Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

ОГАПОУ « Алексеевский агротехнический техникум».

**Методические рекомендации**

**по выполнению лабораторно-практических работ профессионального  модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента.**

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Алексеевский городской округ 2020 год.

 Методические рекомендации разработаны для выполнения лабораторно-практических  работ по разделам  профессионального  модуля ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Методические рекомендации содержат все необходимые справочные данные для выполнения работ.

Разработал:     Мастер производственного обучения Зюбан М.С.

Содержание

|  |
| --- |
| Лабораторно-практическая  работа № 1.  Приготовление и оформление основных кондитерских изделий. |
| Лабораторно-практическая  работа № 2.  Приготовление  и оформление пирожных.    Лабораторно-практическая работа №3. Приготовление и оформление пирожных.    Лабораторно-практическая работа №4. Приготовление и оформление тортов.    Лабораторно-практическая работа №5. Приготовление и оформление тортов.     Список рекомендуемой литературы ……………… |

**Введение**

Настоящие методические рекомендации составлены для обеспечения учебного процесса по  междисциплинарному  курсу МДК 05.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» профессионального модуля ПМ05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», в котором предусмотрено 85 часа лабораторно-практических занятий.

Выполнение студентами лабораторно-практических работ направлено на: овладение  профессиональной деятельностью «Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять изготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1.**

Приготовление и оформление основных кондитерских изделий.

**Цель работы**: изучить технологию приготовления основных кондитерских изделий.

1. Приготовить песочное тесто для печенья «Круглое» и «Звездочка».
2. Приготовить сдобное пресное тесто.
3. Приготовить из сдобного пресного теста следующие изделия: ватрушки с творогом, сочни с творогом.
4. Составить отчет.
5. Дать оценку качества приготовленных изделий.

**Необходимые посуда, инструменты, инвентарь**: кастрюли, миски, миксер, ножи, ложки, форма для бисквита, кондитерские листы, кондитерские мешки с набором трубочек, десертные тарелки, бумажные салфетки.

**Последовательность выполнения работ**:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты.
3. Приготовить песочное тесто для печенья «Круглое»
4. Приготовить песочную крошку.
5. Приготовить и выпечь полуфабрикат печенья «Круглое».
6. Приготовить песочное тесто для печенья «Звездочка»
7. Приготовить и выпечь полуфабрикат печенья «Звездочка»
8. Приготовить сдобное пресное тесто.
9. Приготовить фарш из творога.
10. Приготовить полуфабрикат и выпечь ватрушки.
11. Приготовить полуфабрикат и выпечь сочни.
12. Оформить изделия для подачи.
13. Продегустировать изделия и дать оценку качества по приведенной форме

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Оформить отчет о проделанной работе
2. Убрать рабочее место.

**Технологическая карта Печенье «Круглое**»

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная |  |
| Яйца, шт |  |
| Масло сливочное | 50 |
| Пудра ванильная |  |
| Соль пищевая |  |
| Сода пищевая |  |
| Масса теста одного изделия |  |
| Выход: |  |

**Технология приготовления**

Сливочное масло соединить с рафинадной пудрой, взбивать 5 мин, подготовленные яйца, соль, ванилин перемешать и ввести во взбитое масло; муку смешать с пищевой содой, засыпать во взбитую массу и быстро замесить тесто.

Приготовить песочную крошку. Отделить от песочного теста 1/10 часть, охладить, добавить немного муки, протереть через частое сито.

Раскатать на столе пласт толщиной 5+6 мм, поверхность смазать яйцом, посыпать охлажденной песочной крошкой; через 20 мин вырезать заготовки круглой выемкой диаметром 4 см, уложить на сухой кондитерский лист и выпекать при температуре 230-240 С в течение 10 мин.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – форма круглая, края ровные, поверхность посыпана крошкой.

**Цвет** - золотистый

**Вкус** – сладкий.

**Запах** - ванилина

**Консистенция** – сухая, без закала, при надавливании крошится.

**Технологическая карта Печенье Звездочка**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | 481 |
| Пудра рафинадная | 260 |
| Яйца, шт | 2 |
| Масло сливочное | 140 |
| Пудра ванильная | 0,02 |
| Сода пищевая | 2 |
| Соль | 2 |
| Молоко | 72 |
| Изюм (цукаты) | 50 |
| Масса теста одного изделия | 11 |
| Выход | 1000 |

Технология приготовления.

Сливочное масло взбивать с рафинадной пудрой 6-8 мин, ввести молоко, смешанное с яйцами, ванильной пудрой, перемешать, взбивать еще 8 мин, всыпать муку с пищевой содой и быстро замесить тесто.

