



**кислота**

лимонная

**крахма**

л

**аммони**

й

**мелан**

ж

**ме**

д

**саха**

р

**лимонная**

кислота

**масло**

сливочное

**мук**

а

**сахар-**

песок

**сод**

а

**мука-**

пшеничная

**мелан**

ж

**сол**

в

**сахар-**

песок

**яйц**

а

**мука-**

пшеничная

**смесь**

пряностей

**сметан**

а

**сахарный**

п

**раствор**

**вод**

а

**сода**

пищевая

**яйца**

**маргари**

н

**лимонная**

кислота

**маргарин (сливочное**

масло)

**ванильная**

пудра

**ароматическая**

эссенция

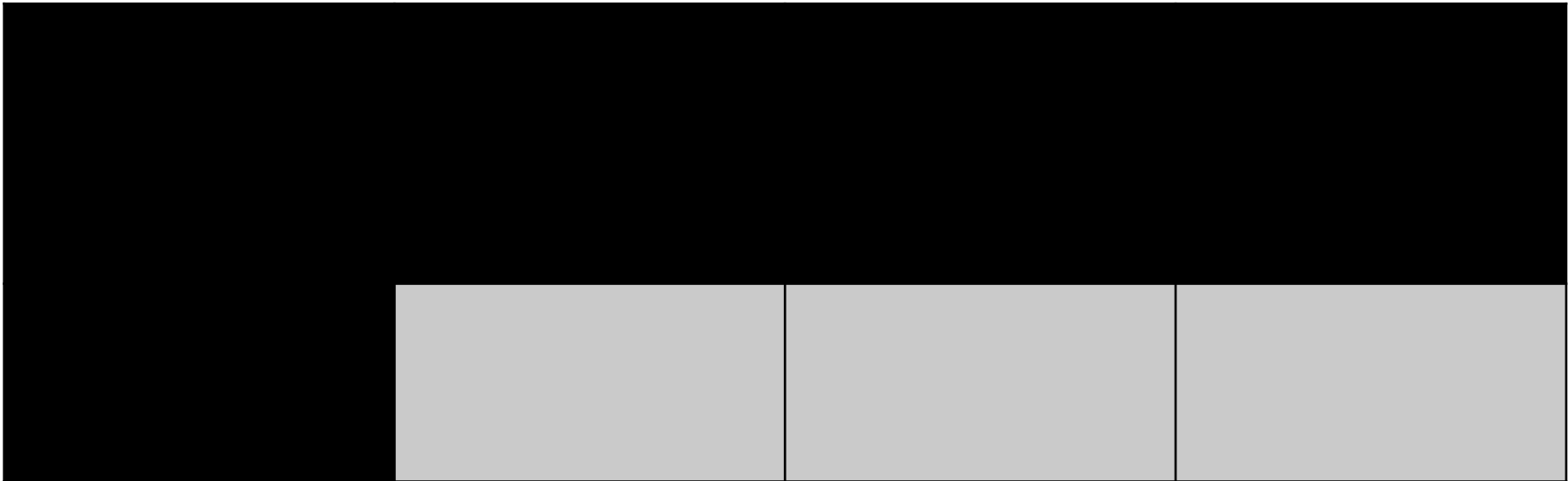
**ванили**

н



# ***Воздушный полуфабрикат***





# Цель урока:

- *Усвоить технологию приготовления воздушного п/ф*

УСВОИТЬ

Понять  
особенность



# Как приготовить?

Для приготовления теста потребуются (1) яичные, (2) сахар-, (3) ванили и (4) лимонная. Яичные белки (4) взбива до н увеличения кислоты в (5) 5-6. (6) ют не прекращая всыпают (7) сахар- раз и (8) вазирования Взбивают (9) 1-2. песок тесто (10) выпека, при  $t^0$  (11) 100-110, (12) 40-60 мин. в зависимости от (13) вид. Для укрепления структуры можно п/ф использовать (14) лимонную. кислоту.

# 5 вопросов?

**№1**

**№2**

**№3**

**№4**

**№5**













promsnabservis.com.ua



ozon.ru



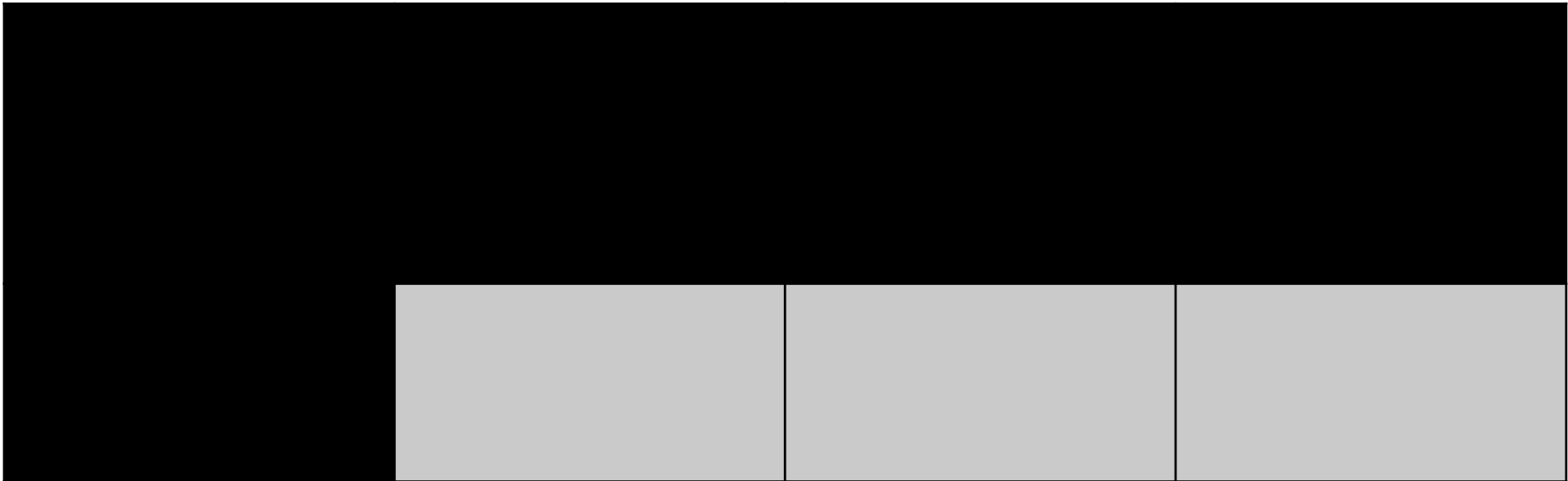
# «Правильно-не правильно»

1. Чем дольше взбивать белки, тем лучше 
2. Готовое тесто можно хранить в холодильнике 
3. Если увеличить температуру приготовления воздушного п/ф то он приобретет темный цвет 
4. Воздушный п/ф очень хрупок 
5. П/ф может иметь расплывчатую 
6. Лимонную кислоту добавляют для улучшения вкусовых качеств п/ф 
7. Цвет п/ф – белый 
8. Масса п/ф мягкая и тянущаяся 
9. Температура приготовления п/ф зависит от вида п/ф 
0. При добавлении жира п/ф меняет форму 



# Тест





Меренги

# Д/З

✓ Подготовить презентацию на тему «Изделия из воздушного п/ф»

**или**

✓ Подготовить текст с ошибками (не менее 10 ошибок)

**или**

✓ Составить технологическую схему приготовления воздушного п/ф