



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города
Москвы
**«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)**

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 15.12.2020г.



Тема урока:

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента (слоеные, заварные)





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Слоеные пирожные



Слоеные пирожные

Основой слоеных пирожных является полуфабрикат, выпекаемый или на листах в виде слоеных пластов, которые затем нарезают на полоски прямоугольной и квадратной формы или в штучном виде в форме различных фигур (трубочек, рожков, калачиков, бантиков и др.).

Полоски и штучные полуфабрикаты прослаивают или наполняют кремом и отделывают кремом, фруктами, сахарной пудрой.



Рецептура слоеного полуфабриката

Сырье	Количество, кг
Мука высшего сорта в тесто и на подпыл	603
Мука для подготовки масла	67
Масло сливочное	447
Меланж	34
Соль	5,3
Кислота лимонная	0,9
Итого	
в натуре	1157,2
в сухих веществах	964
Вода	237
Выход	
в натуре	1000
в сухих веществах	925
Влажность слойки, %	7,5
Отклонения по влажности, % (\pm) .	3





СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН» («СЛОЙКА С КРЕМОМ»)

Пирожное «Наполеон» представляет собой прямоугольные полоски, нарезанные из склеенных кремом пластов слоеного полуфабриката; поверхность пирожного покрыта кремом, обильно обсыпана слоеной крошкой и посыпана сахарной пудрой. Размеры полоски 40x90 мм. Пирожные могут изготавливаться двухслойными или трехслойными: из двух или трех выпеченных пластов слоеного полуфабриката. Для двухслойного пирожного толщина пласта теста на листе должна быть 4—5 мм, для трехслойного — 3 мм.



СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН» («СЛОЙКА С КРЕМОМ»)

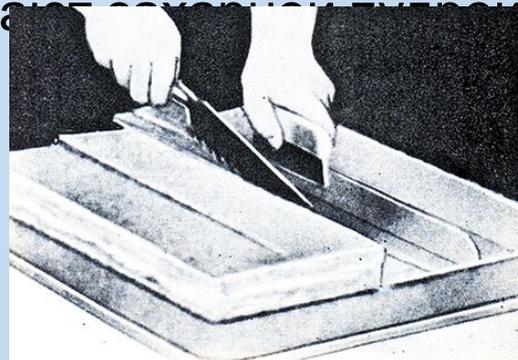
После остывания выпеченных пластов один из них кладут на алюминиевый лист или доску, покрытую пергаментной бумагой пузырчатой стороной кверху и покрывают ровным слоем крема. Поверх первого пласта накладывают пузырчатой стороной книзу второй пласт, который слегка прижимают доской или листом. Поверхность склеенных пластов покрывают ровным слоем крема и обсыпают измельченными в крошку обрезками слоики, образовавшимися при подравнивании пластов.





СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН» («СЛОЙКА С КРЕМОМ»)

На подготовленные пласты накладывают левой рукой мерную алюминиевую линейку шириной 90 мм с ручкой посередине и находящимся в правой руке ножом разрезают пласты на продольные полосы. Желательно иметь нож в виде пилы с невысокими (2–3 мм) зубцами. При резке лезвие ножа должно соприкоснуться с краем линейки. После нарезки на продольные полосы лист с заготовкой поворачивают на 90° и при помощи той же линейки разрезают заготовку поперек на пирожные, подгоняя их под требуемую массу. В местах среза ровность крошковой поверхности нарушается, ее выравнивают легким нажатием линейки. Поверхность пирожного посыпают сахарной пудрой.





«СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ»

Пирожное представляет собой квадратные полоски, нарезанные из склеенных яблочной начинкой двух пластов слоеного полуфабриката. Толщина нижнего пласта теста до выпечки 3–4 мм, верхнего — 5–6 мм.



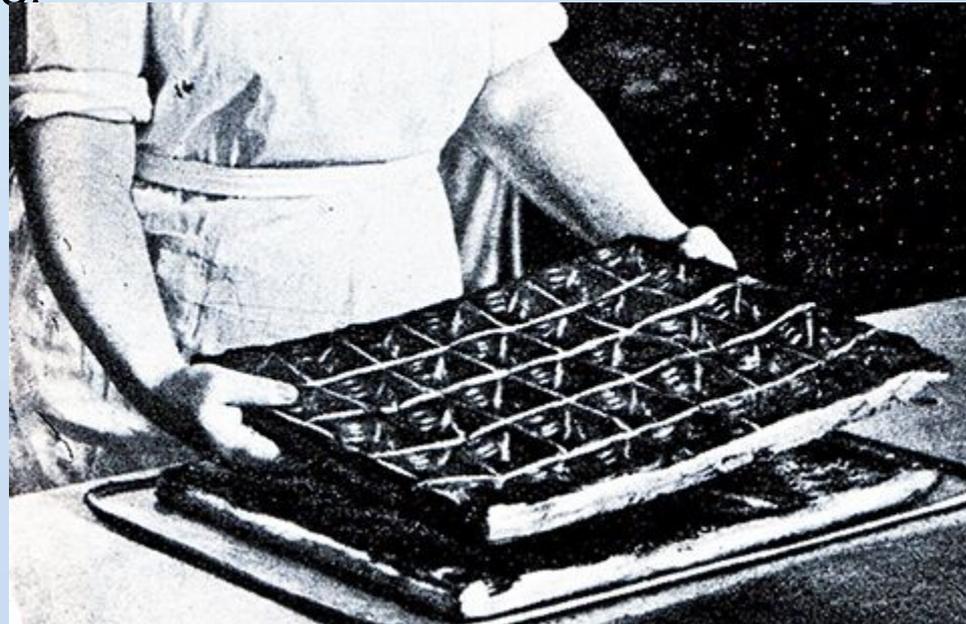
Перед выпечкой верхний пласт смазывают яйцом и тупой стороной ножа намечают на нем квадратные контуры пирожных, а затем внутри каждого квадрата проводят диагональные и поперечные линии. Может быть намечен и рисунок яблоневой веточки, для чего используется специальный нож с круглым концом.

За 3–4 мин до окончания выпечки верхний пласт рекомендуется смазать сахарным сиропом, что придаст поверхности пирожного глянец.



«СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ»

После выпечки и охлаждения пластов нижний пласт покрывают ровным слоем яблочной начинки, приготовленной по рецепту 85 (40), на которую кладут верхний пласт, слегка прижимая его к нижнему. Склеенные пласты разрезают ножом–пилой, придерживаясь намеченных линий, на квадратные пирожные.





ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной до 10 мм, при помощи скалки переносят пласт на сбрызнутый водой лист, нарезают его на полосы шириной 80 мм. Поверхность полос накалывают ножом, смазывают края их яйцом и кладут на них узкие тестовые ленты в виде бортиков, которые также смазывают сверху яйцом. Выпечку после небольшой отлежки производят в течение 25–30 мин при 230–240°C.

