

# Презентация по теме: «Пирожные»

Самостоятельная работа по теме: «Пирожные»

Преподаватель: Кунавина Ольга Степановна

---



# История пирожных

- Пирожные – это штучные мучные кондитерские разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса от 17 до 110 грамм.
- Изготавливают пирожные одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60% массы больших)
- Пирожные должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.



- Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые.
- Требования к качеству: поверхность пирожных должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием



● **Пирожное**, кондитерское изделие, преимущественно мучное. По виду теста, из которого приготовлены, они делятся на бисквитные, песочные, слоёные, заварные, воздушные, миндальные и крошковые. В бисквитное тесто входят мука, сахар и яйца в соотношении 1: 1: 2. Песочное тесто готовится вымешиванием муки, яиц, масла и сахара, причём масло и сахар составляют соответственно 60 и 40% от массы муки. Тесто для слоёных П. готовится замешиванием муки и яиц с водой, в которой растворены соль и немного лимонной кислоты. Для заварного теста сливочное масло и соль кладут в кипящую воду, куда затем, быстро перемешивая, засыпают муку; полученное однородное вязкое тесто немного охлаждают и прибавляют к нему яйца. Воздушные П. представляют собой взбитые с сахаром яичные белки, выпеченные в виде небольших лепёшек при невысокой температуре. Миндальные П. готовят из тёртого миндаля, муки и сахара с добавлением взбитых белков. Основой для изготовления крошкового П. служит бисквитная и песочная крошка, которую смешивают с кремом, сахарной пудрой и др. полуфабрикатами, добавляя ароматические эссенции или сироп. Из смеси формируются заготовки П., которые иногда подвергаются охлаждению. Выпеченные полуфабрикаты П., а также заготовки крошковых П. подвергают дальнейшей обработке (отделке). Для этой цели служат кремы, помадка, ароматизированные сиропы, желе, цукаты, миндальная и ореховая крошка и т.д. П.— скоропортящиеся продукты, поэтому их хранят при температуре 0—8 °С. П. с заварным кремом, например, хранят не более 6 ч, с кремом из сливок — не более 7 ч и со сливочным кремом — не более 36 ч.

- Пирожное называется "Безе" - "поцелуй" по французски. Из-за лёгкости, нежности и воздушности. Baiser — (безе) — французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков.
- Шутка это барская. Во всем мире ЭТО зовут меренги. Изобрел меренги швейцарский кулинар Гаспарини (1720). Это кондитерское изделие из сахара и яичного взбитого белка. Их выпекают при низкой температуре, и обычно они остаются цвета слоновой кости. Французские меренги dacquoise делают с арахисом и патокой. В Италии меренги обычно покрывают пирожное или мороженое. Они так быстро запекаются в горячей духовке, что мороженое не успевает растаять. В России (и только в ней!) меренги известны под шутливым французским названием "безе" (baiser), что в переводе означает "поцелуйчик". («Да, Чичиков, уж ты не противься, одну безешку позволь напечатлеть тебе в белоснежную щеку твою!» Гоголь, Мертвые души).
- пирожное [] ср. 1) Кондитерское изделие из сдобного сладкого теста (обычно с кремом, помадкой, цукатами и т.п.). 2) устар. Сладкое блюдо, подаваемое в конце обеда.

# Бисквитные пирожные

## Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом

- Бисквит-2323
  - Сироп для промочки-888
  - Крем белковый-499
  - Начинка фруктовая-1056
  - Сахарная пудра-34
- Выход 100 шт. по 48 гр.



- Основной бисквит выпекают в капсулах. После выпечки и выдержки в течении 8-10 часов его разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний пласт немного промачивают сиропом, смазывают слоем фруктовой начинки. Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, промачивают более обильно и смазывают тонким слоем фруктовой начинки. Затем сверху наносят слой белкового крема.
- Пласт горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.



# Пирожное «Бисквитное» фруктовое (буше)

- Бисквит круглый-1738
  - Сироп для промочки-662
  - Крошка биск. жар.- 180
  - Начинка фруктовая – 2040
  - Фрукты-158
  - Пудра сахарная-22
- Выход 100 шт. по 48 гр.





- Для этого пирожного готовят бисквит холодным способом (буше). Заготовки круглой формы выпекают, охлаждают, склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхнюю заготовку промачивают сиропом, покрывают фруктовой начинкой. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой и обкатывают в сахарной пудре. Поверхность украшают фруктами или цукатами



# Песочные пирожные

Пирожное «Песочное» желейное

- Песочный п/ф-2884
- Начинка фруктовая-890
- Желе-668
- Фрукты-658

Выход 100 шт. по 51 гр.



- Песочное тесто выпекают пластами толщиной 7-8 мм. Два пласта склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и тупой стороной ножа намечают контуры пирожных. Каждое пирожное украшают фруктами и заливают незастывшим желе (60\*С) при помощи кисточки, вначале понемногу, чтобы фрукты не сдвинулись с места. Когда желе застынет, пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам



# Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

- Песочный п/ф-1652
  - Крем «Шарлотт»-1431
  - Начинка фруктовая-1350
  - Крошка бискв. жар.-67
- Выход 100 шт. по 45 гр.



- Для приготовления песочных корзиночек тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм. Берут формочки круглой или овальной формы усеченного конуса, с гофрированной поверхностью. Формочки укладывают доньшками вверх, чтобы в дальнейшем было меньше обрезков.
- В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, украшают кремом и бисквитной крошкой



# Слоеные пирожные

Пирожное «Слойка» с кремом

- Слоеный п/ф-3733
- Крем сливочный-2333
- Крошка п/ф слоеного-578
- Пудра сахарная-156

Выход 100 шт. по 68 гр.



- Для этого пирожного слоеное тесто выпекают в виде пласта 5-6 мм на смоченных водой листах, что бы слойка не сжималась при выпечке. После выпечки и охлаждения пласты выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку.
- На один пласт наносят слой крема, а сверху кладут второй пласт гладкой стороной вверх (основанием). Этот пласт также смазывают кремом и посыпают крошкой от слойки. Пласт разрезают на пирожные. Лучше всего пользоваться ножом-пилкой. Сверху пирожные посыпаются сахарной пудрой.



# Пирожное «Муфточки» с кремом

- Слоеный п/ф-2344
- Крем сливочный-1392
- Меланж для смазки-27
- Крошка п/ф слоеного-78
- Пудра сахарная-59

Выход 100 шт. по 39 гр.





- Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этих пирожных пользуются металлическими конусными трубочками. Полоски наматывают на трубочки и ставят на смоченный водой лист, и смазывают меланжем. После выпечки и охлаждения трубочки убирают, а выпеченную заготовку наполняют сливочным кремом.



# Заварные пирожные

## Пирожное «Трубочка» с кремом

- Заварной п/ф-1063
- Крем сливочный-2016
- Помада-1121

Выход 100 шт. по 42 гр.



- Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубкой диаметром 18 мм, отсаживают изделия в виде палочек 12 мм на листы, слегка смазанные жиром и выпекают. Во время выпечки изделие поднимается, а внутри образуется пустота. Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом. Поверхность глазируют помадой.



# Воздушные пирожные

Пирожное «Воздушное» с кремом

- Воздушный п/ф-2345
- Крем сливочный-3160

Выход 100 шт. по 55 гр.



- Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15-18 мм и отсаживают заготовки круглой или овальной формы на листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и посыпанные мукой.
- После выпечки и охлаждения донышки украшают кремом.



# Миндальные пирожные

Пирожное «Миндальное»

- Миндальный п/ф-6500

Выход 100 шт. по 65 гр.



- Миндальное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 15 мм и отсаживают пирожные круглой формы на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекают при температуре 150-160\*С в течение 20 мин. Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами.



# Пирожные крошковые десертные

Пирожное «Картошка» обсыпная

- Крошка бисквитного п/ф-2641
- Крем сливочный-2392
- Коньяк-129
- Сахарная пудра-167
- Какао-порошок-59
- Эссенция ромовая-11

Выход 100 шт. по 54 гр.





- Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы. Формую в виде клубня картофеля и обсыпают какао-порошком, смешанным с сахарной пудрой. Сформированные пирожные укладывают в капсуля. Украшают кремом.

