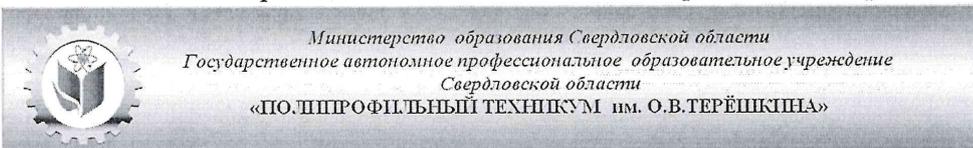


Приложение 5.4 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



РАСМОТРЕНО НА МК:

Протокол № 01 от 01.09.2025 г.

Председатель МК Макух /Е.В. Макух /



СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по МТО и ПО:

Коротаева /Е.А. Коротаева/

"01" 09 2025 г.

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

очное отделение

г. Лесной

2025 г.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённая приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. (ред. от 17.12.2020г) № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828).

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терешкина»

РАЗРАБОТЧИК: Фаттахова Светлана Анатольевна, преподаватель.

Макух Елена Викторовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. КОС МДК 04.01, МДК 04.02.....	4
1.1. Паспорт комплекта КОС МДК 04.01, МДК 04.02	5
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания МДК ...	7
1.3. Комплект оценочных средств МДК.....	9
2. КОС Учебная практика.....	48
1.1. Паспорт комплекта КОС УП.....	49
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания УП....	51
1.3. Комплект оценочных средств УП.....	52
3. КОС Производственная практика.....	59
1.1. Паспорт комплекта КОС ПП.....	60
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПП... ..	62
1.3. Комплект оценочных средств ПП.....	63
4. КОС ПМ 04.....	70
1.1. Паспорт комплекта ПМ 04.....	71
1.2. Описание правил оформления результатов оценивания ПМ 04....	73
1.3. Комплект оценочных средств ПМ 04.....	74



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по дисциплине МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится в начале 5 семестра 3-го курса. В виде экзамена по билетам.

Задачи проведения промежуточной аттестации:

- определить уровень усвоения содержания образования по МДК 04.01, МДК 04.02
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания профессионального модуля Организация и ведение процесса приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на уровне среднего профессионального образования.

Для выполнения экзамена по модулю по МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде собеседования, по экзаменационным билетам.

Материально-техническое обеспечение: для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сформированность общих и профессиональных компетенций (знания, умения):

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения профессионального модуля МДК 04.01 и МДК04.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК04.01-ПК04.6	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и
---	--

<p>ОК01-09</p>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>Уметь ПК04.01- ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК04.01- ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания

Критерии оценки устного ответа на экзамене. МДК 04.01. и МДК.04.02

«5» (**отлично**): студент демонстрирует системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы.

«4» (**хорошо**): студент демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем.

«3» (**удовлетворительно**): студент демонстрирует неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

«2» (**неудовлетворительно**): студент демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	При ответе на вопрос по билету демонстрирует прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью.	Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе. Умение объяснить сущность
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и		

форм обслуживания		явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

III Комплект оценочных средств

Экзаменационные задания состоят из 9 билетов, по 2 вопроса в каждом.

Экзаменационный билет №1

1. Организация рабочего места кондитера для приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

2. Классификация холодных напитков сложного ассортимента.

Эталон ответа: 1

Общие требования (согласно СанПиН):

Поверхности должны быть гладкими, легко моющимися и дезинфицируемыми.

Должно быть разделение на зоны: чистая и грязная.

Обеспечение хорошего освещения и вентиляции.

Регулярная уборка и дезинфекция.

Необходимое оборудование:

Холодильники и морозильники (для хранения ингредиентов и готовых десертов). Обязательно наличие термометров для контроля температуры.

Миксеры (планетарные, ручные) для взбивания кремов, муссов и других ингредиентов.

Блендеры для измельчения фруктов, ягод и приготовления пюре.

Плита/индукционная панель (для приготовления сиропов, шоколадного ганаша и т.д.).

Водяная баня (для растапливания шоколада, приготовления заварного крема).

Инвентарь:

Ножи различного размера и назначения (для очистки и нарезки фруктов, шоколада).

Лопатки (силиконовые, металлические) для перемешивания и выкладывания ингредиентов.

Венчики для взбивания.

Кондитерские мешки и насадки для украшения десертов.

Формы для муссов, желе, тортов. Различные размеры и формы.

Мерные стаканы и ложки для точного соблюдения рецептуры.

Посуда:

Миски из нержавеющей стали, стекла или пластика (для смешивания ингредиентов).

Сотейники с толстым дном (для приготовления сиропов, кремов).

Креманки, бокалы, тарелки для подачи десертов.

Пример организации рабочего места для муссовых десертов:

Холодильник рядом для быстрого доступа к ингредиентам.

Миксер на столе с удобным доступом к розетке.

Подготовленные формы для мусса.

Необходимые ингредиенты: взбитые сливки, пюре, желатин, сахар.

Пример организации рабочего места для десертов на основе желатина:

Водяная баня для растворения желатина.

Формы для заливки желе.

Подготовленные фрукты, ягоды, сиропы.

Холодильник для застывания десерта.

Эталон ответа: 2

Классификация по составу:

Вода: Очищенная, газированная, минеральная, ароматизированная.

Соки: Свежевыжатые (фруктовые, овощные), пакетированные, концентрированные.

Морсы: Ягодные, фруктовые (на основе сока или отвара).

Компоты: Из свежих, сушеных или замороженных фруктов и ягод.

Квасы: Хлебный, фруктовый, ягодный.

Коктейли: Алкогольные, безалкогольные (на основе соков, сиропов, молока, мороженого).

Сбитень: Традиционный славянский напиток на основе меда, пряностей и трав.

Классификация по способу приготовления:

Смешивание: Простые коктейли, лимонады.

Взбивание: Смузи, молочные коктейли.

Настаивание: Холодный чай, травяные настои.

Варка: Компоты, морсы.

Брожение: Квас.

Классификация по назначению:

Освежающие: Лимонад, минеральная вода с лимоном.

Витаминные: Соки, смузи, морсы.

Тонизирующие: Холодный кофе, энергетические напитки (осторожно).

Диетические: Низкокалорийные напитки с заменителями сахара.

Особенности приготовления:

Соки: Свежевыжатые соки необходимо готовить непосредственно перед подачей для сохранения витаминов.

Морсы и компоты: Важно правильно соблюдать пропорции фруктов/ягод и воды, а также время варки, чтобы сохранить вкус и аромат.

Коктейли: Требуют точного соблюдения рецептуры и правильной техники смешивания. Обратить внимание на температурный режим ингредиентов.

Квас: Длительный процесс брожения, требующий соблюдения санитарных норм.

Экзаменационный билет №2

1. Технология приготовления и оформления десертов "Птичье молоко" и "Тирамису".

2. Особенности приготовления и подачи фруктовых салатов для различных категорий потребителей.

Эталон ответа: 1

Десерт "Птичье молоко":

Требования к сырью:

Молоко: Цельное, свежее, пастеризованное.

Сахар: Белый, кристаллический.

Яйца: Свежие, категории С0 или С1.

Агар-агар: Качественный, проверенный на желирующую способность.

Масло сливочное: Высококачественное, не менее 82,5% жирности.

Шоколад (для глазури): Горький или молочный, в зависимости от предпочтений.

Технологический процесс:

Приготовление сиропа на агар-агаре: Агар-агар замочить в холодной воде на 1-2 часа. В сотейнике смешать сахар и воду, довести до кипения, добавить замоченный агар-агар и варить до полного растворения агара. Проверить сироп на нить. Снять с огня.

Приготовление суфле: Яичные белки взбить с сахаром до устойчивых пиков.

Соединение сиропа и суфле: Тонкой струйкой влить горячий сироп с агар-агаром во взбитые белки, продолжая взбивать на низкой скорости.

Добавление масла: Размягченное сливочное масло добавить в белковую массу и аккуратно перемешать до однородности.

Заливка в форму: Готовую массу вылить в подготовленную форму, выровнять поверхность и оставить застывать в холодильнике на 2-3 часа.

Приготовление глазури: Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи, добавив немного сливочного масла для блеска.

Глазирование: Застывшее суфле полить растопленным шоколадом и вернуть в холодильник до полного застывания глазури.

Оформление: Разрезать на порционные куски и подавать. Можно украсить шоколадной стружкой.

Десерт "Тирамису":

Требования к сырию:

Печенье савоярди (дамские пальчики): Сухое, пористое.

Сыр маскарпоне: Свежий, нежный.

Яйца: Свежие, категории С0 или С1.

Сахар: Белый, кристаллический.

Кофе эспрессо: Свежесваренный, крепкий.

Какао-порошок: Без сахара, высокого качества.

Ликер "Амаретто" или "Бейлис" (по желанию).

Технологический процесс:

Приготовление крема: Яичные желтки взбить с сахаром до белой пышной массы. Добавить маскарпоне и аккуратно перемешать до однородности.

Взбивание белков: Яичные белки взбить до устойчивых пиков.

Соединение крема и белков: Аккуратно ввести взбитые белки в желтково-маскарпоновую массу, перемешивая движениями снизу вверх.

Пропитка печенья: Печенье савоярди быстро окунуть в свежесваренный кофе (можно добавить ликер).

Сборка десерта: На дно формы выложить слой пропитанного печенья, сверху слой крема. Повторить слои.

Охлаждение: Поставить десерт в холодильник на 4-6 часов для пропитки и стабилизации.

Оформление: Перед подачей посыпать десерт какао-порошком. Можно украсить ягодами или шоколадной стружкой.

Эталон ответа: 2

Требования к качеству фруктов:

Фрукты должны быть свежими, спелыми, без признаков гниения, увядания или повреждений.

Цвет, запах и вкус должны соответствовать данному виду фруктов.

