



**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: 14.12.2020г.



Тема урока:

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента (бисквитные, песочные пирожные).





Пирожные

Пирожные — высококалорийные кондитерские изделия с художественно отделанной поверхностью, разнообразной формы, имеющие массу 17—110 г. Изготавливают пирожные одного названия, но разной массы — большие, маленькие и детские (60% массы крупных). Изделия одной и той же массы имеют одинаковые размеры по высоте, длине и ширине. Так, бисквитное пирожное, глазированное помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г, воздушное с





Пирожные

Пирожные должны соответствовать ГОСТу по форме и органолептическим показателям.

Наиболее распространенной является геометрическая форма пирожных — квадратная, прямоугольная и круглая, реже изготавливают пирожные треугольной, ромбовидной, овальной и других форм. В любом случае форма пирожных должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Форма фигурных пирожных также должна соответствовать их названиям: бантики, рожки, калачики, треугольники.





Пирожные

Поверхность пирожных должна быть художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами, иметь красивый, четкий, оригинальный рисунок из крема, фруктов или фруктов и крема. Не допускаются расплывчатый рисунок и крема, поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий.

Для изделий без отделки верхней поверхности допускаются шероховатости и характерные наибольшие трещины.





Пирожные

Отделочные полуфабрикаты, кремы, фрукты, желе, мармелад должны иметь красивое сочетание цветовых оттенков. Цвет отдельных элементов украшения пирожных (яблоки, груши, клубника) должен максимально приближаться к естественному.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Бисквитны е пирожные



Бисквитные пирожные

Основой (корпусом) бисквитных пирожных является бисквитная лепешка.

Сахар-песок 180, мука пшеничная высшего сорта 160, яйца куриные 200, специи ванилин 0,5, Выход полуфабриката, г: 540,5, выход готового изделия, г: 382

В зависимости от вида применяемых отделочных полуфабрикатов пирожные бывают глазированные помадой, кремовые, фруктово–желейные. Однако такое подразделение не является строго определенным, так как возможно применение для одного пирожного двух и больше разных отделочных полуфабрикатов. Например, пирожное, глазированное помадой, может иметь фруктовую прослойку и украшение из крема. Подобные сочетания придают пирожным оригинальный вид и более разнообразные вкусовые качества.

По форме бисквитные пирожные вырабатывают в виде прямоугольников (называемых полосками), треугольников, квадратов, ромбиков, а также муфточек, мостиков, бутербродов, рулетиков и др.



Пирожные, глазированные помадой и с белковым кремом

Для изготовления пирожных, глазированных помадой, из основного бисквита, рекомендуется подбирать несколько более плотный бисквит, чем для неглазированных, или же пользоваться бисквитом со сливочным маслом. Такой бисквит обеспечивает аккуратную глазировку с чистыми и ровными гранями.

Пласт бисквита, предназначенный для глазирования, следует пропитывать сиропом меньше, чем другие пласты, так как большое количество сиропа может «проесть» помаду, в результате чего она будет испорченной без глянца.





«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

Пирожное состоит из двух слоев бисквита, склеенных фруктовой начинкой, верх пирожного отделан помадой и кремом.

Выпеченный бисквитный капсуль после выстойки освобождают от бумаги, очищают при помощи ножа или терки от подгорелых мест, выравнивают по краям, затем разрезают вдоль по горизонтали на два или три пласта (слоя).





«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

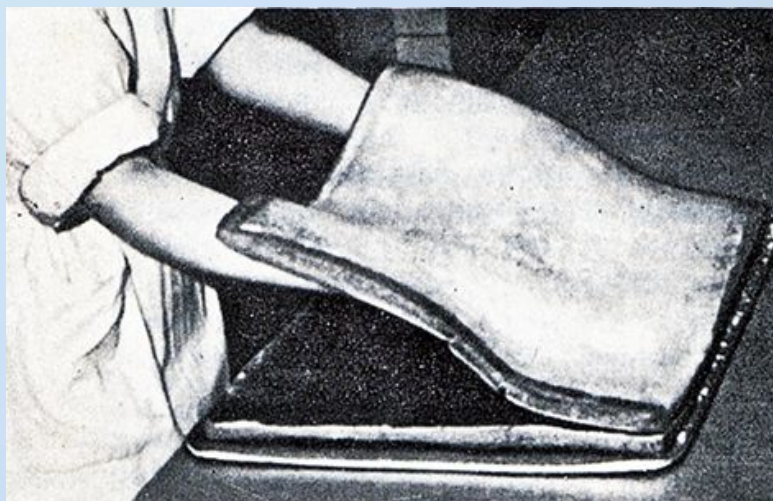
При разрезании вручную бисквитный капсоль ладонью левой руки слегка прижимают к столу, а длинным ножом в правой руке разрезают по диагонали, начиная с правого дальнего угла.





