

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Составитель: Канатникова Е. А.,
мастер производственного
обучения



Пояснительная записка

Рабочая тетрадь предназначена для закрепления навыков обучающихся по учебной практике ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», обучающихся программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая тетрадь состоит из заданий, контрольных вопросов, тестов, логических схем, задач и кроссвордов, которые помогут обучающимся овладеть практическими навыками работы со Сборником рецептов (при подготовке к практическому заданию обучающиеся должны уметь пользоваться второй колонкой) и будут способствовать повышению уровня самостоятельного и систематического изучения предмета. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий-основные технологические нормативные документы, которыми руководствуются предприятия общественного питания, выпуская готовую продукцию. Условия выполнения заданий традиционны, изложены в доступной форме и направлены на выработку навыков по предмету, что поможет обучающимся в дальнейшем применить свои знания на практике и обрести уверенность в собственных силах. Рабочая тетрадь может быть использована при организации тематического или итогового повторения учебного материала, контроля знаний обучающихся, а также в качестве заданий для домашней работы. Это пособие облегчит труд преподавателей, так как представляет собой готовый дидактический материал для работы на уроках.

Формируемые компетенции:

1. Профессиональные

ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

2. Общие

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству.

Характеристика сырья и подготовка его к производству. Для приготовления кондитерских изделий используют различные основные и вспомогательные продукты, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке.

В кондитерском производстве основными видами используемого сырья являются мука, сахар, сливочное масло, яйца. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, эссенции, вина, разрыхлители и др. В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться средняя температура около 15°C и относительная влажность воздуха 60 – 65 %. На складе для хранения скоропортящихся продуктов должна быть температура 5°C. Сырьё, поступающее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре.

1. Дайте определения и ответы на вопросы:

1. Перечислите основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

2. Дайте определение: МУКА – это



3. Объясните, почему мучные кондитерские изделия являются высококалорийными?



4. Перечислите виды сахаристых продуктов:

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

5. МЕЛАНЖ – это _____



6. Перечислите современные требования к специалисту – кондитеру?

7. Для чего используют растительное масло?



8. ДРОЖЖИ – это _____



9. Перечислите натуральные:

- а) вкусовые вещества
- б) ароматические вещества

10. Охарактеризуйте пищевые красители и приведите пример:

- а) натуральные
- б) синтетические

11. Какие желирующие вещества относятся к продуктам?

- а) растительного происхождения
- б) животного происхождения

12. Дайте определение термина «охрана труда» _____

13. Дополните предложения, изучив тему «Правовые нормы охраны труда»

Вводный инструктаж проходят работники

Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж

14. Перечислите факторы, обеспечивающие безопасные условия труда



15. Выберите правильный вариант ответа

Перед эксплуатацией все электрооборудование

- 1) перегружают
- 2) заземляют
- 3) отключают

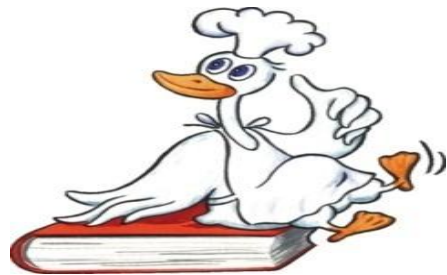
16. Дополните предложение

Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия _____, сигнализации блокирующих устройств.

Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков составляет _____ килограмм, для мужчин старше 18 лет - _____ килограмм.

17. Выберите, каких видов яичных продуктов не существует?

- а) яйца; б) меланж; в) коллаж; г) яичный порошок



18. Укажите вес яиц первой категории?

- а) 40 гр; б) не менее 47 гр; в) 38 гр



19. Как определить свежесть яиц



20. Выберите правильный вариант ответа В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:

- А) Белочная оболочка В) Воздушная камера
Б) Градинки Г) Поры

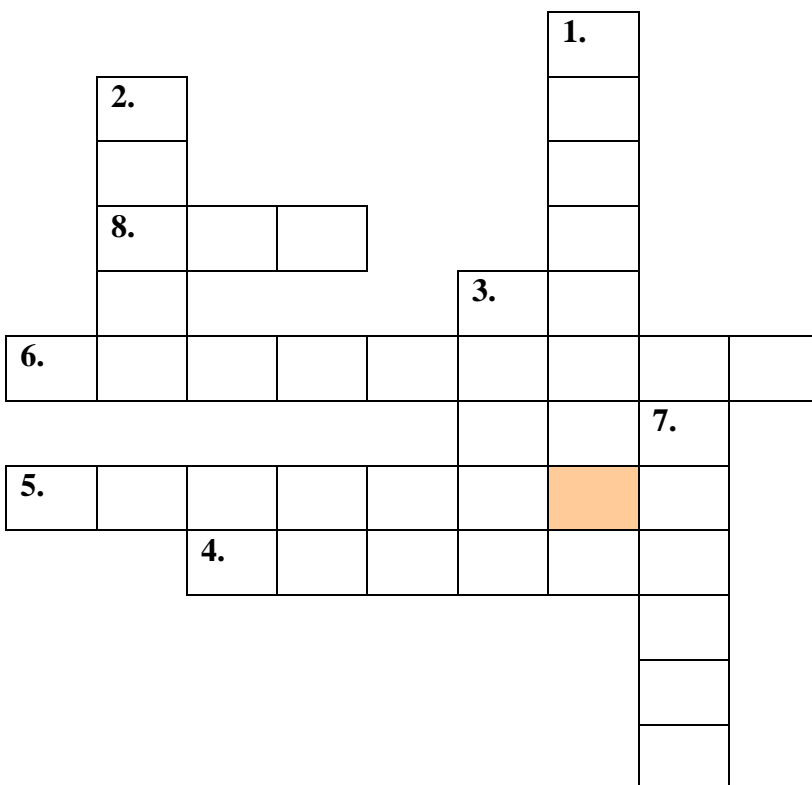
21. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?

- А) Омлет В) Яичный порошок
Б) Лезон Г) Яичный меланж

22. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?

- А) Белок
Б) Желток

23. Отгадайте кроссворд по теме «Молочные продукты».



