**07.05.2020 Технологи 3 курс МДК 04.01**

**Лабораторная работа. (4 часа)**

**Тема. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ**

**БИСКВИТНЫХ НАРЕЗНЫХ СО СЛИВОЧНЫМ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ**

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

М а т е р и а л ь н о - т е х н и ч е с к о е о с н а щ е н и е :

* + *механическое оборудование:* машина для просеивания муки, машина взбивальная;
  + *тепловое оборудование:* шкаф электрический пекарский, электроплита;
  + *холодильное оборудование:* ш к а ф холодильный;
  + *инвентарь* и *инструменты:* посуда, котлы, кастрюли, сита, противни, скребки, доски разделочные, весы настольные электронные, гребенки кондитерские, м е ш к и кондитерские с трубочками.

О с н о в о й бисквитных п и р о ж н ы х является бисквитный полуфабрикат, прослоенный и отделанный различными кремами, начинками, помадой или другими отделочными полуфабрикатами.

Классификация бисквитных п и р о ж н ы х зависит от вида отделочных полуфабрикатов: п и р о ж н ы е бисквитно-кремовые, бисквитно-помадные и бисквитно-фруктовые. Бисквитно-кремовые п и р о ж н ы е могут быть с масляным или белковым кремом; бисквитные — нарезными или штучными и иметь различную ф о р м у (прямоугольную, квадратную, круглую или треугольную).

2.1.2. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного бисквитного со сливочным кремом

*Полуфабрикат бисквитный — 3,38 кг, сироп ароматизированный для пропитывания — 1,28 кг, крем — 2,76 кг, начинка фруктовая — 0,180 кг.* Выход — 100 шт. по 75 г.

О п е р а ц и я № 1. Получение сырья. См. ч. 1 гл. 2 инструкционно-технологическую карту подразд. 2.4.

О п е р а ц и я № 2 . О р г а н и з а ц и я рабочего места. См. ч. 1 гл. 4.

О п е р а ц и я № 3 . Подготовка к о м п о н е н т о в . См. ч. 1 гл. 2.

О п е р а ц и я № 4 . Приготовление бисквитного полуфабриката. См. ч. 1 гл. 4.

О п е р а ц и я № 5 . Приготовление сиропа. См. ч. 2 гл. 1.

О п е р а ц и я № 6 . Приготовление крема сливочного. См. ч. 2 гл. 1. О п е р а ц и я № 7. Подготовка бисквитного полуфабриката. После выпечки и охлаждения бисквитный полуфабрикат вынимают из ф о р м ы и оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры. Затем с пласта с н и м а ю т бумагу, зачищают подгорелые места с пом о щ ь ю н о ж а или терки. Разрезают по горизонтали большим нож о м на два одинаковых по толщине пласта.

О п е р а ц и я № 8 . П р о п и т к а с и р о п о м н и ж н е г о пласта б и с к в и та. Н и ж н и й пласт (основание пирожного) промачивают небольшим количеством сиропа (40 % от нормы, п о л о ж е н н о й по рецептуре) с п о м о щ ь ю плоской кисточки или специальной лейки.

О п е р а ц и я № 9 . В з в е ш и в а н и е крема, с к л е и в а н и е пластов.

Взвесить на весах крем, разделить его на четыре равные части и поместить в разные емкости: на склеивание пластов, обмазку, грунтовку и отделку.

На с е р е д и н у н и ж н е г о бисквитного пласта, пропитанного сиропом, л о ж к о й из н е р ж а в е ю щ е й стали положить крем. С п о м о щ ь ю большого н о ж а (его тупой стороной), начиная с середины пласта, д в и ж е н и я м и н о ж а вправо и влево р а в н о м е р н о распределить крем по пласту. П о л о ж и т ь на н и ж н и й пласт с кремом второй бисквитный пласт корочкой вниз. С п о м о щ ь ю плоской кисточки или специальной лейки пропитать верхний пласт с и р о п о м (60 % от нормы по рецептуре).

О п е р а ц и я № 10. П о к р ы т и е п о в е р х н о с т и пластов к р е м о м .

Взвесить на весах крем, предусмотренный по рецептуре. Л о ж к о й из н е р ж а в е ю щ е й стали выложить крем на середину пласта. С пом о щ ь ю большого н о ж а (его тупой стороной), начиная от середины пласта, д в и ж е н и я м и н о ж а вправо и влево равномерно распределить крем по поверхности.

О п е р а ц и я № 11. Н а р е з а н и е . Взять большой н о ж в правую руку. Тупой стороной н о ж а разметить полуфабрикат на прямоугольники размерами 35x85 мм, перевернуть нож. П о намеченным контурам разрезать пласт на п и р о ж н ы е большим н о ж о м , предварительно нагретым в горячей воде.

О п е р а ц и я № 12. О ф о р м л е н и е . Кондитерский м е ш о к с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполнить н а '/ 2 е г о о б ъ е м а кремом белого, розового или желтого цвета. Крем н у ж н о укладывать плотно, так как оставшийся воздух м о ж е т испортить рисунок. О б е и м и руками соединить края мешка, зажать правой рукой. Mешок д е р ж а т ь правой рукой перпендикулярно поверхности п и р о ж ного. Однократным н а ж а т и е м пальца руки на кондитерский мешок выдавить крем на его поверхность.

В кондитерский м е ш о к с насадкой «листик» выложить л о ж к о й из н е р ж а в е ю щ е й стали крем зеленого цвета. Расположить м е ш о к с насадкой под утлом 45° к поверхности пирожного, выдавить крем на поверхность п и р о ж н о г о .

Из пергаментной бумаги сделать корнетик с диаметром выпускного отверстия 1 мм, наполнить корнетик фруктовой начинкой с п о м о щ ь ю ложки. Расположить корнетик под углом 45° и выдавить на поверхность п и р о ж н о г о полоску или несколько точек.

О п е р а ц и я № 13. П р о в е р к а массы п и р о ж н о г о . Большим нож о м взять пять пирожных, уложить на весы на пергаментный лист, взвесить. Снять п и р о ж н ы е с весов, уложить их в б у м а ж н ы е капсулы или на лотки, застланные пергаментной бумагой.

Требования к качеству. О с н о в о й п и р о ж н ы х является бисквитный полуфабрикат, нарезанный по ф о р м е п и р о ж н о г о (прямоугольный, квадратный, треугольный). Слои бисквита д о л ж н ы быть пропитаны сиропом, прослоены кремом. Поверхность изделия д о л ж н а иметь четкий оригинальный рисунок с у з о р о м законченного характера, красивое сочетание цветовых оттенков.

Условия, сроки х р а н е н и я . Хранят изделия 36 ч в холодильной камере при температуре 2...6°С.

Т е х н о л о г и ч е с к а я карта

Н а и м е н о в а н и е изделия: П и р о ж н о е б и с к в и т н о е со сливочным к р е м о м

Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и с д о б н ы е булочные изделия издания 2000 г.

Раскладка: 42

Выход — 100 шт. массой по 45 г

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на полуфабрикаты, г | | | | Расхо  д  сырь  я  н  а  10  0  шт  .  гото  ­  вы  х  изделий  ,  г |
| Бискви  т  №  1 | Сиро  п  дл  я  промочк  и  №5  6 | Кре  м  «Шарлотт  »  №3  9 | Сиро  п  «Шарлотт  »  №4  0 |
| Мука пшеничная высшего сорта | 577 | — | — | — | 577 |
| Крахмал картофельный | 143 | — | — | — | 143 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Расход сырья на полуфабрикаты, г | | | | Расхо  д  сырь  я  н  а  10  0  шт  .  гото  ­  вы  х  изделий  ,  г |
| Бискви  т  №  1 | Сиро  п  дл  я  промочк  и  №5  6 | Кре  м  «Шарлотт  »  №3  9 | Сиро  п  «  Шарлотт  »  №4  0 |
| Сахар-песок | 713 | 399 | — | 629 | 1741 |
| Меланж | 1 188 | — | — | — | 1 188 |
| Масло сливочное | — | — | 709 | — | 709 |
| Яйца | — | — | — | 112 | 112 |
| Пудра ванильная | — | — | 6,9 | — | 6,9 |
| Коньяк или вино десертное | — | 37,3 | 2,8 | — | 40,1 |
| Молоко |  | — | — | 420 | 420 |
| Эссенция | **• 1** | — | — | — | 7,1 |
| Эссенция ромовая | — | 1,5 | — | — | 1,5 |
| И т о г о сырья н а полуфабрикаты | 2 628,1 | 437,8 | 718,7 | 1 161 | — |
| Начинка фруктовая | — | — | — | — | 116 |

