



Методическое руководство к проведению лабораторно-  
практического занятия №4 по теме:  
«Технология приготовления сложных горячих десертов,  
оформление и отпуск»



Преподаватель О.Б.Артимович

# Порядок проведения занятия:



Помыть руки



Проверить работу оборудования на холостом ходу



Проверить наличие инвентаря, инструментов



Ознакомиться с технологическими картами и подготовить продукты



Приступить к приготовлению сложных горячих десертов



Приготовить десерты



Оформить и декорировать готовые десерты



Отпуск

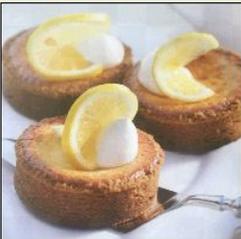
# Лимонный мини-чизкейк

ГБПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

Рецептура № Книга «Кулинарный мастер-класс с А. Селезевым и А. Вовк: Рецепты с мягким сыром» 2012 г., стр. 89

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Лимонные мини-чизкейки с карамелизированным орехом и карамельным соусом»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на порции (в кг)	Технология приготовления и оформления блюда
<b>Чизкейк</b>					 <p><b>Чизкейк.</b> Печенье измельчить, тщательно перемешать со сливочным маслом и половиной цедрой лимона. Готовой крошкой выложить дно и бока формы. Сыр взбить с сахаром сметаной, оставшейся цедрой лимона, соком лимона и яйцом. Выложить начинку в подготовленную форму и выпекать 10 -15 мин. при 180°С. Охладить.</p> <p><b>Гарнир.</b> Орехи обжарить, очистить. Сахар растопить на сковороде, добавить очищенные орехи, карамелизовать. Охлажденные карамелизированные орехи измельчить.</p> <p><b>Соус.</b> Соединить сахар и воду. Уваривать до загустения и изменения цвета сиропа. При непрерывном помешивании ввести в смесь горячие сливки. Прекратить нагрев, добавить сливочное масло.</p> <p><b>Отпуск:</b> Подают на десертной тарелке, украсить кусочком лимона и соусом. Температура отпуска 12°С.</p>
Печенье «Юбилейное»	30	30			
Сливочное масло	10	10			
Лимон	25	25			
Сыр Альметте	50	50			
Сахар - песок	20	20			
Яйца	½ шт.	20			
Сметана	50	50			
<b>Гарнир</b>					
Орехи (фундук)	55	55			
Сахар	30	30			
<b>Соус карамельный</b>					
Сливки 33%	40	40			
Сахар-песок	20	20			
Масло сливочное	15	15			
Вода	13	13			
<b>Выход:</b>			<b>150/50/25</b>		

