



МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

інтегрованого виробничого заняття на тему:

«Технологія приготування бісквітних тістечок масового попиту».

• *Виробниче навчання*

• *Технологія приготування борошняних кондитерських виробів*

НАВЧАЛЬНИЙ МОДУЛЬ: КНД-3.5 Приготування тістечок і тортів масового попиту

ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ: уміти готувати прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста.

МЕТА:

навчальна – повторити та систематизувати теоретичні знання здобувачів освіти, сформувати професійні компетентності, практичні уміння та навички майбутніх спеціалістів індустрії харчування в приготуванні тістечок масового попиту з використанням сучасних напрямків в технології приготування кондитерських виробів; формувати навички правильно використовувати знання практичних завдань у виробничих відносинах масового харчування; закріпити: методику з розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів, навички організації робочого місця, правила експлуатації устаткування та економного використання електроенергії, дотримання вимог санітарії та гігієни, безпеки праці;

розвивальна – розвивати у здобувачів освіти самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах, відповідальність та творчий підхід до роботи;

виховна – виховувати у здобувачів освіти бережливе ставлення до сировини, енергоносіїв, обладнання, інвентарю; прививати любов до обраної професії та почуття відповідальності за якість і культуру праці;

методична – показати можливості інтеграції роботи майстрів виробничого навчання та викладача фахових дисциплін для активізації пізнавальної діяльності здобувачів освіти та підготовки конкурентоспроможних робітників для індустрії харчування.

ФОРМА РОБОТИ: групова

МАТЕРІЛЬНО ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ОБЛАДНАННЯ: збивальна машина, просіювач борошна, ваги електронні, стіл виробничий, блендер, стелаж виробничий, шафа холодильна, електрична середньотемпературна плита.

ІНВЕНТАР, ІНСТРУМЕНТИ, ПОСУД: каструлі різної ємності, сита з різним діаметром, дека і кондитерські листи, ножі кухарські, скребки, кісточки для змазування виробів і форм, дошки розділові, миски різної місткості, вінчики, тарілки десертні, тарілки піріжкові, ніж для бісквіту, лопатка кондитерська, мішки кондитерські, лопатки силіконові, форми для тістечок, скребки пластикові.

СИРОВИНА: борошно, яйця, вершкове масло, цукор, сіль, цукрова пудра, ванільна пудра, вершки, згущене молоко, меланж, кислота лимонна, есенція, рослинна олія, фрукти свіжі, повидло, какао, кава.

ДИДАКТИЧНЕ ОСНАЩЕННЯ: інструкційні картки, збірники рецептур кондитерських виробів, технологічні картки.

МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ'ЯЗКИ: Освітні компоненти «Оволодіння основами організації виробництва та обслуговування», «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», «Оволодіння основами гігієни та санітарних вимог виробництва», «Оволодіння основами технічного оснащення (устаткування) підприємств харчування».

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ: лабораторія кондитерських виробів

ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ ЗАВДАНЬ:

1. Тістечко «Пень поліський».
2. Тістечко «Буше фруктове».
3. Тістечко «Говерла».
4. Тістечко «Пень кавовий».
5. Тістечко «Буше, глазуrowане шоколадною помадою».

ХІД УРОКУ

I. Організаційний момент

(майстри в/н)

1. Перевірка присутності здобувачів освіти за списком.
2. Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка наявності інструктивно-технологічних карток.

II. Вступний інструктаж

(викладач фахових дисциплін)

1. Мотивація навчальної діяльності на занятті.

Основні тези:

- значення набуття фундаментальних професійних знань для успішної практичної діяльності;
- самоосвіта та самовдосконалення протягом життя.

2. Актуалізація опорних знань та практичних навичок

(мозковий штурм, навчальний діалог, аналіз конкретних ситуацій).

Дати відповідь на запитання:

- який вид тіста використовують для приготування н/ф для тістечок «Пень поліський»?
- які креми використовують при виготовленні тістечок, чи можна їх замінити?
- як приготувати масляний крем?
- яка різниця у формуванні тістечка «Пень поліський» і «Пень кавовий»?
- який вихід тістечок?
- назвіть асортимент тістечок з бісквітного тіста.
- вимоги до якості бісквітних тістечок.

Конкретні виробничі ситуації:

- Випечений бісквіт для нарізних тістечок має нерівномірну товщину. Встановіть та проаналізуйте причину.
- Бушетки після випікання мають розпливчасту форму та щільну консистенцію. Чому?

