

**Тема программы: «Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных.»**

**Тема учебного занятия: «Способы отделки: украшения из глазури, шоколада»**

**Конспект урока**

Шоколадная глазурь используется для украшения тортов, пирожных, кексов, печенья

Шоколад измельчают, соединяют с какао-порошком (4:1), разогревают на водяной бане до 33-34С и глазируют поверхность.

Используют темперированный шоколад:

Шоколадную глазурь измельчают, кладут в сухую посуду, ставят на водяную баню разогревают для полного растворения шоколада, до 33-34С

Если сильно густой + масло какао (при высокой температуре теряет блеск, поверхность изделия матовая)

Если попадает вода – глазурь тягучая, непригодная для глазирования.

Глазировку шоколадной глазурью – на середину поверхности торта и распределяют по краям, быстро глазируют верх торта, а затем боковые поверхности

(можно затем добавляют несколько капель воды (на 50 г шоколада 5 капель) и охлаждают. После этого вторично ставят в теплую воду.)

При помешивании шоколад распускается и тогда его выливают в бумажный конусный кондитерский мешочек с узким прямым срезом на конце. Выдавливанием из мешочка шоколад в виде всевозможных рисунков (их можно заранее нарисовать) наносят на пергамент. После охлаждения шоколадные рисунки поднимают ножом с пергамента и используют для украшения торта.

## *Этапы подготовки шоколада к изготовлению фигурок и узоров*



*1. Разогреть на водяной бане*



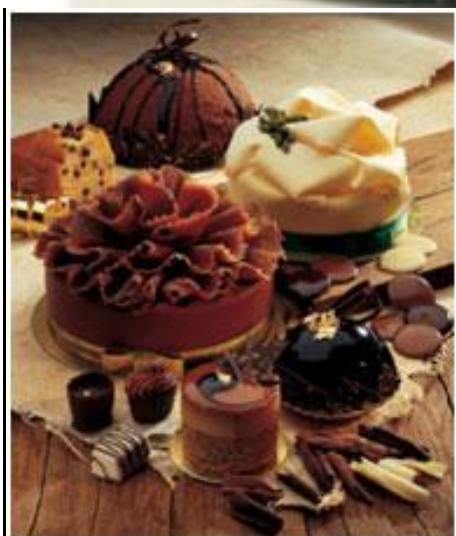
*2. Выложить в корнетик  
или кондитерский мешок*



*3. Рисование узоров шоколадом*

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

## ШОКОЛАДНЫЕ ЗАВИТУШКИ



## ШОКОЛАДНЫЕ ВОЛНЫ



Закрепить рулон пергамента или бумаги для выпечки маленькой скалкой или булавками (чтобы он не укатился). Растопить 110 гр темного шоколада и наполнить им кондитерский мешок. Выдавливать шоколад тонкой струйкой на пергамент вперед-назад, чтобы получались шоколадные волны, как на фотографии. Дать остыть и затем снять шоколад с бумаги.

## ШОКОЛАДНЫЕ РОЗОЧКИ

Соединить 1/2 ст. л растительного масла с 150 гр. растопленного темного шоколада. Намазать шоколад на холодную поверхность

(например, мраморную плиту) и когда он застынет, с помощью круглой ложки для мороженого снимать с поверхности шоколадные стружки. Повторить процесс необходимое количество раз.



### **ШОКОЛАДНАЯ СТРУЖКА**

Для получения шоколадной стружки положить плитку шоколада на 30 мин в теплое место температурой около 30°. Когда шоколад делается пластичным, с широкой стороны плитки (не сбоку) настрогать его ножом на тонкие слои (широкие стружки).

Срезанный слой свертывается в трубочку. Получившиеся трубочки— шоколадную стружку — уложить на пирожное или торт. Украшение приобретает более красивый вид, когда шоколадную стружку, уложенную на изделие, слегка посыпают сахарной пудрой.



### **ШОКОЛАДНЫЕ УСИКИ**

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик

его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

Можно также предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

## **ШОКОЛАДНЫЕ РИСУНКИ**

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить на украшаемое изделие.

Если шоколадные усики получатся серыми, без глянца, надо положить их обратно в чашечку, разогреть на водяной бане до жидкого состояния (50°C) и, мешая, охладить до получения густой плотной массы; затем вторично разогреть ее, помешивая, но не более чем до 35°C, и из этой массы корнетиком отсаживать различные рисунки.

Из более густой шоколадной массы можно сделать красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубочкой. Его также предварительно высаживают на бумаге, а после охлаждения укладывают на торт. Для этого к подогретому шоколаду, мешая, добавляют постепенно по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Для украшения пирожных и тортов можно также использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

Можно приготовить заменитель шоколада из 15% порошка какао, 40% сахарной пудры, 45% сливочного масла (0,5% всей смеси должен составить ванильный сахар). 1/4 порции сливочного масла согреть до 40—50°C, добавить ванильный сахар и порошок какао. Остальное масло смешать сначала с сахарной пудрой, а затем со всеми продуктами.



*фигурки из шоколада*



*шоколадные листья*

Технологическая карточка

Рецептура № 158  
Шоколадная масса

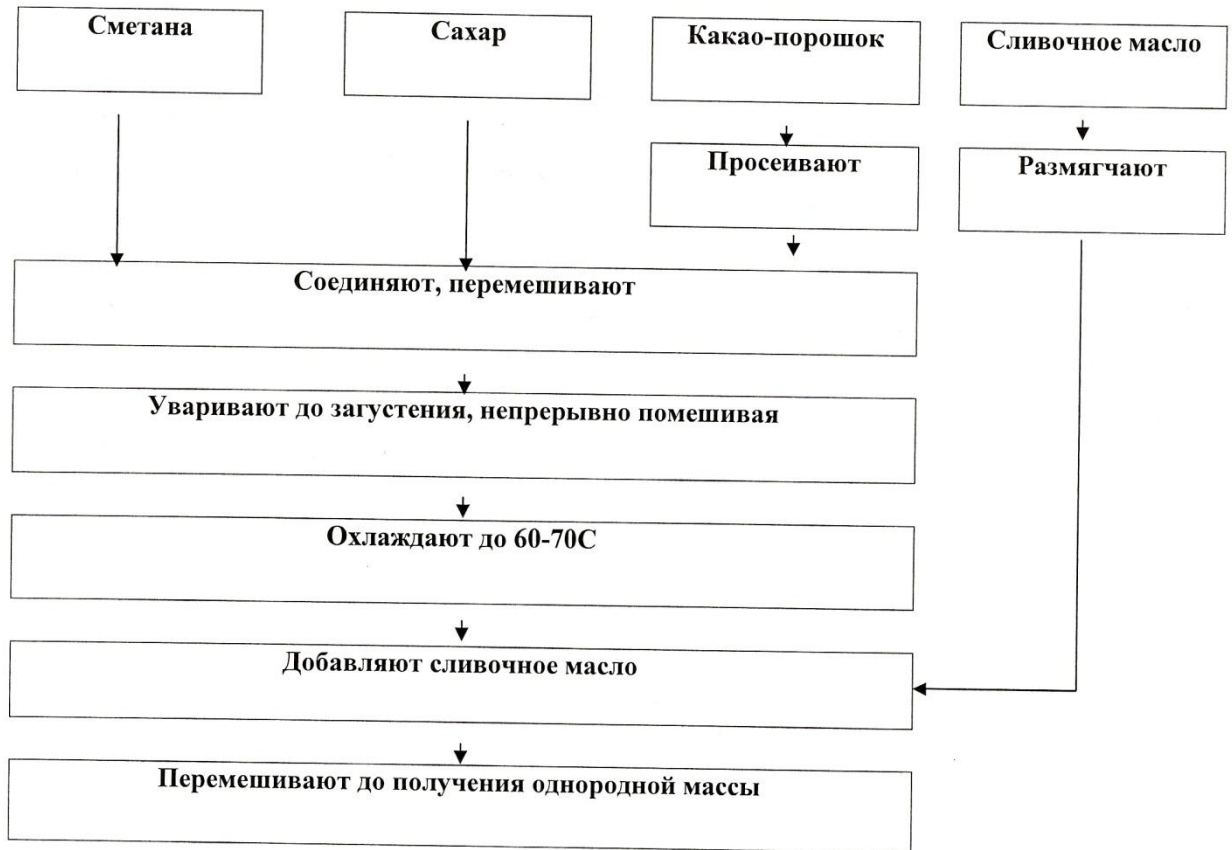
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг. полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок.....	99,85	4541,6	4534,8
Какао-порошок.....	95,00	1816,7	1725,9
Масло сливочное.....	84,00	1816,7	1526,0
Сметана 25%-ной жирности...	32,00	2358,4	754,7
<b>Итого: .....</b>	—	<b>10533,4</b>	<b>8541,4</b>
<b>Выход:.....</b>	<b>81,10</b>	<b>10000,0</b>	<b>8110,0</b>

**Влажность 18,9 ± 2%**

**Готовят шоколадную массу так же, как глазурь молочно-шоколадную (рец. № 156).**

Сметану, сахар и какао-порошок уваривают до загустения. Уваренную массу охлаждают до температуры **60-70°С**, добавляют масло сливочное и перемешивают до получения однородной массы.

## Технологическая схема Шоколадная масса

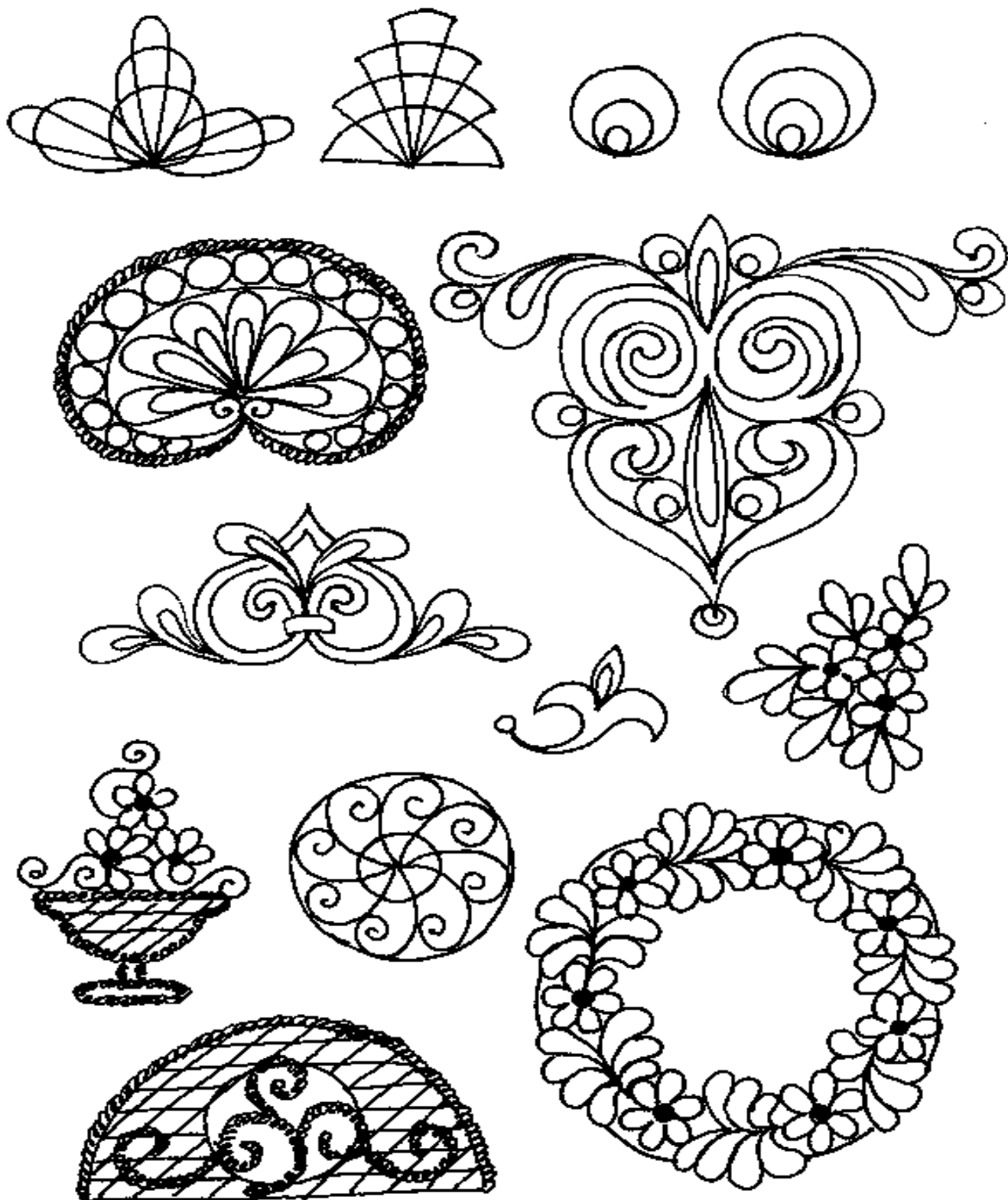




### *Узоры из шоколада*

Предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить украшаемое изделие.



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.

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. Чаше 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.