

«Бисквитные торты»

Синицкая Елена Анатольевна

Преподаватель специальных дисциплин
Профессиональное училище № 38 Томской области

Цель урока:

Формирование знаний учащихся об:

1. Использовании полуфабрикатов.
2. Технологических приемах оформления.
3. Ассортименте.
4. Требованиях к качеству.
5. Сроках хранения и реализации.

План урока:

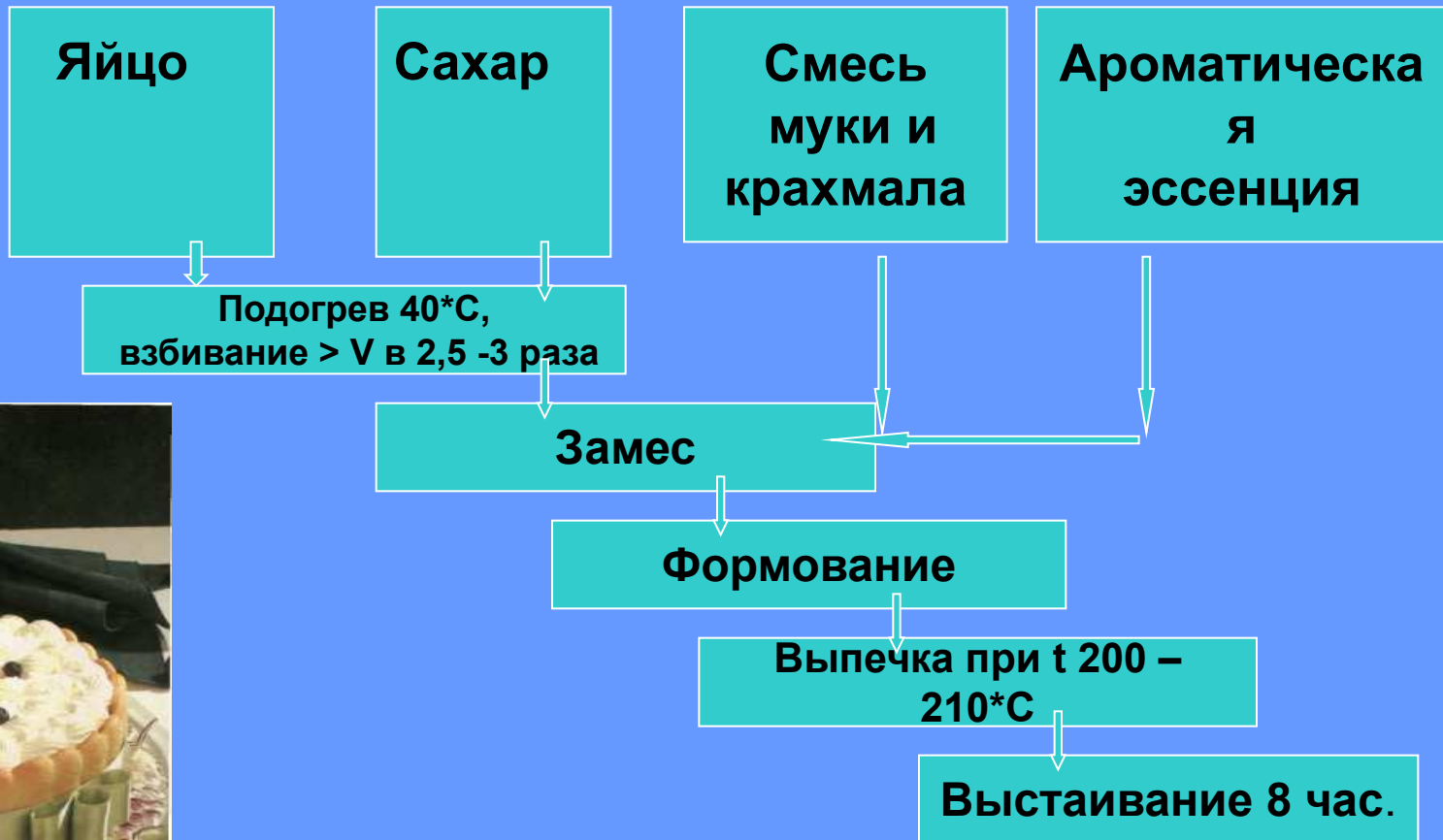
- 1. Виды полуфабрикатов и схемы их приготовления.
- 2. Инструменты и инвентарь, их использование.
- 3. Технология оформления тортов.
- 4. Ассортимент.
- 5. Требования к качеству.
- 6. Сроки хранения и реализации.

Виды полуфабрикатов и схемы их приготовления

- Бисквит основной
- Крем сливочный.
- Сироп для промочки.



