**Тема:** Приготовление пирожных воздушных и миндальных.

Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий (пирожных воздушных).

**Цель занятия:** изучить ассортимент пирожных из воздушного и миндального п/ф, закрепить теоретические знания составления нормативной документации; произвести расчет сырья для приготовления изделий.

**Задание:** произвести расчет сырья для приготовления пирожного «Лада» на 150 шт готовых изделий. Составить сводную ведомость. Схему приготовления пирожного.( схему составить начиная с подготовки сырья).

**Приготовление**

**воздушных пирожных**

**Алгоритм приготовления воздушных пирожных**

1. Приготовление воздушного полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов.

2. Склеивание заготовок.

3. Отделка (украшение) поверхности

**Особенности приготовления воздушных пирожных**

Воздушное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления воздушных пирожных приведены в таблице

Таблица

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты и сырье** | **Масса, г для приготовления 100 штук** | | | | | |
| **Воздушное с кремом** | **Воздушное с кремом двойное** | **Грибок** | **Лада** | **Воздушно-ореховое** | **Танечка** |
| Воздушный полуфабрикат | 2345 | 3555 | 1500 |  |  | 2015 |
| Крем сливочный | 3160 | 2945 | 2700 | 1065 |  |  |
| Воздушный полуфабрикат с мукой |  |  |  | 4005 |  |  |
| Воздушно-ореховый полуфабрикат |  |  |  |  | 4365 |  |
| Крем белковый |  |  |  | 665 |  |  |
| Сахарная пудра |  |  |  |  | 135 |  |
| Фруктовая начинка |  |  |  | 100 |  |  |
| Джем |  |  |  | 665 |  |  |
| Шоколад |  |  |  | 505 |  |  |
| Бисквит «Буше» |  |  | 205 |  |  |  |
| Помада шоколадная |  |  | 800 |  |  |  |
| Фрукты, цукаты |  |  | 300 |  |  |  |
| Крем на сливках кофейный |  |  |  |  |  | 2015 |
| Шоколадная глазурь |  |  |  |  |  | 970 |
| Выход | 5500 | 6500 | 5500 | 7000 | 4500 | 5000 |

**Пирожное «Воздушное с кремом».** Воздушное тесто формуют в виде заготовок круглой (d 55-60 мм) или овальной формы (45х70 мм). После выпечки и охлаждения заготовки выкладывают выпуклой стороной в бумажные гофрированные капсулы. Плоскую сторону украшают сливочным кремом.

**Пирожное «Воздушное с кремом двойное».** Для двухслойного пирожного используют заготовки овальной формы с гладкой или рифленой поверхностью. Одну заготовку выкладывают выпуклой стороной в бумажную капсулу, плоскую сторону украшают в виде змейки кремом и на него плоской стороной кладут вторую заготовку.

**Пирожное «Грибок».** Заготовку круглой формы отделывают кремом в виде конуса, на вершину укладывают заглазированную помадой «шляпку» из бисквита «Буше» и пирожное украшают цукатами, фруктами.

**Пирожное «Лада».** Донышки двух заготовок воздушного полуфабриката с орехами круглой или овальной формы склеивают смесью, состоящей из кремов сливочного, белкового и джема, взятых в соотношении 1:1:1. Поверхность украшают небольшим количеством крема, узором из шоколада и фруктовой начинкой.

Рецептура для приготовления воздушного полуфабриката: сахар 684, яичные белки 540, мука 108, ванильная пудра 7, орехи на посыпку 205. Выход 1000 г.

**Пирожное «Воздушно-ореховое».** Воздушно-ореховое тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде заготовок круглой или овальной формы. Выпекают при t 100-110˚С в течение 35-40 минут. После выпечки и охлаждения пирожное посыпают сахарной пудрой.

Рецептура для приготовления воздушно-орехового полуфабриката: сахар 738, яичные белки 369, орехи жареные 314, ванильная пудра 9. Выход 1000 г

**Пирожное «Танечка».** Заготовки круглой формы украшают кофейным кремом и ставят в холодильник. После охлаждения глазируют шоколадом.

Сверху пирожное можно украсить небольшими фигурными заготовками, выпеченными из воздушного теста.

Рецептура для приготовления кофейного крема на сливках: масло сливочное 1144, сливки 35% 274, сахар 655, кофе натуральный 61, ликер кофейный 41.

**Приготовление**

**миндальных пирожных**

I. **Алгоритм приготовления миндальных пирожных**

1. Приготовление миндального полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов

2. Склеивание заготовок

3. Отделка (украшение) поверхности

**II. Отличительные особенности приготовления мидальных пирожных**

Миндальное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления миндальных пирожных приведены в таблице

Таблица

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты и сырье** | **Масса, г для приготовления 100 штук** | | | |
| **Миндаль-ное** | **Диош** | **Ореховое однослойное с помадой** | **Варшав-ское** |
| Миндальный полуфабрикат | 3900 | 3460 |  |  |
| Конфитюр клубничный |  | 540 |  |  |
| Шоколад |  | 240 |  |  |
| Ореховый полуфабрикат |  |  | 5980 |  |
| Помада |  |  | 520 |  |
| Песочный полуфабрикат |  |  |  | 2720 |
| Фруктовая начинка |  |  |  | 1700 |
| Патока |  |  |  | 200 |
| Орехово-белковая масса |  |  |  | 2900 |
| Выход | 3900 | 4200 | 6500 | 7000 |

**Пирожное «Миндальное».** Из миндального теста формуют заготовки круглой или овальной формы и выпекают при t 150…160 ˚С в течение 20 минут.

**Пирожное «Диош».** Заготовки миндального полуфабриката круглой или овальной формы склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

**Пирожное «Ореховое однослойное с помадой».** Ореховый полуфабрикат круглой или овальной формы после охлаждения сверху глазируют белой или розовой помадой.

**Пирожное «Варшавское».** Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5…6 мм и выпекают до полуготовности. Затем песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4…5 мм. Выпекают при t 150…160 ˚С в течение 20 минут. Сразу же после выпечки разрезают на пирожные размером 40х90 мм и смазывают их подогретой до 70 ˚С патокой.

Рецептура для приготовления орехово-белковой массы: мука 79, сахар-песок 529, яичные белки 218, орехи 265, эссенция 0,5. Выход 1000

Яичные белки взбивают до устойчивой пены. Орехи пропускают через мясорубку 3-4 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Измельченные орехи соединяют с сахарным песком и постепенно добавляют при взбивании в яичные белки, затем добавляют муку и взбивание прекращают.

[luda\_80-80@mai.ru](mailto:luda_80-80@mai.ru) срок выполнения 9.04