

Всероссийский педагогический фестиваль "Профобразование-XXI век"

Инструкции к лабораторной работе на тему: «Приготовление холодных сложных десертов»

**Видинеева Виктория Валериевна** – 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

**Инструкции к лабораторной работе по теме «Приготовление холодных сложных десертов»**

**Предмет:** МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**Специальность:** Технология продукции общественного питания

**Тема раздела 1.5.** Технология приготовления сложных холодных десертов

**Цель работы:** отработать практические навыки по приготовлению холодных сложных десертов

**Задания:** 1. Приготовить 2 порции десерта «Тирамису»

2. Приготовить 2 порции десерта «Чизкейк классический»

**Оснащенность:** плита индукционная, миксер планетарный KitchenAid, пароконвектомат, холодильный шкаф, производственный стол, ванна моечная, кастрюли, турка, тарелка, креманка, доски разделочные (цветные), ножи, лопатка, терка, пищевая пленка, пергаментная бумага.

**Сырье:** яйцо куриное, какао порошок, кофе растворимы, печенье «Савоярди», маскарпоне, филадельфия (сыр творожный), сахар, темный шоколад, печенье песочное, масло сливочное, сливки 33%-ные, лимон, мята, ванилин, топинг шоколадный

**Общие указания к работе:**

1. Выполнить расчеты для приготовления десертов
2. Подготовить продукты
3. Соблюдать последовательность и норму закладки продуктов
4. Произвести тепловую обработку

5. Подать десерты
6. Оценить качества десертов, отметить недостатки

**Содержание отчета:**

1. Записать рецептуру десертов на 2 порции
2. Заполнить таблицу «Требование к качеству»
3. Составить технологическую схему приготовления десертов

**Инструкция**

**по приготовлению десерта «Тирамису»**

**Порядок проведения работы:**

1. Рассчитать количество сырья для приготовления 2 порций «Тирамису». Заполнить таблицу.

**Таблица 1. Тирамису**

Наименование сырья	Масса, г на 1 порцию.	Масса, г на 2 порции.
Яйцо куриное	½ шт	
Какао порошок	10	
Кофе растворимый	5	
Печенье «Савоярди»	50	
Маскарпоне или Филадельфия	65	
Сахар	20	
Темный шоколад	20	
Выход на 1 порцию 180 г		

2. Подготовить рабочее место, оборудование, инструменты, инвентарь, посуду
  3. Подготовить сырье
  4. У яиц отделить белки от желтков.
  5. К желткам добавляем сахар.
  6. Взбить желтки с сахаром пока масса не побелеет.
  7. Выложить взбитые желтки с сахаром в большую ёмкость, добавить маскарпоне.
- Перемешать до однородного состояния, можно миксером на небольшой скорости.

8. Белки взбить с щепоткой соли до устойчивых пиков.  
Выложить взбитые белки в массу с желтками и маскарпоне. При помощи лопатки аккуратно перемешать.
9. Остывший крепкий черный кофе налить в посуду с плоским дном, в которую помещается палочка Савоярди.
10. Каждую палочку Савоярди обмокнуть в кофе на 1-2 секунды.
11. Пропитанные палочки выложить в 1 ряд на дно формы или порционной посуды.  
Сверху на слой Савоярди выложить примерно половину крема, разровнять.  
Поверх крема выложить второй слой пропитанного кофе печенья.  
Сверху выложить оставшийся крем, выровнить и поставить в холодильник на несколько часов.
12. Перед подачей посыпать десерт какао.
13. Оформить декором из шоколада.

**Самоконтроль:**

1. До какой консистенции необходимо взбить белки ?
2. Что в переводе с французского означает название десерта?
3. Как ввести взбитые белки в сырно-желтковую массу?

## Инструкция

### по приготовлению десерта «Чизкейк классический»

#### Порядок проведения работы:

1. Рассчитать количество сырья для приготовления 2 порций «Чизкейк классический». Заполнить таблицу.

**Таблица 2. Чизкейк классический**

Наименование сырья	Масса, г на 1 порцию	Масса, г на 2 порции
Яйцо куриное	1 шт	
Какао порошок	3	
Печенье песочное	50	
Масло сливочное	30	
Маскарпоне	80	
Сливки 33%-ные	50	
Сахар	50	
Лимон	40	
Мята	5	
Ванилин	1	
Топинг шоколадный	30	
Выход: 350 г		

2. Измельчить печенье до состояния крошки. Сливочное масло растопить на водяной бане.
3. Перемешать печенье с 1 ст. ложкой сахара, добавить масло, тщательно перемешать.
4. Форму для запекания застелить пергаментной бумагой. Из полученной массы сделать основу для чизкейка в форме для запекания и поместить ее в жарочный шкаф, разогретый до 170 градусов, на 10 минут.
5. Взбить яйца с сахаром, добавить сливки, ванилин и цедру половины лимона.
6. В полученную массу добавить сливочный сыр и снова все хорошо взбить венчиком до получения однородной консистенции.
7. Полученную сырную массу (довольно жидкую) вылить на готовую основу и поместить в пароконвектомат. Чизкейк должен готовиться в пароконвектомате на водяной бане при температуре не более 150 градусов в течение 70-80 минут.

8. Готовый чизкейк убрать в холодильник на несколько часов.
9. Перед подачей достать из формы и украсить (сахарной пудрой, какао-порошком, мятой).
10. Тарелку декорировать шоколадным топингом.

**Самоконтроль:**

1. Как приготовить яйца?
2. Что такое паровая баня ?
3. Как определить готовность чизкейка?

**Таблица 3. Требования к качеству десертов**

<b>Наименование десерта</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Цвет</b>	<b>Вкус</b>	<b>Запах</b>	<b>Консистенция</b>	<b>Оценка</b>
Тирамису						
Чизкейк классический						