**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИКОНАННЯ**

**Тема програми №6: «Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»**

**Тема уроку №1**: «**Приготування сиропу для просочування»**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування сиропу для просочування

у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку

та технологічну схему сиропу (додаток №1).

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування кавового сиропу для просочування бісквіту у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку

та технологічну схему сиропу кавового(додаток №2).



**Додаток №1**

**Технологічна картка**

**приготування сиропу для просочування**

**стор. 138 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сировина | Вміст сухих речовин, % | Витрати сировина на 10кг, кг | | Зведена рецептура | |
| **Напівфабрикат** | |
| **В натурі** | **В сухих речовинах** | **В натурі** | **В сухих речовинах** |
| Цукор - пісок | 99,85 | 5,13 | 5,12 | 5,13 | 5,12 |
| Вода | - | 5,64 | - | 5,64 | - |
| Есенція ромова | - | 0,19 | - | 0,19 | - |
| Коньяк | - | 0,48 | - | 0,48 | - |
| або десертне вино | - | 0,48 | - | 0,48 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Технологічні вимоги до основної сировини**

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній доку­ментації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

**Технологія приготування**

Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 доводять до кипіння, постійно помішуючи. Знімають піну, кип’ятять 1—2 хв. і охолоджують до 20°С. Потім додають ароматизатори (коньяк або десертне вино, ромову есенцію). Не мож­на ароматизувати сироп гарячим, бо він втратить свій аромат.

**Додаток №2**

**Технологічна картка**

**приготування кавового сиропу для просочування**

**стор. 138 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сировина | Вміст сухих речовин, % | Витрати сировина на 10кг, кг | | Зведена рецептура | |
| **Напівфабрикат** | |
| **В натурі** | **В сухих речовинах** | **В натурі** | **В сухих речовинах** |
| Цукор - пісок | 99,85 | 5,27 | 5,26 | 5,27 | 5,26 |
| Вода | - | 5,27 | - | 5,27 | - |
| Кава натуральна смажена | 98,0 | 0,15 | 0,147 | 0,15 | 0,147 |
| Коньяк | - | 0,30 | - | 0,30 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Технологічні вимоги до основної сировини**

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній доку­ментації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

**Технологія приготування**

Спочатку готують кавову витяжку. Взяту за рецептурою воду ділять на три частини. Першу частину води доводять до кипіння, заливають нею натуральну мелену каву, доводять до кипіння і залишають на 2-3 хв., щоб осів осад. Кавовий настій проціджують, а осад заливають другою порцією киплячої води і настоюють 2—3 хв. Після фільтрації осад заливають третьою порцією киплячої води і процедуру повторюють. Три порції кавової витяжки з’єднують, додають цукор згідно рецептури, доводять до кипіння, знімають піну і охолоджують до 20°С. У охолоджений сироп додають коньяк.

Вимоги до якості: сироп в’язкий, кавового кольору, з сильним запахом кави.

**Технологічна схема**

**приготування сиропу для просочування**

**стор. 138 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

**Коньяк або**

**десертне вино**

**Есенція ромова**

**Вода**

**Цукор**

**Охолоджують**

**до о С**

**Додають**

**Технологічна схема**

**приготування кавового сиропу для просочування**

**стор. 138 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

**Додають**

**Кава мелена**

**Цукор**

**Вода**

**Коньяк**

**Тема програми №6: «Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів»**

**Тема уроку №2:«Приготування сиропу інвертного та для глазурування»**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування сиропу інвертного

у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку

та технологічну схему сиропу(додаток № 1).

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування сиропу для глазурування у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку та технологічну схему сиропу(додаток №2).

**Додаток №1**

**Технологічна картка**

**приготування сиропу інвертного**

**стор. 108 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сировина | Вміст сухих речовин, % | Витрати сировина на 10кг, кг | | Зведена рецептура | |
| **Напівфабрикат** | |
| **В натурі** | **В сухих речовинах** | **В натурі** | **В сухих речовинах** |
| Цукор - пісок | 99,85 | 6,99 | 6,97 | 6,99 | 6,97 |
| Вода | - | 3,08 | - | 3,08 | - |
| Кислота молочна | - | 0,05 | - | 0,05 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Вологість 30%**

**Технологічні** вимоги до основної сировини

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній доку­ментації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

**Технологія приготування**

Цукор з’єднують з водою у співвідношенні 10:4,4, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту і уварюють 25—30 хв. до температури 107— 108°С. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія — розклад сахарози на прості цукри: глюкозу і фруктозу, внаслідок чого сироп набуває нових властивостей.

**Додаток №2**

**Технологічна картка**

**приготування сиропу для глазурування**

**стор. 108 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сировина | Вміст сухих речовин, % | Витрати сировина на 10кг, кг | | Зведена рецептура | |
| **Напівфабрикат** | |
| **В натурі** | **В сухих речовинах** | **В натурі** | **В сухих речовинах** |
| Цукор - пісок | 99,85 | 8,0 | 7,98 | 8,0 | 7,98 |
| Вода | - | 3,0 | - | 3,0 | - |
| Лимонна есенція | - | 0,1 | - | 0,1 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Технологічні** вимоги до основної сировини

Уся сировина повинна відповідати чинній нормативно-технічній доку­ментації. підготовка сировини проводиться згідно технологічної інструкції.

**Технологія приготування**

Цукор перемішують з водою, доводять до кипіння, знімають піну і ува­рюють до температури 110°С. Сироп охолоджують до 80°С, додають есенцію і одразу використовують.

**Технологічна схема**

**приготування сиропу інвертного**

**стор. 108 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

**Кислота молочна**

**Вода**

**Цукор**

**З’єднують у співвідношенні**

**Кипіння**

**Технологічна схема**

**приготування сиропу для глазурування**

**стор. 108 Зайцева Г.Т. «Технологія виготовлення КБВ»**

**Лимонна есенція**

**Цукор**

**Вода**

**Використовують**

***Дайте відповіді на запитання:***

|  |
| --- |
| **Питання**:  Для чого просочують напівфабрикати сиропом? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Який відсоток цукру міститься в сиропі для просочування? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  До якої температури охолоджують сироп, щоб ввести аромати затори і спиртовмісні речовини? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Яка вологість сиропу?  а) взимку;  б) влітку; |
| **Відповідь**:  а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Які спиртовмісні речовини використовують для ароматизації сиропів? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Які есенції використовують для ароматизації сиропів? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Чому не рекомендують вводити ароматизуючі речовини в гарячий сироп? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Які есенції використовують для ароматизації бісквітних виробів? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Які есенції не рекомендується використовувати для тортів і чому? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Який сироп використовують для бісквітних виробів з фруктовими начинками? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Який колір і запах має кавовий сироп? |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Питання**:  Яка має бути вологість сиропу:  а) для просочування;  б) для глазурування;  в) інвертного. |
| **Відповідь**:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |