



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

раствор

вод

а

сода

пищевая

яйца

маргари

н

лимонная

кислота

маргарин (сливочное

масло)

ванильная

пудра

ароматическая

эссенция

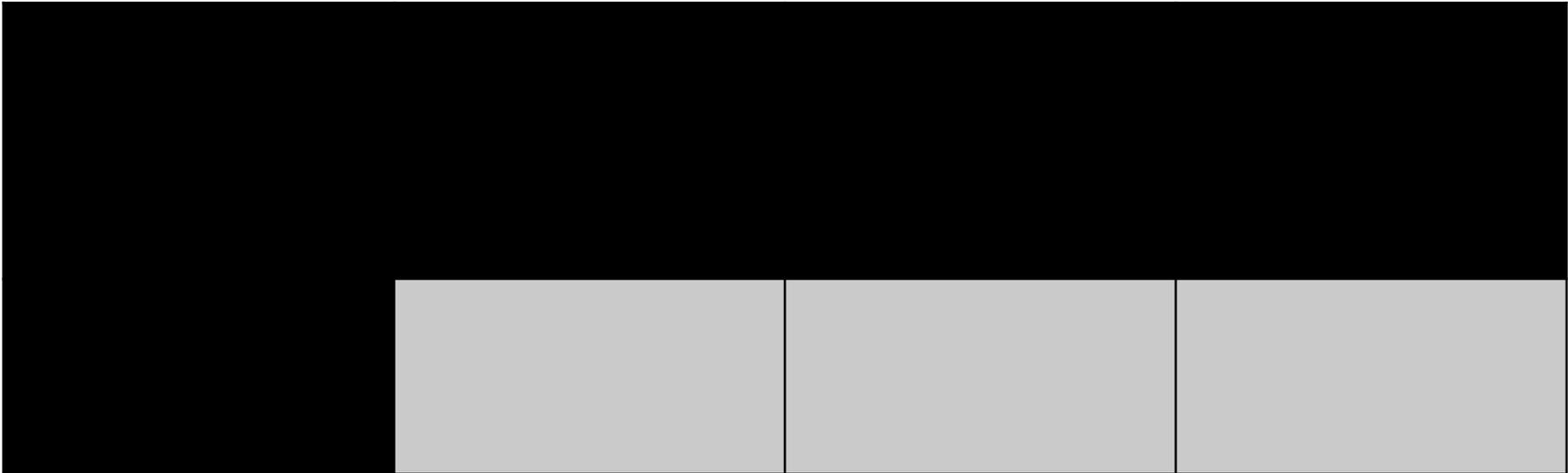
ванили

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

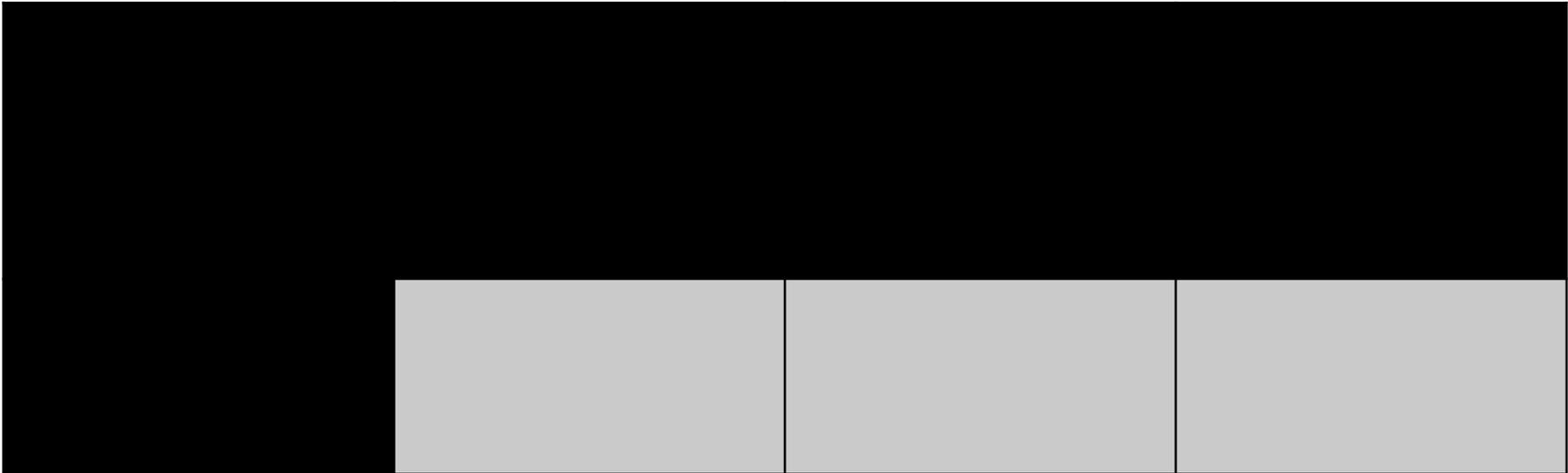


«Правильно-не правильно»

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