



**КОГПОБУ «ВятКТУиС»
«Вятский колледж
профессиональных
технологий управления и
сервиса»**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

***ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов***

Тема : «торт «Стратоцвет»»

Выполнил: студента группы № 41-с ВятКТУиС

Ф.И.О : Маракулин Илья Сергеевич

РЕЦЕПТУРА.

- Черника-266,5гр.
- Желатин-2,6гр.
- Виноградный сок-57,6гр.
- Сливки-165,6гр.
- Сах.пудра-17,9гр.
- Сахарный песок-2,6гр.
- Загуститель сливок-2,11гр.
- **Бисквитный корж:**
- Яйца-211гр.
- Сахар-137,6гр.
- Мука-137,6гр.
- **Выход:1000**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

• **Готовим бисквит:**

- Яйца с сахаром взбиваем до увеличения объема в три раза.
- Замешиваем с мукой.
- Готовую консистенцию выкладываем в форму на 2/3 части.
- Выпекают при $t 180^{\circ}\text{C}$, 30-40 мин.
-

• **Готовим начинку:**

- Чернику измельчаем до пюре, перемешать с сахаром до растворения кристаллов.
- Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
- Взбить сливки с сахарной пудрой, добавить загуститель.
-

• **Готовим изделие:**

- Во взбитые сливки вливают распущенный желатин, виноградный сок, пюре черники с сахаром.
- Бисквит разрезаем на 2 пласта.
- На нижний пласт выливают желе.
- Когда начнет загустевать желе, кладут второй пласт и снова заливают желе.
- Поверхность оформляют сливками.

Технологическая карта.

ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- «торт « Стратоцвет » реализуют в течении 3часов
- при температуре 2-4°С.
- *Условия хранения и срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1234-13*

Рекомендации:

- *Можно замесить п-ф тесто.*
- *Заменить чернику любым любыми ягодами или фруктами.*
- *Заменить сливки на сметану.(при этом снижается жирность, а так же калорийность.).*
- *В желе можно добавить творог.(заменяем части сливок).*
- *Для улучшения внешнего вида можно разделить на 2 части желе; одна часть- пюре, ругая часть – целые кусочки (ягод, фруктов). Добавить ванили для запаху.*

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

- **Органолептические показатели:**
- **Внешний вид-***Привлекательный, без комочков, без воздушных полостей.*
- **Запах-***Сметаны, сахара, малины.*
- **Вкус-***сладкий*
- **Цвет-***Соответствующий продукту*
- **Консистенция-***густая*

Калорийность.

• ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ НА 100 Г ПРОДУКТА

Энергетическая ценность

• Белки, г-97.80

• Жиры, г-167.56

• Углеводы, г-512.11

• Ккал-4075.26

• кДж-57782.18

Калькуляционная карта.

- Черника: 53=30
- Желатин: 6=00
- Виноградный сок: 5=70
- Сливки: 74=50
- Сах.пудра: 5=40
- Сахарный песок: 0=10
- Загуститель сливок: 5=00
- Бисквитный корж:
- Яйца: 10=60
- Сахар: 5=50
- Мука: 6=00
- Выход: 172=10
- Наценка 200 % руб.коп: 344=20
- Цена продажи руб.коп: 516=30

Рекомендации.

- Можно замесить п-ф тесто.
- Заменить чернику любым любыми ягодами или фруктами.
- Заменить сливки на сметану.(при этом снижается жирность, а так же калорийность.).
- В желе можно добавить творог.(заменяем части сливок).
- Для улучшения внешнего вида можно разделить на 2 части желе; одна часть- пюре, ругая часть – целые кусочки (ягод, фруктов).
Добавить ванили для запаха.

ΦΟΤΟ.

