

ЛАБОРАТОРНА РОБОТА 13

ТЕМА: ТЕХНОЛОГІЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Мета роботи: вивчити теоретичні основи та оволодіти практичними навичками приготування кондитерських виробів

В результаті проведення лабораторної роботи студенти повинні:

Знати: технологічний процес приготування сирної паски, печива «гніздо».

Вміти: застосовувати на практиці отримані знання щодо приготування сирної паски та печива «гніздо»; визначати вихід та проводити органолептичну оцінку готової продукції, скласти технологічні карти.

Літературні джерела

1. Доценко В., Губеня В., Кирпиченкова О., Кочерга В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібник. К.: Кондор, 2019. 292 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. К.: А.С.К. 2000. 848 с.
3. Мартиновська О. Велика кулінарна книга. Перша частина. Київ, 2023. 391 с.

ПЛАН РОБОТИ:

1. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лекції
2. Ознайомитись із теоретичним матеріалом лабораторної роботи
3. Провести лабораторні дослідження, оцінити якість готової продукції, зробити висновки
4. Скласти технологічні карти готових виробів
5. Підготуватись до обговорення, опитування (тестування) питань теоретичного матеріалу лабораторної роботи

Технологічне устаткування: ваги електронні, плита електрична, термометр кулінарний, пароконвектомат Unox XEVC0511E1R, блендер погрузний, міксер, холодильник

Посуд та інвентар: ножі, розбиральні дошки, каструлі, форма для сирної паски, лопатки, ложки, тарілки, лопатки, марля, пергамент, рушники паперові, венчик, сотейник.

Продукти:

- **для паски сирної:**
 - **для сабле:** борошно (1) 44 г, цукрова пудра 56 г, сіль 1 г, мигдалеве борошно 19 г, вершкове масло 82% - 85 г, яйця – 27 г, борошно (2) – 92 г, какао порошок – 10 г.
 - **для вишневого конфі:** вишня б.к. (пюре) 60 г, цукор 15 г, кукурудзяний крохмаль 4 г;

- **для сирної паски:** сир кисломолочний 9% 380 г, жовток 3 шт, цукор 60 г, цукрова пудра 15 г, вершкове масло 85 г, вершки 30-33 % (1) – 75 г, згущене молоко 15 г, вершки 30-33% (2) – 40 г, фісташкова паста 20 г, горіх фісташки 20 г або замість фісташки шоколад молочний 60 г.
- **Для печива «Гніздо»**
 - Вершкове масло 75 г, цукрова пудра 90 г, яйце 1 шт, борошно 220 г, дрібка солі, какао 10 г, розпушувач 5 г.

Порядок виконання роботи

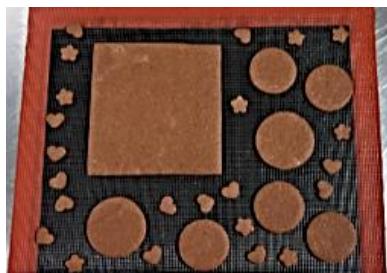
1. Студенти поділяються на бригади по 3...4 особи. Докладно ознайомлюються з порядком виконання роботи десерти згідно алгоритму виконання практичної частини, представленого в методичних рекомендаціях.
2. В ході виконання роботи студенти повинні визначити: втрати використаної сировини під час приготування(%), вихід готових закусок.
3. Дослідити якість, провести дегустацію приготовлених на занятті закусок.
4. Здати звіт і протокол дегустації.

Алгоритм виконання практичної частини лабораторної роботи

Сирна паска

Приготування сабле

1. Змішати у чаші комбайну борошно (1), цукор, сіль, мигдалеве борошно, масло.
2. Додати яйця, борошно (2) та какао порошок. Вимішати.
3. Розкатати тісто товщиною 3 мм, дати охолонути в морозі, нарізати необхідної форми, заморозити.
4. Випікати за температури 150 °С, 15...20 хв.



Приготування вишневого конфі

1. Вишню об'єднати із кукурудзяним крохмалем та цукром в сотейнику та проварити 1 хв.
2. Пробити масу погрузним блендером,
3. Відправити в холодильник для охолодження.

