

***ТЕМА: «СПОСОБЫ
ОТДЕЛКИ ТОРТОВ И
ПИРОЖНЫХ»***

ЦЕЛИ ЗАНЯТИЯ

1. Изучить ассортимент отделочных полуфабрикатов, используемых для декорирования мучных кондитерских изделий
2. Изучить ассортимент кондитерских кремов, характеристика инвентаря, используемого при украшении тортов и пирожных, требования к качеству и сроки годности кремов
3. Изучить особенности технологического процесса приготовления мастики, требования к качеству сырья для ее производства, условия хранения и сроки годности, назначение инвентаря, используемого при работе с мастикой

АССОРТИМЕНТ КРЕМОВ



Кремы

Кремы - это пышная пенообразная масса, образуемая благодаря большому насыщению сырья кислородом. Кремы обладают значительной пластичностью, что позволяет готовить из них различные фигурные украшения, служащие декоративной внешней отделкой пирожных и тортов, отличными вкусовыми достоинствами и высокой пищевой ценностью, обусловленной содержанием масла сливочного, яиц, орехов, какао-продуктов, коньяка, ликеров, ванилина и др.



Недостаток крема

- Крем скоро портится и очень чувствителен ко всякого рода бактериальным загрязнениям, поэтому кремы хранятся только в холодильном оборудовании.



Кремы делятся на несколько ВИДОВ

□ Заварной



Белковый



□ Сливочный



Масляный



Сметанный



Масляные кремы.

Ароматизированные масляные кремы

- Масляные кремы наиболее распространены, они очень легко принимают различные рельефные формы и устойчиво их сохраняют.



Белковые кремы

- Основой белковых кремов является яичный белок, взбитый с сахаром. Белковые кремы используют для намазки и украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и свернутых в



Основные заварные кремы

- Эти кремы используют для заполнения трубочек, корзиночек, свернутых в рулон вафель, а также для украшения поверхности дрожжевых изделий и реже для прослойки и намазки тортов и пирожных.



Основные сливочные кремы

- Крем из взбитых сливок без желатина быстро теряет приданную ему форму и расплзается; крем с желатином лучше и дольше сохраняет форму, но структура его не воздушная, а студенистая.



Сметанные и сливочно-сметанные кремы

- Сметана для приготовления крема должна быть свежей, без признаков брожения, без резкой кислотности. Лучше использовать сметану высшего сорта, содержащую 30% жира.





*Инвентарь, используемый для
украшения тортов
и пирожных кондитерским кремом*

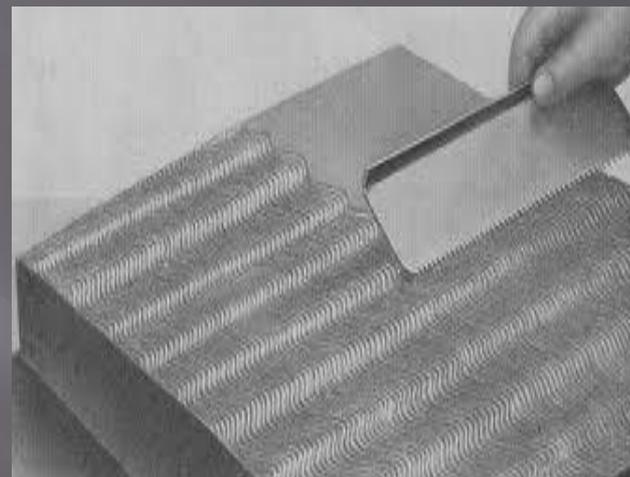


гребенк

и



Прямые Зигзагообразные линии при отделке тортов

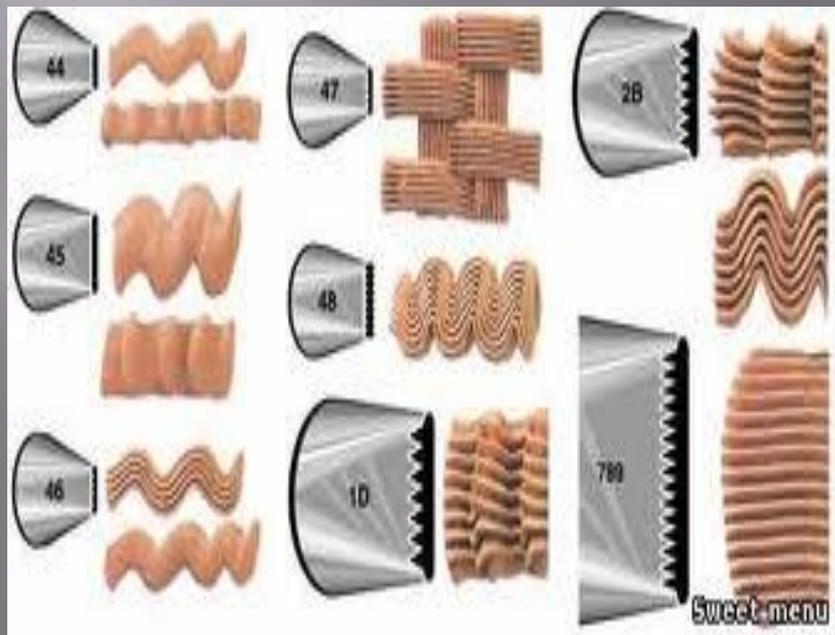
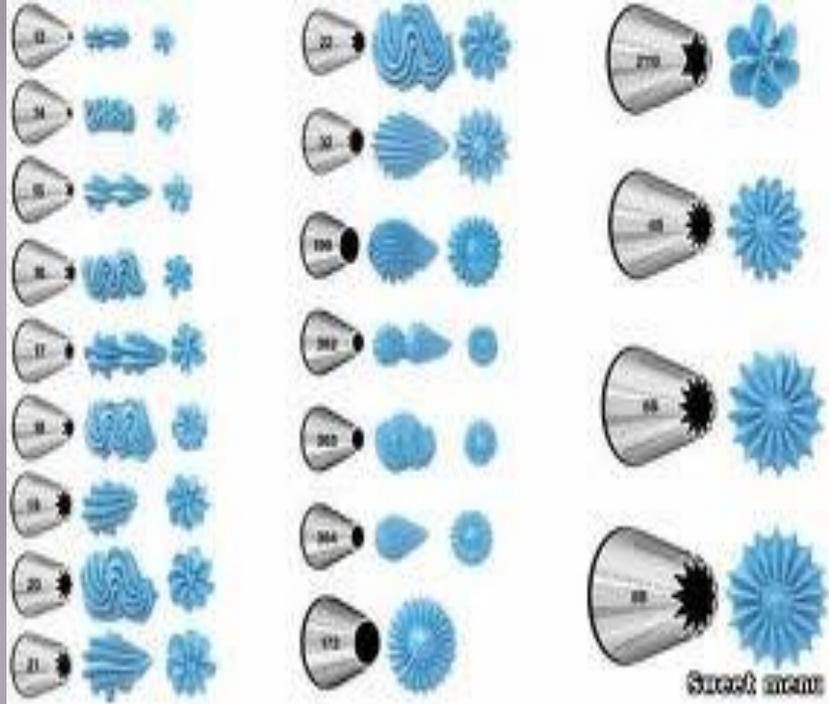


