**4 КУРС ПОВАРСКОЕ ДЕЛО (ПМ) 05**

**ЛАБОРАТОРНАЯ   РАБОТА**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО И КЕКСОВОГО ТЕСТА**

Задание: Приготовить:

- пирожное бисквитно-кремовое (крем Шарлотт);

* пирожное бясквитно-кремовое (крем Гляссе);
* кекс "Столичный".

Содержание работы:

1. Рассчитать рецептуры пирожных.

2. Приготовить бисквит основной (холодным способом и с подогревом)

- бисквит "Буше"

- кекс "Столичный"

- сироп для пропитывания

-крем Шарлотт

-крем Гляссе

1.Оформить бисквитно-кремовое пирожное и кекс.

2. Определить потери массы бисквитного полуфабриката и кекса при выпечке.

МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

БИСКВИТ

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья на 10 кг  полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Мука пш. в/с | 85,50 | 2812,0 | 2404,3 |
| Крахмал картофельный | 80,00 | 694,0 | 555,2 |
| Сахар-песок | 99,85 | 3471,0 | 3465,8 |
| Меланж | 27,00 | 5785,0 | 1562,0 |
| Эссенция | 0,00 | 34,7 | 0,0 |
| Итого |  | 12796,7 | 7987,3 |
| Выход | 75,00 | 10000,0 | 7500,0 |

Влажность 25,00 +/- 3,0 %

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА

Яйца или меланж процеживают через сито в посуду из нержавеющей стали, добавляют сахарный песок и при помешивании веселкой нагревают на водяной бане до 45-50 °С, Затем смесь переносят в емкость взбивальной машины и сбивают до увеличения объема в 2-2,5 раза (25-30 мин), В пышную массу добавляют предварительно просеянную муку и крахмал в два-три приема, после чего замешивают в течение 15-20 с. Готовое тесто ароматизируют эссенцией. Тесто не подлежит хранению, поэтому его сразу выливают на противень, дно которого выстилают бумагой. Противни заполняют тестом только на 2\3 высоты. Поверхность теста осторожно выравнивают ножом и также накрывают слегка увлажненной бумагой. Выпекают при температуре 200-220°С в течение 50 мин. Готовый бисквит охлаждают в форме, затем вынимают, выдерживают не менее 8 ч и зачищают.

БИСКВИТ "БУШЕ"

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Мука пш. в/с | 85,50 | 3894,0 | 3329,4 |
| Сахар-песок | 99,85 | 3419,0 | 3413,9 |
| Желтки яичные | 46,00 | 3419,0 | 1572,7 |
| Белки яичные | 12,00 | 5128,0 | 615,4 |
| Эссенция | 0,00 | 22,8 | 0,0 |
| Кислота лимонная | 98,00 | 15,2 | 14,9 |
| Итого | - | 15898,0 | 8946,3 |
| Выход | 84,00 | 10000,0 | 8400,0 |

Влажность 16,00 +- 3,0 %

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТА "БУШЕ"

Предварительно охлажденные яичные белки взбивают вo взбивальной машине в течение 20-30 мин. сначала при малом, затем при большом числе оборотов до увеличения объема массы в 6-7 раз. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту. Отдельно взбивают яичные желтки с сахаром-песком в течение 30-40 мин, добавляют эссенцию, муку и взбивают массу еще 1-8 секунд, затем осторожно вводят взбитые белки и перемешивают до получения однородного теста. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешенным, без комочков кремового цвета и густой консистенции. Влажность теста 44-46%.

КЕКС СТОЛИЧНЫЙ

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Mука пш. в/с | 85,50 | 2339,0 | 1999,8 |
| Сахар-песок | 99,85 | 1755,0 | 1752,4 |
| Масло сливочное | 84,00 | 1754,0 | 1473,4 |
| Меланж | 27,00 | 1404,0 | 379,1 |
| Соль | 96,50 | 7,1 | 6,9 |
| Изюм | 80,00 | 1754,0 | 1403,2 |
| Пудра рафинадная | 99,85 | 82,0 | 81,9 |
| Эссенция | 0,00 | 7,1 | 0,0 |
| Аммоний углекислый | 0,00 | 7,1 | 0,0 |
| Итого | - | 9109,3 | 7096,7 |
| Выход | 88,00 | 7500,0 | 6600,0 |

Влажность 12,00+/-2,0%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЕКСА СТОЛИЧНОГО

Сахарный песок растирают с яичными желтками до исчезновения кристаллов сахара. Вводят размягченное сливочное масло, продолжая вымешивание, соль, аммоний, ромовую эссенцию. В полученную однородную массу вводят 1/3 взбитых охлажденных белков, а также перебранный и промытый изюм и перемешивают. Затем добавляют муку, оставшиеся белки и замешивают тесто. Штучные кексы выпекают вформах в виде усеченного конуса или цилиндрических с гладкой или гофрированной боковой поверхностью.

