

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА МОСКВЫ  
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 10**

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

**Тема:**

**приготовление блюд:**

**Рассольник «Ленинградский»**

**«Котлета натуральная из филе птицы, со сложным гарниром»**

**Торт «Прага»**

**Профессия СПО 260807.01 «Повар, кондитер»**

**Профессия ОК 016-94 «Повар, кондитер»**

**Выпускник:**

**Усанов Дмитрий Александрович**

## Приготовление: торта «Прага»

### Используемое сырье:



*Мука пшеничная; какао-порошок; сливочное масло; яйца; сахарный песок; вода, повидло; сгущенное молоко; эссенция; ванилин.*

# Готовим бисквит «Прага»



**Отделяем желтки от белков.**

**В белки добавляем 25% сахара по рецептуре, в желтки 75%**



**Одновременно взбиваем белки и желтки с сахаром.**



**Соединяем взбитые яичные массы. Постепенно вводим сливочное масло, подогретое до температуры 30 градусов.**



*Просеиваем пшеничную муку и какао-порошок.  
Постепенно вводим в взбитую яичную массу.*



**Аккуратными движениями снизу-вверх замешиваем тесто.  
Готовую бисквитную массу выкладываем в форму для выпечки.**



**Выпекаем бисквит при температуре 200 градусов.  
После выпекания вынимаем, и оставляем на решетке на 6-8 часов  
настаиваться.**

## ***Готовим «Помаду шоколадную»***



***Соединяем сахар с водой в соотношении 1:4.  
Увариваем сироп до 115%(пробы на мягкий шарик).  
Охлаждаем готовый сироп.***



**Охлажденный до 40 градусов сахарный сироп, перекладываем в дежу взбивальной машины, взбиваем.**

**Поверхность помады накрывают крышкой и ставят в холодильник для созревания на 24 часа.**



**Перед использованием, помаду разогревают на водяной бане, добавляют просеянный какао-порошок.**

## *Готовим крем «Пражский»*



**Соединяем сгущенное молоко с водой в соотношении 1:3, добавляем яичные желтки.**

**Подогреваем на водяной бане до загустения, просеиваем и охлаждаем до температуры 20 градусов.**

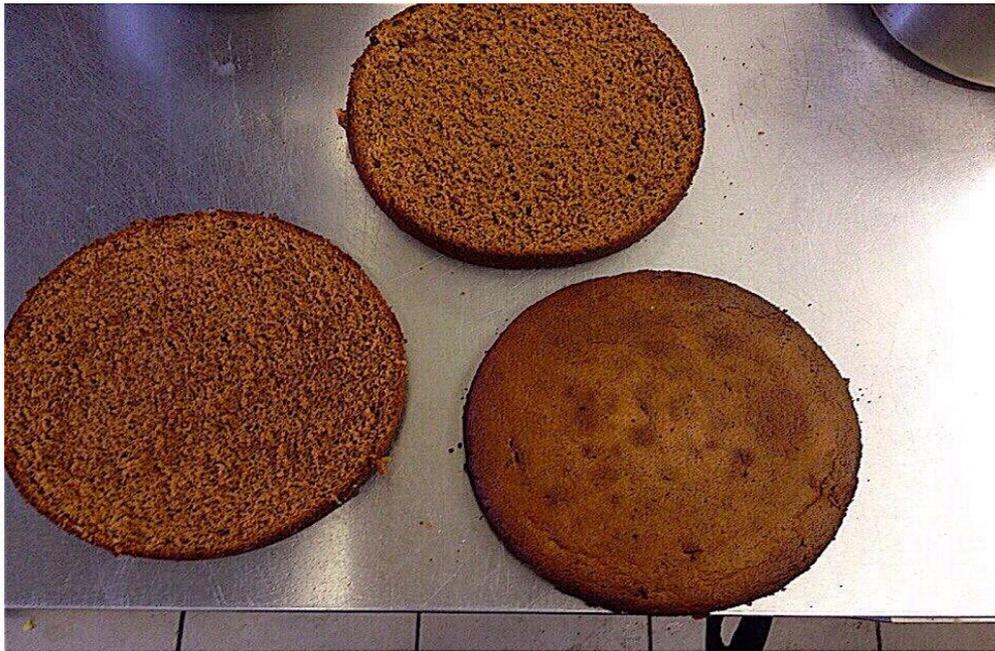


**Сливочное масло закладываем в дежу взбивальной машины, взбиваем.**



**Постепенно вводим яичную смесь в взбитое сливочное масло.  
Перед отделкой торта, крем – разогреть, добавить просеянный  
какао-порошок + эссенцию.**

## *Сборка торта «Прага»*



**Бисквит разрезаем на 3 части.  
Смазываем их кремом «Пражский»**



**Повидло подогреваем на водяной бане.  
Покрываем поверхность торта повидлом.**



**После того как покрыли поверхность повидлом, при помощи кондитерской лопатки наносим шоколадную помаду.**

**Ставим торт в холодильник до застывания помады.**

**После через кондитерский мешок делаем рисунок на торте.**



***Приятного аппетита!***