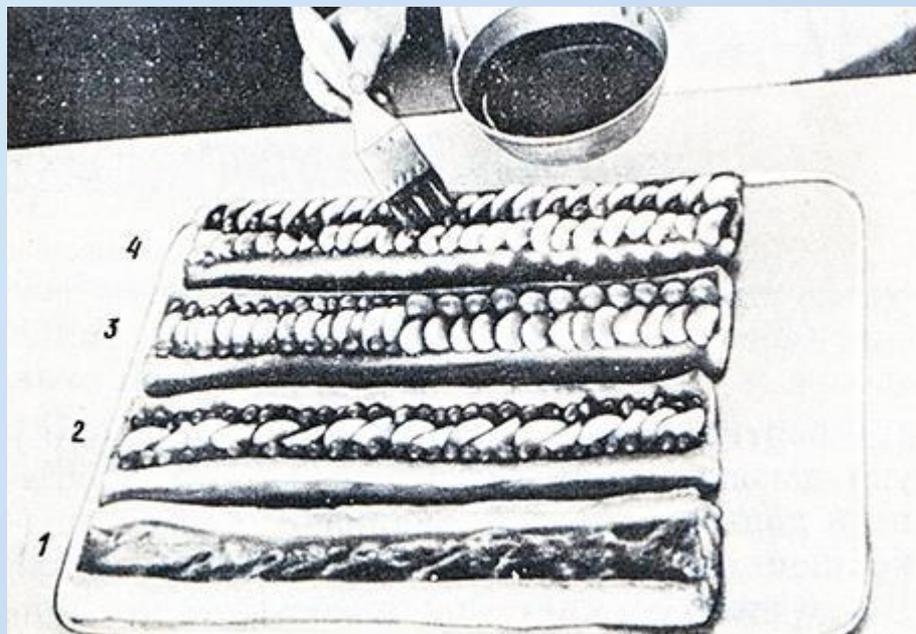


- 1 — полоса слоеного теста с одним бортиком,
- 2 — полоса теста с двумя бортиками,
- 3 — полоса теста с двумя бортиками и смазанной яйцом поверхностью



ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

После выпечки и охлаждения середину полос смазывают фруктовой начинкой, на нее красиво укладывают свежие или консервированные фрукты и заливают их при помощи кисточки теплым желе.



- 1 — выпеченная полоса теста с начинкой,
- 2 и 3 — полосы с уложенными на них фруктами,
- 4 — заливка желе.

ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ПОЛОСКИ С ФРУКТАМИ»

По остывании желе полосы разрезают поперек на пирожные — полоски массой по 70 г.

Если полоски готовят со свежими яблоками, то нарезанные дольками очищенные от сердцевины и зернышек яблоки укладывают между бортиками полос еще до выпечки и посыпают сахарным песком, после чего выпекают, охлаждают и заливают желе.

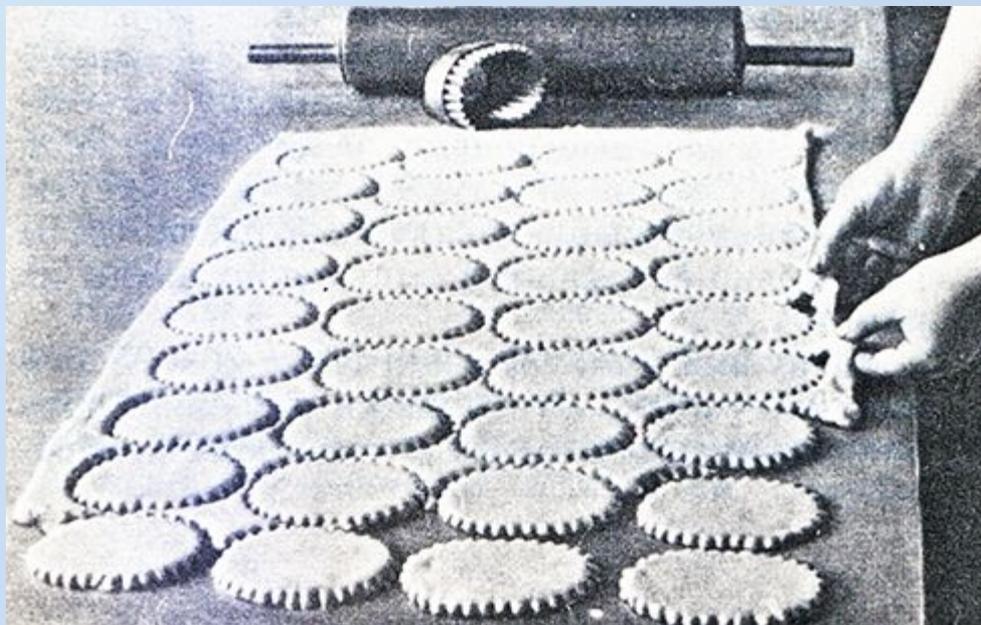




ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ЯЗЫКИ»

Пирожное изготавливается из слоеного не мятого (т. е. не из обрезков) теста, сахарного песка и цуката или дольки яблока.