Отсадочный

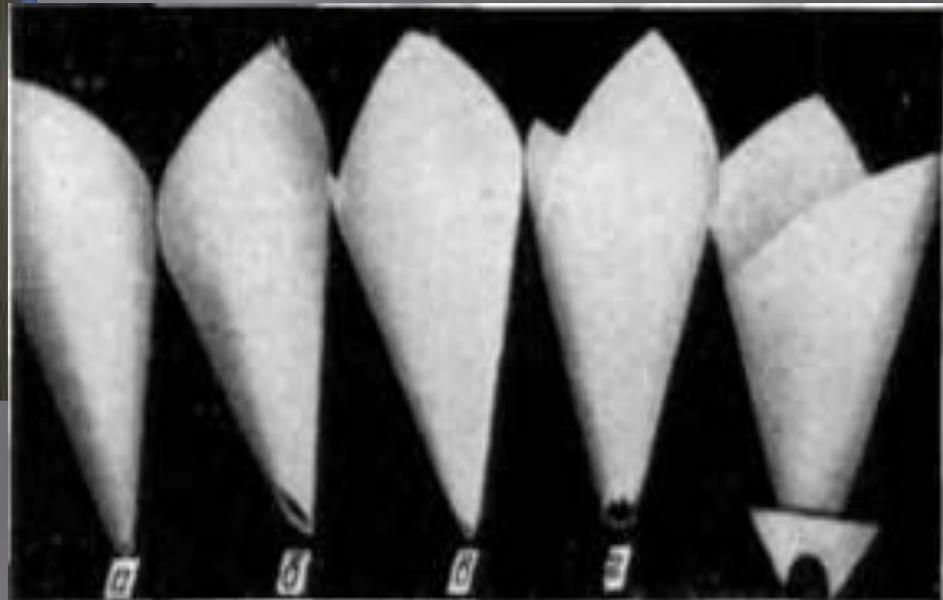


Насадки для отсадочных





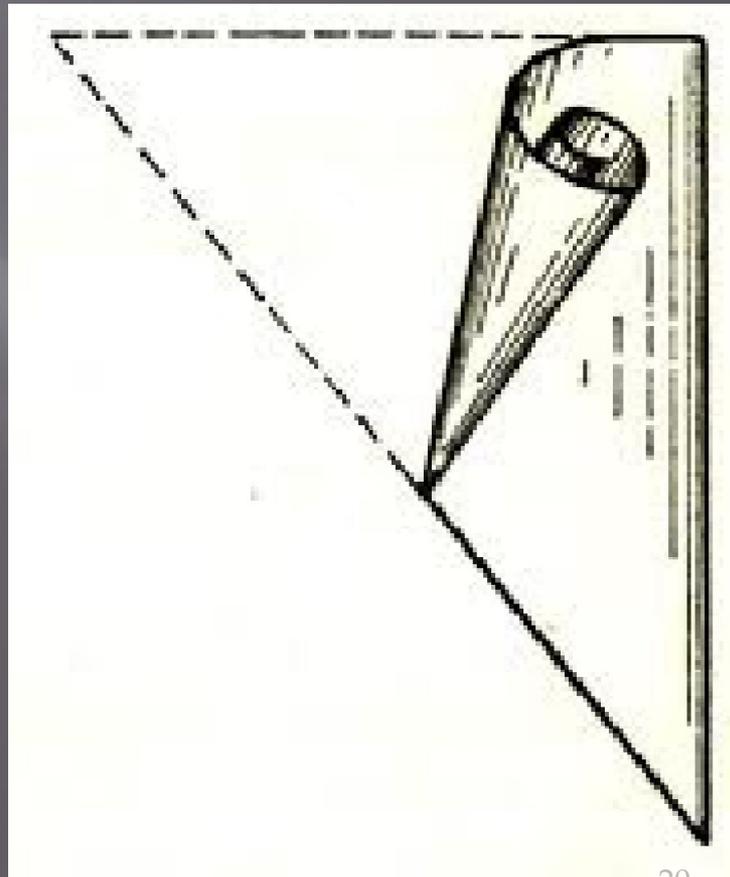
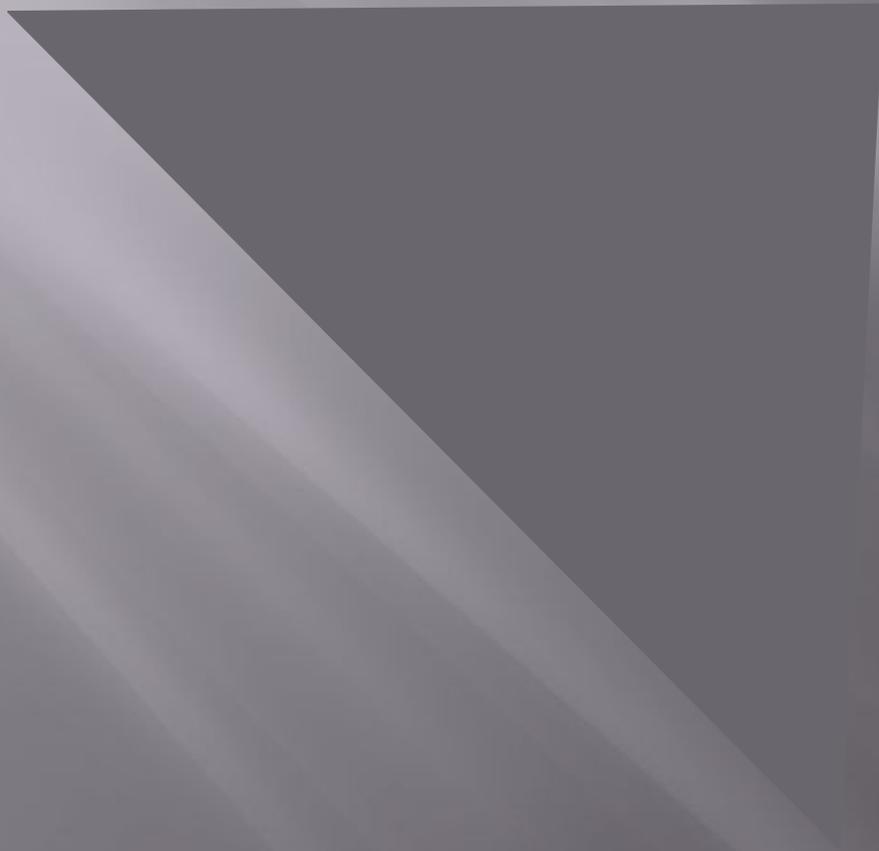
Корнеттики (бумажные конусные трубки)



