**Уважаемые студенты, продолжаем изучение темы «Технологический процесс приготовления праздничных тортов»**

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

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

обратите внимание на изготовление фигурного торта «Миньон»

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

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

**2. Практическая часть.**

**Разработать рецептуру на праздничный торт. Составить технологическую карту.**

**3. Пройти итоговый тест**

**Выполненное задание, прислать на мою электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 29.03.2021г.**

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

**Сегодня продолжим изучать:**

*Технология приготовления праздничных тортов.*

**Детские торты.** Отличительной особенностью в приготовлении фигурных

детских тортов является многообразие форм и гармоничный подбор ярких

красок.

Фигурные детские торты — это настоящие художественные произведения

искусств, выполненные в определенном жанре. Они могут быть сделаны в

форме машин, кукол, животных, героев мультфильмов и сказок, домиков,

замков и т. д. Фигурные детские торты могут быть одно- и многоярусными. Их украшают музыкальными свечами, хлопушками, холодными фейерверками и светодиодами.

*Торт «Божья коровка»,* г: бисквит (основной) — 460, крем «Шарлотт»

(основной) — 180, сироп для промочки — 150, мармелад (лимонный) — 60,

сахарная мастика — 1 050, пищевой краситель (красный, черный, желтый и

зеленый). Выход — 1 900.

Бисквитный полуфабрикат круглой формы разрезают по горизонтали на два

пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, прослаивают кремом и

склеивают со вторым пластом выпеченной поверхностью вверх. Ставят в

холодильник до полного охлаждения. Затем, используя кондитерский нож,

отрезают от заготовки 1/3 часть. Мармелад подогревают до жидкого состояния и глазируют поверхности частей.

Подготавливают сахарную мастику и делят ее на пять частей. Одну ее часть

(450 г) окрашивают красным пищевым красителем, раскатывают слоем

толщиной около 5 мм и обтягивают большую часть — это туловище божьей

коровки. С помощью деревянной спицы (или обратной стороной лезвия ножа

делают посередине углубление на поверхности заготовки туловища

перпендикулярно прямому краю. Эта линия обозначает сложенные крылья божьей коровки. Другую часть сахарной мастики (350 г) окрашивают черным

пищевым красителем, раскатывают и отделяют % части от пласта. Делают

обтяжку меньшей части заготовки головы божьей коровки. Смачивают водой

(сиропом или яичным белком) две части и склеивают голову и туловище

божьей коровки. С помощью выемки диаметром 4 мм из оставшегося черного сахарного марципана вырезают восемь кружков, шесть из них приклеивают на спину туловища, а два оставляют для показа зрачков глаз. Раскатывают третью часть сахарной мастики (50 г) и с помощью выемки диаметром 5 мм вырезают два кружка для создания глаз.

Оставшуюся белую мастику используют для изготовления цветов.

Приклеивают глаза божьей коровки: сначала два белых кружка, затем на них

два черных. С помощью двух проволочек и черной мастики делают усики с

шариками на концах и прикрепляют их к голове. Четвертую часть сахарной

мастики ( 10 г) окрашивают в желтый цвет и изготовляют из нее серединки

для цветов. Пятую часть сахарной мастики (190 г) окрашивают зеленым

пищевым красителем и с помощью сита или приспособления для

выдавливания чеснока создают траву. Декорируют торт у его основания травой и цветами (можно дополнительно изготовить божьих коровок).

*Торт «Кукла Барби».* В а р и а н т 1, г: медовый полуфабрикат

— 500, крем сливочный основной — 430, сухофрукты (чернослив, курага) —

120, мастика — 450, пищевые красители; д л я м е д о в о г о т е с т а (выход —500): мука высшего сорта — 270, мед — 100, сахар-песок — 50, масло сливочное— 90, пищевая сода — 12, лимонная кислота — 2, яйцо — 100, сахар ванильный— 2. Выход — 1 500.

Начинают изготовление торта с подготовки медового теста. На водяной бане

смешивают мед, сахар и масло. Нагревают до полного растворения сахара-

песка. Снимают с водяной бани и в содержимое добавляют соду, яйцо,

ванильный сахар и лимонную кислоту. Всю массу перемешивают с мукой и

охлаждают. Раскатывают пласт по размерам противня и выпекают его при

температуре 200 °С до светло-золотистого цвета.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают и с помощью лекал разного диаметра

вырезают из него коржи круглой формы. Число коржей зависит от высоты

талии фигуры куклы. В середине каждого коржа вырезают отверстия,

соответствующие размеру корпуса куклы. Подготавливают основной (крем) и сухофрукты (чернослив и курагу отваривают и разрезают). Затем приступают к сборке юбки для куклы. Каждый корж промазывают кремом и перекладывают разрезанными частями чернослива и кураги, укладывая их пирамидкой друг на друга, начиная от наибольшей части и заканчивая самой маленькой.

Снаружи склеенные коржи покрывают кремом и выравнивают в форме

«юбки» с помощью ножа и лопатки. Куклу Барби обматывают фольгой (или

пищевой пленкой) от талии до ног, вставляют в отверстие середины торта и

примеряют «юбку». Остатками выпеченного медового полуфабриката,

соединенного с кремом, выкладывают плавный переход от талии куклы до

начала «юбки». Куклу вынимают и заготовку торта охлаждают при

температуре 5 — 6 °С в течение 40 — 50 мин.

Подкрашенную пищевыми красителями мастику раскатывают в пласт и

делают раскройку платья с помощью лекал, куклу Барби устанавливают в

отверстие охлажденной заготовки торта и покрывают выкроенными деталями платья из мастики.

В а р и а н т 2, г: бисквит (основной) — 500, крем «Шарлотт» (основной) или

крем на основе растительных сливок — 450, сироп для промочки — 250,

персики консервированные — 300, пищевые красители — 0,01. **Выход** — 1

500.

Три круглых бисквитных полуфабриката разных диаметров разрезают по

горизонтали на два пласта. В центре каждого пласта вырезают с помощью

круглой выемки отверстие под размеры куклы, пропитывают их сиропом,

смазывают кремом и собирают в форме пирамидки, прослаивая нарезанными

консервированными персиками. Затем делают примерку «юбки» таким же

образом, как и в варианте 1 , и надстраивают верхнюю часть из остатков би-

сквита, смешанных с кремом. Охлаждают при температуре 5 — 6 °С в течение 40 мин.

Подготовленную куклу Барби (нижнюю часть фигуры куклы обматывают

фольгой или пищевой пленкой) помещают в отверстие заготовки торта.

Используя кондитерский мешок с различными насадками, отделывают

цветным кремом «платье» торта-куклы.

*Торт «Машина»*(рис16), г: бисквит (основной) — 500, крем «Шарлотт»

(основной) — 280, сироп для промочки — 150, орехи (цукаты) — 120, сахарная мастика — 950, пищевой краситель (синий, черный, желтый). **Выход** — 2 000.

Бисквитный полуфабрикат прямоугольной формы раскраивают с помощью

лекала. Собирают все части и придают форму легкового автомобиля (рис. 16.6,*а).* Нижний (самый большой) бисквит разрезают по горизонтали на два пласта, пропитывают их сиропом, прослаивают орехами (цукатами) и склеивают кремом. Поверхность и боковые стороны заготовки покрывают кремом. На заготовку устанавливают составные части из бисквита в виде кузова автомобиля, покрывают кремом (рис. 16.6, *б)* и помещают в холодильник для охлаждения. Готовят сахарную мастику, делят ее на несколько частей и окрашивают пищевыми красителями. С помощью лекал из сахарной мастики выкраивают кузов и детали машины (рис. 16.6, в), затем обтягивают заготовку торта подготовленными деталями из сахарной мастики (рис. 16.6, г, *д)* и монтируют остальные части автомобиля (рис. 16.6, е).



**Юбилейные торты.** Праздничные юбилейные торты подчеркивают

торжественность момента, связанного с круглой датой. Юбилейные торты

готовят в честь конкретного юбиляра, другого важного события в жизни

(например, свадьбы), юбилея, связанного с профессиональной деятельностью

человека — научной, творческой или педагогической, и др.

По форме юбилейные торты бывают самыми разнообразными, но чаще всего в виде конкретных цифр. Также при отделке тортов их часто украшают цифрами из шоколада.

***Торт «Юбилейный»*** , г: бисквит (основной) — 900, крем на

основе растительных сливок — 800, сироп для промочки — 390, фруктовая

начинка — 660, желе — 330, свежие фрукты и ягоды — 420. **Выход** — 3 500.

Торт готовят в форме числа 18. Выпекают два бисквитных полуфабриката

прямоугольной формы. Подготавливают лекала цифр (числа) и делают

раскройку бисквитного полуфабриката. Каждую деталь разрезают по

горизонтали на два пласта, промачивают сиропом и склеивают фруктовой

начинкой. Затем все подготовленные детали соединяют между собой

фруктовой начинкой и смазывают ею поверхность будущего торта. Боковые

стороны заготовки торта обмазывают кремом и заготовку охлаждают.

На поверхность торта укладывают подготовленные фрукты и ягоды, украшают желе и заливают не застывшим желе в два приема. Когда желе застынет, боковые стороны торта отделывают белым кремом.

***Торт «Юбилейный альбом»,*** г: бисквит (основной) — 1 200, сироп для

промочки — 621, крем «Шарлотт» (основной) — 621, крем шоколадный — 495, шоколадная глазурь — 78, коньяк — 60. **Выход** — 3 ООО.

Вырезают бисквит прямоугольной формы и закругляют одну сторону для

придания формы в виде книги. Бисквит разрезают на три пласта,

промачивают сиропом и склеивают кремом. Всю поверхность торта и

закругленную сторону — корешок книги покрывают шоколадным отделочным кремом. Боковую поверхность торта с трех сторон (листы книги) отделывают белым кремом из плоской зубчатой трубочки «ленточка». На верхней поверхности с трех сторон, по краю торта, корнетиком наносят сеточку шириной 2 — 2,5 см из шоколадного отделочного крема. По контуру торта у верхнего и нижнего оснований плоской зубчатой трубочкой наносят волнистую линию из шоколадного отделочного крема. С внутренней стороны сетку окантовывают волнистой линией.

На корешке переплета рисуют орнамент из шоколадного отделочного крема.

Поверхность торта отделывают хризантемами из отделочного крема,

подкрашенного в бледные розовые и желтые тона. Стебель и лепестки

подкрашивают в зеленый цвет. В верхней части торта наносят надпись и

цветы, украшенные бантиками из шоколадной глазури.

**Торты ко дню рождения**. Праздник, который

отмечается каждый год, — день рождения. Эти торты отличаются по форме в

зависимости от возраста человека. Например, маленьким детям в основном

дарят детские торты, а взрослым — различные торты данной тематики или

просто любимые торты.

***Торт «В день рождения»*** (цв. вкл., рис. 52), г: сдобно-сбивной

полуфабрикат — 620, крем (суфле) «Птичье молоко» — 1 580, марципан — 300,бисквит (основной) — 200, крем на основе растительных сливок — 300,

пищевые красители. **Выход** — 3 000.

Д л я с д о б н о - в з б и в н о г о п о л уфа б р и к а т а , г: масло сливочное

— 212, сахар-песок — 212, меланж — 150, ванилин — 0,2, мука — 280. **Выход** —620.

Д л я к р ем а *≪Птичье молоко≫ (суфле),* г: сахар-песок — 616, патока — 310, агар— 8, вода — 260, масло сливочное — 400, молоко сгущенное с сахаром — 188, яичные белки — 120, ванилин — 0,6, кислота

лимонная — 4. Выход — 1 580. Торт двухъярусный.

Сливочное масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, добавляют меланж, в котором растворяют ванилин. Взбивают массу до пышности (в течение 15 — 20 мин). Затем засыпают муку и замешивают тесто. Выпекают три пласта при температуре 220 "С в течение 5 — 8 мин, охлаждают; один пласт разрезают пополам.

Большой пласт сдобно-взбивного полуфабриката укладывают в

прямоугольную форму без дна, покрывают слоем крема, затем кладут второй

полуфабрикат одинакового размера и сверху опять наносят слой крема, чтобы заполнить форму до краев. Подбирают вторую форму, которая уже

предыдущей в два раза, и проделывают аналогичную операцию. Затем формы ставят в холодильник до полного застывания крема. Готовые тортовые заготовки вынимают из форм, покрывают кремом и соединяют в виде пианино. Из готового бисквитного полуфабриката вырезают раскрытые

«ноты» и отделывают их белым и коричневым кремом. Наносят надпись,

например, «Настеньке 8 лет». На поверхности нижнего яруса с помощью

крема и резных трубочек изображают клавиши пианино и делают надпись

«Поздравляем». Отделывают торт фигурками из марципана.

Торт можно украсить карамелью.

***Торт «Корзина с клубникой»,*** г: бисквит (основной) — 959, сироп для

промочки — 320, крем «Шарлотт» (основной) — 890, крем «Шарлотт»

(основной) для клубники — 513, крем шоколадный — 70, шоколадная глазурь— 63, сахар-песок — 150, эссенция клубничная — 2, коньяк — 60. Выход — 3000.

Бисквитный полуфабрикат квадратной формы разрезают на два пласта,

промачивают сиропом и склеивают масляным кремом. Верхнюю поверхность покрывают кремом и отделывают по периметру сеточкой из шоколадного отделочного крема. Сеточка с двух сторон окаймляется бордюром из такого же крема.

Боковую поверхность основы торта отделывают белым и шоколадным

кремами.

Из бисквита, выпеченного в специальной форме для овальных «корзин»,

вырезают заготовку в виде опрокинутой корзины, которую разрезают на два

пласта, промачивают сиропом и склеивают масляным кремом. После

охлаждения боковую поверхность, донышко и контур нижнего и верхнего

оснований отделывают плетением из белого и шоколадного крема. Корзину

устанавливают на квадратное основание торта. На верхнюю часть корзины

наносят из крема, подкрашенного в зеленый цвет, листья и укладывают ягоды клубники, изготовленные из крема. На некоторых ягодах делают чашелистики и стебельки из крема зеленого цвета. По углам торта размещают шоколадные усики из шоколадной глазури.

Для изготовления клубники крем, ароматизированный клубничной или

земляничной эссенцией, отсаживают из кондитерского мешка с гладкой

трубочкой в виде небольших шариков на металлический лист и охлаждают.

Охлажденные шарики из крема подкатывают в сахарном песке, подкрашенном пищевой краской красного цвета, и формуют из них «ягоды».

**Шоколадные корзины.** Шоколадные корзины разного фасона,

заполненные фруктами, цветами, конфетами, представляют собой красивые,

декоративные и вкусные торты. Для изготовления шоколадной корзины

изготовляют из жести шаблон, соответствующий по форме и размерам

половине корзины определенного фасона. Шаблон плотно и ровно

обертывают пергаментом, края которого склеивают.

Наполнив корнетик разогретым шоколадом и положив шаблон на стол

плоской стороной, шприцуют сначала вертикальные параллельные линии на

выпуклой стороне формы, затем — горизонтальные и, наконец,

скрещивающиеся косые (диагонали). В результате получается имитация

сплетенной из прутьев стенки корзины.

На другом шаблоне изготовляют другую часть корзины. Затем шоколадные

формы ставят на холод, после чего соединяют две формы и склеивают между

собой разогретым шоколадом.

**Торты — праздничные.**

**Торт «Бутылка шампанского»,** г: бисквит (основной) — 740, песочный

полуфабрикат — 150, воздушный полуфабрикат — 50, сироп для промочки —335, крем «Шарлотт» (основной) — 800, желе — 150, фрукты (цукаты) — 45,шоколад — 650, крошка полуфабриката «Дачный» — 20, коньяк — 60. **Выход**— 3 000.

Д л я п о л у ф а б р и к а т а «Д а ч ный » , г: мука — 110, масло сливочное — 46,меланж — 64, сахар-песок — 120, какао-порошок — 6, крошка бисквитная —644, жженка — 25, эссенция ванильная (ромовая) — 1 , сода пищевая — 1 ,

двууглекислый аммоний — 4. **Выход** — 1 000.

Бисквитный полуфабрикат квадратной формы разрезают на два пласта,

пропитывают их сиропом, прослаивают и покрывают с боковых сторон и

поверхности белым кремом. Боковые стороны обсыпают крошкой

полуфабриката «Дачный». В центре торта укладывают песочный пласт

квадратной формы со стороной 150 см, также покрытый кремом, его боковые

стороны обсыпаны крошкой.

Поверхность бисквитной заготовки отделывают бордюром из шоколадного

крема, кремовыми розами, фруктами, цукатами.

На песочную заготовку, положенную в центре торта, ставят шоколадное

ведерко, частично заполненное воздушным полуфабрикатом, на котором

укрепляют шоколадную бутылку. Горлышко бутылки заворачивают в фольгу.

Вокруг бутылки в ведерке разбрасывают кусочки белого желе, имитирующего лед. Технология изготовления шоколадной бутылки и ведерка аналогична изготовлению шоколадных корзин. Для изготовления бутылки и ведерка делают из жести шаблоны, соответствующие по форме и размерам половине фигурок. Каждый шаблон плотно обертывают пергаментом, края которого склеивают.

Разогретым шоколадом покрывают шаблон, положив его на стол плоской

стороной: в результате получается имитация половины ведерка и бутылки.

Затем делают вторые половинки фигурок. Шоколадные формы ставят на

холод. После застывания склеивают между собой разогретым шоколадом.

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

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

обратите внимание на изготовление фигурного торта «Миньон»