Приготування сирної паски

1. Сир пробити погрузним блендером
2. Окремо об'єднати цукор та жовтки, розтерти

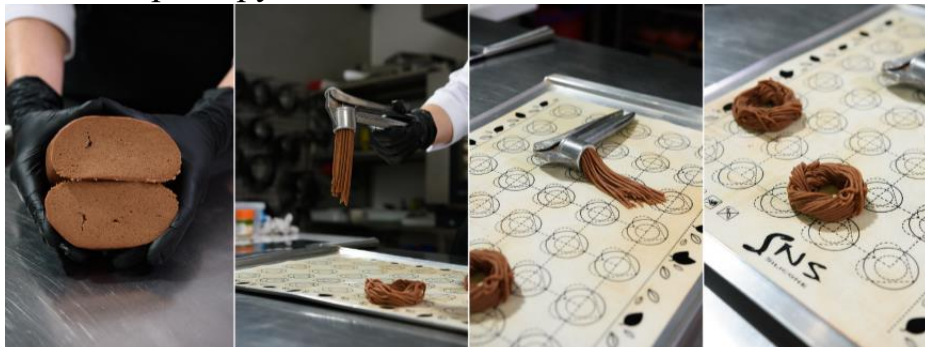
3. Вершки (1) нагріти, частину вершків додати в ячну масу, ретельно перемішати і повернути назад у сотейник.
4. Заварити масу у сотейнику до температури 80 °С. Використовуйте сотейник із подвійним дном.
5. Додати заварну масу до сиру, об'єднати
6. Окремо збити вершкове масло із цукровою пудрою.
7. Додати збите масло до сирної маси, об'єднати.
8. Додати у масу згущене молоко, об'єднати.
9. Розділити масу на 2 частини.
10. В одну частину додати фісташкову пасту, подрібнені горіхи. Збити вершки (2) до м'яких піків і додати у фісташкову частину. Об'єднати.
11. При приготуванні частини на шоколаді: розтопити шоколад імпульсами в мікрохвильовці або на водяній бані. Збити вершки (2) до м'яких піків і додати у розтоплений шоколад. Об'єднати.
12. В другу частину додати вишневе конфі, об'єднати.

Збір паски

1. Підготувати формочку
2. Поставити формочку на дошку для нарізання або на підложку
3. Застелити форму марлевым відрізом, рівно вкласти
4. Викласти вишневу масу щільно, розрівняти
5. Викласти фісташкову масу (шоколадну масу) щільно, розрівняти
6. Зверху прикрити краями марлевого відрізу
7. Зверху на паску поставити вантаж (1 кг)
8. Покласти в холодильник на 8 – 10 год.
9. Після 10 год витягнути паску, покласти на сабле та задекорувати за бажанням.

Печиво «Гніздо»

1. Вершкове масло кімнатної температури збити із цукровою пудрою.
2. Додати яйце, об'єднати.
3. В масу ввести суху частину: борошно, сіль, какао та розпушувач. Перемішати. Вимішати тісто руками.
4. Загорнути в харчову плівку і покласти в холодильник на 30 – 40 хв.
5. Сформувати гнізда. Видавити тісто за допомогою пресу для часнику або м'ясорубки.
6. Випікати попередньо розігрітій духовці до 160 °С 10 – 15 хв. Час залежить від розміру гніздечка.



Таблиця 13.1

1. Результати лабораторних вимірювань

Назва напівфабрикату	Маса напівфабрикату (до обробки), г M_1	Маса готового продукту (після обробки), г M_2	Вихід готового продукту, % $V_{пр}$

Вихід готових виробів визначаємо як відношення маси отриманого кінцевого продукту до сумарної кількості сировини, яка увійшла в технологічний процес (формула 1). Виражається у відсотках або частках.

$$V_{пр} = \frac{M_2}{M_1} \cdot 100\% \quad (1)$$

Таблиця 13.2

Результати органолептичної оцінки закусок, бали

Назва страви	Зовнішній вихід	Колір	Консистенція	Смак	Запах	Середня оцінка

Зробити висновки по експериментальній частині роботи.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ СТУДЕНТІВ:**Питання для обговорення:**

1. Який сир використовують для виготовлення паски?
2. Що таке сабле?
3. Що таке конфі?
4. Який загущувач використовують для конфі?

**Студенти дають відповіді на питання в кінці заняття після ознайомлення з теоретичним матеріалом.*

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ 20 балів.

- Правильність та повнота розкриття теоретичного питання - 1
- Участь у проведенні лабораторних досліджень та повнота представлення результатів - 8
- Змістовність та правильність виконання індивідуального завдання – 5
- Правильність відповіді на контрольні запитання (тести) - 5
- За творчість та авторську позицію, естетичне оформлення роботи – 1

Роботи, у тексті яких виявлено наявність академічного плагіату перевірячі не підлягають.