**Уважаемые студенты, продолжаем изучать тему «МЕЛКОШТУЧНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕИЯ»**

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

**Пирожное «Моэлье шоколадное»,** г:

 д л я б и с к в и т а : масло сливочное— 125, яйца — 250, сахар — 130, пудра фундучная (миндальная или фисташковая) или мелко измельченный фундук — 200, сливки 35%-ной жирности — 125, бисквитная жареная крошка — 125, шоколад темный 55%-ный — 200, соль — 3;

 д л я в и ш н е в о г о же л е : пюре вишни — 570, сок свежевыжатого апельсина — 50, сахар — 150, ванильная эссенция — 0,2 (4капли), коньяк — 30, корица — 5, желатин — 20;

д л я т р ю ф е л ь н о г о м у с с а : сливки 35%-ной жирности — 320, масло сливочное — 30, шоколад темный 55%-ный — 270, коньяк — 20;

 д л я д е к о р а : какао-порошок, коктейльная вишня — 30 шт.

**Выход** — 30 шт. по 80 г.

П р и г о т о в л е н и е б и с к в и т а м о э л ь е : сливочное масло взбивают с

добавлением сахара, яиц, фундучной пудры и сливок до однородной

консистенции. Добавляют измельченный шоколад, бисквитную жареную

крошку и замешивают тесто. Готовое тесто выкладывают в прямоугольную

форму размерами 35 х 40 см и выпекают в течение 1 5—18 мин при

температуре 180 "С.После выпечки и охлаждения бисквит перекладывают в прямоугольную рамку.

П р и г о т о в л е н и е в и ш н е в о г о же л е : вишневое пюре соединяют с

сахаром, апельсиновым соком, цедрой апельсина, корицей и уваривают в

течение 5 — 7 мин. Затем слегка охлаждают, удаляют цедру, добавляют

ванильную эссенцию, коньяк и предварительно замоченный и отжатый

желатин. Перемешивают до растворения желатина. Полученное желе

выливают на бисквит и ставят в холодильник для застывания.

П р и г о т о в л е н и е т р ю ф е л ь н о г о м у с с а : шоколад растапливают при температуре 35—40 "С, добавляют сливочное масло и перемешивают до

растворения. Затем полученную массу взбивают, постепенно добавляя

охлажденные сливки, до пышной устойчивой консистенции. В конце

взбивания добавляют коньяк. Часть мусса перекладывают в кондитерский

мешок с зубчатой насадкой диаметром 1,5 см, а остальной мусс выкладывают в форму на желе и ставят в холодильник для застывания.

После охлаждения нарезают на пирожные и украшают шоколадным муссом,

коктейльной вишней и посыпают какао-порошком.

**Пирожное «Моэлье шоколадное с черникой (дуэль)»,** г:

д л я б и с к в и т а : масло сливочное — 125, яйца — 250, сахар — 150, пудра

фундучная (миндальная или фисташковая) или мелко измельченный фундук

— 200, сливки 35%-ной жирности — 125, коричневый сахар — 35, бисквитная жареная крошка — 125, шоколад горький 72%-ный— 200;

д л я ч е р н и ч н о й н а ч и н к и : пюре черничное — 500, сахар — 250,

сироп глюкозы — 100, малиновый ликер — 50, желатин — 25;

д л я д е к о р а : белый шоколад, клубника — 30 шт.

**Выход** — 30 шт. по 80 г.

Для декора используют пленку с рисунком для шоколада. Белый шоколад

темперируют, наносят тонким слоем на пленку, дают шоколаду схватиться,

нарезают на треугольники и оставляют до полного застывания.

П р и г о т о в л е н и е ч е р н и ч н о й н а ч и н к и : черничное пюре с

добавлением сахара и глюкозы уваривают до температуры 105 "С. Слегка

охлаждают, добавляют малиновый ликер и предварительно замоченный и

отжатый желатин. Перемешивают до растворения желатина. Полученное желе выливают на бисквит и ставят в холодильник для застывания.

После застывания нарезают на пирожные, украшают белым шоколадом в виде нитей, шоколадными треугольниками с рисунком и клубникой.