Технологические условия. Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, с о е д и н е н ы кремом. Поверхность отделана кремом и фруктовой начинкой.

2.1.3. Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом

О п е р а ц и я № 1. Подготовка полуфабриката. Готовый бисквитный полуфабрикат, з а ч и щ е н н ы й н о ж о м или теркой, выровненный по краям большим ножом, р а з р е з а ю т вдоль по горизонтали на два-три пласта.

О п е р а ц и я № 2 . П р о п и т к а и с к л е и в а н и е пластов. После разрезания верхний пласт с н и м а ю т и кладут рядом с н и ж н и м на стол.

Поверхность н и ж н е г о пласта бисквита с п о м о щ ь ю лейки или плоской кисточки промачивают с и р о п о м (2/5 от нормы, п о л о ж е н н о й по рецептуре). Л о ж к о й из н е р ж а в е ю щ е й стали выкладывают на серед и н у пласта ф р у к т о в у ю начинку и с п о м о щ ь ю большого н о ж а смазывают его тонким слоем фруктовой начинки. Затем верхний пласт накладывают на н и ж н и й корочкой вниз и легкими нажатиями ладоней склеивают оба бисквитных пласта. Верхний пласт с п о м о щ ь ю лейки или плоской кисточки промачивают с и р о п о м (3/5 от нормы по рецептуре).

Фруктовую начинку кладут на с е р е д и н у верхнего пласта и больш и м н о ж о м распределяют ее по всей поверхности. Затем сверху на с е р е д и н у пласта кладут белковый крем и распределяют его большим н о ж о м по всей поверхности полуфабриката. Н о ж о м подр е з а ю т боковые кромки пласта.

О п е р а ц и я № 3 . Отделка п и р о ж н ы х . Кондитерской гребенкой, с м о ч е н н о й в горячей воде, проводят по поверхности крема, в результате чего образуются зигзагообразные линии. Н о ж о м , также смоченным в горячей воде, р а з р е з а ю т бисквит на п и р о ж н ы е р а з м е р а м и 40x90 мм. Отделяют п и р о ж н ы е одно от другого и ш п р и ц у ю т каждое кремом.

П р и м е ч а н и е . При использовании крема сырцового следует пирожные заколеровать в печи при температуре 220...230 °С в течение 1... 3 мин. После колеровки поверхность пирожных посыпают сахарной пудрой.

При использовании белкового крема заварного колеровку пир о ж н ы х в печи производить не следует.

Т р е б о в а н и я к качеству. П и р о ж н о е состоит из двух-трех слоев пропитанного с и р о п о м бисквита, с к л е е н н ы х ф р у к т о в о й начинкой; верх п и р о ж н о г о отделан белковым кремом и сахарной пудрой.

Условия и сроки х р а н е н и я . П и р о ж н ы е допускается хранить в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2 . . . 6 ° С .

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что является основой для бисквитных пирожных?
2. Приведите классификацию бисквитных пирожных.
3. При какой температуре колеруют белковый крем?
4. Добавляется ли крахмал в бисквитное тесто для приготовления бисквитных пирожных?
5. Назовите ассортимент бисквитных пирожных.
6. Перечислите условия и сроки хранения бисквитных пирожных с белковым кремом.

Ответы присылать на [lubov.kyz@yandex.ru](mailto:lubov.kyz@yandex.ru) до 10.05.2020