

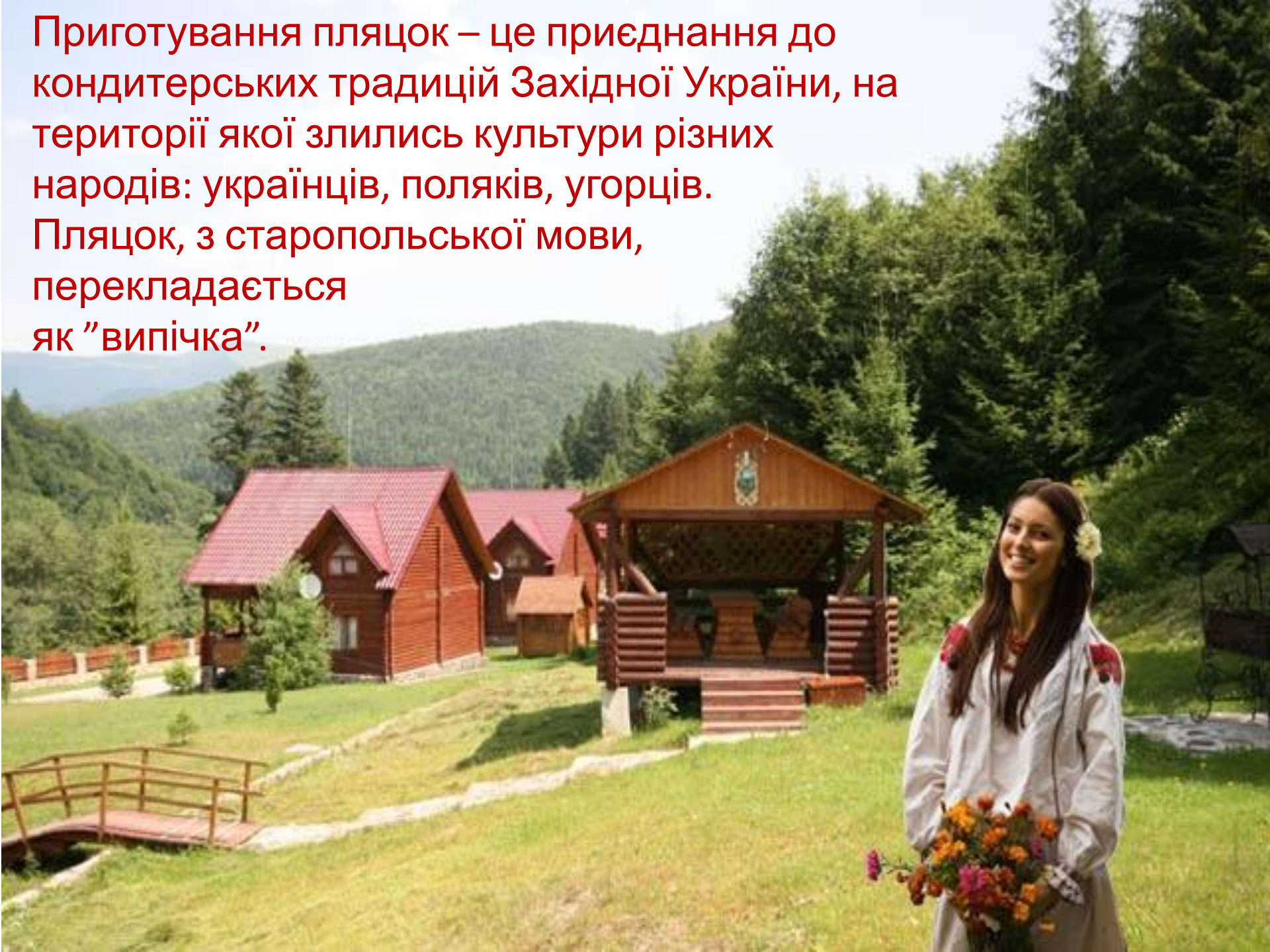
**ДНЗ:
УРПВДГ**

**Майстер – клас
на тему: “Приготування пляцок –
традиційних виробів Західної
України”**



Майстер в/н II категорії Скрипник
Т.Р.

Приготування плячок – це приєднання до кондитерських традицій Західної України, на території якої злились культури різних народів: українців, поляків, угорців. Плячок, з старопольської мови, перекладається як "випічка".



В Західній Україні пляцками називають домашню випічку з тіста: пироги, торти, рулети тощо.



У стародавньому місті Львів є багато майстринь, які досконало володіють технологією

приготування пляцок і охоче діляться своїм умінням,



Одним з найпопулярніших видів пляцок – є пироги прямокутної форми з різних видів тіста і начинок.



Залежно від виду тіста, начинки або оздоблення, пляцки поділяють на:
фруктові, сирні (сирники), маково-горіхові, медівники,
шоколадні,
галяреткові (желейні).



Фруктові пляцки



Полуничний



Яблучний



Вишневий

Сирний пляцок (сирник)



Пляцки маково - горіхові



Пляцки - медівники



Шоколадні пляцки



**Галяреткові (желейні)
пляцки**



Сучасні інновації у приготуванні пляцок

Використання харчових барвників для



Одна з технологій формування кольорового пляцка з сирого тіста



Формування пляцка з випечених пластів кольорового бісквіту



Використання польських сухих киселів з різними смаками у приготуванні начинок для пляцок



Використання складних способів формування з метою отримання оригінального візерунка на розрізі пляцка



Готують пісочне десертне тісто двох кольорів



Закладають тісто у форму двома шарами



Викладають поверхню тіста сирно-кокосовими кульками і випікають при $t\ 200\ ^\circ\text{C}$



Охолоджений пляцок вкривають кремом і посипають какао-порошком

Завдяки сучасним способам формування можна приготувати такі



ПЛЯЦОК “ЧОРНА ТРОЯНДА”

№	Сировина, г.	Здобний н/ф	Бісквітний н/ф	Крем маковий	Крем сметаний	Желе фруктовое	Сироп для просочув	Шоколад на глазур	Всього
1	Яйця	110	260						370
2	Цукор-пісок	150	110	150			100	200	710
3	Маргарин молочний	110							110
4	Сметана 30%	50			400			180	630
5	Какао-порошок	20						40	60
6	Борошно в/г	210	130						340
7	Сода харчова	3							3
8	Мак			170					170
9	Масло вершкове			135				80	215
10	Желе (концентрат)					50			50
11	Ванільний цукор			10	10				20
12	Коньяк			20			20		40
13	Молоко цільне				100				100
14	Есенція					0,5			0,5
15	Лимон (цедра)				15				15
16	Згушувач сметани				24				24
17	Вода					100	120		220
18	Цукрова пудра				220				220
Вихід сирого н/ф		650	500	550	770	150	240	500	
Вихід готового н/ф		525	375	550	760	130	210	400	3000



СМАЧНОГ

С!