Важно соблюдать условия хранения фруктов, чтобы они сохранили свои полезные свойства и внешний вид.

Варианты заправок:

Легкие заправки:

Натуральный йогурт без добавок.

Цитрусовый сок (лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый).

Мед (в небольших количествах).

Жидкий творог или сметана пониженной жирности.

Насыщенные заправки:

Взбитые сливки.

Маскарпоне.

Шоколадный соус.

Сироп.

Оформление:

Фруктовые салаты можно подавать в креманках, бокалах, на тарелках, а также на шпажках (фруктовые шашлычки).

Украсить можно ягодами, листиками мяты, шоколадной стружкой, кокосовой стружкой, орехами.

Важно, чтобы оформление соответствовало сезону и тематике мероприятия.

Примеры фруктовых салатов:

Для детей:

Состав: Яблоки, груши, бананы, клубника, апельсины.

Заправка: Натуральный йогурт с небольшим количеством меда.

Оформление: В виде забавных фигурок или мордочек животных.

Для вегетарианцев:

Состав: Манго, киви, ананас, папайя, маракуйя.

Заправка: Сок лайма с небольшим количеством кокосового молока.

Оформление: Посыпать кокосовой стружкой или украсить листиками мяты.

Для людей, следящих за фигурой:

Состав: Грейпфрут, апельсин, киви, ягоды (малина, клубника, черника).

Заправка: Сок лимона или грейпфрута.

Оформление: Без добавления сахара и калорийных заправок. Подавать в небольших порциях.

Экзаменационный билет №3

1. Организация процесса подготовки к реализации горячих десертов.

2. Принципы выбора ингредиентов для приготовления холодных напитков повышенной пищевой ценности.

Эталон ответа: 1

Общие этапы подготовки:

Подготовка сырья:

Проверка сроков годности и качества сырья (мука, сахар, яйца, фрукты, ягоды, и т.д.).

Просеивание муки для удаления комков и насыщения кислородом.

Подготовка фруктов и ягод: мытье, очистка, нарезка.

Отмеривание необходимого количества ингредиентов согласно технологической карте.

Подготовка полуфабрикатов:

Приготовление теста (замес, расстойка, формовка).

Приготовление крема (заварной, белковый, масляный, и т.д.).

Приготовление начинок (фруктовых, ягодных, ореховых, и т.д.).

Подготовка оборудования:

Проверка исправности и чистоты оборудования (печи, плиты, миксеры, блендеры, и т.д.).

Предварительный разогрев печи до необходимой температуры.

Подготовка форм для выпечки (смазывание маслом, посыпка мукой).

Подготовка сервировочной посуды:

Выбор подходящей посуды для подачи десерта (тарелки, креманки, бокалы, соусники, и т.д.).

Проверка чистоты посуды и приборов.

Примеры:

Десерт на основе теста (например, яблочный штрудель):

Подготовка сырья: мука, сливочное масло, яйца, сахар, яблоки, изюм, орехи.

Подготовка полуфабрикатов: вытягивание теста фило, приготовление начинки (яблоки, изюм, орехи, специи).

Подготовка оборудования: разогрев духовки до 180°C.

Подготовка посуды: противень, пергаментная бумага.

Десерт на основе крема (например, крем-брюле):

Подготовка сырья: сливки, яичные желтки, сахар, ваниль.

Подготовка полуфабрикатов: заваривание крема.

Подготовка оборудования: духовка, водяная баня, газовая горелка.

Подготовка посуды: керамические формочки.

Эталон ответа: 2

Принципы выбора ингредиентов:

Свежесть и качество: Ингредиенты должны быть свежими, спелыми, без признаков порчи или увядания.

Сезонность: Предпочтительно использовать сезонные фрукты, ягоды и овощи, так как они содержат больше витаминов и полезных веществ.

Разнообразие: Важно сочетать различные ингредиенты, чтобы получить широкий спектр витаминов, минералов и антиоксидантов.

Минимальная обработка: Стремиться к минимальной термической обработке ингредиентов, чтобы сохранить их полезные свойства.

Натуральность: Избегать искусственных добавок, консервантов и красителей.

Ингредиенты для обогащения напитков:

Фрукты и ягоды: Источники витаминов, минералов, антиоксидантов и клетчатки. (Клубника, малина, черника, апельсины, киви, манго, ананас, и т.д.).

Овощи: Источники витаминов, минералов и клетчатки. (Морковь, свекла, сельдерей, огурец, шпинат, и т.д.).

Травы и специи: Источники витаминов, минералов и антиоксидантов. (Мята, базилик, розмарин, имбирь, куркума, корица, и т.д.).

Орехи и семена: Источники полезных жиров, белка, витаминов и минералов. (Миндаль, грецкий орех, кешью, семена льна, семена чиа, и т.д.).

Мед: Источник витаминов, минералов и антиоксидантов.

Натуральные соки: Источники витаминов и минералов (свежевыжатые соки).

Примеры рецептов:

Витаминный смузи:

Ингредиенты: Банан, шпинат, яблоко, апельсиновый сок.

Приготовление: Все ингредиенты взбить в блендере до однородной консистенции.

Освежающий лимонад с мятой и огурцом:

Ингредиенты: Лимон, огурец, мята, вода.

Приготовление: Лимон и огурец нарезать кружочками, мяту слегка подавить. Залить водой и настоять в холодильнике не менее 30 минут.

Имбирный напиток для укрепления иммунитета:

Ингредиенты: Имбирь, лимон, мед, вода.

Приготовление: Имбирь натереть на терке, лимон нарезать дольками. Залить горячей водой, добавить мед и настоять 15-20 минут.

Экзаменационный билет №4

1. Технология приготовления и оформления штруделя с яблоками и крем-брюле.

2. Опишите современные тенденции в оформлении и подаче холодных десертов сложного ассортимента. Как инновационные технологии и текстуры используются для создания уникального визуального и вкусового опыта? Приведите примеры

Эталон ответа: 1

Яблочный штрудель:

Требования к сырию:

Тесто фило: Готовое или приготовленное самостоятельно.

Яблоки: Кисло-сладкие сорта (например, Антоновка, Симиренко).

Изюм: Без косточек, светлый или темный.

Орехи: Грецкие, миндаль (по желанию).

Панировочные сухари: Для впитывания лишней влаги из начинки.

Сливочное масло: Для смазывания теста и начинки.

Сахар: Белый кристаллический или тростниковый.

Корица: Молотая.

Лимонный сок: Для предотвращения потемнения яблок.

Технологический процесс:

Подготовка начинки: Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Сбрызнуть лимонным соком. Добавить изюм, сахар, корицу и рубленые орехи (по желанию). Перемешать.

Формирование штруделя: Тесто фило разложить на полотенце, смазанном растопленным сливочным маслом. Листы теста смазывать маслом каждый слой. Посыпать панировочными сухарями.

Выкладывание начинки: На один край теста выложить равномерно яблочную начинку.

Сворачивание штруделя: С помощью полотенца аккуратно свернуть штрудель в рулет. Края загнуть внутрь.

Выпекание: Переложить штрудель на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смазать растопленным сливочным маслом.

Выпекать в разогретой до 180°C духовке 30-40 минут до золотистого цвета.

Оформление: Готовый штрудель посыпать сахарной пудрой. Подавать теплым с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками.

Крем-брюле:

Требования к сырию:

Сливки: Жирность не менее 33%.

Яичные желтки: Свежие, категории С0 или С1.

Сахар: Белый кристаллический.

Ваниль: Стручок или экстракт.

Технологический процесс:

Заваривание крема: Сливки смешать с сахаром и ванилью в сотейнике. Довести до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. Снять с огня.

Введение желтков: Яичные желтки слегка взбить вилкой. Тонкой струйкой влить горячую сливочную смесь в желтки, постоянно помешивая.

Процеживание: Процедить получившуюся смесь через сито, чтобы удалить комочки.

Выпекание на водяной бане: Разлить крем по керамическим формочкам. Поставить формочки в глубокий противень, налить в него горячую воду до середины высоты формочек (водяная баня).

Выпекать в разогретой

Эталон ответа: 2

Современные тенденции в оформлении и подаче холодных десертов сложного ассортимента характеризуются отходом от традиционных, статичных форм и переходом к динамичным, интерактивным и персонализированным подходам. Дизайнеры десертов стремятся создать не просто вкусное блюдо, а целое произведение искусства, вызывающее у гостя яркие эмоции и запоминающийся опыт. Инновационные технологии и текстуры играют ключевую роль в достижении этой цели.

Эстетика минимализма и природности:

Описание: Простота, элегантность и акцент на натуральных ингредиентах. Минимальное использование декора, чистые линии и гармоничные цветовые сочетания. Часто используются элементы, имитирующие природные текстуры, такие как кора дерева, камни, мох.

Примеры: Муссовый десерт на зеркальной глазури нейтрального цвета (белый, серый, бежевый), украшенный свежими ягодами и микрозеленью. Десерт в виде гальки, выполненный из шоколада различной текстуры и посыпанный какао-порошком, имитирующим землю.

Интерактивность и персонализация:

Описание: Гость становится соучастником создания десерта. Ингредиенты подаются отдельно, позволяя гостю самостоятельно смешивать и комбинировать их по своему вкусу. Десерты, требующие финальной сборки непосредственно перед употреблением (например, добавление соуса, посыпки, или взбивание крема). Использование съедобной печати для нанесения логотипов, надписей или фотографий на десерты.

Примеры: Деконструкция "Павловой", где безе, крем и ягоды подаются отдельно, позволяя гостю создать свой собственный вариант десерта. Муссовый десерт с пипеткой, наполненной фруктовым соусом, для добавления интенсивности вкуса непосредственно перед употреблением. Печать на вафельной бумаге или шоколаде для создания персонализированных тортов или десертных тарелок.

