

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНЫХ ПИРОЖНЫХ»

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ПИРОЖНЫХ

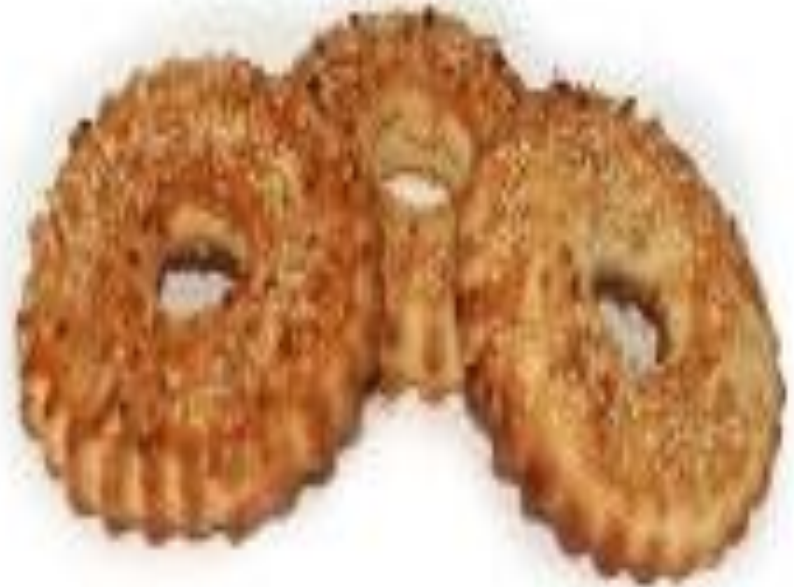
- В поварской книге Марии-Софии Шельхаммер из Киля, изданной в 1692 году, было опубликовано четыре рецепта пирожных. В XVIII веке оно получило первое признание.
- Пирожное в современном его виде, придумал Эрнст-Август Гардес в конце 18 века в Берлине.
- Город Зальцведель окрестили родиной пирожного.
- В современной Германии пирожное стало традиционной рождественской выпечкой.



ПИРОЖНЫЕ МАССОВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Технология приготовления пирожного “песочного кольцо”

- Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 7-8 см. Смазывают яйцом и выпекают при температуре 260-270 С.



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами

- Подготавливают и выпекают песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают фруктовую начинку, сверху украшают фруктами и заливают желе.



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой

Подготавливают и
выпекают песочные
корзиночки. В
готовую корзиночку
отсаживают
фруктовую начинку,
украшают кремом и
бисквитной крошкой



Технология приготовления пирожное “Корзиночка” с белковым кремом



Выпеченную и охлажденную песочную корзиночку наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают белковый крем. Затем выпекают для укрепления структуры белкового крема при температуре 215-220 С в течение 1-2 минут.

Технология приготовления пирожное “Корзиночка любительская”

Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку. Сверху корзиночку украшают масляным кремом, фруктами и цукатами.



Технология приготовления пирожное “Песочное” глазированное помадой



Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 7-8 мм, немного охлаждают. Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят слой фруктовой начинкой (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.

Технология приготовления пирожное “Песочное” с фруктовой начинкой и кремом

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной в 3-4мм, и выемкой в виде полумесяца с гофрированными краями вырезают заготовки. После этого их выпекают, охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Наносят на поверхность рисунок из крема



Песочная корзиночка с фруктово-ягодной начинкой и взбитыми сливками



Внешний вид пирожного "Корзинка со взбитыми сливками"



Пирожное песочное



Оформление пирожных



Оформление пирожных



Пирожное «КОРЗИНОЧКИ»



ПИРОЖНЫЕ

Пирожные – празднику голова!

Какое торжество не обходится без этого кулинарного шедевра.

Первое пирожное зародилось в Германии. Пирожное в переводе означает что-то загадочное, волшебное.

Французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра.

ПИРОЖНЫЕ

В каждой стране сложились свои традиции и рецепты выпечки этого блюда.

Пирожные готовят по особым случаям...



Песочное тесто

В настоящее время пирожные приготовленные из песочного теста стали желанным гостем любого стола, любой страны, независимо от национальности, языка и вероисповедания.



- **Пирожное – это праздничный десерт, состоящий из песочных корзиночек, пропитанных сиропом или вареньем, украшенный узорами из крема и фруктов.**

Для выпечки песочных корзиночек используют:

- **муку,**
- **масло сливочное,**
- **сахар,**
- **яйца куриные.**

В состав рассыпчатых песочных корзиночек входит повышенное количество сахара и жиров. Поэтому песочные корзиночки характеризуются высокой калорийностью.

Технология приготовления песочных пирожных

Виды основного
сырья,
используемые
для
приготовления
песочных
пирожных



Подготовка масла к взбиванию



Взбивание масла при помощи миксера



Постепенное добавление во
взбитое масло сахара - песка



Добавление во взбитое масло подготовленных яиц



Добавление во взбитую массу муки, замес песочного теста



Подготовка форм для корзиночек: смазывание растительным маслом



Закладывание песочного теста в формы



Выпеченный песочный полуфабрикат для корзиночек



Отделка пирожных

Заполнение корзиночек повидлом



Отделка пирожных Украшение корзиночек сливочным кремом





Оформление пирожного

Виды отделочных полуфабрикатов:

- сахаристые
полуфабрикаты – желе,
глазурь, карамель и др.
- кремы
- фруктово-ягодные
полуфабрикаты
- марципан
- шоколадные
полуфабрикаты
- посыпки.

Отделка пирожных Украшение корзиночек белковым кремом и фруктами



Пирожные корзиночки из песочного теста с фруктами



Отделка пирожных Украшение корзиночек с масляным кремом



Песочная корзиночка с фруктово-ягодной начинкой и взбитыми сливками



Домашнее задание

- **Составьте конспект в рабочей тетради**

Критерии оценки написания конспекта:

- содержательность конспекта (10 баллов);
- отражение основных положений, ответы на вопросы (10 баллов);
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента (10 баллов);
- соответствие оформления требованиям, грамотность изложения (10 баллов);
- сдача конспекта преподавателю в срок (10 баллов).

Отличная работа 50 баллов

Хорошая работа 40 баллов

Удовлетворительная работа 30 баллов

Слабая работа нуждается в доработке 20 баллов



МОЖНО ПРОЧИТАТЬ

