой формы; затем складывают обе формы вместе для склеивания половинок фигуры в единую целую и

зжимают. После этого форму раскрывают, а фигуру, оставшуюся в одной из форм, вынимают с помощью двух- или однозубцовой вилки.

Марципановую фигуру укладывают для просушки в сахарную пудру, жареную муку или крахмал. Образовавшийся по линии склеивания половинок фигуры шов снимают острым ножом после подсушки фигуры в течение 1 сут.

Общая продолжительность сушки фигур массой 100 г до затвердения составляет 3—5 дней.

При изготовлении барельефов из марципана используют форму только одной половины фигуры.

Пустотелыми делают только крупные марципановые фигуры. Раскатанный в пласт толщиной 2...5 мм марципан вдавливают по всем углублениям внутренности форм, излишек массы по краям срезают ножом, обе формы складывают так, чтобы марципановые стенки половинок фигуры плотно склеились. После просушки в течение 1 сут форму раскрывают, изделия вынимают и укладывают для дальнейшей подсушки в толстый слой поджаренной муки или пудры, предварительно сделав в ней углубление.

После подсушки шов на фигуре зачищают и заглаживают ножом.

Изделия и украшения из марципана раскрашивают с помощью обыкновенных художественных волосяных кисточек. Для нанесения тонких штрихов и точек используют мягкую кисточку, крапенок — жесткую, для окраски — широкую мягкую.

Отформованные, высушенные до затвердения и раскрашенные фигурки для лучшей сохранности и улучшения внешнего вида покрывают тонким слоем растопленного масла какао, кокосового масла или пищевого парафина. При этом фигурки насаживают на проволоку, опускают на 0,5... 1 мин в жидкое масло или парафин, вынимают и высушивают на той же проволоке. Парафин должен быть разогрет до температуры 90 °С, при пониженной температуре слой на фигурке получится толстым.

Украшения и изделия из марципана можно лакировать.

Плоды из марципана лепят вручную или формуют в формах. Раскраска марципана должна соответствовать природной, плоды лакируют, в них вставляют плодоножки из марципана. Для получения неровной, бугорчатой поверхности клубники ягоды обсыпают окрашенным в желтый цвет сахаром-песком, апельсины прокатывают по ровному слою крупнозернистой манной крупы. Абрикосы и персики обсыпают очень тонко натертой и просеянной бисквитной крошкой.

Для грибов — белых, подосиновиков, подберезовиков и мухоморов — лепят отдельно шляпки и ножки; рыжики и грузди лепят целиком из одного кусочка марципана. Обратную сторону шляпки делают с помощью тупого ножа, отверстия в ножках рыжиков и других грибов — с помощью острой палочки.

Розы из марципана изготавливают аналогично розам из сахарной сырцовой мастики. При этом во избежание появления корочки на поверхности лепестков, вырубленных из пласта марципана, их до использования укладывают под опрокинутую вверх дном чашку или глубокую тарелку.

Слегка подсушенные в цехе лепестки подклеивают к грушевидной основе розы.

При изготовлении *декоративных букетов* из марципана для длинных стеблей цветов берут миллиметровую нержавеющую проволоку, которую покрывают зеленым жидким марципаном, к ней прикрепляют цветы и листья.

Имитированные кушанья из окрашенного марципана можно сделать очень искусно. Так, из розового марципана изготавливают сосиски, сардельки и колбасу со шпиком. Раскатав неширокий длинный пласт, на него раскладывают в разных местах кусочки белого марципана разной формы и длины; затем пласт свертывают в плотный рулет, подсушенную верхнюю корочку запудривают под цвет копченой колбасы. При разрезании на поперечные косые куски получаются ломтики колбасы с вкраплениями шпика.

1.16.5. Лакирование шоколадных и марципановых изделий и украшений

Фигуры, цветы, предметы и другие украшения из шоколада и марципана можно лакировать пищевым лаком для придания им нарядного, блестящего вида. Лакирование производят с помощью кисточки, которая не должна оставлять полосы на изделии, что достигается применением лака жидкой консистенции. Лакировать изделия можно и окуная их в пищевой лак. В результате лакирования на поверхности образуется тоненькая блестящая корочка (пленка).

Для лакирования используются разные вещества, растворимые в спирте.

Лак паточный готовят по следующей рецептуре: патока — 100 г, вода — 100 мл, спирт — 200 мл. Патоку разогревают до температуры 60...70°C, добавляют воду, перемешивают, смесь

охлаждают до температуры 40 °С, после чего в нее добавляют спирт.

Лак сиропный изготавливают по такой рецептуре: сироп из цукатов (желательно дынных) — 200 мл, коньяк — 500 мл. Сироп с коньяком смешивают при подогревании до температуры 30...40 °С.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что такое марципан?
2. Какими способами можно приготовить густой марципан?
3. Как подготовить миндальные орехи для приготовления марципана?
Какие украшения для кондитерских изделий изготавливают из марципана?

1.17. УКРАШЕНИЯ ИЗ ГЛАЗУРИ

ИНСТРУКЦИОННО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли разной вместимости, деревянные лопатки, корнетик.

Для отделки изделий могут применяться следующие виды глазури: сырцовая для глазирования поверхности, сырцовая и заварная для украшения изделий и шоколадная (кувертю).

Для глазирования поверхности выпеченных полуфабрикатов можно использовать специальную сырцовую глазурь, образующую гладкую, стойкую, блестящую, тонкую сахарную корочку на изделиях. Глазурь может быть окрашена в разные цвета. При глазировании поверхность изделий обливают из ковша только что изготовленной глазурью или окунают их в глазурь. Можно также наносить глазурь с помощью кисточки и ножа. Добавив в мелкие порции глазури воду и разные пищевые красители, получают глазурную краску. С помощью кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на заглазированной поверхности изделий, пользуясь трафаретами или без них.

1.17.1. Технологический пооперационный процесс приготовления глазури сырцовой

Операция № 1. Замешивание яичных белков с водой и сахарной пудрой. В котелок без следов жира наливают яичные бел-

ки, вливают воду температурой 35...40 °С, добавляют 1/3 пудры и все это перемешивают лопаткой или взбивают на машине при малой частоте вращения.

Операция № 2. Подогрев массы. При размешивании добавляют еще V, пудры и подогревают массу до температуры 40... 45 °С.

Операция № 3. Окончательное перемешивание глазури. В подогретую массу добавляют остальную пудру и перемешивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

1.17.2. Технологический пооперационный процесс приготовления глазури заварной

Операция № 1. Взбивание яичных белков. Яичные белки наливают в чистую, без следов жира, кастрюлю и взбивают до увеличения объема в 5—6 раз.

Операция № 2. Варка сиропа. Сахар-песок с водой уваривают до температуры 115 °С.

Операция № 3. Соединение яичных белков с сиропом, взбивание. Во взбитые яичные белки постепенно вливают сироп. После взбивания белков с сахарным сиропом добавляют частями пудру, затем пищевую кислоту и пищевой краситель. Общая продолжительность взбивания — около 35 мин. След, образовавшийся при проведении по поверхности нормально приготовленной глазури лопаткой, не заплывает. Глазурь можно заготавливать впрок, при использовании ее дополнительно взбивают. Можно смешивать сырцовую и заварную глазури в равных долях для получения более легкой глазури.

1.17.3. Изготовление украшений из глазури

Использование шоколадной глазури (кувертюра). Шоколадная глазурь используется для глазирования шоколадно-вафельных тортов и других изделий. Этот полуфабрикат готовят в шоколадных цехах кондитерских фабрик. Шоколадная глазурь (кувертюр) представляет собой измельченную массу тертого какао с сахарной пудрой и маслом из бобов какао. Перед использованием разогревают шоколад с маслом какао в отношении 4:1 при температуре 33...34 °С. Глазирование производится при температуре кувертюра 30...31 °С.

Украшения из глазури отсаживают непосредственно на изделие, а в случае заготовки их впрок — на чистый металлический

(алюминиевый) лист, предварительно смазанный пищевым воском или маслом. Лист ставят на 12 ч в более сухое и теплое место для подсушки украшений, которые затем размещают на изделиях.

Глазурь можно хранить в металлическом сосуде, покрывая ее мокрым полотенцем; перед использованием глазурь необходимо подвергнуть легкому взбиванию лопаткой или на машине.

Разведенной и окрашенной глазурью можно красить с помощью кисти по глазури же или помаде. Сырцовую и заварную глазурь называют также рисовальной массой и «шприцем».

Изготовление колокольчиков из глазури на шаблоне. Цветы, рисунки и бордюры можно делать не только из крема, но и из глазури.

Чтобы цветок не прилип к шаблону после высыхания, выемку шаблона следует смазать сливочным несоленым маслом. Держа в левой руке шаблон, а в правой — наполненный глазурью корнетик с клинообразным срезом, вводят острый конец корнетика в глубь шаблона и, выжимая глазурь, плавно вытягивают лепесток, постепенно ослабляя нажим на корнетик, по внутренней стенке конуса наружу.

Отшприцовывают таким образом шесть лепестков. Пестики с тычинками отсаживают отдельно из корнетика с узким круглым срезом, нанося глазурь на металлический лист, смазанный тонким слоем воска. После затвердения пестиков лист слегка подогревают, и пестики легко снимаются. В центре колокольчика пестики укрепляют сахарной глазурью. Шаблоны с отшприцованными колокольчиками ставят вертикально в картонную коробку и сушат в теплом помещении в течение 24 ч. Перед снятием цветов с шаблона его необходимо слегка подогреть, чтобы растопить жир.

Благодаря шаблону лепестки колокольчика после подсыхания глазури получаются более естественными.

Украшение изделий шоколадной глазурью. Шоколад — это смесь из какао-порошка, сахара и жира (масла) бобов какао. Шоколадная глазурь содержит больше масла какао, чем шоколад, вследствие чего она особенно хорошо формуется, намазывается или наносится в виде узора на выпеченное изделие. Она быстро застывает, приобретая при этом шелковистый блеск. Но ее нужно уметь правильно растопить. Шоколадную глазурь можно растопить в микроволновой печи. Это занимает всего 1 ...2 мин. Включите микроволновую печь на несколько секунд, выключите, тщательно размешайте глазурь и снова включите микроволновую печь. Так глазурь разогревается плавно и равномерно.

Белая шоколадная глазурь содержит, как правило, больше твердых частиц, поэтому не так просто поддается обработке. Чтобы еде-

лать ее более пластичной и податливой, в нагретую глазурь подмешивают растопленное, но не слишком горячее кокосовое масло.

Шоколадная глазурь продается в толстых прямоугольных блоках, поэтому ее предварительно нарезают тонкими кусочками. Чем равномернее кусочки, тем лучше глазурь растапливается.

Половину полагающейся по норме массы кладут в кастрюлю, ставят в горячую, но не кипящую воду и все время помешивают. Как только первая порция глазури растопится, кастрюлю извлекают из горячей воды, добавляют остальную массу и, помешивая, дают ей растопиться, после чего охлаждают.

Затем кастрюлю снова ставят в горячую воду и шоколадную массу немного подогревают. Глазурь должна быть тягучей и теплой (температурой примерно 32 °С). В более горячем состоянии она не блестит.

Если у вас нет термометра, разогревайте глазурь постепенно. Для проверки опустите в нее кончик ножа: если глазурь через 1 мин затвердеет и станет блестеть, значит, она разогрелась до нужной температуры.

Используя маленькие формы для вырезания, можно изготовить различные украшения. Для этого глазурь равномерно размазывают на бумаге и дают ей остыть. Затем вырезают нужные фигуры и ножом отделяют их от бумаги.

Можно сделать более затейливые украшения, например в виде орнаментов или букв, которые предварительно вычерчивают на бумаге, а потом воспроизводят глазурью, нанося ее из шприца.

Замечательные украшения для торта получаются из свежих ягод, если обмакнуть их в жидкую глазурь. После этого ягоды можно еще обвалить в сахаре-песке.

Прекрасным украшением для торта могут быть также шоколадные листья: упругие ровные листья покрывают глазурью, кладут в холодное место, затем шоколад осторожно отделяют.

Нетрудно сделать и шоколадный веер: для этого на мраморную доску намазывают ровный тонкий слой глазури, дают ей слегка затвердеть, после чего слой шоколада срезают шпателем.

Советы мастера

- Сахарная и другие виды глазури не только придают дополнительную сладость печенью, коврижкам и тортам — благодаря глазури выпеченные изделия дольше сохраняют свежесть. При приготовлении сахарной глазури размешивают сахарную пудру с небольшим количеством жидкости, например с лимонным соком, ромом или кофе, затем наносят смесь на выпеченное изделие и дают ей обсохнуть. Можно приго-

товить более устойчивую глазурь с яичным белком: для этого размешивают его тщательно с сахарной пудрой (125 г), чтобы получилась кремовидная блестящая масса.

Еще один вид глазури — сваренная глазурь, которую горячей намазывают на горячее тесто. Для этой глазури варят сахар с водой в соотношении 1:8 до тех пор, пока раствор не сделается тягучим, как сироп. Готовность сиропа определяют так: если капля вытягивается между двумя пальцами в нить, значит, сироп готов.

- **Сахарная глазурь:** сахарную пудру размешать с небольшим количеством жидкости, наполнить приготовленной смесью пластмассовый пакет, отрезать у него кончик и нанести глазурь в виде узора на остывший кекс или пирог.
- **Мраморный эффект:** печенье или пирожное покрыть сахарной глазурью. Часть глазури подкрасить пищевым красителем, накапать в нескольких местах на сырое глазированное покрытие и лущинкой сделать разводы.
- Сваренная глазурь при высыхании дает мелкие трещины. Такой глазури дают немного остыть и затем намазывают ее на только что испеченные медовые коврижки и пряники, кексы или изделия из дрожжевого теста.
- **Глазурь с яичным белком** наносят из специальных пакетов или самодельных бумажных пакетиков. Для выжимания широких лент используют шприц и плоскую трубку. Глазурью с яичным белком хорошо окрашивать: сначала наносят один цвет, дают ему высохнуть, затем накладывают следующий. Сырую глазурь можно сверху посыпать крупинками мелкого цветного сахара.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какие виды глазурей используют в кондитерском производстве?
2. Перечислите операции приготовления глазури заварной.
3. Что такое «кувертюр»?
4. Как можно придать кондитерским изделиям мраморный эффект с помощью цветной глазури?

1.18. ГЕЛИ (ГЛАЗУРИ) И ТЕРМОСТОЙКИЕ НАЧИНКИ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Инструменты и инвентарь: кастрюли разной вместимости, деревянные лопаточки, корнетик.

1.18.1. Разновидности геля и их характеристики

Готовый гель состоит из глюкозы, желирующего компонента, регулятора кислотности, ароматизатора и консерванта.

Такой гель наносят на поверхность ягод и фруктов. Его можно наносить с помощью кисточки или же глазировать ягоды, обмакивая их в гель.

Гель бывает клубничный, абрикосовый и нейтральный.

Красные ягоды (вишню, клубнику, красную смородину и др.) глазируют клубничным гелем или, чтобы не смешивать ароматы геля и ягод, — нейтральным. Желтые и зеленые ягоды можно глазировать или абрикосовым (желто-оранжевого цвета) или нейтральным (чуть желтоватого цвета) гелем.

Преимущества геля перед желатиновым желе:

- желе на желатине со временем подсыхает и сворачивается, а гель лежит ровно, не высыхает, у него блестящая поверхность;
- ягоды, покрытые гелем, дольше сохраняются, а ягоды, залитые желатиновым желе, быстро плесневеют;
- простота приготовления и уже готовые аромат и цвет.

Клубничный гель ярко красный, имеет аромат спелой клубники и чуть кисловатый вкус. Перед использованием смешивают 1 000 г геля и 400...600 мл воды, нагретой до температуры 80 °С.

Абрикосовый гель ярко-оранжевого цвета, с запахом абрикоса, чуть кисловатый. Им глазируют желтые и зеленые ягоды или белые поверхности.

Нейтральный гель очень хорош, когда композиция состоит из набора ягод и фруктов разного цвета или когда надо не потерять аромат ягод и фруктов. Если торт украшают ежевика, клубника, виноград (белый, розовый, черный), киви, персики и ананасы, то можно заглазировать весь торт и получить идеально ровную и блестящую поверхность. Перед использованием нейтрального геля смешивают 1 000 г геля и 350 мл воды, нагретой до температуры 90 °С.

1.18.2. Термостойкие начинки

У термостойких начинок (яблоко, клубника, абрикос, вишня) ярко выраженные запах, цвет и вкус, они содержат кусочки ягод и фруктов. Например, яблочная термостойкая начинка состоит из

яблока, воды, сахара, крахмала, регулятора кислотности и консерванта.

Начинки устойчивы к замораживанию. Хранить их надо в сухом прохладном месте; закрытую упаковку при температуре до 25 °С, вскрытую (крышка емкости должна быть закрыта) при температуре не выше 8 °С — в течение 14 дней и более.

Дрожжевые, слоеные, слоеные дрожжевые, а также песочные кондитерские изделия наполняют такой начинкой и выпекают.

Достоинства термостойкой начинки:

- не вытекает при высоких температурах;
- с ней можно приготовить слоеные полуфабрикаты, замораживать и выпекать изделия по мере необходимости;
- обладает нежным натуральным вкусом и запахом. Готовые изделия с такой начинкой можно глазировать гелем.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите компоненты, входящие в состав гелей, вырабатываемых промышленным способом.
2. В чем заключается подготовка гелей к использованию?
3. Чем отличаются термостойкие начинки от простых фруктовых начинок?
4. Каковы условия и сроки хранения термостойких начинок?

Глава 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ ЗАНЯТИЙ:

- 1) выработать практические умения и навыки:
 - по безопасным приемам труда на рабочем месте;
 - рациональной организации труда;
 - приготовлению, оформлению, подготовке к реализации различных видов пирожных;
 - соблюдению санитарного режима приготовления особо скоропортящейся кондитерской продукции;
- 2) продолжить развитие художественного вкуса, навыков художественной отрисовки изделий.

2.1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ БИСКВИТНЫХ НАРЕЗНЫХ СО СЛИВОЧНЫМ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф электрический пекарский, электроплита;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* посуда, котлы, кастрюли, сита, противни, скребки, доски разделочные, весы настольные электронные, гребенки кондитерские, мешки кондитерские с трубочками.

2.1.1. Изделия для праздника

Мучные кондитерские изделия обладают высокой калорийностью, хорошей усвояемостью. Пищевая ценность обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Нет, пожалуй, семьи, в которой не любили бы вкусных печеных изделий, без них не обходится ни один праздничный стол.

Кондитерская и хлебопекарная промышленность нашей страны вырабатывает большое количество мучных кондитерских изделий: печенья, галеты, пряники, коврижки, вафли, кексы, ромовые бабы, торты, пирожные, рулеты и др. Одних тортов и пирожных промышленность вырабатывает более 2 тыс. наименований. Кроме того, много этой продукции изготавливают рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания.

Благодаря внедрению прогрессивных технологий объем производства мучных кондитерских изделий постоянно растет, улучшается их качество, увеличивается ассортимент. Особое значение придается увеличению выпуска высококачественных изделий, пользующихся повышенным спросом населения: тортов, пирожных, кексов, вафель.

Основой бисквитных пирожных является бисквитный полуфабрикат, прослоенный и отделанный различными кремами, начинками, помадой или другими отделочными полуфабрикатами.

Классификация бисквитных пирожных зависит от вида отделочных полуфабрикатов: пирожные бисквитно-кремовые, бисквитно-помадные и бисквитно-фруктовые. Бисквитно-кремовые пирожные могут быть с масляным или белковым кремом; бисквитные — нарезными или штучными и иметь различную форму (прямоугольную, квадратную, круглую или треугольную).

2.1.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного со сливочным кремом

Полуфабрикат бисквитный — 3,38 кг, сироп ароматизированный для пропитывания — 1,28 кг, крем — 2,76 кг, начинка фруктовая — 0,180 кг. Выход — 100 шт. по 75 г.

О п е р а ц и я № 1. Получение сырья. См. ч. 1 гл. 2 инструкционно-технологическую карту подразд. 2.4.

О п е р а ц и я № 2. Организация рабочего места. См. ч. 1 гл. 4.

О п е р а ц и я № 3. Подготовка компонентов. См. ч. 1 гл. 2.

Операция № 4. Приготовление бисквитного полуфабриката. См. ч. 1 гл. 4.

Операция № 5. Приготовление сиропа. См. ч. 2 гл. 1.

Операция № 6. Приготовление крема сливочного. См. ч. 2 гл. 1.

Операция № 7. Подготовка бисквитного полуфабриката. После выпечки и охлаждения бисквитный полуфабрикат вынимают из формы и оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места с помощью ножа или терки. Разрезают по горизонтали большим ножом на два одинаковых по толщине пласта.

Операция № 8. Пропитка сиропом нижнего пласта бисквита. Нижний пласт (основание пирожного) промачивают небольшим количеством сиропа (40 % от нормы, положенной по рецептуре) с помощью плоской кисточки или специальной лейки.

Операция № 9. Взвешивание крема, склеивание пластов. Взвесить на весах крем, разделить его на четыре равные части и поместить в разные емкости: на склеивание пластов, обмазку, грунтовку и отделку.

На середину нижнего бисквитного пласта, пропитанного сиропом, ложкой из нержавеющей стали положить крем. С помощью большого ножа (его тупой стороной), начиная с середины пласта, движениями ножа вправо и влево равномерно распределить крем по пласту. Положить на нижний пласт с кремом второй бисквитный пласт корочкой вниз. С помощью плоской кисточки или специальной лейки пропитать верхний пласт сиропом (60 % от нормы по рецептуре).

Операция № 10. Покрытие поверхности пластов кремом. Взвесить на весах крем, предусмотренный по рецептуре. Ложкой из нержавеющей стали выложить крем на середину пласта. С помощью большого ножа (его тупой стороной), начиная от середины пласта, движениями ножа вправо и влево равномерно распределить крем по поверхности.

Операция № 11. Нарезание. Взять большой нож в правую руку. Тупой стороной ножа разметить полуфабрикат на прямоугольники размерами 35x85 мм, перевернуть нож. По намеченным контурам разрезать пласт на пирожные большим ножом, предварительно нагретым в горячей воде.

Операция № 12. Оформление. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполнить на $\frac{1}{2}$ объема кремом белого, розового или желтого цвета. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обими руками соединить края мешка, зажать правой рукой. Ме-

шок держать правой рукой перпендикулярно поверхности пирожного. Однократным нажатием пальца руки на кондитерский мешок выдавить крем на его поверхность.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выложить ложкой из нержавеющей стали крем зеленого цвета. Расположить мешок с насадкой под углом 45° к поверхности пирожного, выдавить крем на поверхность пирожного.

Из пергаментной бумаги сделать корнетик с диаметром выпускного отверстия 1 мм, наполнить корнетик фруктовой начинкой с помощью ложки. Расположить корнетик под углом 45° и выдавить на поверхность пирожного полоску или несколько точек.

Операция № 13. Проверка массы пирожного. Большим ножом взять пять пирожных, уложить на весы на пергаментный лист, взвесить. Снять пирожные с весов, уложить их в бумажные капсулы или на лотки, застланные пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Основой пирожных является бисквитный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный, треугольный). Слои бисквита должны быть пропитаны сиропом, прослоены кремом. Поверхность изделия должна иметь четкий оригинальный рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовых оттенков.

Условия, сроки хранения. Хранят изделия 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°C.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное бисквитное со сливочным кремом

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 42

Выход — 100 шт. массой по 45 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Бисквит №1	Сироп для промочки №56	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	
Мука пшеничная высшего сорта	577	—	—	—	577
Крахмал картофельный	143	—	—	—	143

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки №56	Крем «Шарлотт» №39	Сироп « Шарлотт» №40	
Сахар-песок	713	399	—	629	1741
Меланж	1 188	—	—	—	1 188
Масло сливочное	—	—	709	—	709
Яйца	—	—	—	112	112
Пудра ванильная	—	—	6,9	—	6,9
Коньяк или вино десертное	—	37,3	2,8	—	40,1
Молоко	—	—	—	420	420
Эссенция	• 1	—	—	—	7,1
Эссенция ромовая	—	1,5	—	—	1,5
Итого сырья на полуфабрикаты	2 628,1	437,8	718,7	1 161	—
Начинка фруктовая	—	—	—	—	116

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены кремом. Поверхность отделана кремом и фруктовой начинкой.

2.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом

Операция № 1. Подготовка полуфабриката. Готовый бисквитный полуфабрикат, зачищенный ножом или теркой, выровненный по краям большим ножом, разрезают вдоль по горизонтали на два-три пласта.

Операция № 2. Пропитка и склеивание пластов. После разрезания верхний пласт снимают и кладут рядом с нижним на стол. Поверхность нижнего пласта бисквита с помощью лейки или плос-

кой кисточки промачивают сиропом ($\frac{1}{3}$ от нормы, положенной по рецептуре). Ложкой из нержавеющей стали выкладывают на середину пласта фруктовую начинку и с помощью большого ножа смазывают его тонким слоем фруктовой начинки. Затем верхний пласт накладывают на нижний корочкой вниз и легкими нажатиями ладоней склеивают оба бисквитных пласта. Верхний пласт с помощью лейки или плоской кисточки промачивают сиропом ($\frac{1}{3}$ от нормы по рецептуре).

Фруктовую начинку кладут на середину верхнего пласта и большим ножом распределяют ее по всей поверхности. Затем сверху на середину пласта кладут белковый крем и распределяют его большим ножом по всей поверхности полуфабриката. Ножом подрезают боковые кромки пласта.

О п е р а ц и я № 3. Отделка пирожных. Кондитерской гребенкой, смоченной в горячей воде, проводят по поверхности крема, в результате чего образуются зигзагообразные линии. Ножом, также смоченным в горячей воде, разрезают бисквит на пирожные размерами 40x90 мм. Отделяют пирожные одно от другого и шприцуют каждое кремом.

Примечание. При использовании крема сырцового следует пирожные заколеровать в печи при температуре 220...230 °С в течение 1...3 мин. После колеровки поверхность пирожных посыпают сахарной пудрой.

При использовании белкового крема заварного колеровку пирожных в печи производить не следует.

Требования к качеству. Пирожное состоит из двух-трех слоев пропитанного сиропом бисквита, склеенных фруктовой начинкой; верх пирожного отделан белковым кремом и сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Пирожные допускается хранить в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что является основой для бисквитных пирожных?
2. Приведите классификацию бисквитных пирожных.
3. При какой температуре колеруют белковый крем?
4. Добавляется ли крахмал в бисквитное тесто для приготовления бисквитных пирожных?
5. Назовите ассортимент бисквитных пирожных.
6. Перечислите условия и сроки хранения бисквитных пирожных с белковым кремом.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Подготовьте к производству яйца, сахар, муку.
2. Организуйте рабочее место для приготовления пирожных бисквитных нарезных со сливочным кремом.
3. Составьте технологическую карту приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом.

2.2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ БИСКВИТНЫХ, ГЛАЗИРОВАННЫХ ПОМАДОЙ, С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНЫХ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский, электроплита;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* посуда, котлы, ножи, весы.

2.2.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом

Бисквит — 1 415 г, крем белковый — 1 157 г, помада — 801 г, крем «Шарлотт» — 641 г, начинка фруктовая — 486 г. Выход — 100 шт. по 45 г.

Операция № 1. Подготовка полуфабриката. Полуфабрикат бисквитный после выпечки и охлаждения разрезают большим ножом по горизонтали на два пласта. Нижний пласт с помощью ножа смазывают фруктовой начинкой, кладут на него второй пласт, слегка прижимают.

Операция № 2. Отделка. Сверху глазируют помадой, разогретой до температуры 55 °С, для этого наливают помаду на сере-

дину пласта и тупой стороной большого ножа, движениями вправо и влево, выравнивают слой помады.

Операция № 3. Нарезание и оформление. После застывания помады пласты разрезают горячим ножом на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом «Шарлотт» белковым или шоколадным.

Требования к качеству. Слои бисквитного полуфабриката должны быть пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность должна быть отделана белковым кремом.

Условия и сроки хранения. Хранить пирожные допускается в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6 °С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное бисквитное, глазированное помадой, с белковым кремом

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 39

Выход — 100 шт. массой по 45 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Бисквит №1	Крем белковый (заварной) №51	Помада №58	Крем « Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	
Мука пшеничная высшего сорта	416	—	—	—	—	416
Крахмал картофельный	103	—	—	—	—	103
Сахар-песок	514	786	666	—	251	2217
Меланж	856	—	—	—	—	856
Масло сливочное	—	—	—	283	—	283
Яйца	—	—	—	—	45	45
Белки яичные	—	393	—	—	—	393
Пудра ванильная	—	29,5	—	2,7	—	32,2

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Бисквит №1	Крем белковый (заварной) №51	Помада №58	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	
Патока крахмальная		—	100	—	—	100
Коньяк или вино десертное	—	—	—	1,1	—	1,1
Молоко	—	—	—	—	167	167
Эссенция	5,1		2,3			7,4
Итого сырья на полуфабрикаты	1 894,1	1 208,5	768,3	286,8	463	—
Начинка фруктовая	—	—	—	—	—	508

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката без промочки соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана помадой и кремом.

2.2.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного фруктово-желейного

Бисквит — 1 895 г, начинка фруктовая — / 804 г, фрукты — 713 г, желе — 551 г, сироп для промочки — 437 г. Выход — 100 шт. по 54 г.

Операция № 1. Подготовка бисквитного полуфабриката. Полуфабрикат бисквитный после выпечки и охлаждения вынимают из формы и оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места с помощью ножа или терки, разрезают большим ножом по горизонтали на два равных по толщине пласта.

Операция № 2. Пропитка и склеивание пластов. После разрезания верхний пласт снимают, кладут рядом на стол. Поверхность нижнего пласта бисквита с помощью лейки или плоской

кисточками промачивают сиропом (1/3 от нормы, положенной по рецептуре). Ложкой из нержавеющей стали выкладывают на середину пласта фруктовую начинку. С помощью большого ножа смазывают пласт тонким слоем фруктовой начинки. Затем верхний пласт накладывают на нижний корочкой вниз и легкими нажатиями ладоней склеивают оба бисквитных пласта. Верхний пласт с помощью лейки или плоской кисточки промачивают сиропом [1/3 от нормы по рецептуре).

Фруктовую начинку кладут на середину пласта и большим ножом распределяют ее по всей поверхности. Сверху на середину пласта кладут белковый крем и также распределяют его по всей поверхности полуфабриката. Ножом обрезают боковые кромки пласта.

Операция №3. Отделка. Тупой стороной ножа полуфабрикат расчерчивают на пирожные. Каждое пирожное украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами. Заливают фрукты с помощью кисточки разогретым до температуры 60 °С желе в два приема. После застывания желе пласт разрезают горячим ножом на пирожные по намеченным ранее контурам.

Требования к качеству. Пирожные должны быть прямоугольной формы, слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность должна быть художественно оформлена фруктами, цукатами, залита желе.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить пирожные в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6 °С.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. На сколько пластов разрезают бисквитный полуфабрикат для приготовления пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом?
2. Какой крем используют при приготовлении пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом?
3. Дайте характеристику бисквитным пирожным.
4. Назовите отличительные особенности приготовления пирожного бисквитного фруктово-желейного.
5. Назовите условия и сроки хранения бисквитных пирожных фруктово-желейных.
6. Каким ножом разрезают бисквитные пласты на пирожные?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологическую карту приготовления пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом.

2. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 пирожных бисквитных, глазированных помадой?
3. Организуйте рабочее место для приготовления 50 пирожных бисквитных, глазированных помадой.

2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ БИСКВИТНЫХ, ГЛАЗИРОВАННЫХ КРЕМОМ (БУШЕ)

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский, электроплита;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* кастрюли, кондитерские листы, сито, мешок кондитерский с насадками.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикат бисквитный — 2,41 кг, сироп ароматизированный для пропитывания — 0,435 кг, крем масляный шоколадный — 1,84 кг, начинка фруктовая — 0,2 кг, помада шоколадная — 2,12 кг.
Выход — 100 шт. по 70 г.

Операция № 1. Приготовление крема сливочного. См. гл. 1.

Операция № 2. Приготовление сиропа для промочки. См. гл. 1.

Операция № 3. Приготовление помады. См. гл. 1.

Операция № 4. Приготовление бисквитного полуфабриката. Тесто, приготовленное холодным способом, выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой.

Выпекают при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Операция № 5. Склеивание полуфабриката. В кондитерский мешок с круглой гладкой трубочкой диаметром 8 мм с помощью ложки из нержавеющей стали накладывают крем. Из кондитерского мешка отсаживают крем в центр плоской бисквитной заго-

товки, накрывают второй лепешкой донышком вниз. Взвешивают полуфабрикат на весах. Общая масса двух склеенных лепешек должна составлять 55 г.

Операция № 6. Охлаждение. Склеенные кремом лепешки ставят в холодильную камеру для охлаждения.

Операция № 7. Глазирование полуфабриката. Склеенные бисквитные заготовки накалывают на вилку. Верхнюю заготовку слегка опускают в емкость с сиропом. Вытаскивают из сиропа, наносят с помощью ножа на верхнюю заготовку фруктовую начинку и распределяют ее по всей поверхности лепешки. Опускают верхней стороной в разогретую до температуры 55 °С шоколадную помаду.

Операция № 8. Охлаждение. Заглазированные бисквитные лепешки ставят в холодильную камеру для застывания помады.

Операция № 9. Отделка. Бисквитные пирожные укладывают в бумажные капсулы. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или другими насадками в зависимости от разнообразия рисунков наполняют кремом. Однократным нажатием на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность пирожного в виде ромашки или другого цветка, в зависимости от используемой насадки. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 4 мм с помощью деревянной лопатки заполняют кремом. Держат мешок под углом 45° к поверхности пирожного и волнообразными движениями мешка по периметру и в центре пирожного отсаживают крем. Прекращают отсадку, резко оторвав кондитерский мешок от поверхности пирожного.

Операция № 10. Проверка массы пирожного. Пять пирожных с помощью большого ножа кладут на весы на пергаментный лист, взвешивают, снимают с весов готовые пирожные и сдают их на реализацию.

Требования к качеству. Два штучных бисквитных полуфабриката должны быть пропитаны сиропом и соединены кремом. Поверхность покрыта шоколадной помадой, равномерно окрашена, оформлена кремом, имеет законченный красивый, четкий рисунок.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить пирожные при температуре 2...6 °С в холодильной камере в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. До какой температуры разогревают помаду для глазирования пирожных?

2. Какая насадка используется в кондитерском мешке для отсаживания заготовки бисквитного пирожного, глазированного кремом [буше]?
3. Какой крем используют при приготовлении пирожного бисквитного, глазированного кремом (буше)?
4. Назовите условия и сроки хранения пирожного бисквитного, глазированного кремом (буше).

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Произведите расчеты для приготовления 30 пирожных бисквитных, глазированных кремом (буше).
2. Составьте технологическую схему приготовления пирожного бисквитного, глазированного кремом.
3. Составьте технологическую карту приготовления пирожного бисквитного, глазированного кремом.

2.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ «ПЕСОЧНОЕ КОЛЬЦО» И ПЕСОЧНЫХ, ГЛАЗИРОВАННЫХ ПОМАДОЙ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* скалки, выемки для теста, листы, кисточки для смазки изделий, кастрюли, весы.

Песочные пирожные готовят из песочного теста, про-слаивают фруктовой начинкой или кремом и украшают различными отделанными полуфабрикатами. Эти кондитерские изделия подразделяются на песочные пирожные с кремом и без крема, с фруктовой начинкой, пирожные песочные «корзиночки» с кремом, нарезные или штучные. Нарезные пирожные имеют форму прямоугольника, штучные вырабатываются в виде колец, полумесяцев, звездочек или корзиночек.

2.4.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное кольцо»

Операция № 1. Формование. На столе, подпыленном мукой, с помощью скалки раскатывают песочное тесто в пласт толщиной 6...7 мм. Из пласта гофрированной выемкой диаметром 7...8 мм вырезают кольца.

Операция № 2. Проверка масса тестовой заготовки. Тестовую заготовку кладут на весы и взвешивают. Масса заготовки — 50 г.

Операция № 3. Отделка полуфабриката орехами. С помощью кисточки смазывают кольца меланжем и укладывают смазанной поверхностью на лоток с мелкодроблеными, слегка поджаренными орехами.

Операция № 4. Выпечка. Кольца укладывают на листы. Орехи должны быть на верхней стороне. Выпекают пирожные при температуре 260...270°C в течение 10... 15 мин.

Операция № 5. Охлаждение. Вынимают кондитерские листы с кольцами из пекарского шкафа, охлаждают пирожные на листах.

Операция № 6. Проверка массы пирожных. Пять пирожных кладут на весы на пергаментный лист и взвешивают. Снимают с весов, укладывают в лотки, выстланные бумагой.

Требования к качеству. Песочное пирожное должно иметь форму кольца. Поверхность смазана яйцом и обсыпана дроблеными орехами.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 24 ч при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 70...75 %.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное «Песочное кольцо»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 50

Выход — 100 шт. по 48 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный	Яйца (для смазки)	Ядра орехов (жареные) дробленые	
Мука пшеничная высшего сорта	2 224	—		2 224

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья 100 шт. готов. изделий, г
	Песочный	Яйца (для смазки)	Ядра орехов (жареные) дробленые	
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	178	—	—	178
Сахар-песок	890	—	—	890
Меланж	311	—	—	311
Масло сливочное	1 334	—	—	1334
Эссенция	8,9	—	—	8,9
Натрий двууглекислый	2,3	—	—	2,3
Аммоний углекислый	2,3	—	—	2,3
Соль	8,9	—	—	8,9
Ядра орехов жареные	—	—	493	493
Яйца	—	123	—	123
Итого сырья на полуфабрикаты	4 959,4	123	493	—

2.4.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное, глазированное помадой»

Пирожное «Песочное, глазированное помадой» представляет собой две песочные лепешки, склеенные фруктовой начинкой, заглазированные помадой и нарезанные на прямоугольники.

Операция № 1. Склеивание песочного полуфабриката. На один песочный пласт ложкой из нержавеющей стали выкладывают фруктовую начинку, разравнивают большим ножом по всей поверхности пласта. Сверху кладут второй пласт, перевернув его. Прижимают пласты друг к другу.

Операция № 2. Глазирование. На середину пласта выливают разогретую до температуры 55 °С помаду. Плавными движениями длинного широкого ножа влево и вправо равномерно распределяют помаду по всей поверхности пласта.

Операция № 3. **Нарезание.** После остывания помады глазированные склеенные пласты с помощью большого ножа разрезают сначала на продольные полосы длиной **90** мм, а затем на поперечные — шириной **40** мм.

Операция № 4. **Проверка массы.** С помощью большого ножа кладут пирожные на весы, взвешивают, укладывают в лотки, застланные бумагой, и отправляют на реализацию.

Требования к качеству. Слои песочного полуфабриката должны быть соединены фруктовой начинкой. Пирожное должно иметь четкую прямоугольную форму и должно быть отделано помадой.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение **72** ч при температуре **2...6** °С.

Технологическая карта

Наименование изделия: **Песочное пирожное, глазированное помадой**

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания **2000** г.

Раскладка: **48**

Выход — **100** шт. массой по **48** г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Помада № 58	
Мука пшеничная высшего сорта	1 591		1 591
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	127	—	127
Сахар-песок	636	861	1 497
Меланж	223		223
Масло сливочное	954	—	954
Патока крахмальная		129	129
Эссенция	6,4	3	9,4
Натрий двууглекислый	1,6		1,6
Аммоний углекислый	1,6	—	1,6
Соль	6,3		6,3

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Помада № 58	
Итого сырья на полуфабрикаты	3 546,9	993	
Начинка фруктовая	—	—	797

Технологические условия. Слои песочного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность заглазирована помадой.

2.4.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное, глазированное помадой, с кремом»

Операция № 1. Склеивание песочного полуфабриката. На один песочный пласт ложкой из нержавеющей стали выкладывают крем и разравнивают его большим ножом по всей поверхности пласта. Сверху кладут второй пласт, перевернув его. Прижимают оба пласта друг к другу.

Операция № 2. Глазирование. На середину пласта выливают разогретую до температуры 55 °С помаду. Плавными движениями длинного широкого ножа влево и вправо равномерно распределяют помаду по всей поверхности пласта.

Операция № 3. Охлаждение. Заглазированные, склеенные кремом песочные пласты охлаждают до полного застывания помады, поместив их на стеллаж.

Операция № 4. Нарезание. После остывания помады заглазированные склеенные пласты с помощью большого ножа нарезают сначала на продольные полосы длиной 90 мм, а затем на поперечные — шириной 40 мм.

Операция № 5. Отделка. С помощью ложки из нержавеющей стали набирают крем в кондитерский мешок с зубчатой трубкой. Каждое пирожное украшают кремом.

Операция № 6. Проверка массы. С помощью большого ножа кладут пирожные по одному на весы, взвешивают и укладывают в лотки, застланные бумагой.

Требования к качеству. Слои песочного полуфабриката должны быть соединены кремом, заглазированы помадой, украшены кремом. Пирожное должно иметь четкую прямоугольную форму.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере в течение 36 ч при температуре 2...6°С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное песочное, глазированное помадой, с кремом

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 456

Выход — 100 шт. по 48 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Помада № 58	
Мука пшеничная высшего сорта	1 449	—	—	1 449
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	116	—	—	116
Сахар-песок	579	—	862	1 441
Меланж	203	—	—	203
Масло сливочное	869	329	—	1 198
Пудра ванильная	—	3,2	—	3,2
Пудра рафинадная	—	175	—	175
Патока крахмальная	—	—	129	129
Коньяк или вино десертное	—	1,1	—	1Д
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	131	—	131
Эссенция	5,8	—	3	8,8
Натрий двууглекислый	1,5	—	—	1,5
Аммоний углекислый	1,5	—	—	1,5
Соль	5,8	—	—	5,8

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Помада № 58	
Итого сырья на полуфабрикаты	3 230,6	639,3	994	—
Начинка фруктовая	—	—	—	426

Технологические условия. Слои песочного полуфабриката должны быть соединены кремом, поверхность глазирована помадой и отделана кремом.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите виды песочных пирожных.
2. Какой выемкой вырезают тестовой полуфабрикат для приготовления пирожного «Песочное кольцо»?
3. Назовите форму пирожного песочного, глазированного помадой.
4. Укажите требования к качеству пирожного «Песочное кольцо».

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологическую схему приготовления пирожного песочного, глазированного помадой.
2. Составьте технологическую карту приготовления пирожного «Песочное кольцо».
3. Сделайте расчет продуктов для приготовления 15 пирожных «Песочное кольцо». Результаты занесите в технологическую карту.

2.5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ ПЕСОЧНЫХ С КРЕМОМ, ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;

- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* котлы, миски, ложки, весы.

2.5.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожных песочных с кремом

Операция № 1. Склеивание песочного полуфабриката. На один песочный пласт ложкой из нержавеющей стали кладут фруктовую начинку и разравнивают ее большим ножом по всей поверхности пласта. Сверху кладут второй пласт, перевернув его. Прижимают пласты друг к другу. На верхний пласт наносят белковый крем и с помощью ножа равномерными движениями вправо и влево распределяют его по всей поверхности.

Операция № 2. Нарезание. После остывания крема заглазированные склеенные пласты с помощью большого ножа разрезают сначала на продольные полосы длиной 90 мм, а затем на поперечные — шириной 40 мм.

Операция № 3. Отделка. Белковый крем накладывают деревянной лопаткой в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой, украшают каждое пирожное. Сверху каждое пирожное посыпают сахарной пудрой через сито с ячейками диаметром 1,5 мм.

Операция № 4. Проверка массы. С помощью большого ножа готовые пирожные кладут по одному на весы и взвешивают, укладывают в лотки, застланные бумагой, и отправляют на реализацию.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь прямоугольную форму. Слои песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность отделана белковым кремом и посыпана сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере в течение 72 ч при температуре не ниже 6 °С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное песочное с белковым кремом

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 46

Выход — 100 шт. по 42 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный	Крем белковый (заварной) №51	
Мука пшеничная высшего сорта	1 551	—	1 551
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	124		124
Сахар-песок	620	491	1 111
Меланж	217	—	217
Масло сливочное	930		930
Белки яичные	—	245	245
Пудра ванильная		18,4	18,4
Натрий двууглекислый	1,6	—	1,6
Аммоний углекислый	1,6	—	1,6
Соль	6,2		6,2
Эссенция	6,3	—	6,3
Итого сырья на полуфабрикаты	3 457,7	754,4	
Пудра рафинадная	—	—	59
Начинка фруктовая			516

Технологические условия. Два слоя песочного полуфабриката должны быть соединены фруктовой начинкой. Поверхность покрыта белковым кремом и обсыпана рафинадной пудрой.

2.5.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом

Операция № 1. Склеивание песочного полуфабриката. На один песочный пласт ложкой из нержавеющей стали выкладывают фруктовую начинку и разравнивают ее большим ножом по всей поверхности пласта. Сверху кладут второй пласт, перевернув его. Прижимают оба пласта друг к другу.

Операция № 2. Отделка. На середину верхнего пласта ложкой из нержавеющей стали выкладывают крем и с помощью большого ножа (тупой стороной) равномерно распределяют крем по поверхности склеенных пластов. Кондитерской гребенкой делают на поверхности крема волнистые линии.

Операция № 3. Нарезание. С помощью большого ножа нарезают сначала на продольные полосы длиной 90 мм, а затем на поперечные — шириной 40 мм.

Операция № 4. Отделка. Кондитерский мешок с различными насадками (в зависимости от рисунка) наполняют с помощью ложки из нержавеющей стали кремом и украшают им каждое пирожное.

Операция № 5. Проверка массы. С помощью большого ножа кладут готовые пирожные по одному на весы, взвешивают и укладывают в лотки, застланные бумагой.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны быть прямоугольной формы, на поверхности должен присутствовать рифленый рисунок, отделаны кремом, фруктами, цукатами. Размеры пирожных должны быть 40х90 мм или 50х80 мм, высота их около 15 мм.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какую форму должно иметь пирожное песочное с кремом?
2. Каким ножом разрезают песочные пласты, склеенные кремом, на пирожные?
3. Какова масса пирожного песочного с кремом?
4. Как оформляют пирожное песочное с кремом?
5. Укажите особенности оформления пирожного песочного, глазированного помадой, с белковым кремом?
6. Назовите условия и сроки хранения пирожного песочного с кремом.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте алгоритм приготовления пирожного песочного с кремом.
2. Составьте технологическую карту приготовления пирожного песочного, глазированного помадой, с кремом.
3. Сделайте расчет продуктов для приготовления 10 шт. пирожных песочных, глазированных помадой, с белковым кремом.

2.6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ ПЕСОЧНЫХ «КОРЗИНОЧКА»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина тестомесительная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* выемки для теста, листы кондитерские, мешки кондитерские с наконечниками, скалки, весы.

2.6.1. Виды пирожных песочных «Корзиночка»

В эту группу включено 10 сортов песочных корзиночек: с масляным кремом и консервированными фруктами, масляным кремом и свежими фруктами, зефиром, любительские, с белковым кремом, масляным кремом и фруктовой начинкой, масляным кремом и ореховой начинкой, белковым кремом и молочной начинкой, джемом и орехами и клубничные.

2.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Корзиночка»

Корзиночка, являющаяся корпусом пирожного, выпекается в круглых или овальных металлических формах с гофрированными (рифлеными) стенками. Примерные размеры форм круглых: диаметр дна 40 мм, верхней части 85 мм, высота 30 мм, число рифлей 16... 18; овальных: длина дна 75 мм, ширина дна 40 мм, длина верха 100 мм, ширина верха 55 мм, высота 20 мм, число рифлей 27.

Операция № 1. Формование. Формование корзиночек из песочного теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания производится вручную.

При формировании песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5...7 мм, на пласт накладывают рядами формы дном кверху; затем тяжелой металлической скалкой прокатывают по ним, отче-



Рис. 2.1. Формование полуфабриката «Корзиночка»

го края форм вырезают порции теста. После этого форму ставят на дно и тесто равномерно прижимают к ее внутренней стенке (рис. 2.1).

В тесте делают несколько проколов ножом, чтобы не было вздутий.

Операция № 2. Выпекание. Сразу после формования корзиночки выпекают при температуре 220...240°С в течение 15 мин. Освобожденные от формы и охлажденные корзиночки поступают на отделку.

Операция № 3. Отделка. «Корзиночки» отделывают кремом, фруктами, зефиром, фруктовыми начинками, орехами и другими отделочными полуфабрикатами в зависимости от вида пирожного.

Готовые пирожные помещают в круглые или овальные гофрированные капсулы из пергаментной бумаги.

2.6.3. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой»

Кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 7 мм наполняют фруктовой начинкой и круговыми движениями руки выпускают фруктовую начинку в песочную корзиночку, заполняя ее дно. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризан-

тема» наполняют цветным кремом и выдавливают его на поверхность фруктовой начинки в форме ромашки или хризантемы. Рядом располагают рисунок в форме листика из крема зеленого цвета.

Требования к качеству. Пирожное должно иметь вид овальной или круглой корзиночки, наполненной фруктовой начинкой, отделано кремом.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 53

Выход — 100 шт. массой по 45 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный №8	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» №40	Крошка бисквитная жареная № 3	
Мука пшеничная высшего сорта	871	—	—	24	895
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	70	—	—	—	70
Крахмал картофельный	—	—	—	6	6
Сахар-песок	349	—	549	30	928
Меланж	122	—	—	50	172
Масло сливочное	522	618			1 140
Яйца	—		98		98
Пудра ванильная	—	6	—		6
Коньяк или вино десертное		2,4	—		2,4

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный №8	Крем «Шарлотт» №39	Сироп «Шарлотт» №40	Крошка бисквитная жареная №3	
Молоко	—	—	366	—	366
Эссенция	3,5	—	—	0,3	3,8
Натрий двууглекислый	0,9	—	—	—	0,9
Аммоний углекислый	0,9	—	—	—	0,9
Соль	3,5	—	—	—	3,5
Итого сырья на полуфабрикаты	1 942,8	626,4	1 013	110,3	—
Сироп «Шарлотт» №40	—	870	—	—	—
Начинка фруктовая	—	—	—	—	1 381

Технологические условия. Песочная корзиночка должна быть заполнена фруктовой начинкой, поверхность отделана кремом «Шарлотт» и бисквитной крошкой.

2.6.4. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с желе и фруктами»

Кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 7 мм наполняют фруктовой начинкой и отсаживают ее на дно песочной корзиночки.

Нарезанные консервированные фрукты красиво укладывают на фруктовую начинку и заливают сверху желе.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь вид овальной или круглой корзиночки, заполненной фруктовой начинкой, украшенной консервированными фруктами, залитыми желе.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6°C.

2.6.5. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с зефирным кремом»

Корзиночку наполняют фруктовой начинкой. С помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой на фруктовую начинку отсаживают зефирный крем в виде пышной круглой шапки или трех шапок (одна на другую) с последовательно уменьшающимся их диаметром или в виде пирамиды из спирали. Зефиру можно придать и другую форму: на корзиночке отсадить крем в виде спирали.

Дают крему застыть и окунают его в незастывшее желе при температуре 65 °С.

Сверху кладут цукаты, ягоды или фрукты.

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь вид овальной или круглой корзиночки с четкими гранями, наполненной фруктовой начинкой, отделанной зефирным кремом, желе, цукатами и фруктами.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6 °С.

2.6.6. Оформление пирожного песочного «Корзиночка любительская»

Выпеченную и охлажденную песочную корзиночку наполняют протертой через сито с ячейками диаметром 3 мм бисквитной нежареной крошкой, смешанной со сливочным кремом, ромовой эссенцией и коньяком.



Рис. 2.2. Пирожное песочное
«Корзиночка любитель-
ская»

Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» наполняют кремом и отсаживают его на поверхность пирожного. Оформляют цукатами или фруктами (рис. 2.2).

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь вид овальной или круглой корзиночки, заполненной бисквитной крошкой с кремом, оформлены кремом разного цвета, цукатами.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное песочное «Корзиночка любительская»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 52а

Выход — 100 шт. массой по 45 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Крошка бисквитного полуфабриката № 2	
Мука пшеничная высшего сорта	863		311	1 174
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	69	—	—	69
Крахмал картофельный	—	—	77	77
Сахар-песок	345		384	729
Меланж	121		641	762
Масло сливочное	518	816	—	1 334
Пудра ванильная	—	8		8
Патока крахмальная	—	436		436
Коньяк или вино десертное	—	2,7		2,7
Молоко цельное сгущенное		327		327

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный № 8	Крем сливочный № 30	Крошка бисквитного полуфабриката № 2	
Эссенция	3,5		3,8	7,3
Натрий двууглекислый	0,9		—	0,9
Аммоний углекислый	0,9	—	—	0,9
Соль	3,5			3,5
Итого сырья на полуфабрикаты	1 924	1 589,7	1 416,8	—
Эссенция ромовая		—		1,4
Коньяк	—	—	—	22,8
Фрукты	—	—		205

Технологические условия. Песочная корзиночка заполнена крошкой и кремом. Поверхность отделана кремом и фруктами или цукатами.

2.6.7. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с белковым кремом»

Корзиночку наполняют фруктовой начинкой. Кондитерский мешок с гладкой или зубчатой насадкой наполняют белковым кремом и отсаживают его в виде спирали или конуса.

Корзиночки с кремом укладывают на кондитерский лист, ставят в пекарский шкаф, запекают при температуре 200...215°С в течение 1..2 мин для укрепления структуры белкового крема, охлаждают.

Заколерованные и охлажденные корзиночки посыпают сахарной пудрой.

Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 2...6 мм наполняют кремом белого цвета, отсаживают грибок, для чего кон-

дитерский мешок держат под прямым углом к плоскости изделия и, постепенно снижая давление, поднимают его. Получают ножку грибка. На ножку отсаживают шляпку: для этого берут кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 6 мм, наполняют его шоколадным кремом и на поверхность ножки грибка отсаживают шляпку.

Дополняют рисунок листиком из зеленого крема.

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь вид овальной или круглой корзиночки с четкими гранями, заполненной фруктовой начинкой и оформленной белковым кремом.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 54а

Выход — 100 шт. массой по 45 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный	Крем сливочный № 30	Крем белковый (заварной) № 51	
Мука пшеничная высшего сорта	877	—	—	877
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	70	—	—	70
Сахар-песок	351	—	683	1034
Меланж	123	—	—	123
Масло сливочное	526	358	—	884
Белки яичные	—	—	342	342
Пудра ванильная	—	3,6	25,6	29,2
Пудра рафинадная	—	191		191

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Песочный	Крем сливочный № 30	Крем белковый (заварной) № 51	
Коньяк или вино десертное	—	1,2	—	1,2
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	143	—	143
Эссенция	3,5	—	—	3,5
Натрий двууглекислый	0,9	—	—	0,9
Аммоний углекислый	0,9	—	—	0,9
Соль	3,5	—	—	3,5
Итого сырья на полуфабрикаты	1 955,8	696,8	1 050,6	—
Начинка фруктовая	—	—	—	955
Пудра рафинадная	—	—	—	37
Фрукты	—	—	—	204

Технологические условия. Песочная корзиночка заполнена фруктовой начинкой. Поверхность отделана кремом, рафинадной пудрой, фруктами или цукатами.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какова толщина раскатанного пласта теста для приготовления песочных корзиночек?
2. При какой температуре выпекают песочные корзиночки?
3. Как оформляют пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»?
4. Можно ли украшать пирожное «Корзиночка с желе и фруктами» не только консервированными, но и свежими фруктами?
5. Назовите требования к качеству пирожного песочного «Корзиночка с зефирным кремом».

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Подготовьте к производству муку, сахар, маргарин, яйца.
2. Составьте технологическую схему приготовления пирожного «Корзиночка любительская».

3. Составьте технологическую карту пирожного «Корзиночка с белковым кремом».

2.7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ СЛОЕНЫХ С КРЕМОМ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина тестомесительная, машина тестораскаточная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* нож-пила, листы, скалки, миски, сито, ложки.

2.7.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Слойка с кремом»

Операция № 1. Подготовка теста. Готовое слоеное тесто раскатывают скалкой на подпыленном мукой столе до толщины пласта 5...6 мм.

Операция № 2. Выпекание. Слоеное тесто наворачивают на скалку, посыпанную мукой, кладут скалку на лист, смоченный водой, разворачивают тесто. Прокалывают пласт в нескольких местах деревянной вилкой. Выпекают при температуре 240 °С в течение 20...25 мин.

Операция № 3. Охлаждение. Готовые слоеные пласты теста на кондитерских листах ставят на металлический стеллаж для охлаждения.

Операция № 4. Обрезание краев и получение крошки. Охлажденные пласты ножом-пилой обрезают со всех сторон, выравнивая края. Обрезки кладут на разделочную доску и дробят их ножом.

Операция № 5. Склеивание пластов. Один пласт теста кладут на лист пузырчатой стороной вверх. Лопаткой или ложкой из нержавеющей стали укладывают крем на середину пласта. Тыльной стороной большого ножа движениями его вправо и влево покрывают пласт ровным слоем крема. Кладут второй пласт теста пузырчатой стороной вниз. Слегка прижимают его. На середину

склеенных пластов теста деревянной лопаткой кладут крем. Тыльной стороной большого ножа разравнивают слой крема.

Обсыпают полуфабрикат слоеной крошкой, оставшейся от обрезания краев.

Операция № 6. Нарезание на пирожные. На подготовленные пласти полуфабриката укладывают мерную линейку шириной 90 мм с ручкой посередине. Ножом-пилой разрезают пласти на продольные полосы. При нарезании лезвие ножа должно соприкасаться с линейкой.

При нарезании в поперечном направлении лист с заготовкой поворачивают на 90°. Разрезают с помощью линейки.

Сахарную пудру насыпают в сито с ячейками диаметром 1,5 мм. Обсыпают сахарной пудрой всю поверхность пирожного.

Операция № 7. Проверка массы. С помощью большого ножа кладут нарезанные пирожные по одному на весы, взвешивают и укладывают в лотки, застланные бумагой.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь прямоугольную форму, хорошо должна быть видна слоистость. Слои слоеного полуфабриката соединены кремом сливочным. Поверхность посыпана слоеной крошкой и сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°C.

Технологическая карта

Наименование изделия: Пирожное «Слойка с кремом» (нарезное)

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 556

Выход — 100 шт. массой по 68 г

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Слоеный № 13	Крем сливочный № 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	
Мука пшеничная высшего сорта	2 533	—	396	2 929
Меланж	128	—	20	148

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
	Слоеный № 13	Крем сливочный № 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	
Масло сливочное	1 688	1 257	264	3 209
Кислота лимонная	3,4	—	0,5	3,9
Соль	20,2	—	3,2	23,4
Пудра ванильная	—	12,4	—	12,4
Пудра рафинадная	—	670	—	670
Коньяк или вино десертное	—	4,1	—	4,1
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	503	—	503
Итого сырья на полуфабрикаты	4 372,6	2 446,5	683,7	—
Пудра рафинадная			—	161

Технологические условия. Два пласта слоеного полуфабриката соединены кремом и отделаны им, слоеной крошкой и рафинадной пудрой.

2.7.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Слойка, отделанная кремом»

О п е р а ц и я № 1. Подготовка теста. Готовое слоеное тесто раскатывают скалкой на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 10 мм.

О п е р а ц и я № 2. Формование. Вырезают ножом-пилой заготовку нужной формы. Для треугольника, конверта, расстегая вырезают квадраты со стороной 80 мм. Формуют: *треугольник* — один угол смазывают меланжем, перегибают тесто по диагонали и прижимают другой угол к смазанному; *конверт* — все углы квадрата соединяют в середине, которую предварительно смазывают меланжем, углы слегка прижимают; *расстегай* — два противоположных угла смазывают меланжем, соединяют между собой на се-

редине квадрата, но к середине не прижимают; *бантик* — вырезают прямоугольники размерами 40x80 мм и перекручивают их посередине; *книга* — нарезают прямоугольники, половину их поверхности смазывают яйцом, перегибают тесто посередине, уложив несмазанную половину на смазанную.

Операция №3. Выпекание. Тестовые заготовки укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Прокалывают в нескольких местах деревянной вилкой. Выпекают при температуре 240 °С в течение 20...25 мин.

Операция №4. Охлаждение. Кондитерские листы с готовыми изделиями ставят на металлический стеллаж для охлаждения.

Операция №5. Отделка кремом. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом и выдавливают его на поверхность пирожного.

Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют кремом зеленого цвета и наносят рисунок на поверхность пирожного в виде листика.

Требования к качеству. Слоеный полуфабрикат должен иметь воздушную структуру, слои тонкие, легко отделяются, поверхность оформлена масляным кремом.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре не ниже 2 °С.

2.7.3. Особенности оформления пирожного «Слойка, обсыпанная сахарной пудрой»

Это пирожное готовят так же, как пирожное «Слойка, отделанная кремом», только после выпечки и охлаждения поверхность обсыпают сахарной пудрой (рис. 2.3).



Рис. 2.3. Пирожное «Слойка, обсыпанная сахарной пудрой»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите основной полуфабрикат для приготовления слоеных пирожных.
2. Какова толщина раскатки слоеного пласта для пирожных слоеных нарезных с кремом?
3. С какой целью слоеный полуфабрикат по всей поверхности прокалывают деревянной вилкой (шпилькой)?
4. Перечислите технологические операции приготовления пирожного «Слойка с кремом».
5. Назовите требования к качеству пирожного «Слойка с кремом».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Составьте технологическую карту приготовления пирожного «Слойка с кремом».

2.8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО «СЛОЙКА С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина тестомесильная, машина тестораскаточная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* скалки, ножи, листы кондитерские, миски, кисточки и др.

Технологический пооперационный процесс

Операция № 1. Подготовка слоеного теста к выпечке. Верхний пласт слоеного теста с помощью кисточки смазывают яйцом. Тупой стороной ножа намечают на нем квадратные контуры пирожных. Внутри каждого квадрата ножом проводят диагональные, носящие характер проколов, короткие линии.

Операция № 2. Выпекание. Оба пласта укладывают на кондитерский лист, смоченный водой.

Выпекают при температуре 240...250°С в течение 20...25 мин. Охлаждают.

Операция № 3. Склеивание пластов. На середину нижнего пласта кладут яблочную начинку, приготовленную из повидла с добавлением корицы.

Тупой стороной большого ножа равномерно распределяют начинку на поверхности пласта движениями вправо и влево. Кладут верхний пласт, размеченный на пирожные, стороной вверх и слегка прижимают его к нижнему пласту.

Операция № 4. Приготовление пирожных. Склеенные пласты разрезают ножом-пилой по намеченным линиям.

Требования к качеству. Пласты слоеного полуфабриката должны быть склеены фруктовой начинкой. Поверхность пирожного должна иметь глянец.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 72 ч в холодильной камере.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какой полуфабрикат является основой для пирожного «Слойка с яблочной начинкой»?
2. Как подготовить к выпечке слоеный полуфабрикат для приготовления пирожного «Слойка с яблочной начинкой»?
3. При какой температуре выпекают слоеный полуфабрикат?
4. Каким ножом разрезают слоеный полуфабрикат на пирожные?
5. Как склеивают слоеные пласты?
6. Назовите требования к качеству пирожного «Слойка с яблочной начинкой».
7. Каков срок реализации пирожных «Слойка с яблочной начинкой»?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Организуйте рабочее место для приготовления пирожного «Слойка с яблочной начинкой».
2. Составьте технологическую схему приготовления пирожного «Слойка с яблочной начинкой».
3. Рассчитайте количество сырья, необходимого для приготовления 20 пирожных «Слойка с яблочной начинкой».

2.9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ СЛОЕНЫХ «ТРУБОЧКА С КРЕМОМ» И «МУФТОЧКА С КРЕМОМ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина тестомесительная, машина тестораскаточная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* скалки, ножи, металлические трубочки, кисточка для смазки, миски, кондитерский мешок с насадкой.

2.9.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного слоеного «Трубочка с кремом»

Операция № 1. Подготовка теста. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2...3 мм и нарезают его на полосы шириной 20 мм.

Операция № 2. Формование. В левую руку берут конусную металлическую трубочку (длина трубочки 125 мм, диаметр широкой части 30 мм, узкой — 5 мм) за широкую часть. Один конец тестовой ленты большим пальцем правой руки прикрепляют к узкому концу трубочки, левой рукой поворачивают трубочку вокруг оси влево, а правой спирально наворачивают ленту на трубочку так, чтобы один край ленты находил на другой. При этом ленту следует немного натягивать, отчего она станет более узкой и тонкой.

Число витков теста, наворачиваемого по направлению от узкого конца трубочки к широкому, — 6...8.

Не доводя полоску ленты на 10... 12 мм до конца трубочки, тесто отрывают и кладут на стол, а оставшийся на трубочке конец ленты прижимают к слою теста большим пальцем правой руки.

Операция № 3. Выпекание. Левой рукой кладут каждую трубочку с навертанным тестом на смоченный водой лист и слегка

Рис. 2.4. Пирожное «Трубочка с кремом»



прижимают ее к нему. Для равномерной пропекаемости трубочки укладывают на лист с промежутками, почти равными ширине трубочки. Перед посадкой в печь полуфабрикаты пирожных смазывают меланжем. Выпекают при температуре 240 °С в течение 20...25 мин. Охлаждают.

Операция № 4. Заполнение кремом. Удаляют металлические трубочки, а слоеные формы наполняют кремом из кондитерского мешка.

Операция № 5. Обсыпка. После заполнения кремом слоеной трубочки ее широким концом прижимают к насыпанному на листе рубленым слоеным крошкам, смешанным с сахарной пудрой.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь вид трубочки с шестью витками, заполненной кремом, широкий конец трубочки обсыпан рубленой слоеной крошкой. Изделие посыпано сахарной пудрой (рис. 2.4).

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

2.9.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного слоеного «Муфточка с кремом»

Операция № 1. Формование. Кусок слоеного теста раскатывают в пласт толщиной 2...3 мм, нарезают его на ленты шириной 20 мм, после чего ленту из теста наворачивают на металлический

цилиндр так, чтобы при каждом витке один край ее немного на-ходил на другой. Число витков на цилиндре 6...8. Шов теста по-следнего витка должен находиться под низом цилиндра.

О п е р а ц и я № 2. Выпекание. Цилиндры с наверхутом на них тестом кладут на листы, смазывают яйцом с помощью плоской кисточки и выпекают в течение 20...25 мин при температуре 240 °С. Охлаждают.

О п е р а ц и я № 3. Заполнение кремом и обсыпка. После охлаждения металлический цилиндр удаляют, а образовавшуюся внутри муфточки пустоту заполняют кремом из кондитерского мешка с гладкой трубочкой.

Концы муфточки обсыпают мелкой слоеной крошкой, смешанной с сахарной пудрой.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь вид пустотелых цилиндров с числом витков 6...8, заполненных кремом. Концы пирожного обсыпаны мелкой слоеной крошкой.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в течение 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какой толщины раскатывают тесто для приготовления пирожного «Трубочка с кремом»?
2. Какой формы используется трубочка для приготовления пирожных «Трубочка с кремом» и «Муфточка с кремом»?
3. Какой ширины должна быть лента из теста для приготовления пирожного «Трубочка с кремом»?
4. При какой температуре выпекают слоеный полуфабрикат?
5. Укажите требования к качеству пирожного «Трубочка с кремом».
6. Назовите условия и сроки хранения пирожных «Трубочка с кремом» и «Муфточка с кремом».

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологическую схему приготовления пирожного «Трубочка с кремом».
2. Приготовьте самостоятельно 20 пирожных «Трубочка с кремом».
3. Дайте качественную оценку приготовленного пирожного.

2.10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ «ТРУБОЧКА ЗАВАРНАЯ С КРЕМОМ», «ТРУБОЧКА С ОБСЫПКОЙ», «ОРЕШЕК»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский, электрическая плита;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* котлы, деревянная лопатка, лотки железные, кондитерский мешок с насадкой, сито.

2.10.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Трубочка заварная с кремом»

Операция № 1. Приготовление заварного полуфабриката «Трубочка». Заварное тесто выкладывают деревянной лопаткой в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой диаметром 18 мм. Держа кондитерский мешок под углом 45° к поверхности кондитерского листа, слегка смазанного растительным маслом, отсаживают тесто в виде палочек длиной 12 см.

Операция № 2. Выпекание. Тестовые заготовки ставят в пекарский шкаф. Выпекают при температуре 190...220 °С в течение 30... 35 мин: сначала 12... 15 мин при температуре 220 °С, затем при температуре 190 °С. Охлаждают.

Операция № 3. Заполнение полуфабриката кремом. Кондитерский мешок с гладкой трубочкой наполняют кремом. Прокалывают заготовку трубочкой с двух сторон и наполняют заварной полуфабрикат кремом.

Операция № 4. Глазирование помадой. Разогревают помаду до температуры 55 °С. Гладкую поверхность трубочки глазируют помадой.

Пирожные глазируют помадой белого или шоколадного цвета, приготовленной с добавлением в помаду какао-порошка. Для глазирования подбирают трубочки с наиболее ровной поверхностью.

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь вид трубочки длиной 12 см, поверхность, заглазированную помадой.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные с масляным кремом в холодильной камере при температуре 2... 6 °С в течение 36 ч.

2.10.2. Оформление пирожного «Трубочка с обсыпкой»

Поверхность пирожного смазывают кремом, опускают в лоток с бисквитной крошкой кремом вниз. Пирожные укладывают на кондитерский лист, выстланный пергаментной бумагой. Через сито с ячейками диаметром 1,5 мм посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству. Готовые пирожные должны иметь вид трубочки, равномерно заполненной кремом, обсыпанной бисквитной крошкой и сахарной пудрой, с сохранением четко выраженных границ изделия.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

2.10.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Орешек»

Операция № 1. Приготовление заварного полуфабриката. Заварное тесто выкладывают деревянной лопаткой в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 8 мм. На поверхность кондитерского листа, слегка смазанного растительным маслом, отсаживают тесто в виде круглых заготовок.

Операция № 2. Выпекание. Тестовые заготовки ставят в пекарский шкаф. Выпекают при температуре 190...220 °С в течение 30... 35 мин: сначала в течение 12... 15 мин при температуре 220 °С, затем при температуре 190 °С. Охлаждают.

Операция № 3. Заполнение полуфабриката кремом. Кондитерский мешок с гладкой трубочкой наполняют кремом. Прокалывают заготовку трубочкой и выпускают в нее крем.

Операция № 4. Глазирование помадой. Разогревают помаду до температуры 55 °С, опускают пирожные верхней стороной в разогретую помаду, извлекают, укладывают их на кондитерский лист глазированной стороной вверх.

Операция №5. Отделка. Сразу же после глазирования верхнюю часть пирожного опускают в лоток с дроблеными поджаренными орехами. Пирожные укладывают на кондитерский лист, выстланный пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Готовые изделия должны быть круглой формы, заполнены ореховым кремом, равномерно заглазированы помадой, посыпаны поджаренными рублеными орехами.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите основной полуфабрикат для приготовления пирожного «Орешек».
2. Укажите температурный режим выпечки заварного полуфабриката.
3. Какие отличительные особенности приготовления пирожных «Трубочка с кремом» и «Трубочка с обсыпкой»?
4. Перечислите ассортимент заварных пирожных.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Произведите расчет продуктов для приготовления 25 пирожных «Трубочка с кремом».

2.11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО «ВОЗДУШНОЕ С КРЕМОМ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* кондитерский мешок с насадками, вместимости для крема, ложка из нержавеющей стали.

2.11.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Воздушное с кремом»

Операция № 1. Приготовление воздушного полуфабриката. Готовое воздушное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 18 мм. Отсаживают заготовки круглой формы на листы, выстланные пергаментной бумагой.

Операция № 2. Выпекание. Выпекают в пекарском шкафу при температуре 100... 110°C в течение 50...55 мин. Охлаждают.

Операция № 3. Отделка. Выпуклой стороной вверх круглую лепешку кладут в гофрированные бумажные формы. Накладывают крем в кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 5,5 мм и отсаживают его в виде конуса.

Операция № 4. Проверка массы. Готовые пирожные кладут по одному на весы, взвешивают и отправляют на реализацию.

Требования к качеству. Изделия должны быть круглой формы, украшены кремом в виде конуса.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

2.11.2. Особенности оформления пирожного «Воздушное с кремом (двойное)»

Две заготовки воздушного полуфабриката склеивают доньшками сливочным кремом или «Глясе». С помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой диаметром 5,5 мм отсаживают крем на

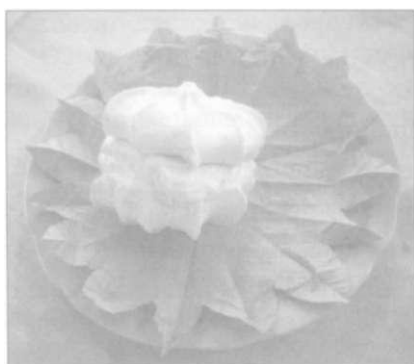


Рис. 2.5. Пирожное «Воздушное с кремом»

гладкую поверхность воздушного полуфабриката. Сверху накрывают вторым воздушным полуфабрикатом (рис. 2.5).

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь вид двух лепешек воздушного полуфабриката светло-кремового цвета, склеенных между собой кремом.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2... 6 °С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите технологические операции приготовления пирожного «Воздушное с кремом».
2. Укажите требования к качеству пирожного «Воздушное с кремом [двойное]».

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологическую схему приготовления пирожного «Воздушное с кремом».
2. Рассчитайте сырье и приготовьте 30 пирожных «Воздушное с кремом».

2.12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МИНДАЛЬНЫХ ПИРОЖНЫХ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* кондитерский мешок с насадкой диаметром 15 мм, кондитерские листы.

2.12.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Миндальное»

Операция № 1. Приготовление миндального полуфабриката. В кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 15 мм вы-

кладывают миндальное тесто. Отсаживают пирожные круглой формы на кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой.

Операция № 2. Выпекание. Выпекают в пекарском шкафу при температуре 150... 160 °С в течение 20 мин. Охлаждают.

Требования к качеству. Готовые изделия должны быть круглой формы, иметь глянцеватую поверхность с мелкими трещинами. Полуфабрикат легкий, хрупок, светло-коричневого цвета.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 72 ч.

2.12.2. Оформление миндального пирожного «Диош»

После выпечки миндальный полуфабрикат круглой или овальной формы немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

Требования к качеству. Миндальный полуфабрикат должен быть легким, хрупким, круглой или овальной формы, светло-кремового цвета.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите основной полуфабрикат для приготовления пирожного «Диош».
2. Перечислите технологические операции приготовления миндального пирожного.
3. Составьте алгоритм приготовления пирожного «Диош».
4. Укажите требования к качеству пирожного «Диош».
5. Каковы особенности приготовления пирожного «Диош»?
6. Укажите причину брака пирожного миндального: пирожное темного цвета с крупными трещинами, имеет липкий мякиш.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологические карты приготовления пирожных «Миндальное» и «Диош».
2. Возьмите миндальный полуфабрикат, определите его доброкачественность.

2.13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРОШКОВЫХ ПИРОЖНЫХ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* кондитерский мешок с насадками, ножи, сито с ячейками диаметром 2 мм.

2.13.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Картошка обсыпная»

Операция № 1. Приготовление бисквитной крошки. Обрезки бисквита протирают через сито с ячейками диаметром 2 мм.

Операция № 2. Приготовление крошковой массы. Бисквитную крошку помещают в котел взбивальной машины, добавляют готовый сливочный крем, эссенцию, коньяк. Включают машину на средний ход, перемешивают до образования пластичной массы.

Операция № 3. Формование. Из приготовленной массы формируют батон. Отрезают куски, взвешивают — каждый кусок должен быть массой 54 г. Формуют куски в виде клубней картофеля. Обкатывают в смеси сахарной пудры с какао-порошком.

Операция № 4. Подготовка к отделке. Крошковый полуфабрикат укладывают в гофрированные бумажные капсулы или на лотки, выстланные пергаментной бумагой.

Операция № 5. Отделка. На поверхности заготовки каждого пирожного металлической шпилькой делают несколько углублений. В кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 3 мм накладывают крем. Опускают мешок на поверхность пирожного так, чтобы трубочка находилась в углублении, слегка надавливают, постепенно поднимая мешок, отсаживают «ростки» белого цвета (рис. 2.6).

Требования к качеству. Крошковая масса с кремом должна быть сформована в виде клубня картофеля, поверхность его обсыпана какао-порошком с сахарной пудрой и отделана кремом в виде ростков картофеля. Масса готового пирожного 54 г.

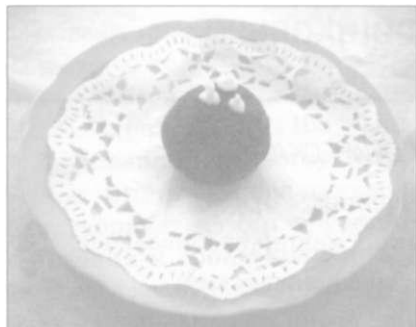


Рис. 2.6. Пирожное «Картошка обсыпная»

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые крошковые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

2.13.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Картошка глазированная»

Технология подготовки полуфабрикатов и формование пирожного «Картошка глазированная» аналогичны приготовлению пирожного «Картошка обсыпная».

Операция № 1. Глазирование. Помаду разогревают до температуры 55 °С. Полуфабрикат пирожного накалывают вилкой и опускают в разогретую помаду. Укладывают на кондитерский лист, выстланный пергаментной бумагой, охлаждают в холодильной камере в течение 15...20 мин.

Операция № 2. Отделка. На поверхности пирожного металлической шпилькой делают несколько углублений. В кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 3 мм накладывают крем. Опускают мешок на поверхность пирожного так, чтобы трубочка находилась в углублении, слегка надавливают, постепенно поднимая мешок, — отсаживают «ростки».

Требования к качеству. Крошковая масса должна быть сформована в виде картофеля, поверхность заглазирована помадой и отрисована кремом в виде ростков картофеля.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

2.13.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Яблоко»

Операция № 1. Формование и глазирование. Из крошковой массы формируют шарики. Вверху делают небольшие углубления. Охлаждают.

Операция № 2. Глазирование. Помаду разогревают до температуры 55 °С, разливают в две емкости. Одну часть помады подкрашивают зеленым цветом: комбинируют две краски: желтую (тартразин) и синюю (индиго). Во вторую емкость добавляют одну каплю красной краски. Крошковый шарик насаживают на вилку и опускают в помаду зеленого цвета. Затем одной стороной пирожное опускают в помаду розового цвета. Укладывают на кондитерский лист, выстланный пергаментной бумагой, охлаждают в холодильной камере в течение 15...20 мин.

Операция № 3. Отделка. В углубление яблока вставляют выпеченный заранее из крутого песочного теста черенок. В кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом ложкой кладут крем зеленого цвета. В углубление возле черенка отсаживают крем в форме листика.

Требования к качеству. Готовое пирожное должно иметь форму яблока с черенком из песочного теста, заглазированное помадой, имитирующей цвет яблока, и оформлено кремом в виде листика.

Условия и сроки хранения. Допускается хранить готовые пирожные в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Можно ли использовать обрезки бисквита при приготовлении крошковых пирожных?
2. Какой должна быть температура разогретой помады для глазирования крошковых пирожных?
3. Перечислите ассортимент крошковых пирожных.
4. Назовите требования к качеству пирожного «Яблоко».

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Составьте технологическую схему приготовления пирожного «Картошка обсыпная».
2. Приготовьте 30 крошковых пирожных «Картошка обсыпная».

Глава 3

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ ЗАНЯТИЙ:

- 1) закрепить опорные теоретические знания обучающихся по теме «Приготовление тортов»;
- 2) сформировать умения и навыки обучающихся по приготовлению и оформлению тортов;
- 3) развить у учащихся практическое и аналитическое мышление, навыки самостоятельной работы; эстетические и художественные способности отделки кондитерских изделий;
- 4) воспитать у учащихся чувство ответственности за конечный результат работы, внимательность и уважение к профессии «Повар, кондитер».

I БИСКВИТНО-КРЕМОВЫЙ ТОРТ

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* котлы, миски, ложки, ножи, кондитерские мешки.

3.1.1. Изысканная выпечка и богатое украшение

В XVIII в. на свадьбы, крестины и прочие семейные торжества к столу стали подавать торты, начиненные сливками, вареньем, марципаном и фруктами. Вошло в обычай взбивать отдельно яичные белки и желтки. Начали выпекать в духовом шкафу первые бисквиты. Примерно в то же время впервые был испечен и знаменитый линцевский (г. Линц) торт из песочного теста. К первой по-

ловине XVIII в. восходят и рецепты безе. Примерно через столетие начинается эра изысканной выпечки — пирожных со всевозможными наполнителями и богато декорированных тортов. Общедоступный сахар был вторым после белой муки необходимым продуктом для выпекания сладких мучных изделий в домашних условиях. Промышленное производство рафинированного сахара обеспечило широкое поступление его в продажу, что способствовало появлению специализированных пекарен по изготовлению тортов и пирожных.

По сложности приготовления торты подразделяются:

- на торты массового производства;
- литерные;
- фигурные;
- фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам: масса от 150 г до 1,5 кг, чаще — 0,5... 1 кг. Форма квадратная, прямоугольная, круглая, овальная.

Литерные торты — бисквитно-кремовые массой 2...3 кг с более сложной отделкой поверхности; боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Фигурные торты имеют массу не менее 1,5 кг, со сложной художественной отделкой, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада; боковые стороны отделаны отделочными полуфабрикатами, кремом.

Фирменные торты. Разработка технологии и приготовления фирменных тортов производится непосредственно на предприятии.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты подразделяются:

- на бисквитные;
- песочные;
- слоеные;
- воздушные;
- воздушно-ореховые;
- заварные;
- комбинированные (из различных полуфабрикатов).

3.1.2. Общие требования к приготовлению тортов

Последовательность основных операций:

- 1) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста;

- 2) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- 3) разрезание, пропитка сиропом и склеивание пластов;
- 4) намазывание поверхности и боковых сторон;
- 5) отделка боковых сторон и поверхности.

Готовые торты укладывают в картонные коробки, выстланные пергаментом.

Размеры торта массой 1 кг — 200 x 200 мм, высота — от 40 до 100 мм. Торты должны соответствовать требованиям, указанных в нормативных документах. Физико-химические показатели тортов определяют только в полуфабрикатах.

Торты должны изготавливаться и реализовываться в соответствии со строгим соблюдением санитарных правил.

Торты готовят из нескольких видов теста. Кремы взаимозаменяемы.

3.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитно-кремовый»

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 750, сироп для промочки {крепленный} — 2 000, крем «Шарлотт» — 3 600, крем шоколадный «Шарлотт» — 400, крошка бисквитная жареная — 75, фрукты или цукаты — 175. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Получение сырья. См. ч. 1 гл. 2 инструкционно-технологическую карту подразд. 2.4.

Операция № 2. Организация рабочего места. См. ч. 1 гл. 4.

Операция № 3. Подготовка компонентов. См. ч. 1 гл. 2.

Операция № 4. Приготовление бисквитного полуфабриката. См. ч. 1 гл. 4.

Операция № 5. Приготовление сиропа. См. ч. 2 гл. 1.

Операция № 6. Приготовление крема сливочного. См. ч. 2 гл. 1.

Операция № 7. Подготовка бисквитного полуфабриката. После выпечки и охлаждения бисквитный полуфабрикат вынимают из формы и оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места с помощью ножа или терки. Разрезают по горизонтали большим ножом на два одинаковой толщины пласта.

Операция № 8. Пропитка сиропом нижнего пласта бисквита. Нижний пласт (основание пирожного) промачивают неболь-

шим количеством сиропа ($\frac{1}{3}$ от нормы, положенной по рецептуре) с помощью плоской кисточки или специальной лейки.

Операция № 9. Взвешивание крема и склеивание пластов. Взвешивают на весах крем и помещают в разные емкости: $\frac{1}{3}$ от нормы по рецептуре на склеивание пластов, V_1 — на обмазку, V_2 — на грунтовку и $\frac{1}{3}$ — на отделку.

На середину нижнего бисквитного пласта, пропитанного сиропом, ложкой из нержавеющей стали кладут крем. С помощью большого ножа тупой его стороной, начиная с середины пласта, движениями ножа вправо и влево равномерно распределяют крем. Помещают на нижний пласт с кремом второй бисквитный пласт корочкой вниз. С помощью плоской кисточки или специальной лейки пропитывают верхний пласт сиропом ($\frac{1}{3}$ сиропа от нормы по рецептуре).

Операция № 10. Покрытие поверхности пластов бисквита и боковых сторон кремом, обсыпка бисквитной крошкой. Взвешивают на весах крем, предусмотренный по рецептуре. Ложкой из нержавеющей стали выкладывают крем на середину пласта. Тупой стороной большого ножа, начиная от середины пласта движениями ножа вправо и влево, равномерно распределяют крем по поверхности бисквитного пласта, а также боковым сторонам полуфабриката, обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Операция № 11. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют кремом белого цвета. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий.

Пергаментный корнетик диаметром 1 мм наполняют кремом зеленого цвета. На середине торта проводят несколько линий — веточек.

Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют ложкой из нержавеющей стали кремом зеленого цвета. Располагают мешок с насадкой под углом 45° к поверхности пирожного, выдавливают крем на поверхность пирожного рядом с цветами из крема.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом. В центр цветка выдавливают из корнетика шоколадный крем.

В завершение посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт должен быть круглой или квадратной формы, иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта и украшена кремом, цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранят бисквитно-кремовый торт при температуре 2...6 °С в холодильной камере в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Бисквитно-кремовый»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 1

Выход — 10 кг (масса одного торта — 1 кг и менее)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 57	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка бисквитная жареная	
Мука пшеничная высшего сорта	1081	—	—	—	—	27	1 108
Крахмал картофельный	267	—	—	—	—	7	274
Сахар-песок	1 334	1051	—	—	1 536	34	3 955
Меланж	2 223	—	—	—	—	56	2 279
Эссенция	13,3	—	—	—	—	0,3	13,6
Масло сливочное	—	—	1 557	157	—	—	1 714
Пудра ванильная	—	—	15,2	0,6	—	—	15,8

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 57	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка бисквитная жареная	
Коньяк или вино десертное	—	98,3	6	—	—	—	104,3
Яйца	—	—	—	—	273	—	273
Молоко	—	—	—	—	1024	—	1 024
Эссенция ромовая	—	3,9	—	—	—	—	3,9
Коньяк	—	115,4	—	0,6	—	—	116
Какао-порошок	—	—	—	20	—	—	20
Фрукты							179

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта и украшена кремом и фруктами. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите основной полуфабрикат для приготовления бисквитных тортов.
2. С каким кремом можно приготовить торт «Бисквитно-кремовый»?
3. Как оформляется торт «Бисквитно-кремовый»?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Приготовьте 10 тортов «Бисквитно-кремовый» массой по 1 кг.

3.2. БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2 000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты или цукаты — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» готовят двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1. Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6 °С в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция № 1. Склеивание пласта, формование рулета. Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом. Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа. Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1,5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Сказка»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 2

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,5 или 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Крошка бисквитная	
Мука пшеничная высшего сорта	1 038	—	—	—	33	1 071
Крахмал картофельный	256	—	—	—	8	264
Сахар-песок	1 282	1053	—	—	40	2 375
Меланж	2 136	—	—	—	67	2 203
Эссенция	12,8	—	—	—	0,4	13,2
Масло сливочное	—	—	866	784	—	1 650
Пудра ванильная	—	—	8,4	2,9	—	11,3
Коньяк или вино десертное	—	98,3	3,4	—	—	101,7
Какао-порошок	—	—	—	99	11	ПО
Коньяк	—	—	—	3,1	—	3,1
Эссенция ромовая	—	3,9	—	—	—	3,9
Фрукты						300

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта и украшена кремом, фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. Форма продолговатая, в виде полена.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какими способами можно приготовить торт «Сказка»?
2. Назовите требования к качеству торта «Сказка».
3. Укажите условия и сроки хранения торта «Сказка».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Приготовьте пять тортов «Сказка» (любым из описанных способов) массой по 1 кг.

3.3. БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ «КОФЕЙНЫЙ» И «ПРАГА»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-технологическое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инвентарь и инструменты:* котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

3.3.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Кофейный»

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 750, сироп кофейный для промочки — 2 000, крем сливочный кофейный — 3 645, крем сливочный шоколадный — 380, орехи жареные — 150, крошка бисквитная жареная — 75. Выход — 10 кг.

О п е р а ц и я № 1. Склеивание пластов. На середину нижнего бисквитного пласта, пропитанного кофейным сиропом, ложкой из нержавеющей стали кладут кофейный крем. Тупой стороной большого ножа, начиная с середины пласта движениями ножа вправо и влево, равномерно распределяют крем по поверхности пласта. Кладут на нижний пласт с кремом второй бисквитный пласт корочкой вниз. С помощью плоской кисточки или специальной лейки пропитывают верхний пласт кофейным сиропом ($\frac{1}{2}$ сиропа от нормы по рецептуре).

На середину верхнего пласта ложкой из нержавеющей стали выкладывают кофейный крем, равномерно распределяют его по всей поверхности торта большим ножом. Боковые поверхности обмазывают кофейным кремом, используя нож столового типа. Посыпают полуфабрикат бисквитной жареной крошкой и укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой заполняют шоколадным кремом, по всей поверхности торта рисуют бордюр.

Бумажный корнетик диаметром 1 мм наполняют шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. На середине торта делают надпись «Кофе».

Кондитерский мешок с насадкой «георгин» наполняют шоколадным кремом и отсаживают крем в виде цветка георгина по четырем углам торта.

Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют шоколадным кремом. Возле каждого цветка отсаживают листик. В конце оформления по всем углам торта посыпают жареные орехи.

Требования к качеству. Торт «Кофейный» должен иметь квадратную форму, должен быть пропитан кофейным сиропом, смазан кофейным кремом, украшен кофейным и шоколадным кремами, жареными орехами.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Кофейный» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Советы мастера

- Круглый большой торт диаметром более 25 см режут на порции особым образом: сначала вырезают круг в центре торта, а затем разрезают, как обычно, на сектора. Внутренний круг разрезают на четыре части. Немало и других вариантов деления торта на порции.

3.3.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Прага»

Полуфабрикаты, г: бисквит «Прага» — 4 715, крем «Пражский» — 3 587, помада шоколадная — 1 163, повидло фруктово-ягодное — 535. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Бисквит «Прага» круглой формы разрезают большим ножом по горизонтали на три пласта. На середину нижнего пласта ложкой из нержавеющей стали кладут крем «Пражский», накрывают вторым пластом. Операцию повторяют. Склеенный полуфабрикат охлаждают.

На третий пласт бисквитного полуфабриката ложкой из нержавеющей стали выкладывают фруктовую начинку и равномерно распределяют ее по поверхности полуфабриката большим ножом. Боковые поверхности обмазывают повидлом с помощью ножа столового типа. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадной помадой, разогретой до температуры 55 °С.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой заполняют кремом «Пражский», по всей поверхности торта рисуют бордюры.

Кондитерский мешок с насадкой «георгин» наполняют кремом «Пражский» и отсаживают крем в виде цветка георгина по четырем углам торта.

Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют кремом «Пражский». Возле каждого цветка отсаживают листик.

Требования к качеству. Торт «Прага» должен быть круглой формы, иметь три слоя бисквитного полуфабриката «Прага» (без промочки), которые соединены кремом «Пражский». Верхние и боковые стороны покрыты повидлом и заглазированы шоколадной помадой. Поверхность отделана рисунком из крема.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Прага» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Прага»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 10

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,86 или 1,72 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит «Прага» № 7	Крем «Пражский»	Помада шоколадная № 60	
Мука пшеничная высшего сорта	1 158	—	—	1 158
Масло сливочное	382	1 990		2 372
Сахар-песок	1 509	—	907	2416
Какао-порошок	234	93	57	384
Яйца	3 345	—	—	3 345
Желтки яичные	—	207	—	207
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	1 202	—	1 202
Ванилин	—	1	—	1
Патока крахмальная	—	—	136	136
Пудра ванильная	—	—	2,8	2,8
Эссенция	—	—	3,1	3,1
Повидло фруктово-ягодное		—		553

Технологические условия. Три слоя бисквитного полуфабриката «Прага» (без промочки) соединены кремом «Пражский». Верхняя и боковые поверхности покрыты повидлом и заглазированы шоколадной помадой. Поверхность отделана рисунком из крема. Форма круглая.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какой крем используется для приготовления тортов «Кофейный» и «Прага»?
2. Как оформляется торт «Прага»?
3. Назовите условия и сроки хранения торта «Кофейный».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Приготовьте торт «Прага» массой 0,86 кг, продегустируйте, дайте качественную оценку приготовленного изделия.

3.4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ «БИСКВИТНО-ФРУКТОВЫЙ», «БИСКВИТНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ И ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-технологическое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский,
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* кондитерские мешки с насадками, ложки из нержавеющей стали, ножи, миски.

3.4.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитно-фруктовый»

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 000, сироп для промочки — 1 300, начинка фруктовая — 3 600, фрукты в сиропе — / 250, желе — 750, крошка бисквитная жареная — 100. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Пропитка и склеивание трех пластов. Бисквитный полуфабрикат большим ножом разрезают на три пла-

ста. Каждый пласт промачивают сиропом с помощью лейки или плоской кисточки. Склеивают пласти фруктовой начинкой. Поверхность склеенного полуфабриката равномерно грунтуют фруктовой начинкой с помощью большого ножа. Боковые стороны полуфабриката обмазывают фруктовой начинкой, используя нож столового типа.

Операция №2. Оформление. На поверхности полуфабриката укладывают нарезанные консервированные фрукты в виде цветков и лепестков розы. Разогретым до температуры 55 °С желе заливают фрукты в два приема. После застывания желе боковые стороны торта обсыпают жареной бисквитной крошкой. Ставят торт в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Торт «Бисквитно-фруктовый» должен быть круглой формы, пласти промочены сиропом и склеены фруктовой начинкой, оформлен консервированными фруктами и желе, боковая поверхность обсыпана жареной бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Бисквитно-фруктовый» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Бисквитно-фруктовый»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 7

Выход — 10 кг (масса одного торта 2 кг и менее)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	
Мука пшеничная высшего сорта	889	—	—	37	926
Сахар-песок	220	—	—	9	229
Меланж	1097	703	327	46	2 173
Эссенция	11	—	2,4	0,4	13,8
Эссенция ромовая		2,6			2,6

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Желе № 61	Крошка бисквитная жареная № 3	
Коньяк или вино десертное	—	65,6	—	—	65,6
Патока крахмальная	—	—	82	—	82
Кислота лимонная	—	—	1,6	—	1,6
Агар	—	—	8	—	8
Краситель	—	—	0,8	—	0,8
Начинка фруктовая	—	—	—	—	3 793
Фрукты в сиропе	—	—	—	—	1 317

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена фруктами и желе. Боковые поверхности отделаны фруктовой начинкой и крошкой.

3.4.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой начинкой»

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 000, сироп для промочки — 1 400, крем белковый — 2 420, начинка фруктовая — 2 600, крошка бисквитная жареная — 90, пудра рафинадная — 240, фрукты — 250. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Большим ножом разрезают бисквит по горизонтали на два пласта. Нижний пласт промазывают сиропом с помощью кисточки или лейки ($\frac{1}{3}$ сиропа от нормы), грунтуют фруктовой начинкой. Кладут второй пласт, пропитывают сиропом ($\frac{1}{3}$ от нормы по рецептуре) и грунтуют фруктовой начинкой с помощью большого ножа, равномерно распределяя ее по поверхности полуфабриката. Затем пласты грунтуют белковым кремом. Боковые стороны обмазывают фруктовой начинкой с помощью ножа столового типа и обсыпают бисквитной крошкой.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют белковым кремом и отсаживают бордюры

по всей поверхности полуфабриката. Укладывают фрукты, посыпают поверхность сахарной пудрой. Готовый торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Слои бисквитного полуфабриката должны быть соединены фруктовой начинкой, поверхность готового торта украшена белковым кремом и фруктами, его боковые стороны отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой начинкой в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 72 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия. Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой начинкой»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 12

Выход — 10 кг (масса одного торта — 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый № 51	Крошка бисквитная жареная № 3	
Мука пшеничная высшего сорта	893	—	—	34	972
Крахмал картофельный	221	—	—	8	229
Сахар-песок	1 102	760	1 664	42	3 568
Меланж	1837	—	—	70	1 907
Эссенция	11	—	—	0,4	11,4
Белки яичные	—	—	832	—	832
Пудра ванильная	—	—	62,4	—	62,4
Эссенция ромовая	—	2,9	—	—	2,9
Коньяк или вино десертное	—	71	—	—	71
Начинка фруктовая	—	—	—	—	2 752

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 56	Крем белковый № 51	Крошка бисквитная жареная № 3	
Пудра рафинадная	—				254
Фрукты	—	—		—	264

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой. Поверхность украшена белковым кремом. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как оформить торт «Бисквитно-фруктовый»?
2. Какие отделочные полуфабрикаты используются при оформлении торта «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой»?
3. Назовите условия и сроки хранения тортов «Бисквитно-фруктовый» и «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организуя рабочее место и приготовьте 5 кг торта «Бисквитно-фруктовый».

3.5. I ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ «СВАДЕБНЫЙ» И «РОССИЙСКИЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-технологическое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;

- *инвентарь и инструменты:* кондитерские мешки с насадками, ножи, ложка из нержавеющей стали, миски.

3.5.1. Из истории возникновения свадебных тортов

Почему свадебные торты состоят из нескольких «этажей»?

В Великобритании в средние века существовал обычай: все приносимые на свадьбу выпеченные изделия складывали в одну большую кучу — чем выше, тем лучше. Высота сладкой горы символизировала достаток и обещала молодым, которые должны были целоваться над этими кексовыми «вершинами», счастье и благополучие в семейной жизни. Именно в том времени берут начало и теперешние свадебные торты. Однако следующим образом для Великобритании характерны другие виды тортов — так называемые жидкие. Готовят их так. На дно формы кладут слой бисквитного теста, затем все блюдо заполняют кусочками любой формы от бисквитов, орехового печенья, бабок. Кусочки располагают в беспорядке, чтобы между ними образовалось как можно больше зазоров. Когда блюдо заполнено, в него вливают коньячный сироп, жидкий мармелад, затем снова следует слой бисквитных кусочков, наконец, вливают масляно-яичный сладкий крем. Сверху торт крашают цукатами, орехами и на сутки ставят в холодильник.

3.5.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Свадебный»

Фигурный торт выпекают в специальной форме в виде цветка, 1 многоярусный — на кондитерских листах из бисквитного полуфабриката, вырезая лепешки круглой формы нужного диаметра, или в круглых формах разного диаметра.

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 400, сироп для промочки (крепленый) — 2 100, крем сливочный — 3 200, варенье — 750, полуфабрикат воздушный — 550. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Бисквит разного диаметра разрезают большим ножом по горизонтали на четыре части. Каждую часть промачивают сиропом с помощью лейки или кисточки и склеивают между собой кремом с вареньем. Верхний пласт каждого бисквитного полуфабриката равномерно грунтуют Полым кремом с помощью большого ножа. Боковые стороны грунтуют кремом с помощью ножа столового типа. Оформляют конструкцию заготовками из воздушного полуфабриката.



Рис. 3.1. Торт «Свадебный»

Устанавливают склеенные полуфабрикаты так, чтобы самый большой был основанием торта.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм наполняют кремом ложкой из нержавеющей стали. Окантовывают каждый ярус торта. Наполнив кондитерский мешок с насадкой «косячок» кремом розового цвета с помощью ложки из нержавеющей стали, формируют розы, которые располагают по всем ярусам торта.

Кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом наполняют ложкой из нержавеющей стали кремом зеленого цвета. Возле каждой розы отсаживают листики.

Требования к качеству. Три-четыре слоя бисквитного полуфабриката должны быть пропитаны сиропом, соединены кремом, а верхняя и боковые поверхности готового торта «Свадебный» отделаны различными узорами из крема и воздушным полуфабрикатом (рис. 3.1).

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Свадебный» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Свадебный»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 4а

Выход — 10 кг (масса одного торта — 4 кг и менее)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				о б Расход сырья на готовой продукции
	Бисквит № 1	Сироп для промочки № 57	Крем сливочный №30	Полуфабрикат воздушный № 16	
Мука пшеничная высшего сорта	991	—	—	—	991
Крахмал картофельный	245	—	—	—	245
Сахар-песок	1 223	1 117	—	539	2 879
Меланж	2 039	—	—	—	2039
Эссенция	12,2	—	—	—	12,2
Масло сливочное	—	—	1 732	—	1 732
Пудра ванильная	—	—	17,1	2,7	19,8
Коньяк или вино десертное	—	104,4	5,7	—	110,1
Пудра рафинадная	—	—	924	—	924
Молоко сгущенное цельное	—	—	693	—	693
Эссенция ромовая	—	4,1	—	—	4,1
Коньяк	—	122,5	—	—	122,5
Белки яичные	—	—	—	270	270
Кислота лимонная	—	—	—	2,7	2,7
Варенье	—	—	—	—	777

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката различного диаметра соединены кремом и вареньем. Верхняя и боковые поверхности отделаны различными узорами из крема и воздушным полуфабрикатом. Форма круглая.

3.5.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Российский»

Полуфабрикаты, г: бисквит с какао — 4 020, крем сливочный — / 100, крем сливочный с шоколадом — 2 200, крем сливочный шоко-

ладный — 830, промочка медовая — / 380, орехи жареные — 270, шоколадная глазурь — 200. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Бисквит основной с какао круглой формы разрезают большим ножом на три пласта. Каждый пласт промачивают медовым сиропом. Нижний пласт грунтуют кремом, смешанным с тертым шоколадом (на 1 кг крема 93 г шоколада). На нижний пласт кладут средний, пропитанный сиропом, и вновь грунтуют кремом. Затем кладут третий, верхний, пласт и его поверхность грунтуют кремом с помощью большого ножа.

Боковую поверхность смазывают шоколадным кремом с помощью ножа столового типа и обсыпают жареными рублеными орехами.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм наполняют кремом. Делают бордюры по всей поверхности торта.

Кондитерский корнетик диаметром 1 мм с помощью ложки из нержавеющей стали наполняют сливочным кремом. Наносят надпись «Российский» в центре верхнего пласта торта. Этим же корнетиком рисуют колоски с левой стороны надписи. Вторую сторону торта посыпают шоколадной стружкой.

Требования к качеству. Торт «Российский» должен быть круглой формы, иметь вкус бисквита с какао, сиропа с медом. Слои соединены между собой кремом с тертым шоколадом, поверхность и боковые стороны обмазаны шоколадным кремом, боковые стороны обсыпаны жареными орехами, на поверхности торта надпись «Российский», посыпан шоколадной стружкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Российский» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите основные и отделочные полуфабрикаты для приготовления торта «Свадебный».
2. Какие отделочные полуфабрикаты используют для оформления торта «Свадебный»?
3. Перечислите требования к качеству торта «Российский».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организуя рабочее место для приготовления торта «Российский».

3.6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ «БЕРЕЗКА» И «КОРЗИНА С КЛУБНИКОЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский, электрическая плита;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* ножи, миски, мешки кондитерские.

3.6.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Березка»

Полуфабрикаты, г: бисквит — / 690, бисквит с какао-порошком — / 610, сироп для промочки (крепленный) — 2 200, варенье клубничное — 1 170, крем шоколадный «Шарлотт» — 930, крем «Шарлотт» — 900, помада — / 330, крошка полуфабриката «Дачный» — 100, ядра миндаля (жареные) — 70. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Бисквитный полуфабрикат большим ножом разрезают на три пласта одинаковой толщины. Нижний пласт промачивают сиропом, на его середину кладут сливочный крем и большим ножом равномерно распределяют крем по всей поверхности. Сверху кладут бисквитный пласт с какао и промачивают его сиропом, а также грунтуют шоколадным сливочным кремом. Сверху накрывают третьим бисквитным пластом, промачивают его сиропом и смазывают клубничным вареньем, равномерно распределяя его по поверхности с помощью большого ножа.

Боковые стороны смазывают клубничным вареньем с помощью ножа столового типа.

Операция № 2. Оформление. Разогретой до температуры 55 °С помадой с помощью большого ножа глазируют поверхность полуфабриката и боковые стороны. Кроме того, боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой с добавлением какао-порошка.

После застывания помады оформляют торт следующим образом: кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 4 мм на-

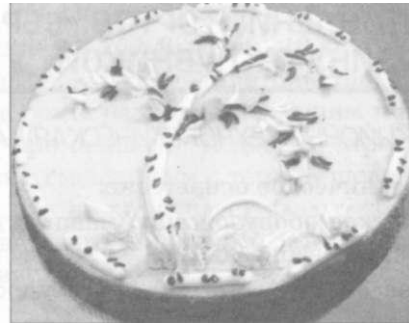


Рис. 3.2. Торт «Березка»

полняют ложкой из нержавеющей стали белым кремом и по всей поверхности торта наносят бордюр в виде коротких линий. Этим же кремом в центре торта рисуют ствол березы с ветвями.

Наполняют другой кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом кремом зеленого цвета и отсаживают листики возле ствола березы и на ее ветвях.

Наполняют корнетик кремом шоколадного цвета и на ствол березы наносят штрихи.

Украшают ветви березы миндальными орехами в виде листиков (рис. 3.2).

Требования к качеству. Торт «Березка» должен быть круглой формы, иметь слои светлого и темного бисквитного полуфабриката, соединенные шоколадным кремом и клубничным вареньем, поверхность заглазирована помадой, отделана рисунком из крема в виде березки и миндалем, боковые стороны обсыпаны жареной бисквитной крошкой с добавлением какао-порошка.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Березка» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Березка»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 5

Выход — 10 кг (масса одного торта — 1,2 или 3 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г							Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Бисквит № 1	Бисквит с какао № 6	Сироп для промочки № 57	Крем сливочный с какао № 37	Крем сливочный № 30	Помада № 58	Крошка полуфабриката «Дачный» № 26	
Мука пшеничная высшего сорта	495	530	—	—	—		12	1 037
Крахмал картофельный	122	—	—	—	—		—	122
Сахар-песок	611	530	1175	—	—	1 101	13	3 430
Меланж	1018	884	—	—	—	—	7	1 909
Эссенция	6,1	—	—	—	—	3,9	0,1	10,1
Какао-порошок	—	141	—	47		—	1	189
Эссенция ромовая	—	—	4,4	—		—	—	4,4
Коньяк или вино десертное	—	—	109,8	1,5	It)	—	—	112,9
Коньяк	—	—	129	—	—	—	—	129
Пудра рафинадная	—	—	—	257	261	—	—	518
Масло сливочное	—	—	—	481	489	—	5	975
Молоко сгущенное цельное	—	—	—	192	196	—	—	388

Технологические условия. Слои светлого и темного бисквитного полуфабриката соединены шоколадным кремом и клубничным вареньем. Поверхность заглазирована помадой, отделана рисунком из крема в виде березки и миндаем. Боковые поверхности отделаны крошкой полуфабриката «Дачный».

3.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления фигурного торта «Корзина с клубникой»

Полуфабрикаты, г: бисквит — 960, сироп для промочки — 420, крем сливочный — 990, крем сливочный шоколадный — 70, крем для клубники — 513, шоколадная глазурь — 63, коньяк для сиропа — 60. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Бисквитный полуфабрикат квадратной формы разрезают большим ножом на два пласта. Нижний пласт промачивают сиропом ($\frac{1}{2}$ от нормы по рецептуре), кладут на середину полуфабриката крем и равномерно распределяют его по поверхности полуфабриката.

Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, пропитывают его сиропом ($\frac{1}{2}$ от нормы по рецептуре). На середину кладут крем и грунтуют поверхность полуфабриката.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский корнетик наполняют шоколадным кремом. Поверхность полуфабриката по периметру отделяют сеточкой в виде пересекающихся продольных и поперечных линий. Боковую поверхность со всех сторон обмазывают сливочным кремом.

Кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм наполняют шоколадным кремом и окаймляют торт бордюром со всех сторон.

Операция № 3. Формование полуфабриката «корзина». Из бисквита, выпеченного в специальной форме для овальных корзин, вырезают заготовку в виде опрокинутой корзины. Разрезают на два пласта, каждый пласт промачивают сиропом и склеивают пласты масляным кремом. Охлаждают.

Операция № 4. Оформление. Корзину устанавливают на квадратное основание торта. Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой наполняют сливочным кремом и проводят вертикальные линии на боковой поверхности и доньшке корзины. Еще один кондитерский мешок с зубчатой трубочкой наполняют шоколадным кремом и отсаживают горизонтальные линии («плетут» кор-

зину). Следующий кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом наполняют кремом зеленого цвета и с его помощью на верхней части корзины отсаживают листики.

Укладывают ягоды клубники, изготовленные из крема, на поверхности всей корзины и по несколько ягод на бордюре из сетки.

Корнетик наполняют кремом зеленого цвета и на клубнике отсаживают чашелистики и стебельки.

Углы торта украшают шоколадными усиками.

Требования к качеству. Основание торта «Корзина с клубникой» должно быть квадратной формы, на нем размещена «корзина с клубникой». Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, прослоены масляным кремом, а поверхность и боковые стороны смазаны кремом. На поверхности готового торта нанесена сетка из шоколадного крема, ягоды клубники отделаны кремом в виде листиков и стебельков.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Корзина с клубникой» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

Назовите основной полуфабрикат, который используется для приготовления торта «Березка».

Какое варенье используют при приготовлении торта «Березка»?

Укажите требования к качеству торта «Корзина с клубникой».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организируйте рабочее место для приготовления бисквитного торта «Березка».

3.7. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНЫХ ТОРТОВ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» И «ЛИСТОПАД»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* просеиватели, взбивальная машина;
- *тепловое оборудование:* пекарский шкаф, электрическая плита;

- *инструменты, инвентарь и посуда:* кондитерские листы, сита для муки и сахара, кисточки, миски, скалки, ручные взбивалки, ножи, скребки, весы, стол производственный, кастрюли различной вместимости.

3.7.1. Виды песочных тортов

В зависимости от отделочных полуфабрикатов, применяемых для прослаивания и оформления, песочные торты можно разделить на следующие группы:

- песочные глазированные торты («Ленинградский», «Листопад», «Ландыш», «Абрикотин»);
- песочно-фруктовые торты («Добрынинский», «Дачный», «Фруктовый»);
- песочные торты с повидлом («Подмосковный», «Владимирский»);
- песочно-творожные торты («Творожный»).

3.7.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта песочного «Ленинградский»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат песочный — 4 500, крем шоколадный «Глясе» — 2 870, помада шоколадная — 2 060, начинка фруктовая — 270, крошка бисквитная жареная — 70, шоколад «Узорчатый» — 150, ядра орехов жареные — 80. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. На середину нижнего песочного пласта выкладывают шоколадный крем и равномерно распределяют его по всей поверхности. Кладут второй пласт и грунтуют его поверхность шоколадным кремом. Кладут верхний пласт, на котором равномерно распределяют фруктовую начинку.

Операция № 2. Глазирование помадой, разрезание на торты. На верхний пласт, покрытый фруктовой начинкой, наливают разогретую до температуры 55 °С шоколадную помаду и равномерно распределяют ее по всей поверхности. Когда помада застынет, горячим ножом разрезают пласты на торты.

Операция № 3. Оформление боковых сторон. Боковые стороны торта смазывают шоколадным кремом, обсыпают бисквит-

ной жареной крошкой. Торты укладывают в коробки, застланные пергаментной бумагой.

Операция № 4. Оформление торта. Корнетик с отверстием диаметром 2 мм наполняют шоколадным или белым масляным кремом и делают надпись «Ленинградский» на поверхности торта.

Кондитерский мешок с комбинированной насадкой «тройной бутон» наполняют шоколадным кремом и на двух противоположных углах торта отсаживают цветки, а на двух других углах торта размещают круглый узорчатый шоколад.

Корнетик диаметром 2 мм заполняют кремом и с помощью его выполняют рисунок в виде капелек между цветком и шоколадом по всей поверхности торта. Посыпают торт жареными орехами.

Требования к качеству. Торт песочный «Ленинградский» должен быть квадратной формы, состоять из трех песочных пластов, склеенных между собой шоколадным кремом. Поверхность торта заглазирована шоколадной помадой, по его диагонали надпись: «Ленинградский»; торт украшен шоколадным кремом, жареными орехами и шоколадом.

Условия и сроки хранения. Хранят песочный торт «Ленинградский» в холодильной камере при температуре 2...6°C в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Ленинградский»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 186

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,8 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат песочный № 8	Крем шоколадный «Глясе» №49	Помада шоколадная №60	Крошка бисквитная жареная № 3	
Мука пшеничная высшего сорта	2 393	—	—	26	2419
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	191	—	—	—	191

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат песочный № 8	Крем шоколадный «Глясе» №49	Помлада шоколадная №60	Крошка бисквитная жареная № 3	
Сахар-песок	957	1 108	1 604	32	3 701
Масло сливочное	1 436	1 164	—	—	2 600
Меланж	335	—	—	53	388
Натрий двууглекислый	2,4	—	—	—	2,4
Аммоний углекислый	2,4	—	—	—	2,4
Соль	9,6	—	—	—	9,6
Эссенция	9,6	—	5,6	0,3	15,5
Яйца	—	665	—	—	665
Какао-порошок	—	148	100	—	248
Пудра ванильная	—	11,1	5,1	—	16,2
Коньяк или вино десертное	—	5,6	—	—	5,6
Патока крахмальная	—	—	241	—	241
Крахмал картофельный	—	—	—	6	6
Начинка фруктовая	—	—	—	—	279
Ядра орехов (жареные)	—	—	—	—	82
Шоколад «Узорчатый»	—	—	—	—	155

Технологические условия. Слои песочного полуфабриката соединены кремом. Поверхность заглазирована шоколадной помадой, украшена орехами и шоколадом «Узорчатый». Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой.

3.7.3. Технологический пооперационный процесс приготовления песочного торта «Листопад»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком — 5 700, крем сливочный — 400, крем сливочный с какао-порошком — 1 500, варенье — 1 400, помада шоколадная — 900, крошка полуфабриката песочного с орехами и какао-порошком — 100. Выход — 10 кг.