**Корзиночки с** **лимонным кремом и ягодами,** г:

д л я п е с о ч н о г о п о л у ф а б р и к а т а : масло сливочное — 150, сахар —100, яйца — 50,ванильный сахар — 5, мука — 200, фундук жареный измельченный — 70;

д л я л и м о н н о г о к р ем а : лимонный сок свежевыжатый — 200, сахар — 100, масло сливочное — 200, яйца — 200, ванильный сахар — 10, цедра лимонная —20;

д л я д е к о р а : свежие ягоды и фрукты — 200, гель для глазирования —

50. **Выход** — 20 шт. по 75 г.

Корзиночки наполняют лимонным кремом. Украшают ягодами и глазируют

гелем. Пирожное можно украсить взбитыми сливками и посыпать сахарной

пудрой.

П р и г о т о в л е н и е л и м о н н о г о к р ем а : лимонный сок, сахар, ванильный сахар, цедру и яйца взбивают и уваривают до загустения. После охлаждения добавляют во взбитое сливочное масло.

**Корзиночки** с **яичным ликером,** г: песочное тесто — 1 750, начинка:

сливочное масло — 1 000, сахарная пудра — 400, яичные желтки — 400, ликер яичный — 400, крахмал кукурузный — 500, **соль** — 10, яичный белок — 600, сахар — 500, мука — 600; д л я Д е к о р а : помада сахарная — 500, миндаль рубленый — 100. **Выход** — 50 шт.

Из песочного теста формуют корзиночки. Донышко прокалывают и

выкладывают начинку. Выпекают при температуре 200 °С в течение примерно 20 мин. Еще теплыми вынимают из форм и оставляют для охлаждения. Затем глазируют темперированной помадой и посыпают рубленым миндалем.

П р и г о т о в л е н и е н а ч и н к и : масло, сахарную пудру, яичный желток,

яичный ликер и соль взбивают. Яичные белки взбивают, добавляют сахар и

муку и постепенно вводят в яично-масляную массу.

**Корзиночки «Манго»,** г: песочное тесто — 1 400, кувертюр — 200, к р ем

м а н г о : плоды манго консервированные — 600, сок (сироп) манго — 200,

сахар — 130, сок лайма — 40, желатин — 25, сливки 35%-ной жирности — 700;

д л я д е к о р а : свежие ломтики манго, вишни коктейльные, гель для

глазирования. **Выход —** 40 шт.

Из песочного теста выпекают 40 корзиночек диаметром 8 см и высотой 2 см.

После охлаждения внутреннюю поверхность корзиночек глазируют

шоколадом и наполняют кремом манго. Ставят в холодильник для застывания, а затем сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней и глазируют гелем.

П р и г о т о в л е н и е к р е м а м а н г о : сок манго с сахаром доводят до

кипения. Добавляют набухший желатин, перемешивают до растворения,

вводят пюрированное манго и сок лайма и соединяют со взбитыми сливками.

**Флорентины,** г: песочное тесто — 1 500; м а р ц и п а н о в а я м а с с а :

марципан — 500, сахар — 350, масло сливочное — 350, яйца— 150, мука—150; д л я м а с с ы «Ф л о р е н т и н » : сахар — 500, мед — 200, масло сливочное —300, сливки — 250, миндаль рубленый — 500, миндаль палочками — 200, цукаты апельсиновые — 50, цукаты цитрусовые — 50;

 д л я д е к о р а : вишня коктейльная. **Выход** — 100 шт.

Из песочного теста формуют корзиночки. Выкладывают в них марципановую

массу и сверху ровным слоев наносят массу «Флорентин». Выпекают при

температуре 190 °С около 15 мин. После выпечки и охлаждения украшают

коктейльной вишней.

П р и г о т о в л е н и е м а р ц и п а н о в о й м а с с ы: марципан, сахар и

сливочное масло перемешивают до однородной массы, соединяют с яйцами и

мукой.

П р и г о т о в л е н и е м а с с ы «Флорентин»: сахар, мед, масло сливочное и

сливки уваривают до температуры 1 1 2 ° С . В горячую массу добавляют

миндаль и цукаты и тщательно перемешивают.

**Пирожное «Манго-ананасовое с медом и вином»,** г: шоколадный

бисквит «Джоконда» — 480, йогуртовый мусс с белым вином и медом — 540, свежие фрукты (ананас и манго) в лавандовом сиропе — 180, кули из ананаса и манго — 240. **Выход** — 12 шт. по 120 г.

Пирожное формуют с помощью прямоугольных рамок размерами 4 х 12 см и

высотой 5 см, которые устанавливают на кондитерский лист, выстланный

бумагой. Боковые стороны рамок выстилают пленкой. На дно кладут бисквит.

На него выкладывают мусс на 1/2 высоты формы. В середину кладут кусочки

фруктов. Заполняют формы муссом и охлаждают. После охлаждения

поверхность украшают фруктовым кули с добавлением кусочков фруктов.

Д л я ш о к о л а д н о г о б и с к в и т а «Джоконда», г:

 яйца — 150, яичные белки— 95, сахар — 15, сахарная пудра — 125, мука миндальная — 100, мука — 20,какао-порошок — 20, масло сливочное — 40. Масса теста — 565.

Яйца взбивают с добавлением сахарной пудры до увеличения в объеме в 2 —

2,5 раза, соединяют с растопленным сливочным маслом и постепенно

добавляют смесь из муки, миндальной муки и какао-порошка, аккуратно

перемешивают и добавляют в 2 — 3 приема взбитые в плотную пену яичные

белки с сахаром (сахар добавляют в конце взбивания). Готовое тесто формуют, как для рулета, и выпекают при температуре 200 °С в течение 6—10 мин. После выпечки охлаждают.

Д л я й о г у р т о в о г о м у с с а , г: йогурт натуральный — 250, сливки 33 —35%-ной жирности — 150, мед — 40, сахар — 20, вино белое десертное — 50, желтки — 40, желатин листовой — 6. **Выход** — 550.

Желатин замачивают. Желтки, вино и сахар уваривают до загустения. Мед

подогревают и добавляют в сироп. Набухший желатин растворяют в сиропе.

Йогурт соединяют со взбитыми сливками и желатиновой массой. Используют сразу же для формования пирожного.

Д л я ф р у к т о в в л а в а н д о в о м с и р о п е, г: сахар — 200, вода — 100, лаванда (сушеные цветы) — 1 , ананас — 300, манго — 300. **Выход** фруктов в сиропе — 180. **Выход** фруктового кули с фруктами — 240.

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения и кипятят в течение 2 — 3 мин.Затем добавляют нарезанные кубиками фрукты, цветы лаванды и варят еще 2— 3 мин. Накрывают крышкой и оставляют настаиваться для насыщения ароматом и полного охлаждения. Полученный сироп делят на две части: из одной части делают кули — измельчают в блендере до пюреобразного состояния; другую часть откидывают на дуршлаг и используют только кусочки фруктов.

**Тарталетки с шоколадным кремом франжипане и малиной,** г:

д л я т а р т а л е т о к : мука— 125, какао-порошок— 15, сахарная пудра — 15,масло сливочное — 100, желтки — 25, разрыхлитель — 2. **Выход** — 280.

Готовят песочное тесто бретон с добавлением какао-порошка, заворачивают в пленку и охлаждают в течение 1 ч.

Д л я к р е м а ф р а н ж и п а н е , г: сливочное масло — 100, сахарная пудра —100, миндальная мука — 145, яйца — 100, крахмала — 9, заварной крем — 160,шоколад 72%-ный — 50. **Выход —** 660.

Во взбитое масло добавляют сахарную пудру, миндальную муку, крахмал,

постепенно добавляют яйца, заварной крем и растопленный шоколад. Все

перемешивают до однородной консистенции.

Д л я у к р а ш е н и я , г: малина свежая — 240, сахарная пудра — 5.

**Выход** — 12шт. по 90 г.

Охлажденное песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,3 см и формуют 1 2 тарталеток. После 30-минутного охлаждения выпекают при температуре 180 °С до полуготовности. В тарталетки кладут ягоды малины, покрывают кремом и выпекают до готовности. После охлаждения украшают ягодами малины и посыпают сахарной пудрой.

**Пирожное «Сладкое удовольствие»,** г: даккуаз с фундуком — 500, паста с

пралине — 220, ганаш молочный — 240, листы шоколадные — 250, крем ганаш— 385. **Выход** — 16 шт. по 100 г.

На выпеченный даккуаз наносят пасту пралине и убирают в морозильную

камеру для застывания. Затем аккуратно нарезают на прямоугольники

размерами 3 х 5 см и хранят в морозильной камере. На каждый

прямоугольник наносят крем ганаш в виде полоски и накрывают шоколадным листом. На шоколад снова наносят крем ганаш и кладут второй лист шоколада с молочным ганашем в виде двух палочек. Накрывают третьим листом шоколада и украшают целым орешком фундука, посаженным на капельку меда или глюкозы.

