

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Свердловской области « Артинский агропромышленный техникум»

Тема: Технология приготовления бисквитных пирожных



Куляшова Кристина, студентка
Артинского Агропромышленного
техникума обучающаяся по
образовательной программе
«Повар, кондитер» группы №38

Мои достижения в учебе.



- Сертификат за «Самое оригинальное блюдо» в олимпиаде профмастерства-2014 год.
- Грамота за успехи в учебе и освоении профессии.
- Грамота за 1 место в «Олимпиаде профессионального мастерства» ОП «Повар, кондитер» -2013 год



Цель:

Изучить технологию приготовления бисквитных пирожных.

Задачи:

- Найти информацию по теме, используя различные источники.
- Составить технологическую карту на бисквитные пирожные.
- Изучить ассортимент бисквитных пирожных, практическое использование данного ассортимента на предприятиях питания и в торговле.



Бисквит - легкое, пористое кондитерское тесто и кондитерский "хлеб", приготовленный из муки, сахара и яиц, причем яиц по весу (или объему) намного больше, чем муки.

Пирожное - мучное кондитерское изделие, которое характеризуется художественной декоративностью оформления, высокой калорийностью и огромным разнообразием вкусов и ароматов.

Технологическая схема приготовления бисквита основного:

Яйцо соединяют с сахаром, хорошо взбивают, в конце взбивания добавляют эссенцию.



Во взбитую массу добавляют просеянную с крахмалом муку.



Замешивают тесто и взбивают не более 15 секунд.



Готовое тесто выкладывают в форму выстланную пергаментной бумагой и выпекают при температуре 200-220°C в течение 30-40



Оставляют для созревания на 8-10 часов.

Технологическая схема приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом:

