

**Государственное областное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Елецкий лицей сферы бытовых услуг»**

Профессия СПО: 19.01.17 Повар, кондитер

Выпускная дипломная работа

Тема: «Технология приготовления бисквитных тортов.

Ассортимент и особенности приготовления»

Выполнила **ФИО**

Руководитель Е.Ю. Леонова

Елец 2018

Цель дипломной работы

- изучение ассортимента и особенности, технологии приготовления бисквитных тортов

Задачи дипломной работы

- рассмотреть классификацию и ассортимент бисквитных тортов;
- изучить характеристику сырья и полуфабрикатов;
- исследовать особенности приготовления бисквитных тортов;
- усвоить организацию технологического процесса приготовления бисквитных тортов.

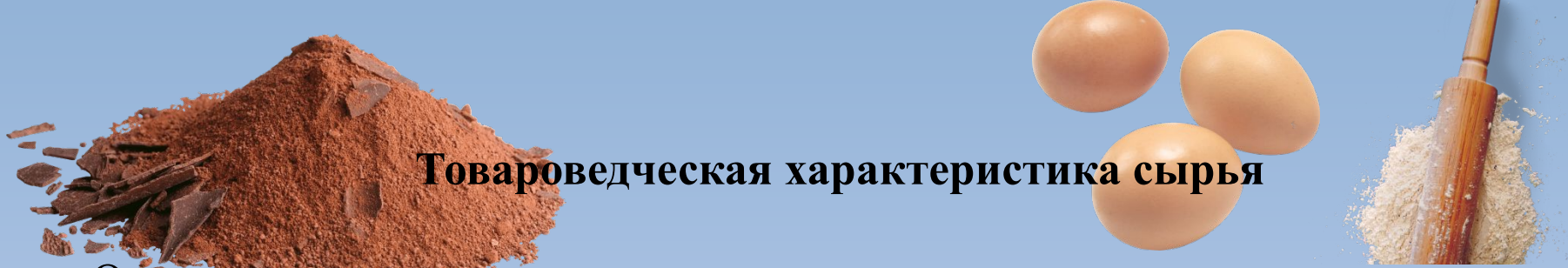
Актуальность дипломной работы

- бисквитный торт является одним из самых востребованных кондитерских изделий у потребителя; кондитерских изделий, торт одно из самых дорогих изделий

История тортов

- Законодательницей моды в мире тортов считается Франция. Именно французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра. Во Франции появилось то, без чего современные торты были бы невозможны — безе, крем, карамель, желе и бисквит.
- Первые упоминания о бисквитах хранят судовые журналы моряков из Англии. Собираясь в дальнее плавание, моряки наполняли трюмы значительными запасами «корабельных бисквитов», или, как их еще называли, «морских сухарей».
- В 17 веке бисквиты стали очень модными во Франции, хотя уже и не имели ничего общего с ранее известными морскими сухарями. На рубеже 18-19 веков врачи приписывали бисквитам лечебные свойства, ошибочно полагая, что в сочетании с вином они укрепляют сердце и желудок.





Товароведческая характеристика сырья

Основными видами сырья в кондитерском производстве являются мука, сахар, сливочное масло, яйца.

- **Мука:** 6,9-12,9% белок (в соевой и овсяной - 13-48,9%), 54-81,6% крахмал, 0,9-1,9% жир (в соевой- 20,2%, в овсяной- 6,8%), 0,5-1,6% минеральные вещества (Na, K, Ca, Mg, P, Fe) и 13-14% влага.
- **Масло сливочное:** витамин А - 50 %, витамин D - 13 %.
- **Сахар:** жиры - 0 %, белки - 0 %, углеводы - 99,98 %, вода - 0,02 г., зола - 0,01 г.
- **Яйцо:** витамин А - 28,9 %, витамин В2 - 24,4 %, холин - 50,2 %, витамин В5 - 26 %, витамин В12 - 17,3 %, витамин D - 22 %, витамин Н - 40,4 %, витамин РР - 18 %, фосфор - 24 %, железо - 13,9 %, йод - 13,3 %, кобальт - 100 %, селен - 57,6 %.
- **Какао-порошок:** жир - до 17,5, сахар - 3,5, крахмал - 25,4, клетчатка - 5,5, органические кислоты - 4, минеральные вещества - 3, теобромин и кофеин - 2,5.

Классификация бисквитных тортов:

- йогуртовые
- ореховые
- с фруктами и сливками
- сметанные
- со взбитыми сливками
- со сливочным кремом
- сухие
- творожные
- шоколадные



Классификация кремов:

- сливочные (используют для украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей и выпеченных полуфабрикатов)
- белковые (применяются только для отделки и наполнения изделий)
- заварные (не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру, ими склеивают пласты и наполняют закрытые полости)

Ассортимент бисквитных тортов:

- Бисквитно-кремовый торт прослоен сливочным кремом, украшен кремом, фруктами и цукатами
- Ванильный торт - прослойка и верх кремовые, украшен грибками из сбивного теста
- «Сказка» украшен сливочным и шоколадным кремом и цукатами
- «Березка» состоит из белого и темного (с какао-порошком) бисквита. Верх глазируют помадкой и отделывают кремом и миндалем
- «Москва» украшен кремом и грибками из сбивного теста
- «Кольцо» - сухой бисквитный торт, украшенный кремом и шоколадом.
- «Восточный» - сухой торт с отделкой кремом, орехами и шоколадом
- «Майский» - сухой трехслойный торт, глазирован помадкой, украшен кремом и фруктами
- «Астра» - трехслойный торт, украшенный шоколадным сливочным кремом, вареньем
- «Подарочный» торт отделывают сливочным кремом с дроблеными орехами.
- Бисквитно-фруктовый торт имеет фруктовую прослойку. Его украшают фруктами, цукатами, затем заливают желе
- «Мичуринский» торт имеет кремовую прослойку, украшен фруктами, цукатами. К этой группе относятся детские бисквитные торты «Клубничка», «Вишенка», «Ягодка». Масса 200-250 г.

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

- приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста
- приготовление отделочных полуфабрикатов
- разрезание и склеивание пластов
- намазывание поверхности и боковых сторон
- отделка боковых сторон
- отделка поверхности торта.

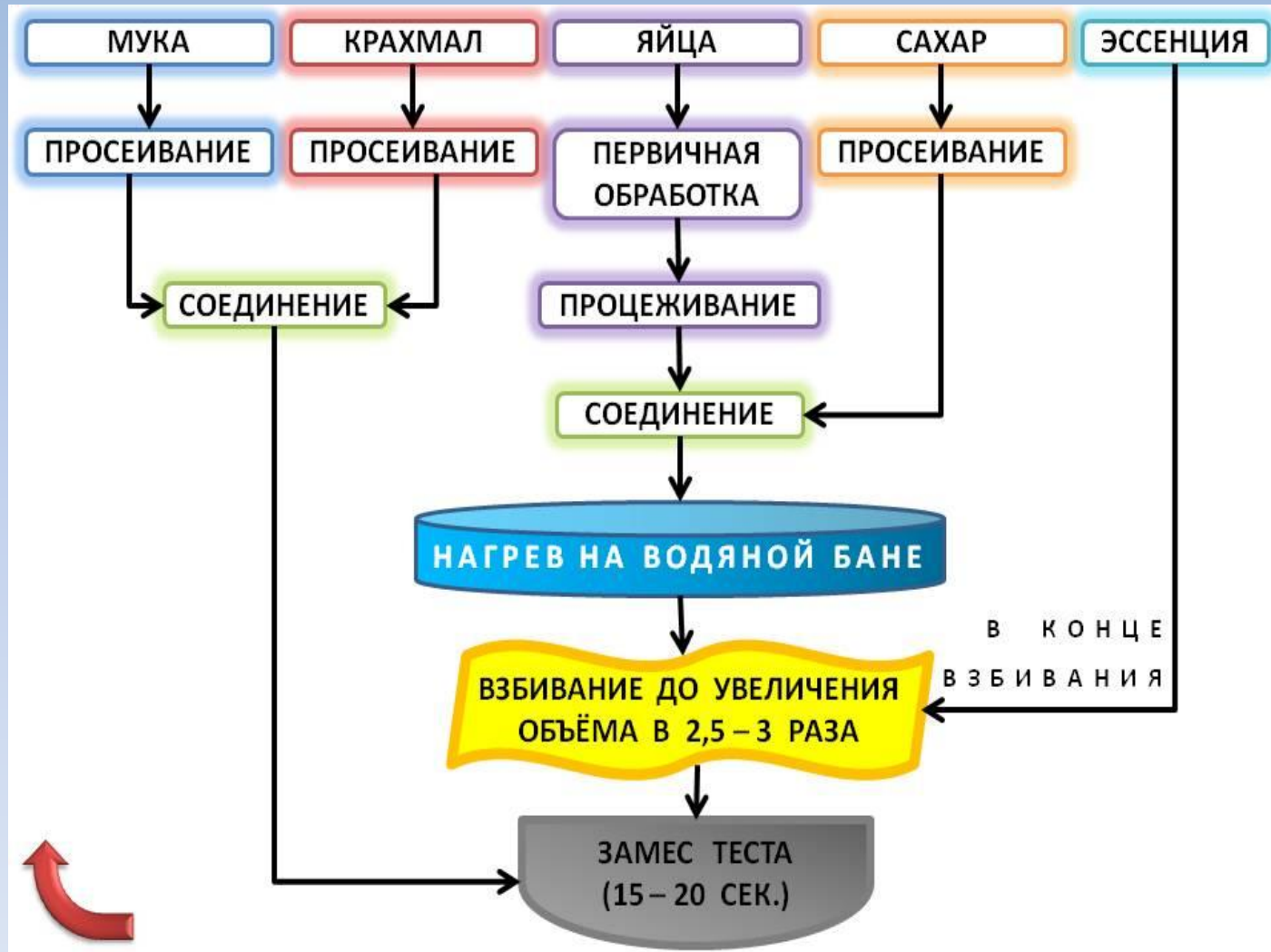
Готовые торты укладывают в картонные коробки, выстланные пергаментом.