«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

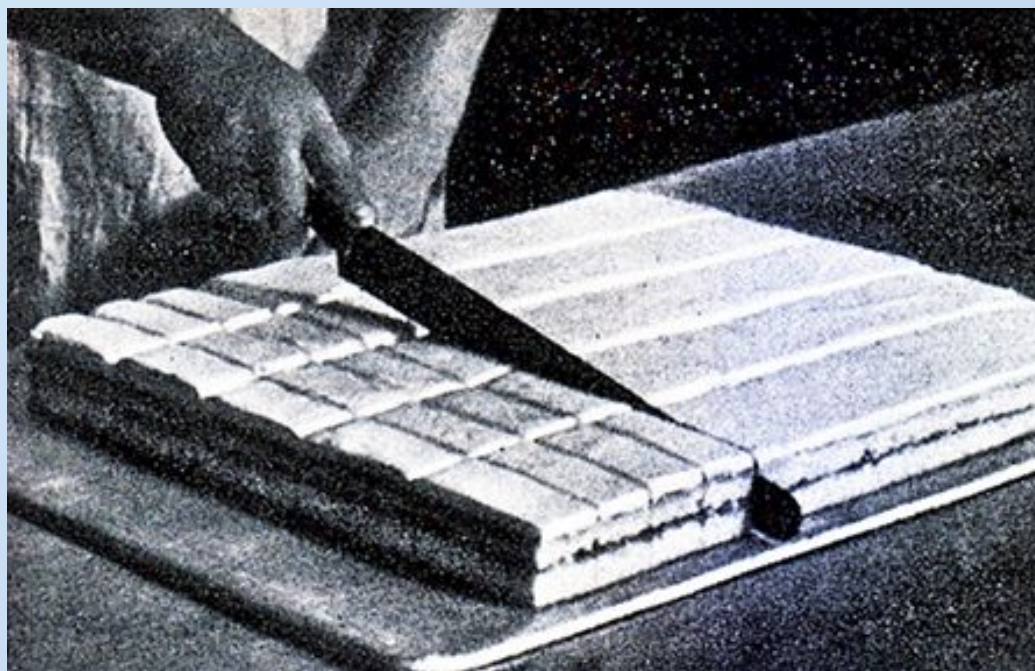
После разрезания верхний пласт снимают и кладут рядом на стол. На поверхность нижнего пласта бисквита, положенного на алюминиевый лист, наносят при помощи ножа тонким слоем фруктовую начинку; затем верхний пласт накладывают на нижний и легкими нажатиями ладоней склеивают оба бисквитных пласта. Верхний пласт бисквита также смазывают фруктовой начинкой и сверху наносят при помощи ножа ровный слой белкового крема толщиной 8–10 мм.





«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

Подрезают боковые кромки капсуля и нарезают его ножом, периодически смачиваемым в горячей воде, на продольные полосы шириной 80 мм, а затем на поперечные шириной 35 мм.

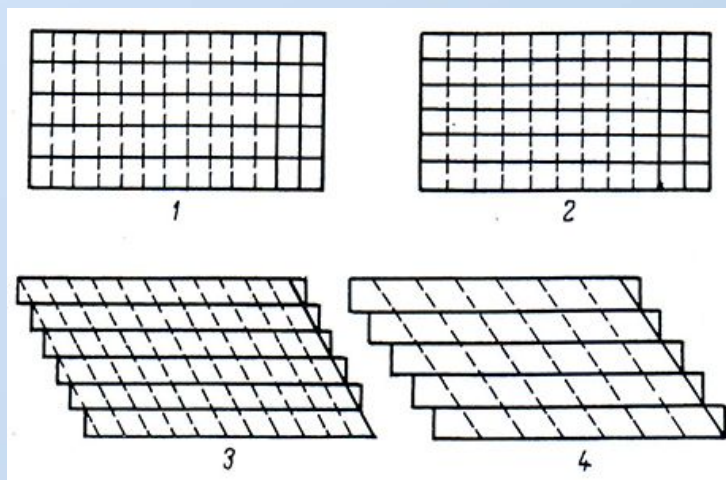




«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

Высота пирожного с кремом около 50 мм, размеры уточняются в зависимости от толщины пласта с учетом установленной массы пирожного.

Схемы разрезания бисквитного капсуля на пирожные в нескольких вариантах:



1 — прямоугольники (65 шт.); 2 — квадраты (66 шт.); 3 — косячки (66 шт.); 4 — треугольники (65 шт.).



«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

Нарезанные доли отделяют одну от другой на некоторое расстояние и после воздушной подсушки белкового крема глазируют помадой.

Для глазирования нижнюю сторону пирожного накалывают на трехзубцовую вилку под острым углом и опускают в помаду примерно до половины толщины верхнего пласта бисквита. Погрузив пирожное в помаду, его слегка встряхивают в ней и осторожно вынимают при одновременном наклоне влево к одной из граней для стока помады на угол. Быстрым движением слева направо переворачивают пирожное на вилке заглазированной частью кверху и кладут на лист, который должен лежать строго горизонтально во избежание стекания незастывшей помады к одной стороне пирожного, в результате чего на поверхности его образуются морщины. Точное выполнение указанных приемов обеспечит гладкий, без боковых подтеков слой глазировки с рельефно очерченными гранями и углами.



«Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой»

Если пирожные глазируют в одной посуде помадой разных цветов, следует начинать глазирование с более светлых тонов и постепенно переходить к более темным.

После застывания помады поверхность пирожных отделяют масляным кремом. Детские пирожные можно украшать заранее заготовленными плоскими шоколадными фигурками животных и птиц, которые укрепляют на помаде с помощью капельки крема или фруктовой начинки.





«Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой»

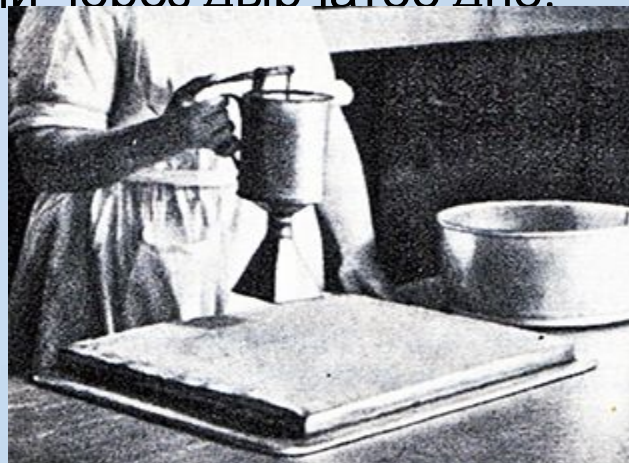
Пирожное состоит из двух–трех слоев пропитанного сиропом бисквита, склеенных фруктовой начинкой, верх пирожного заглазирован молочной помадой. В помаду во время разогревания добавляют при перемешивании порошок какао.





«Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой»

Поверхность бисквитного капсуля вначале выравнивают ножом, затем зачищают и разрезают вдоль на два или три пласта. Верхний пласт снимают и кладут рядом на стол. Поверхность нижнего пласта пропитывают сиропом, затем накладывают на него фруктовую начинку. На нижний пласт кладут второй пласт бисквита и склеивают их легким нажимом. Второй пласт также пропитывают сиропом при помощи лейки. Лейку перемещают над бисквитным пластом, при нажмe на рычаг открывается выпускное отверстие, и сироп вытекает на поверхность бисквита мелкими струйками через дырчатое дно.





«Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой»

Поверхность верхнего пласта бисквита после его пропитывания покрывают фруктовой начинкой.

Склеенные пласты нарезают на дольки — пирожные размером 35x85 мм, которые глазируют, окуная в разогретую помаду.

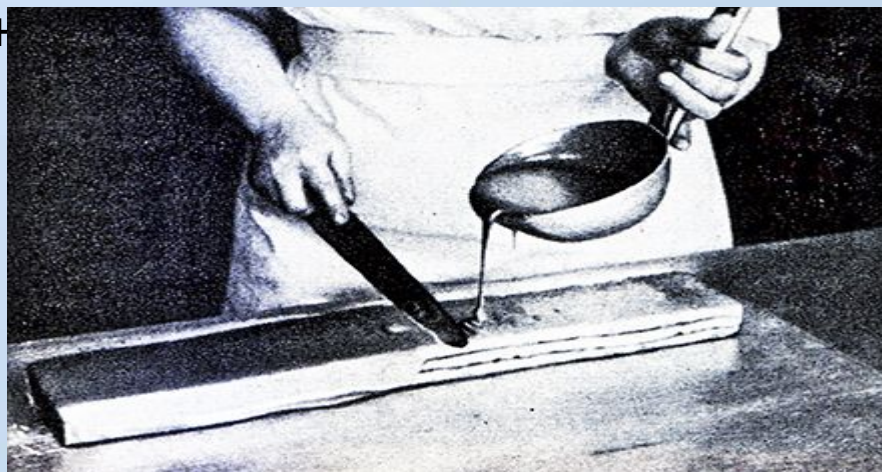




«Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой»

Глазировать пирожные можно и другим способом. Склеенные пласты бисквита нарезают на полосы шириной 80 мм. Если все полосы глазируют помадой одного цвета, то их следует уложить в одну линию вдоль края стола, если разного цвета, то каждую полосу глазируют отдельно. Держат черпак с разогретой помадой в левой руке, а в правой руке нож, помаду из черпака медленно выливают на поверхность полосы бисквита. При этом помада частично стекает по бокам полосы. Одновременно с этим помаду разравнивают ножом как на поверхности полосы, так и по бокам ее. Можно насыпать на незастывшую помаду жареных протертых крошек или при помощи корн

та рисунок.





«Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой»

Заглазированную полосу разрезают на дольки — пирожные слегка влажным теплым ножом, не оставляя подтеков воды на застывшей помаде. Вода, попавшая на поверхность помады, портит ее внешний вид, образуя пятна.

Помада с повышенной влажностью или кислая, недосбитая, а также слабоподогретая не дает возможности нормально разрезать заглазированную полосу бисквита на пирожные. Такая помада будет тянуться за ножом, надрезанное место станет заплывать. Сильно перегретая помада при разрезании ножом будет трескаться и отвал





«Бисквитное пирожное с белковым кремом»

Пирожное состоит из двух–трех слоев пропитанного сиропом бисквита, склеенных фруктовой начинкой; верх пирожного отделан белковым кремом и сахарной пудрой.





«Бисквитное пирожное с белковым кремом»

Бисквитный капсульт, зачищенный и выравненный по краям, разрезают вдоль по горизонтали на два или три пласта. Пласты пропитывают сиропом и склеивают фруктовой начинкой, которую накладывают на поверхность верхнего пласта бисквита; затем на верхний пласт наносят ровный слой белкового крема. Кондитерской гребенкой, смоченной в горячей воде, проводят по поверхности крема, в результате чего образуются зигзагообразные линии. Ножом, смоченным в горячей воде, разрезают бисквит на дольки — пирожные размером 40Х90 мм. Слегка отделяют пирожные одно от другого и шприцуют каждое кремом. При использовании крема сырцового, приготовленного по рецепту 71(30), следует пирожные заколеровать в печи при 220–230°С в течение 1–3 мин. После колеровки поверхность пирожных обсыпают сахарной пудрой.



«Бисквитное пирожное, глазированное помадой, с масляным кремом»

Эти пирожные имеют вид полосок, состоящих из двух–трех слоев бисквита, пропитанных сиропом, склеенных фруктовой начинкой, заглазированных помадой, с рисунком, из крема, сделанным на поверхности после остывания помады. По способу изготовления и размерам они аналогичны пирожным, описанным выше.





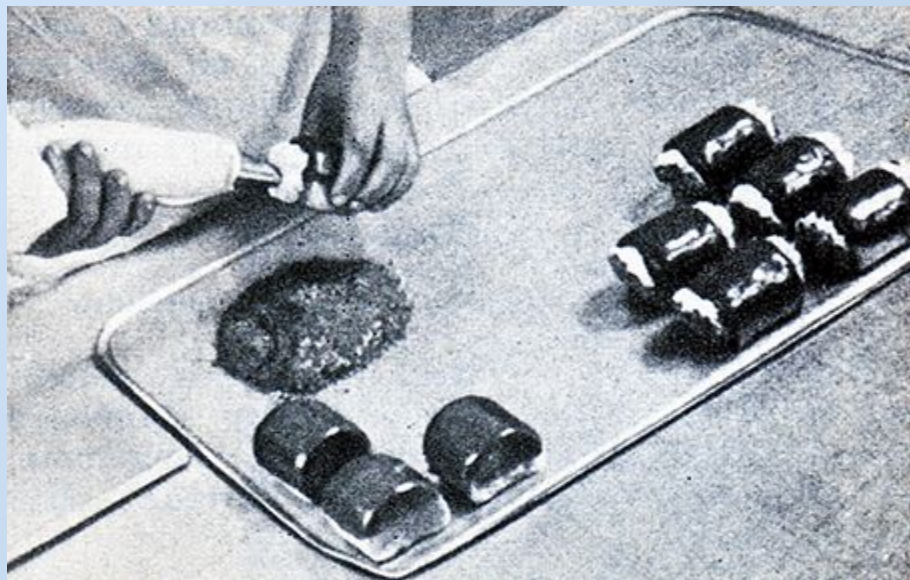
«Бисквитное пирожное, глазированное помадой, с масляным кремом»

По этой же рецептуре, но с уменьшением фруктовой начинки и добавлением жареной бисквитной крошки вырабатываются пирожные «Муфточки». Их изготавливают из бисквитного полуфабриката выпеченного в цилиндрических формочках. По всей длине тумбочки делают срез, вследствие чего с одной стороны цилиндра образуется плоская грань, на которую и укладывают полуфабрикат. Вначале муфточку погружают до половины в сироп и быстро вынимают во избежание излишнего пропитывания; при погружении плоская грань должна оставаться вне сиропа. Потом муфточку кладут на лист, и верхнюю половину ее смазывают фруктовой начинкой; затем муфточку насаживают на трехзубцовую вилку (со стороны плоской грани) и опускают примерно до половины в разогретую до 55°С помаду, слегка встряхивают, и затем медленно вынимают при одновременном наклоне, давая стечь остаткам помады на одном из уголков муфточки. Извлеченную муфточку быстро переворачивают на вилке глазированной поверхностью кверху и кладут на лист на плоскую грань.



«Бисквитное пирожное, глазированное помадой, с масляным кремом»

По окончании глазирования, после остывания помады, оба торца муфточки отшприцовывают кремом из трубочки с зубчиками. Для этого в левую руку берут муфточку, а правой из отсадочного мешка выжимают на торец ее звездочку из крема с таким расчетом, чтобы крем образовал утолщающийся кверху слой. Оба торца муфточки поочередно прижимают кремом к жареным бисквитным крошкам, которые подготавливают из тех же обрезков бисквита. Верх пирожного отделявают кремом. Готовые пирожные укладывают в бумажные гофрированные капсулы.





Пирожные с масляным кремом и фруктово-желейные

Бисквитные пирожные с масляным кремом представляют собой большую группу разнообразных по форме и отделке изделий.

Для отделки бисквитных пирожных с масляным кремом, вместо фруктовой начинки можно применять фрукты свежие и консервированные.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом»

Пирожные, изготовленные по этому рецепту, могут иметь различную форму.

Наиболее распространенными являются:

- «Полоски»,
- «Тумбочки»,
- «Мостики»,
- «Риголетто»,
- «Бутербродики».



«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ПОЛОСКИ»

Пирожное состоит из двух–трех пластов пропитанного сиропом бисквита, прослоенного кремом, с поверхностью, отделанной кремом и фруктовой начинкой, или фруктами, или желе. Форма пирожных может быть прямоугольной (35X85 мм), квадратной, ромбической, треугольной.

Бисквитные пласты для этого вида пирожных подготавливают так же, как и для других сортов бисквитного пирожного.

Для склейки и отделки пирожных применяется крем разного цвета и вкуса. Сложность рисунка из крема зависит от умения и фантазии.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ПОЛОСКИ»

Применяя крем разных цветов, следует помнить о сочетании цвета со вкусом. Например, крем белый — вкус ванилина, мараскина или ромовый; розовый — вкус малины, земляники и т. п. эссенций; оранжевый — вкус апельсина; желтый — вкус лимона, зеленый — вкус яблока; кофейный — вкус кофе; шоколадный — вкус шоколада.

Внешний вид пирожных выигрывает при применении разных посыпок в отдельных местах одного и того же пирожного: жареной бисквитной крошки, жареных измельченных орехов, шоколадной или фисташковой крупки. Начинку, используемую для отделки, можно подкрашивать.



«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ТУМБОЧКИ»

Пирожное состоит из бисквитного цилиндра, обмазанного кремом и обкатанного в бисквитной жареной крошке; плоский круглый верх пирожного отделан кремом, фруктовой начинкой или желе.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ТУМБОЧКИ»

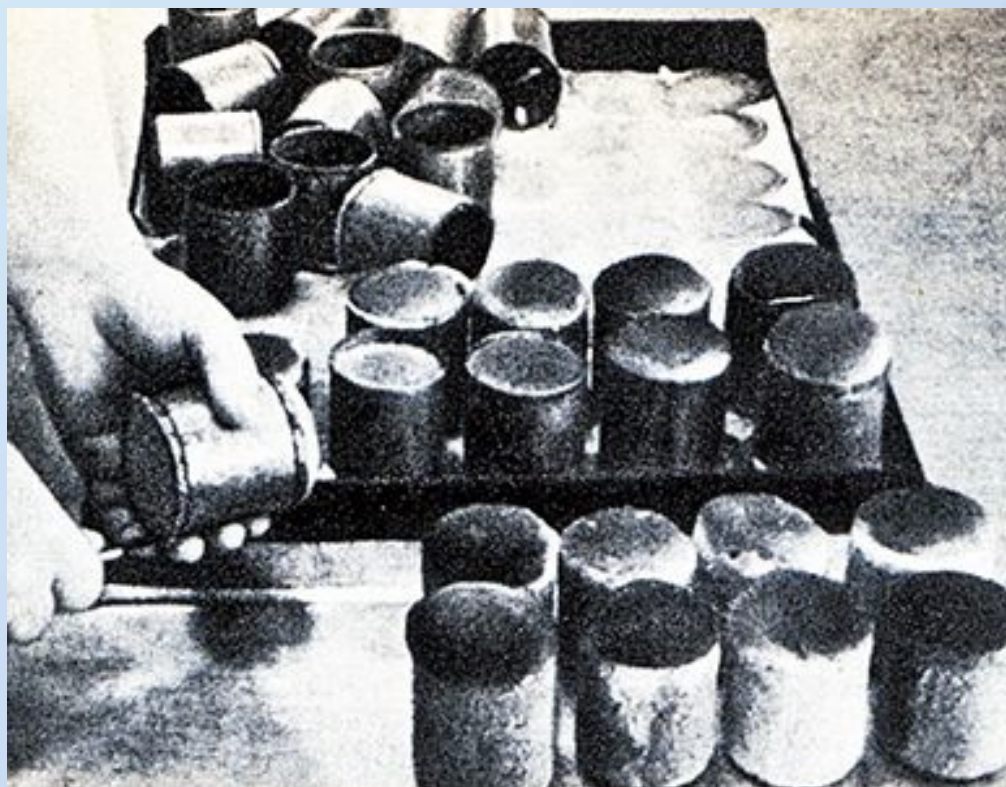
Бисквитное тесто наливают в отсадочные мешки с гладкой круглой трубочкой диаметром 16 мм. На лист настилают бумагу, на нее ставят железные формочки без дна в виде цилиндров высотой 65 мм и диаметром 60 мм. Формочки наполняют тестом до $\frac{3}{4}$ высоты из отсадочного мешка и сразу же направляют на выпечку, продолжающуюся 50 мин при 200—220°C.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ТУМБОЧКИ»

Остывшие после выпечки цилиндрики вырезают узким ножом из формочек, ставят на алюминиевый лист, где они выстаиваются от 8 до 24 ч.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ТУМБОЧКИ»

Остывшие после выпечки цилиндрики вырезают узким ножом из формочек, ставят на алюминиевый лист, где они выстаиваются от 8 до 24 ч.

Поверхность выстоявшихся бисквитных цилиндров выравнивают ножом, срезая выступающие части, которые затем используют для приготовления подсушенной бисквитной крошки.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «ТУМБОЧКИ»

Отсадочный мешок с кремом и металлической круглой гладкой трубкой на конце с диаметром выходного отверстия 5 мм углубляют сверху в каждую стоящую на листе тумбочку до половины ее высоты и из мешка выжимают в тумбочку 8—10 г крема. Тумбочки пропитывают сиропом, опуская в него верхней половиной, и снова устанавливают на лист промоченной частью кверху.

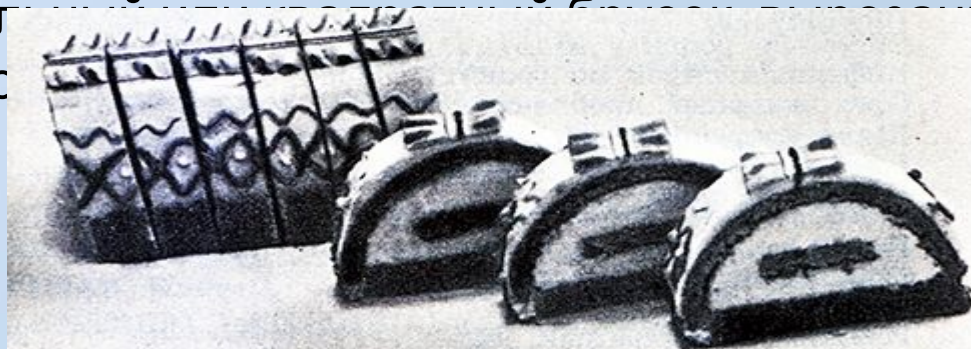
В металлический противень накладывают масляный крем, немного подогревают его, после чего им обмазывают (при помощи обкатки) цилиндрическую поверхность тумбочек, оставляя торцы чистыми. Обмазанные кремом тумбочки обкатывают в насыпанной на лист подсушенной бисквитной крошке и снова устанавливают на лист. Последней операцией является отделка верха пирожного масляным кремом, посыпками, желе или фруктовой начинкой.





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «МОСТИКИ»

Пирожное представляет собой полоску толщиной 12–15 мм полуовальной формы, состоящую из тонкого выпеченного бисквитного полуфабриката (размазки), заполненного кремом внутри и отделанного снаружи. В центре мостика имеется прямоугольный брусок из бисквита. Бисквитный полуфабрикат (размазку) после выстойки освобождают от бумажного листа, нарезают по всей длине на 4 равных пласта, которые служат основанием для четырех батонов. На каждый пласт наносят из отсадочного мешка с гладкой круглой трубкой несколько продольных полос крема. На крем посередине бисквитного пласта накладывают длинный прямоугольный бисквитный брусок, который из бисквитного

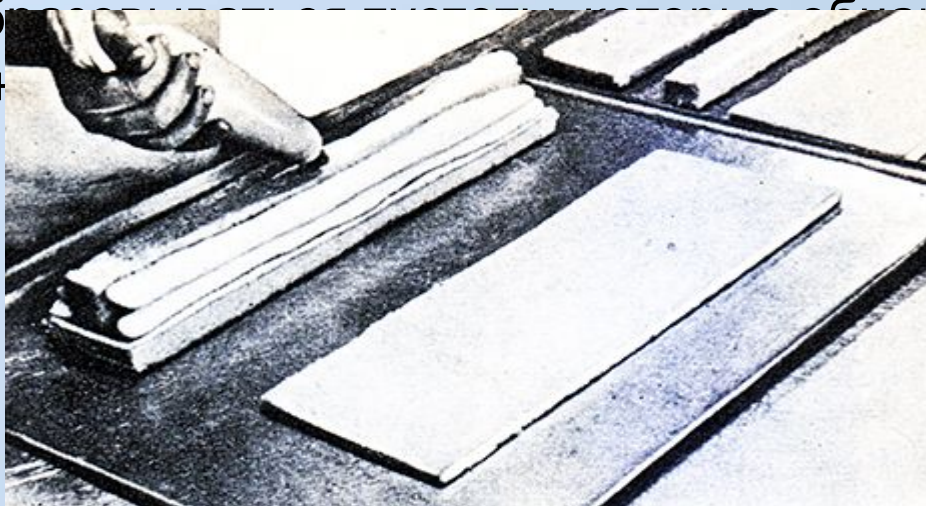




«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «МОСТИКИ»

С обеих сторон бруска и поверх него наносят полосы крема, придавая всему батону из бисквита и крема форму овала.

Другую бисквитную размазку нарезают по длине на 3 равных пласта шириной в 1,5 раза больше, которые будут служить крышкой для батонов. Эти пласты слегка пропитывают сиропом. Пласт накладывают на подготовленную нижнюю часть батона с кремом и ровно и плотно обжимают. При неплотной обжимке внутри батона будут об





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «МОСТИКИ»

На бисквитную поверхность батона из плоской (слегка изогнутой) трубочки шириной 30—35 мм наносят тонким слоем крем, затем смоченной в теплой воде полоской пергамента обжимают крем вокруг одного конца батона и протягивают ее вдоль поверхности всего батона, разглаживая крем. Боковые стороны батона у основания посыпают жареной крошкой. Поверхность батона зашприцовывают из разных трубочек кремом и отделяют желе или фруктовой начинкой.



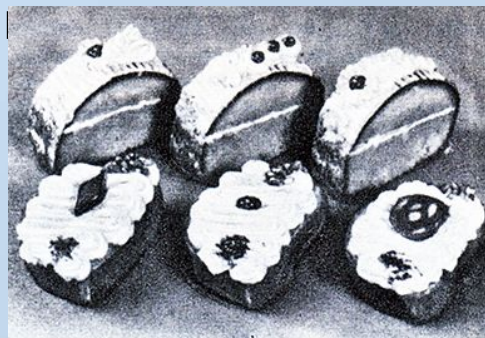


«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «РИГОЛЕТТО»

Пирожное изготавливают из бисквитного батона, выпеченного в овальной форме.

Остывший батон укладывают плоской стороной на лист и разрезают вдоль на два пласта. Оба пласта пропитывают сиропом и склеивают кремом. На овальную поверхность батона наносят тонкий слой крема, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Склеенный батон нарезают смоченным в горячей воде ножом на отдельные доли — пирожные. Поверхность каждого пирожного украшают кремом и подкрашенной фруктовой начинкой.

Батон выносят в холодильную камеру и после затвердения крема нарезают смоченным в горячей воде ножом на отдельные п





«Бисквитное пирожное с масляным кремом» «БУТЕРБРОДИКИ»

Для приготовления пирожного используют бисквитный батон, выпеченный в овальной форме.

Батон нарезают на поперечные дольки, укладывают их плоской стороной вплотную на листе и смачивают из лейки сиропом.

На смоченную поверхность из трубочки с зубчиками шприцуют кремовую змейку, на нее кладут кусочки желе или капельку подкрашенной начинки и насыпают две кучки бисквитных крошек.

На крем можно накладывать также кусочки колбасы из марципана.



«Бисквитное пирожное с масляно–шоколадным кремом»

Пирожное состоит из двух–трех пластов пропитанного сиропом бисквита с какао, прослоенного кремом, с отделкой поверхности кремом и измельченными орехами. В этом сорте пирожного применяют масляный шоколадный крем с эссенцией ванильной или крем–брюле. Пирожное готовится так же, как бисквитные полоски.





«Бисквитное пирожное фруктово–желейное»

Пирожное состоит из двух–трех слоев слегка пропитанного сиропом бисквита, склеенных фруктовой начинкой; верх пирожного отделан фруктами и залит желе.

Обычно пирожное изготавливают в виде прямоугольных полосок.

Бисквитный пласт подготавливают так же, как и для предыдущих сортов бисквитных пирожных. Слои бисквита слегка промачивают сиропом, промазывают фруктовой начинкой и склеивают. Подготовленный пласт размечают ножом по начинке на дольки — пирожные. После этого следует вырезать из середины и краев пласта несколько долек для определения массы, которая должна быть равной 75 г.



«Бисквитное пирожное фруктово–желейное»

На каждое пирожное укладывают свежие или консервированные фрукты, нарезанные на дольки или в целом виде, с добавлением цукатов или без них. При укладке фруктов желательно добиваться красивого рисунка и цветового сочетания. Уложенные фрукты заливают с помощью кисточки разогретым и остуженным до 60°С желе: сначала фрукты обрызгивают, а затем (после застывания на них желе) обильно заливают. Если сразу обильно залить фрукты, то может нарушиться рисунок. После застывания желе пласт разрезают смоченным в горячей воде ножом на дольки — пирожные, на которые насыпают местами подкрашенную в желаемый цвет бисквитную крошку.





Бисквитные пирожные «буше»

Бисквитные пирожные «Буше» представляют, собой две склеенные фруктовой начинкой или кремом лепешки бисквита буше круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем или воздушный полуфабрикат. Поверхность большинства сортов глазируют помадой или мармеладом.

Основные операции при изготовлении пирожных «Буше» следующие:

- 1.отсадка фруктовой начинки или крема на плоскую сторону лепешки;
- 2.склеивание двух лепешек накладыванием одной лепешки на крем или начинку, отсаженную на другой лепешке;
- 3.глазирование поверхности верхней лепешки помадой или мармеладом.

Готовые пирожные «Буше» укладывают в бумажные гофрированные капсулы.



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Бисквитные пирожные «буше»





Бисквитное пирожное «Буше круглое, глазированное молочной помадой»

Пирожное состоит из двух склеенных фруктовой начинкой круглых лепешек бисквита буше диаметром 65 мм. Поверхность заглазирована молочной помадой и отделана фруктами или цукатами.

Лепешки кладут на лист плоской стороной кверху. В центре каждой лепешки отсаживают через круглую гладкую трубочку диаметром 12–15 мм фруктовую начинку. Другими лепешками (плоской стороной) покрывают лепешки с отсаженной начинкой и каждую пару лепешек склеивают. Верхнюю лепешку смачивают сиропом. Надев на вилку нижнюю лепешку, опускают склеенную с ней верхнюю лепешку в разогретую до 55°С молочную помаду для глазирования, после чего укладывают пирожные на лист. Фрукты или цукаты укладывают на поверхность неостывшей помады. При использовании фруктов из сиропа их следует заранее высыпать на сито для стекания сиропа, иначе попавший на помаду сироп «прое





Бисквитное пирожное «Буше с белковым кремом»

Пирожное состоит из одной лепешки, на середину плоской стороны которой отсаживают фруктовую начинку, а на нее — белковый крем в виде шапки; спирали, в основании широкой, а кверху узкой; пирамиды из трех круглых, уменьшающихся кверху лепешек; усеченного конуса.

Отсадив крем, производят 25–30-минутную воздушную подсушку для образования тонкой корочки; затем лепешку насаживают на вилку и для глазирования опускают верх ней частью в разогретую до 45°C жидкую светлую помаду. После глазирования белкового крема тонким слоем помады и подсушки ее поверхность пирожного отделяют масляными кисточками, украшают сахарными посыпками, цукатами и фруктами, предварительно высушенными.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Песочные пирожные



Приготовление песочных пирожных

Песочные пирожные — выпеченные полуфабрикаты из песочного теста, прослоенные или заполненные фруктовой начинкой или кремом и украшенные различными отделочными полуфабрикатами, которые подразделяются на песочные пирожные с кремом и без крема, с фруктовой начинкой, пирожные песочные корзиночки с кремом, нарезные или штучные. Нарезными вырабатывают пирожные в виде прямоугольных полосок, штучными — в виде колец, полумесяцев, звездочек, корзиночек. Нарезные пирожные бывают размером 40 x 90 мм и весом 75—85 г.

