

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему:

**«Разработка ассортимента и организация процесса
приготовления сложных муссовых пирожных с ягодными
компонентами на предприятие ООО «Содекс»»**

Выполнила:
студентка группы 25
М.М. Острикова
Руководитель:
преподаватель Н.А. Мироненко

Актуальность

- **Актуальность выбранной темы.**

Кондитерские изделия всегда остаются востребованной продукцией. Ассортимент разнообразен, непрерывно изменяется и совершенствуется, это делается, для того чтобы удовлетворить потребности потребителей и улучшить качество кондитерской продукции, разнообразить технологический процесс приготовления сложных муссовых пирожных с ягодными компонентами, а так же разрабатывать новые виды.

Цели и задачи

- **Цель работы:** изучение современных тенденций приготовления сложных муссовых пирожных, оформление, подачи.

- **Задачи:**

- рассмотреть ассортимент и технологию приготовления сложных муссовых пирожных с ягодными компонентами, особенности отпуска;
- рассмотреть оборудования и инвентарь, используемые для приготовления сложных муссовых пирожных;
- разработать нормативные документы на сложные муссовые пирожные с ягодными компонентами.
- разработать и организовать процесс приготовления сложных муссовых пирожных с ягодными компонентами

Технико-технологическая карта №1

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации _____

(# 11.0. 2014)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Муссовое пирожное с зеркальной глазурью

исполнение блюда (иллюстрация)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на предприятие ООО «Содекс», вырабатываемое _____ реализуемое в кафе _____ и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кондитерского изделия Муссовое пирожное с зеркальной глазурью должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3 РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Яйца	1 шт.	5
2	Вода	10	10
3	Разрыхлитель	1	1
4	Масло сливочное	15	15
5	Сахар-песок	20	20
6	Арахис	17	15
7	Ваннелиновое пюре	10	10
8	Желатин листовой	5	5
9	Сливки 33%	10	10
10	Коричня	0,1	0,1
11	Мука пшеничная в/с	10	10
12	Крахмал кукурузный	2	2
13	Белый шоколад	15	15
14	Сироп	10	10
15	Ступенчатое молоко	10	10
	Выход изделия:	-	110

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготовление ваннелинового пюре:

Желатин залить холодной водой. Пюре выложить в сотейник, добавить сахар и поставить на плиту и готовить до закипания. После закипания варить на среднем огне, постоянно перемешивая лопаткой в течение 2-3 минут. Крахмал развести в воде и вылить в пюре, быстро перемешать лопаткой, добавить желатин и еще раз тщательно перемешать лопаткой. Варить ваннелиновое пюре до полного растворения желатина, а затем перелить его в силиконовую форму любого размера. Убрать форму в холодильник на 2 часа. Потом вырезать 6 кружков.

Приготовление ваннелинового пюре:

Ваннелиновое пюре, очистить от косточек. Ваннелину добавить сахар и измельчают с помощью блендера до состояния пюре.

Приготовление карамели для украшения:

Сахар соединить с водой, довести до кипения и тщательно снимать пену, затем сироп уваривают до температуры 110°C, затем добавляют патоку (50 С) и продолжают уваривать до температуры 157-163 С.

Приготовление арахисового пралине:

Арахис положить на сковороду и слегка просушить его, затем остудить и освободить от оболочки, измельчить. Сахар высыпать в сковороду и поставить ее на огонь. Варить сахар, не перемешивая лопаткой и не подливая воды, до полного растворения. В карамель положить арахис, тщательно перемешать и перелить на противень застеленный фольгой и выложить на 5 мин в духовку при 120 С. Охлаждать и измельчить.

Приготовление бисквита:

Яйца с сахаром взбить, ввести просеянную муку с крахмалом и аккуратно перемешать. Тонкой стружкой влить в тесто масло сливочное растопленное, непрерывно перемешивая лопаткой. Тесто перелить на противень с пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом, и распределить тонким слоем. Выпекать при температуре 200 °С в течение 15-20 минут. Бисквит вынуть из духовки, остудить и нарезать 6 кружков.

