



кислота

лимонная

крахмал

аммоний

меланж

мед

сахар

лимонная кислота

масло сливочное

мука

сахар-песок

сода

мука-пшеничная

меланж

соль

сахар-песок

яйца

мука-пшеничная

смесь пряностей

сахарный раствор

вода

сода пищевая

яйца

сметана

маргарин

лимонная кислота

маргарин (сливочное масло)

ванильная пудра

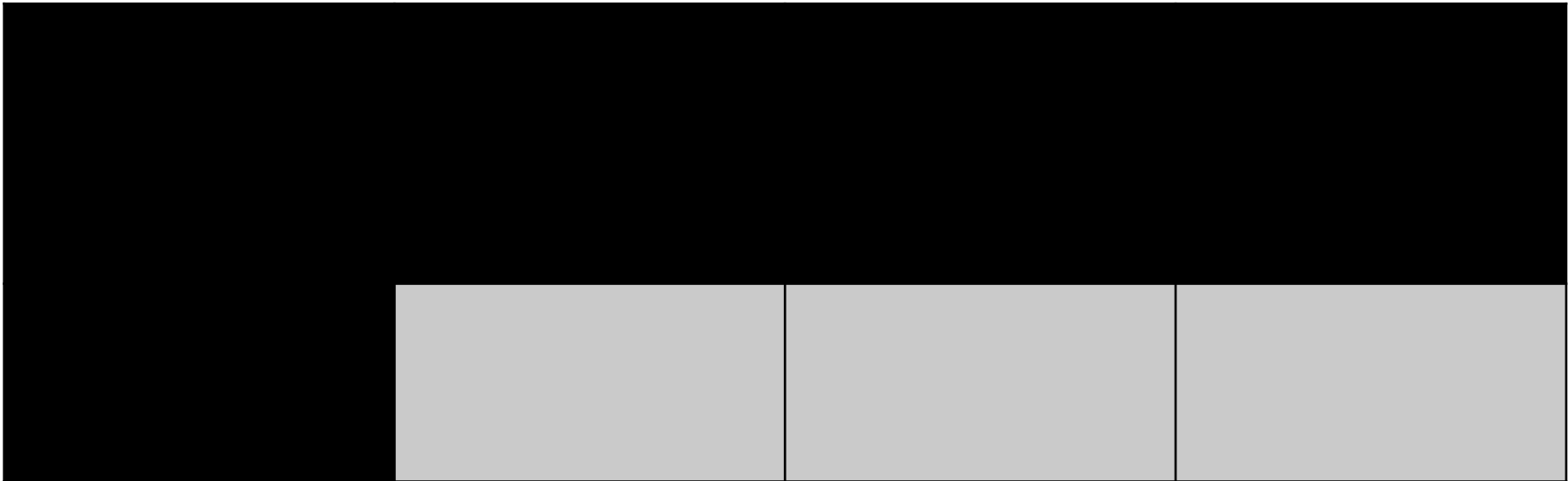
ароматическая эссенция

ваниль



Воздушный полуфабрикат





Меренги

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

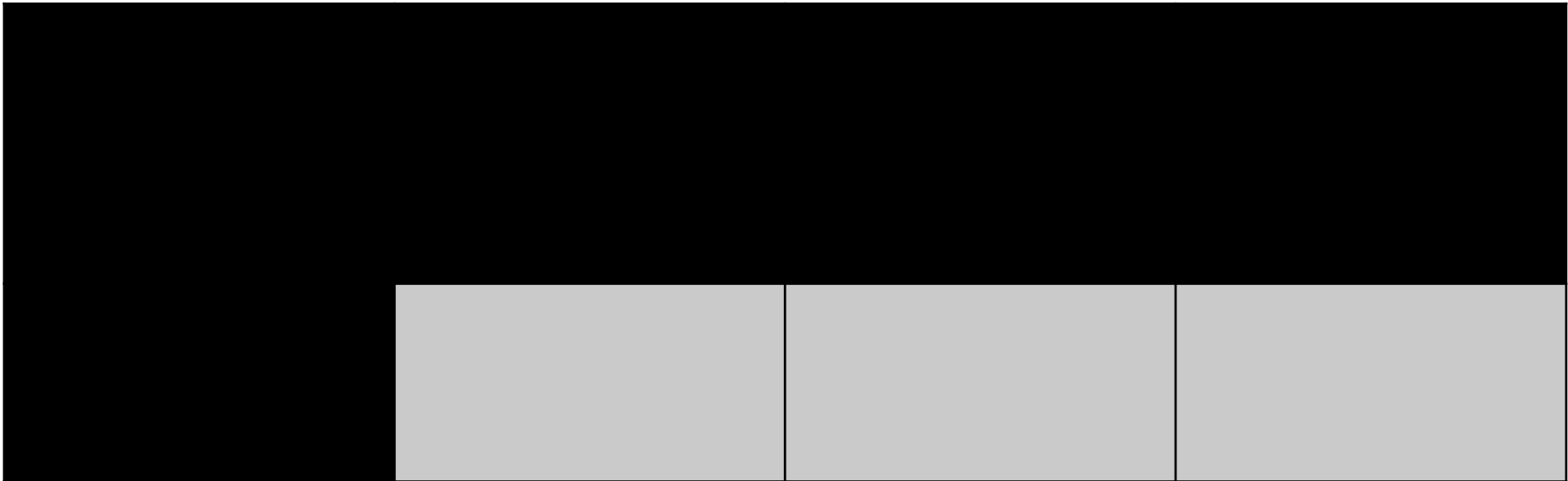


«Правильно-не правильно»

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