

Тема урока:  
Приготовление слоеного пирожного  
«Трубочка с кремом»

КОГПОАУ КТКПП  
ПМ06 Приготовление высокорецептурных  
кондитерских изделий.  
Мастер производственного обучения  
Копосова М.А.

- В последнее время прослеживается тенденция производства кондитерских изделий с использованием современного сырья, которое по сути не является натуральным, но удобно в использовании. Современный специалист не должен забывать традиции, знать историю любого кондитерского изделия и возродить традиции.



## Цель урока:

Научиться готовить слоёное  
пирожное «Трубочка с кремом»»



- Перечислите этапы приготовления слоеного полуфабриката?

Замес теста, подготовка маргарина, слоение, разделка

- Выберите из предложенного набора сырья, необходимое для приготовления слоёного теста?

- С каким содержанием клейковины необходимо использовать муку для замеса слоёного теста? Объясните почему?

С сильной клейковиной 38-40% - тесто упругое пластичное

- Для чего закладывают лимонную кислоту при замесе теста?

Для повышения качества клейковины - в кислой среде лучше набухает белок муки, придает вязкость тесту

- В чем особенность разделки слоеного теста?

- Какое количество слоев получают при приготовлении слоеного теста?

- Продемонстрируйте, как придать форму трубочки слоеному тесту?
- Назовите температуру и время выпечки слоёного полуфабриката?  
**t 240\*С - 20-25 мин.**
- Перечислите сырье, необходимое для приготовления белкового заварного крема?
- Назовите, какое соотношение сахарного песка и воды необходимо для приготовления сиропа?  
**4:1**
- До какой температуры увариваем сахарный сироп?  
**118-120\*С**
- Как практическим методом определить готовность сиропа?
- Назовите оборудование, которое необходимо для приготовления данных полуфабрикатов?

## Что произойдет если:

- не проверить оборудование на холостом ходу?
- не опустить предохранительную решетку при работе на тестопрокаточной машине?
- не проверить закреплен ли венчик на сбивальной машине?
- Какие действия запрещается проводить во время работы сбивальной машины? Почему?
- Что необходимо сделать при работе с электроплитами и печами?
- Что необходимо сделать перед тем как приступить к работе с полуфабрикатами?

# Сборка пирожного



**Пирожное слоеное «Трубочка» с  
белковым кремом**  
ГОСТ 10-060-95

Вес: 0,06 кг

- Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

- Крем: однородный, пышный, глянцевый, снежно-белый.

- Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин.

- Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделия, без посторонних привкусов и запахов.

- Срок реализации: **72** часа





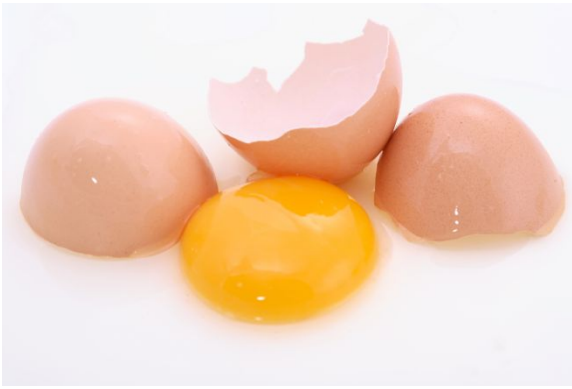
- Цель нашего урока?
- **Научиться готовить слоеное пирожное «Трубочка с кремом»**
- Заполните лист самооценки

<b>ФИО</b>	<b>Оценка, пояснение</b>
<b>Этапы урока</b>	
<b>1.Работа на вводном инструктаже</b>	<b>«5» , т.к. активно работала, давала правильные ответы на поставленные вопросы и т.д</b>
<b>2. Организация рабочего места</b>	
<b>3. Самостоятельная работа (выполнение задания)</b>	
<b>4.Работа на заключительном инструктаже</b>	
<b>Средний балл</b>	
<b>Выводы о достижении цели урока</b>	

# Домашнее задание

Повторить приготовление:

- заварного теста, разделку и выпечку;
- приготовление масляного крема «Новый».



- В операции слоения теста, которая состоит в придании тесту слоистой структуры путем многократного наложения и раскатывания слоев теста и жирового продукта (масла или маргарина)
- Не увлекаться подпыливанием мукой – излишек муки высушивает тесто.
- Раскатывать тесто под прямым углом: сначала справа налево, затем в противоположном направлении, потом сверху вниз и снизу вверх (чтобы слои не сдвигались)
- Используем острые режущие приборы. При тупых ножах происходит заминание краев изделия - не будет равномерного подъема.









text.ru