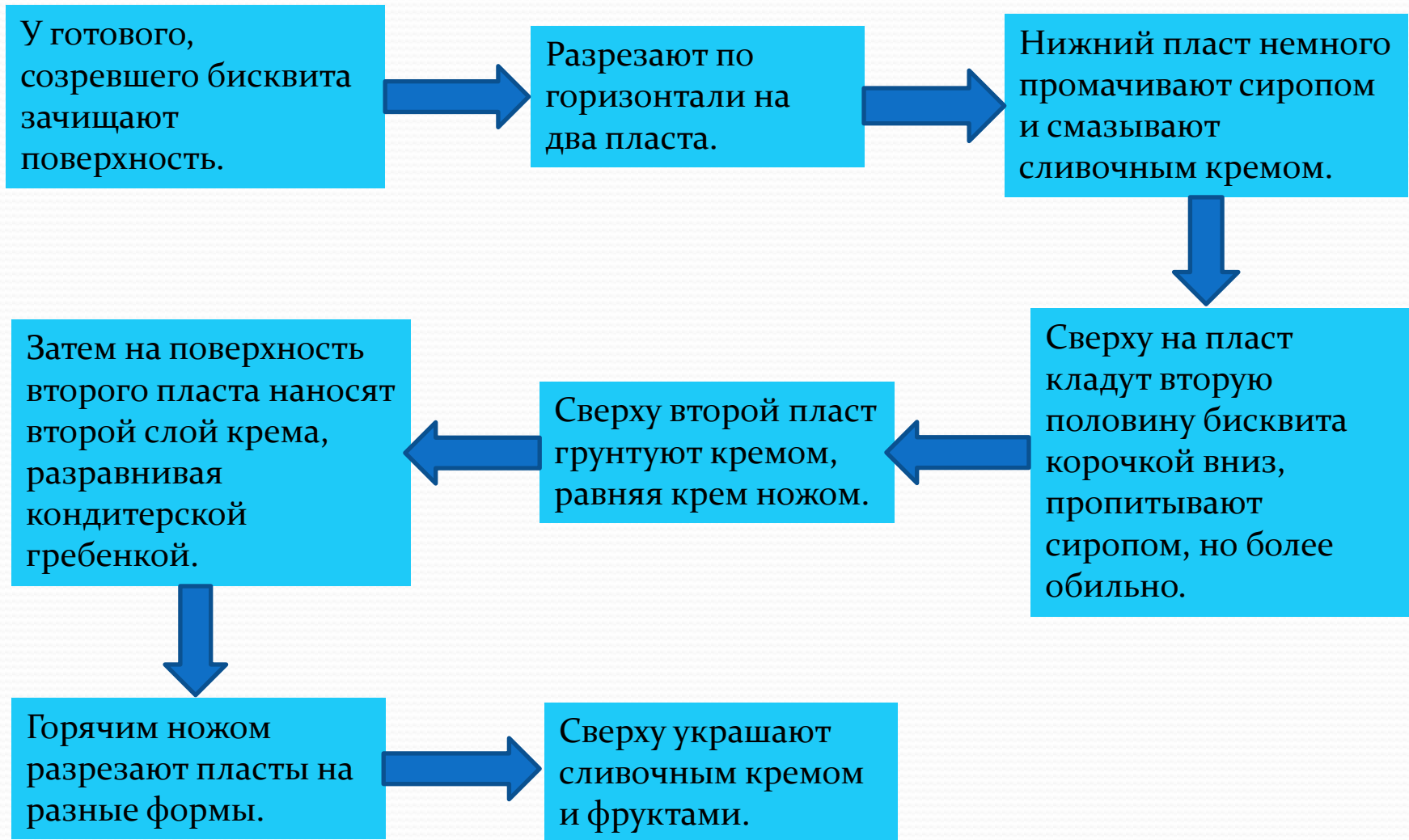
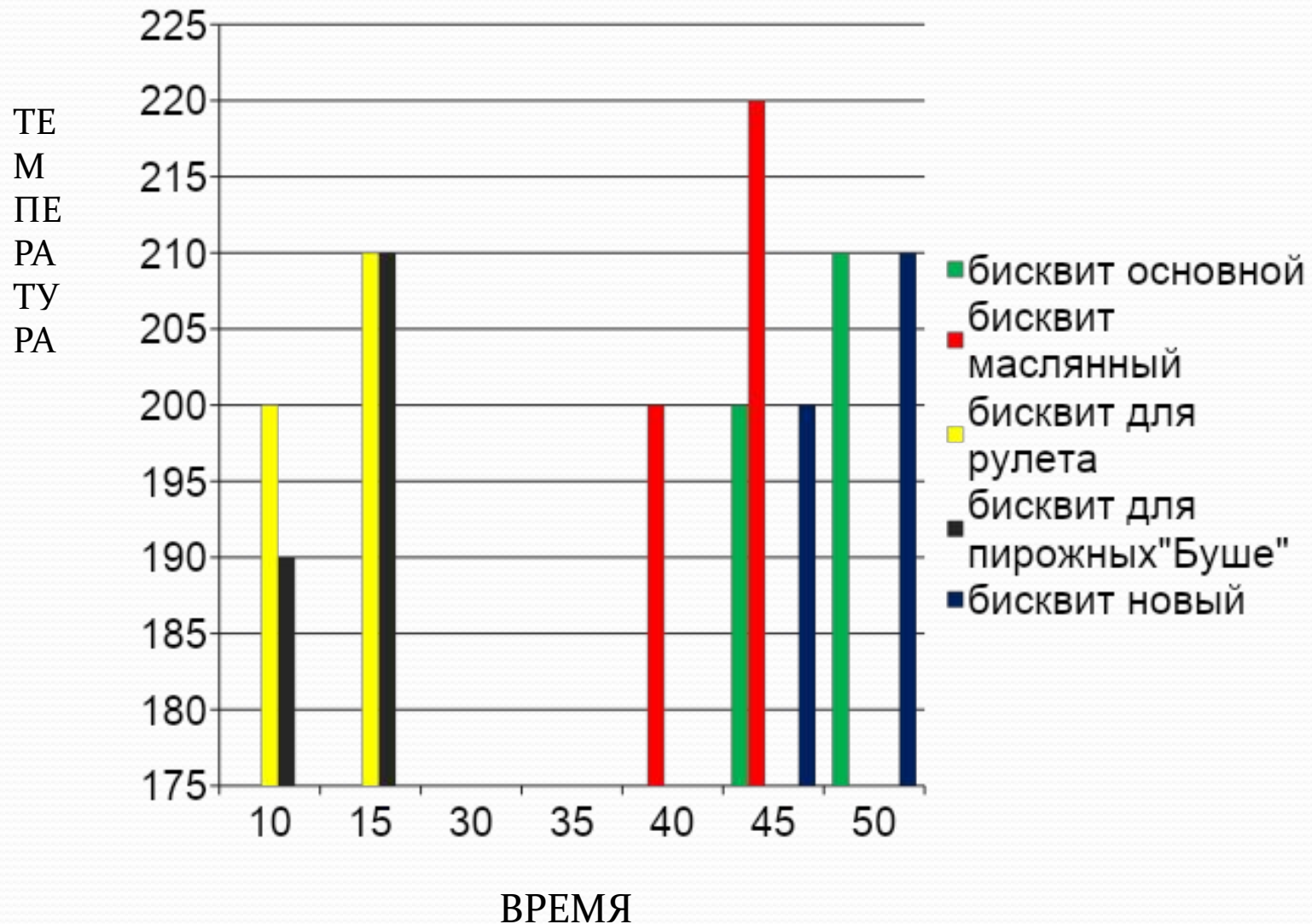


График температурного режима приготовления бисквита



Виды используемого сырья:

Наименование сырья	Подготовка к производству:
Мука	Перед использованием муку просеивают, при этом удаляются посторонние примеси, тем самым обогащая ее кислородом воздуха, что способствует лучшему подъёму теста.
Сахар	Перед использованием просеивают через сито с ячейками не более 3х мм. Чаще всего используют сахарную пудру.
Крахмал	Перед использованием просеивают.
Яйца	Моют в сетчатых ведрах теплой водой. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течении 5 мин, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течении 5 мин в проточной воде.
Меланж	Процеживают через сито и немедленно используют, так как при хранении он быстро портиться.
Сахарная пудра	Перед использованием просеивают через сито.
Пищевая эссенция	При использовании более концентрированной эссенции норму необходимо уменьшить в 2 или 4 раза.
Масло сливочное	Зачищают ножом от желтого цвета.

Виды применяемого оборудования при приготовлении пирожных бисквитных:

Мукопросеивательная машина

МПМ-800 М

Для удаления из муки посторонних предметов, примесей.



Взбивальная машина МВ-60

предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах поп.



**Шкаф пекарский
электрический секционно-
модулированный ШПЭСМ-3**
предназначен для выпечки
кондитерских и мелких
хлебобулочных изделий.



Кондитерский шкаф – это профессиональное тепловое оборудование, предназначенное для выпечки всевозможных кондитерских изделий. Температурный режим и условия термической обработки в них позволяют выпекать мучные изделия из всех видов теста: дрожжевого, слоеного, бисквитного, песочного, заварного и белкового.



Овоскоп - машина,
предназначенная для
проверки качества яиц.



Электронные весы –
для точного
определения веса
нужных ингредиентов.



Виды применяемого инвентаря



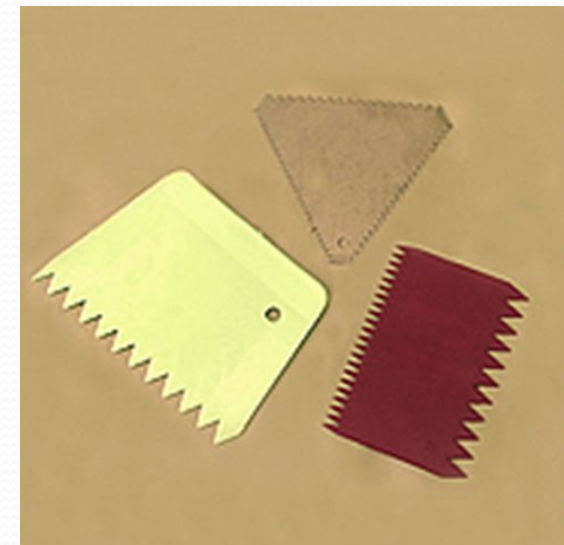
Зубчатый нож - для разрезания бисквитного п/ф на два пласта, срезания неровных краев.



Корнетки из пергаментной бумаги и кондитерские мешки с разными насадками - для украшения пирожных, нанесения надписей, придания им товарного вида.



Кондитерские гребенки - для придания волнистых или прямых линий на поверхности пирожных.



Применение новых технологий и оборудования

Миксер планетарный – пригоден для замешивания любого теста, взбивания воздушных кремов. Хорошо выполняет две главные задачи – смешать и максимально хорошо взбить массу, наполняя ее кислородом.

В отличие от ручных и стационарных моделей, где венчики(крючки) вращаются вокруг своей оси в чаше, в планетарных миксерах насадки вращаются вокруг своей оси и вокруг оси чаши (как планета которая вращается во круг своей оси – отсюда и пошло название планетарный миксер)



Пекарный шкаф «Луко Рационал» – предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на поп, а также для нагрева и размораживания готовых и замороженных продуктов.



Пароконвектомат - вид преимущественного профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Данный вид кухонного оборудования позволяет производить до 70% всех вероятных операций тепловой обработки продуктов. Таким образом, Пароконвектоматы заменяют несколько видов теплового оборудования, такие как: пароварка, жарочный шкаф, конвекционная печь, электроварка, плита, сковорода, пищеварочный котел.



Новые технологии

Смесь для бисквита – порошкообразная смесь для приготовления бисквитного п/фабриката, кондитерских изделий. (**состав:** пшеничная мука, сахар, пшеничный крахмал, эмульгатор (E472d, E477), взбивающий компонент (E450, E500), глюкоза, обезжиренное сухое молоко).

Преимущества использования смеси для бисквита:

- упрощает технологический процесс
- сокращает время взбивания
- обеспечивает изделию равномерную пористую структуру
- способствует продлению свежести изделия
- обеспечивает высокий объем теста и его стабильность во время выпекания
- может использоваться в качестве рулетного бисквита.



Виды ассортимента бисквитных пирожных.

Бисквитное пирожное со сливочным кремом



Бисквитное пирожное на сметане



Пирожное с вареньем



Пирожное со сливочным кремом



Пирожное с шоколадным кремом



Пирожное с фруктовой начинкой



Бисквитное пирожное "Ярмарка"



Элементы ос



ИТНЫХ ПИРОЖНЫХ







Технологическая карта: «Бисквитное пирожное со сливочным кремам»

Наименование сырья	Бисквит основной		Сироп для промочки		Крем сливочный основной	
	На 1000гр	На 1000гр	На 1000гр	На 400гр	На 1000гр	На 500гр
Мука в/с	281	281				
Крахмал	69	69				
Сахар	347	347	513	206		
Меланж	579 (14шт)	579(14шт)				
Эссенция	3	3	2	0,8		
Коньяк			48	20		
Вода			500	200		
Сахарная пудра					279	140
Масло сливочное					522	261
Сгущенное молоко					209	105
Ванилин					5	2,6
Выход:		1000гр		400гр		500гр

Технология приготовления бисквита основного: Яйца соединяют с сахаром. Яично-сахарную массу взбивают 20-25 мин. до увеличения в объеме 2,5-3 раза. В конце взбивания добавляют пищевую эссенцию и взбивают до устойчивого рисунка на поверхности. В конце взбивания, добавляют муку с крахмалом в 2-а приема и взбивают в течении 15 сек. После взбивания бисквитное тесто сразу выпекают т.к. при хранении бисквит оседает. Для этого в формы выстилают пергаментную бумагу и выливают на $\frac{3}{4}$ объема высоты формы. При посадке в печь бисквит 10-15 мин. нельзя трогать т.к. бисквит может осесть. Температура t 200-210°, 35-40 мин. Охлаждают в формах 20-30 мин., после вынимают из форм и не снимая бумаги оставляют на 8-10 часов, для укрепления структуры и созревания. После снимают бумагу, зачищают ножом и используют как основу торта.

Требование к качеству: Выпеченный бисквитный п/ф должен иметь тонкую светло-коричневую гладкую корочку. Пышную, пористую, эластичную структуру и желтого цвета мякиш.

Технология приготовления сиропа для пропитки

Сахар с водой доводят до кипения и кипятят 1-2 мин. Охлаждают до 20°, ароматизируют коньяком и ромово эссенцией. Пропитывают сиропом с t 20°.

Технология приготовления крема сливочного : Сливочное масло зачищают, нарезают на кусочки, и взбивают на медленном ходу 5-7 мин., пока масло не побелеет и не станет пышным. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком, добавляют во взбитое масло постепенно и взбивают на быстром ходу 7-10 мин. В конце добавляют ванилин, коньяк.

Требование к качеству: крем должен быть однородным, пышным, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняет форму.

Технология приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом: С бисквита с поверхности снимают пергамент, зачищают поверхность ножом и горизонтально разрезают на 2 пласта. Нижний пласт немного пропитывают сиропом т.к. он является основой, сверху смазывают кремом. Сверху кладут второй пласт, корочкой вниз и пропитывают 2-ой пласт более обильно. 2-ой пласт грунтуют кремом, разравнивают ножом, затем наносят второй слой крема. После этого бисквит разрезают на штучный п/ф, и украшают кремом, фруктами, ягодами.

Требование к качеству: Поверхность пирожных должен иметь на поверхности четкий рисунок, с красивым сочетанием цветовой гаммы.

ВЫВОД

Бисквитные пирожные самые распространенные. Они очень удобные в приготовлении, так как имеют пышную и мягкую структуру. В сочетании с отделочными полуфабрикатами бисквитные пирожные обладают хорошими вкусовыми качествами. Ассортимент бисквитных пирожных весьма разнообразен.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

