

# **ОТКРЫТЫЙ УРОК НА ТЕМУ «ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО»**

**ЦЕЛИ УРОКА: ФОРМИРОВАНИЕ ЗНАНИЙ УЧАЩИХСЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ ВОЗДУШНОГО ТЕСТА И УМЕНИЕ ПРИМЕНЯТЬ ИХ НА УРОВНЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ;**

**РАЗВИТИЕ УМЕНИЙ ОБОБЩАТЬ И КОНКРЕТИЗИРОВАТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**ТИП УРОКА: КОМБИНИРОВАННЫЙ, ОЗНАКОМЛЕНИЕ С НОВЫМ МАТЕРИАЛОМ**

Преподаватель:  
Сеидова И.В.

# Вопрос: В чём заключается санитарная обработка яиц?

## ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



\* Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.

# ХАРАКТЕРИСТИКА ПОЛУФАБРИКАТА

**Воздушное тесто  
представляет собой  
пенообразную массу  
белого цвета, лёгкую,  
пористую**



# РЕЦЕПТУРА ВОЗДУШНОГО ТЕСТА


Наименование сырья	Воздушное тесто	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Яйца(белки)	370,0	360,5
Сахар-песок	961,4	961,4
Ванильная пудра	7,2	7,2
Выход полуфабриката	-	1000,0

## Технология приготовления воздушного теста.

Яичные белки взбивают до увеличения их объема в 5-6 раз и до образования стойкой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают в течение не более 1-2 мин. Готовое тесто выпекают в виде лепешек на кондитерских листах для тортов круглой или прямоугольной формы. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют слоем теста толщиной 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100-110 С около 1 ч.



# ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Наименование продуктов	Брутто на 1 п.	Нетто на 1 п.	Брутто на 2 п.	Нетто на 2 п.	Технология приготовления и оформления блюда
Сахар-песок	48	48	96	96	<p>Отделяем тщательно желток от белка. Яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 5-6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно всыпают сахар, ванильную пудру и кислоту, продолжают взбивать еще в течение 1-2 мин.</p> <p>Полученную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой насадкой или зубчатой трубкой и отсаживают на кондитерский лист, выстланной бумагой.</p> <p>Выпекают при температуре 100-110°C около 1 часа.</p> <p>Полностью остывшую меренгу переносят на тарелку и заполняют кремом. Поверх крема выкладывают вымытые, высушенные и нарезанные ягоды.</p>
Яйцо куриное	1 шт	18	2 шт	36	
Пудра ванильная	0,25	0,25	0,5	0,5	
Итого	-	51	-	117	
<b>Выход</b>		50		100	
Сливки 38% жирности	-	25	50	50	
Клубника свежая					
или малина свежая					
или киви	-	25	55	50	
<b>Выход десерта</b>		100	-	200	

# СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ ПРИ

1. ПОСУДА ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕЗЖИРЕНА
2. БЕЛКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ОТДЕЛЕННЫ ОТ ЖЕЛТКОВ
3. БЕЛКИ С ДЕЖОЙ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ОХЛАЖДЕНЫ



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА



# ФОРМОВАНИЕ



## ВЫПЕЧКА

**Выпекают изделия из  
воздушного теста  
при температуре  
100 – 110<sup>0</sup> С**

**В течение 40-60 минут**





# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПОЛУФАБРИКАТА

**Воздушный  
полуфабрикат  
должен иметь белый  
цвет,  
крупнопористую  
пенообразную  
выпеченную массу,  
хрупкую и  
рассыпчатую.  
Влажность 3,5%**



# **ЗАКРЕПЛЕНИЕ ТЕМЫ**

- 1. Что входит в рецептуру воздушного теста?**
  - а) сахар – песок, белок яиц, пудра ванильная;**
  - б) сахар –песок, меланж, вода, пудра ванильная;**
  - в) маргарин, сахар – песок, яйца, сахарная пудра.**
- 2. При какой температуре должны быть охлаждены яичные белки для сбивания?**
  - а) до 10С°**
  - б) до 2С°**
  - в) до 5С°**
- 3. Сколько длится процесс сбивания белков?**
  - а) 30 -33мин**
  - б) 60-120мин**
  - в) 20-30м**
- 4. При какой температуре выпекают?**
  - а) 100 - 110С°**
  - б) 180 – 200С°**
  - в) 170 – 175С°**
- 5. Сколько составляет влажность готового полуфабриката?**
  - а) 22 -27%**
  - б) 4,5 ± 3,5%**
  - в) 3,5 ± 1,5%**

# **ЗАКРЕПЛЕНИЕ ТЕМЫ**

**6. Требования к качеству воздушного теста?**

**а) имеет белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую.**

**б) имеет светло – коричневый цвет с ярко выраженными слоями теста, сухой.**

**в) имеет темно – желтый цвет, масса рассыпчатая и хрупкая.**

**7. Что представляет из себя воздушное тесто?**

**а) пышный, мелкопористый полуфабрикат.**

**б) пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую.**

**в) пышную, пенообразную массу**

**8. Что произойдет при недостаточном времени выпечки изделий?**

**а) изделия будут расплываться**

**б)возможен « закал»      в) изделия могут осесть**

# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ВОЗДУШНОГО ТЕСТА

