**Уважаемые студенты, переходим к изучению новой темы «МЕЛКОШТУЧНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕИЯ»**

**Задание рассчитано на 1 пару (2 часа)**

Современные мелкоштучные мучные кондитерские изделия имеют сложные

технологии приготовления, многие из которых разработаны европейскими

кондитерами, например: макарони, брауни, бискотти, птифуры, маффины,

капкейки и муссовые пирожные и тд.

***Сегодня изучим следующие сложные изделия:***

*1. Брауни*

*2. Бискотти*

*3 Макарони*

*4. Меренги*

*5. Миндальное печенье «Опера»*

**Брауни** — прямоугольное печенье. Снаружи оно хрустящее, а внутри похоже на бисквит. Печенье брауни бывает одно-, двух- и трехслойное. Выпекают печенье в прямоугольной или квадратной форме, а затем еще теплое нарезают большим острым ножом. Слой теста не должен быть слишком высоким: снаружи печенье быстро подгорит или станет слишком твердым, а внутри не успеет пропечься. Если слой теста окажется слишком тонким, то печенье быстро испечется и высохнет и не будет соответствовать марке брауни.

***Мраморные брауни,*** *г.:*

*для шоколадного теста*: шоколад темный —240, масло сливочное — 80, сахар — 300, яйца — 200, мука — 160, ванильный сахар — 8, разрыхлитель — 5, соль — 0,5, грецкие орехи — 100;

*для творожного теста* : творог мягкий — 150, масло сливочное — 50, сахар —1 1 5 , ванильный сахар — 4, яйца — 100, мука — 50. Выход — 24 шт. по 60 г.

*Приготовление шоколадного теста*. Яйца взбивают, постепенно в них

добавляют сахар и ванильный сахар. Продолжают взбивать до образования

устойчивого рисунка. Добавляют муку, соль, разрыхлитель и осторожно

перемешивают. В полученную массу вводят предварительно охлажденный

растопленный с добавлением сливочного масла шоколад, а затем грецкие

орехи.

*Приготовление творожного теста*. Творог и размягченное масло

взбивают, добавляют сахар, яйца, ванильный сахар и муку. Все перемешивают до однородной консистенции. В подготовленную форму размерами 33 х 23 см выкладывают *½* часть шоколадного теста, заливают его творожным тестом и выкладывают оставшееся шоколадное тесто. Аккуратно перемешивают лопаткой, делая рисунок под мрамор.

***Шоколадные брауни с грецкими орехами,*** г: шоколад темный — 145,

масло сливочное — 175, яйца — 200, сахар — 175, мука — 140, орехи грецкие —145. Выход — 16 шт.

Масло взбивают с сахаром до пышной кремообразной консистенции.

Постепенно добавляют яйца, перемешивают и соединяют с растопленным

шоколадом, мукой и орехами. Готовое тесто выкладывают в форму размерами 24 х 24 см, поверхность разравнивают и выпекают при температуре 180 °С в течение 25 — 30 мин.

После полного охлаждения разрезают на квадраты. Хранят изделия при комнатной температуре в контейнере или затянутыми пищевой пленкой.

**Бискотти (от итал. *biscotti)****.*

Бискотти или кантучини— с итальянского переводится как «дважды испеченный». Это традиционное тосканское печенье, которое едят после сытной трапезы, обмакивая в сладкое итальянское вино VinSanto. В России его обычно обмакивают в кофе с молоком.

Традиционно бискотти делали с миндалем. В последнее время чаще

используют фисташки, а также другие виды орехов. Можно приготовить

несладкий вариант бискотти с тыквенными семечками.

Р е ц е п т у р а , г: масло сливочное — 50, сахар — 80, мука — 220, мука

кукурузная — 80, яйца — 50, миндаль — 50, фисташки — 50, бренди или

апельсиновый ликер — 10, соль — 1 , кориандр молотый — 5, цедра лимона —20. Выход — 500.

Сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют яйца, бренди или ликер,

лимонную цедру, соль, разрыхлитель, кориандр и муку. Замешивают мягкое

тесто и добавляют орехи.

Готовое тесто делят на куски и раскатывают в жгут. Укладывают на

кондитерский лист с силиконовым ковриком и выпекают при температуре 170°С в течение 20 мин. После охлаждения нарезают острым ножом на ломтики толщиной 1 — 1,5 см и подсушивают еще в течение 10 мин. Перекладывают печенье на решетку и полностью охлаждают.

**Макарони (фр. *Масагоп)***— французское миндальное печенье из

яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и

пищевых красителей. Обычно печенье попарно соединяют кремом или

вареньем. Название происходит от *аттассаге* (итал. *maccarone/maccherone)* —«разбить, раздавить» и является отсылкой к способу изготовления основного ингредиента — миндального порошка. Готовое изделие мягкое, с гладкой п0верхностью, тает во рту. Бывает разнообразных вкусов.

***Шоколадные пирожные макарони*** , г: яичные белки —110, сахар — 50, пудра сахарная — 220, пудра миндальная — 110, какао-порошок — 25, краситель — 2;

Ганаш для прослаивания: молоко — 125,сливки — 30, шоколад — 125. Выход — 10 шт.

Во взбитые до глянца яичные белки с сахаром постепенно добавляют смесь из сахарной, миндальной пудры и какао-порошка. Хорошо перемешивают

лопаткой, пока белковая масса не станет тягучей консистенции. Вместо какао-порошка можно добавить краситель.

Готовую массу выкладывают в кондитерский мешок с насадкой диаметром

около 10 мм и формуют на силиконовом коврике или на противне,

выстланном пергаментной бумагой, в виде одинаковых заготовок круглой

формы диаметром около 3 см. Оставляют противень на 1 ч в сухом месте для

***lecroutage*** — образования корочки — это очень важная фаза; если корочка не

образуется, то поверхность макарони при выпечке образует трещинки.

Проверить наличие корочки можно, слегка дотронувшись пальцем до поверхности яичной массы: если не прилипает, то можно ставить выпекать.

Выпекают при температуре 150 °С в течение 15 мин.

После выпечки и охлаждения макарони попарно соединяют ганашем.

**Миндальное печенье «Опера»**, г:

д л я т е с т а : миндаль молотый — 130, сахарная пудра — 200, яичные белки — 100, сахар — 50, какао-порошок — 20;

д л я г л а з у р и «О п е р а»: шоколад темный — 100, молоко — 75, масло

сливочное — 50. Выход — 40 шт.

Готовое тесто формуют с использованием кондитерского мешка с гладкой

трубочкой в виде круглых лепешек диаметром 3 см. Выпекают при

температуре 200 °С в течение 2 мин, а затем при температуре 180 °С еще в

течение 7 мин.

После выпечки и охлаждения лепешки попарно соединяют глазурью «Опера».

**Меренги** (фр. ***meringue*** — меренг) — французское воздушное

печенье из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков. Иногда

используются также винный камень или кукурузный крахмал (в качестве

связывающего компонента). Часто меренги приправляют ванилью и

небольшим количеством кокосового или миндального экстракта, орехов.

Меренги легки, воздушны.

***Меренги с розовым перцем и заварным кремом из маракуйи,***г:

д л я м е р е н г и : яичные белки — 125, сахарная пудра — 150, крахмал

кукурузный — 10, уксус винный белый — 10, розовый перец — 10.

Воздушное тесто готовят с добавлением винного уксуса и кукурузного

крахмала. Формуют с использованием кондитерского мешка с гладкой круглой

трубочкой в виде шариков. Поверхность посыпают розовым перцем. Выпекают

при температуре 150 °С в течение 40 — 50 мин.

д л я з а в а р н о г о к р е м а и з м а р а к у й и , г: яйца — 100, желтки — 50, мякоть маракуйи — 4 шт., масло сливочное — 30, сахарная пудра — 60, сливки 35%-ной жирности — 300. Выход — 200.

Яйца с желтками взбивают. Добавляют мякоть маракуйи, сахарную пудру и

размягченное масло и при постоянном помешивании уваривают до

загустения. Поверхность меренг украшают взбитыми сливками и заварным кремом.

***Рельефная скорлупка с контрастной начинкой,*** г: шведская меренга

— 300, шоколадная глазурь — 100, крем гляссе кофейный — 150.

**Выход** — 10шт. по 45 г.

Шведскую меренгу формуют в виде заготовок овальной формы с помощью

кондитерского мешка с зубчатой трубочкой среднего размера волнообразными движениями. Выпекают при температуре 1 1 5 °С в течение 3 — 4 ч. Охлаждают, а затем донышки глазируют шоколадом и кладут на

пергаментную бумагу глазированной стороной вниз. После застывания

шоколада заготовки попарно соединяют кофейным кремом гляссе.

**После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по теме занятия по следующей ссылке:**

<https://www.youtube.com/channel/UC7RLR92uAlopdVaFSwuh16Q>

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Практическая часть.**

**Составьте технологическую карта на брауни «*Мраморные»***

**(образец карты прилагается)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На изделие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование п/ф  Наименование сырья | Тесто шоколадное | тесто творожное | Расход сырья на 1,440 г готовой продукции |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход — 24 шт. по 60 г. |  |  |  |

|  |
| --- |
| Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприя­тий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. |
|  |

Разработала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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.**