

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



**ТЕМА: «Инновационные
технологии кулинарного и
кондитерского производства»**

Цели:

- предоставить участникам возможность продемонстрировать исследовательский материал, поделиться собственным опытом и наработками;
- повысить интерес педагогов к инновационным технологиям, необходимым для реализации практических умений и навыков обучающихся.

Задачи:

- изучить теоретические аспекты инновационной деятельности как в целом в общественном питании, так и в кондитерском производстве;
- проанализировать основы совершенствования исследования инновационной деятельности в кондитерском производстве;
- определить эффективность применения инновационных технологий на уроках практического обучения.

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

1. Информация об инновационном процессе в общественном питании

Докладчик: Пушкарева Е.В.

2. Доклад «Тенденции и тренды декорирования кондитерских изделий»

Докладчик : Курячая О.А.

3. Доклад «Гибридные сладости»

Докладчик: Пушкарева Е.В.

Подведение итогов конференции.

Иновация - это внедрённое новаторство, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком. Является окончательным результатом умственной деятельности человека, его фантазий, творческого процесса, изобретательности, новаций, открытий и совершенствований.

Иновацией является выведение на рынок продукции (товаров и услуг) с новыми потребительскими свойствами или качественным повышением эффективности производственных систем. В основном это технологии, которые исключают традиционные методы.

1. «ТЕНДЕНЦИИ И ТРЕНДЫ ДЕКОРИРОВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»



УКРАШЕНИЕ МАСТИКОЙ

Две основные линии в «мастичных



торт классической
формы

торты
фигурные



'ГОЛЫЙ' ТОРТ



Свое название он получил из-за особенностей оформления: коржи и кремовая прослойка ничем не прикрываются по бокам и выставляются на всеобщее обозрение. Никаких обтяжек мастикой или цветной посыпки, все слои должны быть на виду.

РАДУЖНЫЕ ТОРТЫ





Смысл заключается в том, чтобы испечь несколько коржей по количеству цветов радуги (обычно делают 6 коржей, сливая голубой и синий цвет в один), добавив в каждый из них соответствующий краситель.

ПЕРЕХОД ЦВЕТА



Продолжая тему игры цвета, нельзя не отметить тенденцию, которая вылилась в отдельный кондитерский тренд – торты с переходом цвета от светлого к темному в рамках 1-2 оттенков.

Достигается этот эффект очень просто – добавлением красителя в порции крема или теста по возрастающей.

Эффект градиента или амбре может затрагивать внутреннюю часть торта (краситель только в коржах), наружную (только во внешнем декоре) или оба.



УКРАШЕНИЕ КВИЛЛИНГОМ



Квиллинг – это искусство создания узоров из скрученные полосок бумаги, в кондитерской области в роли бумаги выступает все та же волшебная мастика, ведь она достаточно пластична, чтобы принять нужную форму.

ТОРТ ИЗ КЕКСИКОВ



Идея составного торта из множества порционных элементов – идеальный вариант для праздника со множеством гостей.

Имитация многоярусного торта



Все кексы в одной плоскости



Такой вариант особенно популярен на детских праздниках, ведь кексы можно выложить в форме чего угодно, а маленьким детям будет удобно брать и есть их в бумажной обертке, не испачкав руки.

«АКВАРЕЛЬНАЯ» РУЧНАЯ РОСПИСЬ

Ручная роспись широко используется сейчас в украшении свадебных тортов, но в 2018 году мода на «акварель» распространится также на печенье и капкейки.





Рисунок может быть простым или сложным, все зависит от ваших умений.

МРАМОР



Уже сейчас можно встретить много работ тортов, где мастичный мрамор повторяет классический мраморный рисунок, в стиле дизайнов Calcutta и Carrera.



2D ФИГУРКИ ИЗ МАСТИКИ



в 2016 2D мастичные фигурки помимо капкейков будут активно использоваться в украшении как свадебных, так и всех остальных тортов.

ТЕМПЕРИРОВАННЫЙ ШОКОЛАД



Скажите «Прощай» различным шоколадным завиткам и поприветствуйте шоколадное амбре!

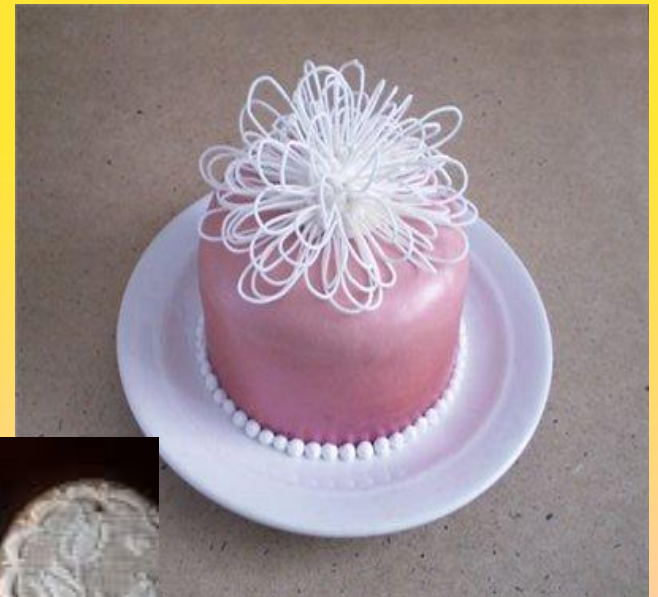


медленно набирает оборот
тенденция украшения в «новом
шоколадном стиле»

АЙСИНГ



«Айсинг» - «королевская глазурь»



Айсинг- используется для украшения свадебных и праздничных тортов.

ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ



Зеркальная глазурь – это глазурь на основе шоколада, какао или сливок, с добавлением желатина или пектина, в готовом виде имеющая глянцевую поверхность.





Правильно приготовленная глазурь характеризуется высокой отражающей способностью, можно сказать, дает практически зеркально покрытие



2. «ГИБРИДНЫЕ СЛАДОСТИ»



Гибридные десерты с невероятной
быстротой завоевывают
популярность у посетителей кафе и
ресторанов.

DANIEL FLETCHER

Британский кондитерский

консультант



«При выборе вкусовых комбинаций я стараюсь использовать ароматы, которые хорошо работают вместе и в некоторых отношениях вызывают ностальгию. Вызывать улыбку на лицах людей — это то, что мне нравится, в конце концов, все должно быть весело».

Гибриды позволяют вам внедрять инновации с тем, что лучше всего работает в качестве традиционных рецептов. Бесспорный способ воплотить ваше творчество и адаптировать ваше предложение под спрос в виде вкусных новых изделий.



СТИЛЬ ФЬЮЖН

(англ. fusion — «слияние») — стиль в архитектуре и дизайне интерьера, характеризующийся «сочетанием несочетаемого», то есть объединяющий в себе совершенно разные идеи из, казалось бы, несовместимых стилей, не теряя при этом целостности и гармонии.



