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

Сегодня **29.10.2020.Четверг**

Дистанционное обучение по *МДК 02.02.« Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : «Технология приготовления теста длятортов»***

4 часа ( часы 55-- 58)

Переписать данный материал в тетрадь.

По сложности приготовления торты делят на торты массового производства, литерные, фигурные, фирменные.

Торты массового производства вырабатывают по утвержденным рецептурам. Масса их от 150 гр. до 1,5 кг, чаще всего - 0,5 и 1 кг.

Торты могут иметь форму квадратную, прямоугольную, круглую, овальную.

Литерные торты - это бисквитно - кремовые торты массой 2-3 кг с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой.

Фигурные торты - готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно - рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов.

Фирменные торты - изготовляют на конкретных предприятиях, технологию приготовления разрабатывают кондитеры данного предприятия.

Приготовления тортов состоит из следующих операций: приготовления выпеченных полуфабрикатов из теста, приготовления отделочных полуфабрикатов, разрезания и склеивания пластов, намазывание поверхности и боковых сторон, отделки боковых сторон, отделки поверхности торта. Готовые торты укладывают в картонные коробки, выстланные пергаментом.

Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил.

В зависимости от выпеченного из теста полуфабриката торты делят на следующие группы: бисквитные, слоеные, песочные, ореховые, воздушные, заварные, крошковые.

Требования к качеству: торты должны соответствовать требованиям иметь четкий рисунок к узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.

**2.2 Характеристика теста**

Бисквитное тесто

Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме.

Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом). Бисквит готовят и с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом, овощами).

Песочное тесто

Песочное тесто можно приготовить легко и быстро. Изделия из него получаются рассыпчатыми, потому что содержат много жира - сливочного масла или маргарина, и поэтому называются песочнымиПесочное тесто применяют для выпечки печенья, а также для основы пирожных, тортов и пирогов. При хорошо замешенном тесте можно совсем отказаться от пищевой соды или применять ее совсем немного (на кончике ножа). Часть муки можно заменит крахмалом. Все компоненты теста и доска для раскатывания должны быть охлаждены, а время вымешивания теста сокращено до минимума.

Тесто должно получиться гладким и матовым, если оно начинает блестеть, это означает, что масло расплавилось. Такое тесто крошится и плохо раскатывается. В этом случае тесто нужно охладить. Вымешенное, «отдохнувшее», охлажденное тесто хорошо раскатывается на посыпанной мукой доске, принимает и сохраняет любую форму.

**2.3 Характеристика крема**

Крема характеризуются отличными вкусовыми качествами, высокой калорийностью, пластичностью и используется для украшения изделий рисунками при помощи различных приспособлений. В основном их готовят взбиванием, в результате которого получается пышная масса. Недостатком кремов является то, что они скоро портятся.

Хранят крема в холодильниках при температуре не выше 6С. Изделия с кремом после изготовления сразу направляют на реализацию.

В зависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы можно приблизительно распределить на следующие группы.

Кремы сливочные - наиболее распространенные. Их используют для украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей и выпеченных полуфабрикатов.

Кремы белковые - легкие, пышные и поэтому применяются только для отделки и наполнения изделий.

Заварные кремы не используют для отделки, так как они имеют неустойчивую структуру, или склеивают пласты и наполняют закрытые полости.

**2.4 Характеристика промочки**

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежного вкуса и аромата.

Сахар-песок соединяют с водой, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6-8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина, влажность 50%.

**3. Технологическая часть**

**3.1 Бисквитные торты**

Состав продуктов

Для теста: мука, сахар - песок, яйца, какао - порошок.

Для крема: сливочное масло, сахарная пудра, сгущенное молоко, ванилин.

Для промочки: вода, сахар, эссенция, коньяк.

Для начинки: сливки, вишневое варенье.

Для украшения: шоколадная стружка, вишня, сливки.

Приготовление теста

Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая подогревают на водяной бане до 45С.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20С. Муку соединяют с какао-порошком и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Затем добавляют ванильную эссенцию. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста.

Приготовление крема

Крем сливочный (основной).

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 5-7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Приготовление промочки

Ромовая.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6-8 ч для укрепления структуры теста.

Приготовление торта

Готовый полуфабрикат разрезают на три ровные части и окунают в ромовую промочку, затем все пласты полуфабриката смазывают сливочным кремом, во внутрь кладут вишневое варенье, поверхность и бока торта смазывают сливочным кремом и обсыпают шоколадной стружкой. Украшают торт в виде куполов бордюра, сверху на них укладывают вишни, а на поверхность торта укладывают ломанный шоколад.

Оформление торта

Украшают торт в виде куполов бордюра, сверху укладывают вишни, по бокам обсыпают шоколадной стружкой, а на поверхность торта кладут ломанный шоколад.

***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

