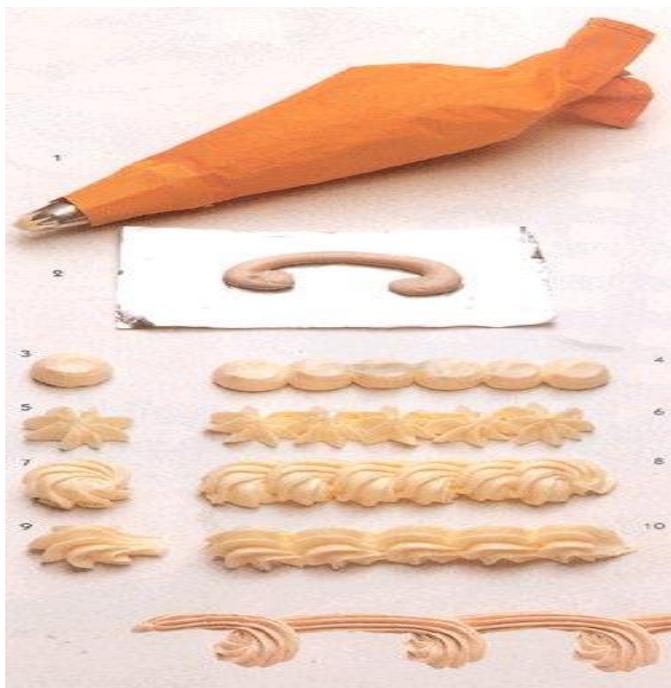


«Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.»

Тема учебного занятия: «Способы отделки: украшения из крема»

Конспект урока



Разнообразные украшения делают из сливочного крема, который можно подкрашивать в любой цвет. Очень красивыми получаются украшения из свежего - взбитого крема.

Если же крем хранили хотя бы непродолжительное время, то украшения из него получаются рябыми без глянца. Кроме того, такой крем трудно равномерно нанести на пласты. Поэтому перед использованием крем необходимо подогреть и взбить до пышности.

Подогревают крем на слабом огне, быстро перемешивая. При этом избегают растапливания масла.

Сильно подогревать крем нельзя, так как структура его делается мягкой, он теряет свою пышность. Украшения из теплого крема получаются блестящими, но расплывчатыми.

При украшении изделий кремом пользуются кондитерскими гребешками, корнетиками или кондитерскими мешками с трубочками. При украшении изделий кондитерским гребешком на торты и пирожные наносят прямые или волнистые линии.



Корнетики

Корнетики делают из пергаментной или другой бумаги, не впитывающей жиров. Чтобы они не раскрывались, края свернутых корнетиков склеивают яичным белком. Несколько корнетиков складывают один в другой, после чего конец корнетиков срезают поперек, вкось, придают

им клинообразную форму, вырезают зубчики разной величины или вставляют в них металлические трубочки разных фасонов.

Наполняют кремом корнетики до их половины и плотно закрывают так, чтобы при надавливании крем просачивался только в месте среза. Корнетик с кремом нельзя долго держать в руках, так как крем от рук нагревается и рисунки получаются неровные. После использования корнетик, перекручивая, освобождают от остатков крема; одним и тем же корнетиком можно пользоваться несколько раз.

Кондитерский мешок

Кондитерский мешок изготавливают из плотной ткани; в узкий конец мешка вставляется металлическая трубочка. Для того чтобы крем как можно меньше просачивался, кондитерский мешок перед использованием замачивают 5-10 мин. в теплой кипяченой воде, а затем охлаждают. В этом случае ткань становится плотнее. После работы мешки промывают в теплой воде, смешанной с пищевой содой, а затем кипятят 3-5 мин., просушивают и хранят в чистом месте.

Трубочки для кондитерских мешков



Трубочки для кондитерских мешков бывают различной формы. Если нет готовых трубочек, то их можно сделать. Для этого на куске луженой жести вычерчивают циркулем круг диаметром 12-15 см и делят его на 8 равных частей .

На каждой части циркулем намечают линию отреза узкого конца трубочки и профиль зубчиков, которые должны иметь насадку. Затем круг разрезают ножницами на 8 пластинок и по намеченным местам вырезают зубчики, после чего пластинку загибают в конусную трубку, шов запаивают оловом и мелким напильником выравнивают края зубчиков.

Наиболее удобны винтовые трубочки. В кондитерский мешок вставляют основание винтовой трубочки и на нее навинчивают фигурные трубочки - наконечники. Если при работе с обыкновенными трубочками нужно для изготовления листика, бордюра, цветка, розы иметь несколько мешков с трубочками, то, применяя винтовые трубочки, можно пользоваться для каждого цвета крема только одним мешком с разными сменными трубочками.

Чтобы быстро определить, какого цвета крем находится в мешке, вокруг тонкого конца кондитерского мешка нашивают полоску или ленточку, цвет которой соответствует цвету крема.



Наполнение кондитерского мешка кремом

Наполняют кондитерский мешок кремом следующим образом: левой рукой отворачивают широкий конец кондитерского мешка так, чтобы он держался на кисти левой руки, а правой рукой при помощи лопаточки или ложки наполняют мешок кремом до $\frac{3}{4}$ его объема (в мешке должно остаться как можно меньше воздуха, который впоследствии может испортить рисунок). Затем обеими руками соединяют края широкого конца мешка и, зажимая его правой рукой, выпускают крем, поддерживая узкий конец кондитерского мешка левой рукой.

Орнаменты, бордюры, цветы

Для того чтобы сделать цветы, орнаменты и бордюры, пользуются трубочкой с зубчиками или корнетиком, конец которого срезан вкось. При помощи корнетика или трубочки с клинообразным срезом можно делать листики разной величины и формы.

Розу изготавливают так: для сердцевинки розы вырезают из бисквитной лепешки кусок высотой 3-4 см и диаметром 1,5-2 см. Один конец куска слегка округляют ножом, затем, захватив тремя пальцами левой руки не округленный конец сердцевинки, медленно поворачивают ее, а правой рукой из корнетика или кондитерского мешка с трубочкой для роз наносят на сердцевину лепестки.

Готовую розу при помощи столовой вилки или ножа с узким заостренным лезвием переставляют на торт. Сердцевину можно сразу наколоть на столовую вилку или заостренную палочку и, вращая их, наносить лепестки розы. Острая палочка может проколоть сердцевину и испортить розу. Поэтому рекомендуется надеть на нее кусочек пробки. Пользуются также специальным приспособлением из белой жести. С одной стороны оно имеет зубчики, а с другой лопаточку. На зубчики надевают сердцевину, а после изготовления розы приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки. Затем ее переключают на лопаточку, а после этого на торт.

Корзиночку можно изготавливать на торте или на подготовленной по размеру корзиночки лепешке из бисквитного или песочного полуфабриката. Красивая корзиночка получается при плетении ее из белого и шоколадного крема.

Способы украшения

На поверхности изделия, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок столовой вилкой или кондитерской гребенкой, вырезанной из

картона, целлулоида или жести с зубцами разной формы. Слегка прижимая такую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии.

Самые разнообразные узоры на пирожных, тортах и других изделиях можно получать, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. При отсутствии мешка и металлических трубочек применяют бумажные конусообразные трубочки, называемые корнетиками.

Корнетики делают из кальки, пергаментной или другой плотной (но не толстой) бумаги следующим способом:

Вырезают треугольник. Сворачивают его в трубочку. Концы листа в широкой части корнетика слегка загибают внутрь, что скрепляет корнетик и придает ему прочность.

Кончик корнетика можно срезать прямо, косо, клинообразно или в виде зубчиков; в зависимости от формы среза получатся различные рисунки из крема.

Из прямо срезанного корнетика (из круглой трубочки) с широким отверстием можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать бомбочки, конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита.

Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта или другого изделия красивые бордюры.

Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают крем в виде листиков различной величины и формы.

Наибольшее распространение имеет корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема много рисунков разнообразной формы. Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья. Если в середину металлической трубочки с зубчиками вставить глухую конусную трубочку, то крем будет выдавливаться между наружной зубчатой и внутренней гладкой трубочками, в результате чего получится цветок с отверстием посередине.

Корнетик ложкой или лопаточкой наполняют кремом до $\frac{3}{4}$ объема; затем верхние концы бумаги загибают внутрь, при этом они образуют как бы крышку корнетика, прикрывающую его содержимое. Взяв корнетик со стороны крышки правой рукой, слегка надавливают пальцами на верхнюю часть его и кремом, выходящим из узкого конца корнетика, наносят украшение на изделие; чтобы рука не дрожала, под кисть правой руки можно подставить для устойчивости левую руку.

Разнообразие рисунков обеспечивается зигзагообразными и волнообразными движениями корнетика, изменением силы давления правой

руки на корнетик, а также изменением угла наклона его по отношению к изделию.

Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка прекращают надавливать на корнетик и узким концом его делают резкое движение вперед от себя вдоль рисунка; тогда остаток выходящего из отверстия крема ляжет малозаметным язычком на поверхность рисунка.

При подъеме корнетика вверх в конце отсадки на рисунке образуется конус, которого иногда следует избегать. Для этого, подняв корнетик, нужно опустить его, а затем быстрым рывком поднять, при этом образуется шарик крема.

Для нанесения мелких узоров, надписей и точек узкий конец корнетика следует держать близко к изделию, а для нанесения длинных ровных рисунков корнетик нужно держать высоко.

Крупные цветы перед нанесением на торты сначала формируют на пергаментной бумаге и закрепляют в холодильнике, после чего ножом укладывают на торт.

Красивым украшением тортов и пирожных является роза из крема. При изготовлении ее сначала вырезают из бисквита конусную лепешку, которая служит основанием для розы. Лепешку укрепляют на специальном держателе или на разогнутой столовой вилке, или на заостренной палочке.

Для нанесения на розу лепестков из крема нужна плоская металлическая трубочка, которую вставляют в узкий конец корнетика или отсадочного мешка. Если плоской трубочки нет, в узкий прямо срезанный конец корнетика надо вложить загнутую проволоку или вырезанную из картона, жести или целлулоида дугообразную пластинку, которая сделает узкий конец корнетика плоским.

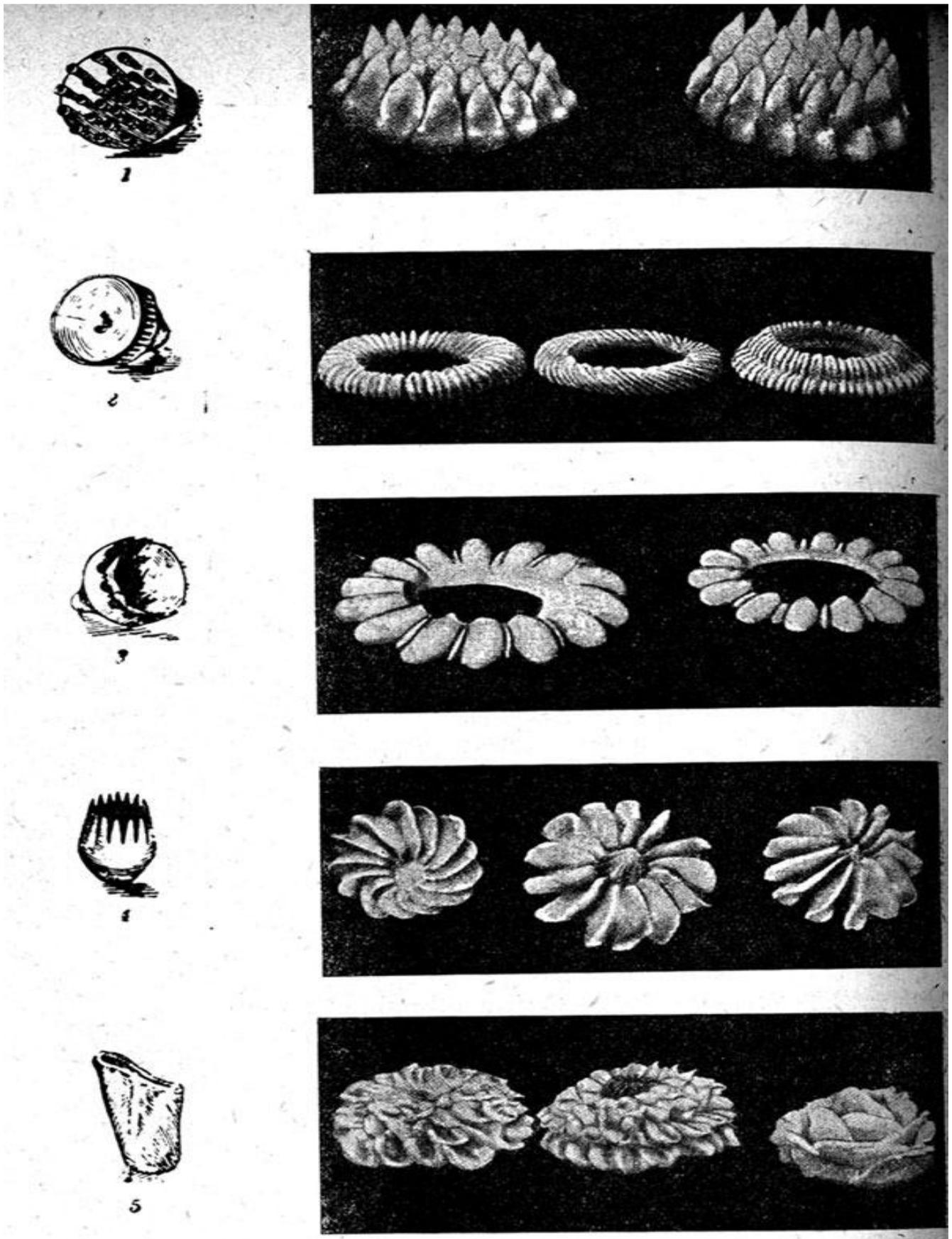
В левую руку берут держатель с бисквитом, а в правую — корнетик. Вращая бисквит, выдавливают на него крем из корнетика в виде дугообразных лепестков розы.

Чтобы сделать лепестки бело-розовыми, надо положить в одну сторону корнетика белый крем, а в другую — розовый. Этот прием можно использовать и при нанесении других рисунков.

Когда роза готова, кладут корнетик на стол, подкладывают два пальца левой руки под бисквитную лепешку и осторожно извлекают из нее острие держателя; затем подкладывают под розу вилку и переносят розу на украшаемое изделие или на тарелочку для охлаждения.

Все корнетики и отсадочные мешки после использования следует немедленно очистить от остатков крема; мешки моют и кипятят, а корнетики уничтожают.

Нельзя пользоваться теми же корнетиками на следующий день.



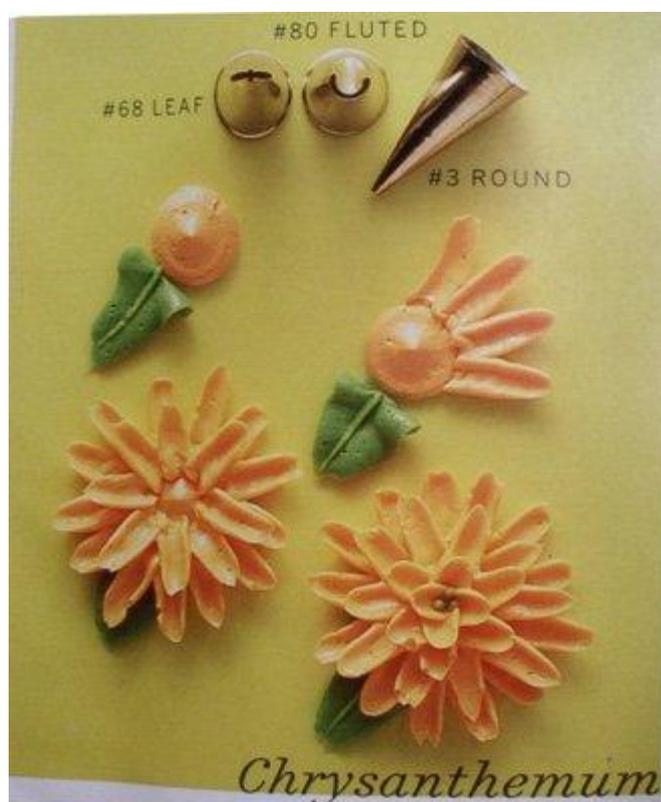
Способы использования насадок

Украшение пирожных

На поверхность пласта равномерно намазывают крем, выравнивают его ножом и кондитерским гребешком наносят прямые или волнистые линии. После разрезания пласта каждое пирожное украшают сначала разноцветным кремом, а затем цветной фруктовой рисовальной массой, цветным желе, свежими фруктами или посыпкой.

Так же украшают песочные корзиночки.

Украшение тортов



Украшают торт так же, как пирожное, но только делают более крупный орнамент и более сложный рисунок. После того как поверхность торта будет равномерно покрыта кремом или на нее будут нанесены прямые или волнистые линии, боковые части изделия обсыпают посыпкой. Иногда в первую очередь торты украшают бордюром из крема или фруктов.

Для облегчения нанесения на торт рисунка из крема можно при помощи проволочного трафарета сделать на поверхности торта, смазанного кремом, оттиск, а затем по оттиску нанести сам рисунок. Ниже в качестве примера кратко описывается оформление некоторых тортов.

Круглый разрезной торт делят на 24 части. Каждый кусок украшают кремом, пользуясь кондитерским мешком с зубчатой или листовой

трубочками, и отделяют вареньем из слив или вишен. Торт можно нарезать на более мелкие или более крупные куски. Нарезают торт так же, как пирожные.

Круглый торт с сеткой и бордюром из крема украшают консервированными фруктами, абрикосами, грушами, вишнями и алычой.

Круглый торт с букетом украшают, как описано выше, но фрукты, желе и консервированные апельсиновые корки укладывают в виде букета цветов. Четырехугольный торт с кремом и фруктами покрывают кремом, наносят кондитерским гребешком волнистые линии, украшают консервированными фруктами и цветным желе.

Торт с корзиночкой и цветами изготавливают так: сердцевину цветов и свисающие грозди красной смородины выполняют из фруктовой рисовальной массы красного цвета. Вокруг торта делают бордюр из белого и шоколадного крема, из этих же кремов изготавливают корзиночку; переплетения корзиночки можно сделать и из крема других цветов.

ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ И СПОСОБЫ ОТДЕЛКИ

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетическое наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол. Особенно это относится к пирожным и тортам. Из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения, пользуясь для этого специальными приемами и различными приспособлениями. Чтобы хорошо украсить изделия, требуется длительная практика, поэтому вначале лучше освоить простейшие виды украшения и только потом — сложные.

Украшения из крема

Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнеттики (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 (рис. 21). Ее можно изготовить из белой жести, алюминия, пластмассы.

Размеры и фасон зубчиков гребенки могут быть различными.

Более сложные украшения выполняют при помощи корнетиков или кондитерских отсадочных мешков с набором трубочек. Корнетик изготавливают из кальки, пергаментной или другой плотной бумаги, не впитывающей жир. Вырезают из нее прямоугольный треугольник и свертывают в конусную трубочку. Выступающие концы листа загибают внутрь, чтобы скрепить корнетик. Острый конец корнетика надрезают в зависимости от того, какой рисунок хотят получить (рис. 22).

Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закрывают, чтобы при надавливании крем или глазурь отсаживались только из нижнего отверстия (рис. 23).

Кончик корнетика можно срезать прямо, под углом, клинообразно или в виде зубчиков. В зависимости от формы среза получаются различные рисунки.

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 под 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.

Для изготовления кондитерского отсадочного мешка используют плотную ткань (лучше всего тик-ластик). Мешок имеет конусную форму, в узкий конец которой вставляют различные трубочки.

Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипятить. После работы отсадочные мешки промывают в теплой воде, смешанной с пищевой содой, и кипятят 3—5 мин, высушивают и хранят в специально отведенном месте.

Отсадочные трубочки изготавливают из белой жести, алюминия, пластмассы в виде конуса, конец которого имеет фигурное отверстие, из него и отсаживают крем в виде различных украшений. Иногда используют кондитерский отсадочный мешок, в узкий конец которого вставляют конусное кольцо с винтовой нарезкой; на него можно затем навинчивать трубочки разного фасона.

Чтобы наполнить кондитерский отсадочный мешок кремом, его держат левой рукой, разворачивают мешок и кладут крем лопаткой или ложкой на 3/4 его объема. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединяют края мешка и, зажимая его правой рукой, отсаживают крем, придерживая узкий конец кондитерского мешка левой рукой.

Разнообразие рисунков достигается не только различными фасонами трубочек, но и зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика или отсадочного мешка, медленным или мгновенным изменением

силы нажима правой рукой, изменением угла наклона мешка по отношению к украшаемому изделию, изменением расстояния от изделия и т.д.

Перед окончанием выполнения какого-либо рисунка следует прекратить давление на кондитерский мешок и концом трубочки сделать резкое короткое движение вперед вдоль рисунка.

Разнообразные узоры на тортах и пирожных выполняют, отсаживая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. Набор из 10-12 трубочек с различной конфигурацией срезов позволяет выполнять все многообразие украшений, необходимых для отделки пирожных и тортов. Но чаще всего используют трубочки с гладким и прямым, с зубчатым и клинообразным срезами.

Трубочку с прямым срезом (гладкая, диаметр отверстия до 4 мм) используют для нанесения точек, надписей, прямых и волнистых линий, различных плетений, ветки винограда, вишни, черешни, ландыша, грибков, цветов, ветки с почками и т.д. (рис. 24, I).

Рассмотрим украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм.

Змейка. Равномерно отсаживают, волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

Грибок. Трубочку держат под углом к плоскости изделия и, постепенно уменьшая давление, поднимают ее. Получается ножка гриба, на которую шляпку отсаживают из крема или прикрепляют из выпеченного тестовой полуфабриката.

Веревочка. Трубочку держат под углом к плоскости, двигая вдоль изделия (вращательное движение).

Ветка с почками или ландыш.

Отсаживают тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра отсаживают шарики. Для ландыша делают одну или две ветки и отсаживают шарики с одной стороны.

Пирамидка. Трубочку держат перпендикулярно плоскости, отсаживают крем, слегка приподнимая трубочку, затем быстро опускают; прижав крем, отрывают трубочку. На полученный слегка сплюснутый шарик отсаживают второй, затем третий меньшего диаметра.

Трубочку с зубчиками различной высоты диаметром до 6 мм используют для украшения пирожных орнаментами, нанесения бордюров на торты, для отсадки украшений в виде ракушек, звездочек, разных веревочек, плетений, хризантем, бутонов и т.д. (рис. 24, II).

Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом.

Звездочка. Трубочку держат перпендикулярно плоскости на расстоянии 2—3 мм, отсаживают крем и слегка приподнимают ее; прекращают давление, толчком резко опускают трубочку и отрывают ее.

Розанчик. Трубочку держат перпендикулярно плоскости и отсаживают крем вращательным движением, накладывая витки крема в виде спирали. Прекратив давление, продолжают вращательное движение до окончательного выхода крема из трубочки.

Зубчатая палочка или волнообразный бордюро. Держат трубочку под углом к плоскости, отсаживают крем на поверхности изделий прямо или волнообразным движением. Затем прекращают давление и плавно отрывают трубочку.

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом.

Листик. Трубочку держат под острым углом к плоскости. Отсаживая крем, двигают трубочку к себе колебательным движением. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа (рис. 24, III).

Трубочку с плоским косым срезом (косячок) используют для изготовления роз. Но этой трубочкой наносят только лепестки роз. Сердцевинной розы служит вырезанный из бисквита квадрат, его округляют ножом, накалывают на вилку, которую держат левой рукой, и, медленно поворачивая, правой рукой наносят лепестки. После ее изготовления приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки, затем ее перекладывают на лопаточку, а после этого переносят на торт.

Можно также приготовить маргаритку. Каждый лепесток отсаживают отдельно. Трубочку ставят перпендикулярно поверхности острым углом к себе и быстро выпускают крем, делая слегка скользящие движения к центру цветка. Так отсаживают рядом один с другим лепестки одной половины, затем, повернув изделие, - другую половину. В центре из гладкой трубочки отсаживают кружок.

Трубочка с плоским овальным срезом используется для изготовления цветов ромашки, яблони.



Рис. 24. Украшения из крема:

I. Трубочки круглые с прямым срезом:

- 1 — ветка винограда;
- 2 - змейка;
- 3 - черешня;
- 4 - ветка ландыша;
- 5 - плетение корзины;
- 6 - коса;
- 7 — грибки;
- 8 - цветок лютика;
- 9 — ветка с цветочными почками;
- 10 - пирамидка;
- 11 - веточка;
- 12 - прямые палочки;
- 13 - змейка;
- 14 - прямая решетка;
- 15 - косая решетка;
- 16 - выгнутые змейки;

II. Трубочки круглые с зубчиками:

- 17 - ракушки;
- 18 - звездочка;
- 19 - резная веревочка;
- 20 - плетение;
- 21 - ракушка;
- 22 - звездочка;
- 23 - розанчик;
- 24 - зубчатая палочка;
- 25 - хризантема;

III. Трубочки круглые с клинообразным срезом (листик):

- 26—35 — листики разной формы;
- 36 - ветка с бутонами;
- 37-38 - маргаритка