Использование необычных текстур и форм:

Описание: Применение новых технологий для создания неожиданных текстур, таких как сферы, пены, желе, гели, порошки и криосферы. Использование нетрадиционной посуды и подачи (например, на камнях, деревянных досках, в пробирках, колбах, "летающих" тарелках). Создание 3D-печатных десертов со сложными геометрическими формами.

Примеры: Десерт в виде сферы, наполненной жидким азотом, создающей эффект дыма при разбивании. Использование сферификации для создания шариков с жидким центром, лопающихся во рту. Применение съедобной бумаги или пленки для создания декоративных элементов с необычными узорами и текстурами. Десерт, подаваемый внутри полого кристалла, созданного из изомальта.

Игра с цветом и освещением:

Описание: Использование ярких, контрастных цветов и градиентов для создания визуально привлекательных десертов. Применение съедобных красителей натурального происхождения (например, из фруктов, овощей, трав). Использование подсветки (как непосредственно десерта, так и посуды) для создания драматического эффекта.

Примеры: Градиентный муссовый торт, состоящий из нескольких слоев мусса разных цветов и вкусов. Использование кандурина (съедобного блеска) для создания мерцающего эффекта на поверхности десерта. Подача десерта на тарелке с подсветкой, создающей эффект свечения.

Технологии молекулярной кухни:

Описание: Использование техник молекулярной кухни для изменения текстуры и вкуса ингредиентов.

Примеры: сферификация, эмульсификация, желирование, создание пены и порошков.

Примеры: Использование сферификации для создания икорных шариков из фруктового пюре или сока. Использование лецитина для создания воздушных пен из фруктовых соков или травяных настоев. Приготовление мороженого с использованием жидкого азота для получения ультра-гладкой текстуры.

Акцент на локальные и сезонные продукты:

Описание: Использование местных, сезонных ингредиентов для создания десертов с уникальным вкусом и ароматом. Поддержка местных фермеров и производителей. Демонстрация региональных кулинарных традиций.

Примеры: Использование сезонных ягод и фруктов для приготовления десертов, подаваемых в период их созревания. Применение местных сортов меда или орехов для создания десертов с уникальным вкусовым профилем.

Экзаменационный билет №5

- 1. Опишите технологический процесс приготовления десерта "Тирамису". Укажите ключевые факторы, влияющие на качество готового продукта, и способы их контроля.**
- 2. Опишите процесс приготовления горячего шоколада "Мокка". Какие ингредиенты, кроме какао и молока, можно использовать для усложнения вкуса и аромата?**

Эталон ответа: 1

Технологический процесс:

Приготовление кофейной пропитки: Смешать эспрессо (или крепкий кофе) с ликером Амаретто или Марсала. Охладить до комнатной температуры.

Приготовление крема "Маскарпоне": Отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром до образования светлой пышной массы. Добавить сыр Маскарпоне и аккуратно перемешать до однородной консистенции.

Взбивание белков: Белки взбить в крепкую пену. Аккуратно ввести взбитые белки в крем "Маскарпоне", перемешивая движениями снизу вверх, чтобы сохранить воздушность крема.

Сборка тирамису: Печенье Савоярди быстро окунуть в кофейную пропитку с обеих сторон (не передерживать, чтобы печенье не размокло). Выложить слой печенья на дно формы или в порционные стаканы. Сверху выложить слой крема "Маскарпоне". Повторить слои (обычно 2-3 слоя).

Охлаждение: Накрывать тирамису пленкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа, лучше на ночь, чтобы печенье хорошо пропиталось, а крем стабилизировался.

Подача: Перед подачей посыпать тирамису какао-порошком.

Ключевые факторы и контроль:

Качество сыра Маскарпоне: Сыр должен быть свежим, с мягкой текстурой и не кислым вкусом.

Контроль: проверка срока годности, органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция).

Качество кофе: Кофе должен быть свежесваренным и достаточно крепким. **Контроль:** использование качественного кофе, правильное приготовление.

Время пропитки печенья: Печенье не должно быть слишком мокрым, иначе тирамису будет разваливаться. **Контроль:** быстрое окунание печенья в пропитку.

Взбивание белков: Белки должны быть взбиты в очень крепкую пену, чтобы крем был воздушным.

Контроль: использование охлажденных белков, обезжиренной посуды, добавление щепотки соли или лимонного сока.

Температура охлаждения: Тирамису должен хорошо охладиться, чтобы стабилизировался крем.

Контроль: соблюдение времени охлаждения (минимум 4 часа).

Эталон ответа: 2

Процесс приготовления горячего шоколада "Мокка":

Подготовка ингредиентов: Приготовить эспрессо (или крепкий сваренный кофе). Подготовить шоколад (горький, полусладкий или молочный) - натереть на терке или мелко порубить. Подготовить молоко (цельное или обезжиренное).

Смешивание ингредиентов: В кастрюле смешать молоко и шоколад. Нагревать на медленном огне, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не растает и не образуется однородная масса. Не доводить до кипения!

Добавление кофе: Добавить свежесваренный эспрессо в шоколадно-молочную смесь. Перемешать.

Подача: Разлить горячий шоколад "Мокка" по чашкам. Украсить взбитыми сливками, шоколадной стружкой, какао-порошком или палочкой корицы.

Ингредиенты для усложнения вкуса и аромата:

Специи: Корица, мускатный орех, кардамон, ваниль (стручок или экстракт), перец чили (щепотка).

Алкоголь: Ром, ликер Бейлис, ликер Калуа, коньяк (добавлять в небольших количествах).

Сиропы: Карамельный, ванильный, шоколадный, ореховый.

Экстракты: Мятный, апельсиновый, миндальный.

Цитрусовые: Цедра апельсина, лимона, лайма.

Соль: Щепотка морской соли (усиливает вкус шоколада).

Экзаменационный билет №6

1. Опишите технологический процесс приготовления десерта "Крем-брюле". Объясните, почему важно использовать водяную баню и как правильно карамелизовать сахарную корочку.

2. Опишите процесс приготовления коктейля "Мохито". Укажите основные правила выбора ингредиентов и технику смешивания

Эталон ответа: 1

Технологический процесс:

Приготовление кремной основы: Сливки (33-35% жирности) нагреть в кастрюле с ванильным стручком (разрезанным вдоль и с удаленными семенами) или ванильным экстрактом. Не доводить до кипения!

Приготовление желтковой смеси: Желтки взбить с сахаром до образования светлой пышной массы.

Соединение ингредиентов: Тонкой стружкой влить горячие сливки в желтковую смесь, постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись. Удалить ванильный стручок.

Разливание по формам: Разлить кремовую смесь по огнеупорным формам (креманкам).

Запекание на водяной бане: Поставить формы с кремом в глубокий противень. Налить в противень горячую воду так, чтобы она доходила до середины высоты форм. Запекать в предварительно разогретой духовке при температуре 150-160°C в течение 40-60 минут, или до тех пор, пока крем не загустеет, но останется слегка подвижным в центре.

Охлаждение: Вынуть формы из водяной бани и дать остыть при комнатной температуре. Затем поставить в холодильник на несколько часов (минимум 2 часа) для полного охлаждения и стабилизации.

Карамелизация: Перед подачей посыпать поверхность крема тонким слоем сахара (лучше использовать демерара или тростниковый сахар). Карамелизовать сахар с помощью газовой горелки или под грилем духовки до образования хрустящей золотисто-коричневой корочки.

Подача: Подавать крем-брюле сразу после карамелизации, пока корочка еще хрустящая.

Водяная баня: Водяная баня используется для равномерного нагрева кремовой основы и предотвращения перегрева и сворачивания желтков. Она обеспечивает мягкое и деликатное приготовление, создавая гладкую и кремовую текстуру.

Карамелизация: Правильная карамелизация сахара требует равномерного нагрева и контроля температуры. Важно использовать тонкий слой сахара, чтобы он расплавился равномерно и образовал тонкую хрустящую корочку. Слишком толстый слой сахара может пригореть или остаться нерасплавленным. Газовая горелка обеспечивает более точный контроль нагрева, чем гриль духовки.

Эталон ответа: 2

Процесс приготовления коктейля "Мохито":

Подготовка ингредиентов: Подготовить светлый ром, свежую мяту, лайм, сахарный сироп (или сахар), газированную воду (содовую) и лед.

Смешивание: В высоком стакане (хайбол) слегка размять листья мяты с сахарным сиропом (или сахаром) с помощью мадлера или ложки (не переусердствуйте, чтобы не выпустить горечь из мяты).

Лайм: Добавить сок лайма (из половинки лайма или одного целого, в зависимости от размера и вкуса).

Ром: Добавить светлый ром.

Лед: Наполнить стакан кубиками льда.

Газированная вода: Долить газированную воду до верха стакана.

Перемешивание: Аккуратно перемешать коктейльной ложкой, поднимая мяту со дна стакана (не взбалтывать!).

Украшение: Украсить веточкой мяты и долькой лайма.

Правила выбора ингредиентов:

Ром: Использовать светлый, сухой ром хорошего качества.

Мята: Использовать свежую мяту с ярким ароматом (лучше всего кубинскую мяту "йерба буэна", если есть возможность).

Лайм: Использовать спелые, сочные лаймы с тонкой кожурой.

Сахарный сироп: Использовать качественный сахарный сироп, приготовленный из сахара и воды в пропорции 1:1. Если используется сахар, то он должен быть мелким (сахарная пудра) или хорошо растворяться в лаймовом соке.

Газированная вода: Использовать хорошо охлажденную газированную воду с высоким содержанием углекислого газа.

Лед: Использовать чистый, прозрачный лед, изготовленный из фильтрованной воды.

Техника смешивания:

Не переусердствуйте с мятой: Слишком сильное разминание мяты может привести к выделению горечи.

Не взбалтывайте: Коктейль "Мохито" не взбалтывают, а аккуратно перемешивают ложкой, чтобы сохранить газированность и не повредить листья мяты.

Баланс вкусов: Важно соблюдать баланс между сладостью, кислотой и крепостью (ромом). Соотношение ингредиентов может быть изменено в зависимости от личных предпочтений.

Экзаменационный билет №7

1. Опишите технологический процесс приготовления десерта "Шоколадный фондан". Объясните, как добиться жидкой сердцевины и как избежать перепекания.
2. Опишите процесс приготовления фруктового смузи сложного состава. Какие фрукты лучше сочетать друг с другом и какие ингредиенты можно добавить для улучшения вкуса и консистенции?

Эталон ответа: 1

Технологический процесс:

Подготовка ингредиентов: Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане или в микроволновой печи до однородной консистенции. Дать немного остыть.

Взбивание яиц и сахара: Яйца и сахар взбить миксером до образования светлой пышной массы.

Соединение ингредиентов: Аккуратно влить растопленный шоколад с маслом в яичную смесь, перемешивая лопаткой до однородности.

Добавление муки: Добавить просеянную муку и щепотку соли. Аккуратно перемешать, чтобы не образовалось комков. Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы тесто не стало жестким.

Подготовка форм: Смазать формочки для фондана сливочным маслом и присыпать какао-порошком (или мукой).

Разливание теста: Разлить тесто по формочкам, заполняя их примерно на 2/3 объема.

Выпекание: Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200-220°C в течение 8-12 минут. Время выпекания зависит от размера формочек и температуры духовки.

Подача: Дать фондану немного остыть в форме (около 1 минуты). Аккуратно перевернуть фондан на тарелку. Подавать теплым, можно с шариком ванильного мороженого, свежими ягодами или взбитыми сливками.

Жидкая сердцевина:

Точное время выпекания: Ключевым фактором является точное время выпекания. Фондан должен быть достаточно пропеченным по краям, чтобы держать форму, но иметь жидкую сердцевину.

Высокая температура: Высокая температура в духовке способствует быстрому образованию корочки и сохранению жидкой сердцевины.

Не переусердствуйте с мукой: Слишком большое количество муки может привести к тому, что фондан будет сухим и без жидкой сердцевины.

Охлаждение теста: Если тесто охладить перед выпеканием, то время выпекания может увеличиться.

Предотвращение перепекания:

Следите за временем: Внимательно следите за временем выпекания. Фондан готов, когда края затвердеют, а середина остается мягкой и слегка подвижной.

Тест зубочисткой: Можно провести тест зубочисткой. Вставьте зубочистку в края фондана. Она должна выходить сухой, а из центра - с небольшим количеством жидкого теста.

Температура духовки: Убедитесь, что температура в духовке соответствует рецепту. Слишком высокая температура может привести к перепеканию.

Эталон ответа: 2

Процесс приготовления фруктового смузи:

Подготовка ингредиентов:

Фрукты: Выбрать свежие или замороженные фрукты и ягоды. Тщательно вымыть и очистить фрукты от косточек, кожуры и плодоножек. Нарезать фрукты на небольшие кусочки.

Жидкость: Подготовить жидкость для разбавления смузи (молоко, йогурт, кефир, фруктовый сок, кокосовая вода, вода).

Добавки (по желанию): Мед, сироп, орехи, семена, овсяные хлопья, протеиновый порошок, зелень (шпинат, петрушка), специи (корица, имбирь).

Смешивание: Поместить все ингредиенты в блендер.

Измельчение: Включить блендер на высокой скорости и измельчать до однородной кремовой консистенции.

Консистенция: Если смузи слишком густой, добавить немного жидкости. Если слишком жидкий, добавить больше фруктов или льда.

Вкус: Попробовать смузи и добавить мед, сироп или другие ингредиенты по вкусу.

Подача: Перелить смузи в стакан. Украсить фруктами, ягодами, орехами или семенами. Подавать сразу после приготовления.

Сочетания фруктов:

Тропические: Манго, ананас, банан, кокос, папайя.

Ягодные: Клубника, малина, черника, ежевика, клюква.

Цитрусовые: Апельсин, грейпфрут, лимон, лайм.

Другие: Яблоко, груша, персик, слива, абрикос.

Зелёные: Авокадо, банан, шпинат, яблоко, лайм.

Общие правила:

Сочетайте сладкие фрукты с кислыми для сбалансированного вкуса.

Не смешивайте слишком много разных фруктов (3-5 видов достаточно).

Учитывайте текстуру (твердые и мягкие фрукты смешиваются лучше, чем только твердые).

Ингредиенты для улучшения вкуса и консистенции:

Банан: Добавляет сладость и кремовую консистенцию.

Авокадо: Делает смузи более густым и кремовым, добавляет полезные жиры.

Йогурт (греческий): Добавляет белок и густую консистенцию.

Ореховое масло (арахисовое, миндальное): Добавляет вкус, белок и кремовую консистенцию.

Овсяные хлопья: Добавляют клетчатку и делают смузи более сытным.

Семена (чиа, лен): Добавляют клетчатку, омега-3 жирные кислоты и загущают смузи.

Специи (корица, имбирь): Добавляют аромат и согревающий эффект.

Зелень (шпинат, петрушка): Добавляет витамины и минералы, практически не меняя вкус.

Экзаменационный билет №8

1. Опишите технологический процесс приготовления десерта "Панакота".

2. Опишите процесс приготовления кофейного напитка "Латте Арт". Какие требования предъявляются к молочной пене и как создать простые рисунки на поверхности кофе?

Эталон ответа: 1

Технологический процесс:

Подготовка желатина: Замочить желатин в холодной воде (соотношение желатина к воде должно соответствовать инструкции на упаковке) и оставить на 5-10 минут для набухания.

Нагревание сливок: Сливки (33-35% жирности) налить в кастрюлю, добавить сахар и ваниль (стручок или экстракт). Нагреть на медленном огне, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится. Не доводить до кипения!

Растворение желатина: Снять сливки с огня. Добавить набухший желатин в горячие сливки и тщательно перемешать до полного растворения желатина. Важно, чтобы желатин полностью растворился, иначе в панакоте будут комочки.

Процеживание (по желанию): Процедить сливочную смесь через сито, чтобы удалить ванильный стручок и нерастворившиеся частицы желатина.

Разливание по формам: Разлить сливочную смесь по формам (креманкам, силиконовым формам).

Охлаждение: Охладить панакоту при комнатной температуре, а затем поставить в холодильник на несколько часов (минимум 4 часа) для полного застывания.

Подача: Перед подачей опустить форму с панакотой на несколько секунд в горячую воду, чтобы облегчить извлечение десерта из формы. Аккуратно перевернуть панакоту на тарелку. Украсить свежими ягодами, фруктовым соусом, шоколадной стружкой или карамельным сиропом.

Желатинизация:

Правильное количество желатина: Использование правильного количества желатина очень важно для получения нужной консистенции. Слишком много желатина сделает панакоту слишком жесткой, а слишком мало – не застынет. Следуйте инструкции на упаковке желатина.

Температура: Желатин нельзя перегревать, так как он может потерять свои желирующие свойства. Оптимальная температура для растворения желатина – 60-70°C.

Полное растворение: Убедитесь, что желатин полностью растворился в сливках. Нерастворившиеся частицы желатина могут образовать комки в панакоте.

Вкусовые добавки:

Ваниль: Классический вариант, придает нежный аромат.

Цитрусовая цедра: Цедра лимона, апельсина или лайма добавит свежий и яркий аромат.

Кофе: Добавьте растворимый кофе или эспрессо для кофейной панакоты.

Шоколад: Растопленный шоколад (горький, молочный или белый) придаст шоколадный вкус.

Орехи: Измельченные орехи (миндаль, фундук, фисташки) добавят текстуру и вкус.

Ликёры: Небольшое количество ликёра (Амаретто, Бейлиз, кофейный ликер) придаст пикантный вкус.

Ягодные пюре: Пюре из ягод (малины, клубники, черники) добавит фруктовый вкус и цвет.

Специи: Корица, кардамон, мускатный орех добавят теплый, пряный аромат.

Эталон ответа: 2

Процесс приготовления кофейного напитка "Латте Арт":

Приготовление эспрессо: Приготовить одинарную или двойную порцию эспрессо (30-60 мл). Эспрессо должен быть свежим и крепким, так как он является основой латте.

Приготовление молочной пены: Взбить холодное молоко (цельное или обезжиренное) с помощью капучинатора кофемашины или ручного вспенивателя молока. Молоко должно быть хорошо охлажденным (около 4°C) для лучшего вспенивания.

Соединение ингредиентов: Налить эспрессо в чашку для латте (обычно 200-250 мл).

Вливание молочной пены: Аккуратно влить молочную пену в эспрессо, начиная с центра чашки и постепенно двигаясь к краю. Важно контролировать скорость и угол наклона питчера (кувшина для молока), чтобы создать желаемый рисунок.

Создание рисунка: Используя питчер, сформировать рисунок на поверхности латте (например, сердце, розетку, тюльпан). Для создания более сложных рисунков можно использовать зубочистку или специальные инструменты для латте-арта.

Требования к молочной пене:

Текстура: Молочная пена должна быть гладкой, кремовой и бархатистой, без крупных пузырьков. Она должна иметь вид глянцевой краски.

Температура: Оптимальная температура молочной пены – 60-70°C. Слишком горячая пена может обжечь, а слишком холодная – не будет держаться на поверхности кофе.

Объем: Объем молочной пены должен составлять примерно 1/3 от общего объема латте.

Стабильность: Молочная пена должна быть достаточно стабильной, чтобы рисунок сохранялся в течение нескольких минут.

Создание простых рисунков:

Сердце:

Влить молочную пену в центр эспрессо.