**Итоговый тест**

**по ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Вопросы | Варианты ответов | Правильный ответ |
| ***I блок***  ***Один выборочный ответ из предлагаемых вариантов.***  *В заданиях необходимо выбрать один верный ответ из трех вариантов, задание считается выполненным, если записан номер верного варианта ответа* | | | |
| 1 | Укажите, на что влияет водопоглащающая способность муки: | 1.Величину потерь при замесе  2.Силу клейковины  3.Количество яиц в тесте |  |
| 2. | Укажите, какие белки муки участвуют в образовании клейковины в тесте: | 1.Коллаген, глютин  2.Альбумин и глобулин  3.Глиадин и глютенин |  |
| 3 | Укажите, что такое отсдобка: | 1.Внесение сахара и жира во время замеса теста  2.Внесение при обминке части сахара и жира  3.Перемешиване теста во время брожения |  |
| 4 | Укажите, какие ферменты участвуют в осахаривании крахмала во время брожения теста: | 1.Амилазы муки  2.Протеазы дрожжей  3.Липазы дрожжей |  |
| 5 | Укажите, что такое «Активация дрожжей»: | 1.Растворение дрожжей в теплой воде  2.Внесение перед замесом теста в подготовленный раствор дрожжей до 4% сахара  3. Размораживание их при t=20-25°С |  |
| 6 | Укажите, процессы которые происходят при замесе дрожжевого теста: | 1.Набухание крахмала и белков, брожение теста  2.Набухание крахмала и белков, образование клейковины  3. Набухание крахмала и белков, образование клейковины, брожение теста |  |
| 7 | Укажите, что произойдет при избытке двууглекислого натрия в тесте: | 1.Повышается щелочность изделия  2.Изделия получаются очень плотными  3.В горячем виде имеют запах нашатырного спирта. |  |
| 8 | Укажите, температурный режим выпечки воздушного полуфабриката: | 1. 100-110°С  2. 150-160°С  3. 180-200°С |  |
| 9 | Укажите, цель заваривания муки для приготовления заварного теста: | 1. Для снижения количества клейковины  2. Для получения вязкого теста с большим содержанием влаги  3.Для получения упругой консистенции теста |  |
| 10 | Укажите, почему бисквит круглый «Буше» можно формовать способом отсадки: | 1. В состав теста входит картофельный крахмал  2.Используется раздельное взбивание белков и желтков, в состав теста входит кислота  3.Влажность теста для «Буше» меньше, чем для бисквита (основного) |  |
| **II блок**  ***Несколько******выборочных ответов из предлагаемых вариантов.***  *В заданиях необходимо выбрать несколько верных ответов из предложенных вариантов, задание считается выполненным, если записаны все номера верных вариантов ответа.* | | | |
| 11 | Ультрафиолетовые бактерицидные лампы применяют: | 1.  В кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных.  2.  В помещениях, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.  3. Для дезинфекции поверхностей (полы, стены, столы).  4. Для дезинсекции помещений. |  |
| 12 | Укажите, что относится к показателям органолептической оценки качества продукции: | 1.Вкус  2.Цвет  3.Кислотность  4.Консистенция |  |
| 13 | Укажите, способы замеса пряничного теста: | 1.Опарный 2.С подогревом 3.Заварной 4.Сырцовый |  |
| 14 | Укажите, сырье для приготовления заварного теста: | 1. Сахар  2. Соль 3. Яйцо 4 Жир  5. Дрожжи  6. Мука 7. Уксус  8. Жидкость |  |
| 15 | Укажите, для каких видов теста применяют химические разрыхлители: | 1.Песочное  2.Пряничное  3.Слоеное 4.Сдобное пресное 5.Дрожжевое |  |
| ***III блок*** ***Краткий ответ***  *Вопросы содержат три варианта ответов, один из которых правильный, задание считается выполненным, если пропущенные слова, соответствуют верному варианту ответа.* | | | |
| 16 | Песочный полуфабрикат-это рассыпчатый полуфабрикат с большим содержанием \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, яиц и сахара. | 1. Молока  2. Жира  3. Сдобы |  |
| 17 | Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется\_\_\_\_\_\_ в печи при t 220-240°С в течении 1-3 минут или с помощью пистолета для карамелизации. | 1.Заколеровать  2.Запечь  3.Закарамелизовать |  |
| 18 | Конширование- это процесс, при котором ингредиенты смешиваются до однородной массы и слегка\_\_\_\_\_\_\_ в течение определенного времени, в зависимости от используемого оборудования и желаемого результата. | 1. Охлаждаются  2. Нагреваются  3. Подмораживаются |  |
| ***IVблок***  ***Составление правильной последовательности технологических операций или процессов.***  *Задание считается выполненным, если алгоритм действий составлен правильно*. | | | |
| 19 | Расставьте в правильной последовательности технологические этапы приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста: | 1.Брожение теста  2.Расстойка теста  3.Формование изделий  4.Окончательная расстойка  5.Замес теста,  6.Разделка теста,  7.Выпечка.  8.Отделка поверхности  9.Охлаждение и окончательная отделка  10.Обминка |  |
| 20 | Расставьте в правильной последовательности технологические операции приготовления помады | 1.Приготовление сиропа  2.Созревание сиропа  3.Взбивание сиропа  4.Охлаждение сиропа |  |