Приготовление сливочного муса:

Желатин замочить в воде. Сливки взбить до пышной пены. Оставшиеся сливки перелить в сотейник и поставить на огонь. Когда сливки хорошо разогреются, уменьшить огонь, добавить отжатый желатин, шоколад, корицу и тщательно перемешать. Варить на медленном огне до полного растворения желатина и шоколада, непрерывно перемешивая лопаткой, чтобы сливки не пригорели. Смесь охлаждать до 40°C и частями влить во взбитые сливки, аккуратно перемешивая лопаткой, чтобы сохранить воздушность.

Приготовление зеркальной глазури:

Желатин замочить в воде и оставить его на 10 минут. В сотейник залить воду, добавить ступенчатое молоко, сироп глюкозный, тщательно перемешать

и поставить сотейник на огонь. Когда масса закипит, добавить желатин, кусочки шоколада и варить на медленном огне до полного растворения шоколада, непрерывно перемешивая лопаткой. Добавить пищевую краску. Пролить глазурь блендером, затем аккуратно перелить глазурь через мелкое сито в мерный стакан. Охлаждать глазурь до 30 °С.

Мусс разлить по силиконовой форме, оставив 1/3 формы не заполненной. Выложить кружки бисквита и слегка утопить их. Посыпать сливочным пралине. Затем выложить еще немного муса и выложить бисквитом, слегка утопив его в муссе. Убрать форму в морозилку минимум на 3 часа. Затем пирожное подавать глазури.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И УХРАНЕНИЮ

Пирожное выкладывают на десертную тарелку, вокруг оформляют арахисовым пралине и сверху украшают из карамели.

Допустимый срок хранения 36 часов до реализации при температуре от 2-6°C, согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности 36 часов согласно СанПиН 3.3.2.1334-2003 при температуре 2-6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пирожное имеет овальную форму, поверхность ровная без пугаров, сверху украшена из карамели, вокруг ванили пирожного арахисовое пралине.

Компоненты - мусс, бисквит

Цвет - кремово-розовый, бисквит - тёмно-жёлтый, конфетти ваннелиновое

Вкус и запах - ванильного бисквита, сливок, ванили и пралине.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критерию, указанному в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарные продукты, реализуемые в ресторане. Общие технические условия».

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ: Муссовое пирожное с зеркальной глазурью

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12	42	71	700

Ответственный за оформление ТТК Острикова М.М.

Зав. производством _____

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в «Параметры».



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в «Параметры».

Технико-технологическая карта №2

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации _____
(И.О. Д.М.)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Муссовое пирожное «Вишнёво-лимонный рай».

наименование блюда (изделия)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на предприятие ООО «Содекс», вырабатываемое _____ реализуемое в кафе _____ и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кондитерского изделия Муссовое пирожное «Вишнёво-лимонный рай», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

30

3 РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Мука пшеничная в с	10	10
2	Масло сливочное	9	9
3	Сахар-песок	3	3
4	Яйца	1,5 шт.	8
5	Сода пищевая	0,01	0,01
6	Вишневое пюре	4	4
7	Желатин листовый	3	3
8	Сливки 35%	8	8
9	Пюре лимонное	3	3
10	Шоколад белый	4	4
11	Соль	0,01	0,01
12	Вишня свежая	2	2
13	Молочный шоколад	2	2
Выход изделия:		---	60

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготовление бретонское сабле: Масло взбить в белую пышную массу, постепенно всыпать сахар, соль и соду. Затем поочередно ввести яйцо и в конце взбивания всыпать просеянную муку. Тесто охладить 25-30 минут, раскатать, вырезать круги диаметром 12-14см, посыпать рублеными фиштакми. Выпекать при температуре 180-200°C в течении 10 минут.

Приготовление вишнёвого пюре:

Вишню помыть, очистить от косточек. Вишню добавить сахар и измельчают с помощью блендера до состояния пюре.

