

Лабораторная работа

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов (Фондана)

Цель занятия: приобрести практический опыт приготовления и подачи холодных и горячих десертов.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи десерт.
2. Прогдегустировать и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: плита электрическая, настольные циферблатные весы, миксер, блендер, холодильное оборудование, жарочный шкаф, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сита, посуда для подачи.

Последовательность технологических операций для приготовления десерта.

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептов (составление технологической карты)
3. Приготовление
4. Оценка качества готового десерта.

Теория

Шоколадный фондан - современный модный шоколадный десерт, произведение французской кухни. Сложно дать ему точную характеристику: то ли это десерт, то ли маффин. Его изюминка и, одновременно, интрига, в том, что Попробовать его можно в кафе и ресторанах, но что самое удивительное - при отламывании кусочка этого лакомства из него выливается жидкая шоколадная начинка, и это зрелище немного напоминает текущую лаву. Отсюда у десерта есть еще одно популярное название - Шоколадный Лава Кейк (Chocolate Lava cake).

Сырье для приготовления десерта «Фондана»

шоколад (горький)	100 г
сливочное масло (размягченное)	60 г
сахар (или сахарная пудра)	40-50 г
яйца	2 шт
мука пшеничная	30 г
миндальная или фундучная мука (по желанию)	30 г
какао	18 г
ром, коньяк, апельсиновый ликер и т.п.	20 мл (или 1 ч.л. ванильного экстракта)

Приготовление:

1. Шоколад порубить ножом, сложить в чистую сухую миску и поставить на водяную баню (на кастрюлю с едва кипящей водой, в которой вода не достает до дна миски с шоколадом).

2. Растопить шоколад, периодически помешивая.
 3. Влить ром или другой ароматизатор в шоколад и перемешать.
 4. Добавить размягченное сливочное масло и аккуратно перемешивать, пока масло не растворится, а шоколадная смесь станет однородной.
 5. Добавить сахар или сахарную пудру, и перемешать.
 6. По одному ввести яйца, каждый раз, хорошо перемешивая шоколадную смесь.
 7. Всыпать просеянную муку и перемешать.
 8. Добавить какао, перемешать.
 9. По желанию, добавить миндальную или фундучную муку (лучше просеять через сито) и хорошо перемешать шоколадное тесто.
 10. Керамические формочки смазать сливочным маслом и обсыпать какао или мукой через сито.
- Разложить тесто по формочкам.
Поставить формочки с шоколадным фонданом в заранее разогретую до 220°C духовку и выпекать около 5-8 минут.

***Совет 1.** Температура выпечки и время приготовления могут отличаться для разных духовок, поэтому придется подбирать оптимальные параметры для своей духовки.*

***Совет 2.** Фондан важно не передержать в духовке - тогда начинка получится жидкой. Если же фондан оставить в духовке на более длительное время - получатся вкусные шоколадные кексы.*

***Совет 3.** Я готовила шоколадный фондан в глубоких формочках и держала в духовке 8 минут. Если формочки неглубокие, возможно, понадобится около 5 минут для жидкой серединки.*

Вынуть фондан из духовки и дать постоять в формочках около 3-5 минут.
Накрыть формочку тарелкой и аккуратно перевернуть фондан на тарелку.
Фондан можно подать с мороженым.

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготовленного десерта (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Десерт	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
--------	---------	-----------------------	--------------------	--------