Как сделать корнетик

1 в домашних условиях

2



3



4



Особенности использования мастики для декорирования кондитерских изделий



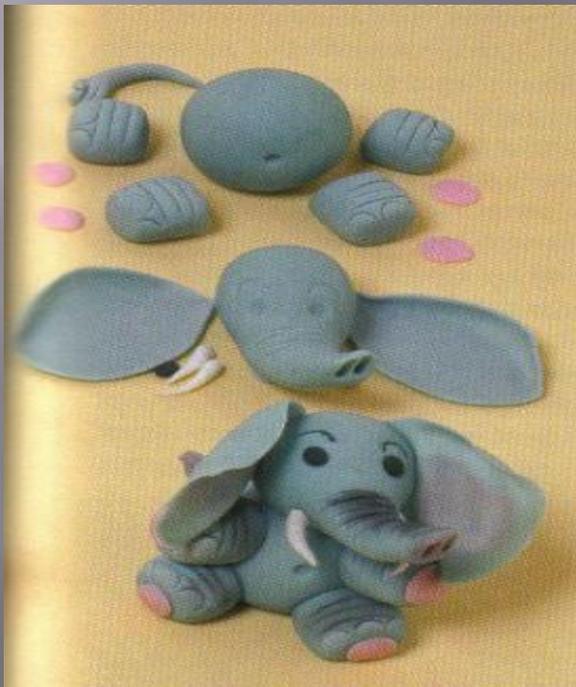
Мастика

Мастика –это специальная пластичная паста, которая может принимать нужную форму, предназначенная для моделирования, то есть для украшения кондитерских

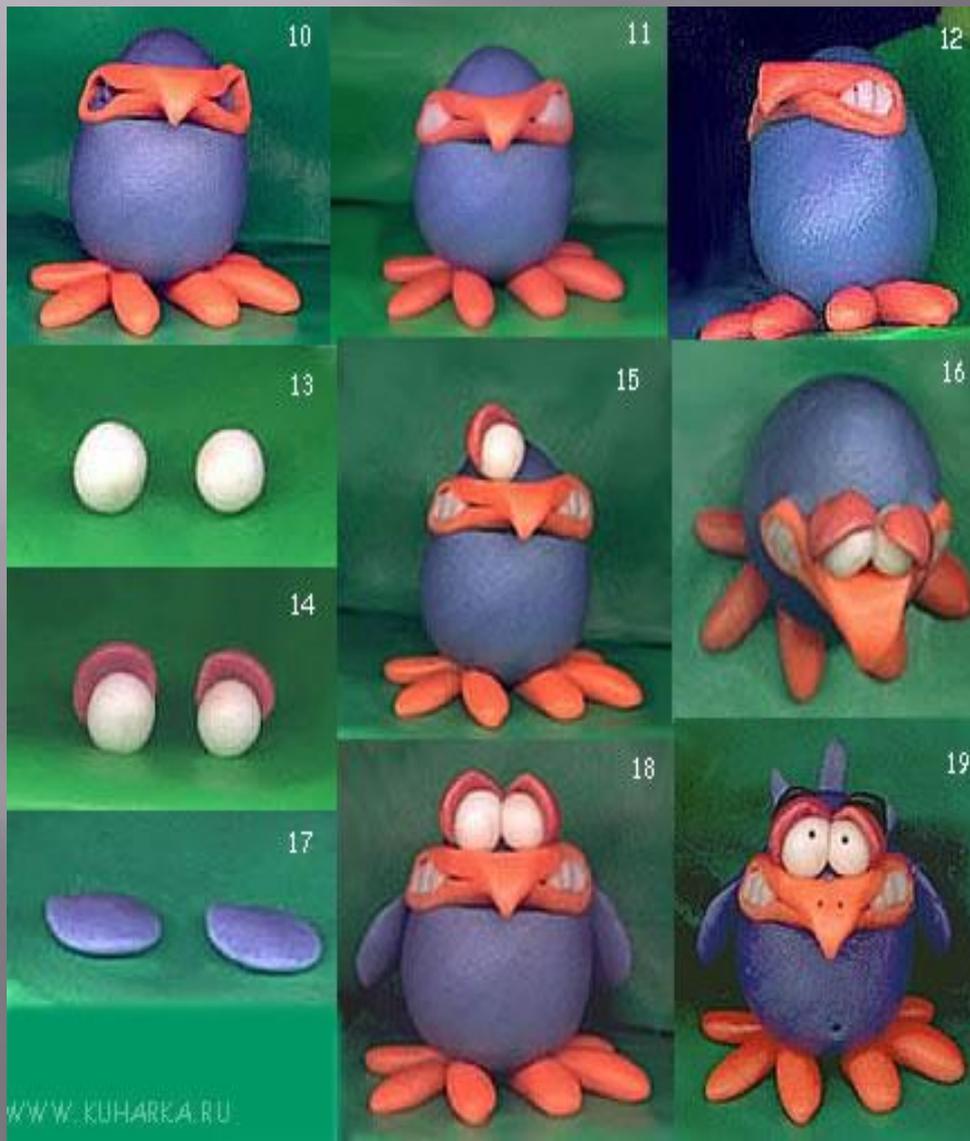


Кондитерские изделия

Это не только сладость и вкус, это еще и утонченность внешнего вида. Цветы, рисунки, надписи, фигурки – все это становится возможным благодаря умению мастеров, в том числе использования мастики.



Мастика – это смесь желатина, сахарной пудры и воды, при использовании температурного режима.



После того, как масса раскатана и ей придана форма, изделие из мастики нужно подсушить, чтобы эта форма зафиксировалась, на несколько часов.



По своим вкусовым качествам мастика напоминает зефир – в застывшем виде.

- Именно поэтому детские торты чаще всего создаются с обязательным использованием украшений из мастики.

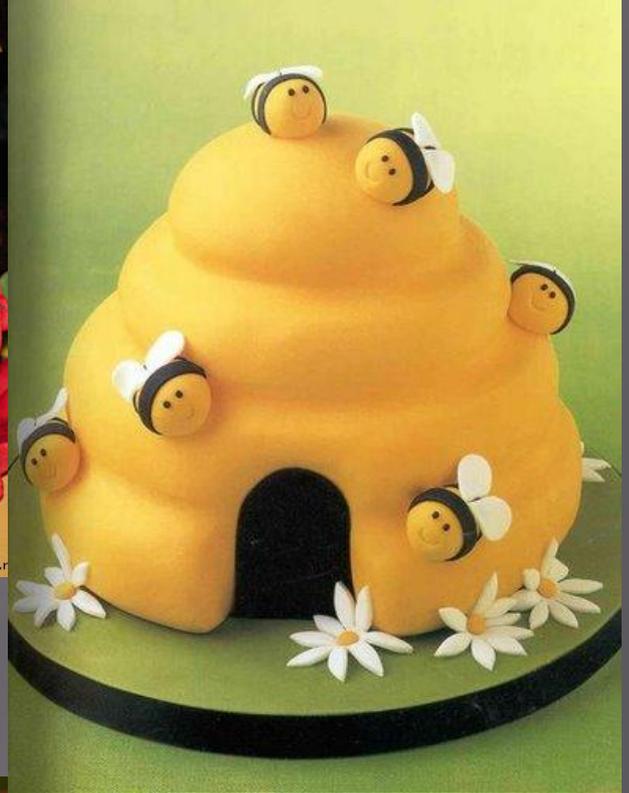


Несколько основных правил приготовления и применения украшений из мастики для торта

- ▣ Для приготовления мастики обязательно используйте сахарную пудру очень мелкого помола
- ▣ Ни в коем случае не покрывайте торт мастикой на влажную основу – на сметанный крем, на пропитанные коржи и т.п.
- ▣ Для того, чтобы склеить разные части фигурок из мастики или приклеить украшения на покрытие из мастики, места склеивания нужно слегка увлажнить водой или можно использовать белок с небольшим добавлением сахарной пудры
- ▣ Объемные украшения лучше делать заранее, чтобы они успели хорошенько высохнуть



<http://marrietta.r>



He



31 10 2008

www.kuharka.ru

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСТИКИ



Мастику можно приготовить двух видов: сахарную сырцовую и сахарно-крахмальную заварную.





Мастика сахарная сырцовая

Ингредиенты:

- ▣ Сахарная пудра-945 гр.
- ▣ Желатин-10гр.
- ▣ Вода-150гр.



Желатин промывают, замачивают в 12-15% - кратном количестве воды на 2-3 часа. После набухания излишек воды сливают, желатин растворяют при температуре 55-60°C, процеживают через мелкое сито и охлаждают до 25°C. Добавляют сахарную пудру, размешивают до полного отсутствия комочков.

Для придания мастике белого цвета и улучшения вкуса в конце добавляют лимонную кислоту (0,3% от массы сахарной пудры).



Мастика сахарно-крахмальная заварная

Ингредиенты:

- ▣ Сахарная пудра-775гр.
- ▣ Патока-83гр.
- ▣ Крахмал кукурузный-101гр
- ▣ Вода-202гр.



Патоку разводят водой, доводят до кипения, заваривают крахмал, предварительно разведённый водой. Добавляют сахарную пудру, и вымешивают до получения однородной вязкой массы. Перед окончанием вымешивания, добавляют краситель. Эта мастика более пластична, хорошо сохраняет приданную ей форму.



Мастика из маршмеллоу

Ингредиенты:

- ▣ Маршмеллоу-100гр.
- ▣ Сахарная пудра-200гр.
- ▣ Крахмал-125гр.
- ▣ Лимонный сок 18гр.
- ▣ Сливочное масло 5гр.



Крахмал вместе с сахарной пудрой придаёт мастике пластичность. Сахарную пудру и крахмал просеиваем через сито. Это поможет убрать комочки и сделать мастику более однородной

Конфеты разделяем по цветам. Добавляем масло и сок лимона. Растапливаем на водяной бане. Можно добавить краситель 1-2 капли и хорошо размешать.



Теперь в получившуюся массу добавляем по 1 ч. л. Сахарной пудры и крахмала, хорошо перемешиваем. Затем выкладываем смесь на стол, посыпанный крахмалом и сахарной пудрой. Вымешиваем как тесто, помяв края к центру.



Вымешивать до тех пор, пока масса перестанет прилипать к рукам и станет гладкой. Важно не пересыпать сахарной пудры и крахмала иначе, мастика получится слишком плотной.



Теперь мастику плотно заворачиваем в целлофановый пакет, выпустив весь воздух. Важно что бы воздух ни проникал, иначе мастика покроется корочкой.

Поместить мастику в холодильник не менее, чем на 30 мин.

Перед тем как начать лепить, достаньте мастику из холодильника и дайте немного полежать при комнатной температуре.



ИНВЕНТАРЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ В РАБОТЕ С МАСТИКОЙ



Силиконовый коврик



Скалка для мастики



Страна Мам

Лопатки для выравнивания крема



Страна Мам

Утюжок для мастики



Страна Мам

Набор инструментов для работы с мастикой с мастикой



Колесико-резак



Страна Мам

Набор кистей



Пищевой краситель кандурин



Текстурные коврики и текстурные скалки



Вырубки (выемки)



Вайнеры



Молды



Печворк



Страна Мам

Использование технологии «айсинг», украшения из шоколада и карамели



АЙСИНГ

Шикарное украшение
кондитерских изделий



Royal Icing – это специальный сахарно-белковый крем





wilton. the uses of tubes



markel для gotovim-doma.ru

Ингредиенты:

- ▣ – 1 свежий яичный белок, тщательно отделенный от желтка
- ▣ – около 250 г сахарной пудры до получения нужной густоты; пудру обязательно предварительно просеять
- ▣ – около 0,5 ч. л. лимонного сока или сухая лимонная кислота на кончике ножа

Приготовление:

1. Яичный белок
тщательно
отделяем от
желтка. Попадание
даже следов желтка
недопустимо.



2. Взбиваем белок вилкой до образования легкой пены.

3. Затем начинаем постепенно порциями добавлять в белок сахарную пудру, всякий раз тщательно растирая до однородности.



4. В середине приготовления добавляем сухую лимонную кислоту.

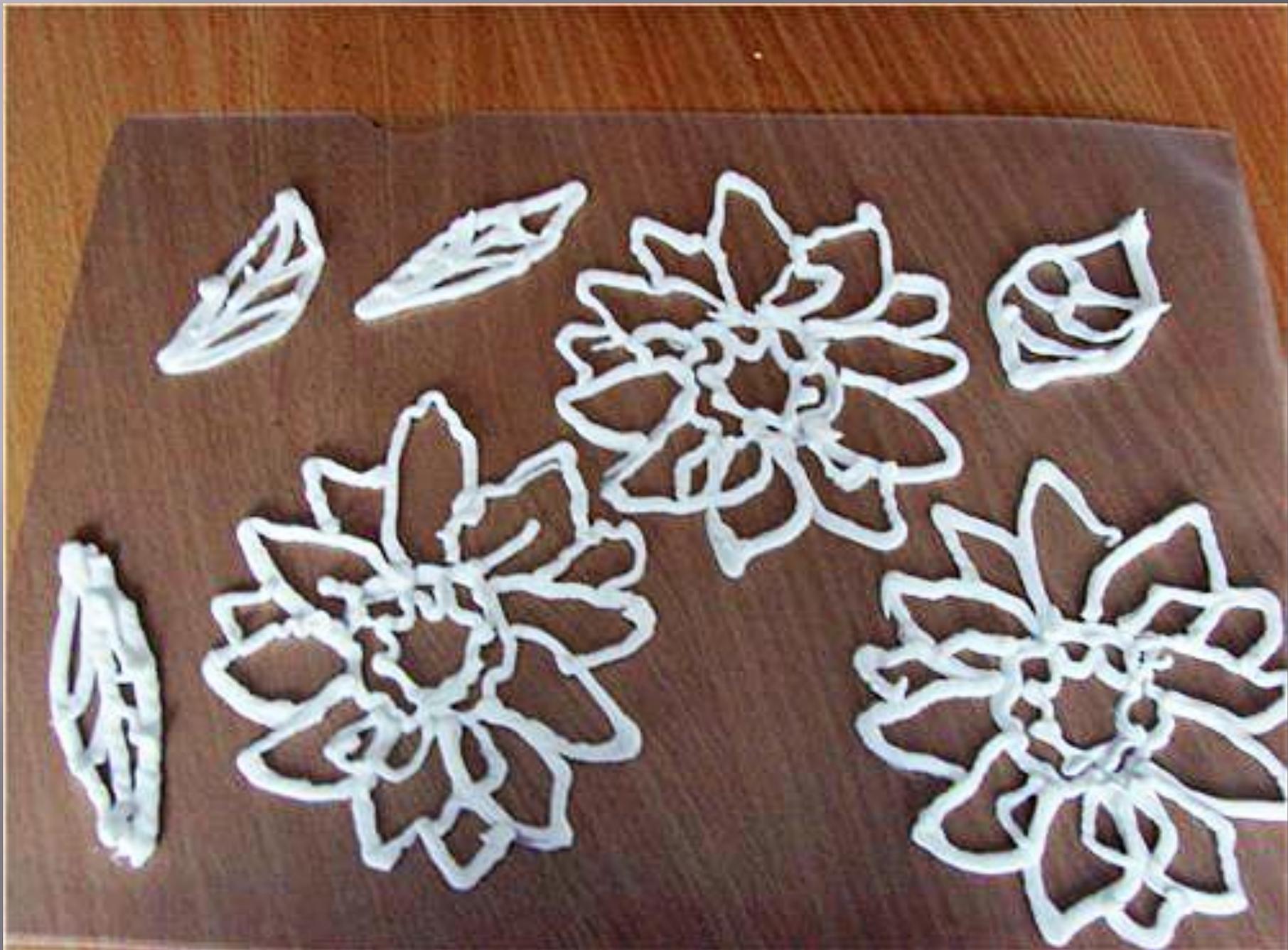
5. Добавляя порциями сахарную пудру, растираем и вымешиваем до тех пор, пока не образуется однородная пластичная масса.























www.kuharka.ru

Non solo torte decorate... si Donatella



www.kuharka.ru



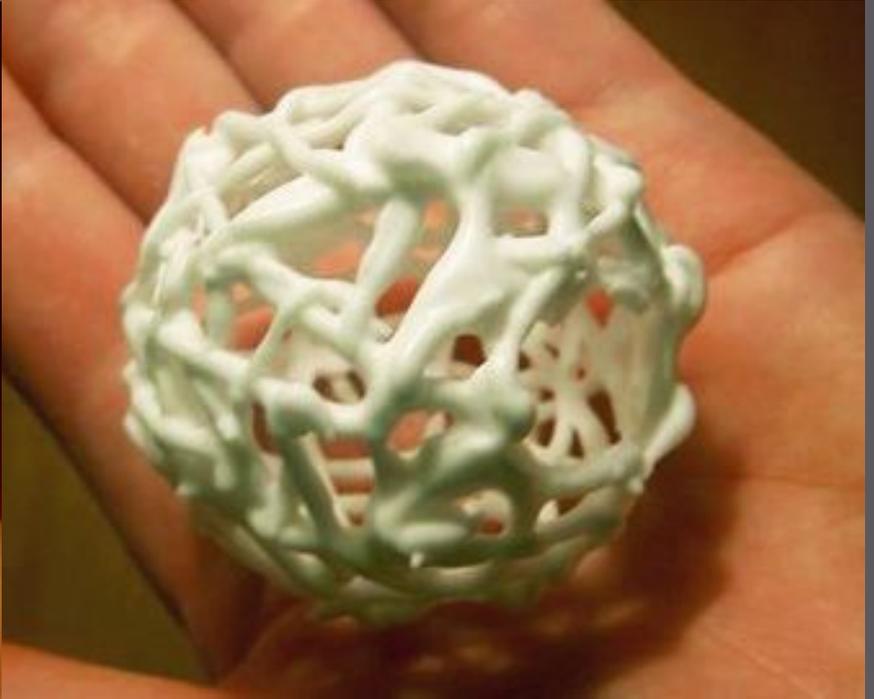






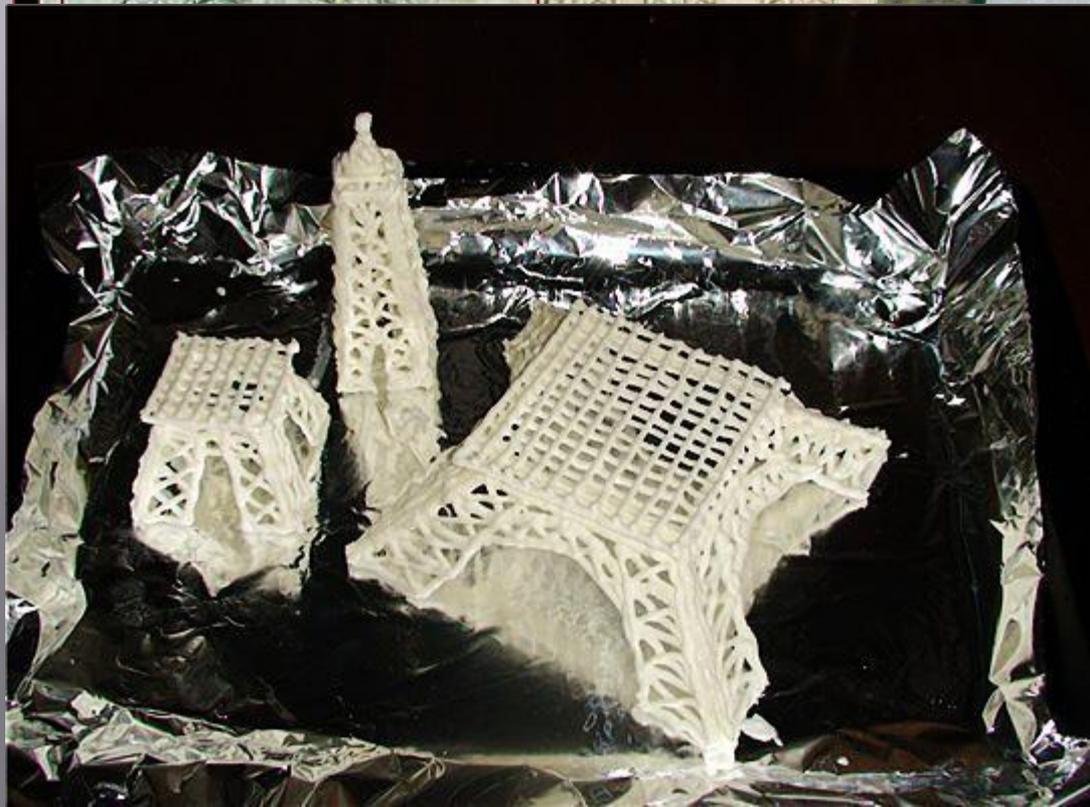
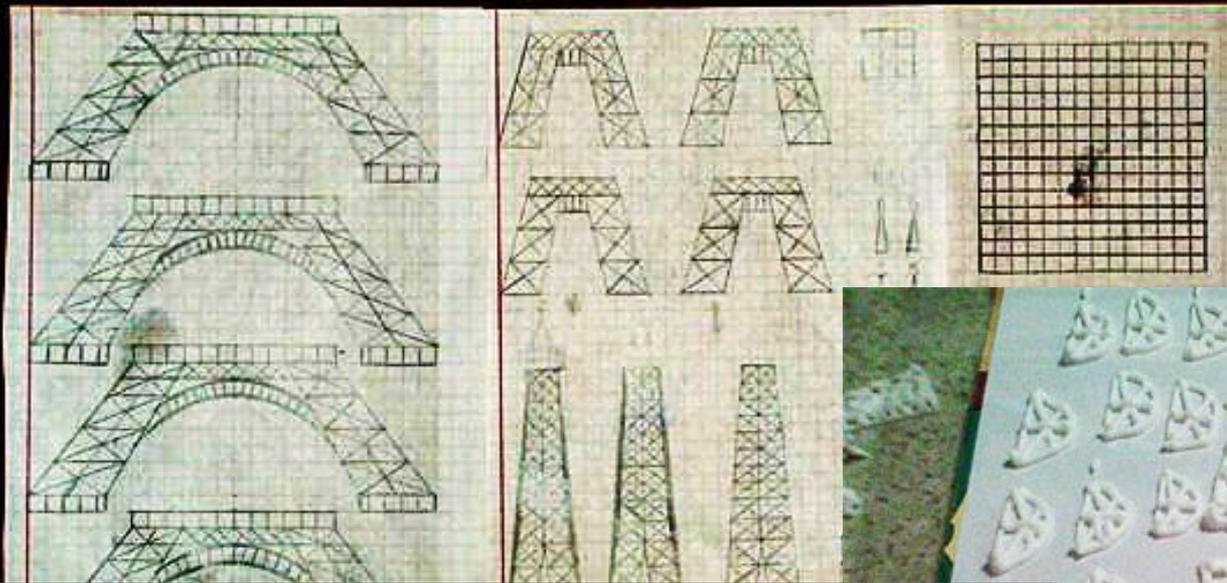












