**Лекция**

**Технология приготовления пирожных**

Пирожные это штучные мучные кондитерские изделия весом от 33 до 110 г, имеющие разнообразную форму и художественно украшенную поверхность. Пирожное каждого наименования может выпускаться большим или малым. Так, например, бисквитное пирожное, глазированное помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г; воздушное с кремом – 55 и 35 г и т.п..

Наиболее распространенная геометрическая форма пирожных квадратная, прямоугольная и круглая. А так же пирожные могут иметь треугольную, ромбовидную, овальную и другую форму.

В соответствии с исходными выпеченными полуфабрикатами и особенностями изготовления пирожные подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные.

Процесс приготовления пирожных состоит из приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а затем сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов.

Требования к качеству. По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию изделий, без изломов и вмятин, с ровным срезом для нарезанных изделий.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются небольшие наплывы глазури.

На разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Полуфабрикаты в виде стаканчиков, рожков, корзиночек, шариков, батончиков, трубочек – наполнены отделочными полуфабрикатами.

 Бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.

Заварной полуфабрикат должен быть без сквозных трещин.

Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Комбинированные изделия состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов.

Для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

Процесс приготовления пирожных состоит из 3-х стадий:

приготовление выпеченных полуфабрикатов

приготовление отделочных полуфабрикатов

приготовление (монтаж) пирожных

Алгоритм приготовления пирожных

Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов

Выравнивание боковых сторон (для пластов)

Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)

Промачивание нижнего пласта

Смазывание и склеивание пластов

Промачивание верхнего пласта

Грунтование, смазывание или глазирование поверхности

Разрезание на пирожные

Отделка боковых сторон

 10. Отделка (украшение) поверхности

 Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченного п/ф и технологии приготовления пирожных.

**Приготовление**

**бисквитных пирожных**

Особенности приготовления бисквитных пирожных (тортов)

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для пирожных квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов и заготовок. Заготовки круглой или овальной формы формуют при помощи кондитерского мешка.

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся. Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом, джемом или помадой.

Распределение сиропа

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например: в двухслойных пирожных (тортах) на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных пирожных (тортах) – на нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

Распределение крема

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Процесс приготовления бисквитных пирожных о существляется по общему алгоритму приготовления пирожных (см. выше)

В таблице 15 приведены рецептуры для приготовления пирожных массового производства.

Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом». Пирожные, изготовленные по данной рецептуре, могут иметь различную форму. Наиболее распространенными являются «Полоски» (нарезное), «Бутербродики», «Риголетто».

«Полоски». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линей. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

«Бутербродики». Для пирожного «Бутербродики» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме (в виде батона). После укрепления структуры нарезают поперек, как хлеб. На ломтики, промоченные сиропом, из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой шприцуют кремовую змейку и украшают фруктовой начинкой.

«Риголетто». Для пирожного «Риголетто» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на два пласта. Оба пласта по месту разреза промачивают сиропом и склеивают кремом. Овальную поверхность смазывают тонким слоем крема, из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Разрезают на пирожные и каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой.

Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают фруктовой начинкой. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность смазывают тонким слоем фруктовой начинки, намечают контуры пирожных и украшают фруктами. При укладке фруктов желательно добиваться красивого рисунка и цветового сочетания. Затем заливают желе в несколько приемов. Если сразу обильно залить фрукты, то может нарушиться рисунок. После застывания желе пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

 Пирожное «Бисквитное с белковым кремом». Бисквитный пласт подготавливают так же, как и в предыдущем пирожном. Только поверхность, смазанную тонким слоем фруктовой начинки, грунтуют белковым кремом и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения пирожные подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220…230 ºС на 2…3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Пласты, не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой (донышко должно быть сверху) и глазируют помадой. После ее застывания разрезают горячим ножом на пирожные и каждое пирожное украшают кремом белковым и кремом «Шарлот».

Пирожные «Буше». Бисквитные пирожные «Буше» представляют собой две склеенные кремом или фруктовой начинкой лепешки бисквита «Буше» круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем, мусс, суфле или воздушный полуфабрикат. Поверхность глазируют помадой, шоколадом или желе.

Бисквит готовят способом «Буше». Формуют при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой в виде заготовок круглой формы диаметром 65 мм или овальной – размером 50…70 мм на кондитерских листах, выстланных бумагой. Выпекают при температуре 200 ºС около 20 минут. После выпечки охлаждают.

Пирожное «Буше, глазированное с кремом». Охлажденные заготовки склеивают попарно (донышками) кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делают для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировании. После охлаждения верхнюю заготовку промачивают сиропом, глазируют шоколадной помадой и украшают кремом.

Пирожное «Буше фруктовое». Донышки охлажденных заготовок промачивают сиропом и склеивают и склеивают конфитюром. Поверхность одной заготовки глазируют шоколадной помадой и украшают белой помадой рисунком в виде раскрученной спирали.

Пирожное «Штафетка». Бисквит готовят основным способом. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кофейным кремом и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и посыпают орехами. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для кофейного крема, г: сливочное масло – 913; сахарная пудра – 457; кофе молотый – 36; ликер – 46; орехи жареные – 137 (часть орехов оставляют для украшения). Выход: 1 515.

Сливочное масло взбивают с сахарной пудрой, добавляют вытяжку из кофе, мелко измельченные жареные орехи и ликер.

Пирожное «Рулет чешский». Бисквит готовят с добавлением какао. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кремом чешским шоколадным и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для крема чешского шоколадного, г: сливочное масло – 1 471; сахар-песок – 643; молоко – 643; крахмал картофельный – 92; какао-порошок - 37; коньяк или вино – 37. Выход: 2 500.