1. Кисломолочный продукт, название которого произошло от слова «сметать»
2. Жировой сгусток молочного происхождения
3. Густой питательный напиток из кислого молока
4. Скисшее молоко без сыворотки
5. Наиболее жирная часть молока
6. Замороженное сладкое кушанье из сливок
7. Кислое молоко с фруктовыми добавками
8. Твердая масса, получаемая путем специальной обработки молока (известно около 700 видов)

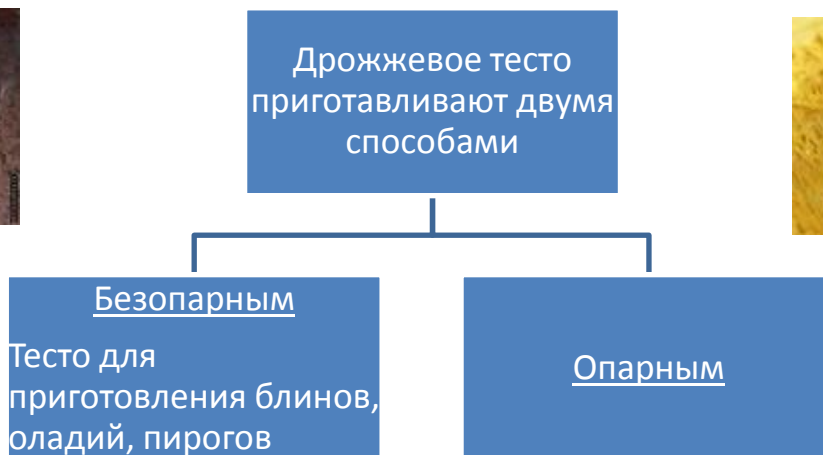
24. Заполните таблицу укажите условия хранения, использование данного сырья:

Наименование сырья	Виды данного сырья	Условия хранения		Использование
		Температура	влажность	
Мука				
Сахар				
Яйца				
Молоко				
Жиры				



25. От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?

Основным показателем качества теста является пористость и рассыпчатость. Пористость теста имеет большое значение для улучшения его усвоения и вкусовых качеств. Для придания изделиям пористой и рассыпчатой структуры применяют способы разрыхления



26. Как определить окончание процесса брожения теста?

Замес теста и способы разрыхления теста



Для получения изделий с пористой структурой и увеличенным объемом тесто предварительно разрыхляют. Без разрыхлителей готовят тесто для вареников, пельменей, домашней лапши, некоторых национальных блюд.

Для разрыхления теста применяют различные способы: микробиологический, химический, механический и комбинированные.

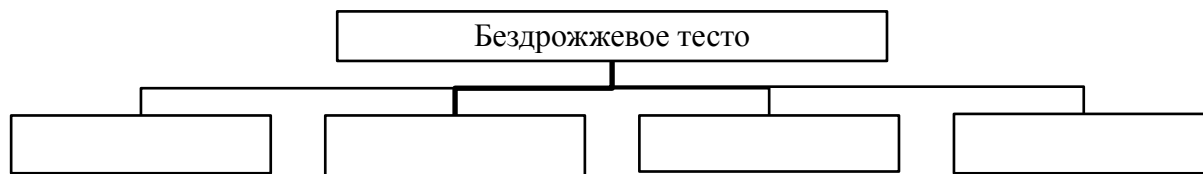
Микробиологический способ. Для этого способа используют дрожжи. Разрыхляющее действие дрожжей основано на том, что в процессе жизнедеятельности они сбраживают гексозы (глюкозу, фруктозу) до углекислого газа и этилового спирта. Это основное спиртовое брожение:

Химический способ. Большинство мучных кондитерских изделий содержат много жира и сахара. Поэтому при производстве этих изделий тесто готовят без дрожжей, но с химическими разрыхлителями. Химические разрыхлители, или пекарские порошки, представляют собой химические соединения, которые при нагревании выделяют газообразные вещества, разрыхляющие тесто. В изделиях эти вещества выделяются при выпечке.

Механический способ. Его используют для приготовления бисквитного, заварного, белкового, слоеного теста и теста для блинчиков. Это объясняется тем, что в рецептуру перечисленных видов теста входят вещества, способные образовывать эмульсии или пенообразную структуру (лецитин в яйцах, казеин в молоке, белок яйца и др.). Последующий замес теста при добавлении муки позволяет получить хорошо разрыхленное тесто (бисквитное, например), так как в процессе взбивания масса насыщается мельчайшими пузырьками воздуха, которые обволакиваются пленками из частиц взбиваемого продукта.

27. Ответьте на вопрос. На какие виды теста по способу разрыхления делятся мучные кондитерские изделия.

28. Заполните схему, указав способы разрыхления бездрожжевого теста



29. Дополните предложение, изучив тему «Сущность процессов, происходящих при замесе теста»
Мука с сильной клейковиной придает тесту

Сахар придаст тесту

Избыток сахара в тесте делает его

Жиры придают изделиям

Крахмал придает изделиям

Молочные продукты придают тесту

Яйца придают изделиям

Яичный белок обладает _____ свойствами, разрыхляет тесто.

30. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?	а) химическим; б) механическим; в) биологическим
2	Каким способом разрыхляют песочное тесто?	
3	Каким способом разрыхляют слоеное тесто?	
4	Каким способом разрыхляют бисквитное тесто?	

Бездрожжевое тесто по способу разрыхления в свою очередь делится на несколько видов:

- * приготовленное химическими разрыхлителями (песочное, сдобное, вафельное, пряничное и др.);
- приготовленное взбиванием (бисквитное, воздушное, миндальное);
- приготовленное путем слоеобразования (слоеное);
- приготовленное заварным способом, при котором всю муку или часть ее заваривают (заварное).

Дрожжевое тесто по консистенции может быть *жидким* (для блинов и оладий) и *густым* (для пирогов, пирожков и др.)

31. Ответьте на вопрос

Оптимальные условия для развития дрожжей.

Заполните таблицу, указав различные виды теста и способы их разрыхления

Дрожжевое тесто		Бездрожжевое тесто	
Название теста	Способ разрыхления	Название теста	Способ разрыхления



Дрожжевое тесто независимо от его консистенции можно приготовить двумя способами: безопарным и опарным. Первый способ применяют преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, жира, яиц), второй — для изделий с большим количеством сдобы. Любой из способов применяют и для изделий из слоеного дрожжевого теста. Ниже рассмотрены примеры технологии приготовления густого дрожжевого теста безопарным и опарным способами.

Безопарный способ (рис. IV.3). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 30—35°C воду (или молоко), вводят разведенные и процеженные дрожжи, растворы соли, сахара, яйца или меланж и всыпают просеянную муку. Тесто тщательно вымешивают. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды. В конце замеса вводят маргарин, размягченный до консистенции сметаны. Можно добавить растительное масло, оно уменьшает разрушение клейковины и замедляет процесс черствения готовых изделий. Дежу накрывают крышкой или чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30—40°C на 3—4 ч. В процессе брожения тесто обминают 2—3 раза. Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, подавляющего деятельность дрожжей, и для более равномерного распределения дрожжевых клеток в толще теста. В результате тесто становится более пористым и эластичным.

Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, приобретает приятный спиртовой запах, поверхность теста выпуклая.

Опарный способ (рис. IV.4). При опарном способе сначала готовят опару — жидкое тесто без сахара и жира. При этом создаются более благоприятные условия для размножения дрожжей и интенсификации ферментативных процессов. Замешивают опару в деже тестомесильной машины: в подогретую до 30—35°C воду или молоко (60—70% общего количества кладут дрожжи, предварительно измельченные и разведенные в небольшом количестве теплой воды, всыпают часть муки! (35—60% общего количества), размешивают до однородной консистенции и оставляют на 2,5—3 ч для брожения в помещении с температурой 35—40°C. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают дежу крышкой или тканью.

Готовность опары определяют по увеличению ее объема в 2—2,5 раза и появлению на поверхности "морщин". Когда опара начнет опадать, приступают к приготовлению теста. Для этого в готовую опару вводят раствор соли, сахара, оставшуюся часть жидкости, яйца, оставшуюся часть муки. После чего тесто вымешивают в тестомесильной машине. Перед окончанием замеса (за 2—3 мин) добавляют размягченное масло или маргарин. Затем тесто оставляют для брожения на 2—2,5 ч. В процессе брожения тесто 1—2 раза обминают. Первую обминку производят через 50—60 мин после окончания замеса.

32. Перечислите два способа приготовления дрожжевого теста

33. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

Опарное тесто

Опарным способом приготавливают тесто с большим содержанием сдобы. Этот способ состоит из двух стадий: приготовления опары и замеса теста.

34. Опара – это: _____



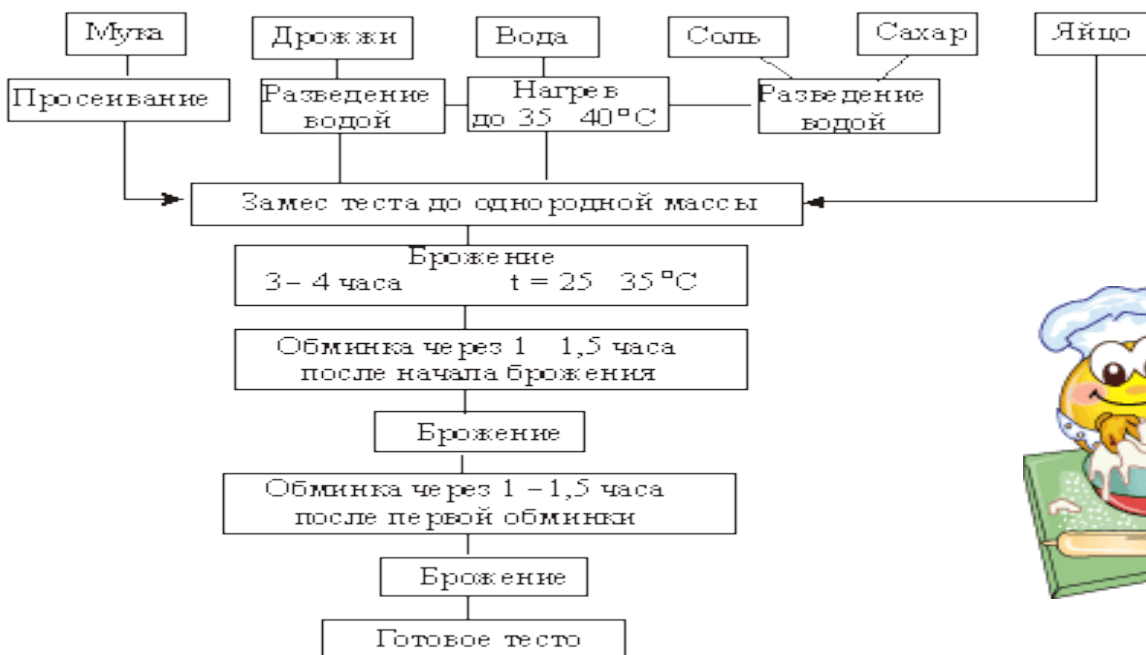
35. Схема приготовления опарного теста

При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы в тесто после первой обминки кладут вторую порцию растопленного до консистенции сметаны сливочного масла, перемешанного с сахаром и яйцами (отсдобка), тщательно вымешивают тесто и ставят в теплое место для брожения, через 25–30 мин делают вторую обминку.



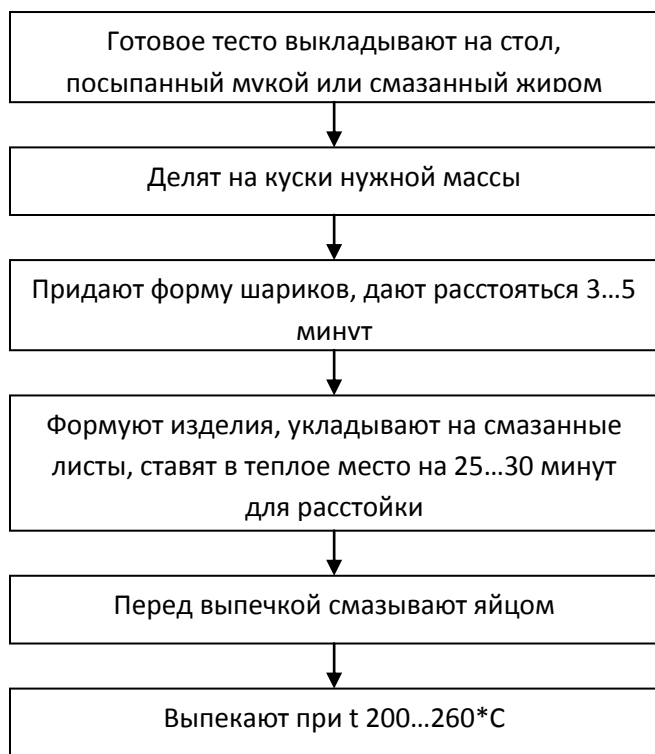
При неправильном ведении процесса брожения в тесте развивается деятельность уксуснокислых, масляно-кислых бактерий, которые придают изделиям неприятные кисло-горькие вкус и запах. Добавление жира и сахара ухудшает качество клейковины, кроме того, жир задерживает развитие дрожжей, а сахар разжижает тесто. Поэтому очень сдобное тесто не следует разрыхлять дрожжами.

36. Схема приготовления безопарного теста.



Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке изделий



37. Что происходит с изделиями во время расстойки?

38. Что происходит с изделиями при выпечке, если они плохо расстоялись? _____

39. Что происходит с изделиями при выпечке, если они расстаивались слишком долго?

40. Для чего перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом?



41. Как определить готовность выпеченного изделия?

42. Какие изделия готовят из дрожжевого теста?



43. Отметьте знаком «+» необходимое сырье для приготовления различных способов приготовления дрожжевого теста

Виды сырья	Дрожжевое безопарное тесто	Дрожжевое опарное тесто
Мука		
Сахар		
Соль		
Дрожжи		
Молоко		
Вода		
Яйцо		
Маргарин		

44. Выберите правильный ответ

1. Оптимальная t воды для растворения дрожжей (один вариант ответа)	50 ⁰ С 32 ⁰ С 20 ⁰ С 10 ⁰ С
2. Муку просеивают (два варианта ответа)	для обогащения кислородом для обогащения углекислым газом чтобы нагрелась удаление посторонних примесей
3. Жир перед замесом теста подготавливают (один вариант ответа)	Охлаждают подогревают кипятят замораживают
4. Яйца придают тесту (два варианта ответа)	Мягкость приятный вкус окрашивают тесто влияют на качество клейковины
5. Жир вводят в тесто (один вариант ответа)	в начале замеса в середине замеса в конце замеса не добавляют
6. Готовность замеса теста определяют (два варианта ответа)	на вкус по внешнему виду по цвету по консистенции теста

46. Определите, какой продукт лишний для замеса дрожжевого теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин

47. Определите, каких продуктов не хватает для замеса дрожжевого опарного теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, _____

48. заполните таблицу.

Недостатки	Причины возникновения
Поверхность изделия покрыта трещинами	
Изделия расплывчатые, без рисунка	
Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые	
Изделия бледные, без колера	
Изделия темно-бурые, мякиш липнет	
Изделия бледные с трещинами, запах кислый	

49.

Заполните таблицу «Требования к качеству к изделиям из дрожжевого теста»

Наименование изделий	Требования к качеству
Булочка домашняя	
Булочка школьная	
Булочка дорожная	
Булочка детская	
Ватрушка	

50. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Форма изделия	Способ тепловой обработки	Температура выпечки
Пирожки печеные				
Кулебяка				
Расстегаи				
Пироги				
Пирожки жареные				

51. Заполните таблицу

Требования к качеству	Название изделия
1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта,	

края зашипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный	
2. Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога	
3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям	
4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.	
5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.	

52. Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для блинов:

Растворяют в жидкости соль и сахар _____

53. Продолжите технологическую последовательность выпекания блинов:

Приготавливают тесто _____

54. Перечислите виды бездрожжевого теста _____

55. Продолжите технологическую последовательность приготовления теста для пельменей:

Просеивают муку _____

56. Укажите технологическую последовательность следующих операций при приготовлении блинчиков:

Приготовление теста: _____

выпекание
блинчиков: _____

Использование и отпуск
блинчиков _____

57. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного фарша разными способами

Первый
способ _____

Второй
способ _____

58. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления фарша из свежей капусты с разными способами:

Первый способ (припускание)
А) ингредиенты: _____

Б) технологическая последовательность приготовления:
измельчают капусту _____

Второй способ (жарение):
А) ингредиенты _____

Б) технологическая последовательность приготовления:
Измельчают
капусту _____

59. Заполните таблицу, указав показатели качества изделий из теста

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Выпеченные изделия				
Блины				
Оладьи				
Блинчики				
Пельмени и вареники				

Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости (влажность готового теста 66%), поэтому в нем быстро и хорошо набухают белки муки. Это позволяет разрыхлять его путем механического взбивания, во время взбивания образуется пена. Вязкость теста настолько велика, что в нем удерживаются пузырьки воздуха, которые, расширяясь при выпечке, придают изделиям пористость. Для этого теста нужна мука со средним содержанием клейковины.

Для приготовления блинного теста в котел взбивальной машины кладут яйца, соль, сахар и быстро взбивают (можно венчиком). После того, как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют муку — 50% нормы. Медленно перемешивают в машине во избежание разбрызгивания. Размешивание муки нельзя прерывать даже на короткое время, иначе тесто получится с комками, неоднородное, плохого качества. После

полного размешивания муки добавляют небольшими порциями оставшуюся часть ее и включают машину на большую скорость. Готовое тесто взбивают 2—3 мин. Если в тесте образовались комки, его процеживают. Выпекают (жарят) блинчики на автоматических жарочных аппаратах, на которых выпекается блинная лента, непосредственно на жарочной поверхности настольной электрической плиты и на разогретых сковородах диаметром 24—26 см. Поворачивая сковороду, распределяют тесто ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны. Затем блинчики снимают и охлаждают.

Песочное и сдобное пресное тесто и изделия из него.

Муку для приготовления песочного и пресного сдобного теста берут с небольшим содержанием клейковины, так как из муки с большим количеством сильной клейковины тесто при замесе получается резинистым, непластичным ("затянутым").

В дежу месильной машины кладут масло, размягчают его, всыпают песок, добавляют раствор соли, яйца (меланж), карбонат аммония (углекислый аммоний), ванильную пудру и перемешивают до однородной консистенции. Затем всыпают муку и быстро (2—3 мин) замешивают тесто. Увеличение времени замеса может привести к образованию "затянутого" теста, так как в этом случае клейковина сильно набухает. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми. Тесто раскатывают в пласты толщиной от 3—4 мм (для печенья и двухслойных пирожных и тортов с фруктовой начинкой) до 7—8 мм (для песочных колец и тарталеток). Из пласта выемкой вырезают изделия. Пласт также выпекают целым, предварительно прокалывая в нескольких местах, чтобы не было вздутий от выделяющегося углекислого газа. Противни маслом не смазывают.

Выпекают изделия при температуре 250—260°C в течение 12—15 мин.

Сдобное тесто готовят так же, как песочное, но рецептура его иная. В отличие от песочного к муке добавляют воду или сметану, сахара и масла берут меньше, в качестве разрыхлителя используют питьевую соду.

Пресное слоеное тесто и изделия из него.

Процесс приготовления пресного слоеного теста состоит из следующих операций:

- * приготовления густого пресного теста;
- выдержки его для набухания белков клейковины;
- подготовки масла или маргарина; * раскатки и слоения;
- * формовка изделий.

Муку для приготовления слоеного теста берут с высоким содержанием клейковины. В дежу тестомесильной машины наливают холодную воду, раствор лимонной кислоты, меланж, соль, муку и замешивают тесто в течение 15—20 мин до получения однородной массы. Замешенное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на 20—30 мин для набухания клейковины.

Параллельно с замесом теста подготавливают маргарин. Для этого его нарезают на небольшие куски, кладут в тестомесильную машину, всыпают муку (10% массы маргарина) и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм и охлаждают в холодильной камере до температуры 12—14°C.

Тесто раскатывают в прямоугольные пласты толщиной в центре 20—25 мм, а по краям несколько тоньше — 17—20 мм. На середину этих пластов кладут подготовленный маргарин (пласт теста примерно в 2 раза больше пласта маргарина), концы теста соединяют сбоку и защипывают. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на тестораскаточных машинах, имеющих одну пару вальцов, расстояние между которыми можно менять в пределах от 1 до 50 мм. Вначале между вальцами устанавливают большой зазор (около 20 мм и пропускают тесто. Полученный пласт складывают в четыре слоя и пропускают через вальцы с меньшим зазором. Далее операцию повторяют, складывают тесто четверо и охлаждают в течение 30—40 мин в холодильнике. После охлаждения операцию по раскатыванию теста, складыванию его четверо и охлаждению повторяют дважды. Затем тесто прокатывают два раза между вальцами с зазором 10 и 6 мм.

Пласты теста с маргарином можно раскатывать вручную на столе, посыпанном мукой. Подготовленное тесто формуют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и раскатывают до толщины 20—25 мм в средней части и 17—20 мм — по краям, при этом получается пласт крестообразной формы, с четырьмя овальными концами. С пласта сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают свободными концами теста. Края теста защипывают, получается конверт, внутри которого находится слой маргарина. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не на середине, а ближе к одному краю, а затем складывают еще раз вдвое и помещают в холодильник с температурой 2—4°C на 30—40 мин. Раскатку теста, свертывание в четыре слоя и охлаждение повторяют еще три раза. Готовое тесто состоит из 256 слоев.

Заварное тесто и изделия из него.

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри изделий при выпечке больших полостей, которые заполняются кремом или начинками. Полости образуются вследствие интенсивного парообразования

при выпечке изделий из теста с довольно высокой влажностью (53%). Плотная корочка на поверхности изделий не пропускает пары воды, под давлением которых и увеличивается объем. Для заварного теста используют муку со средним содержанием клейковины (28—36%). Из муки с небольшим количеством белков получаются изделия с плохим подъемом.

Приготовление теста состоит из двух операций: заварки муки и соединения ее с яйцами или меланжем. В варочный котел наливают воду, кладут нарезанное на куски масло, соль и нагревают смесь до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, высыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают 5—10 мин до получения однородной, без комочков массы с приятным запахом печенья. Температура заварки 80—85°C. Соотношение муки и воды 1:1. Крахмал муки, клейстеризуясь, связывает воду и способствует образованию вязкого теста. Полученную массу охлаждают до 60—70°C, переносят во взбивальную машину и при непрерывном взбивании на малых оборотах вводят яйца или меланж, замешивая тесто в течение 15—20 мин. Полученное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой диаметром 15 мм (при использовании зубчатой трубочки на поверхности изделий при выпечке не будет разрывов) и отсаживают изделия разной формы на противни, слегка смазанные маслом. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190—220°C в течение 30—35 мин: вначале (12—15 мин) — при температуре 220°C, а затем — при 190°C.

Из заварного теста готовят профитроли, кольца воздушные, булочки со сливками ("шу"), заварные трубочки (для пирожных эклеров) и др.

Бисквитное тесто и изделия из него.

Его используют для приготовления кондитерских изделий (тортов, пирожных) и сладких блюд (мороженое "сюрприз", мороженое с персиком и др.)- Обычно готовят бисквит основной, масляный и буше. Для бисквитного теста используют пшеничную муку, содержащую 28—35% слабой клейковины. Из муки со средней и сильной клейковиной получаются затянутое тесто, плотный бисквит. Выпеченный бисквитный полуфабрикат из муки с заниженным содержанием клейковины — крошливый. Для снижения количества клейковины, увеличения пластичности теста, получения выпеченного полуфабриката более сухой и рассыпчатой консистенции в муку для бисквитного теста вводят крахмал (20—25% массы муки).

Бисквит основной. Изготавливают его двумя способами — холодным и с подогревом (для ускорения взбивания). Мука с крахмалом, сахар и яйца входят в бисквитное тесто в соотношении 1:1:1,7.

При холодном способе приготовления теста подготовленный меланж или яйца загружают в котел взбивальной машины, вводят сахарный песок и взбивают вначале при малом, а затем при большом числе оборотов в течение 30—40 мин до увеличения массы в объеме в 2,5—3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, эссенцию и перемешивают не более 15 с. Муку следует вводить в два-три приема. Тесто должно быть равномерно перемешано, без комков. Использование пневматических взбивальных машин позволяет сократить время взбивания теста до 8—10 мин.

Приготовленное тесто немедленно разливают в противни или формы, дно которых застилают бумагой.

Емкости заполняют на 3/4 высоты. На листах обычно выпекают бисквитное тесто для рулетов и некоторых видов пирожных. Тесто на лист выливают слоем не более 10 мм.

Выпекают бисквитное тесто при температуре 200—220°C. Время выпечки зависит от объема и толщины слоя. В формах для торта бисквитное тесто выпекают 35—40 мин, на листах — 10—15 мин. В первые 10—15 мин до бисквитного полуфабриката (противня, формы) нельзя дотрагиваться, так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха). Окончание процесса выпечки определяют по цвету корочки (светло-коричневая) и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Выпеченный бисквит охлаждают 20—30 мин, затем вынимают из форм и выстаивают 8—10 ч при температуре 15—20°C.

При приготовлении теста с подогревом яично-сахарную смесь перед взбиванием подогревают до температуры 45—50°C. При этом жир желтка расплавляется, масса взбивается быстрее и приобретает более устойчивую структуру. Замес теста и выпечка производятся так же, как при холодном способе. Полуфабрикат получается более рыхлым и пышным.

В муку при приготовлении бисквитного теста можно добавить какао-порошок (*бисквит с какао-порошком*) или измельченные орехи (*бисквит с орехами*). Добавки составляют 10% массы яиц.

Масляный бисквит (тесто для кексов). В тесто для масляного бисквита входит значительное количество масла, вследствие чего при изготовлении и выпечке структура этого теста хуже сохраняется. Разрыхления с помощью одних белков здесь недостаточно, поэтому в качестве дополнительного разрыхлителя применяют гидрокарбонат аммония. Готовят тесто следующим способом: размягченное сливочное масло взбивают в течение 7—10 мин, добавляют сахарный песок и взбивают еще 5—7 мин, постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Влажность готового теста 23—25%. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205—215°C в течение 25—30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Буше, или круглый бисквит. Для его приготовления отделяют белки от желтков. Охлажденные белки взбивают до увеличения в объеме в 6—7 раз. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту для большей устойчивости пены. Желтки взбивают с сахарным песком в течение 20—25 мин, добавляют эссенцию, муку, взбивают еще 5—8 с, затем осторожно вводят взбитые белки и перемешивают до получения однородной массы. Влажность теста 44—46%. Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или отсаживают из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на противни, застланные бумагой, для приготовления пирожного буше. Выпекают 20—25 мин при температуре 190—200°C. Заготовки используют для приготовления пирожных.

В соответствии с требованиями к качеству бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую, гладкую, тонкую верхнюю корочку; пышную, пористую, эластичную структуру; желтый мякиш.

Белково-воздушное тесто и изделия из него.

Тесто готовят без муки. Основой его являются сахар и взбитые белки. Белково-воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Для получения воздушного полуфабриката, соответствующего требованиям качества, необходимо тщательно отделить белки от желтков, так как жир желтка ухудшает взбивание белков. Яичные белки охлаждают до 2°C и взбивают в прохладном помещении. На котле и венчике для взбивания не допускаются следы жира. Вначале белки взбивают во взбивальной машине, медленно, а через 2—3 мин переключают ее на большую скорость. Белки взбивают до увеличения в объеме в 6—7 раз. К полученной массе постепенно добавляют сахарный песок, ванильную пудру и взбивают еще 1—2 мин. Общая продолжительность взбивания 30—40 мин. Соотношение яиц (белков) и сахара 1:2,6. Влажность взбитой массы 22—24%. Для большей устойчивости пены в конце взбивания можно добавить лимонную кислоту.

Взбитую массу выпекают в виде лепешек на противнях, выстланных бумагой или смазанных маслом и подпыленных мукой. Для выпечки полуфабриката тортов круглой или прямоугольной формы на противень кладут трафарет (рамы или кольца нужного размера), наполняют тестом слоем 8—10 мм, выравнивают ножом и выпекают 60—70 мин при температуре 100—110°C. Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 30—35 мин, затем снимают с листов бумаги и используют для приготовления тортов.

Для приготовления печенья "меренги" и пирожного "воздушное с кремом" белково-воздушное тесто выпускают из кондитерского мешка с гладкой или зубчатой трубочкой в виде шариков или лепешек и выпекают при температуре 100—110°C: 30 мин — заготовки для пирожных и 60 мин — печенье.

60. Составьте алгоритм приготовления изделия «Сочни с творогом»

61. Напишите отличительные особенности приготовления вафельного листового теста от теста для листовых сахарных вафель

62. Продолжите предложение.

Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется _____ или _____

63. Допишите предложение

Приготовление пряничного теста сырцовым способом. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем

порядке: _____

и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин.. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, _____, размягченное масло или маргарин и _____. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. Готовое тесто — однородная масса _____ незатянутой консистенции; температура его не выше 20*С. При пониженной влажности пряники получаются _____ формы, а при повышенной _____

64. Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом _____

65. Какие изделия кроме пряников можно выпекать из пряничного теста _____

66. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина:

- А) высокая температура выпечки
- В) мука с небольшим содержанием клейковины
- Б) жидкая консистенция теста.

67. Что такое песочное тесто и почему оно так называется? _____

68. Какие разрыхлители используются при замесе песочного теста и в чем заключается их разрыхляющее действие. _____

69. Назвать пороки песочного теста и их причины.

Пороки	причины

70. Назвать пороки бисквитного теста и их причин

Пороки	причины

71. Назвать пороки заварного теста и их причины.

Пороки	причины

72. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная Кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

73. Заполните таблицу, указав причину возникновения брака воздушного теста

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «отсадке» расплывается	
Воздушный полуфабрикат темного цвета	
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.	

74. Перечислите ассортимент изделий из миндального теста

75. Соотнесите виды брака миндального полуфабриката и причины его возникновения.

Виды брака	Причины возникновения
Миндальный полуфабрикат расплывчатый.	Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы.
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъём, без глянца на поверхности	Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара.
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	Низкая температура выпечки
Миндальный полуфабрикат сухой и Жёсткий	Высокая температура выпечки

Тест №1.

Выбрать правильный вариант ответа.

1. Какое бывает слоёное тесто?
 1. дрожжевым
 2. бездрожжевым
 3. заварным
2. Что не содержит слоёное тесто?
 1. муки
 2. воды
 3. сахара
3. Какие изделия получаются из слоёного теста?
 1. хрустящие
 2. жидкие
 3. твёрдые
4. Какую муку используют для приготовления слоёного теста?
 1. первый сорт
 2. второй
 3. пшеничную высшего сорта
5. Что придаёт эластичность слоённому тесту?
 1. вода
 2. лимонная кислота
 3. сахар
6. Первая стадия приготовления слоёного теста?
 1. обработка масла
 2. замес теста
 3. добавление воды
7. Что кладут в центр слоёного теста?
 1. масло
 2. фарш
 3. творог
8. Сколько раз тесто выносят в холод?
 1. 1
 2. 3
 3. 5
9. Муку добавляют в масло для того чтобы:
 1. Для вкуса
 2. Связать влагу масла
 3. Улучшить консистенцию
10. Какой второй способ приготовления слоёного теста?
 1. рублённый
 2. тёртый
 3. сушё

Тест №2

Дополните предложения

1. Для приготовления песочного теста используют муку ссодержанием клейковины.....
2. Изделия из песочного теста выпекают на листах
3. Разрыхлителями песочного теста являютсяи
4. Штучные изделия из песочного теста выпекают при температуре
5. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, т.к. при замесе в тесто положили ...
6. Наличие в тесте большого количества масла и сахара способствуют получению
7. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше
8. Замес теста нужно производить
9. При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше, т.к. изделия получаются
- 10.Песочное тесто отличается от сдобного пресного тем, что оно не содержит

Тест № 3

Дополните предложения

- 1.Тесто для заварного полуфабриката должно быть, но одновременно содержать большое количество воды.
- 2.Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки и соединения ее с
- 3.В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают
4. Тесто должно стекать с лопатки в виде
- 5.Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без 6.Из очень густого теста получают изделия с плохим и с на поверхности
- 7.Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные
- 8.Если листы совсем не смазывать, то изделия к ним, а если смазать сильно, — во время выпечки.
9. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре°С 30-35 мин 10Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получают с на поверхности, при низкой температуре - с плохим

Тест № 4

Выберите ответ «да» или «нет»

1. Яйца подогревают на водяной бане, чтоб жир желтка расплавился и масса быстрее взбивалась и получалась более упругая структура.
 - 1) да
 - 2) нет
2. 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения кол-ва клейковины
 - 1) да
 - 2) нет
3. Крахмал создаёт сухость бисквита изделия, получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошатся
 - 1) да
 - 2) нет
4. Приготовление состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром: соединение взбитых белков, желтков и муки
 - 1) да
 - 2) нет
5. Яйца с сахаром соединяются помешивая, подогревают на водяной бане до 60С
 - 1) да
 - 2) нет
6. Верхняя корочка выпеченного бисквита гладкая, тонкая, светло – коричневого цвета
 - 1) да
 - 2) нет
7. Мякиш выпеченного бисквита пористый, эластичный, жёлтого цвета
 - 1) да
 - 2) нет
8. Для приготовления бисквита берут муку с большим содержанием клейковины
 - 1) да
 - 2) нет
- 9 Какой процент муки заменяется крахмалом при приготовлении бисквитного теста?
А)25% В)35% В)15%
- 10 На какую высоту заполняется форма при выпечки бисквитного теста?
А)1/2 Б)3/4 В)3/5
11. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
- 12.Составьте технологию приготовления бисквитного теста и определите его вид.
Закладывание во взбиваемую массу муки Добавление эссенции Отсаживание лепёшек на листы
Перекладывание массы в кондитерский мешок Взбивание массы Охлаждение и выстаивание выпеченных полуфабрикатов
13. Ответьте на вопрос В какой бисквитный полуфабрикат не добавляют крахмал?
14. Назовите ингредиенты которые входят в состав бисквитного полуфабриката»Прага»

15. Определите вид бездрожжевого теста и дайте его характеристику

Приготовление и использование и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов

Сахаристые полуфабрикаты

К ним относятся сиропы, помады, глазури и др.

Сироп для пропитывания изделий. Для его приготовления сахар растворяют в воде (соотношение 1:1,1), доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1—2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или десертное вино, ромовую эссенцию. Используют его для пропитки бисквитных полуфабрикатов, ромовой бабы, саваренов и др. Температура сиропа при пропитке должна быть не выше 20°C, так как при более высокой температуре может нарушиться форма изделия. Перед промочкой изделия необходимо выдержать не менее 6—8 ч для укрепления структуры.

Сироп инвертный. Для его приготовления сахар соединяют с водой в соотношении 1:0,57, доводят до кипения, снимают пену, добавляют молочную кислоту (1% массы сахара) или любую другую и уваривают 25—30 мин. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия сахарозы: она гидролизуется на простые сахара — глюкозу и фруктозу (инвертный сахар).

Инвертный сироп слаще обычного, гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки (1 часть патоки заменяют 1,1 частью инвертного сиропа), так как он обладает антикристаллизационными свойствами — препятствует образованию в сахарных сиропах, карамели кристаллов сахара.

Помада. Используют ее для отделки поверхности кондитерских изделий. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления сиропа, его охлаждения, взбивания сиропа, созревания помады. Сахар растворяют в воде (на 1 кг сахара берут 300 г воды), доводят до кипения, тщательно снимают образовавшуюся пену. После прекращения пенообразования котел накрывают крышкой и варят раствор при сильном кипении. При медленном уваривании может получиться помада темного цвета. Затем добавляют подогретую до 50°C патоку, чтобы сироп не засахаривался. Патоку можно заменить инвертным сиропом (10—15% массы сахара) или пищевыми кислотами (на 10 кг помады берут 10 г 80%-й уксусной кислоты). Пищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести к более полной инверсии сахарозы и к ухудшению качества помады. После добавления патоки (кислоты, инвертного сиропа) помаду уваривают до температуры 115—117°C (проба на "слабый шарик"). Приготовленный помадный сироп быстро охлаждают, так как при медленном охлаждении в нем образуются крупные кристаллы и помада становится грубой. Температура охлажденного сиропа должна быть 35—40°C. При этой температуре образуются мелкие кристаллы, и сироп имеет такую вязкость, которая не затрудняет взбивание. Охлажденный сироп взбивают во взбивальной машине 15—20 мин. Небольшое количество взбивают вручную. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения его воздухом превращается в твердый ком помады. Готовую помаду оставляют для созревания на 12—24 ч. За это время она получается более

нежной, тягучей, пластичной. Перед глазированием помаду разогревают до 45—50°C на водяной бане. Помаду можно подкрашивать пищевыми красителями и ароматизировать.

Желе. Его готовят на агаре, желатине и других железирующих веществах. Желирующие вещества подготавливают так же, как для сладких блюд. В раствор сахара (10 кг сахара на 12 л воды) вводят желатин (или другие вещества) и нагревают до полного растворения его, затем добавляют патоку, доводят до кипения, процеживают через сито. После охлаждения до 40—50°C добавляют лимонную кислоту, краситель, ароматизаторы. Для глазирования тортов, пирожных желе используют теплым, для отделки — предварительно охлажденным на противне и нарезанным.

Суфле. Вначале готовят сахаро-агаровый сироп: в котел кладут сахарный песок и наливают воду в соотношении 4:1, уваривают при температуре 120°C, добавляют предварительно замоченный агар, нагревают при помешивании до полного растворения агара. Затем в сироп вводят патоку и снова нагревают (до 118°C). Горячий сироп вводят тонкой струей во взбитые яичные белки и продолжают взбивание до получения пышной массы. В конце взбивания добавляют смесь размягченного сливочного масла, сгущенного молока и цитрусовой эссенции. Взбивание немедленно прекращают. Готовое суфле представляет собой густую пышную массу белого цвета, хорошо сохраняющую форму. Используют суфле для оформления кондитерских изделий.

Орехи. Миндаль, используемый для отделки, ошпаривают, подсушивают и дробят. Орехи для марципановой начинки обжаривают, смешивают с сахарным песком, пропускают через мясорубку, а затем соединяют с меланжем или яйцом.

Крошка. Ее используют для отделки поверхности кондитерских изделий. Готовят крошку из выпеченного полуфабриката бисквита, песочного, слоеного, воздушного или крошкового. Обрезки полуфабриката протирают через сито с крупными ячейками и подсушивают до влажности 6—8%.

76. Дайте определение:

Инверсия — это _____

Жженка — это _____

77. Соотнесите норму продуктов для приготовления различных сиропов и заполните таблицу

Наименование сиропа		Норма		Ответ
		сахар	вода	
1	Сироп для промочки	800	300	
2	Сироп для глазировки (тираж)	513	500	
3	Сироп инвертный	795	265	
4	Сироп для помады	700	310	

78. Перечислите виды помады

79. Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При приготовления сиропа для помады в сироп добавляют патоку. Патока предохраняет сироп оти способствует образованиюпри взбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить

.....илиПищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести

Готовую помаду перекалывают в котел, сбрызгивают, чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания нач. За это время она получается более

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до температуры.....*С на

80. Укажите требования к качеству помады

81. Перечислите группы кремов:

82. Заполни таблицу «Преимущество и недостатки сливочного крема»

Преимущества	Недостатки

83. Заполните пропуски:

Для приготовления крема белкового (заварного) сироп уваривают до 122°C (проба на «_____»).

Взбивают яичные белки до увеличения объема в _____ раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей _____ сахарный сироп, добавляют

_____ пудру. После добавления сиропа крем взбивают _____ мин. Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится

_____. Если температура сиропа выше, то образуются _____ и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при быстром вливании и недостаточно тщательном

Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных

84. Ответьте на вопрос

Чем отличаются торты от пирожных.

85. Продолжите предложение

Торт –
это _____

86. Дайте классификацию тортов по сложности приготовления

87. Уберите глаголы, лишние для технологического процесса приготовления бисквитного торта

- Приготовить и выпечь полуфабрикат из теста.
- Приготовить отделочные полуфабрикаты.
- Оформить поверхность торта
- Разрезать и склеить пласты торта.
- Обмазать поверхность и боковые стороны.
- Разрезать торт на кусочки.
- Отделать боковые стороны.
- Отделать поверхность торта.

