

# ГБПОУ МО «ЛЮБЕРЕЦКИЙ ТЕХНИКУМ»

*ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА НА ТЕМУ:  
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА, С  
УЧЁТОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ ПО  
ОФОРМЛЕНИЮ И ПУТИ ЕЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ НА  
БАЗЕ РЕСТОРАНА COSMOHALL*

ВЫПОЛНИЛ:  
ВЫПУСКНИК 4-ГО КУРСА ГРУППЫ П-13  
ВОРОНИН ДМИТРИЙ ВИТАЛЬЕВИЧ

Г. ЛЮБЕРЦЫ  
2017Г.

**БАНКЕТНОЕ БЛЮДО : «БИСКВИТНЫЙ ТОРТ СО  
СМЕТАННО-ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ НЕЖНОСТЬ»**



# 1. НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

□ Мука пшеничная, яйца, творог, ванильный сахар, ананасы консервированные, шоколад, кокосовая стружка, сметана.

Наименование сырья	Масса брутто (гр.)	Масса нетто (гр.)
Мука пшеничная	250	250
Сахар	300	300
Крахмал	100	100
Яйца	8шт.	368
Творог	200	200
Ванильный сахар	50	50
Ананасы консервированные	250	200
Шоколад	50	50
Кокосовая стружка	50	50
Сметана	900	900
Выход:		2468



## 1.2. ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Просеять муку
- Маслу дать немного подтаять
- Ананасы извлечь из банки и слить сок
- Белки отделить от желтков
- Шоколад растопить на водяной бане

# 1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

□ Желтки растереть с сахаром



□ Всыпать крахмал и хорошо взбить.



□ Взбить белки, влить желтковую массу и аккуратно перемешать, постепенно всыпать муку, перемешать.



□ Полученную массу влить в смазанную маслом форму. Поместить в духовку при 170-180 °С на 40 минут. Бисквит вынуть из формы и охладить. Разрезать вдоль на 2 части. Каждую половину нарезать полосками, а затем кубиками.



□ Взбить сметану с сахаром, добавить творог, ванильный сахар и продолжать взбивать.



□ Кубики обмакивать в сметано-творожный крем. Выложить первым слоем на плоское блюдо. В зазоры между кубиками поместить кусочки консервированного ананаса.



□ Таким образом выложить все кубики в виде башни, перемежая кусочками ананаса. Поставить на холод на 30 минут.



□ Шоколад растопить на водяной бане, и облить глазурью торт. Посыпать кокосовой стружкой и пудрой.



**Приятного аппетита!**