Приготування бісквітного рулету з фруктовою начинкою

Презентація майстра виробничого навчання ТВПУ ім.О.Г.Стаханова Савченко О.М.

Підготовка столового посуду

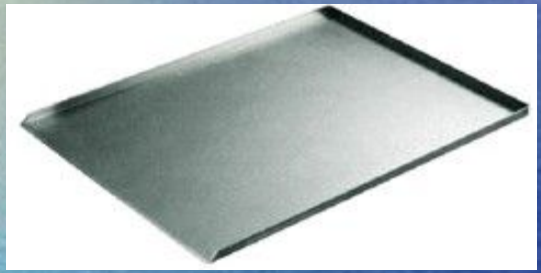
Організація робочого місця кондитера

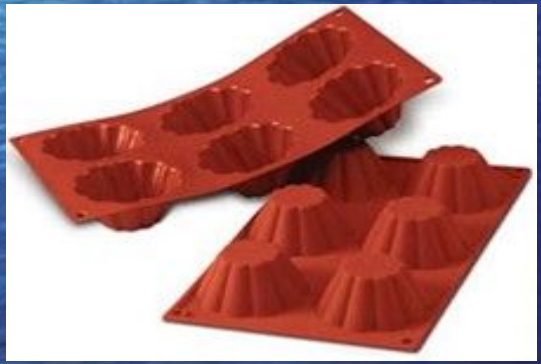
Відбір та підготовка продуктів

Інвентар та посуд

Форми для випікання

формим для випечки





Підготовка форми для випікання

Посипання борошном

Вистелання папером

Збивання яєць з цукром

Додавання борошна

Замішування тіста і виливання його у форму

Випікання бісквітного тіста

- Температура випікання ви-робу 160 - 180*С
- Час випікання 8-10 хвилин.
- Ставити тісто обережно, без різких рухів та струсів.

Зняття паперу з випеченого бісквіту

Оформлення випеченого бісквіту

Підготовка начинки і змазування випеченого бісквіту

Скручування бісквітного рулету

Подача бісквітних рулетів

Висновки

- *Основною сировиною бісквітних виробів є: цукор, яйця, борошно. Вони корисні для людини.*

- *Апетитні, ароматні рулети з бісквітного тіста . Вони радують дітей та дорослих, є гарним подарунком на свята , до обіднього столу, до чаю.*

Використані джерела

1. Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», Київ, 2002р.
2. А.С. Ратушний «Збірник рецептур кондитерських та булочних виробів на підприємствах громадського харчування», Москва, 2000р.
3. В.А. Савенков «300 рецептів тортів та тістечок», Донецьк, 2001р.
4. http://yandex.ua