88. Составьте алгоритм приготовления тортов

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

- а) приготовление отделочных полуфабрикатов
- б) отделка боковых сторон
- в) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста
- г) отделка поверхности торта
- д) намазывание поверхности и боковых сторон
- е) разрезание и склеивание пластов

89. В задании установите соответствие

Вид торта	Особенности
Фигурные	Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного Предприятия
Литерные	Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму
Массового производства	Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной Крошкой
Фирменные	Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур

90. В задании выберите один правильный ответ

Сроки хранения тортов со сливочным кремом?

а) 36 часов

в) 72 часа

б) 6 часов

г) 7 часов

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Торты от пирожных отличаютсяи более сложной поверхности
2. Высота тортов колеблется от.....до.....мм
3. По сложности изготовления торты делятся на,,,
4. Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой отдо.....кг
5. Торты массового производства выпускаются массой от.....до.....кг

Тест № 2.

Ответить «Да» или «Нет»

1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе?
Да/нет
2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта?
Да/нет
3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом? Да/нет
4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?
Да/нет
5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?
Да/нет
6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом? Да /нет
7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой?
Да/нет

Тест № 3.

1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?
1 способ.
2 способа.
3 способа.
2. Форма выпечки торта Сказка?
Квадрат.
Полуцилиндрическая.
В виде рулета. “
3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?
Фруктовая начинка.
Шоколадная глазурь.
Шоколадный крем.
4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?
Добавляется цельное молоко в тесто.
Добавляется сливочное масло.
Добавляется растопленный шоколад.
5. Чем отделяют подготовленную поверхность торта Прага.
Шоколадной помадой.
Белой глазурью.
Обсыпают бисквитной крошкой.
6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.

На два.
На три.
На один.

7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.
Фруктовой начинкой.
Масляным кремом.
Растопленным шоколадом.

8. Чем обсыпается торт Подарочный.
Бисквитной крошкой.
Жареными орешками.
Шоколадной крошкой.

9 Допишите массу тортов в зависимости от размера.

Квадратные торты Размеры торта
массой кг – 120х120 или 130х130;
массой кг – 200х200;

Допишите размеры тортов

- Диаметр круглых тортов массой 0.5 кг –м.;
- массой 1.0 кг – мм.
- Высота тортов колеблется
- от до мм.

10 Укажите сроки хранения различных тортов

Хранят торты при t от 2 до 6°C

- С заварным кремом и кремом из взбитых сливок – часов,
- С творожным кремом – часа,
- С масляным кремом – часов,
- С белково-взбивным – ... часа,
- С фруктами и желе – не более

91. Дайте ответ

Дайте характеристику изделиям пониженной калорийности.

Изделия пониженной калорийности можно использовать в детском и диетическом питании?

Чем можно заменить высококалорийное сырье в изделиях пониженной калорийности?

92. Вставьте пропущенные слова

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для ипитания (диеты № 5, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на или способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

93. Заполните таблицу , изучив тему «Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности»

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката
Помада	
Сливочный крем	
Белковый	

94. Заполните отличия бисквитного теста

Вид бисквита	Отличительные особенности
«Свежесть»	
«Солнечный»	
«Ночка»	

95. Заполните технологическую схему приготовления бисквита «Свежесть»

Мука	Сахар-песок	Меланж	Капустное пюре	Эссенция
------	-------------	--------	----------------	----------

96. Заполните таблицу, указав отличия в технологии приготовления бисквитных пирогов

Вид пирога	Отличия

97. Укажите состав тестового и отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных

Пирожное	Тестовой полуфабрикат	Отделочный полуфабрикат
«Яблочко»		
«Фантазия»		
«Треугольнички»		

98. Дополните предложения, вставив пропущенное слово при приготовлении

Песочно-айвовый полуфабрикат раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и формируютметаллической выемкой диаметром 60 мм или выемкой в формесоответствующего размера и выпекают. Два штучных полуфабриката соединяют

.....начинкой. Полумесяц глазируют, наносят рисунок шоколадной помадой. Оставшуюся часть круглого полуфабриката, покрытую начинкой, отделяют кремом.

99. Перечислите ассортимент приготовления коврижек

100. Заполните таблицу по приготовлению тортов

Торт	Форма, количество пластов	Тестовой полуфабрикат	Склеивание пластов	Оформление поверхности	Оформление боковых сторон

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Изделия пониженной калорийности рекомендованы для.....и..... питания
2. Для изделий пониженной калорийности, часть высококалорийного сырья заменена менее.....сырьем..
3. Для приготовления булочки «Алтайская» в тесто добавляют отварную протертую.....
4. Для приготовления булочки «Розовая» тесто готовят с добавлением отварной протертой
5. Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из.....и
6. При приготовлении бисквита «Ночка», в тесто добавляется протертая
7. Для приготовления бисквита «Свежесть», в тесто добавляется протертая.....
8. Перечислите кремы используемые при изготовлении низкокалорийных пирожных и -- тортов.



Глоссарий.

Понятие	Содержание
Агар	растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей. В продажу агар поступает в виде крупки, порошка или пористых полупрозрачных пластинок.
Патока	бесцветная или светло-желтая, тягучая густая жидкость, получаемая путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Используют патоку при изготовлении помады и добавляют в сахарные сиропы, что предохраняет их от засахаривания. Патока, введенная в тесто, задерживает процесс черствения готовых изделий. Хранят патоку в деревянных и металлических бочках при t 8-12С. Перед использованием их нагревают до t 200С.
Меланж	представляет собой смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков), замороженную в жестяных банках при t от -18 до -25С.
Подпыл	это кулинарный термин, который является разновидностью лиирования и представляет собой обсыпание поверхности стола либо стенок сосуда тонким слоем муки. Подпыл мукой, который в особенности характерен для русской кухни, применяется в том случае, когда приготавливаемое тесто при подходе (подъеме) оказывается слишком жидким.
жженка	Карамелизованный сахар, нагретый до коричневого цвета, используется (очень ограниченно) для подкраски компотов, кремов.
айсинг	это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объемных украшений кондитерских изделий
закал	это наличие в мякише плотного, беспористого, влажного слоя около нижней корки и реже вокруг центральной части теста в виде кольца
мякиш	внутренняя часть хлеба, менее прожаренная, чем корка вокруг.

Список литературы

1. Н.Г. Бутейкис. - 13-е изд, стер. - Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник Издательский центр «Академия», 2013. –344-с
2. Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.
3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
4. Т. Рензьева, Г. Назимова, А Марков-2-е из. исправ и дополн. «Технология кондитерских изделий. учебное пособие» издатель «Лань», 2017г.-156с.

Дополнительные источники.

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 288 с., [8] с. цв.ил.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 496

