

Раздел

Технология приготовления тортов массового производства



**«Тема: Приготовление
бисквитных тортов»**



Цель урока:

Обучающая:

1. Изучить технологический процесс приготовления торта.
2. Познакомить с требованиями к качеству тортов.

Развивающая:

3. Способствовать развитию профессионального интереса.
4. Умение применять изученный теоретический материал в практической деятельности.

Воспитательная:

5. Воспитать уважение к профессии кондитера: привить эстетические чувства прекрасного при оформлении изделий.



План урока:

- 1. Виды полуфабрикатов и схемы их приготовления.
- 2. Инструменты и инвентарь, их использование.
- 3. Технология оформления тортов.
- 4. Ассортимент.
- 5. Требования к качеству.
- 6. Сроки хранения и реализации.





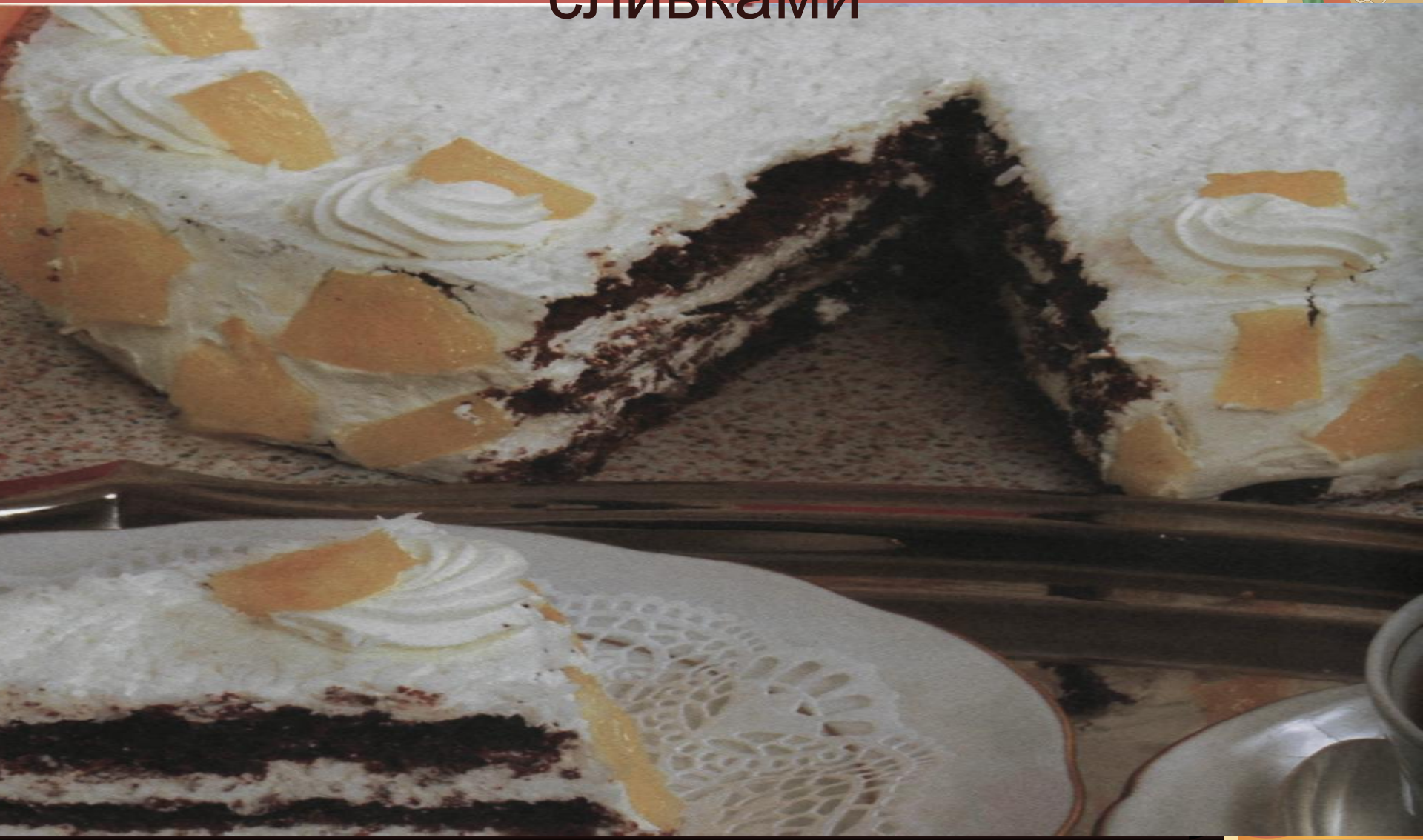
Торт «Фруктовый сад»



