

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ : СУФЛЕ



Выполнил

Учащейся группы:  
45а

4 курса

Мурашев Алексе

# Машина взбивальная МВ-60

Предназначена для механизации процесса взбивания кондитерских смесей (белково- и яично-сахарных, муссов, сливок, различных кремов) и замеса дрожжевого теста в кондитерских цехах и на предприятиях общественного питания. Новая машина взбивальная МВ-60 отличается от своих предыдущих аналогов тем, что в качестве устройства для регулирования числа оборотов месильных органов вместо вариатора установлен частотный преобразователь. Замена вариаторного механизма на частотный преобразователь позволила значительно снизить уровень шума при работе. Машина стала более удобной в эксплуатации, нет необходимости поворачивать ручку управления вариатора как в предыдущей модели, число оборотов месильного органа устанавливается на панели управления. Скорость вращения можно изменять во время работы, или установить до включения машины в работу.



# Кондитерский инвентарь

- Сита для просеивания муки;
- Скалки – для раскатывания теста;
- Венчики для взбивания;
- Формы для выпечки – разборные и неразборные, силиконовые и металлические;
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения тортов, фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Вырубки или выемки для теста – для вырезания фигурного печенья;
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания из теста фигурной сетки для верха пирога или полосок для украшения;
- Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

# Товароведческая характеристика

Выход на 100 грамм: белки 10,35 г; жиры 2,28 г; углеводы 5.61 г.

Калорийность 85.76 ккал.

1 шт - около 70 гр.

# Рецептура

Яблоко (большое, сладкое)

— 200 гр

Творог — 200 гр

Яйцо куриное — 50 гр



Перед началом приготовления  
подготовьте все необходимые  
ингредиенты



Яблоко натереть на тёрке. Я использую яблоко прямо с кожицей, но если яблоко покупное с восковым покрытием, предварительно очистить его от кожуры. Добавить творог и яйцо.



Всё перемешать вилкой. Не пугайтесь, если получается довольно жидко.

Разложить по формочкам, пригодным для микроволновки.

Я пользуюсь силиконовыми, но можно использовать пластмассовые, стеклянные и керамические.

Можно даже взять обычные толстостенные пиалы или чашки.

Суфле при выпечке не поднимается, можно заполнять формочки до самого верха.





Поставить в микроволновку на 5 минут.  
Проверить готовность просто потрогав  
верх - если на пальце останется след от  
творога, выпекать ещё пару минут.  
В готовом виде верх суфле становится  
кремовым.

Приятного аппетита !!!



самехот