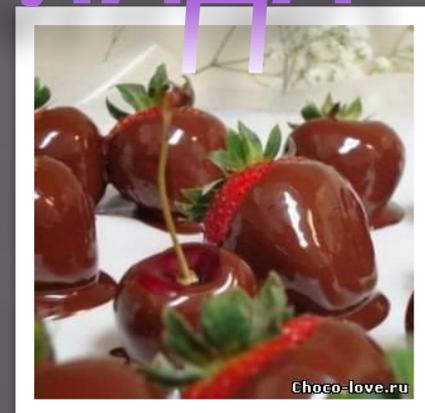
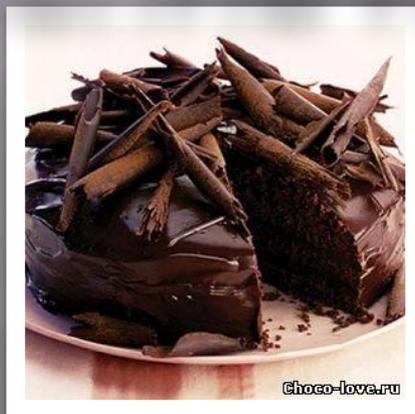








УКРАШЕНИЕ ИЗ ШОКОЛАДА



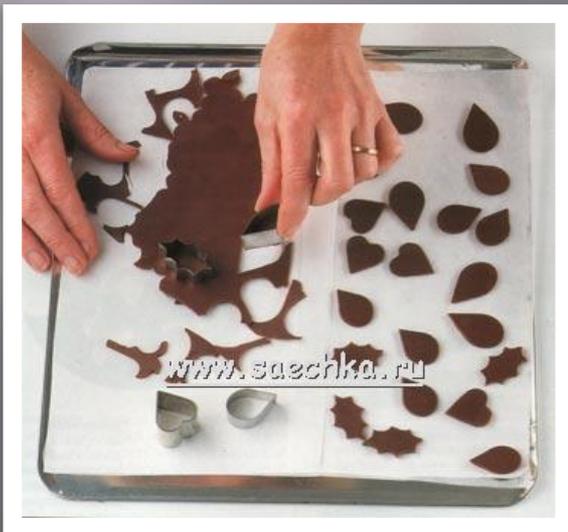
Украшения из шоколада – распространенный и не слишком сложный способ украсить домашние торты, пирожные, десерты. Такие украшения вполне можно приготовить своими руками, если у вас есть хотя бы небольшие способности к рисованию, и даже вовсе без них. Неплохо для этой работы приобрести специальный инвентарь – разовые кондитерские мешки, пластиковые резачки для нанесения узорных насечек из арсенала работы с кондитерской мастикой, фигурные выемки или прессы, как для приготовления печенья и пряников, силиконовые наливные формы,



Шоколад для изготовления украшений можно использовать черный, молочный или белый плиточный – 1, а также шоколад в виде крошки или блоков. Оригинальные украшения получатся при применении разных видов шоколада одновременно. Для изготовления украшений отдаем предпочтение качественному шоколаду. Пористый (воздушный) шоколад и дешевые заменители шоколада для изготовления украшений не рекомендуются.

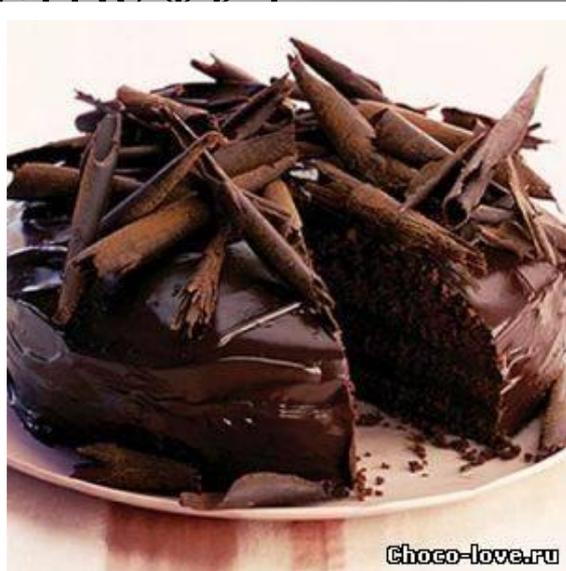


Основные приемы изготовления украшений из шоколада



Шоколадная

СТРУЖКА



Оригинальный, вполне в современном стиле и совсем не сложный способ изготовления украшений из шоколада. Плитку шоколада или шоколадный блок с полчаса держим в теплом помещении (с температурой 27-30 градусов), не допуская излишнего размягчения, чтобы шоколад перестал быть хрупким, а затем острым ножом срезаем с его поверхности тоненькие пласты, как бы соскребаем их с шоколадной плоскости. Если срезать стружку без большого нажима, пласты получатся тонкими, если с нажимом – потолще.

Шоколадные

ЛИСТИКИ



Шоколадные листики приготовить также не сложно, но потребуются настоящие живые листья, причем не засушенные, а свежие, зеленые, которые можно согнуть. Чем более фактурным будет лист, тем эффектнее получатся его шоколадные слепки, на которых отпечатаются все контуры и прожилки листочков. Берем листики и обмазываем их с тыльной стороны, где лучше видны прожилки, растопленным до консистенции густой сметаны шоколадом. Слой шоколада не должен быть слишком тонким – около 2 мм, чтобы было за что ухватиться при стягивании. Даем шоколаду застыть в прохладном помещении. В холодильник не ставим, чтобы шоколад не застыл до хрупкости. Затем просто отделяем ногтем слой шоколада у основания листка и, отгибая листик, стягиваем с него шоколадный слепок, который в точности повторяет его параметры, только в шоколадном формате

Украшения из растопленного

шоколада



Растопить шоколад можно разными способами, главное – не перегреть и уж точно не дать ему подгореть. Практикуется растапливать шоколад контактным нагреванием на водяной бане. Растопленный шоколад перемещаем в кондитерские мешки для рисования и делаем рисунок по трафарету, даем шоколаду застыть



Наливные фигурки из

ШОКОЛАДА



Приобретаем в отделе для кондитерского творчества силиконовые формочки нужной тематики и наполняем их растопленным шоколадом, остуживаем, охлаждаем до твердого состояния, остудив руки и надев перчатки, чтобы не оставлять отпечатков пальцев, вынимаем из форм, выворачивая их наизнанку. Пока фигурки окончательно не затвердели, их можно дополнительно декорировать – наносить ножом или специальным резакom насечки, или продавливать сеточкой, другими фактурными предметами согласно задуманного декора.



Украшения из разливного шоколадного пласта



Этим методом, с использованием тех же вырезных фигурных форм, можно изготовить более тонкие шоколадные фигурки. Растопленный шоколад выливаем на лист пергамента и разравниваем слоем 1,5 – 2 мм. Для разравнивания можно использовать любую плоскость – обратную сторону лезвия длинного ножа, канцелярскую линейку и др. Шоколаду даем немного остыть, и фигурными выемками вырезаем нужные нам формы. Готовые фигурки подхватываем на лопаточку или широкое лезвие ножа и перемещаем по месту назначения. Тонкие шоколадные фигурки при желании также можно дополнительно декорировать насечками.

Рисованные украшения из



Наполняем розовый кондитерский мешок растопленным шоколадом, обрезаем его кончик в соответствии с желаемой толщиной шоколадной струйки, и рисуем на пергаментной бумаге шоколадные кружева, крылышки, усики, любые фигурки, пишем добрые слова или оставляем свой авторский вензель. Если вам сложно рисовать вживую, по вдохновению, то подложите под пергамент нужные рисунки или орнаменты и обводите их по контуру. После того, как шоколад застыл, осторожно отделите фигурки лопаткой, не забывая о том, что хоть такие украшения и выглядят эффектно, но при этом они очень хрупкие, поэтому, если не уверены в том, что вам с первого раза удастся снять их, не сломав, то сделайте несколько

одинаковых, чтобы не пришлось жевать

Конечно, это далеко не все, что можно делать с шоколадом для изготовления из него украшений. Главное – начать и заинтересоваться, а дальше – дело техники и сноровки.



УКРАШЕНИЕ ИЗ КАРАМЕЛИ



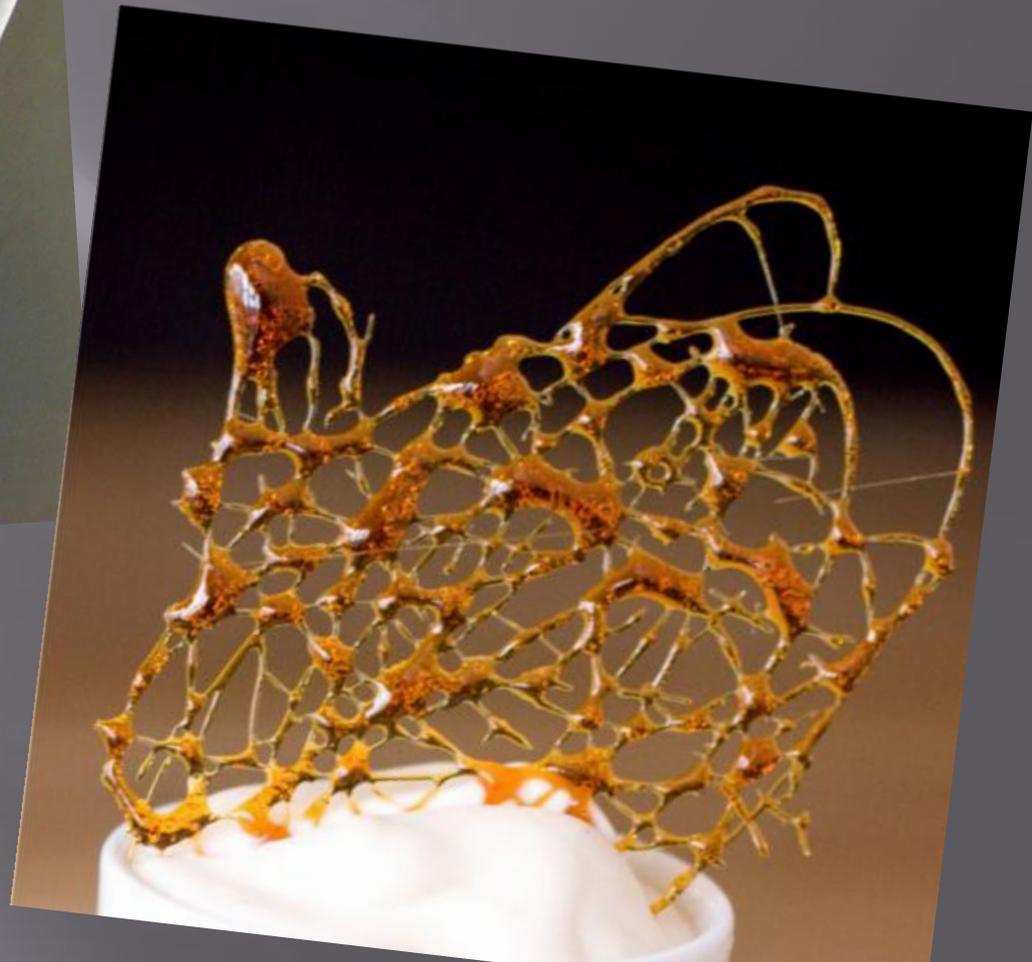






Julik 1987









www.good-cook.ru





Какую технику декорирования лучше использовать для оформления тортов и пирожных?





Елена Соколовых

orsk.livemaster.ru

Домашнее задание

Подготовить презентацию на тему:
«Кондитерские изделия»
Составить конспект

Критерии оценки написания конспекта:

- содержательность конспекта (10 баллов);
- отражение основных положений, ответы на вопросы (10 баллов);
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента (10 баллов);
- соответствие оформления требованиям, грамотность изложения (10 баллов);
- сдача конспекта преподавателю в срок (10 баллов).

Отличная работа 50 баллов

Хорошая работа 40 баллов

Удовлетворительная работа 30 баллов

Слабая работа нуждается в доработке 20 баллов