Група ПК 11-51

Майстер виробничого навчання Бачуріна Наталя Миколаївна

**Професія:** кондитер;

**Кваліфікація:** кондитер третього розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  №Уроку | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №45 | Приготування бісквітних тістечок | 1.Приготувати і відпустити вироби згідно з інструкційно-технологічних карток:Приготування бісквітних тістечок нарізних- Бісквітне фруктово желейне;- Улюблене;- Бісквітне з масляним кремом нарізне.2. Виконати дослідні завдання у робочому зошиті:- визначити час приготування виробів - описати вимоги до якості приготовлених виробів.3. Оформити звіт, в т. ч. фото-звіт, зробити висновок надіслати майстру виробничого навчання відповідно до обраного способу. Вайбер, телеграм 0970568926Електронна адреса для виконаних завданьbachurinanatala@gmail.com | 1.Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ, 2002)Інструкційно-технологічні картки виробів:- Бісквітне фруктово желейне;- Улюблене;- Бісквітне з масляним кремом нарізне. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**(по підручнику Г.Т. Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ, 2002)**

**тістечко «Бісквітне нарізне фруктово-желейне »**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**п/п | **Найменування сировини** | **Маса, г** | **Послідовність операцій** | **Технологія приготування виробу** |
| 1.2.3.4.5.7.89.10.11. | Борошно пшеничнеКрохмаль картоплянийЯйця (меланж)ЦукорЕсенція**Вихiд тiста**(**Бісквітний н/ф)**Фруктова начинка Сироп для просочуванняФруктиЖеле на агарі**Вихід** | 88,721,8183,0109,61,07**404****316**30072,9118,92**900****10 шт. по 90 г** | 1. Розрізання бісквітного капсуля на пласти.2. Просочування пластів сиропом.3. Склеювання пластів фруктовою начинкою.4. Змащування поверхні виробу фруктовою начинкою.5. Оздоблення поверхні виробу свіжими або консервованими фруктами.6. Вирівнювання боків виробу і змащування їх тонким шаром фруктової начинки.7. Обгортання боків пергаментом і заливання поверхні фруктовим желе.8. Вистоювання виробу для застигання желе.9. Знімання пергаменту і нарізання тістечок.10. Обсипання тістечок бісквітними крихтами. | Випечений і охолоджений бісквітний капсуль розрізають на 2-3 пласти. Просо-чують їх сиропом. Склеюють фруктовою начинкою просочені сиропом пласти. Зверху виробу викладають свіжі чи консервовані фрукти, нарізані скибочками чи цілі з додаванням цукатів або без них. Бокові сторони виробу рівняють ножем і змащують тонким шаром фруктової на-чинки. Обгортають виріб пергаментом так, щоб він виступав над поверхнею. Послідовно змащують зверху фруктів желе, а після його застигання, заливають повністю всю поверхню. Після застигання знімають пергамент і гарячим ножем нарі-зають на скибочки-тістечка (прямокутної форми) і обсипають тістечка бісквітними крихтами.  |

**Картка контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/р** | **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| 1.  | Зовнішній вигляд |  | Форма тістечка прямокутна, поверхня оздоблена фруктами чи цукатами і залита прозорим желе, желе застигле, на бічному зрізі два чи три пласти бісквіту, просочені сиропом і склеєні фруктовою начинкою. |
| 2. | Смак | Смак приємний, солодкий.  |
| 3. | Запах | Запах приємний, ароматний. |
| 4. | Колір | Колір бісквіту жовтий, желе фруктове прозоре. |
| 5. | Консистенція | Консистенція бісквітного напівфабрикату дрібнопориста, ніжна; желе драглистої консистенції. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)**

**Тістечко «Бісквітне нарізне з масляним кремом»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса,г** | **Послідовність виконання операцій** | **Технологія приготування**  |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11. | **Для тіста**БорошноЦукорМеланжКрохмаль картоплянийЕсенція**Маса тіста****Маса напівфабрикату**Начинка фруктоваСироп для просочування**Крем масляний** Масло сливочне Молоко згущене Пудра цукроваЕсенція **Вихід** | 88.7110183211.4**405****316**30072**164**15040311**10шт по 90 г.** | 1.Розрізання бісквітного капсуля на пласти.2.Просочування пластів сиропом.3.Склеювання пластів фруктовою начинкою. 4.Змащування поверхні виробу фруктовою начинкою.5.Оздоблення поверхні виробу свіжими або консервованими фруктами.6.Вирівнювання боків і змащування їх тонким шаром фруктової начинки.7.Розрізання і оформлення виробу масляним кремом. |  В бачок збивальної машини закладають яйця чи меланж (після первинної обробки), цукор і збивають масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму. Маса вважається збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об’ємі у 2.5-3 рази, стане однорідною, пишною і на її поверхні буде залишатися слід від збивача чи лопатки. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додають есенцію, потім поступово всипають суміш просіяного разом з крохмалем борошна. Тісто замішують обережно, але швидко (протягом 15-30 сек.) Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують сиропом.пласти смащують фруктовою начинкою. На поверхню наносять шар крему і пригладжують ножем(грунтують) . бокову сторону капсулю рівняють ножем і нарізають його на прямокутні тістечка. Кожне тістечко оздоблюють кремом і фруктовою начинкою. Крем можно використовувати різного кольору і смаку. |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| **ЗОВНІШНІЙ ВИД** | ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ Ð±Ð¸ÑÐºÐ²Ð¸ÑÐ½Ð¾Ðµ Ð¿Ð¸ÑÐ¾Ð¶Ð½Ð¾Ðµ Ð½Ð°ÑÐµÐ·Ð½Ð¾Ðµ ÑÐ¾ÑÐ¾ | Форма тістечка прямокутна, поверхня оздоблена масляним кремом, на бічному зрізі два чи три пласта бісквиту, просочені сиропом і склеєні фруктовою начинкою. |
| **КОЛІР** |  Жовтий |
| **ЗАПАХ** | Приємний, ароматний |
| **СМАК** | Приємний, солодкий |
| **КОНСИСТЕНЦІЯ** | Консистенція бісквітного напівфабрикату дрібнопориста, ніжна. |

**Інструкційно-технологічна картка**

**По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)**

**БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «УЛЮБЛЕНЕ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса,г** | **Послідовність виконання операцій** | **Технологія приготування**  |
| 1.2.3.4.5.6.7.89.10.11.12. | **Бісквіт основний з родзинками**Борошно пшеничнеКрохмаль картоплянийЦукорЯйцяРодзинки**Маса тіста**Начинка фруктоваСироп для просочуванняПомада**Крем масляний** Масло вершкове Пудра цукроваВанільна пудра Коньяк**Вихід** | 7426,5914152212**2730****210**4202240**1400**721715,45,61,4 **100шт** **по 70г.** | 1.Розрізання бісквітного капсуля на пласти.2.Просочування пластів сиропом.3.Склеювання пластів фруктовою начинкою. 4. Поверхня виробу заглазурована білою помадкою.5,Розрізання і оздоблення виробу масляним кремом. |  В бачок збивальної машини закладають яйця чи меланж (після первинної обробки), цукор і збивають масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму. Маса вважається збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об’ємі у 2.5-3 рази, стане однорідною, пишною і на її поверхні буде залишатися слід від збивача чи лопатки. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додають есенцію, потім поступово всипають суміш просіяного разом з крохмалем борошна. Тісто замішують обережно, але швидко (протягом 15-30 сек.) Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують сиропом. пласти змащують фруктовою начинкою. На поверхню наносять шар крему і пригладжують ножем (грунтують) . бокову сторону капсулю рівняють ножем і нарізають його на прямокутні тістечка. Кожне тістечко оздоблюють кремом і фруктовою начинкою.  |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| **ЗОВНІШНІЙ ВИД** | ВЧИТИСЯ НІКОЛИ НЕ ПІЗНО ! | Форма прямокутна, трикутна чи квадратна; поверхня заглазурована білою помадою і оздоблена довільним візерунком з масляного крему; помада лежить рівним шаром, не розтріскана; на бічному зрізі видно два чи три пласти бісквіту з родзинками, просочені сиропом і склеєні масляним кремом. |
| **КОЛІР** |  Жовтий |
| **ЗАПАХ** | Приємний, ароматний |
| **СМАК** | Приємний, солодкий |
| **КОНСИСТЕНЦІЯ** | ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий. |