Песочные пирожные не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении пирожных кладут доньшком вверх, так как доньшко является более ровным. Крем распределяется также, как и в приготовлении бисквитных пирожных: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов — 35% и на грунтование



Рецептура песочного полуфабриката

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Масло сливочное	289,0	3,00 (потери при замесе)	280,0	0,00	280,0
Мука пшеничная	464,0	3,00 (потери при замесе)	450,0	0,00	450,0
Яйцо куриное	1,4 шт.	3,00 (потери при замесе)	54,0	0,00	54,0
Ванильный сахар	5,0	0,00	5,0	0,00	5,0
Рыхлитель для теста	12,0	0,00	12,0	0,00	12,0
Сахарная пудра	206,0	3,00 (потери при замесе)	200,0	0,00	200,0
Выход					1 кг



Пирожное песочное «Кольцо»

Тесто песочное — 8400, ядра орехов — 735, яйца для смазки — 200. Выход: 100 шт. по 80 г.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 8—9 см. Смазывают меланжем и обсыпают слегка обжаренными измельченными орехами, кладут на сухие листы и выпекают при температуре 250—260 °С.





Пирожное песочное желейное

Полуфабрикат песочный — 4810, начинка фруктовая — 1490, фрукты — 1090, желе — 1110. Выход: 100 шт. по 85 г.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 7–8 мм, нарезают его вдоль на полосы шириной 110 мм. Отрезают от каждой полосы по две тестовые ленты шириной по 10–15 мм. Ленты укладывают на смазанные яйцом края полос, в результате чего каждая полоса с обеих сторон по длине будет иметь тестовые бортики. Для получения фигурных бортиков их обжимают с двух сторон так, чтобы большой палец левой руки находился между двумя пальцами правой. Бортики смазывают яйцом и полосы направляют на выпечку. После охлаждения на выпеченные полосы укладывают фруктовую начинку, а на нее — свежие или консервированные фрукты и цукаты, которые заливают теплым (60°С) желе. Когда желе застынет, полоски разрезают на пирожные в виде прямоугольников с бортиками.



Пирожное «Песочное, глазированное помадой»

Полуфабрикат песочный — 4900, помадка— 2400. Выход: 10шт. по 75 г.

Пирожное представляет собой две песочные лепешки, склеенные фруктовой начинкой, заглазированные помадой и нарезанные на прямоугольники.

Выпеченные из пластов теста толщиной 3–4 мм горячие песочные лепешки склеивают фруктовой начинкой (см. рис. 120). После остывания поверхность смазывают очень тонким слоем начинки и глазируют помадой белого цвета или розового, шоколадного и др.



Пирожное песочное, глазированное помадкой

Полуфабрикат песочный — 4970, начинка фруктовая — 1280, помадка — 1750. Выход: 100 шт. по 80 г.

Песочный полуфабрикат, подготовленный также, как для пирожного песочного желейного, соединяют попарно фруктовой начинкой.

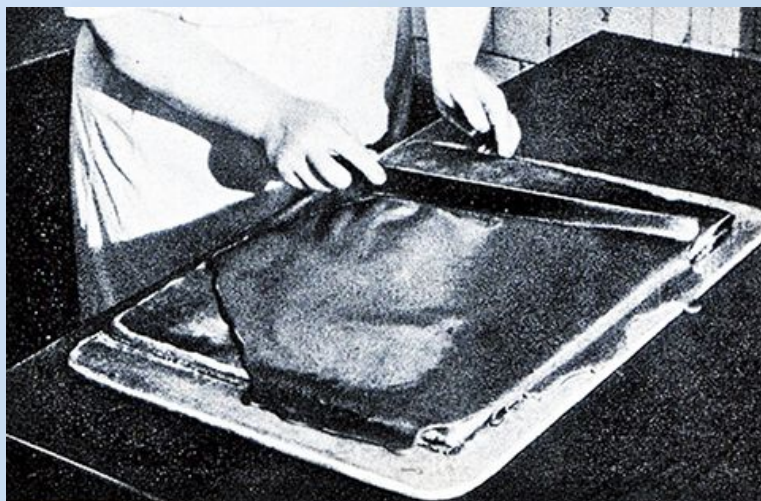




Пирожное песочное, глазированное помадкой

Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и глазируют помадкой. После застывания помадки пласт разрезают на отдельные пирожные.

Помаду разогревают до консистенции жидкой сметаны (55°C) и выливают черпаком на поверхность склеенных лепешек. Глазирование производят при помощи длинного широкого ножа. Во избежание образования на поверхности помады морщин заглазированный полуфабрикат следует поставить на ровную полку или на стол.





Пирожное песочное, глазированное помадкой

После остывания помады заглазированные склеенные лепешки разрезают сначала на продольные полосы (шириной 90 мм), а затем на поперечные (шириной 40 мм).





Пирожное «Песочная корзиночка» с желе и фруктами

Песочная корзиночка — 2990, начинка фруктовая — 1020, фрукты консервированные — 3430, желе — 710. Выход: 100 шт. по 80 г.

Из теста выпекают песочные корзиночки, охлаждают, наполняют фруктовой начинкой с помощью кондитерского мешка, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.





Пирожное песочное «Летняя заря»

*Полуфабрикат песочный — 2500, помада — 990,
конфитюр малиновый — 1200, шоколадная глазурь — 320.
Выход: 100 шт. по 50 г.*

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, круглой зубчатой выемкой высекают заготовки, которые затем выпекают, немного охлаждают и склеивают по три заготовки между собой малиновым конфитюром. Верхнюю заготовку глазируют помадой. Когда она остынет, украшают пирожное рисунком из шоколадной глазури.





ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

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

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

*кондитерское изделие на выбор студента