Пред. цикловой комиссии ДИМПЦ

Нач. отдела

Зав. лабораторией

# Оформление лимонного мини-чизкейка



# ТАРТ С ПАРФЕ ИЗ ТВОРОГА

ГБПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

Рецептура № Книга «Топ-70 ресторанных десертов» 2016 г., стр.26

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Тарт с парфе из творога и соусом на белом шоколаде»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на _____ порции (в кг)	Технология приготовления и оформления блюда
<b>Тарт с безе</b>					<p><b>Тарт.</b> Смешать муку(часть муки оставить на подпыл) и 37 г. сахара, 0,5 яйцо и 30 г. масла. Тесто завернуть в пищевую пленку и положить на полчаса в холод.</p> <p>Раскатать тесто, выложить его в форму. Корж должен быть с бортиком. Запечь 10 минут при температуре 210°С.Слегка протереть на терке лимоны - снять цедру. Выдавить лимонный сок. Отделить желтки от белков с 2 яиц. Белки отложить в холод. Развести лимонный сок с водой. Добавить лимонную цедру, сахара и сливочного масла, закипятить. Смешать крахмал с холодной водой, влить в лимонную смесь, поварить 1 мин. Смешать 2 желтка с небольшим количеством лимонного крема, затем смешать эту смесь с кремом. Крем вылить на корж, примерно на 1 час оставить в холоде.</p> <p>Белки взбить в крепкую пену, затем понемногу добавлять сахар, постоянно продолжая взбивать. Покрыть тарт белковой массой и запечь 1-2 минуты при температуре 250 градусов.</p> <p><b>Парфе из творога.</b> Творог протереть. Яичные белки взбить в устойчивую пену и заварить сиропом из воды и сахара. Получившуюся массу соединить с творогом. Поставить в морозилку замораживаться.</p> <p><b>Соус.</b> В сотейнике соединить сливки и цедру лимона, довести до кипения, процедить. Добавить белый шоколад и довести до кипения.</p> <p><b>Отпуск.</b> На десертную тарелку укладывают тарт, рядом шарик парфе, украшают соусом, долькой лимона и свежей мятой.</p>
Мука пшеничная	70	70			
Сахар-песок	37+73	37+73			
Сливочное масло	30+30	30+30			
Лимон	70	65			
Крахмал	20	20			
Яйцо	3 шт	120			
Вода	50	50			
<b>Парфе из творога</b>					
Творог 9%	33	33			
Сахар-песок	25	25			
Яйца (белки)	1/3	17			
Орехи	5	5			
Вода	13	13			
<b>Соус</b>					
Шоколад горький	15	15			
Сливки 33%	15	15			
Лимон (цедра)	1	1			
Мята свежая	2	1			
<b>Выход:</b>			<b>190/50/25</b>		

Предс. цикловой комиссии ДИМПЦ

Нач. отдела

Зав. лабораторией

# Оформление тарта с парфе из творога



# Томлёная в сиропе груша

ГБПОУ ЭТК №22  
(наименование предприятия)

Рецептура № Учебник Приготовление сладких блюд и напитков: учебник  
для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Синицына,  
Е.И.Соколова – М.: «Академия», 2016.-304 с., 186 стр.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Томленая в сиропе груша с творожным сыром и штрейзелем»

Наименование продуктов	Вес брутто (в г)	Вес нетто и п/ф (в г)	Вес готового продукта (в г)	Вес нетто на ____ порции (в кг)	Технология приготовления и оформления блюда
Груша	110	99			<p>Грушу промыть, очистить от кожицы. Сахар карамелировать в сотейнике, добавить мед и сливочное масло, грушу и тушить до полуготовности.</p> <p><b>Штрейзель.</b> Сливочное масло нарезать кубиками. Муку соединить с солью, сахаром. Массу перетереть с помощью силиконовой лопатки в крошку. Выпекать 7-10 минут при температуре 180-200 °С.</p> <p>Грецкие орехи обжарить, измельчить. Сыр взбить с сахарной пудрой, добавить измельченные орехи.</p> <p><b>Декор.</b> Глюкозный сироп с помощью спатулы нанести равномерно на силиконовый лист толщиной 2 мм. Выпекать в пароконвектомате при 140°С в течении 25 минут. Охладить и разломать на хаотичные куски.</p> <p><b>Подача.</b> На порционную тарелку укладывают штрейзель, рядом грушу, с помощью кондитерского мешка с насадкой остуживают сырную массу. Украшают соусом, оставшимся от тушения груши и карамельным чипсом. Температура отпуска 12°С</p>
Масло сливочное	15	15			
Сахар	15	15			
Мёд	20	20			
<b>Штрейзель</b>					
Мука пшеничная	22	22			
Сахар	17	17			
Соль	0,5	0,5			
Сливочное масло	10	10			
Орехи грецкие	5	5			
Сыр Альметте	15	15			
Сахарная пудра	5	5			
<b>Украшение</b>					
Глюкозный сироп	16	16			
<b>Выход:</b>			<b>100/50/25</b>		

# Оформление томлёной груши в сиропе





# Контрольные вопросы

1. Чем отличается чизкейк от тарта?
  2. Белки при взбивании осели. Назовите причину?
  3. Для чего очищают цедру лимона?
  4. Как называется посуда для отпуска горячих десертов?
  5. Назовите температуру отпуска горячих десертов.
- 