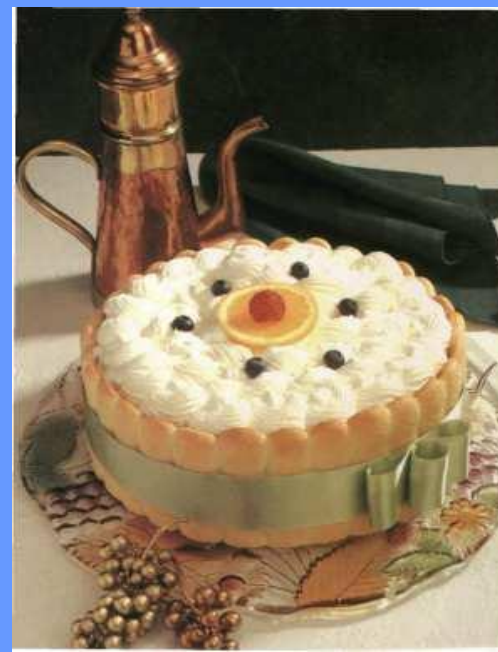
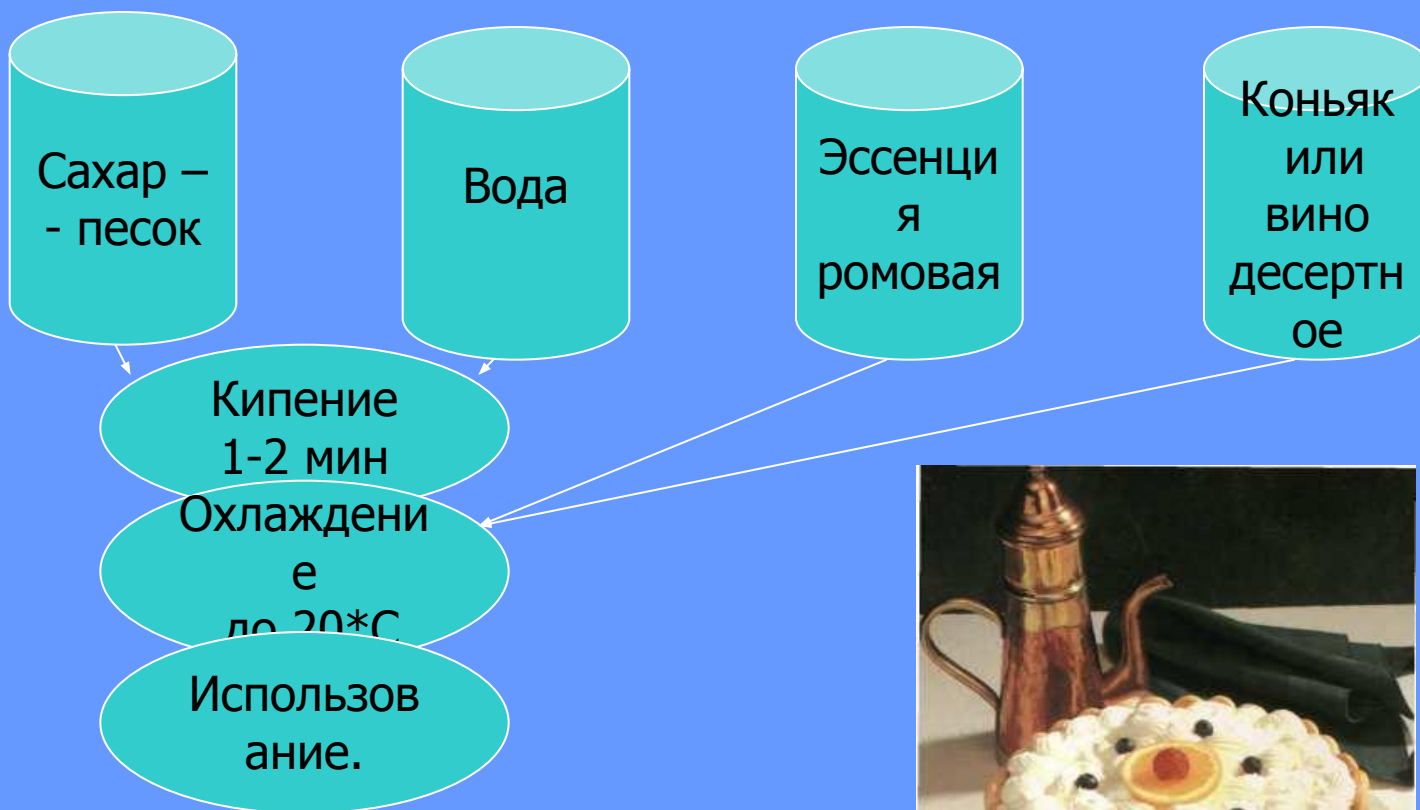
Бисквит основной (с подогревом)



Крем сливочный

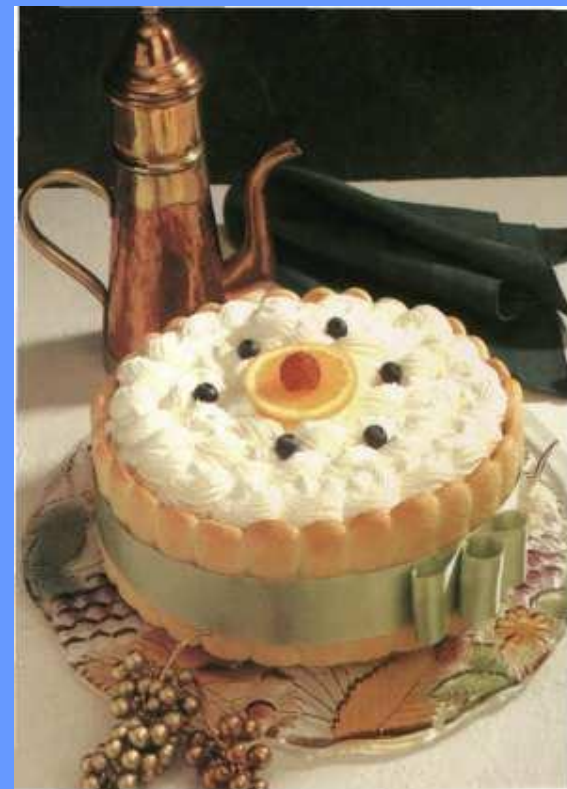


Сироп для промочки



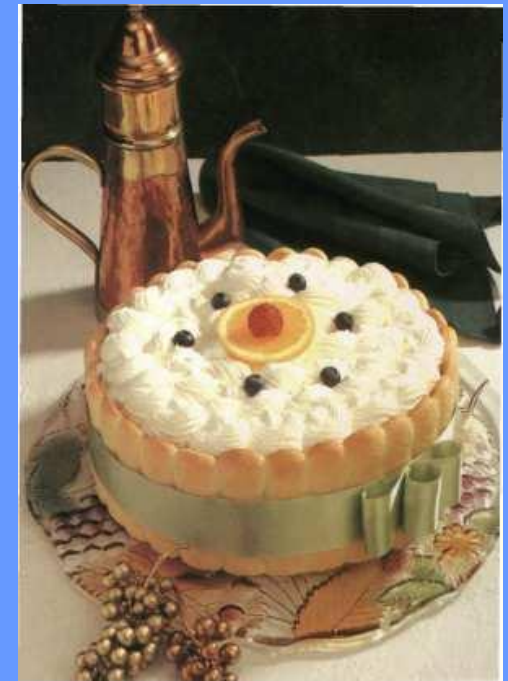
Инструменты и инвентарь

- 1. Ножи.
- 2. Лопатки.
- 3. Гребенки.
- 4. Скребки.
- 5. Кондитерские мешки.
- 6. Набор трубочек.
- 7. Корнетик.



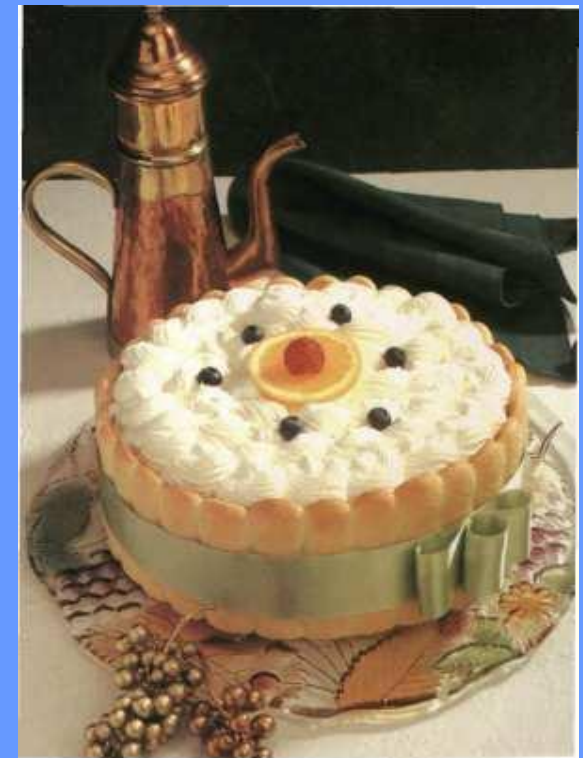
Технология оформления тортов

- 1. Подготовка полуфабрикатов.
- 2. Промочка.
- 3. Склеивание пластов
- 4. Обмазка.
- 5. Оформление боковых сторон.
- 6. Оформление поверхности торта.



Ассортимент:

- Торты: «Бисквитно-кремовый»
- «Сказка»
- «Кофейный»
- «Ванильный с грибами»
- «Подарочный»
- «Трюфель»
- «Кармен»
- «К чаю»
- «Лимонный»



Требования к качеству.

- Поверхность ровная.
- Рисунок четкий, законченный.
- Красивое сочетание цветовых оттенков.
- Обсыпка равномерная.
- Грани выражены.
- Внутренняя структура пышная, пористая, мягкая.
- Внешний вид соответствует наименованию.

Сроки хранения и реализации.

Наименование продукта.	Срок хранения, (час)	Температура хранения, *С
Торты без отделки, с белково-взбивным кремом, фруктовой отделкой	72	От 2 до 6*С
Торты со сливочным кремом	36	От 2 до 6 *С
Торты с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6	От 2 до 6 *С