Особенностью данного торта является то, что при приготовлении песочного полуфабриката вместе с мукой добавляют какао-порошок и измельченные жареные орехи.

Операция № 1. Склеивание пластов. Поверхность нижнего песочного пласта грунтуют вареньем. Накрывают вторым пластом, на который кладут шоколадный крем, распределяя его по всей поверхности. На третий пласт наносят варенье. Смазывают вареньем боковые стороны полуфабриката.

Операция № 2. Глазирование помадой и отделка боковых сторон торта. Разогретую до температуры 55 °С помаду выливают на середину торта (верхний пласт) и распределяют по всей его поверхности. Боковые стороны обсыпают песочной крошкой.

Операция № 3. Оформление торта. На поверхности торта большим ножом намечают 12 секторов, каждый из которых украшают кремом, для чего кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 4 мм наполняют сливочным кремом и наносят в каждом секторе по три полукруглые линии. Другой кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом наполняют кремом зеленого цвета и отсаживают листик перед полукруглыми линиями каждого сектора.

Корнетик наполняют шоколадным кремом и отсаживают крем с правой стороны каждого листика в виде капельки.

Требования к качеству. Песочный торт «Листопад» должен быть круглой формы, заглазирован шоколадной помадой и разделен на 12 секторов, каждый из которых украшен кремом в виде листика зеленого цвета и рисунками из белого и шоколадного кремов.

Условия и сроки хранения. Хранят песочный торт «Листопад» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Листопад»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 19

Выход — 10 кг (масса одного торта — 2 и 3 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат песочный с орехами и какао-порош- КОМ№У	Крем сливоч- ный №30	Крем сли- вочный с какао-по- рошком №37	Помада шоколад- ная № 60	Крошка полу- фабриката пе- сочного с оре- хами и какао- порошком № 10	
Мука пшеничная высшего сорта	2 638				47	2 685
Мука пшеничная высшего сорта на подпыл	211	—	—	—	4	215
Сахар-песок	1 055			703	19	1770
Меланж	369				7	376
Масло сливочное	1 583	216	772		28	2 599
Ядра кешью (жареные)	528				9	537
Какао-порошок	316		75	44	6	441
Соль	10,5				0,2	10,7
Натрий двууглекислый	2,7				0,046	2,746
Аммоний углекислый	2,7				0,046	2,746
Эссенция	10,5			2,5	0,2	13,2
Пудра рафинадная		115	412			527
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	86	309	—	—	395
Пудра ванильная		2,2	3,6	2,2		8
Коньяк или вино десертное		0,7	2,6		—	3,3
Патока крахмальная				106		106
Варенье					—	1 450

Технологические условия. Слои песочного полуфабриката соединены слоями варенья и шоколадного крема. Поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделана белым и шоколадным кремами. Боковые поверхности отделаны крошкой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите особенности приготовления песочного полуфабриката, используемого для приготовления торта «Листопад».
2. Перечислите отделочные полуфабрикаты для торта «Ленинградский».
3. Как оформляется торт «Листопад»?

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Организуйте рабочее место для приготовления торта «Ленинградский».
2. Составьте технологическую схему приготовления песочного торта «Листопад».

3.8.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНЫХ ТОРТОВ «ПЕСОЧНО-ФРУКТОВЫЙ» И «АБРИКОТИН»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* просеиватели и взбивальная машина;
- *тепловое оборудование:* пекарский шкаф, электрическая плита;
- *инструменты, инвентарь и посуда:* кондитерские листы, сита для муки, сахара, кисточки, миски, скалки, ручные взбивалки, ножи, скребки, весы, стол производственный, кастрюли различной вместимости.

3.8.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Песочно-фруктовый»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат песочный — 4 500, фруктовая начинка — 3 430, фрукты и цукаты — 1 250, желе — 750, бисквитная жареная крошка — 70. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Четыре песочных заготовки круглой или квадратной формы склеивают фруктовой начинкой, которой покрывают и четвертый пласт, а также боковые поверхности.

Операция № 2. Оформление. Нарезанные консервированные фрукты укладывают на поверхность торта, формируя из них узоры в виде цветов розы и листиков. К фруктам добавляют кусочки желе, вырезанные в форме треугольников и ромбов, а также цукаты. Разогретым до температуры 60 °С желе заливают фрукты в два приема.

После застывания желе боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Требования к качеству. Торт «Песочно-фруктовый» должен быть квадратной или круглой формы, художественно оформлен фруктами, цукатами, желе, его боковые стороны обсыпаны жареной бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Песочно-фруктовый» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 72 ч.

3.8.2. Технологический пооперационный процесс приготовления песочного торта «Абрикотин»

Полуфабрикаты, г: песочный полуфабрикат — 4 500, крем сливочный — 2 700, помада — 2 000, фрукты или цукаты — 250, орехи жареные — 90, крем сливочный шоколадный — 90, ликер «Абрикотин» — 250, бисквитная жареная крошка — 60. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Три пласта песочного полуфабриката склеивают сливочным кремом. Третий пласт покрывают помадой розового цвета, разогретой до температуры 55 °С.

После застывания помады боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Операция № 2. Оформление. Корнетиком с отверстием диаметром 2 мм с шоколадным кремом рисуют сначала диагональные линии, а затем параллельные линии.

С помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой диаметром 3 мм сливочным кремом наносят бордюр по краю поверхности торта.

Кондитерским мешком с насадкой «тройной бутон» отсаживают цветок в центре торта. В середину цветка размещают, а в центре каждого угла торта — кучки дробленых жареных орехов.

Требования к качеству. Песочный торт «Абрикотин» должен быть квадратной формы, пласты склеены кремом, поверхность заглазирована помадой, украшена сеткой из шоколадного крема и оформлена фруктами или цукатами, жареными орехами.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Абрикотин» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Чем отделяют поверхность песочного торта «Абрикотин»?
2. Назовите требования к качеству торта «Песочно-фруктовый».
3. Какими отделочными полуфабрикатами оформляют торт «Песочно-фруктовый»?
4. Укажите при каких условиях должен храниться песочный торт «Абрикотин»?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Составьте технологическую схему приготовления песочного торта «Абрикотин».

3.9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТА «ПЕСОЧНО-КРЕМОВЫЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* просеиватели, взбивальная машина;
- *тепловое оборудование:* пекарский шкаф, электрическая плита;
- *инструменты, инвентарь и посуда:* кондитерские листы, сита для муки и сахара, кисточки, миски, скалки, ручные взбивалки, ножи, скребки, весы, стол производственный, кастрюли различной вместимости.

Технологический пооперационный процесс

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат песочный — 4 500, крем сливочный — 5 150, фрукты и цукаты — 290, бисквитная жареная крошка — 60. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Разделяют крем на четыре равные части, предназначенные для склеивания пластов, грунтовки полуфабриката, обмазки боковых сторон и отделки.

Пласт песочного полуфабриката квадратной или круглой формы грунтуют кремом, сверху кладут второй пласт, перевернув его, и покрывают кремом. Накрывают третьим пластом, который также грунтуют кремом.

Боковые стороны склеенного полуфабриката обмазывают сливочным кремом, обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Операция № 2. Оформление. В кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм накладывают сливочный крем и наносят на полуфабрикат торта бордюр в виде волнистых линий.

Кондитерским мешком с насадкой «тройной бутон» сливочным кремом розового цвета отсаживают по два цветка в каждый из четырех углов торта, и один цветок в центре. Между цветками, расположенными по краям торта, горками насыпают цукаты.

Кондитерским мешком с насадкой с клинообразным срезом сливочным кремом зеленого цвета отсаживают возле цветков листики.

Требования к качеству. Торт «Песочно-кремовый» должен иметь квадратную или круглую форму, три слоя песочного полуфабриката склеены кремом, боковые стороны смазаны кремом, обсыпаны жареной бисквитной крошкой, верхняя часть украшена кремом, фруктами или цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Песочно-кремовый» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какими полуфабрикатами оформляют торт «Песочно-кремовый»?
2. Перечислите требования к качеству торта «Песочно-кремовый».
3. Назовите условия и сроки хранения торта «Песочно-кремовый».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Приготовьте три торта «Песочно-кремовый» массой по 1 кг.

3.10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ «СЛОЕННЫЙ С КРЕМОМ», «СЛОЕННЫЙ С КОНФИТЮРОМ», «МОСКОВСКАЯ СЛОЙКА» И «СПОРТИВНЫЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина тестораскаточная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* миски, сито, мешки кондитерские, ножи, металлическая пластина.

3.10.1. Слоеные торты

Из слоеного теста можно приготовить значительный ассортимент кондитерских изделий, которые имеют характерную слоеность, а торты из него получаются нежные и рассыпчатые.

Слоеное тесто можно приготовить несколькими способами, но для всех способов существуют следующие правила, которые необходимо соблюдать, чтобы получилось хорошее тесто.

1. Перед выпечкой изделий тесто обязательно охлаждают, но не замораживают.

2. Подготовленные к выпечке изделия укладывают на лист, смоченный холодной водой, не смазывая его маслом.

3. Ставить изделия следует в горячую духовку охлажденными, чтобы масло не успело растаять.

4. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4...8 мм, накалывают кончиком ножа в нескольких местах. Выпекают в течение 25...30 мин при температуре 220...250°C. Хорошо пропеченный пласт теста не должен изгибаться при подъеме его угла кончиком ножа.

3.10.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Слоеный с кремом»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат слоеный — 5 030, крем сливочный — 3 800, крошка полуфабриката слоеного — 1 020, пудра рафинадная — 150. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Слоеный полуфабрикат круглой или квадратной формы кладут плоской стороной вниз и покрывают сливочным кремом. На него кладут второй слоеный полуфабрикат плоской стороной вниз и грунтуют его кремом с помощью большого ножа. Третий пласт кладут гладкой стороной вверх, грунтуют его кремом по всей поверхности. Боковые стороны соединенных слоеных полуфабрикатов обмазывают кремом.

Операция № 2. Оформление. Склеенный полуфабрикат торта со всех сторон, включая поверхность, обсыпают крошкой слоеного полуфабриката, прижимают к тарту с помощью металлической пластины, выравнивают углы торта. С помощью сита обсыпают торт сахарной пудрой. Укладывают в коробки, застланные пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Торт «Слоеный с кремом» должен быть круглой или квадратной формы, иметь слоеные пласты, склеенные кремом. Цвет теста светло-желтый, крема — белый, тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается, крем хорошо сохраняет форму. Влажность — 9,4 %. Поверхность и боковые стороны торта должны быть смазаны кремом, обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Слоеный с кремом» в холодильной камере при температуре 2...6 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Слоеный с кремом»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 27

Выход — 10 кг (масса одного торта — 2 кг и менее)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат слоеный № 13	Крем сливочный № 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	
Мука пшеничная высшего сорта	3 408	—	698	4 106
Масло сливочное	2 272	2 044	465	4 781

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат слоеный № 13	Крем сливочный № 30	Крошка полуфабриката слоеного № 14	
Меланж	173	—	35	208
Соль	27,3	—	5,6	32,9
Кислота лимонная	4,6	—	0,9	5,5
Пудра рафинадная	—	1 090	—	1 090
Молоко сгущенное цельное с сахаром	—	818		818
Пудра ванильная	—	20,2	—	20,2
Коньяк или вино десертное	—	6,7		6,7
Пудра рафинадная	—	—		155

Технологические условия. Пласты слоеного полуфабриката соединены кремом. Верхняя и боковая поверхности покрыты также кремом, отделаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

3.10.3. Приготовление торта «Слоеный с конфитюром»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат слоеный — 5 330, конфитюр — 3 500, крошка полуфабриката слоеного — / 020, пудра рафинадная — 150. Выход — 10 кг.

Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Слоеный с конфитюром» аналогичен технологическому процессу приготовления торта «Слоеный с кремом».

Отличительные особенности торта «Слоеный с конфитюром»: два пласта склеены конфитюром, а поверхность и боковые стороны смазаны им.

Требования к качеству. Слои слоеного полуфабриката торта «Слоеный с конфитюром» склеены конфитюром, а поверхность и

боковые стороны им смазаны, обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Слоеный с конфитюром» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 72 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Слоеный с конфитюром»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 28

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,8 или 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат слоеный № 13	Крошка полуфабриката слоеного № 14	
Мука пшеничная высшего сорта	3 633	702	4 335
Масло сливочное	2 422	468	2 890
Меланж	184	36	220
Соль	29	5,6	34,6
Кислота лимонная	4,8	0,9	5,7
Конфитюр	—		3 626
Пудра рафинадная			155

Технологические условия. Два пласта слоеного полуфабриката соединены конфитюром. Верхняя и боковые поверхности покрыты конфитюром, отделаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

3.10.4. Приготовление торта «Московская слойка»

Полуфабрикаты, г: слоеный полуфабрикат — 4 000, начинка фруктовая — 4 000, крошка слоеного полуфабриката — 1 800, сахарная пудра — 200. Выход — 10 кг.

Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Московская слойка» аналогичен процессу приготовления торта «Слоеный с конфитюром».

Отличительные особенности: при приготовлении торта «Московская слойка» два-три пласта слоеного полуфабриката склеивают фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой.

Требования к качеству. Торт «Московская слойка» должен быть круглой или квадратной формы, слоеные пласты склеены фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазаны этой же начинкой. Торт посыпан крошкой слоеного полуфабриката и сахарной пудрой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Московская слойка» в холодильной камере при температуре 2...4°С в течение 72 ч.

3.10.5. Приготовление торта «Спортивный»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат слоеный — 4 000, фруктовая начинка — 4 000, помада — 1 800, крошка слоеного полуфабриката — 200. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Три пласта слоеного полуфабриката склеивают фруктовой начинкой. На середину третьего пласта кладут фруктовую начинку и грунтуют ею всю поверхность торта тупой стороной большого ножа. Боковые стороны ножом столового типа обмазывают фруктовой начинкой.

Операция № 2. Глазирование. Разогретую до температуры 55 °С помаду выливают на середину верхнего пласта и равномерно распределяют ее по всей поверхности полуфабриката.

Операция № 3. Оформление. Боковые стороны торта обсыпают крошкой слоеного полуфабриката. Корнетик с отверстием диаметром 2 мм наполняют шоколадной помадой или помадой розового цвета и на поверхность торта наносят перекрещивающиеся круги.

Требования к качеству. Торт «Спортивный» должен быть квадратной или круглой формы, трехслойный, прослоен фруктовой начинкой, поверхность заглазирована и украшена помадой, боковые стороны покрыты фруктовой начинкой и обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Спортивный» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 72 ч.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите отделочные полуфабрикаты для приготовления торта «Слоеный с кремом».

2. Чем оформляют торт слоеный «Московская слойка»?
3. Назовите требования, предъявляемые к качеству слоеных тортов.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организируйте рабочее место для приготовления торта «Спортивный».

3.11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ТОРТОВ «ПАУТИНКА» И «ЯРОСЛАВНА»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина тестораскаточная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* миски, листы, мешки кондитерские с насадками, нож, ложки из нержавеющей стали.

3.11.1. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушного торта «Паутинка»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат воздушный — 3 440, крем сливочный фруктовый — 4 160, крем сливочный «Новый» — 240, крем сливочный шоколадный — 400, ядра орехов (жареные) — 7 200, крошка полуфабриката воздушного — 560. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Три пласта воздушного полуфабриката круглой формы склеивают кремом сливочным фруктовым, а третий пласт и боковые стороны покрывают этим же кремом.

Операция № 2. Оформление. Поверхность обсыпают жареными рублеными орехами, боковые стороны — орехами, перемешанными с крошкой воздушного полуфабриката.

Корнетиком с отверстием диаметром 1...2 мм, наполненным сливочным кремом «Новый», на поверхность торта наносят рису-

нок в виде продольных волнистых линий, а корнетиком, наполненным сливочным шоколадным кремом, рисуют волнистые поперечные линии.

Укладывают готовый торт в коробку, застланную пергаментной бумагой.

Требования к качеству. Воздушный торт «Паутинка» должен быть круглой формы, три слоя воздушного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом, поверхность покрыта кремом, орехами и рисунком в виде тонких переплетенных линий, боковые поверхности отделаны кремом, орехами и крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят воздушный торт «Паутинка» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Паутинка»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 31

Выход — 10 кг (масса одного торта — 2 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушный № 16	Крем сливочный фруктовый № 34	Крем сливочный «Новый» № 31	Крем сливочный шоколадный № 38	Крошка полуфабриката воздушного № 17	
Сахар-песок	3 482	—	704	95	573	4 854
Белки яичные	1306	—	—		215	1521
Пудра ванильная	26,1	—	12,6	0,9	4,3	43,9
Джем	—	2 199	—	—	—	2 199
Масло сливочное	—	—	1 143	206	—	1 349
Молоко цельное сгущенное	—	—	269	43	—	312
Коньяк или вино десертное	—	—	4	0,6	—	4,6

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушный № 16	Крем сливочный фруктовый № 34	Крем сливочный «Новый» № 31	Крем сливочный шоколадный № 38	Крошка полуфабриката воздушного № 17	
Какао-порошок	—	—	—	26	—	26
Крем сливочный «Новый»	—	2 198	—	—	—	—
Ядра орехов (жареные)	—	—	—	—	—	1 263

Технологические условия. Три слоя воздушного полуфабриката соединены сливочным фруктовым кремом. Поверхность покрыта этим же кремом, отделана орехами и рисунком из белого и шоколадного кремов в виде тонких переплетенных линий. Боковые поверхности отделаны сливочным фруктовым кремом, орехами и крошкой воздушного полуфабриката.

3.11.2. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушного торта «Ярославна»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат воздушный — 3 100, крем «Шарлотт» — 5 620, крем шоколадный «Шарлотт» — 130, цукаты цитрусовые — / 000, крошка полуфабриката воздушного — 150. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Три заготовки воздушного полуфабриката соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Боковые стороны смазывают кремом «Шарлотт» и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм наполняют кремом «Шарлотт» и по периметру полуфабриката рисуют бордюр.

Кондитерский мешок с насадкой «многолепестковый цветок» наполняют шоколадным кремом «Шарлотт». В середину торта из мешка отсаживают три цветка, располагая их букетом. В центр каждого цветка насыпают цукаты.

Кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом наполняют шоколадным кремом, возле каждого цветка отсаживают шоколадные листики.

Требования к качеству. Воздушный торт «Ярославна» должен быть круглой формы, три слоя воздушного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов, боковые стороны обсыпаны крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность украшена кремом «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным и цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранят воздушный торт «Ярославна» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Ярославна»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 30

Выход — 10 кг (масса одного торта — 1,2 или 3 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушный № 18	Крем «Шарлотт»	Крем шоколадный «Шарлотт»	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката воздушного № 19	
Сахар-песок	3 055	—	—	2 006	149	5210
Белки яичные	1 527	—	—	—	75	1 602
Пудра ванильная	15,3	24,2	—	—	0,7	40,2
Кислота лимонная	15,3	—	—	—	0,7	16
Масло сливочное	—	2 826	62	—	—	2 888
Коньяк	—	9,4	0,2	—	—	9,6
Яйца	—	—	—	357	—	357
Молоко	—	—	—	1 337	—	1 337
Какао-порошок	—	—	7	—	—	7
Эссенция ванильная	—	—	0,2	—	—	0,2

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушный № 18	Крем «Шарлотт»	Крем шоколадный «Шарлотт»	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка полуфабриката воздушного № 19	
Сироп «Шарлотт» № 40	—	3 108	68	—	—	3 176
Цукаты цитрусовые	—	—	—	—	—	1 042

Технологические условия. Три слоя воздушного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» с цукатами. Отделан торт кремом «Шарлотт» и «Шарлотт» шоколадным и цукатами.

Советы мастера

- Чтобы получить белый цвет воздушного полуфабриката без муки, необходимо соблюдать температурный режим выпекания 100...110°C. Более высокая температура ведет к потемнению полуфабриката, а мякиш получается тягучим.
- Снимать полуфабрикат с кондитерского листа нужно тонким острым ножом.
- Яйца следует использовать диетические; белок — охладить.
- Сахар-песок добавляют небольшими порциями, чтобы была хорошая структура белковой массы. Излишнее взбивание массы при выпекании может привести к «оседанию» полуфабриката.
- Тесто не хранят, сразу формируют и выпекают.
- Для улучшения внешнего вида воздушного полуфабриката 1... 1,5% (ixтира-песка можно заменить сахарной пудрой).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Каким кремом оформляют Торт «Ярославна»?
2. Какие отделочные полуфабрикаты используют для оформления торта «Паутинка»?
3. Назовите требования, предъявляемые к качеству торта «Ярославна».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организируйте рабочее место и приготовьте пять тортов «Пау-тинка» массой по 1 кг.

3.12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОЗДУШНО-ОРЕХОВЫХ ТОРТОВ «ПОЛЕТ» И «КИЕВСКИЙ»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машина тестораскаточная, машина взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* миски, листы, мешки кондитерские с насадками, нож, ложки из нержавеющей стали.

3.12.1. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушно-орехового торта «Полет»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат воздушно-ореховый — 4 300, крем «Шарлотт» — 4 900, полуфабрикат воздушный — 300, крошка полуфабриката воздушно-орехового — 200, крем шоколадный «Шарлотт» — 150, пудра рафинадная — 150. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Два пласта воздушно-орехового полуфабриката круглой формы склеивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны смазывают кремом «Шарлотт» и обсыпают крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1...2 мм наполняют шоколадным кремом «Шарлотт» и отсаживают его в виде шестиугольника в центре воздушно-орехового полуфабриката. В центр шестиугольника и на вершину каждого его угла помещают воздушные полуфабрикаты диаметром 4 см. Возле каждого из этих воздушных полуфабрикатов отсаживают листики из кондитерского мешка с насадкой с клинообразным срезом, заполненного шоколадным кремом.

Требования к качеству. Воздушно-ореховый торт «Полет» должен быть круглой формы, украшен воздушными полуфабрикатами, рисунком из белого и шоколадного кремов, боковая поверхность обсыпана крошкой воздушного полуфабриката.

Условия и сроки хранения. Хранят воздушно-ореховый торт «Полет» в холодильной камере при температуре 2... 4 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Полет»

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 32

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,5 или 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, -						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушно-ореховый № 20	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	Полуфабрикат воздушный № 16	Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 21	
Сахар-песок	3 030	—	—	1 951	297	143	5 421
Белки яичные	1 515	—	—	—	112	71	1 698
Ядра орехов (жареные)	1 288					60	1 348
Пудра ванильная	37,9	20,7	0,2	—	2,3	1,8	62,9
Масло сливочное	—	2 132	59	—	—	—	2 191
Коньяк или вино десертное		8,2					8,2
Иcing				347			347
Молоко				1 301			1 301
Крем-шоколад	—	—	7	—	—	—	7
Коньяк			0,2			—	0,2

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г						Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушно-ореховый № 20	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	Полуфабрикат воздушный № 16	Крошка полуфабриката воздушно-орехового № 21	
Сироп «Шарлотт» № 40		3 000	91				
Пудра рафинадная	—	—	—	—	—	—	154

Технологические условия. Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт». Поверхность покрыта тем же кремом, украшена воздушными полуфабрикатами и крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

3.12.2. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушно-орехового торта «Киевский»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат воздушно-ореховый — 4 200, крем «Шарлотт» — 3 658, крем шоколадный «Шарлотт» — 1 751, коньяк в крем — 51, фрукты в сиропе — 340. Выход — 10 кг.

