

Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов



- Цели урока:
 1. сформировать знания по технологии приготовления отделочных полуфабрикатов,
 2. развивать интерес к приготовлению отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, воспитывать культуру труда, привить эстетический вкус к декору кондитерских изделий.
 3. показать значение вкусового качества отделочных полуфабрикатов, прививать любовь к выбранной профессии.

Инструменты, инвентарь, посуда



- 2. поворотный круг
- 3. 6. насадки для кондитерского мешка
- 4. 5. акриловые палочки
- 8. столбики опоры для многоярусных тортов
- 10. 16. формочки для вырезания цветов
- 11. декоративные пестики тычинки
- 12. декоративные ленты
- 13. акриловая разделочная доска
- 14. кисти
- 15. дощечка для раскатывания сахарной помадки

- Детские торты



- Новогодние торты



- Свадебные торты

- Торты с живыми цветами



- Торты к рождению ребенка



- Фигурные торты

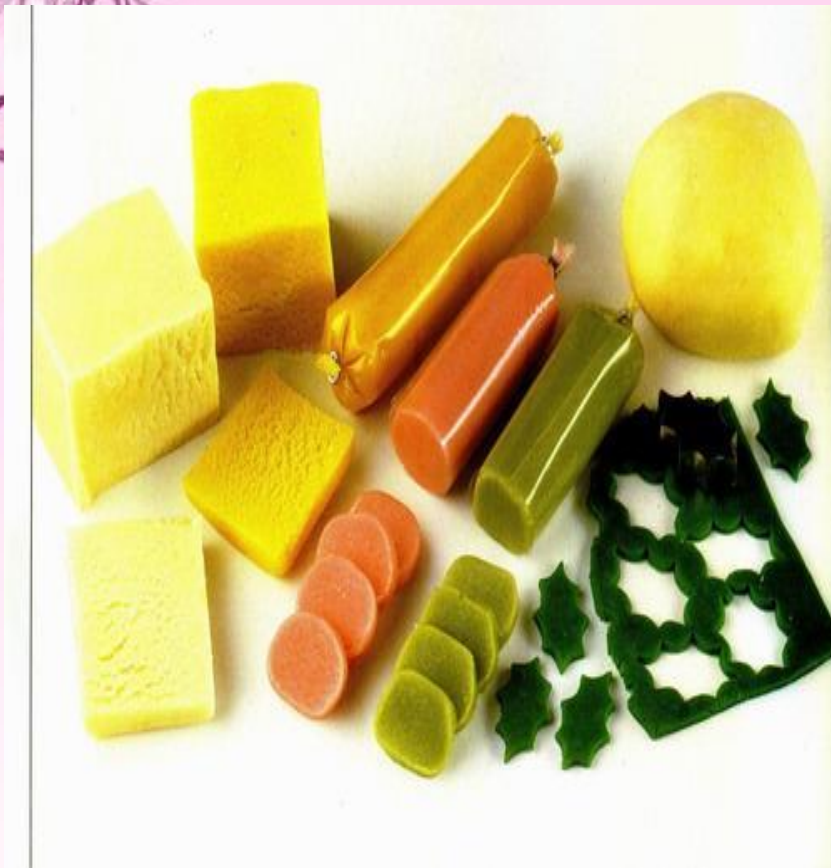


Виды отделочных полуфабрикатов



- 1. Глазурь
- 2. Сахарная мастика
- 3. Марципан
- 4. Шоколад
- 5. Карамель
- 6. Крем
- 7. Свежие и консервированные фрукты

Марципан



- МАРЦИПАН (Нем. Marzipan , дословно— мартовский хлеб). Эластичная паста в виде смеси сахарной пудры с тертым, порошкообразным миндалем. По преданиям, марципан придумали в Италии, в год великого неурожая, когда единственным продуктом, пережившим не то мороз, не то нашествие неведомых жуков, оказался миндаль. Находчивый итальянский народ тут же научился делать миндальный хлеб, миндальную пиццу, сладкий марципан и макароны с миндальным соусом.
- Во времена герцога Альбрехта, с 1526 г. марципан, как исцеляющее средство, продавался в аптеках. Потом лакомством стали торговать кондитерские лавки.

Задание



- 1. Выполнение практического задания.
- 2. Решение производственной задачи.

Ситуационная задача



- Глазурь – рисунок заплывал, растекался, неравномерно ложился, вкус кисло-сладкий.
- Мастика – недостаточно эластична, цвет белый с кремовым оттенком.
- Марципан – быстро теряет пластичность, имеет неоднородную структуру – крупинки, готовые изделия расплываются, при хранении закисли.