Форму смазывают маслом и заполняют тестом. Выпекают кексы при 160-180 °С в течение 20-25 мин. Готовые изделия после охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Сахар-песок | 99,85 | 5131,0 | 5123,3 |
| Эссенпия ромовая | 0,00 | 19,2 | 0,0 |
| Коньяк или вино десертное | 0,00 | 479,5 | 0,0 |
| Итого | - | 5629,7 | 5123,3 |
| Выход | 50,00 | 10000,0 | 5000,0 |

Влажность 50,00 +/-4,0%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПА ДЛЯ ПРОПИТЫВАНИЯ

Сахар разводят водой (1:1) и доводят до кипения. Снимают появляющуюся на поверхности пену и охлаждают сироп до 40 °С*.* Затем сироп процеживают, ароматизируют эссенцию и при помешивании добавляют вино.

КРЕМ "ШАРЛОТТ"

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Масло сливочное | 84,00 | 4222,0 | 3546,5 |
| Сироп "Шарлотт" | 68,56 | 5941,0 | 4073,1 |
| Пудра ванильная | 99,85 | 41,0 | 40,9 |
| Коньяк или вино десертное | 0,00 | 16,4 | 0,0 |
| Итого | - | 10220,4 | 7660,5 |
| Выход | 75,00 | 10000,0 | 7500,0 |

Влажность 25,00 +/- 2,0 %

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА "ШАРЛОТТ"

Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе, оборотов до получения однородной массы. Во взбитую массу постепенно вливают охлажденный сироп "Шарлотт" с добавлением коньяка или вина десертного, ванильную пудру и взбивают еще при большем числе оборотов до увеличения объема в 2,5-3 раза, Продолжительность взбивания 20-30 мин.

СИРОП "ШАРЛОТТ"

РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Сахар-песок | 99,85 | 6313,0 | 6303,5 |
| Яйца | 27,00 | 1122,0 | 302,9 |
| Молоко | 12,00 | 4209,0 | 505,1 |
| Итого | - | 11644,0 | 7111,5 |
| Выход | 68,56 | 10000,0 | 6856,0 |

Влажность 31,44 +-1,5%

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПА "ШАРЛОТТ"

Сироп "Шарлотт" приготавливают двумя способами.

*Первый способ*.

Сахар-песок, яйца и молоко тщательно перемешивают и доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят в течение 4-5 минут до температуры 104 -105°С. Готовый сироп процеживают и охлаждают в летнее время до температуры 20-22°С, в зимнее - 28-30 °С.

*Второй способ*.

а) Приготовление молочно-сахарного сиропа. Сахар-песок и молоко, предусмотренные рецептурой, перемешивают и кипятят в течение 60-90 мин до температуры 104-105°С (проба на тонкую нитку). Влажность молочно-сахарного сиропа 27 %.

б) Приготовление сиропа "Шарлотт". Яйца взбивают во взбивальной машине в течение 5-7 мин. и постепенно струйкой вливают горячий молочно-сахарный сироп в соотношении 1:1. Заварную массу смешивают с остальной массой молочно-сахарного сиропа и выдерживают 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп процеживают и охлаждают.

КРЕМ "ГЛЯССЕ"

 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | массовая доля сухих веществ, % | Расход сырья к 10 кг полуфабриката, г | |
| в натуре | в сухих веществах |
| Масло сливочное | 84,00 | 3955,0 | 3322,2 |
| Сахар-песок | 99,85 | 6313,0 | 6303,5 |
| Яйца | 27,00 | 2373,0 | 640,7 |
| Пудра ванильная | 99,85 | 39,5 | 39,4 |
| Коньяк или вино десертное | 0,00 | 19,8 | 0,0 |
| Итого | - | 10342,3 | 7951,4 |
| Выход | 78,00 | 100000,0 | 7800,0 |

Влажность 22,00 +/- 2,0 %

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМА ГЛЯССЕ

Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20-25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°С.

Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают в течение 5-10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.

*Для приготовления сахарного сиропа* сахар-песок и воду в соотношении 4:1 уваривают до температуры 118-120 °С (проба на слабый шарик).

Задание.

Рассчитать сырьё на приготовление 2 килограмм каждого изделия,

Виды и причины брака бисквитного полуфабриката ?

Причины брака крема Гляссе?

Оформить работу задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru