

тема урока:

Приготовление пирожных



- Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката:

- 1) бисквитные;
- 2) песочные;
- 3) слоеные;
- 4) заварные;
- 5) воздушные;
- 6) миндально-ореховые
- 7) крошковые.



Пирожное

требования к качеству

- Масса их колеблется от 17 до 110 г.
- Красивый внешний вид и отличный вкус пирожных – важнейшие показатели качества этих изделий.
- Их поверхность должна иметь четкий рисунок с узором законченного характера с ярким сочетанием цветовых оттенков.
- Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь блестящую, ровно покрытую поверхность.
- Обсыпка – равномерная с сохранением четко выраженных граней изделия.
- Пирожные одной и той же массы и наименования должны иметь одинаковые размеры по всем параметрам.



Отклонения массы штучных пирожных допускаются (в граммах, не более):

- при массе 45г – 3;
- при массе свыше 45г – 5.



Отклонения массы весовых пирожных, расфасованных в наборы допускается (в %, не более):

- при массе до 500г – 3,
- при массе свыше 500 до 1000г – 1,5



Пирожные должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.



Пирожные – одни из самых высококалорийных кондитерских изделий с большим содержанием жира, сахара, яиц и разнообразной внешней отделкой. Они представляют большую разнообразную по ассортименту группу мучных кондитерских изделий, которые характеризуются следующими показателями:

- отличными вкусовыми качествами;
- высокой калорийностью за счет большого содержания сдобящих веществ (сахара, жира, яиц) по сравнению с другими группами мучных кондитерских изделий и меньшего содержания муки;
- красивым внешним видом, для получения которого используют широкий ассортимент отделочных полуфабрикатов и сырья различных цветовых гамм и оттенков и разных физических свойств;
- штучной расфасовкой;
- малым сроком хранения (особенно кремовые изделия)



Несмотря на многообразие сортов тортов и пирожных, технологическая схема производства может быть сведена к трем фазам:

1. Приготовление основных (выпеченных) полуфабрикатов.

2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.

3. Приготовление пирожных из выпеченных и отделочных полуфабрикатов.



- Приготовленные изделия представляют собой сочетание основных и отделочных полуфабрикатов в разных соотношениях с использованием в отдельных сортах шоколада, орехов, фруктов, ягод, сахарной пудры и другого сырья.



- Выпеченный полуфабрикат является основой пирожных и называется в рецептурах лепешкой или полуфабрикатом определенного наименования. Основы отделяют различными отделочными полуфабрикатами и за счет этого получают разнообразный ассортимент тортов и пирожных, т. е. готовые изделия. Для каждого основного полуфабриката предусмотрена своя особая технология приготовления и соответствующий набор сырья.
- Вырабатывают следующие выпеченные полуфабрикаты: бисквитный, песочный, слоеный, заварной, воздушный, воздушно-ореховый, крошковый, вафельный, миндально-ореховый.



Бисквитные пирожные

- Основой для их приготовления является бисквитный полуфабрикат, который должен быть пышным, пористым, без следов непромеса.

Сочетая разные отделочные материалы, можно получить много видов пирожных:

- бисквитно-кремовых,
- бисквитно-помадных
- бисквитно-фруктовых.



Пирожные можно вырабатывать и с использованием двух и более отделочных полуфабрикатов



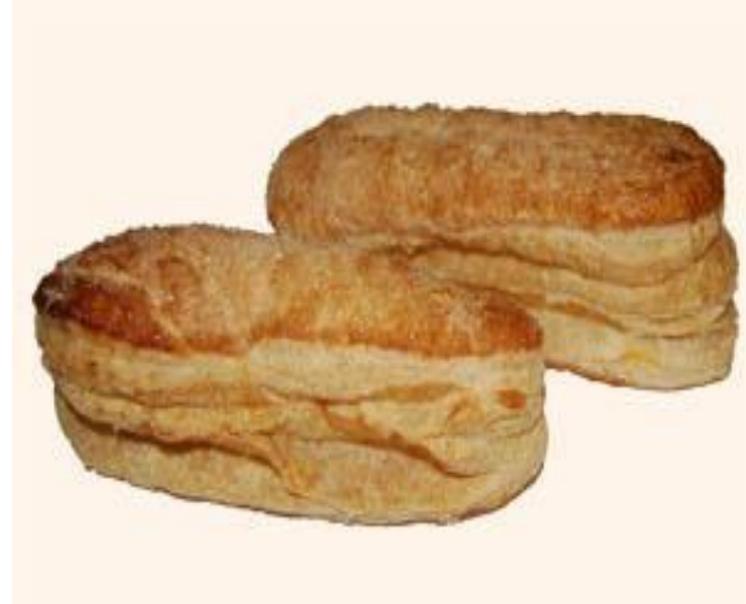


www.millionmenu.ru



Песочные
пирожные





Слоеные пирожные

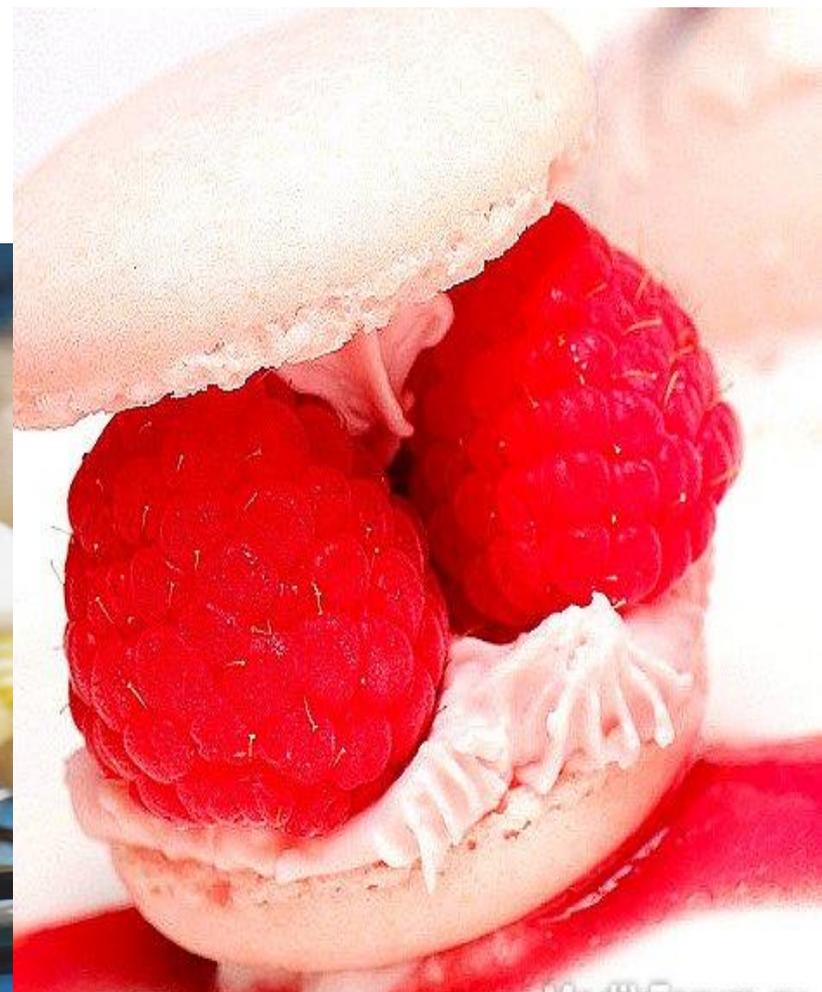


Заварные пирожны





Воздушные пирожные



Миндальное –ореховые пирожные



Крошк ые пирожны е



Составьте конспект в рабочей тетради.