Торт «Тропический»



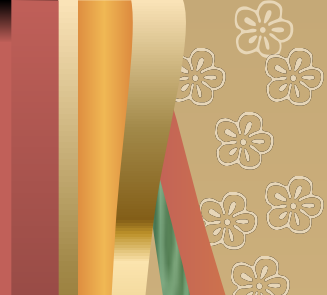
Ананасовый торт со взбитыми сливками



Ореховый бисквит с безе



Брусничный торт



Торт творожный с шоколадной посыпкой



Актуализация знаний

- 1.Какие выпеченные полуфабрикаты можно использовать для приготовления тортов?
- 2.Какие отделочные полуфабрикаты используются для украшения тортов?
- 3.В каком цехе происходит приготовление тортов?
- 4.Какие нужно соблюдать санитарные требования при изготовлении тортов?

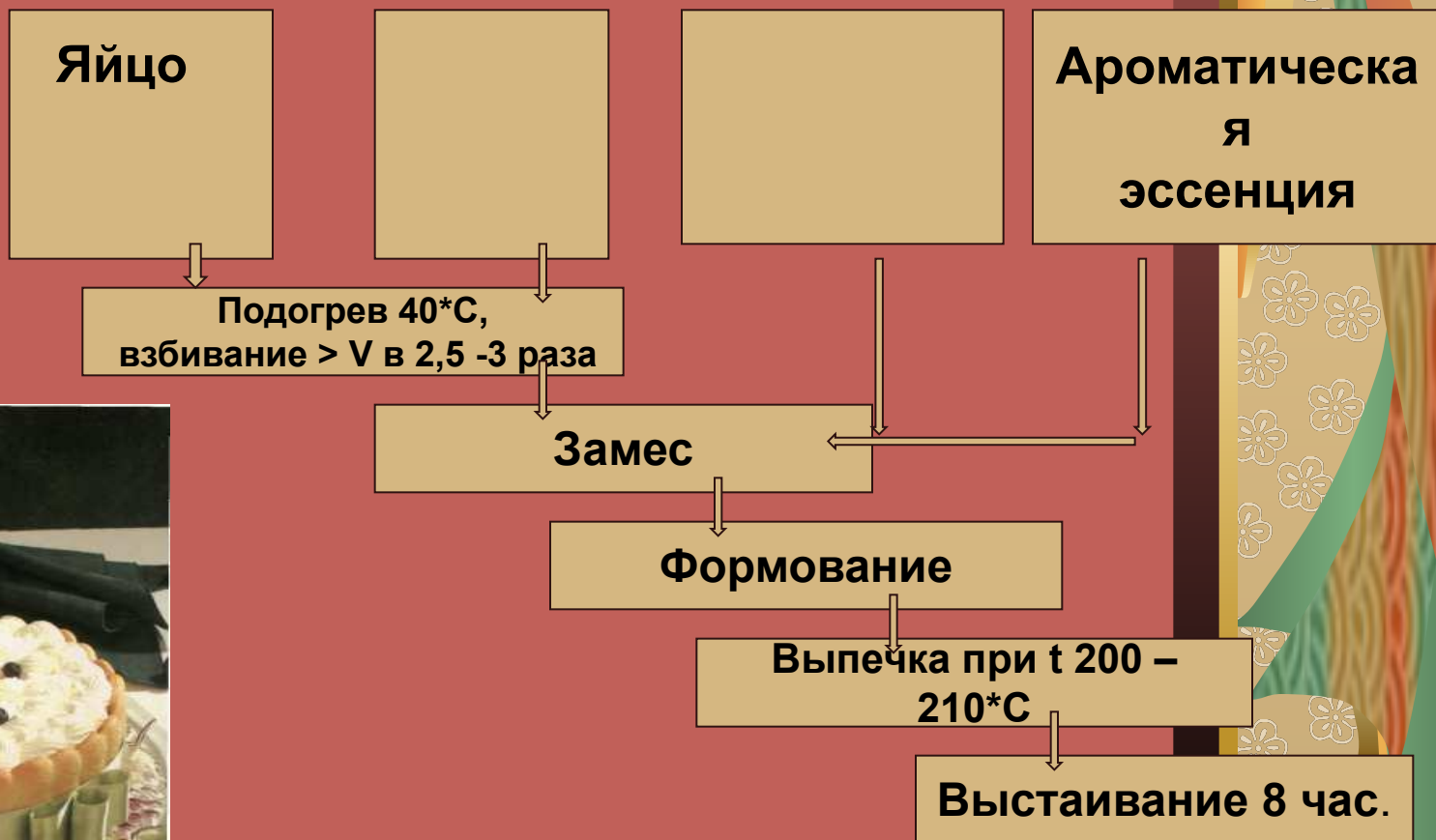


Виды полуфабрикатов и схемы их приготовления

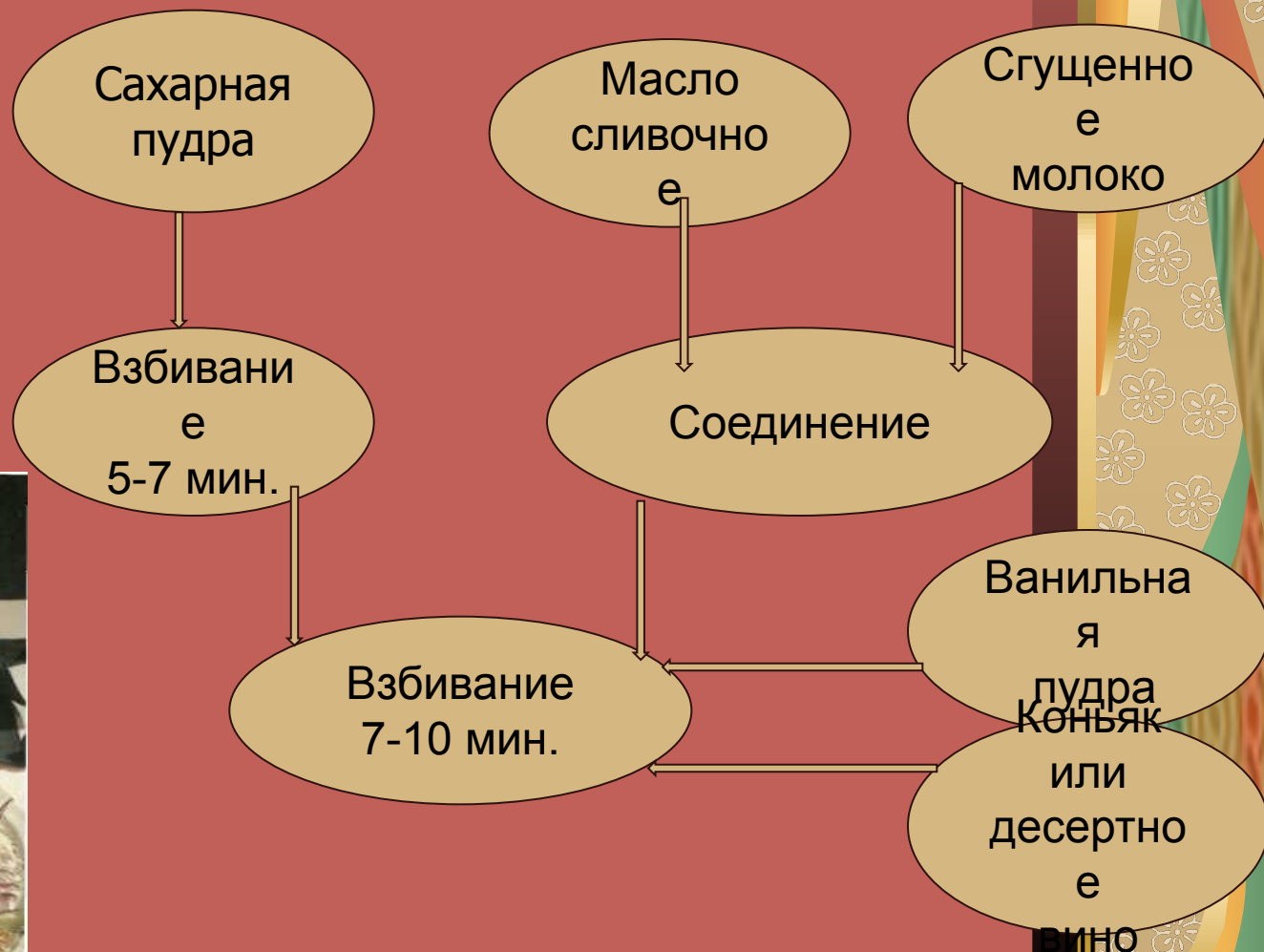
- **Бисквит основной**
- Крем сливочный.
- Сироп для промочки.



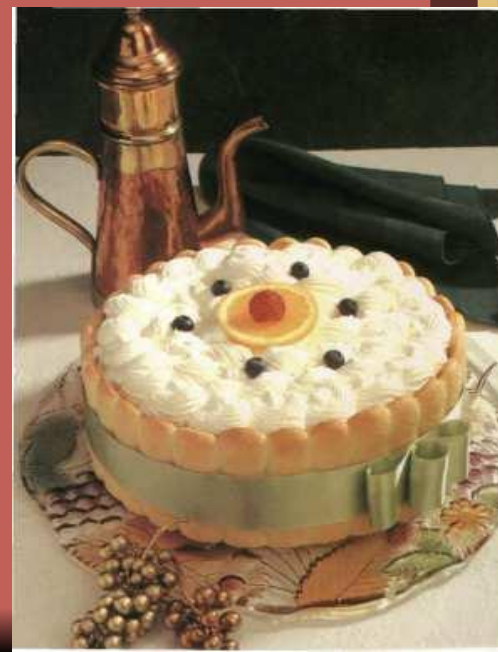
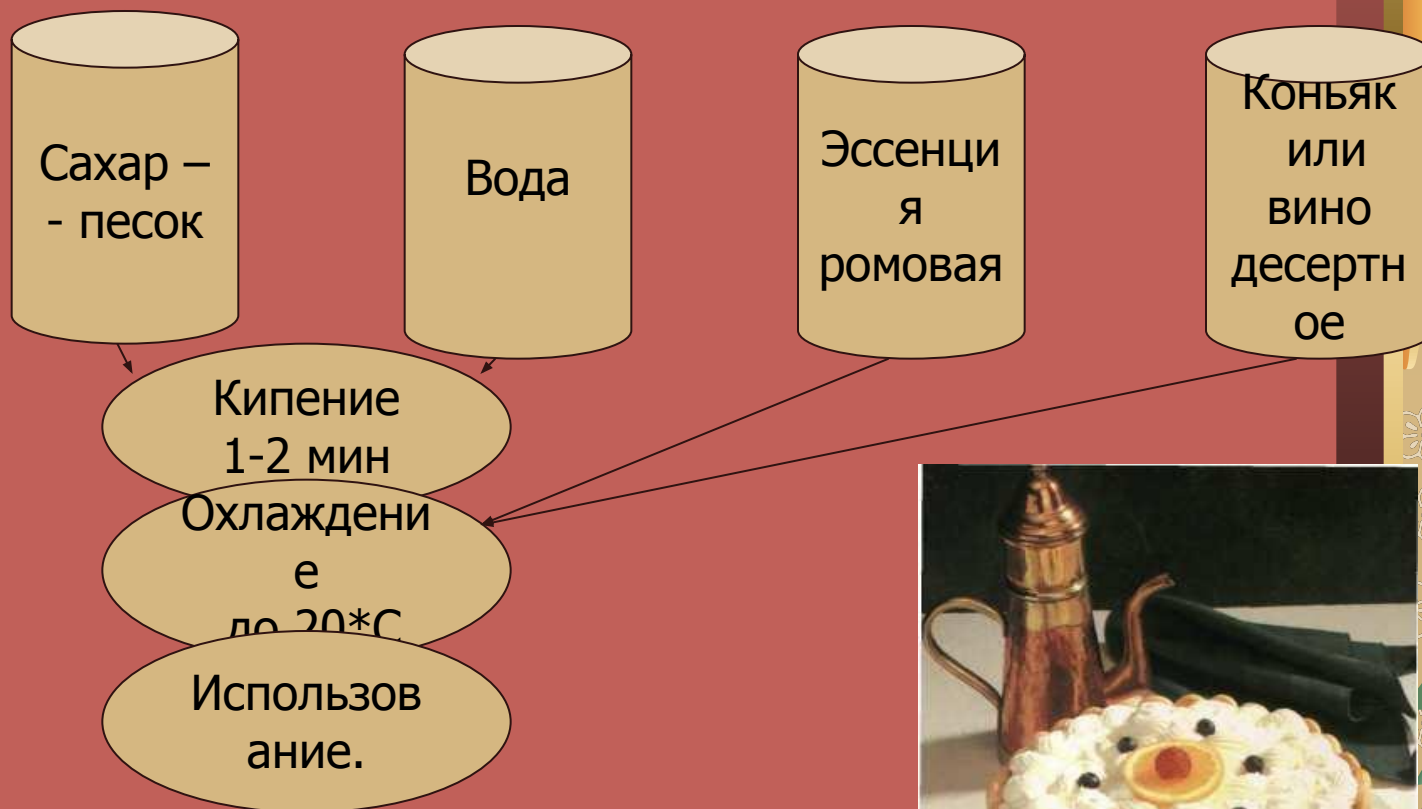
Бисквит основной (с подогревом)



