

Маркушева Татьяна Викентьевна – преподаватель спецдисциплин
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской
Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» г. Чебоксары
Педагогические методы и технологии обучения в профессиональном образовании

Методическая разработка мастер-класса на тему: «Приготовление кейк-попсов»

Методические рекомендации

Данная методическая разработка предназначена для оказания помощи преподавателям при проведении уроков практического обучения профессии «Повар». Решающая роль в воспитании обучающихся, желание привить любовь к профессии принадлежит преподавателю. Именно он должен раскрыть лучшие стороны профессии так, чтобы обучающиеся увлеклись ею, тогда будет хороший результат и в обучении, и в воспитании. Важно, чтобы видел преподаватель малейшие достижения воспитанника, знал, в чем он испытывает трудности, мог определить, какой результат труда для обучающихся будет радостным событием, вовремя помог ему закрепить и развить этот успех.

На современном этапе развития образования, актуальным становится внедрение инновационных форм, для формирования профессиональных компетенций обучающихся. Одной из эффективных форм формирования профессиональных компетенций, является такая современная форма, как мастер-класс.

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей, как преподавателя, так и участников мастер-класса.

Указанная педагогическая форма является эффективным приемом передачи профессионального опыта преподавателя, так как центральным звеном является демонстрация освоения определенного содержания при активной роли всех участников занятия. Мастер-классы сочетают в себе практические и теоретические занятия, основанные на комплексном подходе к обучению. Это позволяет поварам научиться готовить блюда разных кулинарных направлений, узнать об их истории, методах приготовления, способах хранения и подачи на стол.

Задачи мастер-класса:

- Систематизировать профессиональные знания и умения в приготовлении и оформлении кейк попсов.
- Развить основные умения в приготовлении и оформлении.

- Способствовать развитию творческого потенциала участников мастер-класса в нестандартной ситуации.

- Воспитывать любовь к избранной профессии

План мастер-класса:

1. Вступительное слово преподавателя об истории происхождения кейк попов.

2. Сообщение мастера производственного обучения:

а) о составе и ингредиентах;

б) советы при изготовлении;

в) советы по использованию;

г) советы при хранении.

3. Организация рабочего места.

4. Подготовка ингредиентов.

5. Алгоритм действий.

6. Приготовление кейк попов.

7. Анализ ошибок при приготовлении кейк попов и кулинарные советы.

8. Заполнение дегустационных листов.

9. Подведение итогов.

Вступление:

Здравствуйте, дорогие друзья! Сегодня, на нашем мастер-классе, я хочу рассказать о сладости, которая, на мой взгляд, по популярности может соперничать со знаменитыми десертами. Кейк-попс - небольшое бисквитное пирожное в шоколадной глазури на палочке. По своей сути, данный десерт представляет собой крошечные торты, стилизованные под леденцы. Основой для кейк-попов может послужить практически любые виды выпечки. Чаще всего используются бисквитная крошка или обрезки от шоколадных коржей. Стандартной формой кейк-попса является шар, делаю десерт очень похожим на чупа-чупс.

Также популярно создавать бисквитные фигурки животных или мультипликационных персонажей для детских праздников, жениха и невесты — для свадеб, сердца — для подарков влюбленным. Таким образом, кейк-попсы могут быть использованы в виде сладких угощений на любом празднике, вечеринке, выставке, корпоративе. Главные плюсы десерта: экономичность, оригинальность и простота приготовления.

История кейк попов:

Свою популярность кейк-попсы получили в 2008 году в Америке благодаря изобретательному кондитеру, а также блогеру из Атланты Энджи Дадли. Именно она

впервые в своём блоге предложила идею сделать чупа-чупс из теста. Как и всё новое, изначально подобная идея показалась многим нелепой и не была принята всерьёз. Но впоследствии, когда Энджи начала выкладывать на своём сайте первые фото работ, отношение к кейк-попсам радикально изменилось. И в январе 2008 года страницу блогерши буквально штурмовали интернет-пользователи, желавшие узнать рецепт и секрет приготовления этих необычных десертов.

Позже Энджи Дадли выпустила книгу «Cake Pops: Подсказки, советы и рецепты», признанную бестселлером по версии газеты The New York Times. Также необычные десерты появились и на американском телевидении в сериалах «Martha» и в 5 м сезоне «Breaking Bad». Кроме того, кондитер-изобретатель начала устраивать мастер-классы по приготовлению кейк-попсов в сетях крупных американских универмагов, где наглядно показывала процесс создания её фирменного десерта. Таким образом, кейк-попсы стали своего рода «вирусным продуктом», очень быстро заинтересовавшим тысячи людей.

Одной из крупнейших компаний, обративших своё внимание на появление кондитерской новинки, стал Starbucks. Продукция с разными вкусами продавалась через сеть кофейных заведений этой компании.

Нельзя утверждать, что изобретение этого десерта полностью принадлежит одной Энджи Дадли. Подобия кейк-попсов продавались во многих кондитерских лавках мира и за много лет до первого интернет-поста о них, имея совершенно иные названия, и одно существенное отличие, отсутствие леденцовой палочки. Изначально подобные десерты не задумывались как самостоятельные блюда, требующие отдельного приготовления теста и прочего, так как они делаются из размельчённого бисквита и крошек. И, как правило, появлялись на свет лишь для того, чтобы избавиться от остатков приготовленных пирогов и тортов. Оставшиеся от бисквитных сладостей, крошки повара смешивали с глазурью и скатывали из этой массы небольшие шарики. По принципу приготовления кейк-попсы напоминают пирожное «картошка».

