**Уважаемые студенты, продолжаем изучать тему «Организация приготовления, приготовление, оформление и реализация простых и сложных мучных кондитерских изделий»**

Задание рассчитано на 1 пару (2 часа)

**Сегодня изучим:**

1.Приготовление изделий из заварного теста

2.Приготовление изделий из пресного слоеного теста

3.Приготовление изделий из сахарного теста

4.Приготовление изделий из тюлипного теста

4.После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по теме занятия по следующей ссылкам:

<https://www.youtube.com/watch?v=dlgycq30J4U>

<https://www.youtube.com/watch?v=dHb3mwVh6_4>

**Приготовление изделий из заварного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовления заварного теста используют муку со средним содержанием клейковины. Приготовление теста состоит из двух стадий: заваривание муки и соединение заварки с яйцами. Способ разрыхления физический. Тесто содержит много яиц. В результате в первый момент выпечки под действием высокой температуры на поверхности изделий образуется плотная корочка из денатурированного белка. Пары влаги, стремящиеся выйти наружу, растягивают клейковину, и изделие увеличивается в объеме. Плотная корочка на поверхности задерживает пары влаги, и они начинают прижимать тесто к корочке. Внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремами или начинками.

Соотношение основных компонентов: муки : воды : масла = 1 : 1 : 0,5

**Рецептура для приготовления заварного полуфабриката:** мука 456, вода 440, масло сливочное 228, меланж 786, соль 6. Выход 1000

Воду, соль и сливочное масло доводим до кипения, добавляем всю муку сразу, перемешиваем до однородной консистенции и прогреваем, помешивая, до образования сухой пленочки на дне кастрюли. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивальной машины и перемешивают лопастным или крючкообразным взбивателем для охлаждения до t не ниже 65-70ºС. Продолжая перемешивание, постепенно добавляют меланж (или яйца). Готовность теста определяют по образованию треугольника на лопатке.

Заварное тесто, приготовленное на молоке, называется **«Паташу».**

**Требования к качеству:** тесто должно иметь однородную консистенцию.

**Формование и выпечка:** тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде палочек, шариков, колец на кондитерских листах слегка смазанных маслом. Выпекают при t 220-230ºС первые 15 минут не открывая дверцы жарочного шкафа, а затем температуру понижают до t 180-200ºС и выпекают до готовности. Готовность полуфабриката определяют по плотности бочков.

**Требования к качеству п/ф:** форма правильная, не расплывчатая, с большим объемом, на поверхности допускаются небольшие трещины, цвет темно-желтый или темно-кремовый, внутри большая полость.

***Профитроли.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде мелких шариков диаметром 1 см. Выпекают при t 180-200ºС.

Используют профитроли как гарнир к бульону. Профитроли более крупного размера наполняют кремом или различными паштетами и пастами.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый.

***Кольца воздушные.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде круглых или овальных колец массой 80-90 г. Выпекают при t 180-200ºС. Готовые изделия после выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Кольца можно наполнить творожным кремом, посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, посыпаны сахарной пудрой.

***Булочка со сливками.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой d 1,5 см и формуют в виде шариков массой 58 г на кондитерских листах слегка смазанных жиром. Выпекают при t 180-200ºС. После выпечки и охлаждения верхнюю часть булочки срезают по горизонтали, полость заполняют из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой кремом из сливок, накрывают срезанной частью и посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, круглой формы, без крупных трещин, цвет желтый, наполнены кремом из сливок, сверху посыпаны сахарной пудрой.

В таблице приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Профитроли
2. Кольца воздушные
3. Булочка со сливками

 Таблица

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 |
| Мука | 650 | 260 | 1530 |
| Масло сливочное | 300 |  | 770 |
| Яйца (меланж) | 800 | 200 | 2150 |
| Вода | 650 | 230 | 1500 |
| Сахар | 10 | 10 |  |
| Соль | 15 | 5 | 30 |
| Маргарин для смазки листов | 15 |  |  |
| Маргарин |  | 120 |  |
| Сахарная пудра для посыпки |  | 10 | 300 |
| Для крема: |  |  |  |
| Сливки 30% |  |  | 3800 |
| Ванильная пудра |  |  | 10 |
| Сахарная пудра |  |  | 700 |
| Выход: | 1000 | 10 шт. / 50 г | 100 шт. / 75 г |

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении заварного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто при формовании расплывается; заварной полуфабрикат расплывчатый*Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем*Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности*Изделия припеклись к кондитерскому листу*Заварной полуфабрикат осел при выпечки*Заварной полуфабрикат оседает после выпечки* | Слишком жидкая консистенция теста; кондитерские листы сильно смазаны жиром*Мука с небольшим содержанием клейковины; слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки*Высокая температура выпечки; слабая консистенция теста*Неправильно подготовлены кондитерские листы*Открывали дверцу жарочного шкафа в первые 15 минут выпечки изделий; рано снизили температуру выпечки*Недостаточное время выпечки* |

**Приготовление изделий из пресного слоеного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Тесто замешивают на воде с добавлением кислоты. Для приготовленияпресного слоеного теста используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура пресного теста должна быть эластичной, поэтому замес долгий. Лимонная кислота, используемая при замесе теста, применяется как улучшитель клейковины. В слабокислой среде повышается вязкость белковых веществ, вследствие чего тесто становится более эластичным и упругим. С этой целью для замеса теста можно использовать теплую воду и добавлять немного растительного масла.

Разрыхляют тесто механическим способом – путем прослаивания. Соотношение муки и воды в пресном тесте 2 : 1.

**Рецептура для приготовления пресного слоеного полуфабриката:** мука 658, в т.ч. для подпыливания 67; масло сливочное 438; яйца 33; соль 5; кислота лимонная 0,8; вода 237. Масса сырья 1372. Выход полуфабриката 1000 г.

Процесс приготовления пресного слоеного теста состоит из 3-х стадий: приготовление теста, подготовка жира, прослаивание.

**1 стадия – приготовление теста:** в воде растворяют соль, яйца и лимонную кислоту, добавляют муку с учетом остатка на подпыл (≈7 %), подготовки масла (≈10 %) и различной влагопоглащаемости и перемешивают до однородной массы, пока тесто не станет гладким. Готовое тесто подкатывают в шар на столе подпыленном мукой, на поверхности делают крестообразный надрез для лучшего ослабления клейковины, накрывают влажной салфеткой и оставляют для набухания белков на 30 минут.

**2 стадия** – **подготовка масла:** масло (t 10 – 15ºС) измельчают, добавляют оставшуюся лимонную кислоту и 10 – 40 % ( оптимально 20%) муки от веса масла, перемешивают до однородной консистенции. Подготовленное масло формуют в прямоугольный пласт толщиной не более 1,5 см и ставят в холодильник для охлаждения.

**3 стадия – прослаивание:** для прослаивания тесто и масло берут в соотношении 2 : 1. Консистенция теста и масла должна быть одинаковой. Тесто раскатывают в пласт размером в 2 раза больше площади масла. На половину теста выкладывают масло, холодной водой смачивают края и накрывают другой половиной. Края теста защипывают. Тесто разворачивают на 90º и раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 4 слоя, переворачивают на 90º и опять раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 3 слоя. Тесто ставят в холодильник на 1 час. После охлаждения операцию повторяют: тесто раскатывают 2 раза и складывают один раз в 4 слоя и один раз в 3 слоя. Затем тесто опять ставят в холодильник на 1 час для охлаждения и расслабления клейковины. После охлаждения тесто готово к формованию.

**Всего тесто прослаивают 4 раза и складывают 2 раза в 4 слоя и 2 раза в 3 слоя или прослаивают 4 раза и складывают каждый раз в 4 слоя. При этом получается максимально допустимое количество слоев в тесте 512 и 256 слоев масла.**

При постоянном прослаивании тесто затягивается и его очень трудно раскатывать. При надавливании слои теста могут порваться и жир выходит наружу. Нарушается слоистость. Прослаивая теплое тесто, жир может впитаться в тесто и слоистость также нарушается.

**Требования к качеству:** готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса, консистенция упругая, эластичная.Температура теста должна быть 20ºС.

**Формование и выпечка:** готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3- 10 мм и при помощи ножа, выемок или резца вырезают заготовки (или выпекают пластом) на чистых кондитерских листах, смоченных водой при t 240 – 270ºС. Вода препятствует сжиманию тестовых заготовок и способствует большему подъему изделий. В процессе выпечки под действием высокой температуры жир тает и впитывается в тесто. Слои становятся легкими. Пары влаги, образующиеся при выпечки, стремятся выйти наружу и приподнимают эти слои, изделие увеличивается в объеме в 2-4 раза. Готовность определяют при помощи ножа – приподнимая пласт, он не должен прогибаться.

**Требования к качеству:** форма полуфабриката правильная (прямоугольная, треугольная и др.), поверхность золотистого или светло-коричневого цвета, изделие с хорошим подъемом, тонкие слои от белого до светло-желтого цвета легко отделяются.

В таблице приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Пирожки слоеные с различными фаршами 6. Ушки слоеные(печенье «Берлинское.»)
2. Кулебяка с различными фаршами 7. Ватрушки из слоеного теста
3. Курник с творогом или повидлом
4. Батончики слоеные с орехами 8. Рожки слоеные
5. Языки слоеные 9. Волованы

 Таблица

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье и полуфабрикаты | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Тесто слоеное | 600 | 630 | 500 | 10800 |  590 |  529 | 290 | 590 | 470 |
| Фарш | 300 | 530 |  |  |  |  | 150 |  |  |
| Меланж для смазки |  15 |  10 |  10 |  |  |  |  7 |  8 |  10 |
| Блинчики выпеченные |  |  | 100 |  |  |  |  |  |  |
| Для фарша: курица |  |  | 450 |  |  |  |  |  |  |
|  куриные гребешки |  |  |  30 |  |  |  |  |  |  |
|  рис |  |  |  60 |  |  |  |  |  |  |
|  яйца |  |  |  80 |  |  |  |  |  |  |
|  грибы белые свежие |  |  | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  масло сливочное |  |  |  50 |  |  |  |  |  |  |
| зелень петрушки |  |  |  10 |  |  |  |  |  |  |
|  соль |  |  |  6 |  50 |  |  |  |  |  |
|  перец |  |  |  0.2 |  |  |  |  |  |  |
| Мука |  |  |  | 6400 |  |  |  |  |  |
| Маргарин |  |  |  | 3150 |  |  |  |  |  |
| Меланж |  |  |  |  425 |  |  |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |  1 |  |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  1 |  |  |  |  |  |
| Для начинки: орехи |  |  |  | 3000 |  |  |  |  |  |
| сахар-песок |  |  |  |  250 |  65 | 130 |  |  |  |
| яйца |  |  |  |  330 |  |  |  |  |  |
| Сахарная пудра  |  |  |  |  600 |  |  |  |  50 |  |
| Повидло |  |  |  |  |  |  |  |  200 |  |
| Выход: | 10шт / 75 г | 1000 | 1000 | 100шт/125 г | 10шт/50 г | 10шт /50 г | 10шт/35 г | 10шт70 г | 10шт /40 г |

***Пирожки слоеные с различными фаршами.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм‚ разрезают на квадраты или круглой выемкой вырезают заготовки‚ раскладывают фарш‚ края смазывают яйцом и формуют в виде треугольника или книжки‚ круглой формы из двух кругов или полукруглой формы.

Масса теста 60 г‚ фарша – 30 г. Укладывают на подготовленные кондитерские листы‚ смазывают меланжем и сразу же выпекают.

**Требование к качеству:** пирожки правильной формы‚ с блестящей поверхностью золотистого цвета‚ с ярко выраженной слоистостью‚ хорошо пропечены.

***Кулебяка слоеная с различными фаршами.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4 мм. Часть теста оставляют для украшения. Остальное тесто делят на два пласта: один более широкий‚ другой более узкий для основания кулебяки. Основание укладывают на подготовленный кондитерский лист и выпекают до полуготовности. На выпеченный и охлажденный пласт выкладывают фарш‚ края смазывают яйцом и накрывают вторым пластом‚ слегка прижимая к основанию. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. Выпекают при t 210 – 230ºС.

Можно кулебяку выпекать в один прием. Выпечка основания кулебяки отдельно предотвращает «закал».

**Требование к качеству:** форма правильная‚ поверхность светло-коричневого цвета украшена фигурками из теста‚ тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено.

***Курник.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм и вырезают две круглые лепешки: одну большего‚ другую меньшего размера. В подготовленную форму выкладывают лепешку меньшего размера‚ края смазывают яйцом‚ покрывают ее блинчиком‚ а на него выкладывают фарши из курицы‚ грибов‚ риса и яиц‚ перекладывая их блинчиками. Должно получиться 5 слоев блинчиков и 4 слоя фарша. Все накрывают второй лепешкой‚ края плотно прижимают к нижней лепешке. Поверхность смазывают яйцом‚ украшают фигурками из теста‚ еще раз смазывают яйцом и выпекают при t 210 – 230ºС.

Для фаршей: мякоть курицы нарезают ломтиками и заправляют маслом; в рассыпчатый рис добавляют ¼ нормы крутых нарезанных яиц; свежие белые грибы‚ нарезанные ломтиками и поджаренные на масле‚ смешивают с куриными гребешками‚ припущенными и нарезанными ломтиками; яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.

**Требование к качеству:** изделие куполообразной формы‚ поверхность блестящая‚ светло-коричневого цвета‚ украшена фигурками из теста; на разрезе видны слои фарша‚ переложенные блинчиками‚ тесто хорошо пропечено‚ сухое‚ хрупкое.

***Батончики слоеные с орехами.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм‚ разрезают на полосы размером

7×12 см‚ кладут ореховую начинку и завертывают рулетом. Выпекают при t 240 – 250ºС. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

**Требование к качеству:** изделия имеют форму трубочки‚ поверхность посыпана сахарной пудрой‚ на разрезе видна начинка из орехов в виде спирали.

***Языки слоеные.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм‚ овальной выемкой с зубчатыми краями вырезают заготовки и раскатывают их в длину на столе‚ посыпанном сахарным песком. Укладывают на подготовленный кондитерский лист и зубчатым резцом вдоль изделий проводят линию для предохранения поверхности от вздутий. Выпекают при t 240 – 250ºС.

**Требование к качеству:** изделия удлиненной овальной формы‚ сверху посыпаны сахаром‚ тесто сухое‚ хрупкое‚ легко расслаивается.

***Ушки слоеные.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 3 мм на столе‚ посыпанном сахарным песком. Свертывают по длине пласта с двух сторон к середине и пополам в виде рулета. Разрезают на изделия ширенной 1‚5- 2см и укладывают на кондитерский лист спиралью вверх. Выпекают при t 240 – 250ºС. В процессе выпечки изделия переворачивают.

**Требования к качеству:**  форма изделий в виде сердечка‚ видны слои сахара‚ тесто сухое‚ хрупкое.

***Печенье «Берлинское».*** Формуют так же‚ как и «Ушки слоеные». После выпечки поверхность изделий смазывают фруктовой начинкой с добавлением лимона и глазируют помадой.

***Ватрушки из слоеного теста с творогом или повидлом.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него заготовки круглой формы массой 29 г. Края заготовки защипывают так, чтобы получился бортик. Укладывают на листы, донышко прокалывают и наполняют фаршем (15 г). Поверхность ватрушки с творогом смазывают яйцом и выпекают при t 230 – 250ºС.

**Требования к качеству:**  форма изделий круглая‚ поверхность блестящая, видна начинка творожная или повидло, тесто сухое‚ хрупкое.

***Рожки слоеные.*** Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой гофрированной выемкой диаметром 90 мм заготовки массой 59 г. Раскатывают скалкой в одном направлении, придавая им овальную форму. На середину заготовки отсаживают полоску повидла (20 г), края полоски смазывают яйцом и формуют в виде полумесяца. Укладывают на кондитерские листы и выпекают при t 230 – 250ºС. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:**  форма изделий в виде полумесяца‚ поверхность посыпана сахарной пудрой, тесто сухое‚ хрупкое, внутри изделия видно повидло.

***Волованы.*** Это тарталетки из слоеного теста круглой или овальной формы, которые наполняют различной начинкой или кремом.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой выемкой заготовки. Половину заготовок укладывают на подготовленный кондитерский лист и смазывают их меланжем. У остальных заготовок вырезают середину выемкой меньшего диаметра. Кольца кладут на противень сверху заготовок в виде бортика. Поверхность смазывают яйцом, в середине делают проколы и выпекают при t 240 – 250ºС.

**Требования к качеству:**  форма изделий круглая‚ поверхность блестящая, внутри углубление, тесто сухое‚ хрупкое.

***Пай с ягодами.*** *Рецептура (в г):* тесто слоеное 150, для начинки: сметана 20-ной жирности – 440, миндальные лепестки – 80, яйца – 140, сахар-песок – 280, смородина черная с/м– 100, смородина красная – 100, брусника с/м – 100, каби (желирующий порошок) – 20, гель – 100. Выход 1 шт.

Слоеное тесто формуют в виде тарталетки и выпекают до полуготовности под прессом. В тарталетку выкладывают начинку из сметаны, яиц и миндальных лепестков. Выпекают до готовности и охлаждают. Ягоды с добавлением сахара и каби уваривают и охлаждают. Готовую начинку из ягод выкладывают в тарталетку и глазируют горячим гелем.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пресного слоеного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто при слоении рвется, масло выступает.*Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, сухой и жесткий, с толстыми слипшимися слоями, т.е. с «закалом»*Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие*Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат)*Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком.*Поверхность слоеного полуфабриката темная* | Недостаточное охлаждение теста и масла, масло слишком мягкое, высокая температура помещения; или слишком низкая температура теста и масла, масло очень твердое; использование муки с небольшим содержанием клейковины; *Мука с небольшим содержанием клейковины; высокая температура помещения, где прослаивалось тесто; масло при прослаивании имело слишком низкую температуру или было слишком мягким, что привело к неравномерному прослаиванию; недостаточное охлаждение теста; низкая температура выпечки, что приводит к вытеканию масла*Недостаточно прокололи пласт перед выпечкой; края смазали яйцом; использовали тупые выемки*Листы не смочили водой; перед формованием тесто мало охлаждали*Низкая температура выпечки.*Высокая температура выпечки* |

**Полуфабрикаты из сахарного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовления сахарного теста используют яично-молочный сироп. Тесто должно иметь мазеобразную консистенцию. Для улучшения качества теста его можно выдержать в течение суток в холодильнике. Сахарное тесто можно приготовить с добавлением орехов. Соотношение основных компонентов: муки: сахара : молока = 1:1:1

В таблице приведены рецептуры для приготовления полуфабрикатов из сахарного теста:

1. Сахарное тесто

2. Сахарное тесто с орехами

 Таблица

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 |
| Мука | 499 | 380 |
| Сахар | 499 | 380 |
| Молоко | 499 | 380 |
| Яйца | 125 | 95 |
| Ванилин | 5 | 4 |
| Орехи |  | 258 |
| Маргарин | 10 | 10 |
| Выход: | 1000 | 1000 |

**Сахарное тесто.** Молоко, сахар и яйца перемешивают до растворения сахара, добавляют ванилин и муку, замешивают тесто.

**Сахарное тесто с орехами.** Готовят так же, но вместе с мукой добавляют измельченные орехи.

**Формование и выпечка:** тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, при помощи трафаретов разнообразной формы.

Выпекают при t 200 – 250ºС 8-10 минут. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, корзиночки и т.п. Используют в приготовлении десертов, для украшения тортов, пирожных и наполнения.

**Требования к качеству:** поверхность полуфабрикатаглянцевая, цвет от желтого до светло-коричневого. Выпеченный полуфабрикат имеет небольшую влажность и содержит значительное количество сахара, поэтому быстро затвердевает и становится ломким.

**Полуфабрикаты из тюлипного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Полуфабрикаты из тюлипного теста в виде корзиночек используют в приготовлении десертов, а также тюлипное тесто можно использовать для изготовления различных украшений к десертам, тортам, пирожным и нанесения рисунка на поверхность бисквита «Джоконда». Название этого теста происходит от анг. «tulip»-тюльпан и поэтому его так же называют «тюльпанным» или «тулипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста. Все компоненты в тюлипном тесте соединяют в соотношении 1 : 1.

**Рецептура для приготовления тюлипного теста:** мука 250, яичные белки 250, сливочное масло 250, сахарная пудра 250. Выход теста 1000

Яичные белки, сахарную пудру и муку перемешивают, добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель.

**Требования к качеству:** тесто должно иметь однородную мазеобразную консистенцию.

**Формование и выпечка:** тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5-2 мм или при помощи трафаретов разнообразной формы.

Выпекают при t 200 – 230ºС 3-4 минуты. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, сигаретки, корзиночки и т.п.

**Требования к качеству:**форма правильная, поверхность без трещин, пузырей и пятен, цвет полуфабриката без красителей желтоватый, золотистый или светло-коричневый, консистенция хрупкая.

***Бисквит «Джоконда».*** Представляет собой бисквит с рисунком на поверхности. Подкрашенное тюлипное тесто наносят на силиконовый коврик при помощи решеток для декора, кондитерской гребенки, бумажного корнетика (рисунок в виде тонких цветных нитей), штампа с рисунком под дерево или просто при помощи палетты. Затем силиконовый коврик с нанесенным рисунком помещают в морозильную камеру. После замораживания сверху при помощи рамки наносят тонкий слой бисквита «Джоконда» или бисквитного теста для рулета. Выпекают при t 200ºС. После выпечки и охлаждения пласт переворачивают силиконовым ковриком вверх. Снимают коврик и пласт разрезают специальным резцом на полоски определенной длины и ширины. Используют для отделки боковых сторон тортов и пирожных.

**Требования к качеству:** бисквит хорошо пропечен, при сгибании не ломается, с цветным рисунком.

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**2.Составить технологическую схему приготовления пресного слоеного теста и технологическую карту на приготовление вартушки слоеной или пришлите фотографию приготовленных изделий из заварного или слоеного теста.**

**Выполненное задание на проверку прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 21.04.2020г.**