

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»

Технология
приготовления торта
«Прага»



Исполнитель работы:
Гряколова Анастасия
Игоревна
обучающаяся группы
№ 0541-11-02
Руководитель ПЭР
Бугрова Елена
Владимировна
Профессия 19.01.17
«Повар, кондитер»

- **Содержание работы:**
- 1.1 История возникновения изделия.
- 1.2 Особенности приготовления изделия.
- 1.3 Товароведная характеристика основного используемого сырья для приготовления изделия.
- 1.4 Организация рабочего места повара при приготовлении первого изделия.
- **Практическая часть**
- 2.1 Технологическая карта приготовления изделия.
- 2.2 Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделия с правилами безопасного использования оборудования.
- 2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи изделия.
- **IV. Используемая литература.**

1.1 История возникновения изделия

картинка

Торт «Прага» не имеет никакого отношения к столице Чехии. Его история тесно связана с кондитерским цехом московского ресторана «Прага», который был открыт в честь десятилетия освобождения Праги от фашистских захватчиков.

В 1955 году в кондитерский цех ресторана устроился работать шестнадцатилетний Владимир Гуральник. Пройдя длинный путь от помощника до мастера-кондитера, он в 1969 году возглавил цех.

Меню ресторана «Прага» состояло из блюд чешской национальной кухни, поэтому часто для обмена опытом в столицу СССР приезжали повара и кондитеры из Чехословакии. Бытует мнение, что они привезли в Москву оригинальный рецепт торта «Прага», в котором присутствовало 4 вида сливочного крема, использовались ликеры «Бенедиктин» и «Шартрез», а коржи пропитывались исключительно ромом. Впоследствии кондитеры ресторана существенно изменили этот рецепт – так появился любимейший многими шоколадный десерт. Однако эта версия создания известной выпечки не подтверждена фактами. Напротив, в чешской кулинарии рецепт торта «Прага» отсутствует.

Авторство ставшего кулинарным символом СССР десерта принадлежит начальнику кондитерского цеха при ресторане «Прага» – Владимиру Михайловичу Гуральнику. Он придумал более 30 оригинальных рецептов выпечки, среди которых не менее известные торты «Птичье молоко», «Зденка», «Вацлавский».

1.2 Особенности приготовления изделия

- картинка
- Прага - шоколадный торт, популярный в России со времён СССР.
- Особенностью оригинального рецепта торта «Прага», является то, что в нем присутствовало 4 вида сливочного крема, использовались ликеры «Бенедиктин» и «Шартрез», а коржи пропитывались исключительно ромом.
- В последствии кондитеры существенно изменили рецепт торта "Прага", он стал более доступен в приготовлении в домашних условиях.

Вид используемого сырья	Пищевая ценность
Мука	Белки: 13,2%. Жиры: 2,5%. Углеводы: 72%. Пищевые волокна :10,7%. Зольность: 0,55%. Сырая клейковина: 28%. Энергетическая ценность на 100гр 340ккал.
Масло сливочное	Жиры: 52-82,5%. Белки: 0,5%. Углеводы: 0,9%. Зола: 0,1%. Влага: 16-20%. Холестерин. Минеральные вещества: калий, кальций, натрий, фосфор, железо. Витамины: А, D, Е, В2. Энергетическая ценность на 100 г от 556 до 748 ккал.
Сахар	Сахароза: 99,8%. Влага: 0,14%. Энергетическая ценность на 100 г 379 ккал.
Какао-порошок	Жиры: до 17,5%. Белок: 24,2%. Сахар:3,5%. Крахмал: 24,4%. Теобромин и кофеин: 2,5%. Энергетическая ценность на 100 г ---- ккал.
Яйца	Белки: 12,7%. Жиры: 11,5%. Углеводы: 0,7%. Минеральные вещества: 1,0%. Вода: 74,0%. Витамины:В1, В2, РР. Энергетическая ценность на 100г 157ккал.
Поваренная соль	Соединение, образованное взаимодействием щелочи и кислоты, двух химических элементов – натрия и хлора. Формула пищевой соли– NaCl.
Молоко сгущенное с сахаром	Белки: 7,2%. Жиры: 8,5%. Углеводы:56%. Витамины: А, D, РР, С, Е, Н. Энергетическая ценность на 100г 320 ккал.
Ванилин	Белки: 0,1%. Жиры: 0,1%. Углеводы: 12,7%. Витамины: В2,В5,В6,В9,РР.. Энергетическая ценность на 100гр 288ккал.
Вода	Минеральные вещества: фтор, марганец, медь, железо, сера, хлор, фосфор, натрий, магний, кальций.
Повидло	Массовая доля сухих веществ стерилизованном повидле не менее 61%, сахара – не менее 55%, в нестерилизованном – соответственно не менее 66 и 60%.

