



Дубоссарский многопрофильный профессиональный лицей



Приготовление бисквитных пирожных

РАЗРАБОТАЛА ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПЕЦДИСЦИПЛИН
Цуркан Татьяна Тихоновна



Цель и задачи практического занятия:

Образовательные : Формирование профессиональных компетенций (ПК):

8. 1 Отработка профессиональных компетенций при приготовлении бисквитных пирожных

8. 2 готовить и оформлять бисквитные пирожные

Развивающие: освоение в процессе работы общих компетенций (ОК)

Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения;

анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,

уметь дать оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

ответственность за результаты своей работы .

работать в команде , эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Воспитательные : Воспитание профессиональной культуры , ответственности за проделанную работу, интерес к избранной профессии, дисциплинированности , аккуратности , с акцентом на освоение общих компетенций(ОК)

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии , проявлять к ней устойчивый интерес.





Санитарные нормы и правила к соблюдению личной гигиены кондитера





Цвет моего настроения

	Цвет моего настроения	Характеристика моего настроения	На начало урока	На конец урока
	Красный	Восторженное, активное		
	Оранжевый	Радостное, теплое		
	Желтый	Светлое, приятное		
	Зеленый	Спокойное, ровное		
	Синий	Грустное, печальное		
	Фиолетовый	Тревожное, тоскливое		
	Черный	Состояние крайней неудовлетворенности		

Оборудование, инвентарь посуда кондитера

Оборудов ание



Инвентарь



Посуда кухонная





Пирожное

- ❑ **Пирожные — штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью**
- ❑ **Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных - важнейшие показатели качества этих изделий. Основой для бисквитных пирожных является бисквитный полуфабрикат**





Виды бисквитных пирожных





Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5- 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°C.





Техника безопасности при выполнении работ.

- 1 Проверить наличие и исправность оборудования.
- 2 Проверить заземление электрооборудования.
- 3 Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
- 4 Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
- 5 В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.



Пирожное «Полоска».

Для данного пирожного используется бисквит основной (с подогревом). Он выпекается в прямоугольных капсулах, выстланных бумагой. После выпечки и охлаждения бисквит вынимают из капсулы и оставляют на 8—10 ч для укрепления структуры.



Затем с пласта снимают бумагу, зачищают от подгорелых мест и разрезают по горизонтали **ТОНКИМ ГОРЯЧИМ НОЖОМ** на два одинаковых по толщине пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, но немного, так как он





Разрезают пласт на пирожные тонким горячим ножом (окунают в горячую воду и стряхивают). Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой. Пирожное можно приготовить разной формы: квадратной, ромбовидной, треугольной. Маленькое пирожное весит 45 г



Пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают более обильно при помощи кисточки. На поверхность наносят слой крема. Крем при нанесении на бисквит не должен смешиваться с крошками. Поэтому вначале наносят тонкий слой крема и грунтуют ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой крема и кондитерской гребенкой делают рисунок в виде прямых или волнистых линий, чтобы пирожное выглядело более красиво и на поверхности более рельефно выделялся рисунок.



Бисквитные пирожные



Пирожные — штучные мучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных — важнейшие показатели качества этих изделий. Основой для бисквитных пирожных является бисквитный полуфабрикат.







**Бисквитно-кремовое
пирожное
с суфле**



Пирожное фруктово- желейное

мука пшеничная - 5 ст. ложек
сахар - 6 ст. ложек
яйца - 6 шт.
джем - 1/2 стакана
фрукты - 300-400 г
желе - 1 стакан

Приготовьте и испеките бисквит. Разрежьте его на две части. Обе части склейте джемом, тупой стороной ножа расчертите поверхность на пирожные. Оформите нарезанными фруктами и залейте не застывшим желе вначале немного, а затем вылейте все желе. Когда желе застынет, разрежьте горячим ножом на пирожные по намеченным ранее контурами.







Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)



Бисквит 1998, сироп для промочки 756, крем сливочный 1633, начинка фруктовая 113. Выход 100 шт. по 45 г. Используют также кремы «Шарлотт», «Гляссе»

Наименование продуктов	Бисквит	Сироп	Масляный крем	Фруктовая начинка	Итого
	Б	Б	Б	Б	Б
Мука	127	–	–	–	127
Сахар	125	68	123	2	318
Яйца	5 1/5	–	1/2	–	6
Эссенция	1,25	0,25	–	–	1,5
Масло сливочное	–	–	95	–	95
Молоко цельное	–	–	67	–	67
Ванильная пудра	–	–	1	–	1
Коньяк	–	6	0,4	–	6,4
Вода	–	70	–	–	70
Повидло	–	–	–	19	19
Выход	338	128	277	19	10 шт. ×70 г





Пирожные бисквитно-кремовые

Бисквит- 1998

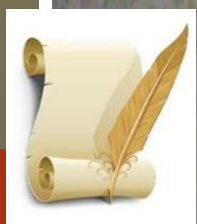
Начинка фруктовая- 113

Сироп для пропитки 756

Крем сливочный- 1633

Для 100 пирожных весом по 4



















feb111



Требования к качеству бисквитных пирожных

внешний вид

Цвет

Оформление

Сроки хранения





Рефлексия

- ☐ Незаконченное предложение.....
- ☐ 1.Сегодня я узнал....
- ☐ 2.Я научился...
- ☐ 3.Было интересно...
- ☐ 4.Было трудно...
- ☐ 5.Я выполнил задание..
- ☐ 6.Теперь я могу...
- ☐ 7.Я понял..
- ☐ 8.Урок дал мне для жизни...

Литература основная

Бутейкис Н. Г. – Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования Н. Г.

Бутейкис, А. А. Жукова – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 304 с.

Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий,

Составитель доктор экономических наук А.В. Павлов, СПб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.:Хлебпродинформ, СанПиН 42-123-4117-86

Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Перетятко Т.И. – Мучные кондитерские изделия. Сырьё,

технологии, рецепты: Учебное пособие / Т. И. Перетятко. - Ростов н / Д: феникс, 2005. – 416 с. – (НПО).

Перетятко Т.И. – Кондитер. Учебное пособие / Т. И. Перетятко. - Ростов н / Д: Феникс, 2006. – 384 с. – (НПО).