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

Сегодня **18.11.2020 Среда**

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

***Тема урока : Лабораторне –занятие «***.Приготовление теста для бисквитных тортов.***»***

6 часов ( часы113-118)

***Приготовить Бисквит для торта Сфотографировать этапы приготовления 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



 ***Задание: 1. Посмотреть видео рецепт и приготовить бисквит для торта по данноиу рецепту***

***https://yandex.ru/video/preview?text=%D0%B1%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D1%82%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0%20%D0%BF%D1%8B%D1%88%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B9&path=wizard&parent-reqid=1605234245791689-1745914255216262916800275-production-app-host-sas-web-yp-118&wiz\_type=vital&filmId=4163950395057002705***

**Идеальный пышный бисквит для тортов**

Ингредиенты:

7 яиц

1 ст сахара

1 ст муки

ванилин (по желанию)

Приготовление:

Включаем духовку на 170 градусов. Яйца, не разделяя помещаем в чашу миксера, сразу засыпаем сахар, ванилин. Взбиваем на максимальной мощности 5-10 мин. (может понадобиться больше времени, зависит от миксера, у меня 5 мин и на стационарном и на ручном). Масса очень хорошо увеличивается в размерах, примерно в 3-4 раза , становится густой, тягучей и белой. Просеиваем муку и аккуратненько ложкой (лопаткой ) перемешиваем сверху вниз. Форму застелить низ бумагой, смазать всю (и низ, и бока маслом), припылить хорошо мукой. Выливаем тесто в форму, у меня чуть больше половины формы и обязательно сверху форму затягиваем фольгой (я фольгу смазала маслом изнутри) и ставим в разогретую духовку.Печем 170 градусов 25-30 мин, затем убавляем 150 градусов 25-30 мин. В общей сложности 50-60 мин свободного времени, главное - в духовку не заглядывать. Фольга отходит (с маслом) легко. И вот пушистый, вкусный, мелкопористый, высотой 6 см, замечательно пропитывающийся, РОВНЫЙ БИСКВИТ готов! даем бисквиту отлежаться ночь или часов 6-8, и можно использовать для приготовления тортиков.

******