

# **ОТЧЕТ**

**по производственной практике  
(по профилю специальности)**

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**СТУДЕНТА 4 КУРСА**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»**

**ГРУППЫ ТОП -82, ОТДЕЛЕНИЕ Очное**

**(Фамилия, Имя, Отчество)**

**Сапрыкин Игорь Сергеевич**

**Место практики ООО «Черри-мерри»**

**Руководитель практики**

**от техникума:**

**Преподаватель Позднякова Т.Н.**

**от организации**

---

---

Ф.И.О., занимаемая должность

**Барнаул 2022 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	4
<b>Раздел 1. Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .....</b>	<b>6</b>
1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха. Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха.....	6
2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.....	8
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба .....</b>	<b>10</b>
1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба.....	10
2. Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба....	14
3. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	16
Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.....	
<b>Раздел 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .....</b>	<b>17</b>
1. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.....	17
2. Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий.....	18
3. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	19
Участие в контроле качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .....	
<b>Раздел 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении .....</b>	<b>20</b>
1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.....	20
2. Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов.	23
Участие в организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.....	
3. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.	26
Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных	

отделочных полуфабрикатов.....	27
<b>Раздел 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов .....</b>	<b>27</b>
1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха. Приобретение навыков расчета массы сырья пирожных и праздничных тортов.....	27
2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов.....	28
3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов.....	31
4. Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов Участие в контроле качества и безопасности приготовления сырья пирожных и праздничных тортов.....	32
Заключение.....	34
Список использованных источников.....	35
Приложения.....	36

## **Введение**

Цели и задачи прохождения производственной практики ПМ 04. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является получение практического опыта.

В ходе прохождения производственной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
  - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
  - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
  - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
  - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
  - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
  - применять коммуникативные умения;
  - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
  - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
  - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- знать:**
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

## **Раздел 1. Принципы организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте тестомеса, разделки и выпечки теста в производственных помещениях кондитерского цеха. Работа с оборудованием, инвентарем кондитерского цеха

должностные обязанности тестомеса, кондитера.

Должностные обязанности кондитера делятся на:

2.1. Профессиональные обязанности:

- приготовление кондитерских изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом, рецептом и нормами выпечки;

- приготовление кремов, сиропов, окрашивание крема специальными красителями в соответствии с нормами и правилами;
- работа с бисквитами, придание им нужной формы и размера для различных видов выпечки;
- намазывание крема на коржи тортов и пирожных вручную с помощью специальных кондитерских инструментов или с использованием оборудования, контроль толщины слоя крема;
- наполнение кондитерских изделий начинкой и сиропами;
- взвешивание изготавливаемой продукции;
- изготовление полуфабрикатов для определенных видов выпечки;
- изготовление печенья вручную или с помощью машины;
- изготовление сэндвичей в машине;
- контроль за работой машины;
- затаривание выпускаемой продукции.

## 2.2. Обязанности работника организации:

- соблюдение внутренних уставов и правил организации, правил техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности;
- выполнение поручений и приказов руководства в рамках обязанностей кондитера, представленных в данной должностной инструкции;
- выполнение требований по сдаче и приемке смены, поддержание чистоты на рабочем месте, обеспечение стерильности инструментов, посуды и оборудования;
- ведение технической отчетности.



Таблица 1 - Оборудование кондитерского цеха

**Тепловое оборудование**

Вид теплового оборудования	Характеристика по признакам классификации	Назначение
жарочные электрические шкафы с терморегулятором.	можно регулировать температурный режим включением и отключением отдельных трубчатых электронагревателей.	Выпекание кондитерских изделий
Плита	Индукционные	Нагревание, варение кремов

**Холодильное оборудование**

Вид холодильного оборудования	Характеристика по признакам классификации	Назначение
Холодильный шкаф	поддерживается температурный режим в пределах 1-3°C при температуре окружающего воздуха не выше 32 °C	Хранение скоропортящихся продуктов
Шкаф шоковой заморозки	Температурный режим заморозки от 90 до -18 °C Цикл заморозки 240 мин.	Быстрое охлаждение или замораживание продуктов

**Производственный инвентарь**

Вид производственного инвентаря	Назначение
Котлы и кастрюли	Для варения продуктов
кондитерские листы	Для выпекания изделий
фигурными резцами	Для вырезания из теста
Кондитерские мешки	Украшения кремом
Сито	Процеживания
Лопатки	Перемешивание продуктов
Шпатель	Разравнивание по поверхности

## Механическое оборудование

Вид механического оборудования	Характеристика по признакам классификации	Назначение
Просеиватели;	Просеиватель с вращающимся цилиндрическим ситом	Просеивание муки
Тестомесильная машина	Цепная передача	Замесы теста
Тестораскаточная машина	Универсальная	Раскатка теста в различные формы

### 2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

В цехе изготавливают широкий ассортимент изделий из дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного и заварного теста, а также выпускают дрожжевое, песочное и слоеное тесто в виде полуфабриката.

В результате перепрофилирования производств многих заготовочных предприятий, которое произошло в последние годы, производство кондитерских и мучных изделий разделилось с образованием кондитерского и мучного цехов.

Технологический процесс в мучном цехе осуществляют по схеме: подготовка продуктов —> замес теста —> разделка и выпечка изделий —> остывание —> укладка —> хранение —> транспортирование.

Сырье, поступающее в цех, разгружают в кладовые суточного запаса. Муку просеивают в помещении просеивания, откуда она подается по гибкому рукаву в отделение замеса, разделки и выпечки мучных изделий. Для получения дрожжевого теста хорошего качества предусматривают помещение расстойки дрожжевого теста. Готовые изделия хранят в кладовой готовых изделий на стеллажах до отправки в экспедицию.

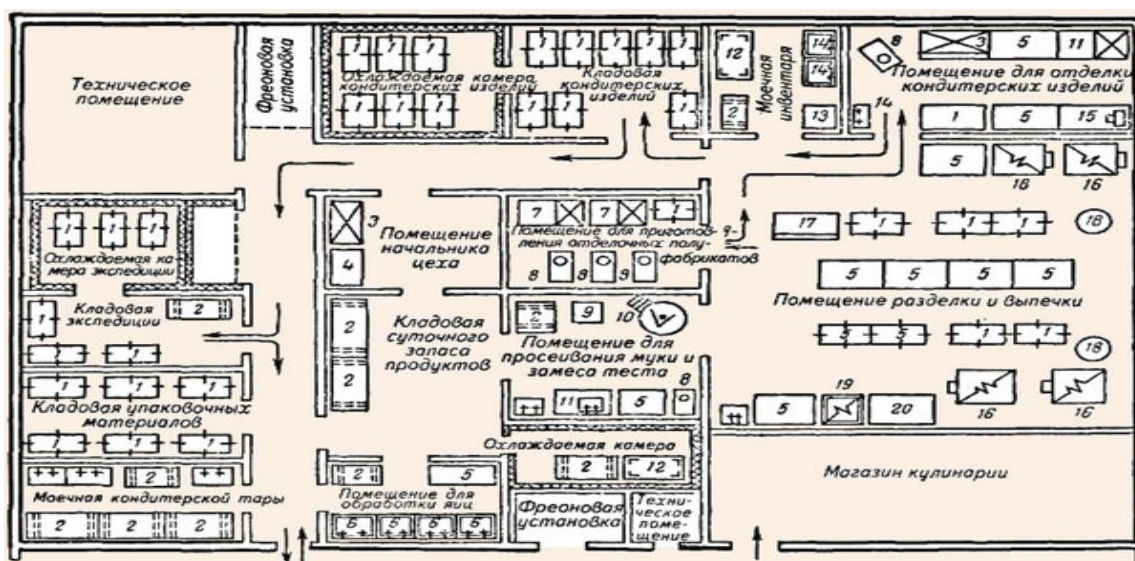
Технологический процесс в кондитерском цехе осуществляется по схеме: подготовка продуктов —> приготовление и выпечка теста и изделий —>

остывание —> отделка —> укладка —> охлаждение и хранение —> транспортирование.

Сырье разгружают в кладовые суточного запаса (охлаждаемую и неохлаждаемую). После просеивания муки и подготовки продуктов приготавливают тесто всех видов и осуществляют разделку и выпечку изделий из песочного, слоеного, заварного и бисквитного теста. Остывшие изделия отделяют кремами, повидлом или другими отделочными полуфабрикатами, укладывают в тару, охлаждают и хранят в охлаждаемой и неохлаждаемой камерах готовых изделий до отправки в экспедицию.

Помещения кондитерского и мучного цехов размещают единым блоком, на втором и третьем этаже заготовочного предприятия, обеспечивая удобную связь с помещениями приема и хранения сырья, а также с экспедицией. Помещения располагают последовательно, по ходу технологического процесса, с целью обеспечения кратчайших путей перемещения сырья и готовых изделий. Оборудование в помещениях цехов размещают последовательно, по ходу технологического процесса, с соблюдением допустимых расстояний, перпендикулярно окнам для обеспечения нормальной освещенности рабочих мест. Рабочие места кондитеров определяются в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий, который обычно состоит из следующих стадий: хранения и подготовка сырья; приготовления и замеса теста; формовки изделий; приготовления начинок; выпечки; отделки и кратковременного хранения готовых изделий.

Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитеров являются: правильная подготовка рабочих мест, оснащение их необходимым инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией.



## **Раздел 2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба**

### **1. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба**

Технологическая схема производства любого вида хлебобулочного изделия включает в себя последовательность отдельных технологических этапов и операций, выполнение которых позволяет получать изделия, отличающиеся наилучшим качеством. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.

#### **I этап**

**Прием и хранение сырья**

**Подготовка**

Охватывает прием, перемещение в складские помещения и емкости и последующее хранение всех видов сырья.

Основного, к которому относятся: мука, зернопродукты, вода, соль, дрожжи или химические разрыхлители, и дополнительного (сахар, жировые и молочные продукты, яйца, патока и другие виды сырья, предусмотренные рецептурой).

Муку на хлебопекарные предприятия доставляют и хранят бестарным способом либо в мешках. Площади склада должны быть рассчитаны на 7- суточный запас муки.

#### **II этап**

**сырья**

- 1) прием
- 2) перемещение в складские помещения
- 3) хранение
- 1) просеивание муки
- 2) очистка муки от металломагнитной примеси
- 3) приготовление дрожжевой суспензии
- 4) растопление маргарина
- 5) растворение сахара, соли
- 6) перемещение к расходным емкостям

Включает операции по подготовке сырья к пуску в производство (смешивание, растворение, растопление, фильтрование, просеивание, приготовление дрожжевой суспензии и др.).

При поступлении на производство мука просеивается, очищается от металломагнитной примеси и взвешивается на автоматических весах. После этого мука направляется в производственные бункеры для создания оперативного запаса. Из бункеров она подается в дозаторы, установленные у тестомесильных машин. Транспортирование муки осуществляется или механическим транспортом посредством норий и шнеков, или пневмо- и аэрозольтранспортом, либо с помощью устройств на основе гибких элементов. Аэрозольтранспорт имеет преимущества за счет насыщения муки воздухом, который повышает температуру муки и способствует ее созреванию.

Соль растворяют в воде, готовя растворы плотностью 1,1879-1,1963 , что соответствует содержанию соли в 100 кг раствора равным 25 или 26 кг соответственно. Раствор соли фильтруют и направляют в расходные емкости, а затем к дозировочным станциям. Прессованные дрожжи используют в виде дрожжевой суспензии, которую готовят при соотношении дрожжей и воды температурой 30-35 °С от 1:3 до 1:4. Сахар-песок используют в растворенном виде. Сахарный раствор процеживают через металлическое сито с размером ячеек не более 1,5 мм и подается в расходные емкости часто вместе с соевым раствором. Маргарин используют в расплавленном виде. Для этого его помещают в емкость с мешалкой и тепловой рубашкой. Расплавленный маргарин пропускают через сито с размером ячеек не более 3 мм и подают в расходные емкости. Воду подогревают и направляют в расходные емкости, а затем к дозировочным станциям;

Все сырье, используемое при замесе теста, обязательно подвергается либо просеиванию, либо фильтрованию.

Подготовленное сырье в виде растворов или суспензий перекачивается по трубопроводам в расходные емкости и оттуда поступает через дозировочные устройства на замес теста.

### III этап

- Приготовление теста
- Разделка теста

Включает технологические операции по приготовлению теста. Это - дозирование компонентов рецептуры, замес теста, брожение теста, обминка теста, брожение теста. Приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различается видами применяемых технологий. Существует значительное

количество способов приготовления пшеничного теста. В качестве примера рассмотрим самый простой способ - безопасный. Когда тесто замешивается из всего сырья, необходимого в соответствии с рецептурой.

Дозирование сырья осуществляется соответствующими дозирующими устройствами, которые отмеривают и направляют в тестомесильную машину необходимые количества муки, воды, дрожжевой суспензии, растворы соли, сахара.

Замес теста осуществляется на тестомесильных машинах с целью получения из компонентов рецептуры теста, однородного по всей массе.

Продолжительность замеса теста зависит от свойств перерабатываемой муки, применяемой технологии и марки тестомесильной машины. После замеса тесто подвергается брожению.

Брожение осуществляется с целью получения теста с оптимальными органолептическими и реологическими свойствами, необходимыми для следующего этапа - разделки теста.

Эти свойства пшеничное тесто приобретает в результате спиртового и молочнокислого брожения, вызываемых дрожжевыми клетками и молочнокислыми бактериями. Контроль за брожением теста осуществляется по органолептическим показателям (запах, структура, увеличение в объеме, вкус) и кислотности, которая должна быть на 0,5 град, выше кислотности мякиша готового изделия.

Для улучшения свойств теста его подвергают одной или нескольким обминкам (при периодическом способе приготовления теста). Продолжительность брожения теста при безопасном способе составляет 2,5 ч, температура теста - 30-32 °С. Брожение теста может осуществляться либо в дежах, либо в специальных агрегатах. Выбро-женное тесто поступает на разделку.

#### IV этап

- 1) дозировка компонентов рецептуры
- 2) замес теста
- 3) брожение теста
- 4) обминка теста
- 5) брожение теста
- 1) деление теста на куски заданной массы
- 2) округление кусков теста
- 3) предварительная расстойка тестовых заготовок

- 4) формование тестовых заготовок
- 5) окончательная расстойка тестовых заготовок

разделка теста включает следующие технологические операции:

деление теста на куски (осуществляется на тестоделительных машинах с целью получения тестовых заготовок заданной массы);

округление кусков теста (осуществляется на тестоокруглительных машинах с целью улучшения структуры и придания формы);

предварительная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в условиях цеха на транспортерах, столах, в шкафах с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формования);

формование тестовых заготовок (осуществляется на закаточных машинах или вручную с целью придания тестовым заготовкам определенной формы);

окончательная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в специальных расстойных шкафах при температуре 35-40 °С и относительной влажности 80-85% (продолжительность расстойки от 20 до 120 мин).

V этап

Выпечка

- 1) надрезка тестовых заготовок
- 2) выпечка

Выпечка включает операции надрезки тестовых заготовок и выпечки.

Надрезка тестовых заготовок осуществляется с целью придания изделиям специального вида и исключения образования подрывов и трещин на поверхности корки при выпечке.

Выпечка тестовых заготовок осуществляется в хлебопекарных печах с целью превращения тестовой заготовки в готовое изделие. Температура выпечки - от 220 до 240 °С; продолжительность выпечки зависит от массы и формы заготовок и составляет 15-60 мин. Выпечку, например батонов, необходимо проводить с увлажнением среды пекарной камеры, т.е. подачи пара в начальный период выпечки

## VI этап

### Хранение и транспортирование

- 1) охлаждение
- 2) упаковывание
- 3) хранение
- 4) транспортирование

Охлаждение и хранение хлеба осуществляют в остывочном отделении, где создаются специальные условия. Хлебобулочные изделия в торговую сеть могут быть отправлены неупакованными или упакованными. Для упаковывания изделий предусматривают специальные упаковочные машины. В торговую сеть хлебобулочные изделия отправляются в специальных контейнерах.

## 2. Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Наименование изделия	Технология приготовления
Багет	<p>Для достижения неравномерной пористости мякиша следует интенсивно замешивать тесто, а ингредиенты добавлять в соответствующей очередности. Полное время замешивания составляет 10 - 13 минут. Принципиальное значение имеет температура образовавшегося теста, которая не должна превышать 24 0С. Тесто после замешивания подвергается первой ферментации в деже (примерно 30 минут) либо сразу делится на куски (около 7 кг) и слегка округляется. Время, когда куски теста находятся в состоянии покоя, составляет обычно около от 30 минут до 1 часа. Выросшие до оптимальных размеров куски теста ставятся в печь с достаточно небольшими промежутками. Пар лучше всего подавать через 2 минуты после посадки на под печи, что позволяет получить корочку максимальной величины. Специалисты рекомендуют производить посадку в печь при температуре 250 0С, а затем допекать при температуре, снижающейся до 230 0С. В таких условиях полное время выпекания составляет от 22 до 25 минут.</p>



<p>Хлебные палочки</p>	<p>Тесто для палочек хлебных, хлебных с тмином, простых, сдобных и соленых рекомендуется готовить безопасным способом на прессованных дрожжах или дрожжевом молоке. Для палочек сдобных и ароматных тесто рекомендуется готовить безопасным способом на предварительно активированных прессованных дрожжах. Для приготовления теста сначала тщательно перемешивают воду, дрожжи, предварительно разведенные в воде, растворы сахара и соли, растительное масло и другое сырье, затем постепенно засыпают муку. Замес осуществляют до получения хорошо промышленной однородной массы. Замешенное тесто направляют на отлежку, затем пропускают через натирочную машину. Разделку теста производят на специальной формующей машине. Сформованные тестовые заготовки на листах поступают на расстойку. Продолжительность расстойки при температуре 30-40 0С и относительной влажности 80-90% для палочек хлебных и хлебных с тмином - 35-60 мин. Продолжительность выпечки при температуре 200-240 0С м - 9-13 мин.</p>
<p>Хлеб ржаной</p>	<p>Приготовление заварки. Тмин растереть до разрушения оболочек, смешать с солодом, залить теплой водой (45-500С), тщательно перемешать. Смесь настоять 30-40 минут. Затем засыпать муку и при непрерывном перемешивании заварить кипятком (95-970С). Часть муки, предназначенной для заваривания (0,5-1 кг), можно не заваривать кипятком, а внести в заварку, когда она остынет до 65-670С. Начальная температура заварки должна составлять 63-650С. Продолжительность осахаривания - 1,5-2 часа.</p> <p>Приготовление опары. Закваску размешать в заварке, засыпать муку, замесит до получения однородной массы и оставить для брожения.</p> <p>Приготовление теста. В готовую опару внести воду, раствор соли, засыпать муку, замесить тесто до получения однородной массы и отправить тесто на брожение. Готовое тесто разделить на заготовки нужной массы, уложить в смазанные формы и направить на расстойку. Продолжительность расстойки 40-65 минут при температуре 35-400С и относительной влажности 70-80%. Перед посадкой в печь поверхность заготовок смачивают водой и посыпают тмином. Выпечка при температуре 220-2600С, время выпечки - 57-60 минут. Готовый хлеб при</p>

	выемке из печи смачивают водой.
--	---------------------------------

Технологические карты находятся в приложении

### 3. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Участие в контроле качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

#### Оценка качества хлебобулочных изделий

Хлебобулочные изделия оценивают по органолептическим (внешний вид, состояние мякиша, вкус и запах) и физико-химическим показателям (влажность, кислотность, пористость).

Форма хлеба и хлебных изделий должна быть правильной, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающей к мякишу. Окраска - от золотисто-желтой до темно-коричневой, в зависимости от сорта изделий. Мякиш - хорошо пропеченный, эластичный, некрошащийся, нелипкий, равномерно пористый, без пустот.

Вкус и запах хлеба и булочных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускаются привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах,

Влажность хлеба нормируется стандартами по верхним пределам - от 34 до 51 %. Повышенная влажность снижает пищевую ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает срок хранения.

Как правило, чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.

Кислотность хлеба выражают в градусах, т. е. количеством миллилитров 1 н. раствора щелочи, израсходованного на титрование 100 г изделия. Изделия из пшеничной сортовой муки имеют кислотность не более 2-4 град., пшеничной обойной - не более 7 град. Кислотность влияет на вкусовые свойства хлебобулочных изделий.

Пористость хлеба характеризует долю воздуха в общем объеме изделия и ограничивается нижними пределами. Чем выше пористость изделий, тем дольше они остаются свежими и лучше усваиваются организмом. Пористость пшеничного хлеба формового из муки высшего сорта должна быть не менее 72 %. При оценке качества хлеба отбирают изделия с дефектами внешнего вида, внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха. К дефектам внешнего вида относят неправильную форму, бледную или подгорелую корку, отслоение корки от мякиша и т.д. Такие дефекты появляются при неправильном ведении технологического процесса, низком качестве муки или плохих условиях перевозки.

К дефектам мякиша относят его липкость, наличие крупных пустот, неравномерную пористость,

Дефекты вкуса и запаха возникают по разным причинам. Хлеб из перебродившего теста бывает кислым, из недобродившего - пресным.

В отдельных случаях может проявляться так называемая картофельная, или

тягучая, болезнь хлеба, обусловленная развитием термофильных бактерий. Хлебобулочные изделия реализуются как в упакованном, так и неупакованном виде. На упаковке хлебобулочных изделий должно быть наименование изделия; наименование и местонахождение изготовителя, его товарный знак; масса нетто; состав изделия; пищевая ценность; условия хранения; дата изготовления; срок хранения; срок годности - для изделий с пониженной влажностью; наименование нормативного документа; информация о сертификации изделия. Неупакованные изделия должны сопровождаться информационным листком.

### **Раздел 3. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий**

#### **1. Участие в организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий**

##### **Способ изготовления теста**

Простой (прямой) способ ведения теста для пшеничной мелкоштучки — самый распространенный, особенно употребляемый на производствах с большими объемами. Замес теста, отдых, завес, округление и разделка и непосредственно за этим следует расстойка и выпечка. От старта тестомесильной машины до начала выпечки при этом способе проходит от 90 до 120 минут. В это короткое время естественное развитие аромата в тесте крайне ограничено и не в состоянии развиться, поэтому добавляется солод для придания необходимого аромата.

Другой сценарий при длительном способе изготовления теста: здесь классическое количество дрожжей, как правило 4% на общий объем муки, снижается до 1%, что естественно замедляет их действие. Время предварительной расстойки — после замеса, а так же между завесом и округлением — должно быть увеличено. Если тестовые заготовки выстаиваются покрытыми (высыхание) при комнатной температуре — без добавления тепла — то время расстойки может быть вполне растянуто до 8–10 часов между разделкой и выпечкой. Недостаток длительного способа расстойки — восприимчивость к актуальной комнатной температуре. Именно поэтому был разработан способ «задерживания» расстойки, при котором тестовые заготовки с классическим количеством добавленных дрожжей, после разделки отправляются не в расстойный шкаф, а в климатическую камеру. В этом случае расстойка протекает медленно при температуре 0° С +1° С, после отключения подачи холода (остается лишь легкая циркуляция воздуха) температура поднимается до 15–20° С

Что касается, качеств муки, это должны быть сорта с хорошим содержанием протеина и клейковины. Излишнее содержание белка в муке не рекомендуется, оно делает тесто «упрямым». Тесто трудно в обработке и объем выпечки оставляет желать лучшего.

Плотность теста долго была зависима от применяемой техники разделки, теперь техника доработана настолько, что для каждого способа ведения теста, вида и консистенции теста существует техника, которая может быть настроена соответствующим образом. Современная техника может так же мягко обрабатывать тесто, как и рука пекаря.

В первую очередь, важно достижение достаточного объема и воздушности булочки. Если «экономить» на фазах отдыха теста, то булочка получается излишне плотной, мякиш обладает не только излишне мелкой пористостью, но крошится. Тесто, которое после каждой фазы разделки не получило достаточного «снятия напряжения» не может развить достаточной эластичности мякиша и хорошо подняться при выпечке. Поэтому: после замеса — отдых, после завеса и округления — отдых, после закатки по длине — отдых. Тесто должно получить возможность развиваться.

## 2. Приобретение навыков расчета сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных изделий

Наименования изделия	Технология приготовления
Сдоба	В молоко влить масло растительное, сахар, подогреть, всыпать в него раздробленные дрожжи и все перемешать. В полученную жидкость всыпать муку и хорошо вымесить, обминать 2-3 раза, потом тесто готово к выпечке, при выделке сдоб масло сливочное использовать для смазки верха сдоб.
Ватрушка с повидлом	Опарным способом готовят дрожжевое тесто. Готовое тесто раскатывают в виде жгутов диаметром 3 см. Делят их на куски 40-50 гр., скатывают в шарики, которые укладывают на противень на расстоянии 5-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15 минут расстойки деревянным пестиком или скалкой в булочках делают углубление: утолщенные края смазывают яйцом, в углублении укладывают подготовленный фарш. После расстойки выпекают
Булочка с изюмом	Дрожжи разводим (10 грамм) в молоке, добавляя нормы муки, немного сахара, хорошо вымешиваем. Посуду закрываем, ставим в теплое место и даем тесту подняться, затем добавляем теплое молоко, сахар, яйца, муку, соль,

	<p>все вымешиваем, кладем растопленное подогретое масло и месим до тех пор пока тесто не отстанет от рук. Даем хорошо подняться, кладем изюм и хорошо перемешиваем. Даем снова подняться и разделяем на шарики, даем настояться и выпекаем.</p>
--	---

3. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Участие в контроле качества и безопасности приготовления мелкоштучных кондитерских изделий

Наименование изделий	Наименование показателя	Показатель
Кексы	Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия без постороннего привкуса и запаха.
	Форма	Свойственная данному наименованию изделия.
	Вид в изломе	Пропечённое изделие без закала и следов непромеса.
Печенье	Форма	Соответствующая данному наименованию печенья без вмятин, края печенья должны быть ровными или фигурными, без повреждений.  Допускается печенье надломанное не более 3% к массе нетто на предприятиях и не более 4% в торговой сети.
	Поверхность	Неподгорелая, без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений крошек. Отделка верхней поверхности должна соответствовать рецептуре. Поверхность обсыпанного сахаром печенья должна быть покрыта ровным слоем сахара, поверхность глазированного шоколадной глазурью печенья должна быть без следов «поседения», помадная глазурь не должна быть липкой или засахаренной. Для орехового печенья без отделки - шероховатая с характерными трещинами, допускаются вкрапления крошки ореха. Допускается шероховатая поверхность сдобного печенья, изготавливаемого с применением пшеничной обойной муки, кукурузной муки и пшеничных отрубей. Для диабетического печенья - слегка рифлёная, шероховатая с характерными трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов ксилита и тмина.
	Вкус и запах	Пропечённое печенье с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса.

	Вид в изломе	Печенье должно быть пропечённым. Начинка в слоёном печенье не должна выступать за края.
Пряничные изделия	Форма, поверхность, цвет, вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия с учётом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса
	Вид на изломе	Пропечённое изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью

#### **Раздел 4. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование в оформлении**

##### 1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов в производственных помещениях кондитерского цеха. Анализ организации рабочих мест по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов

В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические двух- и четырехсекционные плиты, производственные столы. Сироп варят в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии специальной ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. При приготовлении небольшого количества помадки для охлаждения сиропа можно использовать специальные столы с мраморной поверхностью.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливаются взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильные шкафы отдельно, а также стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты во взбивальных машинах.

Работники цеха пользуются различными приспособлениями для нарезки и смачивания бисквита, оформления тортов. Для пластования и разрезания полуфабрикатов из бисквитного, слоеного и песочного теста используют дисковые резцы, нож-пилу, мерные пластинки. Пласты бисквитных тортов и пирожных, а также ромовые бабы пропитывают сиропом с помощью специальной лейки. Это ускоряет процесс работы и способствует равномерной промочке поверхности изделий. Дозатор крема (ДК) служит для наполнения кремом трубочек из заварного теста.

На рабочем месте, организуемом для отделки тортов и пирожных кремом и другими компонентами, устанавливают стол с охлаждаемым шкафом. Кондитеры оформляют изделия, нанося рисунки с помощью кондитерских мешков с различными наконечниками и кондитерских гребенок.

Моечное отделение кондитерского цеха предназначено для мытья посуды и инвентаря. В нем устанавливают ванны с двумя-тремя отделениями. Для мытья посуды используют моющие средства, щетки. Инвентарь промывают в содовой воде при температуре не ниже 45 °С, а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 60 °С) и 2%-ным раствором хлорной извести. После мытья инвентарь просушивают и хранят на стеллажах. Для санитарной обработки кондитерских мешков, трубочек применяют стерилизатор (автоклав), где мешки обезжириваются, после чего их ополаскивают в сушильном шкафу и хранят в специальных шкафах или в выдвижных ящиках столов.

При отсутствии автоклава стерилизацию мешков производят в на- плитных котлах кипячением в течение 30 мин с момента закипания. Наконечники от мешков, мелкий инвентарь также после обработки кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной посуде с крышкой. Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, для других производственных целей использовать не разрешается. В настоящее время получили распространение одноразовые кондитерские мешки. Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть маркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование немаркированных емкостей, а также маркированных не в соответствии с правилами, запрещается.

Готовые кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару.

Сроки хранения кондитерских изделий при температуре 2—6 °С с момента окончания технологического процесса должны быть следующими:

- с белковым кремом — не более 72 ч;
- со сливочным кремом, в том числе пирожное «картошка» — 36 ч;
- с заварным кремом, с кремом из сливок — 6 ч.

Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха.

Он знакомит бригадиров с ассортиментом выпускаемых изделий, распределяет сырье между бригадами, контролирует технологический процесс приготовления кондитерских изделий.

В кондитерских цехах, как правило, применяют линейный график. В крупных цехах работа организуется в две смены, на небольших предприятиях — в одну смену. Бригады организуются или по виду продукции (одна приготавливает изделия из дрожжевого теста, другая — торты, пирожные), или по операциям технологического процесса (замеса, разделки, выпечки и отделки изделий). В каждой смене работает две- три бригады в зависимости от мощности цеха. Среди членов бригады осуществляется пооперационное разделение труда.

Кондитеры V разряда изготавливают фигурные, заказные торты и пирожные, а также осуществляют подготовку и проверку качества сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, приготовление теста, формовку изделий, производят художественную отделку изделий.

Кондитеры IV разряда изготавливают различные кексы, рулеты, печенье высших сортов, сложные торты и пирожные.

Кондитеры III разряда изготавливают простые торты и пирожные, а кроме того, хлебобулочные изделия. Они готовят различные виды теста, кремов, начинок.

Кондитеры II разряда выполняют отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных, готовят сиропы и кремы.

Кондитеры I разряда выполняют работу под руководством кондитеров высшего разряда, вынимают из противней выпеченные изделия, зачищают кондитерские листы, противни и формы.

Пекари II и III разрядов выпекают и жарят кондитерские, хлебобулочные изделия. Они определяют готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливают лезон и смазывают изделия.

Пекарь должен знать:

- технологический процесс, режимы и продолжительность выпечки кондитерских изделий;
- нормы выхода готовых изделий;
- факторы, влияющие на упек;
- режим охлаждения выпеченных изделий;
- устройство, принципы устройства и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитеры должны осознавать ответственность за выполняемую работу.

За рациональной организацией труда в цехе следят начальник цеха и бригадиры.



Работа кондитерских цехов осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.

## 2. Приобретение навыков расчета массы сырья для сложных отделочных полуфабрикатов. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Украшения из крема Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных, «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму крем из сливок, крем белковый (заварной), крем «Зефир». Но эти кремы не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные кремом белковым, иногда подвергают тепловой обработке при температуре 220\*С в течение 1--3 мин, чтобы сохранить рисунок. А крем заварной используют только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

Украшения из глазури можно сразу наносить на изделия или заготовить впрок. Для этого украшения отсаживают на листы, покрытые пергаментной бумагой, и подсушивают при комнатной температуре.

Самым простым украшением является нанесение прямых или волнистых линий на поверхность изделия, смазанного кремом, при помощи кондитерской гребенки.

Из прямосрезанного корнетика с большим отверстием можно отсаживать печенье и пирожные (буше, воздушные, миндальные).

При помощи корнетика, у которого отверстие 2-3 мм, наносят надписи, точки, тонкие изящные рисунки, цветы, конусы, шишечки и др.

Корнетиком, срезанным иод углом, можно сделать цветочки и нанести на края торта красивые бордюры.

Из клинообразного корнетика наносят рисунки в виде разнообразных листиков.

Корнетик с зубчиками используют для красивых украшений: цветов, разнообразных бордюров, ракушек и др.

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помалу перед употреблением разогревают до температуры 50- 55°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой.

Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разодевают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок .

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из корнетика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

Различные посыпки используют для украшения поверхности и боковых сторон изделий. Посылки можно приготовить из выпеченных полуфабрикатов, помады, сахара, шоколада, орехов.

Бисквитная жареная крошка. Для приготовления бисквитной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки. Их протирают через сито с ячейками 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при температуре 220--230°, не допуская подгорания.

Песочная крупка. Песочную крупку получают из обрезков выпеченного песочного полуфабриката. Эти обрезки кладут ровным слоем на доску и дробят ножом до нужного размера крупки. Для контроля можно просеять через нужное по размеру сито.

Крошка из воздушного полуфабриката. Для приготовления этой крошки используют ломанные и деформированные выпеченные изделия. Их

укладывают ровным слоем на доску и измельчают ножом. Затем просеивают через сито нужного размера.

Слоеная крошка. Слоеную крошку получают из обрезков, пластов выпеченных полуфабрикатов, готовят так же, как песочную крупку.

Сахаристые посыпки. Чаще него пользуются сахарной пудрой, предварительно просеивают ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический сахарный пссок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

Шоколадная крупка (трюфельная посыпка)

Помада 775, какао-порошок 194, масло сливочное 40, ванильная пудра 5.  
Выход 1000.

Помаду подогревают до 45-50°C, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками размером 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать полученную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Нонпарель. Готовую помаду делят на части, которые подкрашивают в разные цвета, дают застыть, затем протирают через сито с ячейками 2-3 мм. Рассыпают тонким слоем на листах, подсушивают до затвердения и смешивают.

Шоколадная посыпка. Шоколадную посыпку готовят из пластичного шоколада, отходов украшений, из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для посыпки изделий используют также какао-порошок, но обязательно добавляют сахарную пудру, чтобы не чувствовалась горечь.

Ореховые посыпки. Для этих посыпок используют миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие орехи, фисташки. Ядра этих орехов подсушивают и измельчают. Посыпают изделия иногда до выпечки. Не рекомендуется для этой цели использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет.

Украшения из шоколада. Из шоколада можно приготовить самые разнообразные украшения в виде полнообъемных фигур, барельефов при помощи форм и «отсадки» из бумажных корнетиков. Перед употреблением

шоколад подвергают специальной обработке, называемой темперированием. Для этого шоколад измельчают и медленно нагревают на водяной бане до 33--34°C. Темперирование придает шоколаду большую пластичность. Если шоколад получается густым, то можно добавить подогретое какао-масло или кокосовое масло (не более 10%). Шоколад используют при температуре около 30°C.

Из темперированного шоколада можно изготовить разнообразные украшения для тортов и пирожных: полнообъемные фигурки, барельефы, плоские тонкие фигурки, отсадочные и др.

Для полнообъемных фигурок лучше использовать металлические формы (из двух половинок с зажимами). При заливке шоколада форма и шоколад должны иметь одинаковую температуру. Шоколад заливают через нижнее отверстие формы и в течение 2-3 мин встряхивают ее, чтобы шоколад полностью распределился по всем узорам. Затем излишний шоколад выливают. На внутренних стенках формы образуется слой шоколада толщиной 2-3 мм. После охлаждения и затвердения шоколада форму освобождают от зажимов, открывают и вынимают фигурку. Чаще всего из шоколада готовят барельефы при помощи металлических форм.

Для получения плоских тонких фигурок темперированный шоколад выливают на пергамент слоем 2--3 мм, дают немного застыть и выемкой вырубают различные фигурки.

Для отсадки темперированный шоколад выкладывают в корнетик и отсаживают на пергамент в виде сплошных рисунков и так называемых усиков. Из темперированного шоколада, отлитого в брусок, а затем охлажденного до почти полного затвердения, нарезают ножом тонкие широкие стружки, которые при падении сворачиваются в трубочки.

### 3. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов.

Участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

Принять участие в разработке ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов

Принять участие в контроле качества и безопасности приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

В отчете представить ассортимент отделочных полуфабрикатов и их назначение в виде таблицы:

Таблица 2- Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Наименование отделочных полуфабрикатов	Использование в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий
Сиропы	пропитка, глазирование
Помада	глазирование
Желе	глазирование
Глазурь	глазирование
Кремы сливочные	украшение изделия, склеивание и смазывание пластов, наполнение полостей выпеченных полуфабрикатов
Кремы белковые	отделка и наполнение изделий
Заварные кремы	склеивание пластов и наполнение закрытых полостей

## **Раздел 5. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов**

1. Выполнение должностных обязанностей на рабочем месте по приготовлению пирожных и тортов в производственных помещениях кондитерского цеха.

Приобретение навыков расчета массы сырья пирожных и праздничных тортов

Должностные обязанности

Обязанности кондитера делятся на:

2.1. Профессиональные обязанности:

- приготовление кондитерских изделий в соответствии с утвержденным ассортиментом, рецептом и нормами выпечки;
- приготовление кремов, сиропов, окрашивание крема специальными красителями в соответствии с нормами и правилами;
- работа с бисквитами, придание им нужной формы и размера для различных видов выпечки;

- намазывание крема на коржи тортов и пирожных вручную с помощью специальных кондитерских инструментов или с использованием оборудования, контроль толщины слоя крема;
- наполнение кондитерских изделий начинкой и сиропами;
- взвешивание изготавливаемой продукции;
- изготовление полуфабрикатов для определенных видов выпечки;
- изготовление печенья вручную или с помощью машины;
- изготовление сэндвичей в машине;
- контроль за работой машины;
- затаривание выпускаемой продукции.

## 2.2. Обязанности работника организации:

- соблюдение внутренних уставов и правил организации, правил техники безопасности, санитарии и противопожарной безопасности;
- выполнение поручений и приказов руководства в рамках обязанностей кондитера, представленных в данной должностной инструкции;
- выполнение требований по сдаче и приемке смены, поддержание чистоты на рабочем месте, обеспечение стерильности инструментов, посуды и оборудования;
- ведение технической отчетности.

## 2. Анализ организации рабочих мест по приготовлению пирожных и праздничных тортов

Основными технологическими стадиями приготовления пирожных и тортов являются приготовление выпеченных полуфабрикатов, их охлаждение, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабрикатами, упаковывание и хранение.

Учитывая большое многообразие ассортимента тортов и пирожных, рассмотрим технологические аспекты производства наиболее распространенных видов кондитерских изделий – бисквитных и песочных.

***Приготовление выпеченных полуфабрикатов.*** Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов состоит в приготовлении теста, его формовании, выпечки и охлаждении.

Бисквитный полуфабрикат – это пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем. Его получают сбиванием яичного белка с сахаром-песком с последующим перемешиванием сбитой массы с мукой и выпечкой полученного теста.

В зависимости от входящих в бисквитное тесто компонентов и способа производства вырабатывается бисквит (основной), бисквит с какаопорошком,

бисквит с орехом, бисквит с изюмом, бисквит с орехом и изюмом, бисквит со сливочным маслом, бисквит круглый «Буше».

Наиболее распространенным является периодический способ получения бисквитного теста под давлением. В герметически закрытой камере сбивается смесь яичного меланжа с сахаром-песком под постоянным давлением 0,15 МПа в течение 10...15 мин. Затем давление снимается, и готовая сбитая масса увеличивается в объеме в 2,5...3 раза. К готовой массе добавляется мука, и смесь сбивается без давления в течение 15 с.

Замес бисквитного теста традиционным способом производят в сбивальных машинах вертикального типа. Меланж с сахаром-песком сбивается 25...45 мин. Сбивание массы производится сначала на малой частоте вращения венчика, затем частоту увеличивают до 250...300 об/мин на вертикальных машинах и до 240 – на горизонтальных. Готовность массы определяется по увеличению ее объема в 2,5...3 раза, приобретению светлокремowego оттенка, полному растворению сахара-песка до исчезновения крупинок. Затем вводится мука и перемешивается быстро со сбитой массой не более 15 с. Более длительный (свыше 15 с) замес теста может привести к его оседанию, так как пузырьки воздуха, которыми оно насыщено в процессе сбивания, будут улетучиваться, и бисквит получается плотным. При получении бисквитного теста в вертикальных машинах, не имеющих крышек, емкость машины используется на 75 %, иначе тесто будет разбрызгиваться. В горизонтальных машинах с крышками емкость используется на 85...90 %. Влажность бисквитного теста – 36...38 %, температура 20...25 °С, плотность 450...500 кг/м<sup>3</sup>.

Готовое тесто выгружается в емкость и направляется на формование. Песочный полуфабрикат – это рассыпчатый полуфабрикат, содержащий большое количество сахара и жира, вырабатываемый без добавок и с добавками ореха и какао-порошка.

Для песочного теста используется мука с содержанием клейковины 28...34 % обязательно слабого качества. При большом количестве и силе муки тесто получается затяжистым. При слишком малом количестве слабой клейковины тесто получается крошливым. В этом случае надо снизить количество сахара до 10 % против предусмотренного рецептурой и увеличить продолжительность замеса. Тесто готовится на химических разрыхлителях. Эссенция желательна ванильная или ромовая. Цитрусовые эссенции придают песочному полуфабрикату нехарактерный для него аромат. При использовании песочного полуфабриката для изделий с ароматизированным кремом или желе дозировку эссенции надо уменьшить.

Соль требуется самого тонкого помола, чтобы при замесе она легко растворялась в тесте. При наличии крупной соли ее следует предварительно измельчить.

Замес песочного теста производится в тестомесильных машинах периодического действия любой конструкции. Песочное тесто должно быть однородным, без комочков, пластичной консистенции.

В месильной машине жир и сахар-песок перемешиваются 15...30 мин, затем вводится постепенно меланж и остальное сырье по рецептуре, кроме муки. Масса перемешивается до однородной консистенции. В конце замеса вводится мука. Увеличение продолжительности замеса с мукой может привести к образованию затянутого теста, так как повышается набухаемость клейковины.

**Формование.** Готовое тесто поступает на прокатку, где его раскатывают до определенной толщины на пласти механизированным или ручным способом. Перед раскаткой порцию теста формируют в виде прямоугольника. На разделку рекомендуется брать тесто массой 3...4 кг. Получающиеся обрезки кладут в следующую порцию теста.

При приготовлении нарезных пирожных острием ножа на тестовой заготовке делают наколы для предотвращения вздутия.

Тесто для колец, звездочек, полумесяца раскатывают толщиной 6...7 мм и потом жестяными выемками формируют. Тесто для корзиночек раскатывают до толщины 7...8 мм, затем накладывают на гофрированные металлические формочки, прижимая к дну и боковым поверхностям. Для трубочек пласт теста раскатывают до 3 мм, разрезают на полоски, шириной 65 и длиной 105 мм, накладывают на трубочки из белой жести и края склеивают.

Для изготовления отдельных деталей к тортам (больших ручек к бисквитно-кремовым корзинкам, палок, скамеечек и т.д.) применяется песочное тесто с меньшим содержанием влаги. В данном случае к небольшому куску приготовленного теста дополнительно подмешивают муку. Тесто становится крутым, и из него легко формируются требуемые детали.

Разделку теста следует производить при температуре помещения 16...20 °С, так как при более высокой температуре масло в тесте находится в размягченном состоянии и недостаточно прочно связано с ним. Такое тесто крошится при раскатывании, а изготовленные из него изделия – жесткие.

**Выпечка и разделка.** Разделанное и отформованное тесто сразу направляется на выпечку. Если произойдет задержка перед посадкой в печь, то его следует поместить в стороне от печи, в прохладном месте. Листы для выпечки песочного теста дополнительно не смазываются жиром, так как жирное песочное тесто к листу не прилипает. Далее пласти теста укладываются на лист или в формочку и направляются на выпечку.

Выпечка производится в печах любой конструкции при температуре 200...225 °С в течение 10...12 мин. Толстые пласти выпекаются при пониженной



температуре, а тонкие – при повышенной. В условиях высокой температуры толстые пласты сверху подгорают, а внутри образуется закал.

Продолжительность выпечки лепешек – 10...13 мин, корзиночек, колец, полумесяцев – 12...15 мин.

При необходимости выпечки в одной печи нескольких полуфабрикатов (бисквитного и др.), требующих выпечки при более низкой температуре, песочный полуфабрикат выпекают и при пониженной температуре, но не ниже 210 °С, при этом продолжительность выпечки увеличивается.

Выпеченный полуфабрикат разрезается в продольном и поперечном направлениях дисковыми ножами.

**Охлаждение** осуществляется до температуры 25 °С в условиях цеха или камере. Влажность песочного полуфабриката составляет 4...7 %.

### 3. Участие в организации технологического процесса приготовления сложных пирожных и праздничных тортов

Пирожные и торты занимают значительное место в ассортименте мучных кондитерских изделий (около 34,5%).

Отличительные особенности изделий данного вида заключаются в более высоком содержании сахара-песка и жира и меньшем содержании муки, чем в остальных мучных кондитерских изделиях. Изделия характеризуются значительным содержанием влаги. В связи с этим они имеют небольшую стойкость при хранении - в течение нескольких дней.

Пирожные и торты изготавливаются штучно с тщательной художественной отделкой поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Вкус, запах и цвет тортов и пирожных отличает большое разнообразие, и они должны соответствовать данному наименованию. Торты и пирожные должны быть без посторонних запахов и привкусов. Наличие посторонних включений и хруста в пирожных и тортах не допускается.

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.

Пирожные и торты отличаются большим содержанием крема (23... 40%). В последние годы вырабатываются пирожные и торты со значительно меньшим количеством крема. Для этого используются фрукты и ягоды в натуральном и консервированном виде.

Пирожные и торты имеют наименования и отличаются по виду выпеченного полуфабриката, применяемого в качестве основы изделия, характеру отделки или форме и рисунку готового изделия.

В настоящее время в этой группе вырабатывается около 80% тортов и 20% пирожных.

Пирожные - это кондитерские изделия небольшого размера массой 35... 110 г, приготовленные из выпеченных полуфабрикатов, заполненных или

прослоенных кремом, фруктовой или помадной начинками, украшенные сверху кремом, фруктами, глазированные глазурью или обсыпанные сахарной пудрой, ореховой крошкой и др.

Десертные или мелкоштучные пирожные выпускаются массой 10... 12 г и укладываются в коробочки в виде смесей различных пирожных (около 9 наименований) или одного вида.

В зависимости от вида выпеченного полуфабриката пирожные подразделяются на бисквитные, песочные, слоеные, вафельные, ореховые, воздушные, крошковые, заварные, сахарные и комбинированные.

По форме пирожные могут быть круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, конусными и фигурными (треугольники, рожки, муфточки, бантики, калачики и т. д.).

Торты значительно отличаются от пирожных размерами, высокой художественной отделкой и массой (от; 250 г до 5,0 кг).

Торты по основе выпеченного полуфабриката делятся на бисквитные, песочные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные, в том числе воздушно-ореховые, крошковые и комбинированные из различных полуфабрикатов.

Основными технологическими стадиями приготовления пирожных и тортов являются приготовление выпеченных полуфабрикатов, их охлаждение, приготовление отделочных полуфабрикатов, отделка полуфабрикатами, упаковывание, хранение.

#### 4. Разработка ассортимента пирожных и праздничных тортов Участие в контроле качества и безопасности приготовления сырья пирожных и праздничных тортов

Таблица 3- Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничных тортов.

Ассортимент пирожных и праздничных тортов	Сроки реализации	Показатели качества
- с заварным кремом, со взбитыми сливками	6 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах
- с творожным кремом;	24 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах
. - шоколадно-вафельных, вафельных с пралиновыми и	30 сут	Внешний вид Цвет Вкус и запах

жировыми отделочными полуфабрикатами		
s - со сливочным кремом;	36 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах
s - с белково-сбивным (в том числе суфле, желеино-сбивным кремом, фруктово-сбивным кремом), фруктовой отделкой и без отделки;	72 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах
s - со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при наличии холодильника	120 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах
s. - песочных с фруктовыми джемами	7 сут	Внешний вид Цвет Вкус и запах
s - со сливочным кремом, содержащим сорбиновую кислоту, при отсутствии холодильников и при температуре не выше 20 °С;	36 ч	Внешний вид Цвет Вкус и запах

## **Заключение**

Проходя данную практику, я ознакомился: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### Список использованных источников

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : ИЦ "Академия", 2016. - 384 с. : ил. - (ПО)
2. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / И. Ю. Бурчакова. - Москва : ИЦ "Академия", 2016. - 240 с. : ил.
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 350 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
4. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 328 с. : ил. - (Учеб. изд-я для СПО)
5. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. для нпо / Н. Г. Бутейкис. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 304 с. : ил. - (Общественное питание).
6. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст] : учеб. для нпо. - 2-е изд., стереотип. - Москва : ИЦ "Академия", 2012. - 160 с. : ил. - (Повар, кондитер).
7. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 4-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2014. - 80 с. : ил. - (Кондитер. Повышенный уровень)
8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю . Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2012
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник /Л.А. Радченко - Ростов-на-Дону: Феникс,2015

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий 2015 г.

**Технологическая карта № 1**  
**Булочка «Веснушка»**

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	350,0	299,2
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	7,1	6,0
Дрожжи прессованные	25,00	10,7	2,6
Соль	96,50	3,6	3,4
Сахар-песок	99,85	35,7	35,6
Маргарин	84,00	32,1	26,9
Меланж (для смазки)	27,00	10,7	2,8
Изюм	80,00	17,9	14,3
Итого сырья		467,8	391,2
Выход	65,00	500,0	325,0

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные жиром, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем.

Выпекают при температуре 185-215 °С в течение 30-40 мин.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий 2015 г.

**Технологическая карта № 2**  
**Булочка «Октябренок»**

Масса 80 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта.	85,50	529,7	452,9
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	10,8	9,2
Сахар-песок	99,85	64,9	64,8
Масло растительное	100,00	16,2	16,2
Молоко сухое обезжиренное	95,00	108,1	102,7
Дрожжи прессованные	25,00	16,2	4,0
Соль	96,50	8,1	7,8
Итого сырья		754,0	657,7
Выход	61,00	800,0	488,0

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 50-70 мин. Выпекают в увлажненной камере 14-16 мин при температуре 180-190 °С.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий 2015 г.

**Технологическая карта № 3**  
**Булочка с маком**

Масса 100 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	750,0	641,2
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	31,3	26,7
Сахар-песок	99,85	46,9	46,8
Маргарин	84,00	23,4	19,6
Дрожжи прессованные	25,00	11,7	2,9
Соль	96,50	11,7	11,2
Мак (для отделки)	96,50	5,5	5,2
Итого сырья		880,5	753,9
Выход	60,00	1000,0	600,0

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40-50 мин. Поверхность смачивают водой, посыпают маком. Выпекают в увлажненной камере 21-23 мин при температуре 170-200 °С.



Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий 2015 г.

**Технологическая карта №4**  
**Пирог домашний с маком**

Весовой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1 кг готовой продукции, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	380,0	324,9
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	20,0	17,1
Сахар-песок	99,85	225,0	224,6
Маргарин	84,00	150,0	126,0
Меланж	27,00	140,0	37,8
Меланж (для смазки)	27,00	10,0	2,7
Мак	95,50	90,0	85,9
Вино десертное	0,00	19,0	0,0
Мед натуральный	78,00	19,0	14,8
Какао-порошок	95,00	2,0	1,9
Соль	96,50	4,0	3,8
Дрожжи прессованные	25,00	25,0	6,2
Итого сырья		1084,0	845,9
Выход готовой продукции		1000,0	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Дрожжевое тесто раскатывают в виде пласта толщиной 15 мм и разделяют на полосы шириной 120 мм, на середину которых равномерно размещают начинку. Один край полосы смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем.

Выровненный растягиванием жгут смазывают с одной стороны меланжем, разрезают на куски определенной массы, которые закручивают смазанной стороной в форме круглого пирога, укладывают на лист и после расстойки выпекают 30-40 мин при температуре 180-200 °С. После охлаждения пирог промачивают сиропом а поверхность глазируют теплой помадой с какао-порошком.

Для приготовления начинки подготовленный мак заливают водой и доводят до кипения. После этого воду сливают, мак охлаждают, перемешивают с сахаром, пропускают через мясорубку и смешивают с медом.

Для приготовления помады сахар-песок и воду в соотношении 3:1 доводят до кипения в открытом котле при помешивании, снимая образующуюся пену. Затем закрывают котел крышкой, уваривают сироп до температуры 122,6°С (проба на средний шарик). В конце варки рекомендуется добавить кислоту. Горячий сироп выливают слоем 20-30 мм на стол с мраморной крышкой и охлаждают до температуры 35-45 °С в

течение 40-45 мин. Охлажденный сироп взбивают во взбивальной машине в течение 15-20 мин или вручную на столе с помощью лопатки. Готовую помаду оставляют для созревания на 12-24 ч. Перед использованием разогретую помаду перемешивают с какао-порошком до однородной массы.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий 2015 г.

**Технологическая карта № 5**  
**Круассаны**

Масса 65 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ,%	Расход сырья на 10 шт.готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Мука Пшеничная	85,50	500	427,50
Масло сливочное	84,00	200	168
Яйца куриные	27,00	55	14,8
Сахар-песок	99,85	50	49,9
Соль	96,50	10	9,6
Молоко 3,5%	11,50	125	14,3
Дрожжи прес	25,00	20	5
Итого сырья		857	689,1
Выход		1010	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

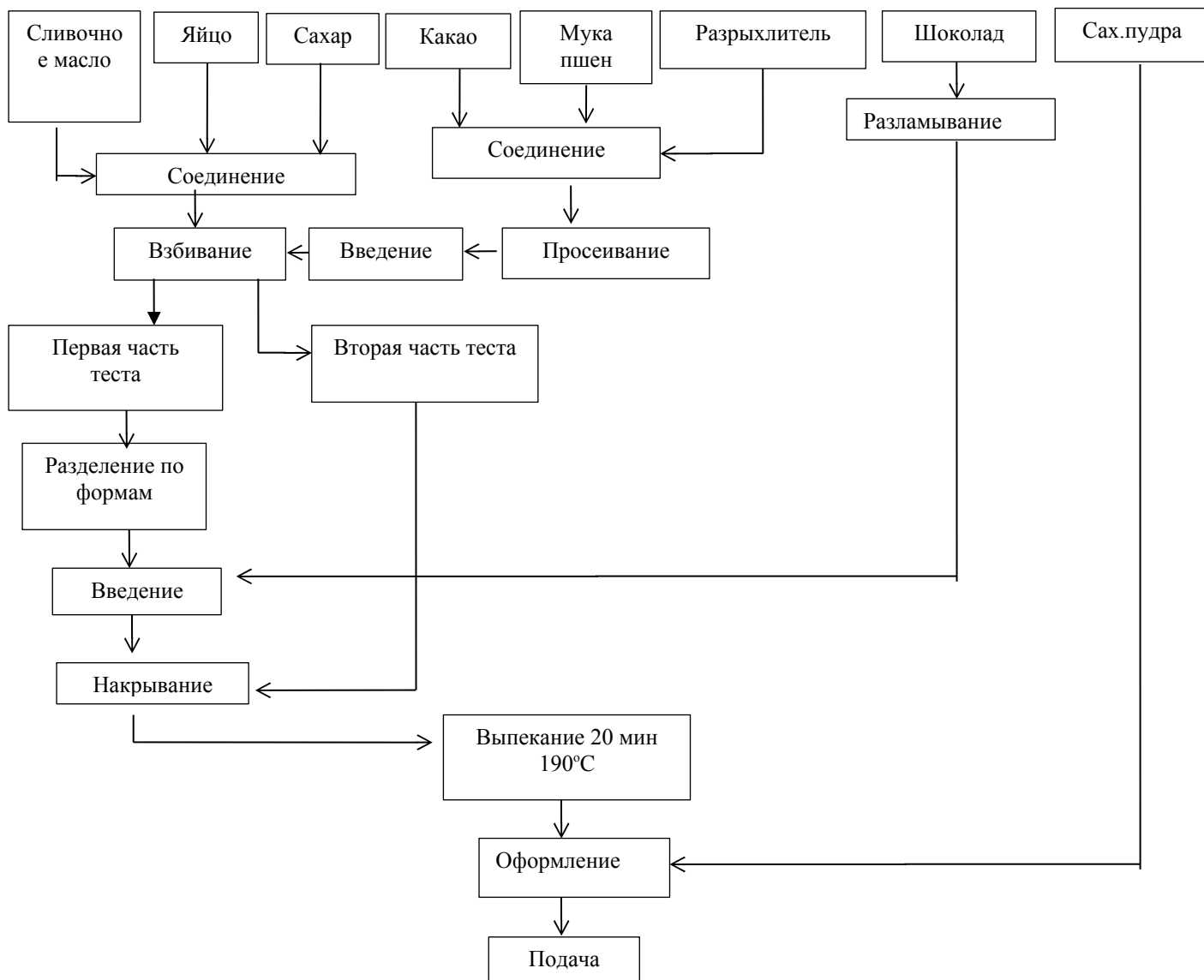
**Технология приготовления:** Муку соединить с дрожжами, солью, сахаром. Воду соединить с молоком и яйцом. Тесто раскатать с маслом.

После этого раскатайте тесто в четвертый раз в прямоугольник размером 30 х 75 см и 4 мм толщиной. Большим ножом разрежьте тесто пополам вдоль. Обрежьте неровные края.

Теперь каждую полосу нужно нарезать на 6-7 равнобедренных треугольников. Сформируйте круассан.

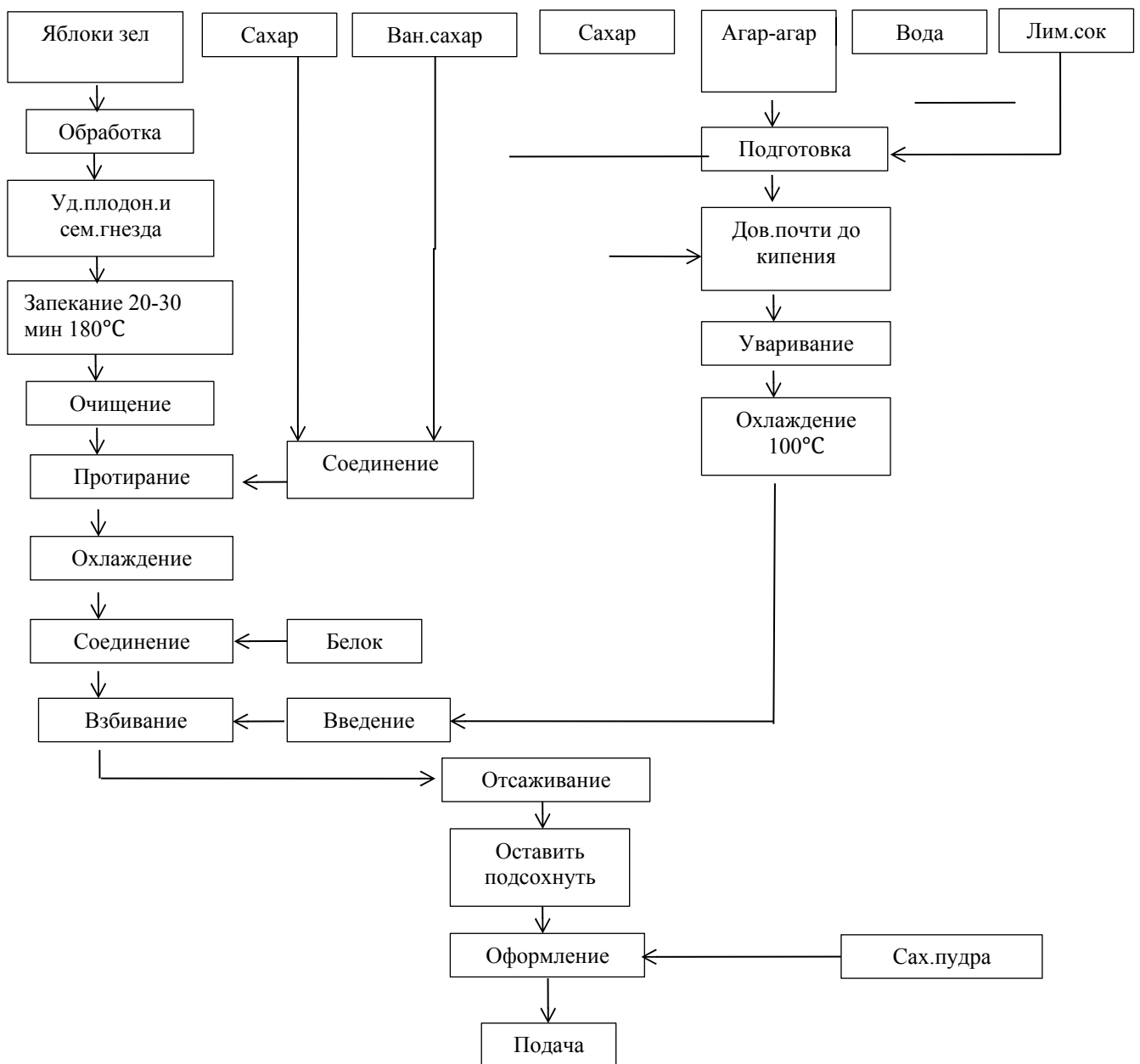
Смажьте яйцом. Выпекать 220-230°C. 18-20 минут до золотистого цвета. Охлаждайте на решетках.

## Приложение Е



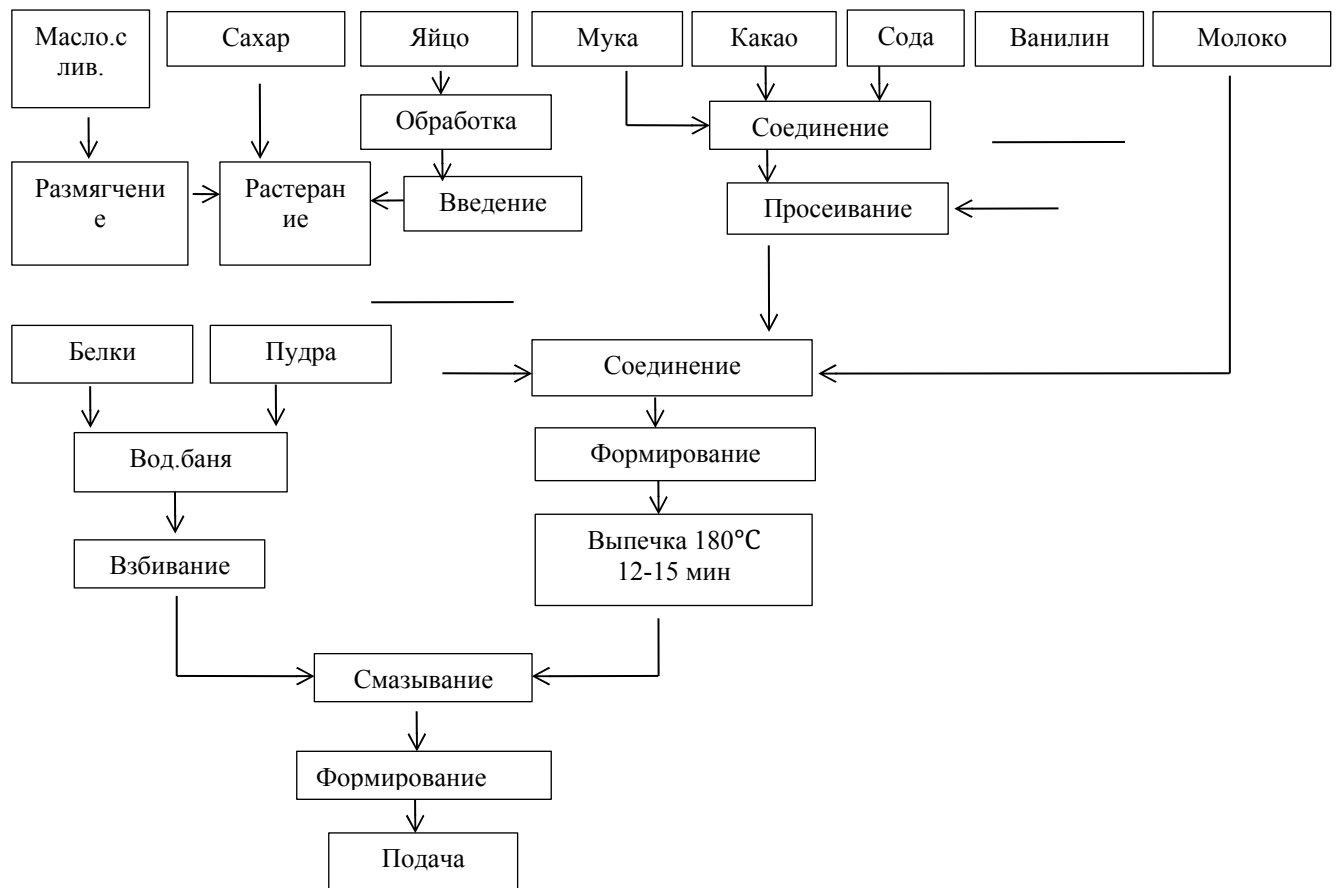
Технологическая схема №1  
«Маффин шоколадный»

## Приложение Ж



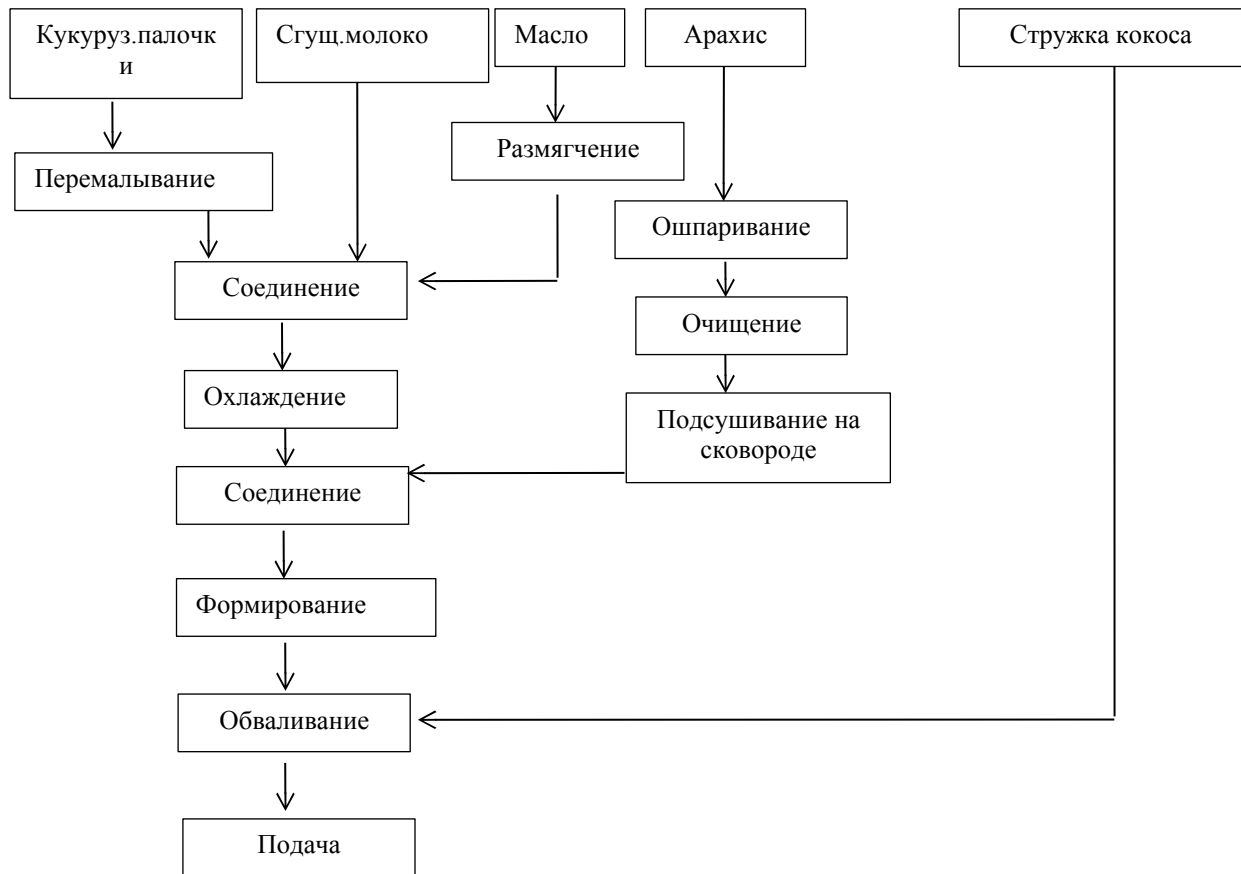
Технологическая схема №2  
«Зефир яблочный»

## Приложение И



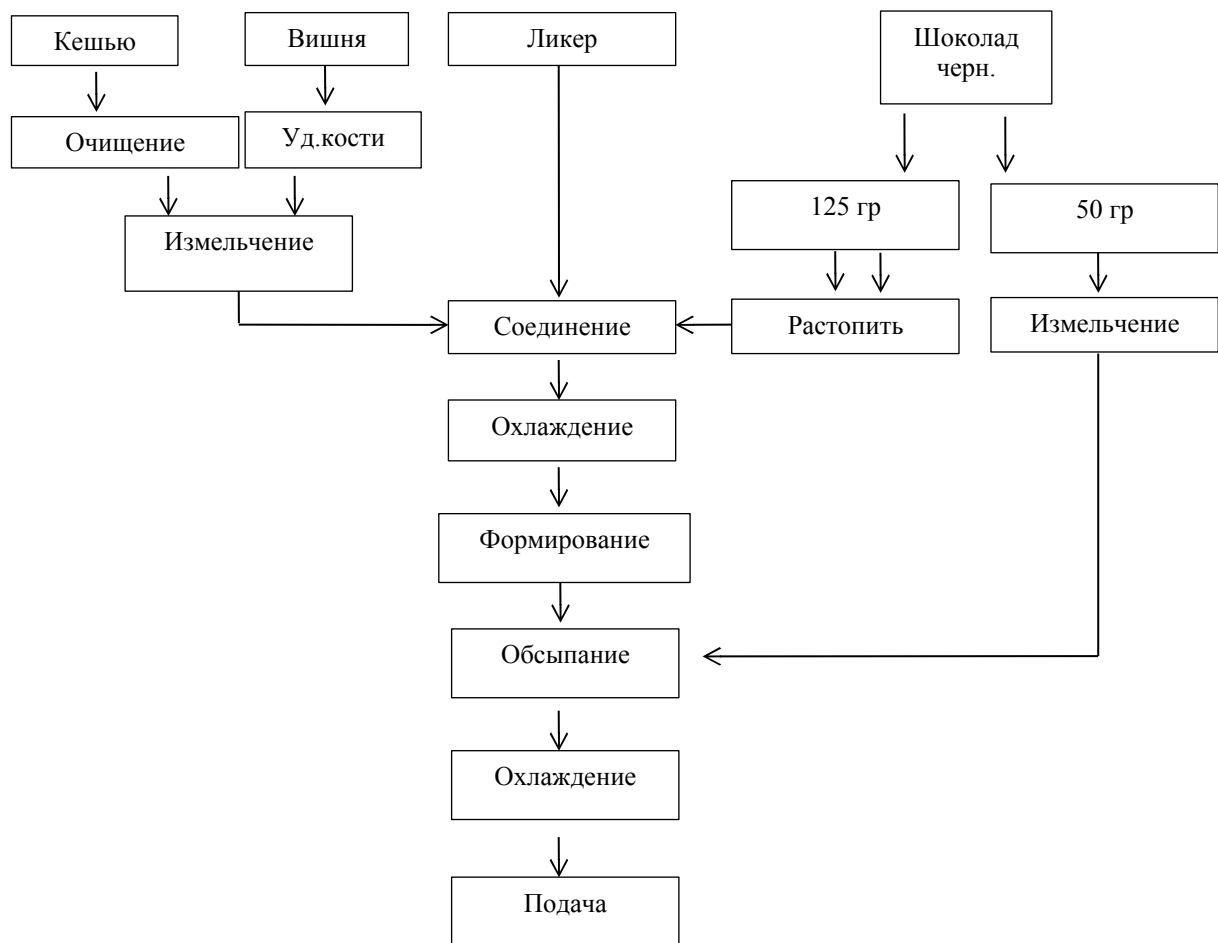
Технологическая схема №3  
Пирожное «Вупи» с меренгой

## Приложение К



Технологическая схема №4  
«Рафаэлло»

## Приложение Л



Технологическая схема №5  
Шоколадные трюфели



Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 6**  
**Маффин шоколадный**

Масса 70 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ,%	Расход сырья на 10 шт.готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Масло слив	84,00	50	42
Сахар	85,50	50	42,7
Яйцо	27,00	40	10,8
Мука	85,50	120	102,6
Разрыхлитель	80,00	3	2,4
Какао-порошок	95,00	50	47,5
Шоколад черн	99,10	60	59,4
Сах.пудра	99,85	20	19,9
Итого сырья		390	327,3
Выход		350	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Включить духовку для предварительного разогрева до 180 градусов. Застелить бумажными розетками 12 формочек для маффинов. В большую миску сложить сливочное масло (маргарин), яйцо и насыпать сахар и какао. Сверху насыпать муку и разрыхлитель, перемешать миксером на медленной скорости до однородного состояния. Половину теста распределить по формочкам. Шоколад разломать на 8 кусочков и слегка вдавить в шоколадное тесто, сверху выложить оставшееся тесто. Поместить заготовки в разогретую духовку и выпекать маффины около 20 минут, до чистой деревянной палочки. Готовые маффины с шоколадом достать из форм, дать постоять пару минут, а затем посыпать сахарной пудрой. Подавать маффины с шоколадом горячими.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 7**  
**Зефир яблочный**

Масса 40 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Яблоки зелен.	20,00	830	166
Сахар	99,85	725	723,9
Белок	27,00	23	6,2
Сок лимон	10,00	20	2
Агар-агар	85,50	8	6,84
Пудра сах.	99,85	20	19,97
Итого сырья		1626	924,9
Выход		1600	

Зав. производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Приготовим яблочное пюре. 4 кислых крупных яблока моем, разрезаем пополам удаляем сердцевину и плодоножку. запекаем в духовке 20-30 минут, до готовности. Пока яблоки варятся, замачиваем агар-агар. Для этого наливаем в кастрюлю 140 миллилитров воды, добавляем 20 миллилитров лимонного сока и 8 граммов агар-агара, перемешиваем и отставляем в сторону. Готовые яблоки очищаем от кожицы и протираем через сито. Добавляем 250 граммов сахарного песка и 10 граммов ванильного сахара, перемешиваем. Оставляем остывать приблизительно на 1 час. Через час кастрюлю с агар-агаром ставим на огонь, доводим почти до кипения, добавляем 475 граммов сахара и все время перемешиваем до полного растворения сахара. Увариваем сироп до пробы на тонкую нить (до 110 градусов), время от времени перемешивая. Снимаем с огня и даем немного остыть, приблизительно до 100 градусов. Пока сироп остывает, взбиваем миксером остывшее яблочное пюре, в процессе взбивания, в два приема добавляем один яичный белок. Продолжаем взбивать до получения белой пышной массы. Масса увеличилась в объеме в 2,5 раза. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой добавляем остывший до 100-105 градусов сироп. Взбиваем до получения белой пышной и плотной массы (масса увеличивается в объеме в 2,5 раза). Перекладываем зефирную массу в кондитерский мешок с зубчатой насадкой и отсаживаем на бумагу для выпечки пирожные одинакового размера. Оставляем зефир при комнатной температуре на сутки, чтобы он немного подсох. Подсохший зефир посыпаем сахарной пудрой. Склеиваем попарно, выкладываем на блюдо.

## Приложение II

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

### Технологическая карта №8 Пирожное «Вупи» с меренгой

Масса 35 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Масло.слив.	84,00	80	67,2
Яйцо	27,00	80	21,6
Молоко	11,50	100	11,5
Сахар	99,85	100	99,8
Мука	85,50	130	111,1
Какао	95,00	60	57
Сода	50,00	7	3,5
Сах.пудр	99,85	160	159,7
Итого сырья		717	691,16
Выход		700	

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Масло вытащить из холода, пусть постоит. В чашке смешиваем муку, какао, соду и ванилин. В большой чаше размягченное масло растереть с сахаром, добавить 1 яйцо, перемешать. Далее поочередно частями добавлять сухую смесь и молоко. На смазанную бумагу на противне выложить столовой ложкой будущие печеньки. Выпекать при 180 градусах 12-15 минут. Пока готовятся - сделать меренгу. Для этого белки смешать с пудрой и поставить на водяную баню. Перемешивать до растворения пудры. Потом сразу же на водяной бане взбить миксером до загустения массы и снять с бани, взбивая до упругих пиков. Смазать печеньки меренгой и сложить в "сендвич".

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 9**  
**Рафаэлло**

Масса 30 г

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Кукуруз.палочки	85,50	52	44,4
Сгущеное молоко	74,00	40	29,6
Масло слиоч.	84,00	20	16,8
Кокос.струж	98,2	90	88,3
Арахис	97,50	70	68,2
Итого сырья		272	247,35
Выход		300	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Перемолоть кукурузные палочки через мясорубку. Добавить 5-6 ст. л. сгущенки и пол чайной ложки размягченного масла. Перемешать все компоненты в однородную массу. Отправить в холодильник на час, тогда тесто скрепится и легче будет формировать конфеты. Тем временем, пока застывает тесто, нужно поджарить арахис, остудить и снять шелуху. Через час достать тесто из холодильника. С помощью чайной ложки отщипнуть тесто, сформировать лепешку, на середину которой поставить арахис. Защипнуть края. Сформировать шарик. Обвалять в кокосовой стружке. Если есть форма для конфет, выкладываем туда свои произведения искусства. Отправляем в холодильник. Достаем за 5 минут до подачи на стол.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 10**  
**Шоколадный трюфель**

Масса 25 г

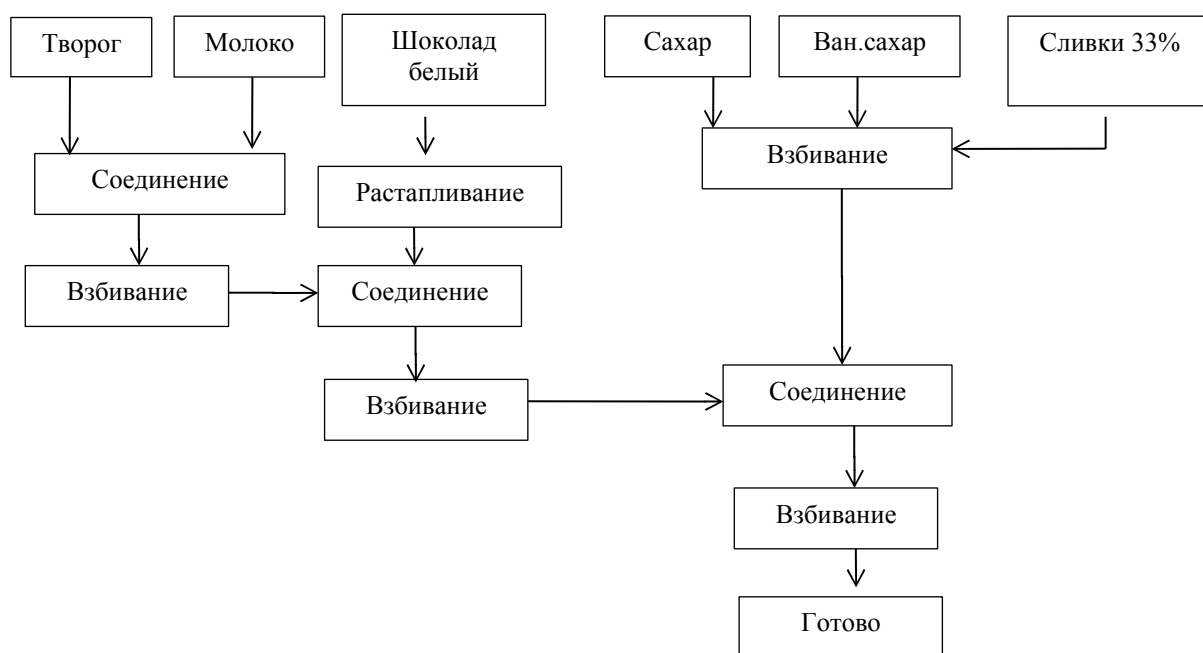
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Шоколад черн.	99,1	175	173,4
Ликер ирланд.сливоч.	70,00	15	10,5
Орехи кешью	97,50	100	97,5
Вишня сушен	83,00	85	70,5
Итого сырья		375	351,9
Выход		350	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:**

1. Мелко нарежьте орехи и вишню.
2. 50 г шоколада натрите на мелкой терке. 125 г шоколада разломайте на маленькие кусочки и растопите: в микроволновой печи (на средней мощности в течение 1-2 минут) или на паровой бане (над кастрюлей с горячей водой, не касаясь поверхности кипящей воды). Перемешайте до однородности.
3. Вмешайте в растопленный шоколад ликер, добавьте орехи и вишню. Остудите (примерно 30 минут).
4. Набирая по полной чайной ложке шоколадной смеси, сделайте шарики (получается около 15 конфет) и обваляйте их в тертом шоколаде. Выкладывайте на пергамент или на фольгу.
5. Поместите трюфели шоколадные на 30 минут в холодильник (или до тех пор, пока они не застынут).



Технологическая схема №6  
«Крем сливочно-творожный с шоколадом»

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 11**  
**Крем «Шарлотт» (основной)**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Масло сливочное	84,00	422	354,4
Сахар-песок	99,85	375	374,4
Молоко	11,5	250	28,7
Яйца	27,00	75	18,7
Ванильная пудра	99,85	4	3,9
Вино десертное	30,00	1,6	0,48
Итого сырья		1127,6	781,06
Выход		1000	

Зав. производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:**

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105<sup>o</sup>C (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22<sup>o</sup>C.

Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95<sup>o</sup>C. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 2<sup>o</sup>C

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта №12**

**Крем «Новый»**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Масло сливочное	84,00	460	386,4
Сахар-песок	99,85	397	396,4
Молоко	11,50	190	21,8
Ванилин	99,85	0,4	0,3
Вино десертное	30,00	0,9	0,2
Коньяк	20,00	0,9	0,1
Итого сырья		1049,2	805,2
Выход		1000	

Зав. производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Крем «Новый» готовят так же, как крем «Шарлотт», (показано выше), только без яиц. Поэтому сахар с молоком уваривают до температуры 104-105<sup>a</sup>С (проба на тонкую нитку), процеживают, затем охлаждают до 20<sup>o</sup>С.



Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 13**  
**Крем «Гляссе»**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Масло сливочное	84,00	396	332,6
сахар-песок	99,85	396	395,4
яйца	27,00	240	64,8
ванильная пудра	99,85	4	3,9
вино десертное	30,00	2	0,6
Итого сырья		1038	797,3
Выход		1000	

Зав. производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Для этого крема готовят яично-сахарную массу. Варят вначале сахарный сироп: сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122\*С (проба на «средний шарик»). В это же время взбивают яйца для увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25°С. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, добавляют яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин. Этот крем характеризуется хорошими вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 14**  
**Крем белковый**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Сахар-песок	99,85	650	649
яичный белок	27,00	400	108
ванильная пудра	99,85	24	23,9
Итого сырья		1074	780,9
Выход		1000	

Зав. производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготовления сиропа, взбивания белков, соединения продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 122\*С (проба на «средний шарик»). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится расплывчатым. Если температура сиропа выше, то образуются комки и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при быстро вливании и недостаточно тщательном размешивании сиропа

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта №15**  
**Крем заварной**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная	85,50	70	59,8
сахар-песок	99,85	290	289,5
молоко	11,5	655	75,3
яйца	27,00	70	18,9
масло сливочное	84,00	25	21
Итого сырья		1110	464,5
Выход		1000	

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Муку прогревают при температуре 105°C до запаха каленого ореха и охлаждают. Яйца слегка взбивают и соединяют с подготовленной мукой, тщательно перемешивая, чтобы не было комков. Молоко с сахаром кипятят и тонкой струей постепенно вливают в массу из яиц и муки. Ставят на водяную баню и уваривают до загустения около 10 мин при температуре 95-100°C. Загустение крема происходит в результате клейстеризации муки. К готовому крему добавляют сливочное масло и быстро охлаждают. Этот крем не сохраняет форму, поэтому его используют только для смазки, склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов. Заварной крем имеет очень высокую влажность, поэтому быстро портится и скисает.

Таблица 2- Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Наименование отделочных полуфабрикатов	Показатели качества
Крем «Шарлотт» (основной)	Внешний вид: хорошо держит форму Цвет: желтоватый Консистенция: однородная пышная масса Вкус и запах: молочно ванильный
Крем «Новый»	Внешний вид: хорошо держит форму Цвет: молочный Консистенция: однородная пышная масса Вкус и запах: молочно, ванильный с оттенком винного запаха
Крем «Гляссе»	Внешний вид: хорошо держит форму Цвет: молочный Консистенция: однородная пышная масса Вкус и запах: с оттенком винного запаха
Крем белковый	Внешний вид: хорошо держит форму Цвет: белый, гляцевый Консистенция: однородная пышная масса Вкус и запах: яично-ванильный
Крем Заварной	Внешний вид: хорошо держит форму Цвет: белый Консистенция: однородная пышная масса Вкус и запах: яично-ванильный

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 16**  
**Кекс «Столичный»**

Масса 75 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 штук готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	233,9	199,9
Сахар-песок	99,85	175,5	175,2
Масло сливочное	84,00	175,4	147,3
Меланж	27,00	140,4	37,9
Соль	96,50	0,7	0,6
Изюм	80,00	175,4	140,3
Пудра рафинадная	99,85	8,2	8,2
Эссенция	0,00	0,7	0,0
Аммоний углекислый	0,00	0,7	0,0
Итого		910,9	709,7
Выход	88,0	750,0	660,0

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:**Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин, добавляют сахар песок и взбивают еще 5-7 мин, постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205-215 °С в течение 25-30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 17**

**Кекс «Весенний»**

Масса 100 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 штук готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	559,2	478,1
Сахар-песок	99,85	159,4	159,1
Масло сливочное	84,00	123,0	103,3
Меланж	27,00	111,8	30,1
Дрожжи прессованные	25,00	22,4	5,6
Соль	96,50	1,6	1,6
Изюм	80,00	55,9	44,7
Цукаты	83,00	28,0	23,2
Ядра орехов (сырые) для обсыпки	94,00	11,2	10,5
Пудра ванильная	99,85	3,7	3,7
Пудра рафинадная	99,85	11,2	11,1
Итого		1087,5	871,4
Выход	82,00	1000,0	820,0

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Кексы готовят из дрожжевого оперного теста . Его раскладывают в формы, смазанные жиром, и ставят для расстойки на 40-60 мин. Перед выпечкой поверхность теста смазывают меланжем, посыпают орехами, выпекают при температуре 210-220°С. Готовые изделия посыпают рафинадной пудрой.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 18**  
**Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)**

Масса 39 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	2733,0	2728,9
Белки яичные	12,00	775,0	93,0
Ванильная пудра	99,85	22,8	22,8
Масло сливочное	84,00	751,0	630,8
Коньяк или вино десертное	0,00	2,9	0,0
Яйца	27,00	119,0	32,1
Молоко	12,00	445,0	53,4
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56		
Итого сырья		4848,7	8561,0
Выход готовой продукции	86,76	3900,0	3383,6

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Приготовить из взбитых белков воздушное тесто, выложить на противень в виде лепешек и испечь пирожные. Остывшие лепешки склеить попарно масляным кремом (Шарлотт) так, чтобы более светлые и ровные лепешки были сверху. До склеивания нижнюю лепешку можно немного подрезать. Воздушные пирожные можно приготовить со взбитыми сливками. Сразу после выпечки на нижней стороне лепешки сделать углубление, чтобы сливки лучше держались.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 19**

**Рулет клубничный**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ,%	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Яйца	27,00	120	32,4
Сахар	99,85	100	99,85
Ваниль	99,85	5	4,9
Мука	85,50	170	145,3
Клубничный джем	10,00	90	9
Итого сырья		485	291,45
Выход		460	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** 1.Разогрейте духовку до 190 градусов. Миксером взбейте яйца с сахаром и щепоткой соли в течение 10-15 минут, чтобы масса стала достаточно густой. Добавьте ваниль.2. Аккуратно добавляйте порциями просеянную муку и медленно перемешайте тесто до однородности.3. Выложите тесто в форму или на противень, покрытый пергаментом. Распределите равномерным, относительно тонким слоем.4. Выпекайте 15-20 минут, не открывая духовку (поверхность готового бисквитного коржа должна быть светло-коричневой).5. Посыпьте большой лист пергамента сахаром и аккуратно переложите (переверните) на него бисквит бумагой вверх. 6. Снимите бумагу и смажьте бисквит джемом (если джем слишком густой, можно его немного разогреть в кастрюльке).7. Обратной стороной ножа продавите полосу вдоль меньшей стороны бисквита (на расстоянии 1,5-2 см от края) и сверните бисквит рулетом.8. Остудите бисквитный рулет, выложите на тарелку «швом» вниз и посыпьте сахарной пудрой. Можно взбивать яйца с сахаром, удерживая миску над слабо кипящей водой (на «водяной бане»): взбивайте яйца 5-7 минут (до тех пор, пока масса не загустеет), затем поставьте миску на стол и взбивайте еще 2 минуты, чтобы смесь полностью остыла. Этот способ дает более устойчивую яичную массу. Начинкой для бисквитного рулета может послужить не только джем, но и готовая шоколадная паста.



Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 20**  
**Пирожное «Пирамида»**

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	82.0	70.1
Сахар-песок	99.85	1308.0	1306.0
Белки яичные	12.00	245.0	29.4
Ядра миндаля (сырые)	94,00	307.0	288.6
Масло сливочное	84.00	1389.0	1166.8
Яйца	27.00	62.0	16.7
Молоко	12.00	420.0	50.4
Агар	85.00	0.9	0.8
Пудра ванильная	99.85	7.7	7,7
Какао-порошок	95.00	139.0	132.1
Глазурь шоколадная	99.10	1040.0	1030,6
Итого сырья	-	5000,6	4099,2
Выход готовой продукции	85.63	4500.0	3853.4

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** Миндальный полуфабрикат круглой формы отделан кремом в виде спирали. Поверхность заглазирована шоколадной глазурью.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 21  
Торт «Бисквитно-кремовый»**

Масса 1 кг и менее

наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1108,0	947,3
Крахмал картофельный	80,00	274,0	219,2
Сахар-песок	99,85	3955,0	3949,1
Меланж	27,00	2279,0	615,3
Эссенция	0,00	13,6	0,0
Масло сливочное	84,00	1714,0	1439,8
Пудра ванильная	99,35	15,8	15,8
Коньяк или вино десертное	0,00	104,3	0,0
Яйца	27,00	273,0	73,7
Молоко	12,00	1024,0	122,9
Эссенция ромовая	0,00	3,9	0,0
Коньяк	0,00	116,0	0,0
Какао-порошок	95,00	20,0	19,0
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56		
Фрукты	70,00	179,0	125,3
Итого сырья		11079,6	7527,4
Выход готовой продукции	70,08	10000,0	7007,5

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Приготовление теста. Меланж с сахаром-песком без подогрева или (для ускорения взбивания) с предварительным подогревом до 40°C взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 мин до увеличения объема в 2.5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, эссенцию и перемешивают не более 15 секунд. Муку следует вводить в 2-3 приема. Формование. Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на 3/4 высоты, чтобы тесто при подъеме не перевалилось через борта.

Выпечка. Продолжительность выпечки 50-55 мин при температуре 195- 200°C или 40-45 мин при температуре 205-225°C. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин, вынимают из противней или форм и выстаивают 8-10 ч при температуре 15-20°C. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Слой бисквитного полуфабриката соединены кремом. Поверхность покрыта и украшена кремом и фруктами. Боковые поверхности покрыты кремом и обсыпаны бисквитной крошкой.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 22**

**Торт «Ягодка»**

Масса 0,25 кг

наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	903,0	772,1
Крахмал картофельный	80,00	223,0	178,4
Сахар-песок	99,85	2471,0	2467,3
Меланж	27,00	1853,0	501,7
Эссенция	0,00	11,1	0,0
Масло сливочное	84,00	658,0	552,7
Пудра ванильная	99,85	6,4	6,4
Яйца	27,00	104,0	28,1
Молоко	12,00	390,0	46,8
Сироп клубничный или вишневый	70,00	787,0	550,9
Агар	85,00	8,0	6,8
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56		
Начинка фруктовая	74,00	1799,0	1331,3
Фрукты	70,00	1248,0	873,6
Итого сырья		10466,5	7316,1
Выход готовой продукции	68,11	10000,0	6811,0

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Приготовление теста. Меланж с сахаром-песком без подогрева или (для ускорения взбивания) с предварительным подогревом до 40°C взбивают во взбивальной машине вначале при малом, затем при большом числе оборотов в течение 30-40 мин до увеличения объема в 2.5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют муку, смешанную с картофельным крахмалом, эссенцию и перемешивают не более 15 секунд. Муку следует вводить в 2-3 приема. Формование. Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на 3/4 высоты, чтобы тесто при подъеме не перевалилось через борта.

Выпечка. Продолжительность выпечки 50-55 мин при температуре 195- 200°C или 40-45 мин при температуре 205-225°C. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин, вынимают из противней или форм и выстаивают 8-10 ч при температуре 15-20°C. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают. Слои бисквитного полуфабриката пропитаны клубничным или вишневым сиропом, соединены кремом и фруктовой начинкой. Поверхность покрыта кремом и желе, отделана фруктами или цукатами. Боковые поверхности отделаны кремом и бисквитной крошкой.

Кондитерский цех ООО «Черри мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 23**

**Торт «Слоеный с кремом»**

Масса 2 кг и менее

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4093,0	3499,5
Масло сливочное	84,00	4271,0	3587,6
Меланж	27,00	207,0	55,9
Соль	96,50	32,7	31,6
Кислота лимонная	98,00	5,4	5,3
Сахар-песок	99,85	1543,0	1540,7
Яйца	27,00	926,0	250,0
Пудра ванильная	99,85	15,4	15,4
Коньяк или вино десертное	0,00	7,7	0,0
Пудра рафинадная	99,85	154,0	153,8
Итого сырья	-	11255,2	9139,8
Выход готовой продукции	87,10	10000,0	8710,1

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Замес теста. В холодную воду влетают раствор лимонной кислоты, добавляют меланж, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 мин до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 мин для набухания белков, затем делят на куски.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса. Влажность теста 41-44 %.

Подготовка масла. Сливочное масло нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы.

Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, подпыленной мукой, помещают на 30-40 мин в холодильную камеру с температурой 5-10°C для охлаждения масла до температуры 12-14°C. Слоение теста вручную. Куски теста формуют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают скалкой на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный пласт сливочного масла, концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Затем конверт подпыляют мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта сметают лишнюю муку и складывают его вдвое, чтобы оба конца пласта сошлись в середине, затем складывают еще раз вдвое и

помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 мин, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза.

Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Формование. После охлаждения слоеное тесто нарезают на куски по 2-5 кг и раскатывают скалкой в пласты для тортов и нарезных пирожных толщиной 4,5-5 мм. Подготовленный пласт укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. После подготовки пласт теста выстаивают в течение 15-20 мин. Поверхность пластов теста перед выпечкой накалывают ножом в нескольких местах.

Пласты слоеного полуфабриката соединены кремом. Верхняя и боковые поверхности покрыты кремом, отделаны крошкой слоеного полуфабриката и рафинадной пудрой.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 24**

**Торт шоколадный**

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ,%	Расход сырья на 10 шт. готовых изделий	
		В натуре	В сухих веществах
Мука	85,50	125	106,8
Какао-порошок	95,00	25	23,7
Разрыхлитель	99,85	5	4,9
Яйца	27,00	160	43,2
Сахар	99,85	220	219,6
Масло сливочное	84,00	225	189
Ванильный экстракт	99,85	4	3,9
Для шоколадной помадки:			
Какао-порошок	95,00	50	47,5
Сахарная пудра	99,85	125	124,8
Масло сливочное	84,00	80	67,2
Молоко	11,50	50	5,75
Итого сырья		1069	836,35
Выход		970	

Зав.производством

Калькулятор,технолог

**Технология приготовления:** 1.Разогрейте духовку до 180 градусов. Смажьте маслом две круглые формы (диаметром 20 см) и покройте пергаментом. Просейте в миску муку, какао и разрыхлитель. Добавьте яйца, сахар, масло, ваниль и взбейте все миксером до однородности. Вмешайте 2 ст. л. горячей воды. Если тесто не достаточно жидкое (оно должно капать с насадок миксера) добавьте еще 2 ложки горячей воды. Выложите тесто в две формы (поровну) и разровняйте поверхность.

2.Выпекайте 35-40 минут, чтобы коржи поднялись (они готовы, когда начинают отходить от боков формы).

3.Приготовьте шоколадный крем для торта. Просейте в миску какао и сахарную пудру. Добавьте масло и молоко. Взбейте до однородности. Если нужно, добавьте еще немного молока, чтобы помадка не была слишком густой. Остывшие коржи смажьте приготовленной шоколадной массой.

Кондитерский цех ООО «Черри Мерри»

Сборник рецептов хлебобулочных и кондитерских изделий ПОП 2015 г.

**Технологическая карта № 25**

**Торт «Колизей»**

Масса не менее 1 кг

наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4011,0	8429,4
Масло сливочное	84,00	3292,0	2765,3
Меланж	27,00	203,0	54,8
Сахар-песок	99,85	977,0	975,5
Патока крахмальная	78,00	489,0	381,4
Молоко цельное сгущенное с сахаром	74,00	301,0	222,7
Белки яичные	12,00	176,0	21,1
Агар	85,00	14,0	11,9
Соль	96,50	32,1	31,0
Кислота лимонная	98,00	15,7	15,4
Эссенция цитрусовая	0,00	7,0	0,0
Яйца (для смазки)	27,00	31,0	8,4
Сироп сахаро-агаровый № 64	80,00		
Фрукты из компота (яблоки, груши и др.)	17,00	1418,0	241,1
Итого сырья		10966,8	8158,0
Выход готовой продукции	77,50	10000,0	7749,6

Зав.производством

Калькулятор, технолог

**Технология приготовления:** Замес теста. В холодную воду влетают раствор лимонной кислоты, добавляют меланж, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 15-20 мин до получения однородной массы. Тесто оставляют на 30 мин для набухания белков, затем делят на куски.

Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса. Влажность теста 41-44 %.

Подготовка масла. Сливочное масло нарезают на куски, затем для связывания содержащейся в нем влаги перемешивают с мукой в соотношении 10:1 до получения однородной массы.

Подготовленное масло делят на куски, которым придают форму прямоугольных пластов толщиной 20 мм, и на доске, подпыленной мукой, помещают на 30-40 мин в холодильную камеру с температурой 5-10°С для охлаждения масла до температуры 12-14°С. Слоение теста вручную. Куски теста формируют в виде шара, делают крестообразный надрез и раскатывают скалкой на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней части и 17-20 мм к краям, получая при этом пласт крестообразной формы с четырьмя овальными концами. После раскатки с пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный пласт сливочного масла, концы теста заворачивают в виде конверта и защипывают. Затем конверт подпыляют

мукой и, начиная от середины, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта сметают лишнюю муку и складывают его вдвое, чтобы оба конца пласта сходились в середине, затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру на 30-40 мин, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатку, свертывание в четыре слоя и охлаждение теста повторяют еще три раза.

Готовое тесто должно иметь четко выраженные слои теста и жира, белый цвет с кремовым оттенком, эластичную, мягкую консистенцию.

Формование. После охлаждения слоеное тесто разрезают на куски по 2-5 кг и раскатывают скалкой в пласты для тортов и нарезных пирожных толщиной 4,5-5 мм. Подготовленный пласт укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. После подготовки пласт теста выстаивают в течение 15-20 мин. В центре верхнего пласта теста для слоеного полуфабриката торта «Колизей» вырезают отверстие и смазывают яйцом. Пласты слоеного полуфабриката соединены суфле, смешанным с яблоками, грушами или другими фруктами из компота. В центре верхней поверхности вырезано отверстие, которое заполнено фруктами из компота. Боковые поверхности покрыты суфле, обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката.



Таблица 3- Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничных тортов)

Ассортимент пирожных и праздничных тортов	Сроки реализации	Показатели качества
Торт «Бисквитно-кремовый»	36 часов	Внешний вид: изделие правильной формы, сверху украшено кремом, фруктами и цукатами, с боков обсыпано крошкой; Консистенция :пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко разламывается; крем хорошо сохраняет форму; Цвет: теста–желтый, крема–в зависимости от красителей Вкус и запах: свойственный данному виду торта
Торт «Ягодка»	36 часов	Внешний вид: овальной формы Консистенция: Мягкая Цвет: красный Вкус и запах: свойственный данному виду торта
Торт «Слоеный с кремом»	36 часов	Внешний вид: пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко разламывается; крем хорошо сохраняет форму; Консистенция: хрупкое, легко расслаивается, крем хорошо сохраняет форму, Цвет: теста – светло-желтый, крема – белый; тесто – сухое Вкус и запах: свойственный данному виду торта
Торт шоколадный	36 часов	Внешний вид: Круглый, в шоколадной глазури Консистенция: Мягкая, нежная, пористая Цвет: Шоколадный Вкус и запах: свойственный данному виду торта
Торт «Колизей»	36 часов	Внешний вид: прямоугольный с отверстием в верхней части Консистенция: Мягкая, пористая Цвет: золотистого Вкус и запах: свойственный данному виду торта