**4 курс поварское дело (пм 05)**

**Лабораторная работа. Приготовление маффинов.**

1.Организации рабочего места,

выбор оборудования и производственного инвентаря для

приготовления маффинов.

**Цель работы**: закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений по организации рабочего места, выбору оборудования и производственного инвентаря для приготовления маффинов.

Условия выполнения задания – Учебный кондитерский цех

Время выполнения задания – 2 часа.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование изделия : **«Маффины шоколадные»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
| Брутто | Нетто |
| **Маффин** | | | |
| 1 | Мука Пшеничная высшего сорта | 41,8 | 41,8 |
| 2 | Сахар-песок | 31,3 | 31 |
| 3 | Яйца куриные | 9 | 7,2 |
| 4 | Масло сливочное несоленое | 11 | 11 |
| 5 | Молоко пастеризованное 2,5% жирности | 25 | 25 |
| 6 | Какао | 6 | 6 |
|  | **Итого:** | **124,1** | **122** |
| **Крем** | | | |
| 1 | Сахар | 34,2 | 34,2 |
| 2 | Яичные белки | 17,1 | 17,1 |
| 3 | Ванильная пудра | 1,3 | 1,3 |
|  | **Итого:** | **52,6** | **52,6** |

**Кондитерские украшения                                                                                 6                        6**

**Выход готового блюда:                180,6**

***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:***

|  |  |
| --- | --- |
| Белки, г | 10,9 |
| Жиры, г | 13,1 |  |  |  |
| Углеводы, г | 44 |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 364.5 |  |  |  |

***Технология приготовления:***

**Маффины:**

В одной миске взбить яйцо, добавить растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить молоко, перемешать. В другой миске смешать муку, сахар, какао. "Жидкую" часть смешиваем с "сухой", перемешиваем недолго.

Духовку разогреть до 180 градусов. Тесто выкладываем по формочкам, заполняя их на 2/3 и выпекаем 20 - 25 минут.

**Крем:**

Поверх кастрюли с водой установить миску или кастрюлю меньшего размера, в которую отправить белки и остальные ингредиенты. Сначала все продукты просто помешиваются в процессе нагрева, чтобы растворились все кристаллики сахара. Затем масса взбивается 10-12 мину на максимальной скорости электрического миксера. За это время крем увеличится в объеме, станет достаточно плотным и приобретет глянцевый блеск. После этого снять крем с водяной бани и взбивать еще 3-4 минуты, чтобы он остыл и еще загустел.

***Правила оформления, подачи блюд:***

Подают на плоской тарелке по 3 шт. на порцию.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

Внешний вид: Изделие правильной формы, поверхность декорирована кремом.

Консистенция: Устойчивая, однородная, сохраняющая форму.

Цвет: Свойственно продуктам.

Вкус: Сладкий, не приторный. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

Составить технологическую карту маффины на 25 штук.

Отчёт присылать lubov.kyz@yandex.ru