Кондитерский мешок с резной трубочкой диаметром 1,5 см наполнить тестом, заготовки разместить на сухом кондитерском листе рядами на расстоянии 1,5-2 см друг от друга, на середину каждой заготовки положить изюминку или цукат, выпекать при температуре 230-240С.

**Требования к качеству изделий:**

Внешний вид – форма в виде звездочки, на поверхности в середине изюм.

Цвет – золотистый.

Вкус – сладкий.

Запах – ванилина.

Консистенция – рассыпчатая.

**Технологическая карта Фарш из творога**

|  |  |
| --- | --- |
| Творог | 792 |
| Меланж | 80 |
| Сахар-песок | 90 |
| Мука пшеничная | 40 |
| Масло сливочное | 40 |
| Ванилин | 0,1 |
| Выход | 1000 |

**Технологическая карта Ватрушка с творогом**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | 36 |
| Сахар-песок | 1 |
| Масло сливочное или маргарин столовый | 4 |
| Меланж | 5 |
| Сода пищевая | 0,5 |
| Соль | 0,4 |
| Лимонная кислота | 0,5 |
| Вода или молоко | 13 |
| Жир для смазки | 0,25 |
| Меланж для смазки | 1,5 |
| Масса теста | 58 |
| Масса фарша из творога | 25 |
| Выход | 75 |

**Технология приготовления.**

Сливочное масло перемешать с сахаром-песком до пластичного состояния, отдельно приготовить смесь из воды, лимонной кислоты, соли, яиц, в полученную смесь влить масло, всыпать муку, смешанную с пищевой содой, быстро замесить тесто.

Сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать заготовки зубчатой выемкой диаметром 10 см, края теста загнуть кверху, защипать, перенести на кондитерский лист, смазанный маслом, боковые стороны смазать яйцом, ватрушку наполнить творожным фаршем и выпекать при температуре 230-240С в течение 10-15 мин.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – форма круглая, виден фарш, равномерно смазаны яйцом.

Цвет – светло-коричневый.

Вкус – выпеченного теста и фарша.

Запах – творога, ванилина.

Консистенция – плотная, легко ломается.

**Технологическая карта Сочни с творогом**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | 24 |
| Сахар-песок | 6 |
| Меланж | 3,3 |
| Масло сливочное | 2,6 |
| Сода пищевая | 0,02 |
| Соль | 0,03 |
| Молоко или вода | 8,7 |
| Лимонная кислота | 0,02 |
| Жир для смазки | 0,4 |
| Масса теста одного изделия | 39 |
| Масса фарша из творога | 20 |
| Выход | 50 |

**Технология приготовления.**

Сливочное масло перемешать с сахаром-песком до пластичного состояния, отдельно приготовить смесь из воды, лимонной кислоты, соли, яиц, в полученную смесь влить масло, всыпать муку, смешанную с пищевой содой, быстро замесить тесто.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и овальной зубчатой выемкой вырезать заготовки массой 39г, половину заготовки смазать яйцом, положить на нее творожный фарш (20г), фарш накрыть второй половинкой так, чтобы он был виден, края заготовки слегка смазать яйцом и выпекать при температуре 230-250С.

**Требования  качеству**:

Внешний вид – форма овальная или круглая, фарш полуоткрыт.

Цвет – светло-коричневый.

Вкус – выпеченного теста  и фарша.

Запах – творога, ванилина.

Консистенция – плотная, легко ломается.

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2.**

**Приготовление и оформление пирожных.**

**Цель работы**: изучить технологию приготовления пирожных.

**Задание:**

1. Приготовить и оформить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»
2. Составить отчет.
3. Дать оценку качества приготовленного изделия.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюли, миксер, миксер, скалка, доска, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек,  кисточка, кондитерский гребешок, кондитерские листы, капсулы для пирожного, салфетки бумажные.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты.
3. Приготовить тесто для корзиночек.
4. Сформовать корзиночки.
5. Приготовить белковый заварной крем.
6. Приготовить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»
7. Оформить изделия для подачи.
8. Продегустировать изделия и дать оценку качества по приведенной форме.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус |
|  |  |  |  |

9.Оформить отчет о проделанной работе

10.Убрать рабочее место.

**Технологическая карта Песочный полуфабрикат**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | 9,5 |
| Сахар-песок | 3,5 |
| Меланж | 1,2 |
| Масло сливочное | 5,2 |
| Эссенция | 0,03 |
| Сода пищевая | 0,01 |
| Углекислый аммоний | 0,01 |
| Соль | 0,03 |
| Выход | 16,5 |

Технология приготовления.

Сливочное масло растереть с сахаром-песком до однородного состояния, в яйца добавить углекислый аммоний, соль, пищевую соду, эссенцию и соединить с маслом; взбить до пышной массы, всыпать муку и быстро перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной 6-7 мм, вырезать из теста заготовки формочкой, заготовки уложить в формочки и прижать ко дну и стенкам, формочки поставить на кондитерский лист и выпекать в течение 15 мин при температуре 240 С, изделия охладить и вытащить из формочек.

**Технологическая карта Крем белковый заварной**.

|  |  |
| --- | --- |
| Сахар-песок | 6,8 |
| Белки яичные | 3,4 |
| Пудра ванильная | 0,2 |
| Выход | 10,2 |

**Технология приготовления.**

Сахарный сироп уварить до 122 С (проба средний шарик), одновременно взбить яичные белки до увеличения объема массы в 5-6 раз и получения устойчивой пены, постепенно тонкой струйкой ввести горячий сироп, ванильную пудру.

**Технологическая карта Крем сливочный**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло сливочное |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Молоко сгущенное |  |
| Коньяк |  |
| Пудра ванильная |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Сливочное масло нарезать на кусочки и взбивать 5 мин; сгущенное молоко соединить с рафинадной пудрой, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2-3 приема). Полученный крем взбивать 15-20 мин, в конце процесса добавить коньяк или вино.

**Технологическая карта Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»**

|  |  |
| --- | --- |
| Песочный полуфабрикат | 16,5 |
| Крем сливочный | 6,7 |
| Начинка фруктовая | 9,2 |
| Фрукты | 2 |
| Крем белковый заварной | 10,2 |
| Пудра рафинадная | 0,4 |
| Выход | 45 |

**Технология приготовления.**

 В охлажденную корзиночку положить фруктовую начинку, из кондитерского мешка с резной трубочкой диаметром 1,5-2 см отсадить белковый заварной крем, сверху украсить сливочным шоколадным кремом, цукатами или фруктами, посыпать рафинадной пудрой и уложить в капсулы.

**Требования к качеству**:

**Внешний вид** – форма корзиночки сохранена, поверхность украшена кремом, фруктами, посыпана рафинадной пудрой.

**Цвет** – полуфабриката от желтого до светло-коричневого, крема белый.

**Вкус** – сладкий.

**Запах** – ванилина.

**Консистенция** – песочного полуфабриката рассыпчатая.

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3.**

**Приготовление и оформление тортов.**

**Цель работы**: изучить технологию приготовлению тортов.

1. Приготовить и оформить торт «Бисквитно-кремовый»
2. Составить отчет.
3. Дать оценку качества приготовленного изделия.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент**: кастрюли, миксер, миксер, скалка, доска, форма для бисквита, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, кондитерский гребешок.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты.
3. Приготовить бисквитное тесто.
4. Приготовить крем сливочный основной.
5. Приготовить сироп для промочки пластов.
6. Приготовить бисквитную крошку.
7. Приготовить торт «Бисквитно-кремовый»
8. Оформить изделия для подачи.
9. Продегустировать изделия и дать оценку качества по приведенной форме

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Оформить отчет о проделанной работе
2. Убрать рабочее место.

**Технологическая карта Бисквит**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная |  |
| Крахмал |  |
| Меланж |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40 С; взбить до увеличения объема массы в 2,5-3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешать в течение 15с.

В форму, смазанную жиром, выложить тесто, выпекать при температуре 195-200 С, охладить, зачистить.

**Технологическая карта Сироп для промочки**

|  |  |
| --- | --- |
| Вода |  |
| Коньяк |  |
| Эссенция |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Сахар-песок соединить с водой, довести до кипения, варить 2 мин; снять с поверхности сиропа пену, охладить до 20 С, добавить ванилин, коньяк.

Требования к качеству:

Внешний вид – прозрачный;

Цвет – светлый с желтоватым оттенком.

Вкус – сладкий.

Запах – эссенции, вина или коньяка.

Консистенция – вязкая

**Технологическая карта Крем сливочный**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло сливочное |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Молоко сгущенное |  |
| Коньяк |  |
| Пудра ванильная |  |
| Выход |  |

Сливочное масло нарезать на кусочки и взбивать 5 мин; сгущенное молоко соединить с рафинадной пудрой, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2-3 приема). Полученный крем взбивать 15-20 мин, в конце процесса добавить коньяк или вино.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, сохраняет форму.

**Цвет** – белый с кремовым оттенком.

**Вкус** – сладкий.

**Запах** –вина или коньяка.

**Консистенция** – однородная, пышная.

**Технологическая карта Крем сливочно-шоколадный**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло сливочное |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Молоко сгущенной |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления**.

Крем сливочный основной разделить на две части и в одну часть при взбивании добавить какао-порошок

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – хорошо сохраняет форму, поверхность маслянистая

**Цвет** – светло-коричневый

**Вкус** – сладкий с привкусом какао

**Консистенция** – однородная, пышная

**Технологическая карта Торт «Бисквитно-кремовый»**

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит |  |
| Сироп для промочки |  |
| Крем сливочный |  |
| Крем сливочно-шоколадный |  |
| Крошка бисквитная |  |
| Цукаты и фрукты |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочит сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковый стороны смазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямык линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.

**Требования к качеству**:

**Внешний вид** – форма круглая или квадратная, поверхность украшена кремом, фруктами, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой, крем хорошо сохраняет форму.

**Цвет** – полуфабриката желтый, крема в зависимости от красителя.

**Вкус –** сладкий.

**Запах** – ванилина.

**Консистенция** – пористая, упругая, пропитана сиропом, легко разламывается.

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4.**

Приготовление и оформление тортов.

**Цель работы**: изучить технологию приготовлению тортов.

1. Приготовить и оформить торт «Бисквитно-кремовый»
2. Составить отчет.
3. Дать оценку качества приготовленного изделия.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент**: кастрюли, миксер, миксер, скалка, доска, форма для бисквита, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, кондитерский гребешок.

**Последовательность выполнения работ**:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты.
3. Приготовить бисквитное тесто.
4. Приготовить крем сливочный основной.
5. Приготовить сироп для промочки пластов.
6. Приготовить бисквитную крошку.
7. Приготовить торт «Бисквитно-кремовый»
8. Оформить изделия для подачи.
9. Продегустировать изделия и дать оценку качества по приведенной форме

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус |
|  |  |  |  |

1. Оформить отчет о проделанной работе
2. Убрать рабочее место.

**Технологическая карта Бисквит**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная |  |
| Сахар |  |
| Крахмал |  |
| Меланж |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40 С; взбить до увеличения объема массы в 2,5-3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешать в течение 15с.

В форму, смазанную жиром, выложить тесто, выпекать при температуре 195-200 С, охладить, зачистить.

**Технологическая карта Сироп для промочки**

|  |  |
| --- | --- |
| Сахар |  |
| Вода |  |
| Коньяк |  |
| Эссенция |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Сахар-песок соединить с водой, довести до кипения, варить 2 мин; снять с поверхности сиропа пену, охладить до 20 С, добавить ванилин, коньяк.

Требования к качеству:

Внешний вид – прозрачный;

Цвет – светлый с желтоватым оттенком.

Вкус – сладкий.

Запах – эссенции, вина или коньяка.

Консистенция – вязкая

**Технологическая карта Крем сливочный**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло сливочное |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Молоко сгущенное |  |
| Коньяк |  |
| Пудра ванильная |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Сливочное масло нарезать на кусочки и взбивать 5 мин; сгущенное молоко соединить с рафинадной пудрой, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2-3 приема). Полученный крем взбивать 15-20 мин, в конце процесса добавить коньяк или вино.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, сохраняет форму.

**Цвет –** белый с кремовым оттенком.

**Вкус** – сладкий.

**Запах** –вина или коньяка.

**Консистенция** – однородная, пышная

**Технологическая карта Крем сливочно-шоколадный**

|  |  |
| --- | --- |
| Масло сливочное |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Молоко сгущенной |  |
| Сахар |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Крем сливочный основной разделить на две части и в одну часть при взбивании добавить какао-порошок.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – хорошо сохраняет форму, поверхность маслянистая

Цвет – светло-коричневый

Вкус – сладкий с привкусом какао

Консистенция – однородная, пышная

**Технологическая карта Торт «Бисквитно -кремовый**»

|  |  |
| --- | --- |
| Бисквит |  |
| Сироп для промочки |  |
| Крем сливочный |  |
| Крем сливочно-шоколадный |  |
| Крошка бисквитная |  |
| Цукаты и фрукты |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочит сиропом более обильно, чем нижний; поверхность и боковые стороны смазать кремом; боковые стороны обсыпать бисквитной крошкой; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямой линии, украсить кремом, фруктами или цукатами.

**Требования к качеству**:

**Внешний вид** – форма круглая или квадратная, поверхность украшена кремом, фруктами, боковые стороны обсыпаны бисквитной крошкой, крем хорошо сохраняет форму.

**Цвет –** полуфабриката желтый, крема в зависимости от красителя.

**Вкус –** сладкий.

**Запах** – ванилина.

**Консистенция** – пористая, упругая, пропитана сиропом, легко разламывается.

**ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5.**

Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий пониженной калорийности.

**Цель работы**: изучить технологию приготовлению хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий пониженной калорийности.

1. Приготовить дрожжевое тесто для изделий пониженной калорийности.
2. Приготовить булочку «Дорожную»
3. Приготовить бисквит «Солнечный»
4. Приготовить кекс яблочный.
5. Составить отчет.
6. Дать оценку качества приготовления изделия

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент**: кастрюли, сито, миски, миксер, нож, доска, ложки, форма для бисквита, кондитерский лист, кисточка для смазывания, скалка, форма для кекса, тарелки мелкие, бумажные салфетки.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты.
3. Приготовить опару.
4. Приготовить тесто для булочки «Дорожную»
5. Приготовить булочку «Дорожную»
6. Приготовить бисквит «Солнечный»
7. Приготовить пирог бисквитный «Солнечный»
8. Приготовить кекс яблочный
9. Оформить изделия для подачи
10. Продегустировать изделия и дать оценку качества по приведенной форме

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус |
|  |  |  |  |

1. Оформить отчет о проделанной работе
2. Убрать рабочее место.

**Технологическая карта Булочка «Дорожная»**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная | 63,2 |
| Сахар | 12 |
| Дрожжи прессованные | 50 |
| Соль | 6 |
| Маргарин столовый | 15,2 |
| Масса теста | 118 |
| Выход | 100 |

**Технология приготовления.**

Из муки (60%), жидкости (70%) и всех дрожжей замесить тесто, добавить протертую свеклу, оставить в теплом месте для брожения.

В оставшуюся жидкость добавить соль, сахар-песок, яйца или меланж; соединить с опарой, всыпать муку и замесить тесто; в конце замеса ввести разогретый маргарин; поставить в теплое место на 2-2,5 часа для брожения; сделать одну обминку.

Готовое тесто разделить на кусочки массой 68 г, из которых сформовать шарики; уложить на кондитерский лист, смазанный жиром, и оставить для расстойки на 35-40 мин; смазать яйцом и выпекать при температуре 230-240 С в течение 10-12 мин.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – форма круглая, поверхность гладкая глянцевая.

**Цвет** – золотисто-желтый, мякиш – белый.

**Консистенция** – пористая.

**Технологическая карта Пирог бисквитный «Солнечный»**

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная |  |
| Меланж |  |
| Морковь сырая очищенная |  |
| Масса моркови протертой отварной |  |
| Масса полуфабриката |  |
| Повидло |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Меланж или яйца соединить с сахаром-песком и отварной протертой морковью; взбить до увеличения объема массы в 2-2,5 раза; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом; добавить эссенцию и осторожно перемешать в течение 15 с; тесто выложить в форму, выстланную пергаментом, и выпекать в течение 35-40 мин при температуре 220-230 С, затем охладить.

После охлаждения у бисквита снять пергамент, разрезать по горизонтали  на два пласта, склеить их повидлом, поверхность посыпать рафинадной пудрой.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – форма круглая или прямоугольная, поверхность равномерно обсыпана рафинадной пудрой, на разрезе видна прослойка повидла.

**Цвет** – ярко-желтый

**Вкус** - сладкий

**Консистенция** – пористая, упругая

**Технологическая карта кекс «Яблочный**»

|  |  |
| --- | --- |
| Мука пшеничная |  |
| Маргарин сливочный |  |
| Яйца |  |
| Паста яблочная |  |
| Кмслота лимонная |  |
| Вода |  |
| Соль |  |
| Сода пищевая |  |
| Пудра рафинадная |  |
| Выход |  |

**Технология приготовления.**

Маргарин перемешать с частью соды (1/2 нормы), соединить с сахаром-песком и взбить в течение 10-12 мин; добавить яблочную пасту с раствором лимонной кислоты и взбить в течение 5 мин; ввести меланж или яйца, соль, через 5-8 мин влить воду и перемешать до однородной массы; засыпать муку, смешанную с остатками соды и перемешать в течение 25-30 мин при температуре 200-210 С; кексы охладить, вытащить из форм, посыпать рафинадной пудрой.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид** – форма конуса, поверхность посыпана рафинадной пудрой

**Цвет** – коричневый, свойственный запеченным яблокам.

**Консистенция –** мякиш пористый.