**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИКОНАННЯ**

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

**Тема уроку № 5**: «**Приготування кремів: масляних та кремів з вершків, сметани»**

**Додаток № 1**

**Додаток № 2**

**Дефекти кремів, причини їх виникнення**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Види браку | Причини виникнення | Способи їх усунення |
| Під час збивання масла виділилася волога | * використовували замерзле масло ; * використовували масло з підвищеною вологістю (Селянське) | * рідину зціджують, масло збивають 5-7 хв., а потом вливають зціджену рідину |
| Крем масляний «Новий» «відсікається» | * швидко влили молочно – цукровий сироп або вливали великими порціями | * крем злегка підігріти при інтенсивному перемішуванні до утворення однорідної консистенції, а потом охолодити |

**Додаток № 3**

**Тестові завдання**

1. Основою масляних кремів є:
   * + - 1. вершкове масло ;
         2. вершки з цукром;
         3. вершки з молочно – цукровим ;
         4. вершки з згущеним молоком.
2. Масляні креми мають вигляд:
   * + - 1. пишної пластичної маси;
         2. однорідної тягучої маси;
         3. щільної пористої маси;
         4. щільної пластичної маси.
3. Масляні креми виго­товлені шляхом:
   1. збивання вершкового масла з цукровою пудрою;
   2. збивання вершкового масла з цукровою пудрою, згущеним молоком;
   3. уварювання молока з цукром та вершковим маслом;
   4. з’єднання та перемішування сировини.

4 Масляні креми використовують для:

1. склеювання пластів;
2. запов­нення порожнин випечених напівфабрикатів;
3. оздоблення поверхонь різноманітних тістечок і тортів;
4. змащування форм та кондитерських листів.

5. Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно:

1. мати температуру 10—12°С ;
2. мати температуру 20—22°С ;
3. мати температуру 5—10°С ;
4. мати температуру 15—20°С .

**Додаток № 4**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування крему масляного основного на цукровій пудрі для оздоблення тістечок

у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку

та технологічну схему приготування крему масляного основного на цукровій пудрі.

1. Приготувати крем масляний основний на цукровій пудрі,

використовуючи попередньо складені картку та схему.

**Додаток №5**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Використовуючи підручник,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування помади білої основної для оздоблення тортів у кількості 1000 г.

Скласти технологічну картку

та технологічну схему приготування помади білої основної.

1. Приготувати помаду білу основну для оздоблення тортів, використовуючи попередньо складені картку та схему.

**Додаток №6**

**Технологічна картка**

**приготування крему масляного основного на цукровій пудрі**

**стор. 113 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** |
| Масло вершкове | 84,0 | 5,15 | 4,33 | 5,15 | 4,33 |
| Цукор - пудра | 99,85 | 5,11 | 5,10 | 5,11 | 5,10 |
| Ванільна пудра | 100 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 |
| Коньяк | - | 0,017 | - | 0,017 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Вологість – 8%**

**Технологічні** вимоги до основної сировини

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

**Технологія приготування**

Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5—7 хв., доки воно не побіліє і не на­буде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240—300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці зби­вання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання — 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18 —20°С.

**Вимоги до якості**

Консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло - кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

**Додаток № 7**

**Технологічна картка**

**приготування крему масляного основного на згущеному молоці**

**стор. 113 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** |
| Масло вершкове | 84,0 | 5,30 | 4,45 | 5,15 | 4,45 |
| Цукор - пудра | 99,85 | 2,83 | 2,82 | 2,83 | 2,82 |
| Згущене молоко | 70,0 | 2,12 | 1,85 | 2,12 | 1,85 |
| Коньяк | - | 0,018 | - | 0,018 | - |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Вологість – 14%**

**Технологічні** вимоги до основної сировини

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

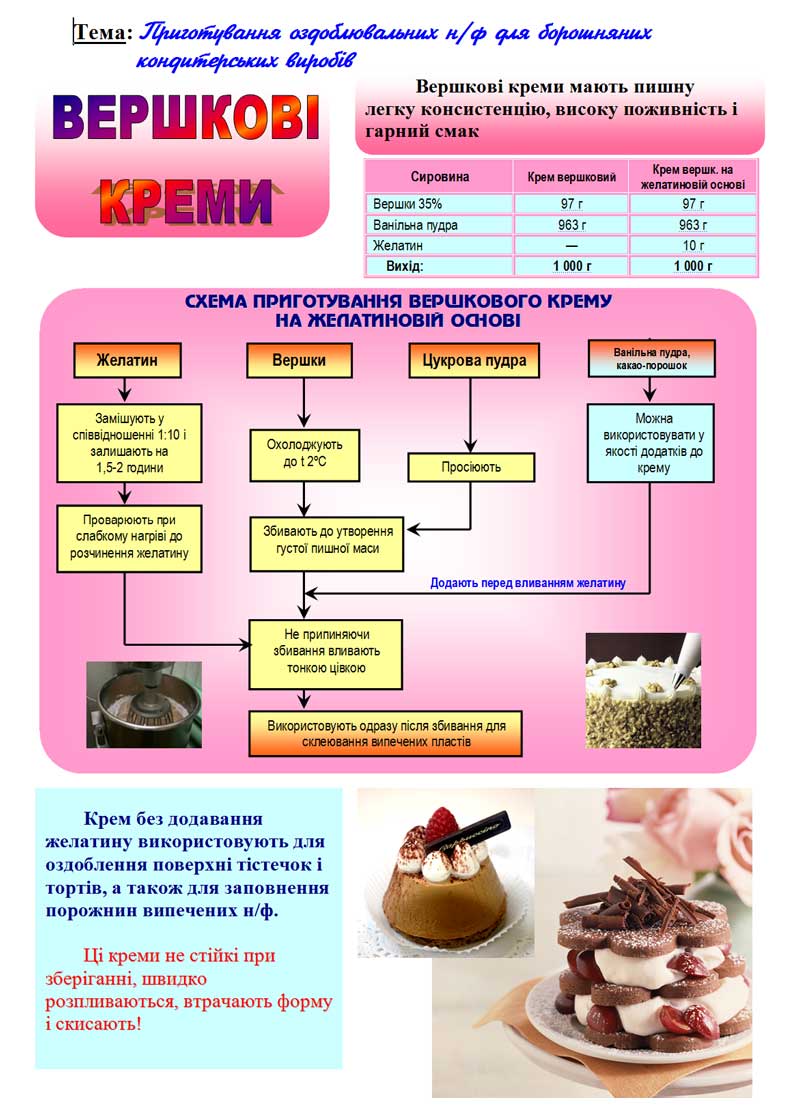
**Технологія приготування**

Готують так само, як і крем на цукровій пудрі. Але після цукрової пудри у масло поступово вводять порціями згущене молоко.

**Вимоги до якості**

Консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло - кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

**Додаток № 8**

****

**Додаток № 9**

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

**Тема уроку № 6**: «**Приготування крихти з різних видів тіста; шоколадної, горіхової та ін. крихти»**

Додаток № 1

***Класифікація посипок***

**Арахісова посипка**

**Шоколадна посипка**

**Фісташкова крупка**

**Трюфельна крупка**

**Грецький горіх**

**Порошок какао**

***Посипки***

***Шоколадні***

***Горіхові***

***Цукристі***

***Крихтові***

**Крихти повітряного н/ф**

**Бісквітні фісташкові крихти**

**Пісочні крихти**

**Бісквітні смажені крихти**

**Нонпарель**

**Цукор - пісок**

**Цукрова пудра**

**Додаток № 2**

***Тестові завдання***

1. З чого готують крихти:
   * + - 1. з випечених напівфабрикатів;
         2. шоколаду;
         3. вершкового крему ;
         4. горіхів.
2. Для чого готують посипки:
   * + - 1. для оздоблення поверхні тістечок та тортів;
         2. для оздоблення бокової сторони тістечок та тортів;
         3. для приготування цукристих напівфабрикатів;
         4. для приготування кремів.
3. Бісквітні фісташкові крихти готують з :
   1. з забарвленої у зелений колір бісквітної крихти ;
   2. з фісташкових горіхів;
   3. з мигдальних горіхів;
   4. з фісташкових горіхів з додаванням бісквітної крихти.

4 Арахісова посипка готується з :

1. підсушеного арахісу;
2. з грецьких горіхів;
3. з арахісу з додаванням бісквітної крихти;
4. з підсушеного арахісу з цукром.

5. Грецьких горіх використовують для оздоблення тортів у вигляді:

1. половинок і чверток ;
2. цілими ;
3. крихти ;
4. подрібнені з додаванням цукру .

**Додаток № 3**

**Технологічна картка**

**приготування «Трюфельної крупки»**

**стор. 259 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** |
| Помада біла основна | 88,0 | 7,86 | 6,92 | 7,86 | 6,92 |
| Какао - порошок | 95,0 | 1,96 | 1,86 | 1,96 | 1,86 |
| Масло вершкове | 81,0 | 0,039 | 0,032 | 0,039 | 0,032 |
| Ванільна пудра | 100 | 0,05 | 0,05 | 0,05 | 0,05 |
| Вихід | **-** | **10000** | **-** | **10000** | **-** |

**Вологість – 11%**

**Технологічні** вимоги до основної сировини

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

**Технологія приготування**

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розі­грівають до температури 70—75°С, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просушують у сухому місці, розсипавши крупку тон­ким шаром.

Необхідно пам’ятати, що трюфельна крупка через 10—12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими пор­ціями і одразу використовують.

**Додаток № 4**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Використовуючи підручник, розрахувати необхідну кількість сировини для приготування крихти бісквітної смаженої для оздоблення тістечок у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку та технологічну схему приготування крихти бісквітної смаженої.
2. Приготувати крихту бісквітну смажену,

використовуючи попередньо складені картку та схему.

**Додаток №5**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Використовуючи підручник, розрахувати необхідну кількість сировини для приготування посипки арахісової для оздоблення тортів у кількості 1000 г. Скласти технологічну картку та технологічну схему приготування посипки арахісової.
2. Приготувати посипку арахісову для оздоблення тортів, використовуючи попередньо складені картку та схему.