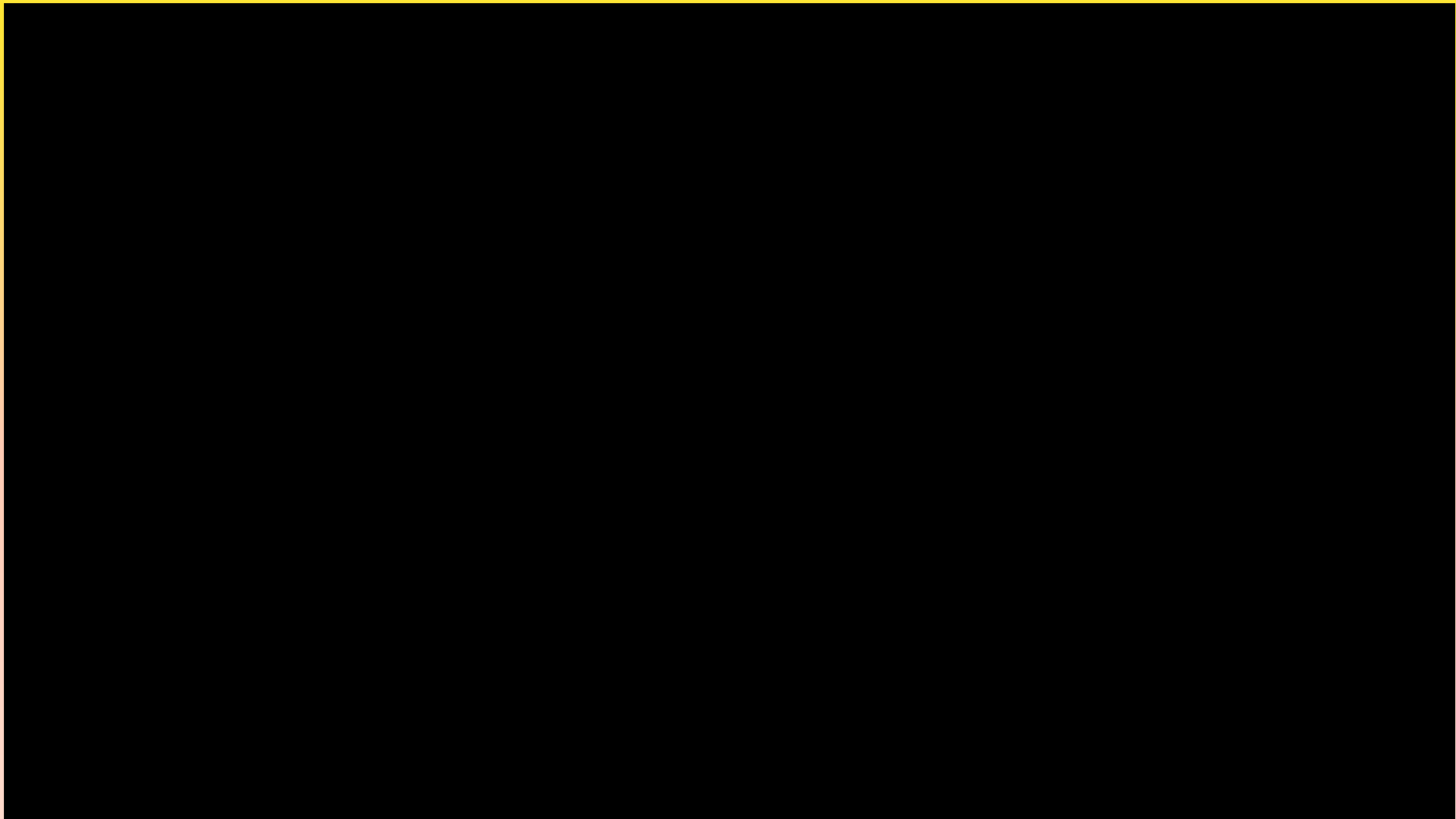
КРАФФИНЫ (CRUFFIN)

гибрид круассана и маффина

#CruFFin



#LudaEasyCook



КРОНАТЫ (CRONUT)

гибрид круассана и пончика.





МАКАРО́Н

французское кондитерское изделие из яичных белков, сахара и молотого миндаля.



МНОГОЯРУСНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Это может быть обычное сахарное или песочное печенье, сложенное на манер торта, прослоенное кремом, а сверху украшенное кремовой розой например, или мастичным цветком, и не забудьте про блески! Отличная замена капкейкам.



<http://sondya.livejournal.com>



ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНФЕРЕНЦИИ

В рамках конференции проходила демонстрация лучших и наиболее популярных кондитерских и кулинарных образцов 2018 года.

Использование инновационных технологий и пищевых ингредиентов сильно влияет на изготавливаемую продукцию, что соответственно приводит к изменению её вкусовых качеств и внешнего вида, а также приводит к значительному увеличению срока хранения.

