Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

 Сегодня **26.10.2020.Понедельник**

 Дистанционное обучение по *МДК 12.02.« Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : «Технология приготовления теста для пирожных»***

6 часов ( часы 45-- 50)

 ***1.Переписать данный материал в тетрадь.***

***2. Ответить письменно на вопросы.***

***1. Что такое пирожные?***

***2. Какую форму могут иметь пирожные?***

***3. На какие группы подразделяются пирожные?***

***4. Какая должна быть форма у пирожных?***

***5.Допускается ли у пирожных расплывчатый рисунок из крема?***

***6.Может ли быть пирож7.ное подгорелым?***

***7.Назовите 3 стадии приготовления пирожных?***

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта tika.71@mail.ru



**Технология приготовления пирожных**

Пирожные это штучные мучные кондитерские изделия весом от 33 до 110 г, имеющие разнообразную форму и художественно украшенную поверхность. Пирожное каждого наименования может выпускаться большим или малым.

Наиболее распространенная геометрическая форма пирожных квадратная, прямоугольная и круглая. А так же пирожные могут иметь треугольную, ромбовидную, овальную и другую форму.

Пирожные подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные.

Процесс приготовления пирожных состоит из *приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов*, а затем *сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов*.

**Алгоритм приготовления пирожных**

*1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов*

*2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)*

*3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)*

*4. Промачивание нижнего пласта*

*5. Смазывание и склеивание пластов*

*6. Промачивание верхнего пласта*

*7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*

*8. Разрезание на пирожные*

*9. Отделка боковых сторон*

*10. Отделка (украшение) поверхности*

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида пирожных.

*Требования к качеству****.***По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию изделий, без изломов и вмятин, с ровным срезом для нарезанных изделий.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются небольшие наплывы глазури.

На разрезеодин или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Полуфабрикаты в виде стаканчиков, рожков, корзиночек, шариков, батончиков, трубочек – наполнены отделочными полуфабрикатами.

Бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.

Заварной полуфабрикат должен быть без сквозных трещин.

Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Комбинированные изделия состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов.

Для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

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

**Процесс приготовления пирожных состоит из 3-х стадий:**

1. приготовление выпеченных полуфабрикатов

2. приготовление отделочных полуфабрикатов

3. приготовление (монтаж) пирожных

*Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.*