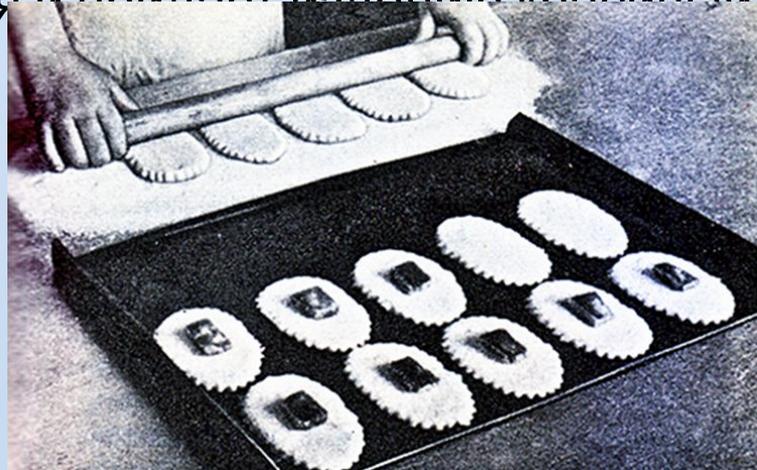
Тесто раскатывают в пласт толщиной, до 10 мм и овальной выемкой, гофрированной или гладкой, вырубают из него лепешки массой по 65 г.





ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ЯЗЫКИ»

На стол насыпают ровным слоем сахарный песок, на него накладывают параллельно 4–5 лепешек. Легкой деревянной скалкой лепешки раскатывают, в результате чего они немного удлиняются и к ним пристает сахар. Перевернув лепешки так, чтобы сахар находился на верхней стороне, укладывают их на лист. Следует не допускать попадания кристаллов сахара на нижнюю сторону лепешки, при выпечке сахар сгорит и на нижней корочке пирожного будут черные пятна. Сахар же на поверхности лепешки во время выпечки частично расплавится и придаст изделию красивый румяный колер.





ПИРОЖНОЕ «СЛОЕННЫЕ ЯЗЫКИ»

До посадки в печь в середину лепешки на сахарный песок укладывают кусочек цуката или дольку сваренного в сахарном сиропе яблока. Можно взять дольку свежего яблока и посыпать ее сахаром, а также фруктовую или яблочную начинку. В процессе выпечки при 230–240°C, которая длится 20–25 мин, тесто вокруг цуката поднимается и в готовом пирожном получится красивый овал.





СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКИ»

Раскатывают тесто в пласт толщиной 6 мм и резакром нарезают его на полосы шириной 10 см у складывают по длине каждую полосу в три слоя. По мере изготовления трубочек полосу раскатывают и нарезают на тестовые ленты шириной 3 см.





СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКИ»

В левую руку берут конусную металлическую трубочку (длина трубочки 125 мм, диаметр широкой части 28 мм, узкой — 5 мм) за широкую часть. Один конец тестовой ленты большим пальцем правой руки прикрепляют к узкому концу трубочки, левой рукой поворачивают трубочку вокруг оси влево, а правой спирально наворачивают ленту на трубочку так, чтобы один край ленты находил на другой. При этом ленту следует немного натягивать, отчего она станет более узкой и тонкой. Число витков, наворачиваемых по направлению от узкого конца трубочки к широкому — 6. Не доводя полоску ленты на 10–12 мм до конца трубочки, тесто отрывают и кладут на стол, а оставшийся на трубочке конец ленты прижимают к слою теста большим пальцем правой руки; затем левой рукой кладут трубочку на смоченный водой лист и слегка прижимают ее к нему. Для равномерной пропекаемости трубочки укладывают на лист с промежутками, почти равными ширине трубочки.



СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКИ»

Перед посадкой в печь пирожные смазывают яйцом или, лучше, желтком. Для получения хорошего глянца следует за 3–4 мин до выемки из печи смазать трубочки сахарным сиропом. Выпечка их при 240°С длится 20–25 мин.

После остывания металлические трубочки свободно удаляются. Охлажденные слоеные трубочки заполняют кремом. При этом отсадочный мешок укрепляют на штативе и через круглую гладкую трубочку диаметром 8–10 мм крем вводят в слоеную трубочку со стороны широкой части. Можно заполнять трубочку кремом и с помощью наполнителя с компрессором





СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКИ»

После заполнения кремом слоеной трубочки ее широким концом прижимают к насыпанным на листе рубленым слоеным крошкам, смешанным с сахарной пудрой





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Заварные пирожные



Заварные пирожные

Основой этих сортов пирожных является заварной полуфабрикат, выпеченный в форме трубочек, колец или шу, имеющих полость, которая заполняется кремом. Отделка пирожных осуществляется по-разному: глазированием помадой, шприцеванием кремом или обсыпкой сахарной пудрой.



Рецептура заварного полуфабриката



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Сырье	Количество, кг
Всего	
в натуре	1475
в сухих веществах	828
Вода	287
Выход	
в натуре	1000
в сухих веществах	770
Влажность полуфабриката, %	23
Отклонения по влажности, % (\pm)	2



ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ С МАСЛЯНЫМ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»

Это пирожное, называемое также «Эклером», имеет вид цилиндрической трубочки с тупыми концами, полость которой заполнена кремом, а поверхность заглазирована помадой.





ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ С МАСЛЯНЫМ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»

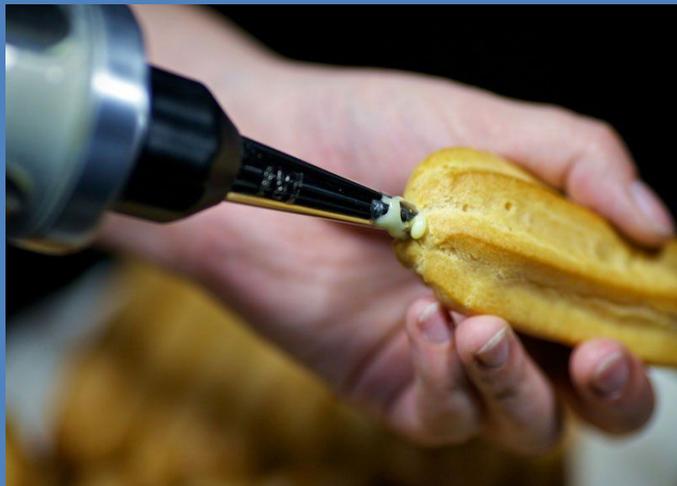
Трубочки отсаживают из заварного теста и выпекают, а после охлаждения наполняют масляным, или заварным кремом из отсадочного мешка с гладкой трубочкой. При этом заварную трубочку предварительно надрезают сбоку вдоль ножом и, равномерно по всей полости отсаживают в нее крем или шпилькой делают в двух–трех местах проколы диаметром по 6 мм и через них заполняют пирожные кремом. На ряде предприятий вместо отсадочного мешка используют металлический цилиндр (наполнитель), из которого компрессором под давлением 1 ат выдавливают крем через штуцер непосредственно в заварную трубочку. Для заполнения каждой трубочки





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ С МАСЛЯНЫМ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»



The Cheesecake
www.thecheesecake.com



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ С МАСЛЯНЫМ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»





ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ С МАСЛЯНЫМ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ»

Пирожные глазируют помадой разного цвета: белого, розового, наиболее часто кофейного и шоколадного, приготовленной по соответствующему рецепту. Для глазирования подбирают трубочки с наиболее ровной поверхностью, перед глазированием их смазывают фруктовой начинкой.

С нижней стороны трубочку накалывают на вилку, окунают верхней стороной в разогретую помаду, после чего извлекают, переворачивают и укладывают на лист глазированной стороной кверху.





ПИРОЖНОЕ «ШУ»

Заварное тесто для пирожных «Шу» отсаживают на лист в виде круглых булочек. Во время выпечки булочки пышно поднимаются, образуя в середине полость и надорванную, неровную верхнюю корочку.

После выпечки и охлаждения булочки надрезают вдоль, в полость их отсаживают масляный или заварной крем. Верх булочки смазывают кремом, посыпают крошкой и обсыпают сахарной пудрой.





«КОЛЬЦО ГЛАЗИРОВАННОЕ»

Отсаженное на лист в виде кольца диаметром 65 мм заварное тесто выпекают и охлаждают, затем разрезают продольно пополам и в полость нижней части отсаживают масляный или заварной крем, после чего нижнюю часть накрывают верхней. Можно также полуфабрикат проколоть сбоку в двух–трех местах шпилькой диаметром 6 мм и через отверстия заполнить полость кремом из отсадочного мешка. Верх кольца смазывают фруктовой начинкой и глазируют помадой так же, как и трубочки.





ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление заварного пирожного».*

Задание №2. Сделать пошаговую презентацию на тему «Приготовление слоеного пирожного».*

*кондитерское изделие на выбор студента