

Государственное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Белгородский техникум общественного питания»

Презентация на тему:

# «Белково – воздушное тесто и изделия из него»

Подготовила: Мастер производственного обучения  
Уракаева Елена Викторовна

# Характеристика полуфабриката

- ❖ Основой теста являются взбитые яичные белки.
- ❖ Тесто готовится без муки.
- ❖ Полуфабрикат называют «БЕЗЕ» - в переводе с французского означает «поцелуй».
- ❖ Выпеченный полуфабрикат:
  - легкий,
  - хрупкий,
  - рассыпчатый,
  - пористый.



# Набор сырья

Яичные белки



Сахар – песок



Лимонная кислота



Ванилин



# Качество зависит от условий

- Посуду обезжирить, охладить.
- Белки без следов желтка.
- Охладить белки до 2 градусов С.
- Взбивальная машина имеет большие обороты венчика при взбивании.



# Инвентарь и посуда

- Кондитерский мешочек
- Наконечник
- Пергаментная бумага
- Ложка
- Кондитерский лист
- Взбивальный бачек
- Венчик



# Технология – «великая сила»

- ❖ Свежие белки взбивают до увеличения в объеме 5-7раз.
- ❖ Образование устойчивой пены.
- ❖ Добавляют лимонную кислоту.
- ❖ Постепенно добавляют сахарный песок.
- ❖ В конце взбивания вводят ванилин.
- ❖ Долго не взбивать- масса осядет.
- ❖ После добавления последней части сахара, взбивание продолжают не более 1 минуты.



# «Познакомимся поближе с капризными белками»



# Все зависит от «очумелых ручек»





# «Глаза боятся, а руки делают»



# «Подсушись и сохранись»

- Формуют на чистые, сухие листы, формы застеленные пергаментной бумагой или смазанные маслом и подпыленные немного мукой.
- Отсаживают на расстоянии друг от друга толщиной 8-10мм.
- Для тортовых заготовок используют трафареты или кольца (разъемные) различной формы.
- Для пирожных используют овальную или круглую трубочку.
- Выпекают при температуре 100-110 С 40-60 минут.
- Время выпечки зависит от размера полуфабриката.



# «Отчего и почему»

Недостатки полуфабрикатов	Причины брака
Расплывчатый полуфабрикат при отсадке из мешочка	Нарушена технология приготовления, излишки сахара в массе



# «Отчего и почему»

Недостатки полуфабрикатов

Причины брака

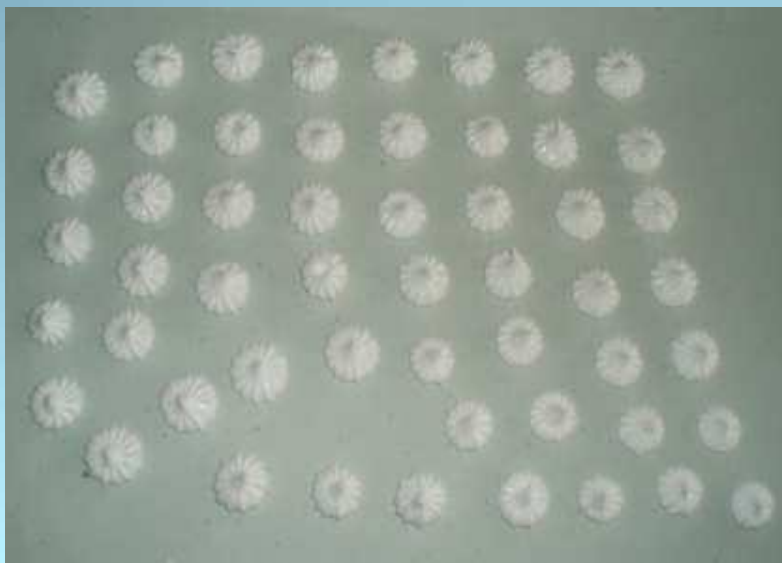
Полуфабрикат темного цвета

Высокая температура выпечки



# «Отчего и почему»

Недостатки полуфабрикатов	Причины брака
Полуфабрикат осел после выпечки	Недостаточное время выпечки



# «После сушки - хоть куда»

- ❑ Выпеченные полуфабрикаты охлаждают.
- ❑ Снимают аккуратно с листов.
- ❑ Бумага должна легко отставать от доннышка полуфабриката.
- ❑ Используют для приготовления тортов, пирожных, печенья и в качестве отделочных полуфабрикатов.



# «Соответствовать качеству - это серьезно»

Полуфабрикат должен быть:

- ❖ Пористой консистенции
- ❖ Белого или светло -  
кремового цвета
- ❖ Рассыпчатый
- ❖ Хрупкий
- ❖ Правильной формы
- ❖ На разломе хорошо  
пропеченным.



# «Тяжело в учении, легко на практическом занятии»



1. Какая должна быть посуда при приготовлении воздушного полуфабриката?
2. Какие белки используют?
3. Что добавляют в белки?
4. Когда добавляют сахар?
5. Как проверить готовность взбитой белково – сахарной массы?
6. Если перебить массу, что получится?
7. Как производится формовка воздушного полуфабриката?
8. При какой температуре выпекают?
9. От чего зависит время выпечки полуфабрикатов?
10. Как проверить качество выпеченного полуфабриката?



## «Возникла маленькая проблемка – реши-ка ее скоренько»



1. Почему не взбиваются яичные теплые белки?
2. Белки увеличились в объеме очень мало?
3. Взбивальная машина в неисправном состоянии, с венчика подтекает смазка?
4. Температура пекарного шкафа выше 130 С?
5. Необходимо произвести формовку не стандартной заготовки для пирожных?
6. После формовки воздушного полуфабриката нет места в пекарном шкафу?
7. При выпечке начинает желтеть верхняя часть полуфабриката?

# «Объясните ситуацию»



«Вот так бывает...»



Найдите нарушения организации рабочих мест



# Подведем итоги



1. Состав теста... .
2. Соблюдение правил при подготовке сырья... .
3. Взбивание производят... .
4. Формуют полуфабрикаты ... для тортов, пирожных..., меренгов... .
5. Температура выпечки... .
6. Готовность определяют ...
7. Требования к качеству полуфабрикатов ... .