Крем сливочный

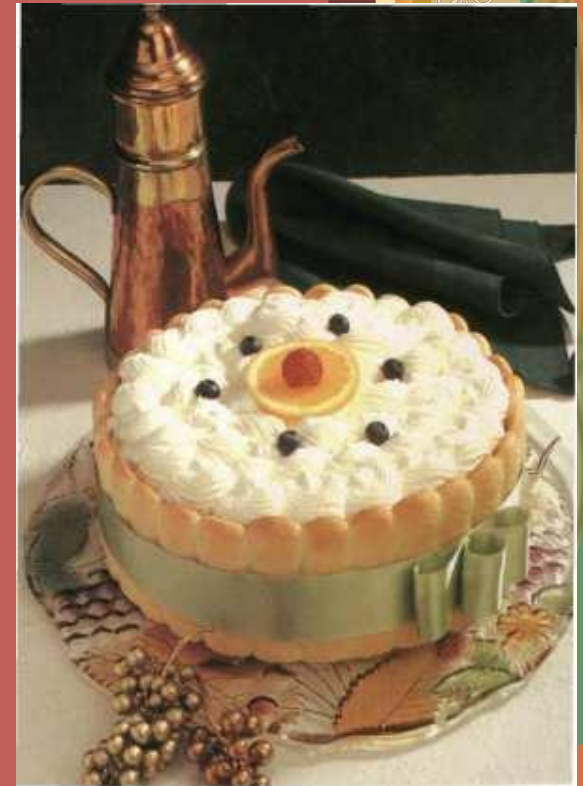


Сироп для промочки



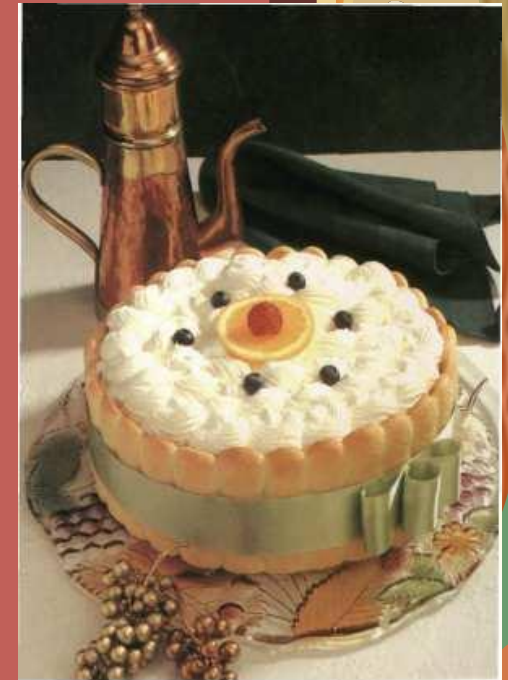
Инструменты и инвентарь

- 1. Ножи.
- 2. Лопатки.
- 3. Гребенки.
- 4. Скребки.
- 5. Кондитерские мешки.
- 6. Набор трубочек.
- 7. Корнетик.



