

МДК 08.01 Технология
приготовления хлебобулочных,
мучных и кондитерских
изделий».

Овладение профессиональными
компетенциями :

ПК 8.5 готовить и оформлять
отечественные торты

Тема:
Технологический процесс
приготовления
бисквитного торта «Сказка».

Цель урока: создание условий для формирования у обучающихся **ПК 8.5** Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

Обучающий компонент: - изучить технологический процесс приготовления бисквитных тортов.

Развивающий компонент: - способствовать совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности.

Воспитывающий компонент: - способствовать освоению компетенций личностного совершенствования.

- Полисахариды
- Природные эмульгаторы
- Флавоноиды
- Жирные кислоты
- Линолевая кислота

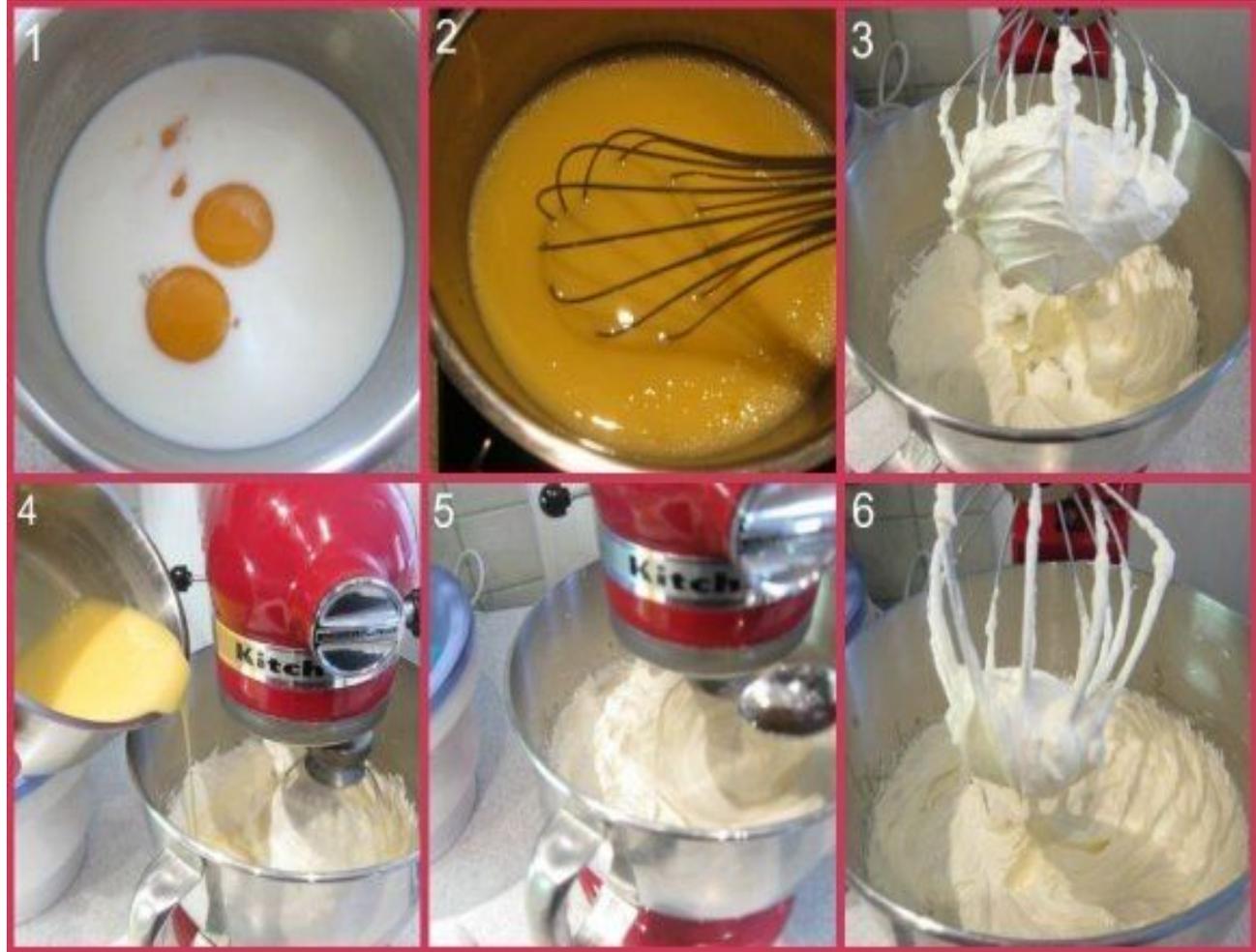


Торт «Сказка»



Крем «Шарлотт»

Масло сливочное — 422,
сахар-песок—375,
молоко цельное — 250,
яйца — 75,
ванильная пудра — 4,
коньяк или вино
десертное — 1,6.
Выход — 1 000.



Сироп для промочки

Сахар-песок — 513,
коньяк или
вино десертное — 48,
эссенция ромовая — 2,
вода — 500.
Выход — 1 000.





 my-rezept.ru



 my-rezept.ru

Торт «Сказка»

Бисквит — 360 ,
сироп — 200,
крем «Шарлот» — 200
крем шоколадный —200,
фрукты или цукаты —300,
крошка бисквитная —10.
Выход —10 шт. по 1 000 г.



Торт «Сказка»



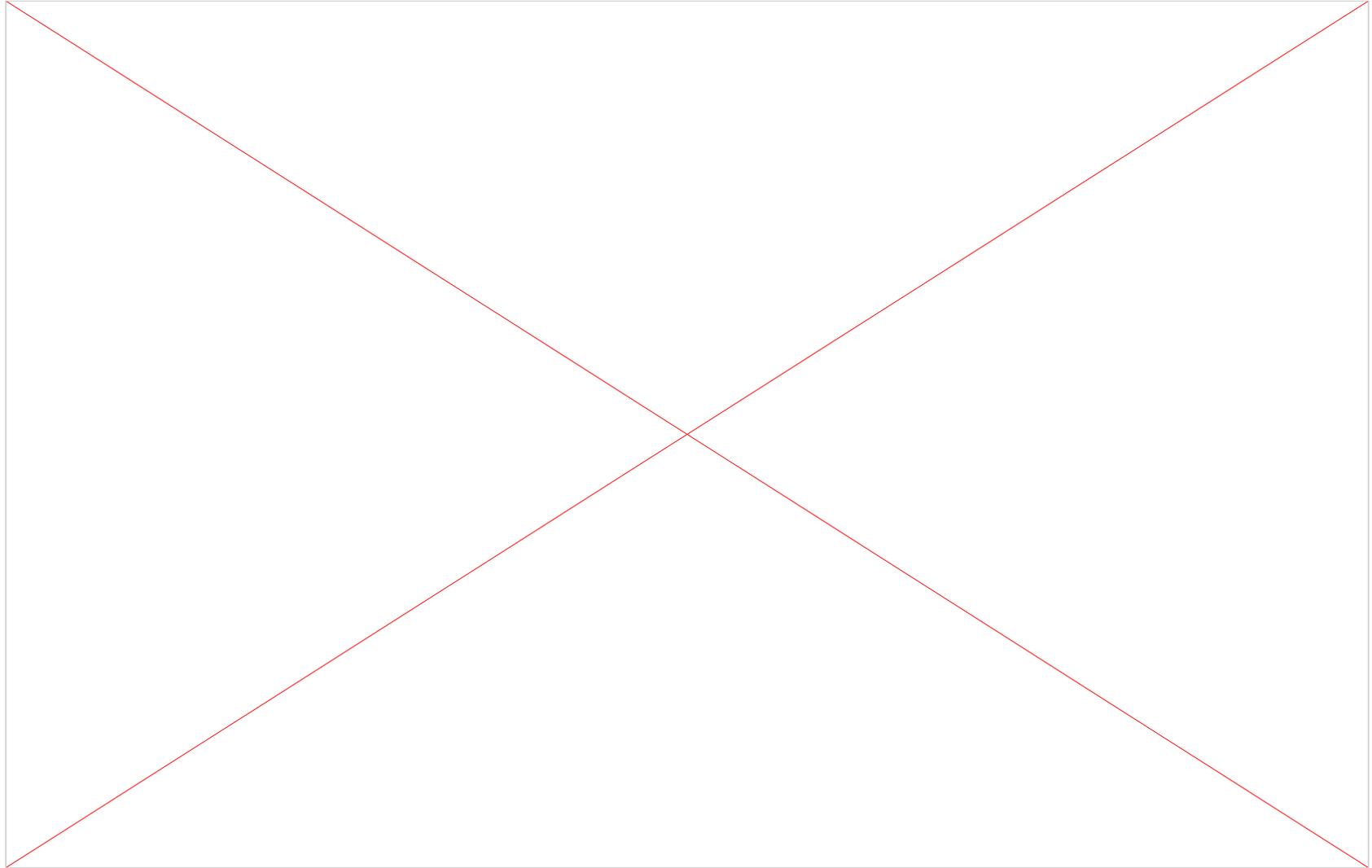
Торт «Сказка»



Торт «Сказка»



Торт «Сказка»



Торт «Сказка»



Требования к качеству

Торт имеет продолговатую форму, прослоен и отделан шоколадным кремом и цветным кремом, имеет чёткий рисунок с узором законченного характера, боковые стороны обсыпаны крошкой.

Хранят при температуре от 2С до 6С - 36 часов.

Упаковка тортов



Макировка

Наименование предприятия-изготовителя и его
адрес;

наименование продукта;

дата и час изготовления;

условия хранения;

сроки хранения;

информационные сведения о пищевой и
энергетической ценности 100 г продукта;

Обозначение стандарта ОСТ10-60-95

1) Вариант 1

2) 2

3) 1

4) 2

5) 1

6) 3

7) 2

8) 3

9) 1

10) 2

11) 3

1) Вариант 2

2) 1

3) 1

4) 3

5) 2

6) 1

7) 3

8) 2

9) 1

10) 2

11) 3

Критерии оценок.

Оценка «5» ставится , если нет ошибок.

Оценка «4» ставится, за 1—2 ошибки.

Оценка «3» ставится за 3—4 ошибки.

Оценка «2» ставится до 7 ошибок.

Исправьте ошибки

1.Способ

Бисквит выпекают в цилиндрической форме. Разрезают его по горизонтали на два пласта, каждый из которых пропитывают сиропом и склеивают белым кремом.

Поверхность верхность торта наносят шоколадный крем из плоской зубчатой трубочки в виде волнистых линий.

Украшают торт цветами из белого или цветного крема, белковым кремом фруктами или цукатами.

Исправьте ошибки

Способ 2.

Бисквит выпекают, как для рулета. После освобождения от бумаги пласт , смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет. Поверхность и боковые стороны рулета покрывают шоколадным кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность отсаживают полоски из белого крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами.