

ПРЕЗЕНТАЦІЯ ДО ТВОРЧОЇ ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ

*“Технологія приготування бісквітного
тортів дитячої тематики”*



*Виконала:
учениця групи 14-III ККД
Навразна Віолетта*



Зміст

- ❖ Асортимент бісквітних тортів
- ❖ Способи приготування бісквітів
- ❖ Поетапне приготування бісквіту “Буше”
- ❖ Процес оздоблення
- ❖ Організація робочого місця в кондитерському цеху
- ❖ Посуд та інвентар
- ❖ Додатки. Секрети успіху
- ❖ Список використаний джерел



АСОРТИМЕНТ



Б
і
с
к
ві
т
н
и
х

т
о
р
т
ів

- Бісквітно-кремовий
- Казка
- Кавовий
- Подарунковий
- Лимонний
- Ванільний з грибами
- Трюфель
- Кармен
- До чаю

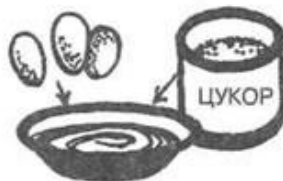
З

П
І
Д
І
Г
Р
І
В
А
Н
Н
Я
М

- 1 Форму для випікання бісквіта вистелити пергаментним папером або змастити жиром і посипати сухарями



- 5 Просіяти борошно на яєчну масу крізь сито. Обережно перемішати (не більше 15 с)



- 2 Яйця вилити у миску. Додати цукор



- 6 Тісто вилити у форму, вистелену пергаментним папером



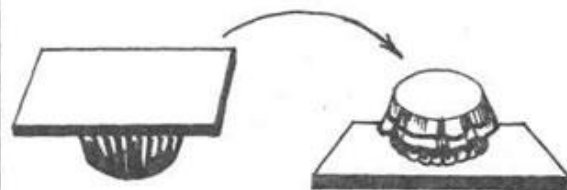
- 3 Збивати яйця з цукром при температурі 45–50 °C



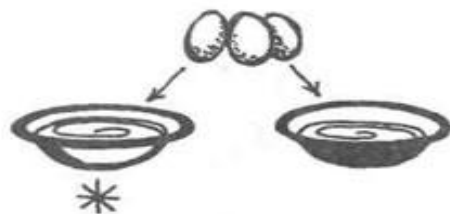
- 7 Обережно поставити форму з тістом у розігріту духовку. Випікати 25–30 хв при температурі 200–220 °C



- 4 Продовжувати збивати яєчну масу при кімнатній температурі до утворення стійкої піни



- 8 Вийняти з духовки форму з бісквітом, дати остигнути, а потім вийняти з форми бісквіт



1 Яйця розділити на білок і жовток у дві миски. Посуд з білком поставити на холод



5 Зверху викласти збиті білки. Обережно розмішати (не більше 15 с)



2 До жовтків додати цукор і збити масу до білуватого кольору



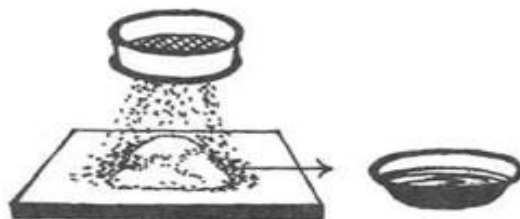
6 Вилити тісто у форму, вистелену пергаментним папером



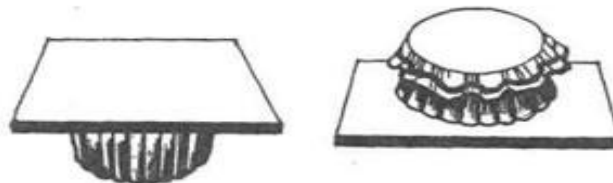
3 Охолоджені білки збити до утворення стійкої піни. (Швидкість міксера поступово збільшувати)



7 Форму з тістом обережно поставити у розігріту духовку. Випікати при температурі 200—220 °C



4 До збитих жовтків всипати двічі просіяне крізь сито борошно, змішане з крохмалем. Розмішати масу

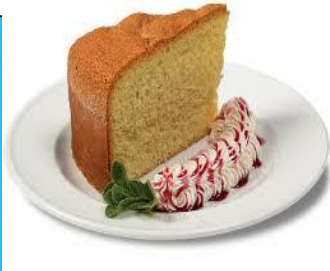


8 Перевірити готовність бісквіта. Готовий бісквітний корж вийняти з форми і дати йому вистигнути

ВИДИ БІСКВІТІВ

БІСКВІТ ОСНОВНИЙ

можна готувати двома способами: без підігрівання яєчно-цукрової суміші (холодним способом) і з підігріванням яєчно-цукрової суміші (теплим способом).



БІСКВІТ «БУШЕ»

Бісквіт «Буше», який інколи називають ще круглим, відрізняється від бісквіту основного рецептурою і технологією приготування. Тісто готують без додавання крохмалю, більш в'язкої й густої консистенції, що не розтікається на папері. Особливість технології приготування полягає в окремому збиванні білків і жовтків яєць.



МАСЛЯНИЙ БІСКВІТ

Введення в бісквіт вершкового масла не лише підвищує калорійність виробів, покращує смак, але і оберігає їх від черствіння, роблячи вироби ніжнішими, розсипчастими.



БІСКВІТ З НАПОВНЮВАЧЕМ

Бісквіт з наповнювачами готують так само, як бісквіт основний, тільки з наповнювачами, як наповнювач можна використовувати какао – порошок, горіхи, корицю, лимони, вершкове масло тощо.



ПОЕТАПНЕ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТУ «БУШЕ»

1. Ретельно відділяємо білки від жовтків.



2. Яєчні жовтки перемішуємо з 75% цукру і збиваємо до збільшення в об'ємі 2-3 раза до пишної маси стійкого малюнку.



3. Паралельно збиваємо охолоджені яєчні білки до збільшення в об'ємі разів.



4. Додають 25% цукру, лимону кислоту і продовжують збивати до білосніжної стійкої маси.

5. У збиті жовтки додають есенцію та 1/3 збитих білків



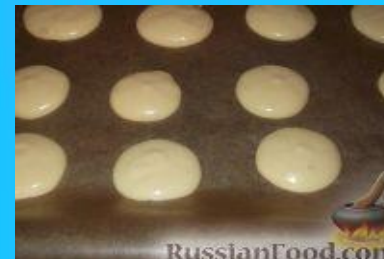
6. Поступово всипають просіяне борошно та додають залишки білків 2/3.



7. У масу додають білки та перемішують з низу до гори



8.



8. Готове тісто відразу ж перекладають у кондитерський мішок і через трубочку з великим діаметром відсаджують на деко у вигляді круглих заготовок. Випікають тістечко «Буше» 15-20 хвилин при t 190-200 C

ПРОЦЕС ОЗДОБЛЕННЯ



Нарізання бісквіту на пласти.

Просочування бісквіту ароматизованими сиропами - при цьому нижній пласт просочують менше, а верхній — більше.

Намащування на просочені пласти крему, фруктової начинки чи викладання на них фруктів. Склеювання підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою.

Розрізання склеєних пластів бісквіту на тортові заготовки квадратної чи прямокутної форми відповідного розміру і ваги.

Намащування кремом поверхні тортової заготовки за допомогою ножа чи великої комбінованої насадки.

Повністю змащують поверхню заготовок рівним шаром крему у вигляді суцільного ряду довгих прямих ліній, і частково- бокові сторони. Круглі тортові заготовки зручно намазувати кремом на металевих дисках з двома трикутними зубчиками посередині. Крем розмащують ножом спочатку по поверхні, а потім по боковій стороні. Додатково по поверхні крему проводять кондитерським гребінцем.

Обкрошування бокової сторони торта крихтами з випечених напівфабрикатів. Якщо торт невеликий (до 1,5 кг), його тримають на лівій руці чи на диску, а з долоні правої руки його обсипають крихтами, ледь притискаючи їх до оздоблювальної поверхні торта. Бокові сторони чималих розмірів тортів обсипають крихтами на листі за допомогою ножа.

Глазурування тортових заготовок помадою, шоколадом, глазур'ю, мармеладом. Поверхню торта попередньо змащують тонким шаром фруктової начинки, а потім обливають розігрітою помадою і одразу розрівнюють її ножом.

Оздоблення поверхні, а для фігурних тортів — і бокової сторони, кремом, шоколадом, глазур'ю, цукатами тощо.

СЕКРЕТИ УСПІХУ

- • Використовувати борошно з низьким вмістом клейковини.
- • Частину борошна замінити крохмалем.
- • Замість тіста з борошном не повинен перевищувати 15 секунд.
- • При випічці напівфабрикату не допускати механічної дії.
- • Перед використанням бісквіт витримувати не менше 8 г.
- • Випікати напівфабрикат лише в рівномірно нагрітій печі.

□ Потрібно:

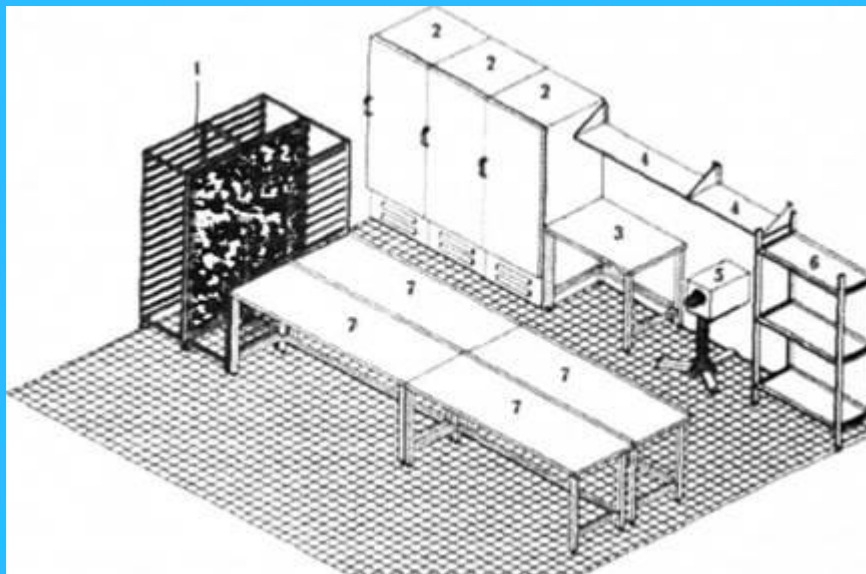
- • використовувати борошно із слабкою клейковиною;
- • до 25% мука замінити на крохмаль картопляний, кукурудзяний;
- • передбачений по рецептурі крохмаль замінити на муку в співвідношенні 1:1;
- • при низькій піноутворювальній здатності яєць застосовувати амоній в кількості до 1кг на 1 т.

□ Не можна:

- • тривало замішувати тісто з борошном;
- • фізично впливати на бісквіт в перших 15мин випічки.
- Після випікання капсулі витримують 6-8 год. для закріплення структури, а потім оздоблюють.



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ЦЕХУ



Розміщення обладнання у кондитерському цеху на ділянці оформлення виробів:

- 1 - Шпильки кондитерські для транспортування готових кондитерських напівфабрикатів у доготовочні або допоміжні цехи.
- 2 - Холодильні шафи для зберігання інгредієнтного складу кондитерських виробів.
- 3 - Стіл виробничий.
- 4 - Полиці настінні для зберігання сипучих кондитерських інгредієнтів.
- 5 - Універсальний привід, використовується для приготування тіста, кондитерських фаршів, збивання вершків за допомогою планетарного міксера. Також застосовується механізм для подрібнення горіхів.
- 6 - Стелаж для зберігання інвентаря і насадок до універсального приводу.
- 7 - Столи кондитерські.

ПОСУД ТА ІНВЕНТАР



Інвентар кондитерського цеху:

1 - вібраційне сито для просіювання борошна; 2 - наконечники кондитерські з мішечком для прикраси виробів кремом; 3 - вінчик для збивання; 4 - качалки для розкачування тіста: а - дерев'яна з ручками; б - качалка тестоделительная для нарізки тіста на стрічки певної ширини; в - рифлена для нанесення візерунка; 5 - різці для тіста; 6 - виїмки кондитерські; 7 - лопатки: а - для укладання торта в коробки; б - для перекладання тістечок з листів лотки; в - веселка з твердих порід дерева для розмішування кондитерських мас; 8 - ножі: а - великий для розрізання тіста, бісквіта і інших випечених напівфабрикатів; б - з зубчастим лезом (ніж-пила) для розрізання слойки; в - столового типу для обмазування кремом і начинкою боків торта; м - малий виїмки для бісквіта після випічки з форми; 9 - пристосування (лійка) для просочення кондитерських виробів; 10 - лопатка бордюрна; 11 - пензлик для змащування кондитерських виробів; 12 - ступка з товкачем; 13 - кільце для круглих тортів; 14 - шаблон для поділу торта на 10 порцій; 15, 16 - листи кондитерські двухбортовые і трехбортовые; 17 - дека; 18 - форми кондитерські: а - для круглих тортів (роз'ємна і нераз'ємна); б - для торта «Казка»; в - для кексів; 19 - тарталетниці для приготування тарталеток; 20 - пристосування для формування і випікання тарталеток; 21 - шаблон для нарізки бісквіта на порції; 22 - лопатка кондитерська; 23 - щипці кондитерські

Список використаних джерел

1. В.В. Архіпов “Організація ресторанного господарства”. Видавництво 2012 рік.
2. Г.Т. Зайцева “Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів”. Київ. Видавництво “Вікторія” 2002 рік.
3. Е.В. Мазепа “Практикум для кондитерів”.
4. А.А. Жукова “Технологія приготування їжі”.
5. В. Прохоров “Збірник рецептур для кондитера”.
6. ЛД.Е. Винукурові “Основи о/п”.
7. А.А. Радченко “Організація робочого місця”.
8. Н.Г. Бутейкіс, А.А. Жукова “Технологія приготування борошняних і кондитерських виробів”. Москва. Видавництво “ПрофОбрІздат”. 2001 рік.
9. В.П. Золін “Технологія обладнання підприємств громадського харчування”. Москва. Видавничий центр “Академія”. 2007 рік.
10. А.В. Склярів, Д.М. Прудников “Економіка розвитку підприємства”. Москва. Видавництво “Інфра-М”. 2002 рік.
11. В.М. Калина “Охорона праці в громадському харчуванні”. Москва. Видавництво “Мастеренок”. 2001 рік.

