

Добрый день, уважаемые студенты группы 61 П!

Задание / инструкция

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

Сроки выполнения

18.02.2021г

Е-mail

alentjevam@yandex.ru

ФИО преподавателя

Алентьева М.Н.

Тема урока: Технология приготовления пирожных

Технология приготовления Пирожное "Опера"

Это пирожное родом из Франции готовится на основе из миндального бисквита. Секрет вкуса этого восхитительного десерта заключается в грех тонких слоях бисквита, в грех слоях крема и в глазури. Высота пирожного не превышает один сантиметр. Оно легкое, воздушное и изящное, как оперная музыка.

В кофемолке измельчите до состояния муки миндальные лепестки (70 г). Можете приготовить миндальную пудру из целых ядер, но сначала бланшируйте их, чтобы удалить коричневую шелуху с ореховых ядрышек. Соедините в чаше кухонного комбайна яйца (2 шт.), пудру сахарную (60 г) и пудру миндальную (70 г). Взбейте эти ингредиенты на высокой скорости в течение грех минут.

Осторожно распустите масло сливочное (16 г) в сотейнике так, чтобы оно не пригорело. Слегка остудите. Пока масло остывает, взбейте охлажденные яичные белки (4 шт.), постепенно прибавляя к ним сахар (50 г). Сахар должен полностью раствориться, белки - превратиться в пышную устойчивую пену. Переложите белки в большую миску. Затем добавьте туда смесь из яиц, сахара и миндаля. Осторожно широкой лопаткой вмешайте белок в миндальную массу. Затем добавьте просеянную пшеничную муку (20 г). Последним ингредиентом, который нужно ещё добавить в миндальный бисквит, является распущенное сливочное масло. Именно оно будет выступать натуральным разрыхлителем.

Подготовьте противень, застеленный силиконовым ковриком. На этот противень нанесите тонким слоем бисквитное тесто. Необходимо выпечь три коржа одного размера. Отправьте бисквит печься (210 °C) в течение шести минут.

Для пропитки приготовьте кофейный сироп. Соедините в кастрюльке воду (100 мл) и сахар (100 г). Доведите до кипения. Снимите кастрюлю с плиты и добавьте

растворимый кофе (15 г). Перемешайте. Перелейте сироп в другую емкость, чтобы он быстрее охладился.

Приготовьте шоколадный ганаш. Вскипятите жирные сливки (160 мл). Снимите кастрюльку со сливками с плиты и введите кусочки темного шоколада (160 г). Перемешайте тщательно эти ингредиенты венчиком. Затем прибавьте один сырой желток и масло сливочное (15 г). Взбейте венчиком и отставьте в сторону для созревания и охлаждения.

Осталось приготовить кофейный крем. Для этого соедините молоко (60 мл), тростниковый коричневый сахар (60 г) и кофе растворимый (15 г). Сварите молочно-кофейный сироп. В отдельном сотейнике взбейте два желтка. Когда сироп закипит, влейте его тонюсенькой струйкой в сотейник с желтками. Взбивая, переместите сотейник на водяную баню. Уваривайте до густоты манной жидкой каши. Остудите. Взбейте в кухонном комбайне масло сливочное (245 г) до пышности. Введите постепенно в него молочно-кофейный сироп.

Снимите остывшие миндальные коржи с силиконовых ковриков. Выложите их стопкой и обрежьте рифленным ножом так, чтобы коржи вошли в прямоугольную форму с бортами, в которой будет охлаждаться пирожное «Онера». Уложите первый корж выпеченной стороной вниз на дно формы. При помощи кулинарной кисти пропитайте его кофейным холодным сиропом. Теперь нанесите тонкий слой кофейного крема. Снова выложите корж румяной стороной вниз и пропитайте обильно кофейным сиропом. Затем выложите шоколадный ганаш и разровняйте лопаткой с гнутой ручкой. Отправьте третий миндальный корж в форму. Пропитайте сиропом, смажьте кофейным кремом. Разровняйте крем так, чтобы поверхность была идеально ровной, т.к. после застывания нужно будет наносить глазурь на пирожное. Отправьте форму охлаждаться до полного застывания крема. Приготовьте глазурь. Соедините в миске кусочки шоколада (75 г) и рафинированное растительное масло (10 мл). Распустите шоколад на водяной бане, при этом постоянно помешивая содержимое миски. Когда вода закипит, выньте миску и продолжайте мешать глазурь. Остудите её при комнатной температуре.

Накройте форму с заготовкой пирожного разделочной доской и переверните. Теперь сверху на заготовку поместите решетку и опять переверните пирожное. Приступайте к глазированию заготовки на решетке. Вылейте глазурь в центр и распределяйте её лопаткой ровным слоем, слегка сотрясая решетку. Охлаждайте в холодильнике.

Теперь обрежьте края заготовки, нарежьте прямоугольные пирожные. Украсьте каждое оставшимся кофейным кремом и зёрнышком кофе

Технология приготовления пирожное Гурманидз

Для приготовления этого французского пирожного потребуются 100 грамм миндальной муки, 100 грамм пшеничной муки, 10 грамм сухих дрожжей, 120 грамм коричневого сахара, 50 грамм сливочного масла, щепотка поваренной соли, 4 яйца, 250 грамм сыра рикотта, 300 грамм чёрной смородины. Для начала в 100 грамм пшеничной муки всыпем 10 грамм сухих дрожжей, всыпем 120 грамм коричневого сахара и перемешаем. Затем в эту мучную смесь разобьём 4 яйца и хорошенько перемешаем до однородности. После этого всыпем 100 грамм миндальной муки и снова перемешаем. Вольём 50 грамм растопленного сливочного масла, всыпем щепотку поваренной соли, добавим 250 грамм сыра рикотта и перемешаем до однородности. Забросим промытые ягодки чёрной смородины и лопаткой как следует перемешаем. Полученное тесто разложим в силиконовые формочки и отправим в заранее разогретую до 200 градусов духовку примерно на 20 минут. Через 20 минут пирожное "Гурмандиз" вытащим из духовки, освободим от формочек, присыпем сахарной пудрой и на тарелке подадим на стол к горячему чаю