1.4 Организация рабочего места кондитера для приготовления торта в кондитерском цехе



Помещение в кондитерском цехе для приготовления разных видов теста



Помещение в кондитерском цехе для приготовления отделочных полуфабрикатов



Помещение в кондитерском цехе для оформления кондитерских изделий



Экспедиция кондитерского цеха



2.1 Технологическая карта приготовления торта «Прага»

Сырье	Бисквит "Прага"	Крем "Пражский"	Помада шоколадная	Расход сырья на 860 кг готовой продукции
Мука	115,8	-	-	115,8
Сахар	150,9	-	90,7	241,6
Яйца	334,5	-	-	334,5
Масло сливочное	38,2	199	-	237,2
Какао-порошок	23,4	9,3	5,7	38,4
Молоко, сгущенное с сахаром	-	120,2	-	120,2
Яичные желтки	-	20,7	-	20,7
Ванилин	-	1	1	2
Вода	-	5	-	5
Повидло	-	-	-	55,3
Патока крахмальная	-	-	13,6	13,6
Пудра ванильная	-	-	0,3	0,3
Выход	-	-	-	0,860

Технология приготовления торта «Прага»

картинки

Бисквит "Прага"



Выпекают в круглой форме



Охлаждают, зачищают,
разрезают на 3 пласта



Склеивают кремом Ставят
в холодильник до полного
охлаждения

Крем
"Пражский"



Повидло



Смазывают поверхность и
боковые стороны повидлом

Шоколадная
помада



Глазируют помадой

Крем
«Пражский»



поверхность украшают
кремом

Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении торта «Прага» в кондитерском цехе

Операции технологического процесса	Используемое оборудование, посуда, инвентарь	Участок по выполнению технологических операций
Подготовка сырья	Просеиватель типа МПМ-800, производственный стол, настольные весы, перфорированные ванны для обработки яиц	Кондитерский цех (помещение для просеивания муки и для обработки яиц)
Замес теста	Производственный стол, весы ВНЦ-2, взбивальная машина типа МВ-60, формы для тортов, кондитерские лопатки	Кондитерский цех (помещение для приготовления различных видов теста)
Выпекание полуфабрикатов	пекарский шкаф ШПЭСМ-3	Кондитерский цех (помещение для приготовления различных видов теста)
Охлаждение и созревание полуфабрикатов	Стеллажи пекарские	Кондитерский цех (помещение для приготовления кондитерских изделий)
Приготовление отделочных полуфабрикатов	Столы производственные, весы настольные ВНЦ – 2, плита электрическая ПЭСМ – 4, взбивальная машина типа МВ-60, холодильные шкафы, стеллажи, ручной делитель масла, наплитные котлы для варки сиропа, мерные стаканы, ложки, ножи поварской тройки, миски, градумеры	Кондитерский цех (помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов)
Оформление торта	Производственные столы с настольными весами и выдвижными ящиками, производственные столы со встроенным охлаждаемым шкафом, передвижные стеллажи, кондитерские мешки, различные наконечники и кондитерские гребенки, бачок для сиропа, дисковые резцы, нож-пила, пластинки мерные, специальный лейки. Дозатор крема ДК	Кондитерский цех (помещение для приготовления отделочных полуфабрикатов)
Кратковременное хранение	Шкаф холодильный (среднетемпературный) Castel MAC Шкаф серии ТС 60-С, производственные столы, весы настольные	Кондитерский цех (экспедиция)

2.2 Правилами безопасного использования оборудования при приготовлении торта «Прага»

1. Просеиватель
типа МПМ -800



2. Взбивальная
машина МВ - 60



3. Плита электрическая
ПЭСМ – 4ШБ
(горячий цех суповое отделение)



4. Пекарский шкаф
ШПЭСМ - 3



5. Шкаф холодильный
(среднетемпературный) Castel
MAC Шкаф серии
ТС 60-С



2.3 Способы сервировки. Правила оформления и подачи торта



Используемая литература

Основные источники:

1. Бутейкис, Н.Г., Жуков А.А. Технология приготовления мучных кондитерских: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип / , – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 352с.
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: 8-е издание/ В.П.Золин. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 320 с.
3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – 3-е издание, дополненное/ З.П.Матюхина, – М.: ИЦ Академия, 2013. – 256 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2013. – 272с.

Дополнительные источники:

5. Клеман Б.П. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Б. П. Клеман, М.Н. Лебедева. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 175 с.
6. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов : учеб. пособие /И. И. Потапова, Н.В. Корнеева./ – М.: ИЦ Академия, 2012 – 80 с. – (Повар. Базовый уровень)
- 7.Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 144 с.
8. Харченко, Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 496 с.
9. Питание и общество// ГастрономЪ// – ежемесячные журналы

Электронные образовательные ресурсы:

Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер»: Первичная обработка и подготовка сырья.
Тепловая обработка. Изделия из теста

Мультимедийная программа «Русская кухня»

Мультимедийная программа «Справочник кулинара» СД – диск по профессии **Кондитер:**

Приготовление 1 блюд

Интернет-ресурсов,

1. www.cooksmeal.ru/chefs/
2. <http://biopro16.ru/>
3. <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
4. <http://www.kobor.ru/>
5. [p://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/](http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/)