Приготовление вишнёвого желе: Желатин замочить в холодной воде.

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в «Параметры».

31

Пюре довести до кипения с сахаром, охладить и ввести в него подогретый желатин. Желе вылить в формы (пирожки) толщиной 3-4см и охладить.

Приготовление лимонно-шоколадного мусса: сливки и лимонное пюре довести до кипения и добавить белый шоколад. Растопить, перемешать ввести предварительно замоченный желатин. После охлаждения ввести взбитые сливки.

Приготовление вишнёво-лимонного гляссажа:

Сливки довести до кипения с вишней и цедрой лимона. Процедить через сито, горячие сливки вылить на белый шоколад, перемешать.

Пирожное собрать в полушарах из силикона. На дно выползать лимонно-шоколадный мусс в середину вишневое желе, затем снова мусс и убрать в морозильную камеру на 2 часа.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Замороженное муссовое пирожное газировать гляссажем и выползать на бретонское сабле. Украсить свежими ягодами, молочным шоколадом и взбитыми сливками.

Допустимый срок хранения 36 часов до реализации температуре от 2-6°C согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности 36 часов согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 2003 при температуре 2-6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пирожное имеет полукруглую форму, на поверхности гляссаж, свежая вишня, молочный шоколад и взбитые сливки.

Консистенция - сабле - мягкая, рассыпчатая, начинка - нежная, гляссаж-такоший.

Цвет - сабле - золотистое, гляссаж - светло-красного цвета.

Вкус и запах - соответствует входящих в состав ингредиентов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствующим критериям указанным в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ Муссовое пирожное «Вишнёво-лимонный рай».

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,9	6,9	30,6	200,5

Ответственный за оформление ТТК Острикова М.М. _____

Зав. производством _____

Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в «Параметры».



Технико-технологическая карта №3

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации _____

(# по. акт)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Муссовое пирожное «Рисо»

наименование изделия

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на предприятие ООО «Содекс», вырабатываемое _____ реализуемое в кафе _____ и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кондитерского изделия Муссовое пирожное «Рисо», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3 РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Сахар-песок	7,6	7,6
2	Банан	5	3,5
3	Растительное масло	2	2
4	Яйца	1/5 шт.	8
5	Мука пшеничная в с	5	5
6	Желатин листовой	1,5	1,5
7	Лайм	7	4
8	Манговое пюре	2,2	2,2
9	Молоко сливочное	3	3
10	Лимон	4,4	4,4
11	Молоко 3,2%	10	10
12	Белый шоколад	19	19
13	Вода	10	10
14	Сливки 35%	15	15
15	Краситель пищевой	1	1
16	Кокосовая стружка	3	3
Выход изделия:		---	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья проводится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для выпечки сырья.

Приготовление бананового бисквита: Сварить из сахара, сухую карамель. Нарезать банан мелкими кусочками и добавить в карамель, перемешать. Соединить растительное масло, карамелизированные бананы, яйца и взбить до паштета в конце добавить просеянную муку. Готовое тесто распределить так, чтобы толщина слоя была около 8 мм и выпекать при 180 °С в течение 3-10 минут.

Приготовление крем с манго и лаймом: Лайм соединить с сахаром, добавить сок лайма, манговое пюре и взбить на водяной бане до загустения. Затем добавить подготовленный листовой желатин, размягченное сливочное

масло и пробить блендером до однородности. Затем массу разлить в формы и убрать в морозильную камеру минимум на 4 часа.

Приготовление мусса с лаймом и лимон: Молоко довести до кипения, охладить до температуры 40°С, добавить подготовленный желатин белый шоколад и сок лимона и лайма. Все перемешать в конце добавить вбитые сливки.

Подготовленные силиконовые формы заполнить муссом примерно на 2/3 сверху выложить подготовленную начинку из манго и вылить еще треть мусса сверху закрыть бисквитом. Убрать в морозильную камеру на 6-7 часов

Приготовление декора из шоколада: Из темперированного белого шоколада сделать перья. Приложить нож к шоколадом к пленке, слегка придавить и потянуть вверх так, чтобы нож оставил полоску шоколада. Убрать в холодильную камеру до полного застывания.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовые пирожные покрыть зеркальной глазурью, боковые стороны обсыпать кокосовой стружкой сверху украсить пером из белого шоколада.

Отпускают на мелкой десертной тарелке по одной штучке на порцию.

Допустимый срок хранения 36 часов до реализации температуре от 2-6°С согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности 36 часов согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 2003 при температуре 2-6°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пирожное имеет треугольную форму, поверхность полностью покрыта глазурью.

Консистенция - мягкая, нежная, глазурь - тягучая.

Цвет - присущий зеркальной глазури, ярко-желтый.

Вкус и запах - вкус: соответствует входящих в состав ингредиентов, Запах: выпеченного бананового бисквита, аромат лайма и лимона.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блока, соответствуют критериям указанным в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ: Муссовое пирожное «Рисо»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,9	8,9	45,6	245,4

Ответственный за оформление ТТК Остринова М.М.

Зав. производством _____



Технико-технологическая карта №4

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации _____
(« ____ . ____ . ____)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Муссовое пирожное «Зеленое яблоко»

(наименование изделия)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на предприятие ООО «Содекс», вырабатываемое _____ реализуемое в кафе _____ и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кондитерского изделия Муссовое пирожное «Зеленое яблоко», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3 РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Сливочное масло	8	8
2	Сахарная пудра	4	4
3	Мука пшеничная в/с	18	18
4	Мука миндальная	2	2
5	Соль	0,01	0,01
6	Желатин листовой	4	4
7	Яйца	1/8 шт.	8
8	Яблочный сок	6,3	6,3
9	Яблочный сок	8	8
10	Сахар-песок	5	5
11	Яблоко	10	7
12	Лимон	4,4	2,2
13	Яблочное пюре	8	8
14	Сливки 35%	10	10
15	Коричь	0,2	0,2
16	Белый шоколад	2	2
17	Какао-порошок	2	2
18	Краситель пищевой	1	1
19	Зеленое яблоко	10	5
Выход изделия:		---	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Приготовление песочной основы: взбить масло с сахаром до кремообразной консистенции, добавить яйцо, перемешать и ввести смесь миндальной и пшеничной муки, соли. Убрать в холодильную камеру на 30-40 минут. Раскатать толщиной 8 мм. Выпекать при температуре 180°C 10 минут.

Чтобы активировать Windows, перейдите на [Панель задач](#).



Приготовление яблочного компоте: яблочный сок смешать с сахаром, добавить нарезанный кубиком, довести до кипения и проварить 4-5 минут. Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиком и сбрызнуть лимонном. Отвар из яблочного сока и яблоки процедить и добавить подготовленный желатин. Разложить кусочки яблок по формам и залить отваром, убрать в морозильную камеру до полного застывания.

Приготовление яблочного мусса: яблочное пюре смешать с корицей и прогреть 3-4 минуты, добавить подготовленный желатин. В остывшую (40-30°C) массу добавить частицы взбитые сливки.

В силиконовую форму залить мусс сверху укладываем начинку и убираем в морозильную камеру на 6-7 часов.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовое пирожное покрыть велюром, поставить на песочную основу и украсить веером из яблок. Отпускают на мелкой десертной тарелке по одной штуке на порцию.

Допустимый срок хранения 72 часов до реализации температуре от 2-6°C согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности 72 часов согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 2003 при температуре 2-6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - пирожное имеет круглую форму, поверхность полностью покрыта велюром и украшена веером из яблок.

Консистенция - мягкая, нежная, шоколадный велюр – тающий.

Цвет - присущий велюру, ярко-зеленый.

Вкус и запах - соответствует входящих в состав ингредиентов, выпеченного песочного теста, аромат яблок.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюд, соответствуют критериям указанным в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ: Муссовое пирожное «Зеленое яблоко»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
4,24	18,9	21,3	220,04

Ответственный за оформление ТТК Острикова М.М.

Зав. производством _____

Технико-технологическая карта №5

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель
организации _____
(И.О.И.М.)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Муссовое пирожное «Малиновая фантазия»

машин (дизайн)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на предприятие ООО «Содексо», вырабатываемое _____ реализуемое в кафе _____ и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления кондитерского изделия Муссовое пирожное «Малиновая фантазия», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3 РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		брутто	нетто
1	Мука пшеничная в с	6	6
2	Масло сливочное	2	2
3	Сахар-песок	15	15
4	Яйца	1,5 шт.	8
5	Соль	0,01	0,01
6	Сода пищевая	0,01	0,01
7	Сливки 33%	22	22
8	Малина	20	20
9	Молочные шоколад	25	25
10	Желатин листовый	4	4
11	Молоко 3,2%	6	6
12	Желтки	4	4
13	Ванильная пудра	5	5
14	Краситель	5	5
15	Яичные белки	15	15
Выход изделия:		---	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для выпечки сырья.

Приготовление песочной основы: взбить масло с сахаром до кремообразной консистенции, добавить яйцо, перемешать и ввести смесь пшеничной муки, соли и соды. Убрать в холодильную камеру на 30-40 минут. Раскатать толщиной 8 мм. Выпекать при температуре 220°C.

Приготовление малинового крема: в сливки добавить малину и довести до кипения, процедить. Смешать сливки с молочным шоколадом охладить до 40°C, ввести сливочное масло перемешать и пробить блендером. Получившуюся массу залить в прямоугольную силиконовую форму ровным слоем и убрать в морозильную камеру.

Чтобы активировать Windows



Приготовление малиновой начинки: в сливки добавить малину и довести до кипения, процедить. Желтки смешать с сахаром добавить сливки и протереть до 84°C. В полученную массу добавить краситель, перемешать и влить поверх малинового крема. Убрать в морозильную камеру до полного застывания.

Приготовление малинового мусса: Смешать молоко со сливками и довести до кипения. Желтки смешать с сахаром, добавить молоко со сливками и протереть массу до 84°C. Растопить молочный шоколад смешать с получившимся кремом, добавить желатин и пробить блендером. В остывшую массу ввести взбитые сливки.

Приготовление Меренга:

Яичные белки взбивают до образования устойчивых пиков и постепенно добавляют сахарную пудру. Взбивают до образования на поверхности устойчивых вершин. Готовое тесто сразу после приготовления формируют с помощью кондитерского мешка на кондитерские листы, смазанные жиром. Выпекают при температуре 90-100 °С в течение 1-2 ч.

Силиконовую форму заполнить на половину малиновым муссом, сверху выложить начинку и залить муссом до края формы. Убрать в морозильную камеру до полного застывания.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовое пирожное выложить на песочную основу и украсить малиной и меренгой.

Допустимый срок хранения 72 часов до реализации температуре от 2-6°C согласно фирменным стандартам компании.

Срок годности 72 часов согласно СанПиН 2.3.2.1324 - 2003 при температуре 2-6°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Внешний вид - изделие имеет прямоугольную форму, поверхность глазуровая, оформлено свежей малиной и меренгой.

Консистенция - песочной основы рассыпчатая, мусс пышный, воздушный, малиновое кремё - плотная, эластичная.

Цвет - песочной основы - светло-коричневая, мусса светло-роовое, кремё темно-малиновой.

Вкус и запах - выпеченного песочного теста, сладкий, присутий давного виду мусса.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели, включая на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в приложении к ГОСТ Р 30390-2013 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЯ Муссовое пирожное «Малиновая фантазия»

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3	10,7	31,3	200,04

Ответственный за оформление ТТК Острикова М.М.

Зав. производством _____

Заключение

В результате проведенной работы была достигнута цель: рассмотрен ассортимент сложных муссовых пирожных с ягодными компонентами, разработаны изделия в соответствии с современными требованиями к технологии приготовления.

***Спасибо
за внимание !***