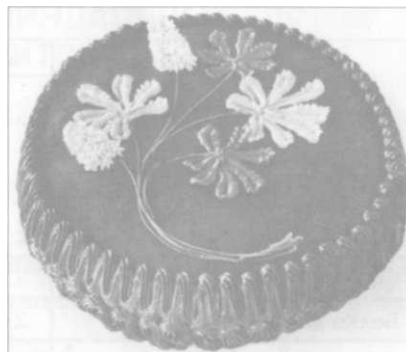
Операция № 1. Склеивание пластов. Два воздушно-ореховых пласта круглой формы склеивают шоколадным кремом «Шарлотт», для этого в центр второго воздушного пласта кладут крем и большим ножом равномерно распределяют его по поверхности полуфабриката.

Боковые стороны полуфабриката также обмазывают шоколадным кремом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 3 мм наполняют шоколадным кремом «Шарлотт». По боковой поверхности полуфабриката рисуют бордюр в виде волнистых линий. Этим же кондитерским мешком наносят бордюр по периметру торта.

Бумажный корнетик с отверстием диаметром 2 мм наполняют кремом «Шарлотт» зеленого цвета и рисуют ветку каштана в виде нескольких разлетающихся линий.

Рис. 3.3. Торт «Киевский»



Кондитерский мешок с насадкой с клинообразным срезом наполняют кремом «Шарлотт» зеленого цвета и отсаживают на две ветки листья каштана. Другой кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром 2 мм наполняют кремом «Шарлотт» и на одной из ветвей отсаживают цветки каштана.

На поверхности торта укладывают фрукты, посыпают цукаты.

Требования к качеству. Торт воздушно-ореховый «Киевский» должен быть круглой формы, украшен кремом шоколадного цвета (цветками и листьями каштана), фруктами и цукатами. Боковые стороны украшены шоколадным кремом (рис. 3.3).

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Киевский» в холодильной камере при температуре 2...4°С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Киевский»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 33

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,5 или 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушно-ореховый № 22	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	
Мука пшеничная высшего сорта	450	—	—	—	450

Окончание таблицы

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат воздушно-ореховый № 22	Крем «Шарлотт» № 39	Крем шоколадный «Шарлотт» № 45	Сироп «Шарлотт» № 40	
Сахар-песок	2 365	—	—	2 078	4 443
Белки яичные	2 035	—	—	—	2 035
Ядра орехов дробленые (жареные)	1 446	—	—	—	1 446
Пудра ванильная	11,6	15,4	2,6	—	29,6
Масло сливочное	—	1 587	688	—	2 275
Коньяк или вино десертное	—	6,2	—	—	6,2
Яйца	—	—	—	369	369
Молоко	—	—	—	1 385	1 385
Какао-порошок	—	87	—	—	87
Коньяк	—	—	2,8	—	2,8
Сироп «Шарлотт» № 40	—	2 233	1058	—	—
Коньяк в крем	—	—	—	—	52,2
Фрукты в сиропе	—	—	—	—	349

Технологические условия. Два слоя воздушно-орехового полуфабриката соединены кремом «Шарлотт» с добавлением коньяка. Поверхность отделана кремом «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадным и фруктами. Боковые поверхности обсыпаны крошкой воздушно-орехового полуфабриката.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Чем оформляют торт «Полет»?
2. Как оформляют торт «Киевский»?
3. Назовите требования, предъявляемые к качеству торта «Полет».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организируйте рабочее место и приготовьте два торта «Полет» массой по 1 кг.

3.13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ МИНДАЛЬНЫХ ТОРТОВ «МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЙ» И «КРЕЩАТИК»

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

- *механическое оборудование:* машины тестораскаточная и взбивальная;
- *тепловое оборудование:* шкаф пекарский;
- *холодильное оборудование:* шкаф холодильный;
- *инструменты и инвентарь:* миски, листы, мешки кондитерские с насадками, нож, ложки из нержавеющей стали.

3.13.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Миндально-фруктовый»

Полуфабрикаты, г: миндальный полуфабрикат — 5 770, фруктовая начинка — 2 170, сироп для промочки — 420, фрукты и цукаты — 1 140, помада — 420, крошка миндальная — 80. Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Выпекают два миндальных пласта квадратной формы. Для верхней части торта на квадрат наносят рисунок из зубчатой трубочки (две скрещивающиеся диагонали и бордюр по краям). Нижний пласт миндального полуфабриката покрывают фруктовой начинкой и кладут на него второй пласт плоской стороной вверх, предварительно промочив его сиропом.

Операция № 2. Оформление. Помаду разогревают до температуры 55 °С и разливают в две емкости; в одной из них подкрашивают помаду пищевым красителем в розовый цвет.

Каждый из четырех получившихся секторов заполняют помадой разного цвета. Пока помада не застыла, украшают торт фруктами и цукатами.

После застывания помады боковые стороны торта обмазывают фруктовой начинкой и обсыпают крошкой миндального полуфабриката.

Требования к качеству. Торт «Миндально-фруктовый» должен быть квадратной формы, слои миндального полуфабриката склеены фруктовой начинкой, один пласт пропитан сиропом для промочки. Поверхность торта украшена помадой разного цвета, боковые стороны обмазаны фруктовой начинкой и обсыпаны крошкой миндального полуфабриката.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Миндально-фруктовый» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 72 ч.

3.13.2. Технологический пооперационный процесс приготовления миндального торта «Крещатик»

Полуфабрикаты, г: полуфабрикат белково-миндальный — 4 480, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 350, крем белый «Шарлотт» — 3 060, крошка полуфабриката белково-миндального — ПО.
Выход — 10 кг.

Операция № 1. Склеивание пластов. Три пласта миндального полуфабриката соединяют белым кремом «Шарлотт», поверхность третьего пласта покрывают шоколадным кремом «Шарлотт». Боковую поверхность подготовленного полуфабриката торта обмазывают шоколадным кремом и обсыпают крошкой миндального полуфабриката.

Операция № 2. Оформление. Оформляют торт «Крещатик» аналогично торту «Киевский» (см. подразд. 3.12.2).

Требования к качеству. Миндальный торт «Крещатик» должен быть квадратной формы, поверхность украшена кремом в виде цветков и листьев каштана, а боковые стороны обмазаны шоколадным кремом «Шарлотт» и обсыпаны крошкой миндального полуфабриката.

Условия и сроки хранения. Хранят миндальный торт «Крещатик» в холодильной камере при температуре 2...4 °С в течение 36 ч.

Технологическая карта

Наименование изделия: Торт «Крещатик»

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 34

Выход — 10 кг (масса одного торта — 0,5 или 1 кг)

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г
	Полуфабрикат белково-миндальный	Крем шоколадный «Шарлотт»	Крем «Шарлотт»	Крошка полуфабриката белково-миндального	
Ядра миндаля (сырые)	2 072	—	—	52	2 124
Белки яичные	3 043	—	—	61	3 104
Пудра рафинадная	2 073	—	—	52	2 125
Сахар-песок	—	781	1 086	—	1867
Яйца	—	145	203	—	348
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	136	199	—	335
Какао-порошок	—	123	—	—	123
Пудра ванильная	—	3,6	12,6	—	16,2
Коньяк		12,1	15,6	—	27,7

Технологические условия. Три слоя белково-миндального полуфабриката соединены кремом белым «Шарлотт». Поверхность покрыта шоколадным кремом «Шарлотт» и отделана кремовыми украшениями в виде цветков и листьев каштана. Боковые поверхности отделаны крошкой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назовите последовательные операции приготовления и оформления торта «Крещатик».
2. Чем оформляют торт «Миндально-фруктовый»?
3. Назовите требования, предъявляемые к качеству торта «Миндально-фруктовый».

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Организуите рабочее место и приготовьте два торта «Крещатик» массой по 1 кг.

Критерии оценок при выполнении операций инструкционно-технологических карт

Оценка	Овладение приемами работы	Соблюдение технологических требований к качеству учебно-производственных работ	Соблюдение требований безопасности труда	Организация рабочего места
«5»	Уверенное и точное владение приемами работ, самостоятельное выполнение работ с применением освоенных приемов и контроля качества продукции; самоконтроль за выполнением действий	Выполнение работы в прямом соответствии с требованиями технической и технологической документации	Требования безопасности труда соблюдены	Самостоятельное планирование предстоящей работы; рациональная организация рабочего места при приготовлении пирожных
«4»	Владение приемами работ (возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся)	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправленными самостоятельно	Требования безопасности труда соблюдены	Самостоятельное планирование предстоящей работы (возможна несущественная помощь мастера), правильная организация рабочего места

«3»	Недостаточное владение приемами работ, выполнение работ с применением освоенных приемов (при наличии несущественных ошибок, исправляемых при помощи мастера)	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми при помощи мастера	Требования безопасности труда соблюдены	Самостоятельное планирование предстоящей работы с несущественной помощью мастера; отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места при приготовлении пирожных
«2»	Неточное выполнение приемов работ и контроля качества продукции с существенными ошибками, неумение осуществлять контроль за выполнением действий при овладении приемами работы	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам	Неправильное соблюдение требований безопасности труда	Неумение планировать предстоящую работу даже при помощи мастера, существенные ошибки в организации рабочего места

Пирожные на любой вкус

Меренги с клубникой

На 6 пирожных: клубника — 500 г.

Для безе: мука — 40 г, яичные белки — 6 шт., сахарная пудра — 500 г.

Для крема: сливки 30%-ные — 250 г, сахарная пудра — 75 г, ванильный сахар — 1 пакетик.

Технология приготовления

1. Сначала приготовить безе, для чего белки взбить в пену, добавить половину нормы сахарной пудры и продолжить взбивать, пока белки не станут плотными по консистенции.

2. Добавить остальную сахарную пудру, просеянную вместе с мукой.

3. Массу осторожно перемешать и отсадить из кондитерского мешка (или пергаментного корнетика) на смазанный маслом кондитерский лист следующим образом: в виде шести круглых «улиток», шести колец того же размера и шести маленьких «шапочек».

4. Выпекать в духовке при 150 °С в течение 40 мин. Вынуть и остудить.

5. В электромиксере взбить сливки (хорошо охлажденные) с сахарной пудрой и ванильным сахаром, пока крем не вспенится.

6. Клубнику промыть, обсушить, очистить от плодоножек.

7. Каждую «улитку» из безе покрыть слоем крема, затем положить кольцо и в него несколько ягод клубники, на которые опять положить немного крема, и сверху все накрыть «шапочкой».

Пирожные с клубникой

Продолжительность приготовления — 1 ч 10 мин.

Продолжительность выпекания — 20 мин.

На 10 пирожных: 300 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара-песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо.

Для начинки: 100 г шоколадной глазури, 2 пакетика порошка ванильного пудинга (или 80 г крахмала с ванилином), 1 л молока, 4 ст. ложки сахара-песка.

Для украшения: 20 ягод клубники или 1 банка клубничного компота (425 мл), мята.

Посуда: 10 смазанных жиром форм для пирожных диаметром 10 см.

Технология приготовления

1. Вымесить тесто, смешав муку, сливочное масло, сахар-песок, ванильный сахар, яйцо. Завернув его в пленку, поставить на 30 мин в холодильник. Нагреть духовку до температуры 200 °С.

2. После этого раскатать тесто и выложить его в формы; обрезать выступающее по краям лишнее тесто. Выпекать пирожные около 20 мин. Затем дать остыть и вынуть из форм.

3. Расплавить измельченную шоколадную глазурь на паровой бане и смазать ею пирожные.

4. Приготовить согласно рекомендациям на упаковке ванильный пудинг с молоком и сахаром. Помешивая, дать остыть и с помощью столовой ложки выложить в пирожные.

5. Перебрать, вымыть и обсушить клубнику (крупные ягоды разрезать пополам). Выложить ягоды поверх пудинга и украсить листиками.

Пирожные с кремом и ликером

Продолжительность приготовления — 40 мин.

Продолжительность охлаждения — 90 мин.

В одной порции 400 ккал.

На 4 порции: *200 г сливочного масла, 100 г сахара-песка, 1 яйцо, 300 г муки, жир и панировочные сухари для формы, 8 г белого желатина, 500 мл сливок, 1... 2 ст. ложки сахарной пудры, 300 мл мятного ликера, 20 г полугорькой шоколадной глазури.*

Технология приготовления

1. Смешать масло, сахар, яйцо, муку; вымесить тесто и положить его на 30 мин в холодильник.

2. Нагреть духовку до температуры! 200 °С. Разрезать тесто на 12 частей и каждую раскатать. Смазать жиром 12 форм диаметром 9 см, посыпать их сухарями и выложить тестом. Выпекать в течение 15 мин.

3. Растворить в воде желатин. Взбить сливки. Добавить сахарную пудру, а затем ликер и желатин.

4. Как только смесь начнет застывать, положить ее в кондитерский мешок с наконечником в виде звезды и выложить на выпеченные коржи. Затем поставить в холодильник на 1 ч.

5. Глазурь расплавить, нанести тонким слоем на разделочную доску, и, когда она застынет, срезать ее в виде стружки. Украсить пирожные.

Маленькое пирожное из мороженого

Продолжительность приготовления — 20 мин.

Продолжительность охлаждения — 40 мин.

В одной порции — 610 ккал.

На 4 порции: *1 кг ванильного, лимонного или шоколадного мороженого, 100 г белой шоколадной глазури, 100 г глазури из полугорького шоколада.*

Для украшения: декоративные шоколадные сердечки и листочки, рубленые фисташки, красная глазированная вишня.

Принадлежности: пергаментная бумага.

Технология приготовления

1. Очень хорошо охладить мороженое. Нарезать его на прямоугольные кусочки размерами 3x4 см.

2. Растворить оба сорта глазури согласно указаниям на упаковке. Немного охладить. Глазурь должна быть еще жидкой, но уже не горячей.

3. Покрывать рабочую поверхность большим листом пергаментной бумаги. Выложить кусочки мороженого и залить каждый пополам темной и светлой глазурью. Украсить шоколадными сердечками и листочками, фиштакками и глазированной вишней. Перед подачей на стол поставить в морозильную камеру.

4. По желанию можно выложить мороженое на поверхность из готового вишневого или шоколадного желе. Такое лакомство очень хорошо приготовить про запас и хранить в морозильной камере.

Слоеные сливовые пирожные

Продолжительность приготовления — 55 мин.

На 6 порций: *300 г замороженного слоеного теста, 1 яйцо.*

Для начинки: 3 ч. ложки яблочного желе или сливового повидла, 500 г слив, 50 г сливочного масла, 2...3 ст. ложки сахара-песка, 1 ч. ложка корицы, 40 г миндальной стружки.

Принадлежности: бумага для выпекания, сахарная пудра для украшения.

Технология приготовления

1. Разморозить пластинки слоеного теста. Взбить яйцо. Покрывать противень бумагой для выпекания. Нагреть духовку до температуры 200 °С.

2. Разрезать поперек пополам три пластинки теста. Смазать их сверху желе или повидлом, а края яйцом. Нарезать остальные пластинки вдоль широкой стороны на шесть тонких полосок, свернуть их спиралью и выложить на квадраты из теста в качестве окантовки. Слегка прижать.

3. Помыть сливы, разрезать их пополам, удалить косточки и нарезать дольками. Растопить сливочное масло. Покрывать пирожные сливами, смазать их сливочным маслом и посыпать миндальной стружкой.

4. Смешать сахар с корицей и посыпать пирожные. Выпекать до золотистого цвета (25 мин). Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с йогуртом

Продолжительность приготовления — 40 мин.

Продолжительность выпекания — 20 мин.

Продолжительность охлаждения — 2... 3 ч.

На 12 порций: *3 яйца, 90 г сахара, 90 г муки, 40 г размягченного сливочного масла или маргарина.*

Для начинки: 2 апельсина, 75 г творога, 100 г йогурта, 125 г сахара, 16 г желатина, 250 г хорошо взбитых сливок, 2 ст. ложки апельсинового ликера.

Принадлежности: две сложенные вдвое полосы толстой фольги шириной 5 см, 12 форм (или чашек) для пудинга.

Технология приготовления

1. Нагреть духовку до температуры 200 °С. Взбить яйца с сахаром и смешать с мукой и сливочным маслом.

2. Смазать жиром противень и с помощью фольги ограничить пространство для выпечки размерами 20х30 см. Выложить на эту поверхность тесто и выпекать в течение 20 мин. Готовый бисквит опрокинуть на кухонную решетку. Формами или чашками выдавить из него 12 кружков.

3. Помыть апельсины, обсушить и с одного из них натереть цедру. Остальные очистить от кожуры и острым ножом снять с апельсиновых долек белые пленки. Выделяющийся сок собрать. Смешать творог, йогурт, сахар, цедру, сок, растворенный желатин и поставить эту массу на 30 мин в холодильник. Вымыть холодной водой формы и положить в них очищенные апельсиновые дольки. Извлечь массу из холодильника, добавить в нее сливки, ликер и выложить поверх апельсиновых долек. Еще раз на 2...3 ч поставить в холодильник. Перед подачей на стол накрыть бисквитными кружочками и, слегка прижав их, опрокинуть пирожные.

Лимонное миндальное пирожное

На 6 порций: *1 неочищенный лимон, 2 яичных белка, 150 г мелкокристаллического сахара или сахарной пудры, 100 г молотых семян пинии, 50 г молотых фисташек, 60 шт. ядер фисташек.*

Технология приготовления

1. Аккуратно выложить противень бумагой для выпекания.

2. Тщательно помыть лимон горячей водой, обсушить его, аккуратно снять цедру и натереть ее. Выжать сок из половины лимона.

3. Хорошо взбить яичные белки с 1...2 ст. ложками лимонного сока. При этом постепенно порциями добавлять сахар.

4. Перемешать с лимонной цедрой, семенами пинии и рублеными фисташками. Нагреть духовку до температуры 150 °С.

5. Наполнить взбитой яичной белковой массой кондитерский мешок с насадкой с большим отверстием и выдавить из него на противень кружочки белковой массы размерами с грецкий орех. Украсить ядрами фисташек. Выпекать пирожное около 30 мин.

6. Охладить готовые пирожные на кухонной решетке. Затем положить каждое в бумажные манжетки.

Малиновые шарики

Продолжительность приготовления — 30 мин.

Продолжительность подсушивания — 1 ч.

Продолжительность выпекания — 12 мин.

На 40 порций: 2 яйца, 2 яичных желтка, 200 г сахарной пудры, соль, 320 г малинового конфитюра или варенья, 225 г муки, 35 г пищевого крахмала.

Технология приготовления

1. Тщательно взбить яйца, яичные желтки, сахарную пудру и щепотку соли до образования густой пены.

2. Протереть 125 г малинового конфитюра через тонкое сито и перемешать с полученной массой. Сверху просеять муку и пищевой крахмал и снова тщательно перемешать.

3. Нагреть духовку до температуры 50 °С. Выложить противень бумагой для выпекания.

4. Белковой массой наполнить кондитерский мешок с насадкой. Выдавить аккуратно из него на противень кружочки диаметром 2 см.

5. Украсить половину из кружков капелькой малинового конфитюра или варенья. Подсушивать в духовке в течение 1 ч.

6. Повысить температуру в духовке до 190 °С и выпекать безе около 12 мин.

7. Охладить и намазать плоскую сторону безе оставшимся конфитюром или вареньем. Сложить безе вместе, чтобы получились шарики.

Такая выпечка украсит любой праздничный стол.

Печенье с кардамоном

Продолжительность приготовления — 30 мин.

Продолжительность охлаждения — 30 мин.

Продолжительность выпекания — 12 мин.

На 50 порций: 2 стручка ванили, 90 г муки, 60 г молотого миндаля, 50 г сахара, 1,5 ч. ложки кардамона, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сливок, 50 г сахарной пудры.

Технология приготовления

1. Надрезать стручок ванили. Тщательно выскоблить ложкой мякоть. Перемешать половину мякоти с мукой, миндалем, сахаром, кардамоном, холодным сливочным маслом в хлопьях и сливками.

2. Разделить тесто пополам и скатать рулеты диаметром 2 см. Завернуть в прозрачную пленку и охладить около 30 мин в холодильнике.

3. Нагреть духовку до температуры 180 °С. Выложить противень бумагой для выпекания.

4. Нарезать рулеты из теста тонкими кружочками толщиной примерно 5 мм. Окунуть в муку вилку и сделать на них насечки. Выпекать печенье в духовке около 12 мин.

5. Охлаждать на кухонной решетке. Тщательно перемешать оставшуюся ванильную мякоть, сахарную пудру, 1 ст. ложку воды и аккуратно смазать печенье этой массой.

Творожные пирожные с апельсинами

Продолжительность приготовления — 45 мин.

Продолжительность охлаждения — 30 мин.

На 12 порций: 150 г муки, щепотка разрыхлителя, щепотка соли, 1 кг творога, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сливочного масла.

Для начинки: 8 апельсинов, 1 взбитый яичный желток, 4 ст. ложки апельсинового повидла, сахарная пудра.

Принадлежности: 12 форм для пирожных диаметром 10 см, жир для смазывания формочек.

Технология приготовления

1. Через марлю хорошо отжать творог. Смешать муку, разрыхлитель, соль, ванильный сахар, сахар, масло, творог и вымесить однородное тесто. Поместить его на 30 мин в холодильник.

2. Очистить апельсины. Ножом снять с долек белые пленочки.

3. Вынуть тесто из холодильника, раскатать его тонким слоем, сложить несколько раз и снова раскатать. Повторить эту процедуру еще два раза.

4. Нагреть духовку до температуры 200 °С. Разрезать тесто на 12 квадратов, выложив их в 12 смазанных жиром форм, проткнуть каждый несколько раз вилкой. Затем смазать их яичным желтком и равномерно закрыть апельсиновыми дольками.

5. Выпекать пирожные 15 мин. Вынув из духовки, сразу же покрыть их подогретым повидлом. Перед подачей на стол посыпать пудрой.

Пирожное «Лакомка»

Для бисквитных лепешек (10 шт.): яйца — 8,5 шт., сахар-песок — 100 г, мука высшего сорта — 125 г.

Для сливочно-орехового крема (на 10 пирожных): сахар-пудра 55 г, сливочное масло — 113 г, сгущенное молоко — 49 г, орехи 38 г, ванильная пудра — 1 г, фруктовая эссенция — 1г.

Технология приготовления

Две круглые бисквитные лепешки соединяют сливочно-ореховым кремом. Глазируют помадой, кремом наносят рисунок.

Формы для выпекания кондитерских изделий и их использование

Формы для выпекания бывают разных размеров разнообразных, конфигураций и могут быть изготовлены из разных материалов.

Самыми необходимыми для выпекания являются следующие формы: прямоугольный противень, прямоугольная форма с высокими краями (форма для королевского пирога), разъемная форма, форма для выпекания коржа с краями (для фруктового пирога), имеющая гладкие или рифленые края, несколько маленьких формочек для выпекания тарталеток.

Алюминиевые формы хорошо проводят тепло, их легко чистить. В алюминиевой форме пирог подрумянивается и выпекается равномерно.

Медные формы идеально подходят для выпекания благодаря своим качествам, но они требуют тщательного ухода. Время от времени их нужно лудить с внутренней стороны.

Формы из черной жести или из темной стали обладают хорошими теплопроводными качествами. Они подходят для выпекания в электроплитах. Если такие формы ставятся в газовую плиту, то температуру нужно уменьшить на 10 °С, так как формы быстро нагреваются.

Формы из белой жести благодаря своей блестящей поверхности отражают тепло. В таких формах изделие подрумянивается сверху, а не по бокам и снизу. Из-за этого продолжительность выпекания может увеличиться на 15%. В формах из белой жести лучше выпекать в газовых плитах, а не в электрических.

Стеклянные формы не должны подвергаться большому перепаду температур, так как они могут лопнуть. Такие формы плохо проводят тепло, поэтому для выпекания в них требуется больше времени. Однако они идеально приспособлены для выпекания тяжелого дрожжевого теста при более низких температурах.

Керамические и фарфоровые формы отличаются невысокой теплопроводностью. Продолжительность выпекания в них по сравнению с формами из других материалов увеличивается на 30 %.

Фаянсовые и глиняные формы обладают хорошими качествами для выпечки, но продолжительность выпекания в них может возрасти до 25 %. За 15 мин перед выпечкой глиняные формы нужно положить в холодную воду. Ставить их следует в неразогретую духовку.

Пластмассовые формы могут использоваться только в электроплитах и микроволновых печах, ни в коем случае нельзя ставить их в духовку газовой плиты. Положительным качеством этих форм является то, что тесто не прилипает к форме, отрицательным — формы из пластмассы быстро теряют внешний вид.

Формы с антипригарным покрытием препятствуют прилипанию теста. Они обладают хорошими качествами для выпекания, но, к сожалению, слишком чувствительны к любой царапине. Их, как и другие формы, нужно смазывать жиром.

Одноразовые алюминиевые формы часто прилагаются к полуфабрикатам. Они отражают тепло, и продолжительность выпекания в них немного увеличивается. Особенно хорошо они подходят для замораживания испеченных или подготовленных к выпеканию изделий, так как пирог может выпекаться непосредственно в форме при температуре 150 °С.

Формы из черной и белой жести рекомендуется перед первым употреблением раскалить до температуры 250 °С, а когда они остынут, как следует вымыть.

Смазывание, посыпка и выкладывание формы. Края и дно формы тщательно смазывают мягким маслом или маргарином с помощью кисточки или пергаментной бумаги.

Дополнительно форму можно посыпать сахаром, панировочными сухарями или мукой, но так, чтобы присыпка распределилась равномерно.

Если вы пользуетесь мукой, то посыпьте ею предварительно смазанную жиром форму, а затем переверните ее для того, чтобы излишки муки остались на столе.

Разъемные формы могут быть выложены алюминиевой фольгой, бумагой для выпекания или пергаментной бумагой. Достаточно большой кусок бумаги кладут на форму и зажимают его краями формы.

Для выкладывания формы нужно сначала обрисовать ее на бумаге для выпекания или пергаментной бумаге, а затем вырезать по разметке. Одну сторону бумаги и внутреннюю сторону формы смазывают жиром. Потом форму выкладывают бумагой. Выступающие края и углы нужно обрезать.

Высота наполнения формы. Формы для выпекания следует наполнять лишь на $\frac{2}{3}$ объема потому, что бисквитная масса, дрожжевое тесто и тесто для кексов во время выпекания увеличиваются в объеме. Пользуйтесь формой, которая указана в рецепте. Если форма будет большего размера, то пирог получится плоским, а продолжительность выпекания сократится. Если вы будете печь пирог в небольшой форме, то он получится высоким, продолжительность выпекания при этом увеличится.

Пирожные и торты без выпекания

Торт из печенья «Дуэнья»

Сырье: 300 г сливочного печенья или сухарей, шоколад по вкусу, 250 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара-песка или сахарной пудры, 1 ст. ложка ванильного сахара, 2 ст. ложки какао-порошка, 4 ст. ложки молока или коньяка, 2 ст. ложки молотого миндаля.

Взбить яйца и, продолжая взбивать, тонкой струйкой влить горячее молоко с растворенными в нем сахаром-песком и ванильным сахаром, после чего остудить. Разогретое масло взбить, добавить яично-молочную смесь, какао, миндаль и размешать до получения однородной массы. Сахар можно заменить сахарной пудрой. Можно сделать торт без миндаля. Если торт предназначается для взрослых, то молоко можно заменить коньяком.

В устланную фольгой или пергаментной бумагой форму выложить слой шоколадного крема, поверх него — слой из печенья, затем — слой крема и т. д. (продолжать выкладывать до тех пор, пока все продукты не будут израсходованы). Торт поставить в холодильник на 4 ч. Затем вынуть из формы, снять фольгу или бумагу и украсить тертым шоколадом.

Торт из печенья «Студенческий»

Сырье: 500 г печенья, 100 г шоколадной глазури, 300 г творога, 100 г сливочного масла, ½ стакана изюма, 3 ст. ложки какао-порошка, ½ стакана сахара-песка, молоко по вкусу.

Творог растереть с маслом и сахаром-песком, разделить пополам, в одну часть добавить какао, в другую — изюм.

Половину общего количества печенья выложить на полиэтиленовую пленку в несколько рядов (по 3 печенья в ряд). Выложенное печенье смочить молоком и намазать начинкой с изюмом. Затем выложить второй слой печенья — его также смочить молоком и намазать начинкой с какао. Затем взять полиэтиленовую пленку за концы так, чтобы соединить боковые печенья в форме треугольника над средним рядом печенья. Залить торт шоколадной глазурью и поставить на 2 ч в холодильник.

Пирожное «Золотой ключик»

Сырье: 250 г кукурузных палочек, 600 г конфет «Ирис», 250 г сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.

В размягченное сливочное масло положить конфеты «Ирис» и, помешивая, растопить их на огне. Затем всыпать готовые кукурузные палочки, тщательно перемешать и на смазанной маслом поверхности сделать из полученной массы изделия в форме шаров. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Торт из зефира «Маркиза»

Сырье: 1 кг зефира, 1/2 стакана измельченных грецких или других орехов, 200 г сливочного масла, 400 г вареного сгущенного молока, 2 ст. ложки какао-порошка, 2 ст. ложки коньяка.

Сливочное масло взбить с вареным сгущенным молоком. К половине крема добавить какао-порошок и коньяк.

Блюдо для торта слегка смазать кремом и уложить на него слой половинок зефира. Покрыть их слоем крема с какао, уложить следующий слой зефира, на него — слой крема без какао и т.д. Верхний слой зефира покрыть слоем крема с какао, посыпать орехами. Край торта украсить «ожерельем» из крема без какао. Торт поставить в холодильник. Подавать охлажденным.

Торт из зефира «Сластена»

Сырье: 500 г зефира, 1 стакан толченых орехов, 300 г печенья, 200 г сгущенного молока, 100 г сливочного масла.

Печенье пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло, сгущенное молоко, половину орехов и перемешать до получения однородной массы.

Зефир разделить на половинки, каждую половинку разрезать на 4 части. Половину всего количества зефира выложить на блюдо и покрыть половиной начинки. Сверху выложить ровным слоем оставшийся зефир и остальную начинку; посыпать орехами и поставить в холодильник. Подавать охлажденным.

Торт зефирный по-фински

Сырье: 500 г зефира, 400 г 35% -ных сливок, 400 г мягкого творога, 2 лимона, 2 ст. ложки желатина, 2 ст. ложки сахара-песка, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Сок одного лимона смешать с растопленным на водяной бане желатином и, помешивая, добавить сливки, взбитые с сахарной пудрой. Творог размешать с сахаром и, продолжая размешивать, влить сок второго лимона. Форму или вазу покрыть пергаментом, обложить половинками зефира, выложить сливки, смешанные с творогом, и поставить на 6 ч в холодильник. Затем форму перевернуть и выложить торт на блюдо.

Торты закусочные «Измайловские»

Сырье: 1 буханка хлеба, 200 г майонеза, 2 яичных желтка, зелень по вкусу.

Для начинок: 100 г крабов, 2 яйца, 1 яблоко, 2 ст. ложки майонеза или 100 г соленой рыбы, 2 яйца, 1 помидор, $\frac{1}{2}$ сладкого перца, 2 ст. ложки майонеза

или 100 г отварного мяса, 1 маринованный огурец, 2 яйца, 2 ст. ложки майонеза

или 100 г ветчины, 2 яйца, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ сладкого перца, 2 ст. ложки майонеза.

Указанные для начинок продукты охладить, очень мелко нарезать или промолоть на мясорубке и тщательно перемешать.

У круглого пшеничного или ржаного хлеба срезать корку и разрезать его горизонтально на 5 ломтей толщиной 5...7 мм. Сложить ломти друг на друга, прослаивая их начинкой. На верхний ломоть хлеба положить тарелку, придавить легким грузом и поставить торт в холодильник на 30...40 мин. Затем поверхность торта смазать майонезом, смешанным с яичным желтком, украсить продуктами, входящими в начинки, и зеленью. Торт можно сделать с одной из начинок или, чередуя 2 вида начинок: из мяса крабов и соленой рыбы или из мяса и ветчины. Мясо крабов можно заменить крабовыми палочками.

Брушкетта по-итальянски

Сырье: 4 ломтика ржаного хлеба, 3...4 помидора, несколько листочков базилика, 2 зубчика чеснока, 4...6 ст. ложек оливкового масла, соль и перец по вкусу.

Ломтики хлеба разрезать пополам и поджарить на сковороде с маслом до хрустящей корочки. Помидоры залить кипятком, выдержать в течение 10 мин, снять кожицу, нарезать кубиками и посыпать мелко порезанными листочками базилика. Хлебцы натереть резаными пополам зубчиками чеснока, слегка полить оливковым маслом, положить на хлеб помидоры, слегка их прижав, посолить и поперчить. Брушкетту следует подавать теплой или холодной. На хлеб можно положить дополнительно оливки, филе анчоуса, брынзу или дольки чеснока.

Список литературы

- Ботов М. И.** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — М.: Издательский центр «Академия», 2010.
- Бутейкис Н. Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис. — М.: Издательский центр «Академия», 2010.
- Вольтер А.** Пироги и торты / А. Вольтер. — М.: Оникс, 2006.
- Гремицкая А.** Сладкоежка: Изысканная выпечка. Современная технология / А. Гремицкая. — М.: Крон-Пресс, 2000.
- Золин В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.
- Кузнецова Л. С.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Седанова. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.
- Ляховская Л. П.** Энциклопедия православной обрядовой кухни / Л. П. Ляховская. — М.: Издательский дом МСП, 1995.
- Матюхина З. П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М.: Издательский центр «Академия», 2009.
- Меджитова Э. Д.** От пирогов до пиццы / Э. Д. Меджитова. — М.: ЭКСМО, 2007.
- Меджитова Э. Д.** Русское тесто / Э. Д. Меджитова. — М.: ЭКСМО-Пресс, 2000.
- Общественное питание. Справочник кондитера / сост. М. А. Николаева, Н. И. Номофилова. — М.: Экономические новости, 2003.
- Пиццы. — М.: АСТ; Мн.: Харвест, 2005.
- Похлебкин В. В.** Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь / В. В. Похлебкин. — М.: Центр полиграф, 1996.
- Радченко Л. А.** Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2004.
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Ч. 3 / В. Т. Лапшина, Г. С. Фонарева, С. Л. Ахиба. — М.: Хлебформ, 2000.
- Сладкоежка. — М.: ЭКСМО-Пресс, 1996.
- Стрельцов А. Н.** Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания / А. Н. Стрельцов, В. В. Шишов. — М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов	5
1.1. Приготовление сиропов.....	6
1.1.1. Характеристика сиропов.....	6
1.1.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для пропитывания кондитерских изделий.....	7
1.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления кофейного сиропа.....	8
1.1.4. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для глазирования (тиража).....	8
1.1.5. Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа инвертного.....	9
1.2. Отделочные полуфабрикаты из желе.....	10
1.2.1. Технологический пооперационный процесс приготовления желе на желатине.....	10
1.2.2. Технологический пооперационный процесс приготовления желе на агаре.....	10
1.2.3. Использование желе в кондитерском производстве.....	11
1.2.4. Разновидности желе. Виды брака желе и его причины.....	11
1.3. Украшение кондитерских изделий фруктами, ягодами и цукатами....	12
1.4. Украшения из кандира.....	15
1.5. Украшения из фруктово-рисовальной массы.....	16
1.6. Украшения из сахарных мастик.....	18
1.6.1. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной сырцовой мастики.....	18
1.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной молочной мастики.....	19
1.6.3. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной заварной мастики.....	19
1.7. Украшения из сахарной пасты для моделирования.....	20
1.8. Изготовление цветов из мастики в стиле английской техники.....	21
1.9. Украшения из масляного крема.....	23
1.9.1. Виды крема.....	23
1.9.2. Технологический пооперационный процесс приготовления крема сливочного основного.....	24
1.9.3. Технологический пооперационный процесс приготовления крема сливочного «Новый».....	24
1.9.4. Технологический пооперационный процесс приготовления крема «Шарлотт» (основного).....	25

1.9.5. Технологический пооперационный процесс приготовления крема «Глясе».....	25
1.9.6. Технологический пооперационный процесс приготовления крема белкового (заварного).....	26
1.9.7. Украшения из крема.....	26
1.9.8. Бордюры для тортов.....	29
1.9.9. Цветы из крема.....	30
1.9.10. Изготовление розы из крема.....	30
1.9.11. Надписи на тортах и других изделиях.....	32
1.10. Украшения из шоколада.....	33
1.10.1. Технологический пооперационный процесс приготовления темперированного шоколада.....	34
1.10.2. Виды шоколадных украшений и технология их изготовления.....	34
1.11. Украшения из помады.....	36
1.11.1. Глазирование кондитерских изделий.....	36
1.11.2. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарной основной помады.....	37
1.11.3. Технология выполнения украшений из помады.....	38
1.12. Украшения из посыпок.....	39
1.12.1. Отделка изделий посыпками.....	39
1.12.2. Разновидности посыпок для украшения кондитерских изделий.....	40
1.13. Украшения из сливок.....	44
1.13.1. Изготовление узоров из сливок.....	44
1.13.2. Украшение сливками тортов и десертов.....	45
1.13.3. Оформление торта сливками.....	46
1.14. Украшения из карамели.....	47
1.14.1. Виды украшений из карамели.....	47
1.14.2. Технологический пооперационный процесс приготовления карамели.....	48
1.14.3. Формование украшений из карамели.....	49
1.14.4. Пооперационный процесс приготовления лебедя из карамели.....	52
1.15. Украшения из атласной карамели.....	53
1.16. Украшения из марципана.....	54
1.16.1. Технологический пооперационный процесс приготовления марципана густого сырцовым способом.....	55
1.16.2. Технологический пооперационный процесс приготовления марципана заварным способом.....	56
1.16.3. Приготовление жидкого марципана.....	57
1.16.4. Изделия и украшения из густого марципана.....	57
1.16.5. Лакирование шоколадных и марципановых изделий и украшений.....	59
1.17. Украшения из глазури.....	60
1.17.1. Технологический пооперационный процесс приготовления глазури сырцовой.....	60

1.17.2. Технологический пооперационный процесс приготовления глазури заварной.....	61
1.17.3. Изготовление украшений из глазури.....	61
1.18. Гели (глазури) и термостойкие начинки.....	64
1.18.1. Разновидности геля и их характеристики.....	65
1.18.2. Термостойкие начинки.....	65
Глава 2. Приготовление пирожных.....	67
2.1. Приготовление пирожных бисквитных нарезных со сливочным и белковым кремом.....	67
2.1.1. Изделия для праздника.....	68
2.1.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного со сливочным кремом.....	68
2.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом.....	71
2.2. Приготовление пирожных бисквитных, глазированных помадой, с белковым кремом и фруктово-желейных.....	73
2.2.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного, глазированного помадой, с белковым кремом.....	73
2.2.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного фруктово-желейного.....	75
2.3. Приготовление пирожных бисквитных, глазированных кремом (буше).....	77
2.4. Приготовление пирожных «Песочное кольцо» и песочных, глазированных помадой.....	79
2.4.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное кольцо».....	80
2.4.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное, глазированное помадой».....	81
2.4.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Песочное, глазированное помадой, с кремом».....	83
2.5. Приготовление пирожных песочных с кремом, фруктовой начинкой и белковым кремом.....	85
2.5.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожных песочных с кремом.....	86
2.5.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожных песочных с фруктовой начинкой и кремом.....	87
2.6. Приготовление пирожных песочных «Корзиночка».....	89
2.6.1. Виды песочных пирожных «Корзиночка».....	89
2.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Корзиночка».....	89
2.6.3. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с масляным кремом и фруктовой начинкой».....	90
2.6.4. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с желе и фруктами».....	92

2.6.5. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с зефирным кремом».....	93
2.6.6. Оформление пирожного песочного «Корзиночка любительская».....	93
2.6.7. Оформление пирожного песочного «Корзиночка с белковым кремом».....	95
2.7. Приготовление пирожных слоеных с кремом.....	98
2.7.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Слойка с кремом».....	98
2.7.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Слойка, отделанная кремом».....	100
2.7.3. Особенности оформления пирожного «Слойка, обсыпанная сахарной пудрой».....	101
2.8. Приготовление пирожного «Слойка с яблочной начинкой».....	102
2.9. Приготовление пирожных слоеных «Трубочка с кремом» и «Муфточка с кремом».....	104
2.9.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного слоеного «Трубочка с кремом».....	104
2.9.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного слоеного «Муфточка с кремом».....	105
2.10. Приготовление пирожных «Трубочка заварная с кремом», «Трубочка с обсыпкой», «Орешек».....	107
2.10.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Трубочка заварная с кремом».....	107
2.10.2. Оформление пирожного «Трубочка с обсыпкой».....	108
2.10.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Орешек».....	108
2.11. Приготовление пирожного «Воздушное с кремом».....	109
2.11.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Воздушное с кремом».....	110
2.11.2. Особенности оформления пирожного «Воздушное с кремом (двойное)».....	110
2.12. Приготовление миндальных пирожных.....	111
2.12.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Миндальное».....	111
2.12.2. Оформление миндального пирожного «Диош».....	112
2.13. Приготовление крошковых пирожных.....	113
2.13.1. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Картошка обсыпная».....	113
2.13.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Картошка глазированная».....	114
2.13.3. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Яблоко».....	115
Глава 3. Приготовление тортов.....	116
3.1. Бисквитно-кремовый торт.....	116
3.1.1. Изысканная выпечка и богатое украшение.....	116
3.1.2. Общие требования к приготовлению тортов.....	117

3.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитно-кремовый».....	118
3.2. Бисквитный торт «Сказка».....	122
3.3. Бисквитные торты «Кофейный» и «Прага».....	125
3.3.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Кофейный».....	125
3.3.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Прага».....	126
3.4. Приготовление тортов «Бисквитно-фруктовый», «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой начинкой».....	128
3.4.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитно-фруктовый».....	128
3.4.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой начинкой».....	130
3.5. Приготовление тортов «Свадебный» и «Российский».....	132
3.5.1. Из истории возникновения свадебных тортов.....	133
3.5.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Свадебный».....	133
3.5.3. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Российский».....	135
3.6. Приготовление тортов «Березка» и «Корзина с клубникой».....	137
3.6.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Березка».....	137
3.6.2. Технологический пооперационный процесс приготовления фигурного торта «Корзина с клубникой».....	141
3.7. Приготовление песочных тортов «Ленинградский» и «Листопад» ...	142
3.7.1. Виды песочных тортов.....	143
3.7.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта песочного «Ленинградский».....	143
3.7.3. Технологический пооперационный процесс приготовления песочного торта «Листопад».....	146
3.8. Приготовление песочных тортов «Песочно-фруктовый» и «Абрикотин».....	148
3.8.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Песочно-фруктовый».....	148
3.8.2. Технологический пооперационный процесс приготовления песочного торта «Абрикотин».....	149
3.9. Приготовление торта «Песочно-кремовый».....	150
3.10. Приготовление тортов «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Московская слойка» и «Спортивный».....	152
3.10.1. Слоеные торты.....	152
3.10.2. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Слоеный с кремом».....	152
3.10.3. Приготовление торта «Слоеный с конфитюром».....	154
3.10.4. Приготовление торта «Московская слойка».....	155
3.10.5. Приготовление торта «Спортивный».....	156

3.11. Приготовление воздушных тортов «Паутинка» и «Ярославна»	157
3.11.1. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушного торта «Паутинка».....	157
3.11.2. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушного торта «Ярославна».....	159
3.12. Приготовление воздушно-ореховых тортов «Полет» и «Киевский».....	162
3.12.1. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушно-орехового торта «Полет».....	162
3.12.2. Технологический пооперационный процесс приготовления воздушно-орехового торта «Киевский».....	164
3.13. Приготовление миндальных тортов «Миндально-фруктовый» и «Крещатик».....	167
3.13.1. Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Миндально-фруктовый».....	167
3.13.2. Технологический пооперационный процесс приготовления миндального торта «Крещатик».....	168
Приложения.....	170
1. Критерии оценок при выполнении операций инструкционно- технологических карт.....	170
2. Пирожные на любой вкус.....	172
3. Формы для выпекания кондитерских изделий и их использование.	178
4. Пирожные и торты без выпекания.....	180
Список литературы.....	183

Учебное издание

Андросов Виктор Петрович,
Пыжова Татьяна Васильевна,
Беломестная Наталия Николаевна,
Доценко Наталья Викторовна

Производственное обучение профессии «Кондитер»

**В двух частях
Часть 2**

Учебное пособие

4-е издание, стереотипное

Редактор *В. А. Савосик*
Технический редактор *О. Н. Крайнева*
Компьютерная верстка: *Р.Ю.Волкова*
Корректоры *Т. В. Кузьмина, Т. Н. Чеснокова*

Изд. № 104114296. Подписано в печать 07.08.2013. Формат 60х90/16.
Гарнитура «Балтика». Бумага офсетная № 1. Печать офсетная. Усл. печ. л. 12,0.
Тираж 1 200 экз. Заказ № 2383.

ООО «Издательский центр «Академия», www.academia-moscow.ru
129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1.
Тел./факс: (495)648-0507, 616-0029.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 от 05.04.2013.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.
Home page — www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) — sales@tverpk.ru

Для подготовки квалифицированных кадров по профессии «Повар, кондитер» рекомендуются следующие учебники и учебные пособия:

- Н. Г. Бутейкис
Технология приготовления мучных кондитерских изделий
- Н. И. Дубровская
Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В двух частях
- В. П. Андросов и др.
Производственное обучение профессии «Повар». В четырех частях
- Н. Э. Харченко
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

В двух частях

Часть 2

ISBN 978-5-4468-0424-5



Издательский центр «Академия»
www.academia-moscow.ru