

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 10**

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема:

приготовление блюд:

Рассольник «Ленинградский»

«Котлета натуральная из филе птицы, со сложным гарниром»

Торт «Прага»

Профессия СПО 260807.01 «Повар, кондитер»

Профессия ОК 016-94 «Повар, кондитер»

Выпускник:

Усанов Дмитрий Александрович

Приготовление: торта «Прага»

Используемое сырье:



Мука пшеничная; какао-порошок; сливочное масло; яйца; сахарный песок; вода, повидло; сгущенное молоко; эссенция; ванилин.

Готовим бисквит «Прага»



Отделяем желтки от белков.

В белки добавляем 25% сахара по рецептуре, в желтки 75%



Одновременно взбиваем белки и желтки с сахаром.



Соединяем взбитые яичные массы. Постепенно вводим сливочное масло, подогретое до температуры 30 градусов.



*Просеиваем пшеничную муку и какао-порошок.
Постепенно вводим в взбитую яичную массу.*



**Аккуратными движениями снизу-вверх замешиваем тесто.
Готовую бисквитную массу выкладываем в форму для выпечки.**

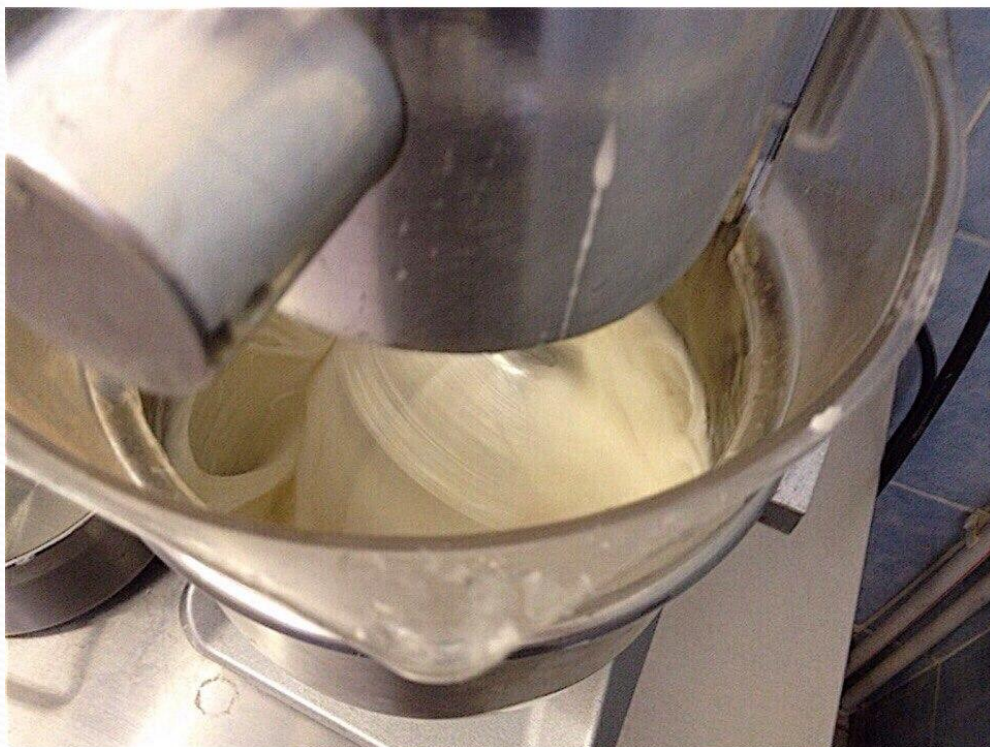


**Выпекаем бисквит при температуре 200 градусов.
После выпекания вынимаем, и оставляем на решетке на 6-8 часов
настаиваться.**

Готовим «Помаду шоколадную»



***Соединяем сахар с водой в соотношении 1:4.
Увариваем сироп до 115%(пробы на мягкий шарик).
Охлаждаем готовый сироп.***



Охлажденный до 40 градусов сахарный сироп, перекладываем в дежу взбивальной машины, взбиваем.

Поверхность помады накрывают крышкой и ставят в холодильник для созревания на 24 часа.



Перед использованием, помаду разогревают на водяной бане, добавляют просеянный какао-порошок.

Готовим крем «Пражский»



Соединяем сгущенное молоко с водой в соотношении 1:3, добавляем яичные желтки.

Подогреваем на водяной бане до загустения, просеиваем и охлаждаем до температуры 20 градусов.



Сливочное масло закладываем в дежу взбивальной машины, взбиваем.



**Постепенно вводим яичную смесь в взбитое сливочное масло.
Перед отделкой торта, крем – разогреть, добавить просеянный
какао-порошок + эссенцию.**

Сборка торта «Прага»



**Бисквит разрезаем на 3 части.
Смазываем их кремом «Пражский»**



**Повидло подогреваем на водяной бане.
Покрываем поверхность торта повидлом.**



После того как покрыли поверхность повидлом, при помощи

кондитерской лопатки наносим шоколадную помаду.

Ставим торт в холодильник до застывания помады.

После через кондитерский мешок делаем рисунок на торте.



Приятного аппетита!