

Добрый день, уважаемые студенты группы 61 П!

Задание / инструкция

1. Опираясь на учебную литературу, Интернет
2. Выполните задание ответить на контрольные вопросы.

Сроки выполнения

19.02.2021г

E-mail

alentjevam@yandex.ru

ФИО преподавателя

Алентьева М.Н.

урок на тему:

«Пирожные песочные».



Цель урока: отработка обучающимися практических навыков по приготовлению и оформлению пирожных

Задачи урока:

Образовательная:

1. Выработать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе, определению доброкачественности сырья для приготовления различных пирожных.
2. Выработать практические умения и навыки по приготовлению песочного п\ф, бисквита «Буше», молочной мастики, заварного белкового крема, сливочного крема, фруктовой начинки.
3. Научить работе со Сборником рецептов, расчетам сырья, безопасными приемами труда с соблюдением санитарно-гигиенических норм.



приложение №1.

Немного из истории

1. Песочное тесто можно использовать для приготовления печенья, пирожных, пирогов и тортов.

«**Песочным**» называют песочное тесто потому, что оно обладает рассыпчатостью.

История песочного теста отсчитывается с 12 века. Впервые оно появилось в Британии и Шотландии. Его прародителем считается обычный хлеб! После выпечки хлеба, оставалось немного теста. Его и использовали для приготовления печенья, подслащивая и выпекая в духовке до состояния твёрдого сухаря.

Позже к рецепту печенья добавилось масло и сделало его довольно дорогим продуктом питания.

Сегодня изделия из песочного теста пользуются не меньшей популярностью: изделия из рассыпчатого теста буквально «тают» во рту. Весь секрет в масле: именно оно придает печенью и пирогам характерную рассыпчатость: обволакивая муку, масло не позволяет ее частям плотно соединяться и склеиваться.

2. Пирожные хорошо могут подойти на роль десертного блюда, для любого из праздников будь то день рождения, или новый год, или же юбилей, или любое другое событие, которое вы считаете своим долгом отпраздновать. Они удобны, прежде всего, тем, что они штучные и красиво украсят стол и гармонируют во всем остальном убранстве стола. Имеется огромная масса рецептов пирожных исключительно вкусных и красивых по своей простоте и с разными начинками. Они могут быть из бисквитного дрожжевого или песочного, а также творожного теста.

Как вообще появились пирожные?

Из истории можно понять, что пирожные появились на Востоке очень давно, в Европе их стали делать позднее. Есть версии, в которых итальянцы и французы оспаривают то, где придумали пирожные раньше.

Но имеются и подтвержденные сведения. Например, о том, что пирожное «наполеон» сначала было, как наполеоновская треуголка и лишь потом оно стало прямоугольным. Меренги также изготавливаются отличительной друг от друга формы – могут быть круглыми или овальными или тип «безе».

Обычно же выпускаются две воздушные лепешки и между собой они скрепляются при помощи и джема и крема.

Вот взять, к примеру Макароны во Франции, они почитаются там как самая настоящая сладость в традиционном понимании. Считается, что именно тут в 19 веке их изготовили сестры-монахини из Лотаргини. Макароны делаются в различном цветовом исполнении при помощи пищевых красителей а их начинку делают на основе жирных сливок и сливочного масла, которое предварительно смешивают со свежими, а не замороженными фруктами и лимонным соком и фисташковой пастой.

Что же касается Северной Америки, то там популярны так называемые «Cupcakes» — это «пирожные в чашках». Они впервые были описаны в книге рецептов от Амелии Симмонс в конце 17 века. Эти кексы на одну персону, которые украшаются сверху кремом и фруктами или же ягодами. Внутри может быть и изюм, и орехи или куски шоколада. В России, в Петербурге и в Москве кондитеры славились своими пирожными еще до революции, а сейчас пирожные стали производиться по технологиям как в странах Европы и Азии, так и в Америке.

3. Кто придумал крем для тортов установить уже не возможно.

Одна гипотеза связывает рождение вкусного лакомства с Италией. Именно там есть пословица «О тортах не спорят» , которая является версией популярной фразы «О вкусах не спорят» .

Итальянское слово «торта» означает скрученность, извилистость. Возможно, подразумевались замысловатые украшения из крема, покрывавшие торты. Кстати, кондитеры в Италии именуются «тортайо» , то есть «изготовитель тортов» .

По другой версии, торты и крем для них родились на Востоке, причем гораздо раньше традиционных персидских сластей.

Происхождение кремовых тортов ведут к фараонам Древнего Египта. Так в гробнице египетского правителя Пепионха (2200 год до н. э.) обнаружили нечто похожее на древний торт. В его состав входили мед, кунжут и молоко.

Приложение №2

Тестовые задания

Задание №1 установите правильную последовательность

1. Приготовление песочного теста

- 1) Засыпают мукой
- 2) Быстро замешивают до однородной консистенции
- 3) Масло с сахаром растирают во взбивальной машине

- 4) Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины
- 5) Добавляют яйца, в которых растворяют аммоний, соду, соль, эссенцию
- 6) Выпекают
- 7) Развешивают на куски определённой массы, формуют

Задание №2 почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

- 1) Из - за большого количества жира в рецептуре
- 2) Из - за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой
- 3) Из - за большого количества яиц
- 4) Из - за большого количества сахара

Задание №3 выберите правильный ответ

При раскатывании песочного теста для изготовления песочных «Корзиночек»

Предусматривается толщина

- 1) 1-2мм
- 2) 8-10мм
- 3) 6-7мм
- 4) 3-4мм

Задание №4 выберите все правильные ответы

Для приготовления крема сливочного (Основного) используют

Ингредиенты

- 1) Масло сливочное
- 2) Сгущённое молоко
- 3) Сахарный сироп

4) Молоко цельное

Задание №5 установите правильную последовательность

Приготовления крема сливочного

- 1) Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущённым молоком
- 2) Масло зачищают. Разрезают на куски
- 3) Масло взбивают 5- 7 мин
- 4) Сгущённое молоко постепенно добавляют во взбитое масло
- 5) Кладут коньяк, ванильную пудру

Задание №6 дополните предложение или вставьте пропущенные буквы

1. Основой сливочного крема является _____

2. При использовании белкового крема для украшений изделий их необходимо

1) _____, при Т 2) _____ в течении 3) _____.

Задание №7 установите соответствие

Между особенностью приготовления кремов сливочных

	Виды крема		Приготовление крема
1	Крем сливочный (основной)	А	бавляют яично – молочный сироп
2.	Крем «Шарлотт»	Б	Во взбитое сливочное масло

			добавляют ячно – сахарную массу
3.	Крем «Гляссе»	В	Во взбитое сливочное масло добавляют сгущённое молоко, перемешанное с сахаром
4.	Крем «Празский»	Г	Во взбитое сливочное масло добавляют яично – молочную смесь на сгущённом молоке

Задание №8 установите правильную последовательность

Приготовление желе из желатина

- 1) Желатин замачивают для набухания на 1 – 2 часа
- 2) Сахар, доводят до кипения
- 3) Желатин промывают кипячённой водой
- 4) Снимают пену и охлаждают
- 5) Добавляют замоченный желатин
- 6) Добавляют эссенцию, лимонную кислоту и краску
- 7) Процеживают через сито

Задание №9 выберите правильный ответ

Желе используют для украшений изделий в

- 1) В пластичном виде

- 2) В застывшем виде
- 3) В не застывшем виде
- 4) В жидком виде

Задание №10 дополните таблицу

Недостатки песочного теста	причины
Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жёсткий	Мука с 1) _____, содержанием клейковины, а) _____ а) _____ а) _____, а) _____ вместо яиц использованы яичные 2) _____
Тесто не пластичное, крошится. Изделия грубые, крошливые	Б) _____, б) _____.
Полуфабрикат очень в) _____	Много жира, вместо яиц использованы яичные желтки

Эталоны ответов

Вопрос №1. 3;5;1;2;7;4;6
 Вопрос №2 ответ 1
 Вопрос №3 ответ 3
 Вопрос №4 ответ 1;2
 Вопрос №5 ответ 2;3;1;4;5

Вопрос №6 ответ 1. Сливочное масло 2.1. колеровать ; 2.2 20 - 230°C; 3.2 – 3 мин

Вопрос №7 1. В 2. А 3. Б 4. Г

Вопрос №8 3; 1; 2; 4; 5; 7; 6

Вопрос №9 2.1

Вопрос №10 1) высоким 2) белки, а) длительный замес теста, большое количество тестовых обрезков. Много жидкости, мало жира 4) б) тесто замешено с сильно разогретым маслом, высокая температура замеса; г) рассыпчатый

Действие урока

V. Объяснение с показом:

. Для приготовления корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6 – 7 мм. Берут формочки круглой формы, усечённого конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто друг к другу. По

донышкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в стенки. Ставят на лист и выпекают при 240°C 15 мин. охлаждают, выбивают из форм. Для приготовления корзиночки с белковым кремом, Отделяем, охлаждаем белок. Увариваем сахарный сироп. Взбиваем белки до увеличения в объёме 5 – 6 раз, добавляем горячий сироп, лимонную кислоту, ванилин, взбиваем до готовности. Песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают белковый крем в виде конусной спирали. пирожное можно оформить цветами из молочной мастики, или добавить в крем краситель и сделать конусную спираль более яркой, украшаем сливочным кремом, фруктами цукатами.

Для приготовления корзиночки с желе и фруктами, готовим желе . Желатин соединяем с водой и оставляем для набухания 1 – 2 часа. Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 60 – 65 °С, добавляют замоченный желатин и перемешивают до тех пор, пока желатин не растворится. Полученное желе процеживают через сито, затем добавляют эссенцию, лимонную кислоту и краситель. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку. Сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе. Ставим на охлаждение в холодильник.

Для приготовления корзиночки с фруктовой начинкой и кремом. Готовим крем сливочный. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5 – 7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущённым молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7 – 10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, вино десертное. Песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживаем крем в виде грибных ножек и шляпку, испечённую из бисквита «Буше», украшаем листиком из крема.

Требования к качеству: поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков.

VII. Закрепление. Я показала вам последовательность приготовления песочных пирожных. Перед вами тестовые задания, в которых надо дописать технологию приготовления данных изделий.(Приложение №2) Приступаем к работе, закрепляем.


VIII. Требования техники безопасности. Прежде чем мы приступим к самостоятельному выполнению работы, мы должны вспомнить требования техники безопасности.

При выполнении данных работ необходимо:

- Наличие спецодежды, головного убора, обуви;
- Правильная организация рабочего места; отсутствие посторонних предметов; правильное расположение рабочих инструментов и продуктов;
- Проверить заземление и исправность оборудования и инвентаря;
- Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;
- передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;
- использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;
- крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя.

Инструкционно – технологическая карта№1
тема: Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами»

№	Набор сырья		Единица	<u>Технология приготовления</u>

			ИЗМ.	
	Песочный п\ф			Масло, сахар растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соду, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку.
	мука	100	г	
	сахар	37	г	
	маргарин	55	г	
	яйцо	1/3	г	
	сода	55	г	
	соль	13	г	
	эссенция	0,09	г	
	Начинка фруктовая	0,61		Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар и уваривают, помешивая лопаткой до загустения.
	повидло	0,35	г	
	сахар	0,35	г	
	Желе	63		Желатин соединяем с водой и оставляем для набухания 1 – 2 часа. Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и охлаждают до 60 – 65 °С, добавляют замоченный желатин и перемешивают до тех пор, пока желатин не растворится. Полученное желе процеживают через сито, затем добавляют эссенцию, лимонную кислоту и краску.
	сахар	7		
	эссенция			
	Лимонная кислота	18		
	желатин	0,13		
	краситель	0.085		
	вода	1,28		
	Фрукты консервированные	0,043		
Для приготовления корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6 – 7 мм. Берут формочки круглой формы, усечённого конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто друг к другу. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста.				

Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в стенки. Ставят на лист и выпекают при 240°C 15 мин. охлаждают, выбивают из форм. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку. Сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Требования к качеству. **поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Фрукты красиво уложены и равномерно политы желе**


Внешний вид: поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков

Консистенция: мягкая, рассыпчатая.

Цвет: должен соответствовать данным фруктам, быть насыщенным и ярким

Вкус и запах: вкус песочного п\ф, в меру сладкий, с ароматом использованных фруктов и желе. Выход 10шт по 48г.