Технология оформления тортов

- 1. Подготовка полуфабрикатов.
- 2. Промочка.
- 3. Склеивание пластов
- 4. Обмазка.
- 5. Оформление боковых сторон.
- 6. Оформление поверхности торта.























Plushki.net



Plushki.net













Plushki.net



















Приспособления для оформления изделий



Украшения изделий



Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнеттики и отсадочные мешки с набором трубочек

Самым простым украшением является нанесение прямых или волнистых линий на поверхности изделий, смазанной кремом, при помощи кондитерской гребенки. Более сложные украшения выполняют при помощи корнетика или кондитерского мешка с набором насадок



Изготовление корнетика из бумаги

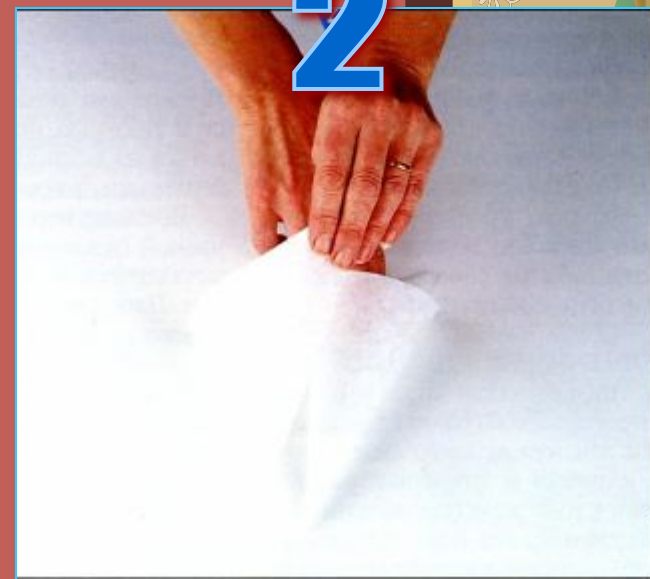
1



Корнетик изготавливают из пергаментной бумаги. Вырезают прямоугольный треугольник

Сворачивают треугольник в конусную трубочку

2



Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закрывают, чтобы при выдавливании крем или глазурь отсаживались только из нижнего отверстия

Кончик корнетика можно срезать прямо под углом, клинообразно или в виде зубчиков. В зависимости от формы среза получатся различные рисунки

- Из прямосрезанного корнетика с большим отверстием можно отсаживать печенье и пирожные (буше, воздушные, миндальные)



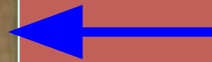
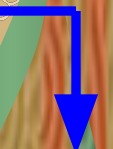
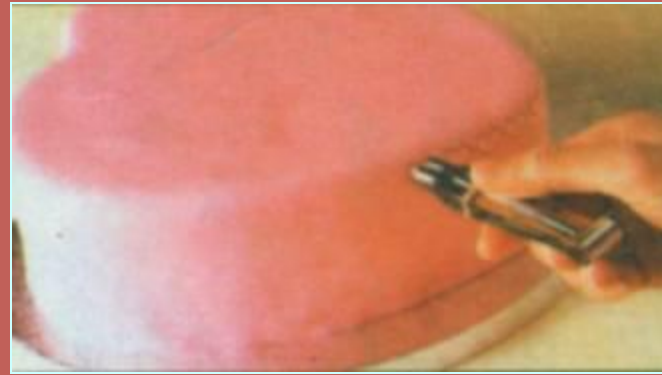
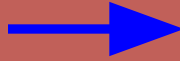
- При помощи корнетика, у которого отверстие 2—3 мм, наносят надписи, точки, тонкие изящные рисунки, цветы, конусы, шишечки и др.
- Корнетиком, срезанным под углом, можно сделать цветочки и нанести на края торта красивые бордюры
- Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде разнообразных листиков
- Корнетик с зубчиками используют для красивых украшений: цветов, ракушек разнообразных бордюров,



