Тема учебного занятия « Технология приготовления и рецептура воздушных пирожных»

1. Выполнить конспект (учебник О.В. Шамкуть «Профессия кондитер» с. 233-235, повторить с.120-123, 191-194.

Т.К. Апет «Технология производства мучных кондитерских изделий» с.164-165

2. Ответить на вопросы и выслать преподавателю:

**1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет**»)

Для приготовления пирожного «Воздушного» с кремом необходимо придерживать следующим технологическим параметрам:

А. Заготовки для пирожного «Воздушного» с кремом имеют форму круглую или овальную.

Б. Воздушный полуфабрикат выпекают при температуре 120 -130ᵒ С.

**2. Определите вес пирожного «Воздушного» с кремом**

А. 42г

 Б. 45г

В. 48г

Г. 50г

Д. 55г.

Е.65г.

Ж.70г.

З.75г.

И. 80г.

**3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый \_\_\_\_\_\_ одно слово)**

Пирожного «Воздушное» с кремом

Готовое воздушное \_\_\_\_\_\_\_\_\_ выкладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ мешки с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ трубочкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 15 -18 мм и отсаживают заготовки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ формы на листы, выстланные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ и посыпанные \_\_\_\_\_\_\_\_**.**

**4. Определите вес пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)**

А. 42г

Б. 45г

В. 48г

Г. 50г

Д. 55г.

Е.65г.

Ж.70г.

З.75г.

И. 80г.

**5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)**

А. Воздушный полуфабрикат

Б. Крем «Шарлотт**»**

В. Крем белковый

Г. Крем сливочный (основной)

**8. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование пирожного | Полуфабрикаты для приготовления пирожных | Вес изделия |
| **Пирожное «Воздушное» с кремом** |  |  |
| **Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)** |  |  |

Воздушный полуфабрикат

Заварной полуфабрикат

Крем сливочный

Крем «Гляссе»

Крем «Шарлотт»

Крем «Шарлотт» шоколадный

Орехи жареные

Цукаты