Инструкционно – технологическая карта №2
тема: Пирожное «Корзиночка с белковым кремом» 10 шт. по 75г.

№	Набор сырья		Един ица изм	<u>Технология приготовления</u>
	Песочный п\ф	275		 <p>Масло, сахар растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соду, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку.</p>
	мука	153	г	
	сахар	57	г	
	маргарин	85	г	

	яйцо	1	г	
	сода	0,014	г	
	соль	0,05	г	
	эссенция	0,05	г	
	Начинка фруктовая	154		
	повидло	0,87	г	
	сахар	0,87	г	
	Крем белковый	170		
	Яичный белок	110		
	сахар	55		
	ванилин	0,07		
	вода	34		
	Фрукты, цукаты			

Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар и уваривают, помешивая лопаткой до загустения.

Отделяем белок. Увариваем сахарный сироп. Взбиваем белки до увеличения в объеме 5 – 6 раз, добавляем горячий сироп, лимонную кислоту, ванилин, взбиваем до готовности

Для приготовления корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6 – 7 мм. Берут формочки круглой формы, усечённого конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто друг к другу. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в стенки. Ставят на лист и выпекают при 240°С 15 мин. охлаждают, выбивают из форм. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку. сверху отсаживают белковый крем в виде конусной спирали. Затем запекают для укрепления структуры белкового крема при температуре 215 - 220°С в течении 1 – 2 мин. Сверху посыпают сахарной пудрой, украшают сливочным кремом, фруктами и цукатами

Требования к качеству. **поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Фрукты красиво уложены**


Внешний вид: поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков

Консистенция: мягкая, рассыпчатая.

Цвет: должен соответствовать данным фруктам, быть насыщенным и ярким

Вкус и запах: вкус песочного п\ф, в меру сладкий, с ароматом крема и фруктов. Выход 10 шт по 75г.

Инструкционно – технологическая карта №3
тема: Пирожное «Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом»

№	Набор сырья		Единица изм.	Технология приготовления
				
	Песочный п\ф	298		Масло, сахар растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют соду, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку.
	мука	166	г	
	сахар	61	г	
	маргарин	92	г	
	яйцо	½	г	
	сода	0,1	г	
	соль	0,6	г	
	эссенция	0,6	г	
	Начинка фруктовая	89		Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар и уваривают, помешивая лопаткой до загустения.
	повидло	91	г	
	сахар	10	г	
	Крем сливочный	97	г	Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5 – 7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущённым молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7 – 10 мин. В
	масло	51	г	
	Сахарная пудра	27	г	

	ванилин	0,5	г	конце взбивания кладут ванильную пудру, вино десертное.
	Молоко сгущённое	20	г	
	вино	0,16	г	
	Фрукты, цукаты			

Для приготовления корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6 – 7 мм. Берут формочки круглой формы, усечённого конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх на тесто друг к другу. По доньшкам формочек прокатывают скалкой, в результате каждая формочка вырезает нужный кусок теста. Это тесто вместе с формочкой переворачивают и большими пальцами обеих рук вдавливают его в стенки. Ставят на лист и выпекают при 240°С 15 мин. охлаждают, выбивают из форм. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку. Затем каждое пирожное украшают кремом.

Требования к качеству. **поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков.**

Внешний вид: поверхность пирожных должна иметь чёткий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков

Консистенция: мягкая, рассыпчатая.

Цвет: должен соответствовать данному изделию, быть насыщенным и ярким

Вкус и запах: вкус песочного п\ф, в меру сладкий, с ароматом крема и фруктовой начинки . Выход 10 шт по 48г

Приложение №4

Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и их причины

Вид брака	Причины возникновения
1. Песочный п\ф нерассыпчатый, плотный, жёсткий.	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные белки; много сахара и мало жира.
2. Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые.	Температура теста выше 20°C; тесто замешено с растопленным маслом.
3. Песочный п\ф очень рассыпчатый	В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки.
4. Песочный п\ф сырой, плохо пропечённый, местами подгорелый.	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.
5. Песочный п \ ф бледный	Низкая температура выпечки.