Энджи Дадли в свою очередь озвучила и вынесла на всеобщий суд интересную мысль объединить бисквитные шарики с палочкой от леденцов, отсюда пришло и название, леденцы в английском языке «lollipop», торты «cake», а торты на палочке соединились в название «cake pops».

Существует несколько видов кейк-попсов:

Traditional Cake Pops — представляют собой классическую смесь крема и бисквитных крошек.

Molded Cake Pops — делаются из той же традиционной бисквитно-кремовой смеси, отличите в том, что используются формочки (молды) различных фигур и размеров. Самый

лёгкий способ сделать такой кейк-поп — использовать конфетные формочки (форма наполняется смесью, охлаждается в холодильнике, нанизывается на палочку и далее украшается).

Cereal Treat Pops готовят из воздушного риса и маршмэллоу. Маршмэллоу необходимо растопить, соединить с воздушным рисом и придать смеси желаемую форму.

Baked Cake Pops — заранее выпеченные кейк-попсы при помощи специального оборудования, чаще всего в форме шара.

Cut Cake Pops — готовятся с использованием вырубных форм для печенья из готового бисквитного коржа. Вырезанный кусочек насаживается на палочку и украшается глазурью и посыпкой.

Cookie Cake Pops — делается обычное сахарное печенье, вырезаются необходимые формы, выпекаются. Пока печенье не успело затвердеть и остыть, его крепят на палочки. Остывший десерт украшают.

Brownie Pops для тех, кто предпочитает шоколад бисквиту. Брауни для кейк-попсов выпекают сразу в формочках или одним пластом, с дальнейшим использованием вырубок. Далее установка палочек и украшение десерта.

Организация рабочего места:

Для приготовления десерта нам понадобится следующее оборудование и инвентарь:

Стол производственный, миксер, шкаф шоковой заморозки, пароконвектомат, противень, блендер, микроволновая печь, форма для приготовления бисквита, лопатка кондитерская, сотейник, миска, палочки для подачи.

Технология приготовления десерта:

Ингредиенты для бисквита (для 20-25 шт.):

Яйца — 3 шт

Мука — 110 г

Сахар — 90 г

Масло растительное — 45 г

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Какао порошок — 30 г

Сода — 1/4 ч. л.

Вода горячая — 90 г

Ингредиенты для крема:

Молоко сгущенное — 80-85 г

Масло сливочное (82 % и выше) — 50 г

Ванильный экстракт — 1 ч. л.

Растопленный тёмный шоколад — 50 г

Ингредиенты для глазури:

Белый шоколад (можно сделать замену на тёмный или молочный) — 400 г

Сливочное масло — 10 г

Все ингредиенты, кроме горячей воды в тесто, должны быть комнатной температуры.

1. Яйца разделить на желтки и белки очень аккуратно, чтобы ни капли желтка не попало в белковую массу. Проверить также, чтобы миска была абсолютно сухой.

2. Взбить белки на средней скорости в пышную однородную пену. Важно повышать скорость взбивания постепенно, чтобы белки равномерно насыщались кислородом и получилась стабильная меренга.

3. Затем начинаем добавлять сахар (90 г) и взбивать до стойких пиков на средней скорости.

4. Сахар ввести тонкой струйкой, не давая ему осесть на дно. Желательно, чтобы он сразу же вмешивался в белки и растворялся.

5. После того, как сахар введен перейти на высокую скорость и взбивать еще 1-2 минуты для закрепления меренги.

6. Какао-порошок смешать с горячей водой до растворения. Можно сделать это в самом начале приготовления, чтобы какао успело остыть до комнатной температуры.

Добавить остывшее какао к желткам, перемешать.

7. В эту же миску влить растительное масло (45 г) и снова перемешать.

8. Муку (110 г) смешать с разрыхлителем (1 ч. л.) и содой (1/4 ч. л.).

9. Перемешать венчиком для равномерного распределения разрыхлителя в тесте.

10. В белки добавить муку, соду, разрыхлитель, желтковую массу. С аккуратностью, но при этом активно перемешать лопаткой снизу вверх. В готовое тесто влить горячую воду (90 г) и снова размешать тесто до однородности.

11. Подготовить форму для выпечки, вылить тесто в форму и поставить в хорошо разогретый жарочный шкаф.

12. Выпекать 22-25 минут при 190 С. Готовность бисквита проверять деревянной палочкой, она должна при протыкании выходить сухой или с крошками.

13. Обернуть бисквитный корж пищевой плёнкой и убрать в холодильник на несколько часов. Так бисквитный корж получается еще более сочным и вкусным.

14. Бисквит измельчить в крошку, можно использовать блендер или перетереть вручную.

15. Для крема взбить размягченное сливочное масло добела вместе со сгущенным молоком и растопленным шоколадом. Постепенно добавлять крем в бисквитную крошку и

перемешать до однородной массы. Затем скатать шарик, если он получается гладким и без трещин, значит крема достаточно. Если же на поверхности трещины — добавить еще крем и продолжать вымешивать тесто.

16. Когда тесто готово, сформовать небольшие шарики (вес по 34 г) и сложить на поднос.

17. Чтобы закрепить палочки растапливать немного шоколада (20-30 г). Можно сделать это в небольшой мисочке в микроволновой печи короткими импульсами по 20-30 с., чтобы не перегреть шоколад. Можно растопить шоколад на водяной бане или любым другим удобным для вас способом.

Список источников информации:

<http://pirogeevo.ru/pirozhnnye/kejk-popsy.html>

https://ru.wikipedia.org/wiki/Кейк_поп