

Тема урока
производственного
обучения

Пирожные «Песочные»



Составил: мастер
производственного
обучения Лукманова
Наталья Фадеевна

История появления пирожных



- В поварской книге Марии-Софии Шельхаммер из Киля, изданной в 1692 году, было опубликовано четыре рецепта пирожных. В XVIII веке оно получило первое признание.
- Пирожное в современном его виде, придумал Эрнст-Август Гардес в конце 18 века в Берлине.
- Город Зальцведель окрестили родиной пирожного.
- В современной Германии пирожное стало традиционной рождественской выпечкой.

Пошаговое приготовление песочного теста для пирожного «Корзиночка со сливочным кремом»



В ёмкость добавляем масло



Всыпаем сахар



Включаем миксер, масло с сахаром растираем до однородной массы



Добавляем меланж, в котором раствором аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию.



Взбиваем до пышной однородной массы



Всыпаем просеянную муку. Замес нужно производить быстро до однородной консистенции.



Для приготовления корзинок для пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм, сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по доньшкам форм, которые и вырезают нужные порции теста.





Тесто вместе с формами переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки. Формы с тестом кладут на листы и выпекают при температуре 240-250°C.



Пирожное с желе и фруктами



ПИРОЖНЫЕ

Пирожные – празднику голова!
Какое торжество не обходится без этого кулинарного шедевра.

Первое пирожное зародилось в Германии. Пирожное в переводе означает что-то загадочное, волшебное.

Французские кулинары и кондитеры на протяжении многих веков диктовали тенденции в сервировке и украшении этого сладкого шедевра.

Пирожные «Корзиночка»



Пирожные песочные «Корзиночка с фруктовой начинкой». Оформлены сливочным кремом ,цветами и грибочками, изготовленными из молочной мастики.



Пирожные «Корзиночка», оформлена грибами из сливочного крема и шляпками из бисквита «Буше»



Пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами





Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой



Пирожное
«Песочно – воздушное» с
фруктовой начинкой





Пирожные «Корзиночка» с белковым кремом и фруктами





Оформление пирожных
шоколадом
и шоколадной крошкой





Наслаждаться собственным творением –
необыкновенное чувство собственной
удовлетворённости

***Спасибо за
внимание***