Д л я д а к к у а з а с фу н д у к о м, г: орехи фундук — 210, сахарная пудра — 155, яичные белки — 1 1 5 , орехи фундук, поджаренные и крупно порубленные, —100.

Орехи фундук измельчают до порошкообразного состояния, добавляют сахарную пудру и перемешивают. Яичные белки взбивают до пышной

устойчивой пены, добавляют оставшуюся сахарную пудру и аккуратно

перемешивают с ореховой смесью. Формуют на кондитерских листах с

силиконовым ковриком с помощью прямоугольной рамки размерами 24 х 30

см. Поверхность посыпают рублеными орехами и выпекают при температуре 170 °С в течение 20 — 30 мин.

Д л я п р а л и н е , г: орехи фундук — 100, вода — 18, сахар — 63, ваниль — 2 стручка.

Орех фундук обжаривают и удаляют оболочку. Сахар с водой и семенами

ванили нагревают до растворения сахара. Добавляют орехи и перемешивают,

чтобы они покрылись сиропом, и уваривают до золотисто-коричневого цвета.

Карамельную массу выливают на силиконовый коврик и охлаждают, а затем

измельчают в блендере. При длительном измельчении из орехов будет

выделяться жир и получится ореховая паста.

Д л я п а с т ы с п р а л и н е , г: масло сливочное— 15, шоколад молочный — 40, пралине из фундука — 150 (или пралине из фундука — 75 и ореховая паста из фундука — 75), орехи фундука измельченные жареные — 15.

Сливочное масло и молочный шоколад растапливают на водяной бане.

Добавляют пралине, ореховую пасту, измельченные жареные орехи и

перемешивают до однородной консистенции.

Д л я л и с т о в ш о к о л а д н ы х, г: шоколад молочный — 250.

Молочный шоколад растапливают на водяной бане или в микроволновой

печи. Формуют на пергаментной бумаге или пленке с помощью

прямоугольной рамки размерами 24 х 30 см в тонкий пласт и ставят в

холодильник. Шоколад должен «схватиться»: поверхность матовая, нелипкая, структура гибкая. Шоколадный пласт разрезают на 48 прямоугольников размерами 3 х 5 см и ставят в холодильник на 6 ч.

Д л я г а н а ш а м о л о ч н о г о , г: молочный шоколад — 125, сливки 33%-ной жирности — 1 1 5 .

Сливки разогревают почти до кипения, добавляют в мелкоиз-мельченный

шоколад и перемешивают до полного растапливания шоколада. Охлаждают до комнатной температуры, перекладывают в герметичный контейнер и

оставляют в холодильнике на ночь. Выкладывают в кондитерский мешок с

гладкой трубочкой диаметром 1 см и отсаживают на 16 шоколадных листов в

виде двух палочек. Хранят в морозильной камере.

Д л я к р ем а г а н а ш, г: молочный шоколад — 160, сливки 33%-ной

жирности — 225.

Готовят так же, как и ганаш молочный, только перед использованием

взбивают.

**Куполетта Demerara-Antoinette** , г:

д л я б и с к в и т а ч е р ем у х о в о г о : яйца — 2 7 1 , сахар тростниковый — 1 4 1 , мука— 66, мука черемуховая — 7 1 ;

д л я ш о к о л а д н о г о м у с с а : шоколад 72%-ный — 127, шоколад 80%-ный — 27, сахар тростниковый — 60, масло сливочное— 38, сливки 35%-ной жирности — 205,яичный желток — 44, миндаль жареный — 30, коньяк — 10; д л я к а р а м е л ь н о г о м у с с а : сахар тростниковый — 1 7 1 , молоко —

172, яичный желток — 90, желатин — 25, сливки 35%-ной жирности — 370,

бурбонская ваниль —1/2палочки;

д л я ш о к о л а д н о й г л а з у р и : шоколад темный — 235, сливки 35%-ной жирности — 70, молоко — 60, масло сливочное— 30;

д л я д е к о р а: лепестки миндаля — 15, сахарные бусинки —10.

**Выход** — 10шт по 80г.

П р и г о т о в л е н и е ч е р ем у х о в о г о б и с к в и т а : бисквит черемуховый готовят основным холодным способом и формуют на силиконовом коврике в прямоугольный пласт толщиной 4 — 5 мм. Выпекают при температуре 180 °С в течение 5 — 7 мин. Охлаждают, не снимая с силиконового коврика.

П р и г о т о в л е н и е ш о к о л а д н о г о м у с с а : сливки (50 г), сахар и

сливочное масло доводят до кипения и охлаждают до 30 °С. Добавляют

желтки, коньяк и взбивают до пышной консистенции. В растопленный

шоколад добавляют стружку 80%-ного шоколада и измельченный миндаль.

Обе массы соединяют и аккуратно добавляют оставшиеся взбитые сливки.

Готовый мусс формуют в маленькие силиконовые полусферы и охлаждают

(можно поставить в морозильник и слегка подморозить). Чтобы мусс лучше

выходил из форм, их предварительно можно смазать нейтральным гелем.

П р и г о т о в л е н и е к а р а м е л ь н о г о м у с с а : сахар с водой уваривают до карамельного цвета. Аккуратно добавляют кипящее молоко с ванилью. Охлаждают до температуры 45 — 50 °С и добавляют во взбитые желтки. Взбивают до пышной консистенции. Полученную массу соединяют со взбитыми сливками и подготовленным желатином (часть массы добавляют в желатин, перемешивают и соединяют с общей массой).

П р и г о т о в л е н и е п и р о ж о г о : готовый мусс раскладывают в большие силиконовые полусферы на 1/3 объема, ставят в морозильную камеру (шкаф) на 3 — 5 мин. Затем выкладывают мусс шоколадный и заполняют форму карамельным муссом, но не полностью. Из бисквита круглой выемкой вырезают заготовки диаметром 7,5 см и кладут сверху на мусс. Ставят в холодильник для полного застывания. После застывания глазируют шоколадной глазурью и декорируют лепестками миндаля и сахарными серебряными бусинками.

П р и г о т о в л е н и е г л а з у р и : молоко, сливки и масло сливочное доводят до кипения, добавляют измельченный шоколад и перемешивают до однородной консистенции.

**Пирожное** «2 **мусса»,** г:

бисквит — 300;

д л я м у с с а ч е р н о с м о р о д и н о в о г о: черная смородина свежемороженая — 500, яичный белок — 96, сахар — 240, сливки 35%-ной жирности — 400, желатин листовой— 20;

д л я м у с с а м а л и н о в о г о: малина свежемороженая — 500, яичный

белок — 96, сливки 35%-ной жирности— 400, желатин листовой — 20;

д л я г л я с с а ж а м а л и н о в о г о : малина свежемороженая — 400, сахар — 50, гель нейтральный — 240;

д л я д е к о р а : свежие ягоды малины — 200, треугольник из шоколадной глазури — 50. **Выход** — 30 шт. по 1 1 0 г.

Черносмородиновый мусс выкладывают в форму на бисквитную основу,

накрывают вторым пластом бисквита и ставят в морозилку. После застывания на бисквит выкладывают малиновый мусс и опять ставят в морозилку. Перед реализацией пирожное глазируют малиновым гляссажем, украшают свежими ягодами малины и декором из шоколада.

П р и г о т о в л е н и е ч е р н о с м о р о д и н о в о г о ( м а л и н о в о г о ) м у с с а :яичные белки взбивают до пышной, плотной белой массы и заваривают сиропом. Взбивают до охлаждения и аккуратно соединяют со взбитыми сливками и пюрированной черной смородиной (малиной), а затем с

растопленным желатином. Полученный мусс раскладывают по формам.

П р и г о т о в л е н и е м а л и н о в о г о г л я с с а ж а : малину проваривают с сахарным песком и протирают через сито, а затем соединяют с горячим гелем.

**Шоколадное пирожное с кардамоном,** г: шоколад темный — 300, масло

сливочное — 150, яйца — 300, пудра сахарная — 40, кардамон молотый — 5;

д л я г л а з у р и : шоколад молочный — 200, кардамон молотый — 5.

**Выход** —12 шт.

Желтки взбивают добела с половиной нормы сахарной пудры и кардамоном.

Добавляют растопленный шоколад и хорошо перемешивают. Яичные белки с

оставшейся сахарной пудрой взбивают в плотную пену и очень осторожно

смешивают с шоколадной массой. Готовое тесто раскладывают в

цилиндрические или конические формы и выпекают при температуре 180 °С в течение 20 — 25 мин. Готовые пирожные должны иметь консистенцию

запеченного мусса. После охлаждения пирожные украшают шоколадной

глазурью.

**Пирожное «Имбирный чизкейк»,** г: печенье сдобное — 250, масло

сливочное — 75, сыр сливочный — 700, имбирь в сиропе — 150, шоколад

темный — 50, карамельный завиток. **Выход** — 10 шт. по 120 г.

Пирожное формуют с помощью кольца. В него вкладывают оберточную

пленку. На дно формы кладут крошку печенья, перемешанную с размягченным сливочным маслом, затем сливочный сыр с добавлением 1/2 части измельченного имбиря и небольшого количества сиропа. Поверхность

посыпают измельченным шоколадом и украшают кусочками имбиря и

карамельным завитком.

**Пирожное «Французская вишня»** , г: бисквитный полуфабрикат — 250, крем на основе растительных сливок — 260, ганаш —230, вишня в сиропе — 240, глазурь (шоколадная) — 110, цукаты — 80. **Выход**— 10 шт. по 1 1 0 г.

Выпеченный бисквит нарезают кружочками толщиной 1 см и выкладывают в

форму на дно, крем отсаживают до половины формы, сверху выкладывают

вишню и прижимают кусочками бисквита, оставшийся крем отсаживают

сверху и разравнивают ножом. Заготовку охлаждают в течение 1 ч, вынимают из формы и приступают к отделке. Сверху обливают ганашом и рисуют глазурью узор. Затем украшают цукатами, шоколадом и наносят краситель золотого цвета (кандурин).

**Пирожное «Красная смородина»,** г: бисквит «Джоконда» — 150, бисквит

«Генуаз» — 100, мусс «Красная смородина» — 450 (пюре красной смородины— 250, сливки 35%-ной жирности — 125, меренги итальянские — 75, желатин —6);

д л я д е к о р а : гель для глазирования — 50, свежие ягоды красной

смородины — 50, шоколадные украшения — 10. **Выход** — 10 шт. по 75 г.

Бисквит «Джоконда» разрезают на полоски длиной, равной окружности

формы, и высотой на 1 —1 , 5 см ниже формы. Бисквит «Генуаз» выпекают как для рулета, после чего круглой выемкой диаметром чуть меньше диаметра формы для пирожного вырезают из него заготовки.

В цилиндрическую форму для пирожного вкладывают оберточную пленку и

бисквит «Джоконда» рисунком к пленке. На дно формы кладут бисквит

«Генуаз». До половины форму заполняют муссом из красной смородины.

Затем снова кладут бисквит «Генуаз» и мусс «Красная смородина» до верха

формы. Ставят в холодильник на 2 ч. После охлаждения украшают.

**Пирожное «Марципановый банан»,** г:

д л я т е с т а : яйца — 1 800, сахар — 1080, соль — 6, лимонный сок — 6, ваниль — 6, мука пшеничная — 600, крахмал— 600, лепестки миндаля — 300;

д л я к р е м а г л я с с е б а н а н о в о г о:

масло сливочное — 2 000, паста банановая — 40, яйца — 1 400, сахар — 600,

ваниль — 3; д л я д е к о р а : марципановая масса — 4 000, пищевые красители. Выход — 100 шт.

Бисквит с подогревом готовят с добавлением лимонного сока, ванили и соли.

Формуют три пласта, как для рулета. После выпечки и охлаждения формой,

изогнутой в виде банана (длиной 1 5 см, шириной 3,5 см), высекают 300

заготовок для пирожных и по 3 склеивают кремом. Сверху смазывают кремом в виде трапеции и ставят в морозильную камеру. После полного застывания крема пирожные покрывают тонким слоем марципана. На кончиках пирожных марципан прижимают, придавая форму банана. С помощью аэрографа или кисточки наносят пищевой краситель, окрашивая пирожное под банан.

**Пирожное «Марципановый абрикос»,** г: песочное тесто — 800;

д л я м а р ц и п а н о в о й м а с с ы: марципан — 600, сахар — 300, яичные белки —150;

д л я в а н и л ь н о г о к р ем а : молоко — 1 100, сахар — 140, ваниль

натуральная — 1 стручок, соль — 4, ванильный порошковый крем — 100,

яичные желтки — 120, яичные белки — 180;

д л я д е к о р а : ванильный крем —600, половинки консервированных абрикосов. Выход — 40 шт.

Песочное тесто формуют в виде заготовок круглой формы с зубчатыми краями диаметром 7 см. Выпекают до полуготовности и с помощью зубчатой трубочки отсаживают марципановую массу. Выпекают до золотистого цвета при температуре 200 — 220 "С. После выпечки и охлаждения в центр пирожного из кондитерского мешка отсаживают ванильный крем и выкладывают половинки абрикосов. Поверхность глазируют.

П р и г о т о в л е н и е м а р ц и п а н о в о й м а с с ы: в марципан добавляют сахар и постепенно яичный белок. Перемешивают до однородной консистенции. Количество яичного белка может изменяться в зависимости от твердости марципана.

П р и г о т о в л е н и е в а н и л ь н о г о к р ем а : ванильный порошковый крем разводят в небольшом количестве молока, добавляют желтки и перемешивают до однородной консистенции. Остальное молоко с ванилью кипятят и тонкой струйкой добавляют в подготовленную массу. Туда же вводят взбитые с сахаром яичные белки и крем доводят до кипения.

**Пирожное бисквитное с баварским, шоколадным и клубничным**

**кремом «Варштайн»,** г:

бисквит — 3600;

 д л я б а в а р с к о г о м а с л я н о г о к р ем а : масло сливочное — 1400, пудра сахарная— 100, крем «Патиссьер» — 1500;

д л я н а п о л н и т е л е й д л я к р е м о в : шоколад — 200,клубника — 200, ванильная пудра — 20;

д л я д е к о р а : марципан для покрытия — 1 500, шоколадная глазурь 1 250. **Выход** — 100 шт.

Бисквит выпекают из четырех пластов размерами 60 х 40 см и толщиной 0,5

см. Баварский масляный крем делят на три части. В одну часть добавляют

ванильную пудру, в другую — темперированную шоколадную глазурь, а

в третью — пюрированную клубнику. Бисквитные пласты прослаивают сначала ванильным кремом, затем — шоколадным и клубничным кремом и ставят в холодильник на несколько часов. После охлаждения разрезают на пять полос шириной 8 см и длиной 60 см. Каждую полоску покрывают тонким слоем марципана и глазируют шоколадной глазурью. На поверхности из корнетика этой же глазурью делают рисунок в виде сеточки.

**Пирожное «Шоколадные шапочки»,** г:

д л я ш о к о л а д н о -п е с о ч н о г о т е с т а : шоколад темный — 800, шоколад молочный — 400,масло сливочное — 1 000, сахар — 800, яйца — 1 000, соль — 2, ванилин — 2,миндаль рубленый — 400, грецкие орехи крупно рубленые — 400, мука — 800,какао-порошок — 120, разрыхлитель — 20;

д л я г а н а ш а : сливки — 200,шоколад темный — 400

д л я д е к о р а : декоративные шоколадные треугольники — 200.

**Выход** — 70 шт.

Шоколадно-песочное тесто выпекают в полусферических формах из силикона диаметром 7 см. Шоколадно-песочное тесто формуют с помощью

кондитерского мешка, заполняя формы на % высоты. Выпекают при

температуре 190 °С в течение 1 7 — 20 мин. После выпечки и охлаждения

поверхность глазируют ганашем и декорируют шоколадным треугольником.

**Шоколадные трюфели,** г: шоколад горький (72 %) — 400, сливки 35%-ной

жирности — 300, масло сливочное — 155, желтки — 30, какао-порошок — 150, ликер «Гран Марнье» или коньяк — 25. **Выход** — 1 000.

Сливки доводят до кипения, добавляют в измельченный шоколад,

перемешивают, добавляют желтки, сливочное масло и ликер. Все

перемешивают и ставят в холодильник на 12 ч. С помощью кондитерского

мешка из массы формуют маленькие шарики и замораживают их в течение 1 ч, а затем обсыпают какао-порошком.

**Шоколадные трюфели с лимоном и тимьяном,** г: сливки 35%-ной

жирности — 300, шоколад темный 70%-ный — 260, тимьян свежий — 5, сок

лимонный — 25, цедра лимона — 10. **Выход —** 500.

Сливки доводят до кипения и добавляют мелко измельченный тимьян.

Шоколад 2/3 части растапливают и добавляют оставшийся шоколад в

измельченном виде. Хорошо перемешивают и добавляют сливки, цедру

лимона и лимонный сок. Полученную массу ставят в холодильник на 3 часа

для застывания. Затем формуют шарики, подкатывают их в какао-порошке и

охлаждают.

**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 пирожное «Куполетта Demerara-Antoinette»**

**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 18.04.2020г.**