Украшения при помощи корнетика



Оформление торта



Обработка кондитерского мешка

Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипятить



После работы отсадочные мешки промывают в теплой воде, смешанной с пищевой содой



кипятят 3—5 минут



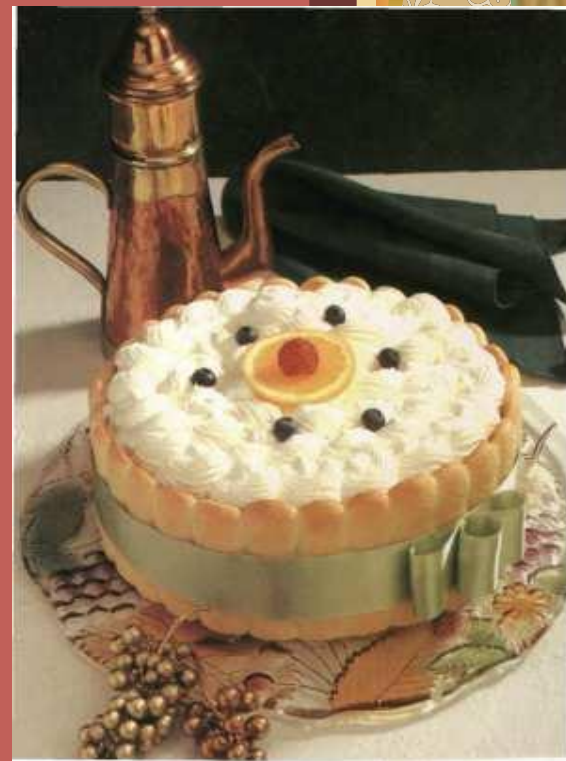
высушивают



хранят в специально отведенном месте

Ассортимент:

- Торты: «Бисквитно-кремовый»
- «Сказка»
- «Кофейный»
- «Ванильный с грибами»
- «Подарочный»
- «Трюфель»
- «Кармен»
- «К чаю»
- «Лимонный»



Требования к качеству.

- Поверхность ровная.
- Рисунок четкий, законченный.
- Красивое сочетание цветовых оттенков.
- Обсыпка равномерная.
- Грани выражены.
- Внутренняя структура пышная, пористая, мягкая.
- Внешний вид соответствует наименованию.



Сроки хранения и реализации

Наименование продукта.	Срок хранения, (час)	Температура хранения, *С
Торты без отделки, с белково-взбивным кремом, фруктовой отделкой	72	От 2 до 6 *С
Торты со сливочным кремом	36	От 2 до 6 *С
Торты с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок	6	От 2 до 6 *С

Выбрать правильный ответ:

- 1.Сроки хранения тортов со сливочным кремом:
- А)36 ч
- Б)6 ч
- В)72 ч
- Г)7 ч



Выбрать правильный ответ:

- 1.Классификация тортов по выпеченному полуфабрикату из теста
- А)Сдобные
- Б) Бисквитные
- В)Заварные
- Г)Песочные



Составить алгоритм: Приготовления тортов состоит из следующих операций:

- а) Приготовление отделочных полуфабрикатов
- Б) Отделка боковых сторон
- В) Приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста
- Г) Отделка поверхности торта
- Д) Намазывание поверхности и боковых сторон
- Е) Разрезание и склеивание пластов.



Правило техники безопасности:

- 1. Все электрооборудование.....
- 2. Перед рубильниками и машинами должны.....
- 3. Перед пуском машины необходимо убедиться, что.....
- 4. При работе на тестомесильной машине.....
- 5. Загружают продукты в дежу после.....
- 6. После окончания работы машину останавливают и.....
- 7. При поражении электрическим током.....
- 8. при воспламенении одежды.....
- 9. При ушибах.....
- 10. К работе допускаются лица.....
- 11. Поварские ножи, разделочные доски должны быть.....
- 12. По окончании работы.....
- 13. Спец. одежда должна быть.....