Технологическая карта приготовления «Торт бисквитно-кремовый»

Наименование сырья	Расход сырья на полуфабрикаты, г					Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
	Бисквит	Крем сливочный (основной)	Сироп для промочки крепленный	Крем сливочный с какао-порошком	Крошка бисквитная жареная	брутто	нетто
Сахар-песок	134,8	-	106,2	-	3,4	244,4	244,1
Меланж	224,6	-	-	-	5,7	230,3	62,2
Масло сливочное несоленое	-	194,7	-	20,6	-	215,3	180,8
Пудра сахарная	-	103,8	-	11,0	-	114,8	114,6
Мука в/с	109,7	-	-	-	2,8	111,9	95,7
Молоко цельное сгущенное с сахаром	-	77,9	-	8,2	-	86,1	63,7
Вода	-	-	83,9	-	-	83,9	-
Крахмал картофельный (сухой)	29,7	-	-	-	0,7	27,6	22,1
Коньяк	-	-	11,7	-	-	11,7	-
Коньяк или вино десертное	-	0,6	9,9	0,07	-	10,6	-
Пудра ванильная	-	1,9	-	0,1	-	2,0	2,0
Какао-порошок	-	-	-	2,0	-	2,0	1,8
Эссенция	1,4	-	-	-	0,03	1,4	-
Эссенция ромовая	-	-	0,4	-	-	0,4	-
Итого сырья на полуфабрикаты	496,9	379,0	212,2	41,9	12,6	-	-
Выход полуфабрикатов	388,3	372,7	207,1	41,4	7,8	-	-
Фрукты (70% сух.)	-	-	-	-	-	18,1	12,6
Итого сырья	-	-	-	-	-	1160,6	799,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	375,0	360,0	200,0	40,0	7,5	-	-
Выход готовой продукции	-	-	-	-	-	1000,0	744,5

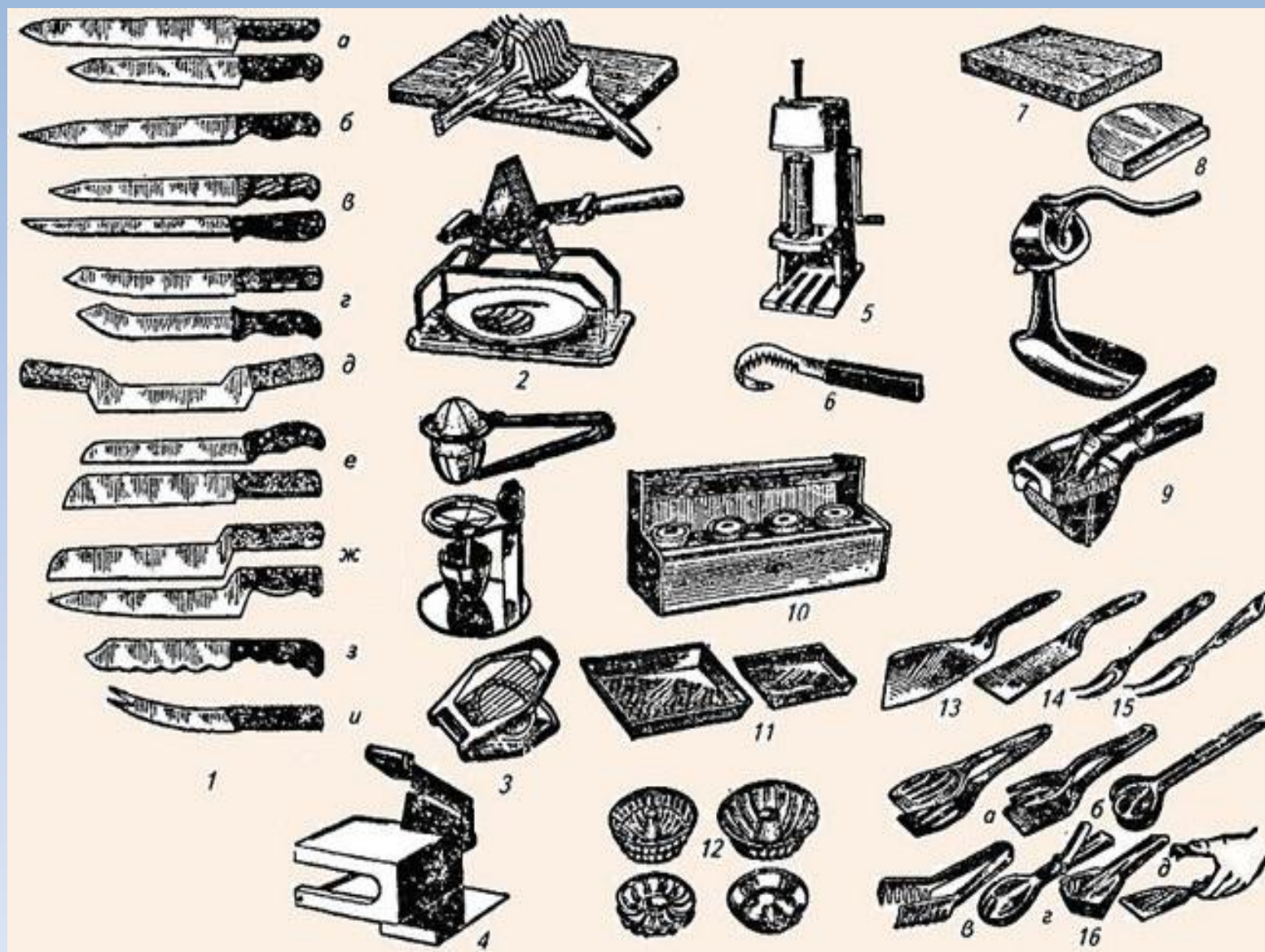
Схема приготовления бисквитного теста:



Торт «Бисквитно-кремовый»



Инвентарь кондитерского цеха



Общие правила безопасности при работе в кондитерском цехе

- Все электрооборудование заземляют, т.е. соединяют металлические части с заземлителями, проложенными в земле.
- Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия ограждения, сигнализации блокирующих устройств.
- После окончания работы нужно остановить машину, выключить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.
- Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков – 20 кг, для мужчин старше 18 лет -50 кг.
- Перенос груза массой 50 кг допускается на расстояние не более 60 м или на высоту не более 3 м по наклонным сходам.
- Топки огневых плит и пищеварочных котлов отделяют от цеха перегородкой.
- При растопке плиты или котла не разрешается пользоваться керосином или бензином, охлаждать топку или настил плиты водой.
- К обслуживанию газовой аппаратуры допускаются лица, получившие удостоверение о прохождении технического минимума по его эксплуатации. Проверка проводится ежегодно.
- Во избежание утечки газа не реже одного раза в месяц проверяют герметизацию системы газовых труб и аппаратуры.
- Опрокидывающиеся электросковороды и электрожаровни перед опрокидыванием отключают от электросети.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!