3. Послідовність технологічного процесу виготовлення тістечок з бісквітного тіста.

Підготовка робочого місця, сировини для виробництва і посуду, інвентарю.

Ознайомлення з правилами безпеки праці, санітарії та гігієни:

- правила виробничої санітарії;
- робота з технологічним електрообладнанням (пекарські шафи, плити, міксери);
- робота із ріжучими інструментами.

Послідовність виконання роботи. Пояснення майстром в/н (Додаток А):

– Приготувати бісквітне тісто основним способом (з підігрівом): яйця з'єднати з цукром, підігріти на водяній бані при помішуванні до 40-45°C, потім збити до утворення пишної маси і збільшення в об'ємі в 2,5-3 рази, додати борошно, есенцію і обережно перемішати.

– Приготувати бісквіт «Буше»: жовтки яєць перемішують із 75% цукру і збивають, доки маса не набуде світло-кремового кольору і збільшиться в об'ємі у 2-2,5 рази (приблизно 40-45 хв.). Паралельно збивають охоложені до 2°C яєчні білки протягом 25-30 хв., доки маса не збільшиться в об'ємі у 5-6 разів, поступово збільшуючи оберти механізму збивальної машини. Наприкінці збивання всипають 25% цукру і продовжують збивати ще 1-2 хв. Збиті білки повинні мати білосніжну, пишну, стійку консистенцію. У збиті з цукром жовтки додають есенцію, всипають борошно і обережно перемішують протягом 15-20 с. Потім у масу частинами додають збиті білки і швидко, але обережно, замішують тісто. Готове тісто одразу відсаджують на деко і направляють на випікання, щоб уникнути його осідання.

– Приготування оздоблювальних напівфабрикатів, приготування та формування тістечок.

Показ майстер-класу майстром виробничого навчання Мариною Олексієнко.



https://drive.google.com/drive/folders/17_CW0gT39Tqcti8XWQu3vr45L_C0av6R

4. **Обговорення майстер-класу (фронтальна бесіда, розповідь, відповіді на питання).**
5. **Ознайомлення здобувачів освіти з критеріями оцінювання. При виставленні оцінок враховуються наступні показники:**

(майстри в/н)

1. стан санітарного одягу;
2. правильність розробки інструктивно-технологічної картки;
3. дотримання вимог санітарії та гігієни, вимог безпеки праці;
4. навчальна дисципліна;
5. правила здійснення технологічного процесу;
6. органолептичні показники якості виробів;
7. правильний підбір посуду для відпуску виробів;
8. норми подачі;
9. оформлення виробів;

10. прибирання робочого місця.

Загальна оцінка за виконання завдання виставляється спільно з майстром в/н та бригадиром за 12-бальною системою оцінювання.

6. Розподіл завдань між здобувачами освіти (майстри в/н)

Здобувачі освіти об'єднуються у 5 бригад (5 робочих місць) та отримують завдання:

Бригада 1 (робоче місце № 1) готує тістечко «Пень поліський».

Тістечко «Пень поліський»

- приготувати бісквіт «Буше»;
- за допомогою кондитерського мішка з гладкою трубочкою діаметром 15-20 мм висаджують круглі (діаметр 45 мм) чи овальні (діаметр 50-70 мм) заготовки;
- випікати бушетки при температурі 190-200°C протягом 15-20 хв.;
- бушетки склеїти попарно масляним шоколадним кремом;
- поверхню заготовки оздобити кремом;
- тістечко прикрасити грибочками, посипати тертим шоколадом.

Бригада 2 (робоче місце № 2) готує тістечко «Буше фруктове».

Тістечко «Буше фруктове»

- приготувати бісквіт «Буше»;
- за допомогою кондитерського мішка з гладкою трубочкою діаметром 15-20 мм висадити круглі (діаметр 45 мм) заготовки;
- випікати бушетки при температурі 190-200°C протягом 15-20 хв.;
- бушетки склеїти попарно фруктовою начинкою;
- поверхню бушетки просочити сиропом і заглазурувати фруктовою начинкою;
- бокові сторони обкачати у бісквітних підсмажених крихтах і цукровій пудрі;
- на поверхню тістечка викласти консервовані фрукти чи цукати.

Бригада 3 (робоче місце № 3) готує тістечко «Говерла».

Тістечко «Говерла»

- приготувати бісквіт основний і бісквіт з какао;
- у змащені жиром і вистелені папером листи наливають тісто завтовшки 10 мм;
- випікають при температурі 200°C протягом 25-20 хв.;
- випечені напівфабрикати витримують 8 год., звільняють від паперу і використовують;
- білий і коричневий напівфабрикати склеюють фруктовою начинкою;
- склеєні пласти розрізають на чотири смуги завширшки 9-10 см;
- кожену смугу розрізають на тістечка у вигляді трикутника з основою 7 см;
- посипають цукровою пудрою.

Бригада 4 (робоче місце № 4) готує тістечко «Пень кавовий».

Тістечко «Пень кавовий»

- приготувати бісквітне тісто;
- випікати бісквітні розмазки;
- випікати 200 шт. маленьких шляпок «грибочків» при температурі 210-215°C протягом 8-10 хв.;
- вистояні розмазки змастити масляним кремом;
- розмазки скрутити рулетом діаметром 5-6 см;
- нарізати на порції-тістечка так, щоб один край був рівним, висотою 5-6 см, а другий – навскісним, висотою – 2-3 см;
- бічну сторону тістечка обкачати у суміші цукрової пудри, какао-порошку і натуральної меленої кави;
- тістечка викласти вертикально на прямий зріз;
- на поверхню висадити дві кремові ніжки грибочків;
- зверху викласти випечені з бісквіту шляпки.

Бригада 5 (робоче місце № 5) готує тістечко «Буше, глазуроване шоколадною помадою».

Тістечко «Буше, глазуроване шоколадною помадою»

- приготувати бісквіт «Буше»;
- за допомогою кондитерського мішка з гладкою трубочкою діаметром 15-20 мм висадити круглі (діаметр 45мм) чи овальні (діаметр 50-70 мм) заготовки;
- випікати бушетки при температурі 190-200°C протягом 15-20 хв.;
- бушетки склеїти попарно вершковим кремом;
- поверхню заготовки заглазувати шоколадною помадою;
- тістечко оздобити малюнком у вигляді спіралі із білої помади.

Ознайомлення з технологічними картками (Додаток Б).**III. Поточний інструктаж.****Самостійна робота здобувачів освіти**

Здобувачі освіти самостійно виконують заплановане завдання, а майстер обходить робочі місця та дає (за потреби) додатковий інструктаж з безпеки праці.

Дії майстрів в/н і викладача:	Дії здобувачів освіти:
<ul style="list-style-type: none"> - в організації робочого місця; - у підборі інструмента, інвентарю, посуду; - у дотриманні правил санітарії та гігієни, вимог безпеки праці; - у практичному відпрацюванні трудових прийомів при випіканні основних випечених н/ф, приготуванні оздоблювальних н/ф, оздобленні тістечок 	<ul style="list-style-type: none"> - організують робоче місце; - підбирають інструмент, інвентар; - дотримуються правил санітарії та гігієни, вимог безпеки праці; - відпрацьовують прийоми при збиванні чи замішуванні тіста, формуванні і випіканні його, приготуванні оздоблювальних н/ф, оздобленні тістечок.

Цільові обходи робочих місць.

Перший обхід (майстри в/н, викладач)

- контролюємо правильність організації робочих місць;
- контролюємо правильність користування інвентарем, інструментом.

Другий обхід (майстри в/н)

- контролюємо правильність використання сировини, дотримання правил охорони праці при роботі з обладнанням;
- попереджуємо окремих здобувачів освіти про можливі причини браку та показуємо, як його можна усунути.

Третій обхід (майстри в/н, викладач)

- перевіряємо хід виконання завдання;
- перевіряємо якість роботи.

IV. Заключний інструктаж.

1. Проведення бракеражу виробів і виставлення оцінок їх якості по такій формі.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах	Консистенція

2. Визначення типових помилок.
3. Доповідь бригадирів про результати роботи (Додаток В).
4. Перелік контрольних питань та завдань на наступний урок виробничого навчання.
5. Прийняття разом з бригадирами робочих місць.

V. Домашнє завдання.

1. Робота над помилками при приготуванні бісквітних тістечок.
2. Завдання на наступне виробниче заняття.

Технологія приготування бісквіту «Буше»

Рецептура:

- борошно пшеничне в/с – 390 г
- цукор-пісок – 342 г
- яєчні жовтки – 342 г
- яєчні білки – 513 г
- есенція – 2,6 г

Вихід: 1000 г

Технологія приготування: Цей вид тіста більш легкий, але менш розсипчастий, тому його використовують для приготування рулетів і «Буше», а також для інших легких виробів. Бісквіт «Буше» відрізняється від основного бісквіта рецептурою і технологією, він називається також бісквіт круглий.

**Крок 1: готуємо яйця**

Розділяємо охолоджені яйця на білки та жовтки, обережно, щоб жовток не потрапив у білок. Інвентар повинен бути чистим та сухим.

**Крок 2: готуємо борошно**

Щоб тісто вийшло повітряним, а борошно наситилося повітрям, його потрібно просіяти за допомогою сита.

Увага: борошно беремо тільки вищого гатунку.

Крок 3: готуємо для тіста яєчні жовтки

У миску з яєчними жовтками висипаємо цукор і збиваємо міксером на середній швидкості до стійкої піни. Після цього додаємо ванільну есенцію і просіяне борошно.



Крок 4: готуємо яєчні білки для тесту

Яєчні білки так само, як і жовтки, збиваємо міксером на середній швидкості до стійких піків. В кінці збивання додаємо в білкову суміш лимонну кислоту або лимонний сік.



Крок 5: готуємо тісто

Отже, за допомогою столової ложки обережно перекладаємо збиті білки в миску до жовткової суміші і дуже обережно перемішуємо всі компоненти саме ручним віничком або столовою ложкою до утворення однорідної маси. Завдяки цьому процесу і нашій обережності бісквіт вийде дуже ніжний, м'який і легко підніметься в духовці.



Крок 6: готуємо бісквітні бушетки

Духовка повинна бути розігріта до температури 190°C.

Тісто викладаємо в кондитерський мішок з гладкою насадкою.

На застелений папером для випічки лист відсаджуємо заготовки діаметром 5 см. Випікаємо в духовій шафі протягом 15-25 хвилин до утворення золотисто-коричневого кольору.

Готовність бісквіта перевіряємо пальцем руки – злегка натискаємо їм на тісто і дивимося результат. Якщо вм'ятина на коржі швидко зникає, а поверхня бісквіта відновлює свій колишній зовнішній вигляд, тоді заготовки для тістечок готові.

Додаток Б

Технологічна картка № 1 Тістечко «Пень Поліський»

Сировина	Витрати сировини на 100 шт. по 70 г, в г			Зведена рецептура, г
	Бісквіт основний	Крем масляний	Крихти для посипання	

Борошно	1320			1320
Цукор	1420	300		1720
Яйця	1670			1670
Цукрова пудра		960		960
Масло вершкове		2310		2310
Цукор ванільний		20		20
Есенція апельсинова				
Молоко згущене				
Вино десертне		920		920
Какао-порошок				
Кава натуральна				
Шоколад			30	30
Всього сировини			100	100
Маса напівфабрикату	4310	4510	130	8970
	3500	4510	130	8140
Вихід	3400	4400	130	7930

Технологія приготування

Відділити білки від жовтків. Додати у жовтки 1/3 цукру і збивати до збільшення об'єму у 2 рази. Збити білки до збільшення в об'ємі у 5-6 разів і поступово додати залишки цукру. З'єднати збиті білки і жовтки, додати есенцію і обережно перемішати.

Всипати просіяне борошно порціями, швидко перемішати. Тісто перекласти в кондитерський мішок і «відсадити» у вигляді млинчиків (на відстані 4-5 см один від одного). Випікати при температурі 190-200°C впродовж 15 хв. Залишити на дозрівання.

Приготування крему масляного кавового

Збити масло на повільному ході до однорідної маси. Одночасно приготувати «витяжку» з кави (води брати 30 г), охолодити до температури 20 градусів. У збите масло поступово додати цукрову пудру та згущене молоко, змішане з кавовим сиропом. Збивати впродовж 7-10 хвилин.

Формування тістечка

Склеїти заготовки попарно випуклими сторонами н/ф. Нанести крем на верхню плоску сторону у вигляді кілець. Поверхню посипати тертим шоколадом та прикрасити грибочками.

Вимоги до якості

Два круглих бісквітних н/ф склеєні кавовим кремом, поверхня оздоблена кремом, тертим шоколадом та грибочками. Колір бісквіта – жовтий, крему – світло-коричневий. М'якушка пориста, спіралі бісквіту склеєні масляним кремом; смак – приємний, солодкий.

Технологічна картка № 2

Тістечко бісквітне «Буше фруктове»

Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», с. 259

Сировина	Витрати сировини на 100 шт. по 80 г, в г		Зведена рецептура, г
	Бісквіт «Буше»	Сироп для просочування	

Борошно	1126,5		1126,6
Цукор-пісок	990,4	566,4	1556,8
Жовтки яєць	990,4		990,4
Білки яєчні	1485,6		1485,6
Есенція	5,8		5,8
Начинка фруктова			3400
Фрукти			264
Крихти бісквітні			296
Цукрова пудра			36
Вода		622,6	622,6
Есенція ромова		2,1	2,1
Коньяк чи вино		53	53
Крихти бісквітні			296
Всього сировини	4598,7	1244,1	10134,8
Маса напівфабрикату	2896	1104	
Вихід			8000

Технологія приготування

Готують бісквіт «Буше». Готове тісто викладають у кондитерський мішок з гладкою трубочкою діаметром 18 мм і відсаджують заготовки круглої чи овальної форми на листи, що вистилають папером. Тістечка круглі повинні мати діаметр 45 мм, а овальні – 50-70 мм.

Випікають бушетки протягом 20 хв. при температурі 200°C, потім охолоджують. Охолоджені заготовки склеюють попарно (денцями) фруктовою начинкою. Верхню бушетку просочують сиропом і глазують фруктовою начинкою. Начинку розігрівають до 170°C, верхню бушетку наколюють на виделку і занурюють у гарячу начинку. Бокові сторони тістечка, не знімаючи його з виделки, обкатують у підсмажених бісквітних крихтах, а потім у цукровій пудрі. Тістечко акуратно знімають з виделки і викладають на нього обсушені консервовані фрукти чи цукати.

Вимоги до якості

Форма тістечок кругла, складається з двох бушеток, які з'єднані фруктовою начинкою; поверхня верхньої бушетки просочена сиропом і глазурована фруктовою начинкою; бокові сторони обкачані у бісквітних підсмажених крихтах і цукровій пудрі; на поверхні тістечка викладені консервовані фрукти чи цукати; консистенція напівфабрикату дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

Технологічна картка № 3

Тістечко бісквітне «Говерла»

Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», с. 254

Сировина	Витрати сировини на 100 шт. по 60 г, в г		Зведена рецептура, г
	Бісквіт основний	Бісквіт з какао	
Борошно	1222	707	1929
Цукор	909	908	1817
Яйця	1350	1350	2700
Есенція	6	7	13
Олія для змащування листів	15	15	30
Какао-порошок		257	257
Повидло			1115
Цукрова пудра			145
Маса напівфабрикату	2420	2500	

Вихід			6000
-------	--	--	------

Технологія приготування

Для тістечка готують бісквіт основний і бісквіт з какао. Листи з чотирма бортами змащують олією, вистеляють папером, наливають у них тісто завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200°C протягом 25-20 хв. Випечені напівфабрикати витримують 8 год., звільняють від паперу і використовують.

Для тістечок білий і коричневий напівфабрикати склеюють фруктову начинку. Склеєні пласти розрізають на чотири смуги завширшки 9-10 см. Кожну смугу розрізають на тістечка у вигляді трикутника з основою 7 см. Тістечка викладають у контейнер, посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості:

Форма трикутна; сторони рівні, не зім'яті; поверхня посипана цукровою пудрою; на зрізі: напівфабрикат пористий, крихкий, без закальцю і слідів нерозмішаного борошна; смак приємний, солодкий.

Технологічна картка № 4

Тістечко «Пень кавовий»

Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», с. 254

Сировина	Витрати сировини на 100 шт. по 50г, в г			Зведена рецептура, г
	Бісквіт основний	Крем масляний	Крихти для посипання	
Борошно	787			787
Цукор	1201			1201
Яйця	1558			1558
Цукрова пудра		484	200	684
Масло вершкове		1459		1459
Цукор ванільний		47		47
Есенція апельсинова		1		1
Молоко згущене				
Вино десертне		565		565
Какао-порошок		45		45
Кава натуральна мелена			160	160
			34	34
Всього сировини	3546	2601	394	6541
Маса напівфабрикату	2600	2400	394	
Вихід				5000

Технологія приготування

Для тістечка випікають бісквітні розмазки. Додатково з бісквіту випікають 200 шт. маленьких шляпок «грибочків», якими будуть прикрашати тістечка. Для цього листи, вистелені папером, за допомогою кондитерського мішка із зубчатою трубкою висаджують круглі заготовки діаметром 16-18 мм і випікають при температурі 210-215°C протягом 8-10 хв.

Вистояні розмазки змащують тонким шаром масляного крему. Крем готують на згущеному молоці, ароматизують ванільним цукром, апельсиновою есенцією і десертним вином. Підготовлені розмазки скручують рулетом діаметром 5-6 см і нарізають на порції-тістечка таким чином, щоб один зріз був рівним, а другий – навскісним. Висота прямого зрізу дорівнює 5-6 см, а косою – 2-3 см. Бічну сторону кожного тістечка обкачують у суміші цукрової пудри, какао-порошку і натуральної меленої кави. Тістечка викладають вертикально

на прямий зріз, на поверхню (косий зріз) висаджують дві кремові ніжки грибочків, а зверху на них викладають випечені з бісквіту шляпки. Біля грибочків можна висадити кремові листочки (при уточненні маси тістечок).

Вимоги до якості

Форма циліндрична зі зрізаною навскіс поверхнею; бічна сторона обкачана у кавовій посипці; поверхня художньо оформлена масляним кремом; на зрізі: м'якушка пориста, спіралі бісквіту склеєні масляним кремом; смак приємний, солодкий.

Технологічна картка № 5

Тістечко «Буше, глазуроване шоколадною помадою»

Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», с. 300

Сировина	Витрати сировини на 100 шт. по 40 г, в г				Зведена рецептура, г
	Бісквіт «Буше»	Крем вершковий	Помада шоколадна	Помада біла	
Борошно	483				483
Цукор-пісок	424		664	164	1252
Жовтки яєць	424				424
Білки яєчні	636				636
Есенція	2,8		2,3	0,6	5,7
Лимонна кислота	1,9				1,9
Вершки 20%-ої жирності		1016			1016
Сметана		509			509
Цукрова пудра		305			305
Ванільна пудра		12,7	2,1		14,8
Патока крохмальна			100	24	124
Какао-порошок			41		41
Всього сировини	1971,7	1842,7	880	186	4812,4
Маса напівфабрикату	1200	1748	852	200	
Вихід					4000

Технологія приготування

Готують бісквіт «Буше». Готове тісто викладають у кондитерський мішок з гладкою трубкою діаметром 18 мм і відсаджують заготовки круглої чи овальної форми на листи, що вистилають папером. Тістечка круглі повинні мати діаметр 45 мм, а овальні – 50-70 мм.

Випікають бушетки протягом 20 хв. при температурі 200°C, потім охолоджують. Охолоджені заготовки склеюють попарно (денцями) кремом і ставлять у холодильну камеру до повного охолодження крему. Після охолодження верхню бушетку глазурують шоколадною помадою і оздоблюють малюнком у вигляді спіралі із білої помади.

Вимоги до якості

Форма тістечок: кругла чи овальна; складається із двох бушеток, які з'єднані вершковим кремом; поверхня опукла, глазурована шоколадною помадою і оздоблена малюнком у вигляді спіралі із білої помади; консистенція напівфабрикату: дрібнопориста; смак: приємний, солодкий.

Додаток В

Фотоколаж виготовлених виробів



ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА:

1. https://drive.google.com/drive/folders/1_G_y8CSS7URmtUp_0osEqcCOSWfjDL6R
2. Г. Т. Зайцева, Т. М. Горпинко, Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник для професійно-технічних навчальних закладів «Вікторія», Київ-2002;
3. Збірник рецептур кондитерських виробів.
4. Г. М. Лисюк, Технологія кондитерських виробів. Навчальний Посібник до самостійного вивчення курсу.-Х.: ХДУХТ, 2016.
5. Н. Г. Бутейкіс, «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів»: підручник для студентів закладів середньої професійної освіти М.: «Видавничий центр «Академія», 2014.
6. О. В. Новікова, Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. / О. В. Новікова. – вид. 2-ге, перероб. та допов. – Київ : Ліра-К, 2018. – 538 с.
7. Павлов О. В. «Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів». Видавництво: ПрофКнига, 2019, 340 с.

Інтегроване виробниче заняття на тему: «Технологія приготування бісквітних тістечок масового попиту» (Предмети «Виробниче навчання» і «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів») було розглянуто, обговорене та схвалене на засіданні обласної методичної секції педагогічних працівників харчової промисловості, торгівлі, громадського харчування, плодоовочівництва та дослідницьких професій 27.10.2022 року (протокол № 1).

Методист НМК ПТО у Житомирській області Ніна Малінкіна.