Когда чашка заполнится примерно на 2/3, плавно поднять питчер и провести тонкую линию через центр круга пены, чтобы сформировать сердце.

Розетка (Лист):

Влить молочную пену в центр эспрессо, создавая круг.

Начать двигать питчер из стороны в сторону, рисуя зигзагообразную линию через круг пены.

В конце, плавно поднять питчер и провести тонкую линию через рисунок, чтобы сформировать стебель розетты.

Тюльпан:

Влить молочную пену в центр эспрессо.

Слегка наклонить чашку и влить еще немного пены, чтобы создать первый лепесток.

Повторить несколько раз, создавая несколько лепестков тюльпана.

В конце, плавно поднять питчер и провести тонкую линию через рисунок, чтобы сформировать стебель тюльпана.

Экзаменационный билет №9

1. Опишите процесс приготовления десерта "Шоколадный мусс". Объясните роль каждого ингредиента (шоколад, яйца, сахар, сливки) и опишите возможные ошибки при приготовлении и способы их предотвращения.

2. Опишите процесс приготовления десерта "Крем-брюле". Объясните, почему важно использовать водяную баню и как правильно карамелизировать сахарную корочку.

Эталон ответа: 1

Процесс приготовления шоколадного мусса:

Подготовка шоколада: Разломать шоколад на кусочки и растопить на водяной бане или в микроволновой печи короткими импульсами, постоянно помешивая, чтобы не перегреть. Шоколад должен быть полностью растоплен и иметь гладкую, блестящую консистенцию.

Отделение яиц: Отделить яичные желтки от белков. Желтки поместить в одну миску, белки - в другую. Убедиться, что в белки не попало ни капли желтка, так как это помешает взбиванию.

Приготовление основы (заварной крем):

Желтки и сахар: Взбить яичные желтки с сахаром до образования светлой и пышной массы.

Введение горячего шоколада: Медленно влить растопленный шоколад в желтки с сахаром, постоянно помешивая. Важно, чтобы шоколад не был слишком горячим, иначе желтки могут свернуться.

Взбивание белков: Взбить яичные белки с щепоткой соли до образования мягких пиков. Белки должны быть хорошо взбиты, чтобы мусс был воздушным.

Взбивание сливок (по желанию): Взбить сливки (33-35% жирности) до мягких пиков. Взбитые сливки делают мусс более нежным и воздушным. Можно использовать как взбитые сливки, так и меренгу из взбитых белков.

Объединение ингредиентов:

Аккуратно ввести взбитые белки (и/или взбитые сливки) в шоколадно-желтковую смесь, перемешивая движениями снизу вверх, чтобы сохранить воздушность.

Перемешивать нужно аккуратно и не слишком долго, иначе мусс потеряет объем.

Разливание по формам: Разлить мусс по формам (креманкам, стаканам) или в одну большую миску.

Охлаждение: Охладить мусс в холодильнике в течение нескольких часов (минимум 4 часа) или на ночь, чтобы он хорошо застыл.

Подача: Подавать мусс охлажденным. Можно украсить свежими ягодами, шоколадной стружкой, какао-порошком, мятой или взбитыми сливками.

Роль ингредиентов:

Шоколад: Основной ингредиент, определяющий вкус и текстуру мусса. Чем выше качество шоколада, тем лучше получится мусс.

Яйца: Яичные желтки обеспечивают кремовую текстуру и насыщенность мусса. Яичные белки, взбитые до пышности, придают муссу воздушность и объем.

Сахар: Сахар подслащивает мусс и помогает стабилизировать взбитые белки.

Сливки: Сливки (по желанию) делают мусс более нежным и кремовым.

Возможные ошибки и способы их предотвращения:

Свернувшиеся желтки при добавлении горячего шоколада:

Причина: Шоколад слишком горячий или желтки слишком холодные.

Предотвращение: Дать растопленному шоколаду немного остыть перед добавлением к желткам. Можно немного прогреть желтки на водяной бане перед введением шоколада. Добавлять шоколад медленно, тонкой струйкой, постоянно помешивая.

Мусс не застывает:

Причина: Недостаточно взбиты белки, неправильное соотношение ингредиентов, недостаток времени на охлаждение.

Предотвращение: Взбивать белки до образования мягких пиков. Соблюдать точные пропорции ингредиентов. Охлаждать мусс не менее 4 часов, а лучше на ночь.

Мусс потерял объем при перемешивании:

Причина: Слишком энергичное перемешивание, разрушающее структуру взбитых белков.

Предотвращение: Аккуратно вводить взбитые белки в шоколадно-желтковую смесь движениями снизу вверх, стараясь сохранить их воздушность. Стараться не перемешивать слишком долго.

Мусс получается зернистым:

Причина: Некачественный шоколад, не полностью растопленный шоколад, не полностью растворившийся сахар.

Предотвращение: Использовать качественный шоколад с высоким содержанием какао-масла. Растопить шоколад до однородной гладкой консистенции. Убедиться, что сахар полностью растворился при взбивании с желтками.

Тяжелый, плотный мусс:

Причина: Слишком мало взбитых белков, слишком много шоколада, неаккуратно перемешано.

Предотвращение: Увеличить количество взбитых белков. Аккуратно перемешивать, стараясь сохранить воздушность мусса.

Эталон ответа: 2

Процесс приготовления крем-брюле:

Подготовка сливок: Сливки (33-35% жирности) налить в кастрюлю. Добавить ваниль (стручок или экстракт) и, по желанию, другие ароматизаторы (цедра лимона, корица).

Нагревание сливок: Нагреть сливки на медленном огне до горячего состояния, но не доводить до кипения. Ванильный стручок можно разрезать вдоль и выскрести семена в сливки, а затем добавить и сам стручок для более насыщенного аромата.

Подготовка яичных желтков: Взбить яичные желтки с сахаром до образования светлой и пышной массы.

Соединение сливок и желтков: Медленно влить горячие сливки в желтково-сахарную смесь, постоянно помешивая. Важно вливать сливки постепенно, чтобы желтки не свернулись.

Процеживание (обязательно): Процедить сливочно-желтковую смесь через мелкое сито, чтобы удалить ванильный стручок и любые нерастворенные частицы. Процеживание также поможет создать более гладкую и однородную текстуру крем-брюле.

Розлив по формам: Разлить процеженную смесь по огнеупорным формам (рамекинам).

Приготовление на водяной бане:

Поставить формы с крем-брюле в глубокий противень.

Налить в противень горячую воду, чтобы она доходила примерно до половины высоты форм. Вода должна быть достаточно горячей, чтобы обеспечить равномерное прогревание, но не кипящей, чтобы избежать перегрева.

Аккуратно перенести противень с рамекинами в разогретую духовку.

Выпекание: Выпекать в разогретой духовке при низкой температуре (150-160°C) в течение 40-60 минут или до тех пор, пока крем не загустеет, но останется слегка дрожащим в центре.

Охлаждение: Достать рамекины из водяной бани и дать им остыть при комнатной температуре. Затем поставить в холодильник на несколько часов (минимум 4 часа) для полного охлаждения и стабилизации.

Карамелизация сахарной корочки:

Перед подачей посыпать поверхность каждого крем-брюле тонким и ровным слоем сахара (обычно используют тростниковый сахар).

Использовать кулинарную горелку для карамелизации сахара.

Держать горелку на небольшом расстоянии от поверхности сахара и равномерно прогревать его, пока он не расплавится и не приобретет золотистый цвет. Важно не пережечь сахар, чтобы он не стал горьким.

Можно поместить крем-брюле под гриль духовки на короткое время, пока сахар не карамелизуется (внимательно следите, чтобы не перегреть крем).

Подача: Дать карамелизированной корочке немного остыть и затвердеть перед подачей. Подавать крем-брюле сразу после карамелизации, чтобы корочка была хрустящей.

Важность водяной бани:

Равномерное нагревание: Вода обеспечивает равномерное и мягкое нагревание крема, предотвращая его перегрев и сворачивание.

Нежная текстура: Водяная баня помогает создать гладкую, нежную и кремовую текстуру крем-брюле, так как крем готовится медленно и равномерно.

Предотвращение образования пузырьков: Низкая температура и равномерное нагревание предотвращают образование больших пузырьков воздуха в креме.

Правильная карамелизация сахарной корочки:

Толщина слоя сахара: Слой сахара должен быть тонким и равномерным. Слишком толстый слой будет долго плавиться и может перегореть. Слишком тонкий слой не даст достаточно хрустящей корочки.

Равномерное прогревание: Равномерно прогревать сахар горелкой, чтобы не образовались темные, пережаренные участки. Двигать горелкой плавно и равномерно по всей поверхности сахара.

Расстояние от горелки: Держать горелку на небольшом расстоянии от сахара, чтобы он плавился, а не горел. Если горелка находится слишком близко, сахар может загореться.

Цвет карамели: Сахар должен карамелизоваться до золотистого цвета. Пережаренный сахар будет горьким. Недожаренный сахар не будет хрустящим.

Время карамелизации: Карамелизовать сахар непосредственно перед подачей, чтобы корочка оставалась хрустящей.

Дать остыть: Дать карамелизированной корочке немного остыть и затвердеть перед подачей.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по учебной практике ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 3 курсе в 5 семестре - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета, по учебной практике, модуле ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания отводится 6 академических часа.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК04.01, МДК04.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
---	---

<p>Уметь ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки по учебной практике**

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Дифференцированный зачет состоит из практической работы.

Практическое задание №1

Приготовление десерта "Крокембуш" (Croquembouche)

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Для Заварного Теста

Вода - 250 мл

Молоко - 250 мл

Сливочное масло (82,5% жирности) - 200 г

Мука пшеничная высшего сорта - 300 г

Яйца куриные - 5-6 шт. (крупные, комнатной температуры)

Соль - щепотка

Сахар - 1 ч.л.

Для Заварного Крема

Молоко - 500 мл

Сахар - 120 г

Желтки яичные - 4 шт.

Крахмал кукурузный - 40 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. или стручок ванили - 1 шт.

Сливочное масло (холодное, нарезанное кубиками) - 30 г

Для Карамели:

Сахар - 300 г

Вода - 50 мл

Глюкозный сироп или лимонный сок - 1 ст. л. (предотвращает кристаллизацию)

Для Сборки и Декора:

Готовые профитроли (количество зависит от желаемого размера крокембуша)

Пергаментная бумага

Кондитерский мешок с круглой насадкой (1 см)

Форма-конус (из пенопласта или картона), обернутая пищевой пленкой

Металлическая шпажка или вилка (для окунания профитролей в карамель)

Противни

Кастрюли с толстым дном (2 шт.)

Миски (несколько)

Венчики (2-3 шт.)

Силиконовая лопатка

Кулинарный термометр (опционально)

Украшения (по желанию): сахарная пудра, шоколад (растопленный), засахаренные фрукты, миндальные лепестки, карамельные нити.

Приготовление Заварного Теста

Подготовка Жидкой Основы: В кастрюлю с толстым дном налить воду и молоко.

Добавить сливочное масло, соль и сахар. Поставить кастрюлю на средний огонь.

Заваривание Муки: Довести смесь до кипения, помешивая, чтобы масло полностью растопилось.

Снять кастрюлю с огня и быстро всыпать всю муку, сразу же интенсивно перемешивая деревянной лопаткой или ложкой. Важно: Вся мука должна сразу же увлажниться. Не должно остаться сухих комков. Вернуть кастрюлю на слабый огонь и продолжать вымешивать тесто энергичными движениями в течение 2-3 минут, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли и соберется в единый, гладкий

шар. На дне кастрюли должен образоваться легкий налет. Важно: Этот этап очень важен для правильной консистенции теста.

Введение Яиц: Переложить тесто в миску и дать ему немного остыть (около 5-10 минут), помешивая, чтобы выпустить пар. Важно: Тесто должно быть теплым, но не горячим, иначе яйца свернутся.

Начать вводить яйца по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Важно: Количество яиц может варьироваться в зависимости от размера яиц и влажности муки. Ориентируйтесь на консистенцию теста: оно должно быть гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "ленту".

Проверить готовность теста: проведите пальцем по тесту, оставленный след должен медленно заполняться.

Формирование Профитролей: Переложить готовое тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить небольшие кружочки теста (диаметром около 3 см) на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии 2-3 см друг от друга.

Совет: Чтобы профитроли получились ровными и красивыми, используйте кондитерский мешок и насадку. Если на профитролях образовались острые кончики, смочите палец в воде и аккуратно пригладьте их.

Выпечка Профитролей:

Разогреть духовку до 180°C. Выпекать профитроли в течение 30-35 минут, до золотистого цвета. Важно: Не открывайте дверцу духовки во время выпечки, иначе профитроли опадут. После выпечки выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и оставить профитроли остывать в духовке в течение 10-15 минут. Важно: Это поможет профитролям сохранить форму и prevent от опадения. Вынуть профитроли из духовки и дать им полностью остыть на решетке. Сделать небольшие отверстия в нижней части каждого профитроля (для наполнения кремом).

Приготовление Заварного Крема

Подготовка Желточной Смеси: В миске взбить яичные желтки с сахаром до светлой и пышной массы. Добавить кукурузный крахмал и тщательно перемешать, чтобы не осталось комков.

Нагревание Молока: В кастрюлю с толстым дном налить молоко.

Если используете стручок ванили, разрежьте его вдоль пополам и выскребите семена в молоко. Сам стручок также поместите в молоко. Если используете ванильный экстракт, добавьте его позже, после нагревания. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести молоко до кипения. Удалите стручок ванили (если использовали).

Заваривание Крема: Тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, влить горячее молоко в желтковую смесь. Важно: Вливайте молоко медленно, чтобы желтки не свернулись. Перелить полученную смесь обратно в кастрюлю.

Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая венчиком, довести до кипения. Важно: Крем должен загустеть и стать гладким. Уменьшить огонь и варить, помешивая, еще 1-2 минуты. Снять кастрюлю с огня. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и ванильный экстракт (если используете). Перемешать до полного растворения масла.

Охлаждение Крема: Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности крема, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник до полного охлаждения.

Приготовление Карамели:

Подготовка Ингредиентов:

В кастрюлю с толстым дном насыпать сахар. Добавить воду и глюкозный сироп (или лимонный сок). Важно: Глюкозный сироп или лимонный сок предотвращают кристаллизацию сахара.

Варка Карамели: Поставить кастрюлю на средний огонь. Довести до кипения, не перемешивая (можно лишь слегка покачивать кастрюлю). Продолжать варить, пока карамель не приобретет янтарный цвет. Важно: Следите за цветом карамели, чтобы не пережечь её. Пережженная карамель будет горчить. Снять кастрюлю с огня.

Совет: Если на стенках кастрюли образовались кристаллы сахара, смочите кисточку в холодной воде и аккуратно смахните кристаллы со стенок.

Сборка Крокембуша:

Наполнение Профитролей: Переложить охлажденный заварной крем в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Наполнить профитроли кремом через сделанные отверстия.

Погружение в Карамель: Окунать каждый профитроль в карамель (только верхнюю часть). Важно: Работайте быстро, так как карамель быстро застывает.

Сборка Конуса: Начиная с основания конуса, аккуратно приклеивать профитроли к форме-конусу, покрытой пищевой пленкой, используя карамель в качестве клея. Совет: Для удобства используйте шпажку или вилку для окунания профитролей в карамель.

Продолжайте приклеивать профитроли, постепенно поднимаясь к вершине конуса.

Охлаждение: Поставить собранный крокембуш в холодильник на 15-20 минут, чтобы карамель застыла и зафиксировала профитроли.

Декорирование:

Удаление Формы: Аккуратно снять форму-конус с крокембуша. Декорирование (по желанию): Посыпать крокембуш сахарной пудрой. Полить растопленным шоколадом. Украсить засахаренными фруктами. Посыпать миндальными лепестками. Сделать карамельные нити и украсить ими десерт.

Требования к качеству:

Текстура Панна Котты: Гладкая, нежная, кремовая, слегка дрожащая. Не должна быть резиновой или слишком твердой.

Вкус Панна Котты: Сливочный, ванильный, умеренно сладкий.

Растворение Желатина: Отсутствие комков желатина в панна котте.

Текстура Кули: Гладкая, однородная, без косточек и шкурок.

Вкус Кули: Яркий, насыщенный фруктовый/ягодный вкус, сбалансированный по сладости и кислотности.

Аккуратность: Соблюдение правил гигиены и аккуратность при приготовлении и оформлении десерта.

Подача: Привлекательный внешний вид десерта.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Панна Котта не застывает:

Причина: Недостаточное количество желатина, недостаточное охлаждение, слишком короткое время замачивания желатина.

Решение: Увеличить количество желатина, увеличить время охлаждения, убедиться, что желатин правильно замочен.

Панна Котта резиновая:

Причина: Слишком много желатина, кипячение сливок.

Решение: Уменьшить количество желатина, строго следить за температурой сливок.

В Панна Котте комки желатина:

Причина: Плохо растворили желатин в сливочной смеси.

Решение: Тщательно перемешивать сливочную смесь до полного растворения желатина, процедить смесь через сито.

Кули слишком жидкий:

Причина: Слишком много жидкости во фруктах/ягодах, недостаточное время варки.

Решение: Варить кули дольше, чтобы выпарить лишнюю жидкость.

Кули с косточками и шкурками:

Причина: Плохо процедили кули через сито.

Решение: Использовать сито с мелкой сеткой, тщательно протирать массу.

Практическое задание № 2

Приготовление мусса из авокадо и лайма.

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Авокадо (спелый, мягкий) - 2 шт. (примерно 300 г мякоти)

Лайм (свежий) - 2 шт. (1/2 стакана сока)

Сахарная пудра - 50-70 г (по вкусу)

Сливки (33-35% жирности) - 200 мл

Белок яичный - 2 шт.

Соль - щепотка

Мята свежая (для украшения) - несколько листиков

Блендер или кухонный комбайн

Миска

Венчик или миксер

Соковыжималка для цитрусовых

Формочки для мусса (креманки, бокалы и т.д.)

Пластиковая пленка (пищевая)

Подготовка ингредиентов:

Авокадо:

Вымыть авокадо, разрезать вдоль пополам, удалить косточку. Совет: Авокадо легко очищается от косточки, если слегка воткнуть в нее нож и провернуть.

Ложкой вынуть мякоть из кожуры. Важно: Используйте только спелые авокадо, они легко разминаются и имеют мягкую, кремообразную текстуру.

Сразу же сбрызнуть мякоть авокадо небольшим количеством лаймового сока, чтобы предотвратить потемнение.

Лайм:

Тщательно вымыть лаймы. Снять цедру с одного лайма с помощью мелкой терки, избегая белой горькой части. Совет: Цедра лайма придаст муссу более яркий и интенсивный аромат. Выжать сок из лаймов (должно получиться около 1/2 стакана).

Сливки:

Охладить сливки в холодильнике не менее 30 минут перед взбиванием. Важно: Холодные сливки лучше взбиваются.

Белки:

Отделить белки от желтков. Важно: В белки не должно попасть ни капли желтка, иначе они не взобьются в стойкую пену. Охладить белки в холодильнике.

Приготовление мусса:

Измельчение авокадо: Поместить мякоть авокадо в чашу блендера или кухонного комбайна. Добавить лаймовый сок и цедру лайма. Измельчить до однородной, гладкой консистенции, без комочков.

Добавление сахарной пудры:

Добавить сахарную пудру к пюре из авокадо и лайма. Совет: Начните с 50 г и попробуйте. Добавляйте больше, если необходимо, по вашему вкусу. Снова взбить до однородности.

Взбивание сливок:

В миску вылить охлажденные сливки. Взбивать сливки миксером или венчиком до образования мягких пиков. Важно: Не перевзбейте сливки, иначе они расслоятся на масло и жидкость.

Взбивание белков:

В чистую, сухую миску вылить охлажденные белки.

Добавить щепотку соли. Взбивать белки миксером до образования стойкой, глянцевой пены. Совет: Миска и венчики должны быть абсолютно чистыми и сухими, иначе белки не взобьются.

Объединение ингредиентов:

Аккуратно, в несколько приемов, добавить взбитые сливки в пюре из авокадо и лайма, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх. Важно: Перемешивайте аккуратно, чтобы не выпустить воздух из сливок, это необходимо для создания воздушной текстуры мусса. Также аккуратно, в несколько

приемов, добавить взбитые белки в смесь авокадо и сливок, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх. Важно: Перемешивайте аккуратно, чтобы сохранить воздушность белковой пены.

Охлаждение и подача:

Разливание по формам: Разлить мусс по подготовленным формочкам.

Охлаждение: Накрывать формочки пищевой пленкой (касаясь пленкой поверхности мусса, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник на 2-3 часа, чтобы мусс хорошо охладился и стабилизировался.

Оформление и подача: Перед подачей украсить мусс свежими листиками мяты, дольками лайма или кусочками авокадо. Совет: Подавайте мусс охлажденным. Его освежающий вкус особенно приятен в жаркую погоду.

Требование к качеству:

Текстура: Нежная, воздушная, кремовая. Без комочков.

Вкус: Сбалансированный вкус авокадо и лайма, с приятной сладостью.

Внешний вид: Аккуратная подача, привлекательное оформление.

Однородность: Отсутствие расслоения мусса.

Распространенные ошибки и способы их избежать:

Мусс не застывает:

Причина: Недостаточно взбитые сливки или белки, недостаточное время охлаждения.

Решение: Добиться стойких пиков при взбивании сливок и белков, увеличить время охлаждения в холодильнике.

Мусс расслоился:

Причина: Перевзбитые сливки, слишком активное перемешивание ингредиентов.

Решение: Следить за консистенцией сливок при взбивании, аккуратно перемешивать ингредиенты движениями снизу вверх.

Горький вкус:

Причина: Использование белой части лаймовой цедры.

Решение: Стараться счищать только верхний зеленый слой лайма.

Неприятный цвет:

Причина: Недостаточное количество лаймового сока (авокадо окисляется и темнеет).

Решение: Сразу же сбрызгивать мякоть авокадо лаймовым соком.

Практическое задание № 3

Приготовление десерта "Панна Котта" с Фруктовым Кули

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Для Панна Котты:

Сливки (33-35% жирности) - 500 мл

Сахар - 60 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. или стручок ванили - 1 шт.

Желатин листовой - 7 г (или порошковый желатин - 7 г + 35 мл воды)

Холодная вода - для замачивания желатина

Кастрюля с толстым дном

Миска

Венчик

Формочки для подачи (креманки, силиконовые формы)

Кулинарный термометр (опционально)

Для Фруктового Кули:

Свежие или замороженные ягоды/фрукты (клубника, малина, манго и т.д.) - 250 г

Сахар - 30-50 г (в зависимости от сладости фруктов)

Лимонный сок - 1 ч.л.

Кастрюля

Блендер

Ситечко с мелкой сеткой

Миска

Подготовка Желатина:

Листовой желатин:

В миску с холодной водой (достаточно, чтобы полностью покрыть листы желатина) поместить листы желатина.

Оставить замачиваться на 5-7 минут, до мягкости и эластичности. Важно: Не передерживайте желатин, иначе он может потерять свои желирующие свойства.

Аккуратно отжать листы желатина от лишней воды.

Порошковый желатин:

В небольшую миску налить 35 мл холодной воды.

Всыпать порошковый желатин в воду, равномерно посыпая по поверхности. Важно: Не перемешивайте сразу, дайте желатину набухнуть.

Оставить набухать на 5-10 минут, до образования густой массы.

Приготовление Панна Котты:

Подготовка Сливочной Смеси:

В кастрюлю с толстым дном налить сливки. Совет: использование сливок с более низким содержанием жира может повлиять на текстуру панна котты, делая ее менее кремовой.

Добавить сахар. Если используете стручок ванили, разрежьте его вдоль пополам и выскребите семена в сливки. Сам стручок также поместите в сливки. Если используете ванильный экстракт, добавьте его позже, после нагревания. Поставить кастрюлю на средний огонь.

Нагревание Сливочной Смеси: Нагревать сливки с сахаром, постоянно помешивая венчиком, до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Следить за температурой. **Важно:** Сливки не должны кипеть! Оптимальная температура нагревания - около 80-85°C. Если нет термометра, нагревайте, пока не появятся первые признаки закипания по краям кастрюли.

Снять кастрюлю с огня. Если использовали стручок ванили, удалите его. Если используете ванильный экстракт, добавьте его сейчас.

Ввод Желатина:

Добавить подготовленный желатин в горячую сливочную смесь. Тщательно перемешать венчиком до полного растворения желатина. Важно: Убедитесь, что в смеси не осталось комочков желатина. Если комочки остались, можно процедить смесь через мелкое сито.

Разлив по Формочкам:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам. Совет: Если хотите, чтобы панна котта легко извлекалась из форм, немного смажьте формы растительным маслом без запаха. Оставить формочки остывать при комнатной температуре в течение 30-60 минут.

Охлаждение: Накрыть формочки пищевой пленкой (слегка прижимая пленку к поверхности панна котты, чтобы предотвратить образование пленки на поверхности) и поставить в холодильник не менее чем на 4 часа, лучше на ночь. Важно: Панна котта должна хорошо застыть.

Приготовление Фруктового Кули:

Подготовка Фруктов/Ягод:

Свежие фрукты/ягоды вымыть и очистить (если необходимо). Замороженные фрукты/ягоды можно использовать без размораживания.

Крупные фрукты нарезать на небольшие кусочки.

Приготовление Кули:

В кастрюлю поместить фрукты/ягоды, добавить сахар и лимонный сок. Совет: Лимонный сок помогает сохранить яркий цвет фруктов и добавляет кислинку, балансируя сладость.

Поставить кастрюлю на средний огонь.

Довести до кипения, постоянно помешивая.

Уменьшить огонь и варить на медленном огне в течение 5-10 минут, до размягчения фруктов/ягод.

Периодически помешивать.

Измельчение и Процеживание:

Снять кастрюлю с огня и дать немного остыть (около 5-10 минут).

Перелить фруктовую массу в блендер и измельчить до однородной консистенции.

Протереть полученную массу через ситечко с мелкой сеткой, чтобы удалить косточки и шкурки. Важно:

Процеживание позволит получить гладкий и однородный кули.

Охлаждение:

Перелить кули в чистую миску, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник до полного охлаждения.

Подача:

Извлечение Панна Котты:

Аккуратно отделить панна котту от стенок формы, проведя тонким ножом вдоль краев.

Вариант 1: Для силиконовых форм просто аккуратно выверните форму.

Вариант 2: Для креманок: Опустите дно креманки на несколько секунд в горячую воду. Переверните креманку на тарелку и аккуратно выньте панна котту.

Оформление:

Полить панна котту охлажденным фруктовым кули.

Украсить свежими ягодами, фруктами, листочками мяты или шоколадной крошкой. Совет: Проявите креативность в оформлении, чтобы создать аппетитный и привлекательный десерт.

Требования к качеству:

Вкус Заварного Теста: Нейтральный, слегка солоноватый.

Текстура Заварного Теста: Легкая, воздушная, с хрустящей корочкой.

Вкус Заварного Крема: Сливочный, ванильный, умеренно сладкий.

Текстура Заварного Крема: Гладкая, однородная, без комков.

Цвет Карамели: Янтарный, без признаков пригорания.

Форма Крокембуша: Правильная, ровная, устойчивая.

Общий Внешний Вид: Аккуратный, эстетичный, привлекательный.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Заварное тесто не поднимается:

Причина: Слишком много или слишком мало яиц, недостаточное вымешивание муки после заваривания, слишком низкая температура в духовке, открывание дверцы духовки во время выпечки.

Решение: Соблюдать рецептуру и технологию приготовления, правильно вымешивать тесто, следить за температурой в духовке, не открывать дверцу духовки во время выпечки.

Заварной крем получается жидким:

Причина: Недостаточное количество крахмала, недостаточное время варки.

Решение: Увеличить количество крахмала, варить крем до загустения.

Карамель кристаллизуется:

Причина: Отсутствие глюкозного сиропа или лимонного сока, перемешивание карамели во время варки.

Решение: Добавить глюкозный сироп или лимонный сок, не перемешивать карамель во время варки.

Проблемы со сборкой конуса:

Причина: Карамель слишком быстро застывает, профитроли плохо склеиваются.

Решение: Работать быстро, поддерживать карамель в жидком состоянии на водяной бане, аккуратно приклеивать профитроли друг к другу.

Практическое задание № 4

Приготовление фруктового смузи сложного состава

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Блендер (мощный, способный измельчать замороженные продукты)

Мерные стаканы и ложки

Разделочная доска

Нож

Стаканы для подачи

Ложки или трубочки для смузи

Список Ингредиентов:

Фруктовая Основа:

Банан (спелый, замороженный) - 1 шт. (обеспечивает сладость и кремовую текстуру)

Манго (замороженное/свежее, очищенное) - 1/2 стакана (придает сладость и тропический аромат)

Клубника (замороженная/свежая) - 1/2 стакана (дает сладость и яркий цвет)

Ананас (свежий/консервированный) - 1/4 стакана (обеспечивает кислотность и освежающий вкус)

Жидкость:

Апельсиновый сок (свежевыжатый) - 1/2 стакана (улучшает консистенцию, добавляет витамин С)

Кокосовая вода - 1/4 стакана (добавляет электролиты и легкий вкус)

Молоко (коровье/растительное) - 1/4 стакана (добавляет кремовость и белок)

Дополнительные Ингредиенты (для вкуса, текстуры и пользы):

Семена чиа - 1 ст.л. (добавляют клетчатку и омега-3 жирные кислоты, загущают)

Шпинат (свежий) - 1 горсть (добавляет витамины и минералы, практически не влияет на вкус)

Имбирь (свежий, очищенный, тертый) - 1/2 ч.л. (придает пикантность и антиоксиданты)

Лимонный сок - 1 ч.л. (балансирует сладость, предотвращает потемнение некоторых фруктов)

Мед/Кленовый сироп (по желанию) - 1-2 ч.л. (для дополнительной сладости)

Протеиновый порошок (по желанию) - 1 мерная ложка (для увеличения содержания белка)

Подготовка Ингредиентов:

Подготовка Фруктов:

Банан: Очистить, нарезать кружочками и заморозить (для более густой консистенции).

Манго: Очистить, нарезать кубиками и заморозить (если используете замороженный, разморозьте его частично, чтобы он легче измельчался).

Клубника: Вымыть, удалить плодоножки (если свежая). Заморозить целиком или нарезанной.

Ананас: Очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками.

Совет: Замораживание фруктов перед приготовлением смузи позволяет достичь более густой и холодной консистенции без добавления льда.

Подготовка Дополнительных Ингредиентов:

Шпинат: Тщательно промыть и обсушить.

Имбирь: Очистить и натереть на мелкой терке.

Семена чиа: Заранее замочить в небольшом количестве воды (1-2 ст.л.) на 10-15 минут (для набухания).

Можно добавить сухими, но в этом случае смузи будет немного более зернистым.

Приготовление жидкости:

Отжать сок из апельсинов.

Приготовление Смузи:

Последовательность Закладки в Блендер: Важно: Соблюдение последовательности закладки ингредиентов облегчает процесс смешивания и предотвращает поломку блендера. Налить жидкость (апельсиновый сок, кокосовую воду, молоко) на дно блендера.

Добавить шпинат и имбирь. Добавить семена чиа. Добавить мягкие фрукты (банан, манго, клубнику).

Добавить твердые фрукты (ананас). Совет: Если используете протеиновый порошок, добавьте его после жидкости, чтобы он лучше растворился.

Измельчение: Закрывать крышку блендера. Начать измельчение на низкой скорости, постепенно увеличивая ее до максимальной. Продолжать измельчать до однородной консистенции, без комочков. Важно: Если смузи получается слишком густым, добавьте немного больше жидкости. Если слишком жидким – добавьте немного замороженных фруктов или льда. Совет: Используйте тампер (толкатель) блендера, чтобы помочь ингредиентам перемешиваться.

Регулировка Вкуса: Попробовать смузи. Добавить лимонный сок для баланса сладости. Добавить мед или кленовый сироп для дополнительной сладости (по желанию). Еще раз перемешать.

Подача:

Разливание по Стаканам: Перелить смузи в стаканы.

Украшение (по желанию):

Украстить свежими фруктами, ягодами, листиками мяты, семенами чиа, кокосовой стружкой.

Подача: Подавать сразу же после приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция: Густая, кремовая, однородная, без комочков.

Вкус: Сбалансированный, гармоничное сочетание фруктов, кислотности и сладости, приятный аромат.

Внешний вид: Аппетитный цвет, привлекательное оформление.

Текстура: Нежная, без посторонних включений (если семена чиа не были предварительно замочены).

Температура: Холодная, освежающая.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Смузи получается слишком густым:

Причина: Недостаточно жидкости, слишком много замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше жидкости (воды, сока, молока).

Смузи получается слишком жидким:

Причина: Слишком много жидкости, недостаточно замороженных фруктов.

Решение: Добавить больше замороженных фруктов или льда.

Смузи получается горьким/кислотным:

Причина: Переизбыток цитрусовых, недостаточно спелые фрукты.

Решение: Добавить больше сладких фруктов или немного меда/кленового сиропа.

Смузи получается безвкусным:

Причина: Недостаточно ингредиентов с выраженным вкусом, слишком много шпината.

Решение: Добавить больше ароматных фруктов (манго, ананас, ягоды), уменьшить количество шпината.

Блендер не справляется с измельчением:

Причина: Слишком большая нагрузка, недостаточно мощный блендер.

Решение: Нарезать фрукты на более мелкие кусочки, добавлять ингредиенты постепенно, использовать тампер, убедиться, что блендер подходит для измельчения замороженных продуктов.

Практическое задание № 5

Приготовление шоколадного мусса

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Миски (разных размеров, минимум 3 шт.)

Кастрюли (2 шт.: для водяной бани и небольшая для нагрева сливок)

Венчики (2 шт.: для взбивания желтков/белков и для перемешивания шоколада)

Миксер (ручной или стационарный)

Силиконовая лопатка

Мерные стаканы и ложки

Кулинарный термометр (опционально, но рекомендуется для более точного контроля температуры)

Стаканы, креманки или gametkins для подачи

Пищевая пленка

Нож

Разделочная доска

Ингредиенты (для классического мусса с меренгой):

Шоколад темный (55-70% какао) - 200 г (высокое качество, нарезанный мелкими кусочками)

Яйца куриные - 3 шт. (разделенные на желтки и белки, комнатной температуры)

Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл (холодные)

Сахар - 50 г (для желтков) + 50 г (для белков)

Соль - щепотка

Ликер/Коньяк (по желанию) - 1 ст.л. (для аромата, например, кофейный или апельсиновый)

Альтернативные Ингредиенты (для мусса без меренги, с желтками):

Шоколад темный (55-70% какао) - 200 г

Яйца куриные - 4 шт. (разделить на желтки и белки)

Сливки жирные (не менее 33%) - 250 мл (125 мл для ганаша + 125 мл для взбивания)

Сахар - 50 г (для желтков, если необходимо)

Масло сливочное - 25 г (несоленное, комнатной температуры)

Соль - щепотка

Ликер/Коньяк (по желанию) - 1 ст.л.

Вода - 1 ст.л.

Декоративные Ингредиенты (по желанию):

Какао порошок

Шоколадная стружка

Свежие ягоды (малина, клубника)

Листики мяты

Подготовка (Общая для обоих методов):

Подготовка Шоколада:

Нарезать шоколад на мелкие кусочки. Важно: Чем мельче нарезан шоколад, тем быстрее и равномернее он растает.

Разделение Яиц:

Аккуратно отделить белки от желтков, следя за тем, чтобы в белки не попало ни капли желтка. Важно: Жир в желтке помешает взбиванию белков в устойчивую пену.

Подготовка Сливок (для варианта с меренгой):

Поставить сливки в холодильник, чтобы они хорошо охладились. Важно: Холодные сливки взбиваются лучше.

Метод 1: Шоколадный Мусс с Меренгой:

Приготовление Шоколадной Основы:

Растопить шоколад на водяной бане. Важно: Дно миски с шоколадом не должно касаться воды. Медленно нагревайте, постоянно помешивая, чтобы шоколад не пригорел.

Снять с водяной бани и дать немного остыть (до температуры примерно 40-45°C). Важно: Слишком горячий шоколад может сварить желтки.

Взбивание Желтка:

В миске взбить яичные желтки с 50 г сахара до светлой и пышной массы. Важно: Взбивайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится, и масса заметно не посветлеет. Медленно влить взбитые желтки в слегка остывший растопленный шоколад, постоянно помешивая венчиком. Добавить ликер/коньяк (если используете).

Взбивание Сливок:

В отдельной миске взбить холодные сливки миксером до мягких пиков. Важно: Не перевзбейте сливки, иначе они расслоятся.

Приготовление Меренги:

В чистой, сухой миске взбить яичные белки с щепоткой соли до мягких пиков.

Постепенно добавлять оставшиеся 50 г сахара, продолжая взбивать до получения жестких, блестящих пиков. Важно: Белки должны быть хорошо взбиты, чтобы мусс получился воздушным.

Объединение Ингредиентов:

Аккуратно ввести 1/3 взбитых белков в шоколадно-желтковую смесь, чтобы немного облегчить ее.

Затем аккуратно переложить оставшиеся белки в шоколадную смесь и осторожно перемешать силиконовой лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем. Важно: Перемешивайте очень аккуратно, чтобы не "осадить" белки.

Аналогично, аккуратно ввести взбитые сливки в шоколадно-белковую массу, перемешивая движениями снизу вверх.

Охлаждение:

Разлить мусс по подготовленным стаканам или креманкам. Накрыть стаканы пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности мусса, чтобы предотвратить образование корочки). Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Метод 2: Шоколадный Мусс без Меренги (с Желтками):

Приготовление Ганаша:

Нагреть 125 мл сливок в небольшой кастрюле почти до кипения.

Вылить горячие сливки на нарезанный шоколад. Дать постоять 1 минуту, затем аккуратно перемешать до получения гладкой, блестящей массы (ганаша). Добавить сливочное масло и перемешать до однородности. Добавить ликер/коньяк (если используете).

Дать ганашу немного остыть (до температуры примерно 35-40°C).

Взбивание Желтка:

В миске взбить яичные желтки с сахаром (если используете) и водой до светлой и пышной массы. Важно: Вода помогает желткам образовать более стабильную и воздушную эмульсию.

Объединение Ганаша и Желтка:

Медленно влить взбитые желтки в слегка остывший ганаш, постоянно помешивая венчиком.

Взбивание Сливков:

В отдельной миске взбить оставшиеся 125 мл холодных сливок миксером до мягких пиков. Важно: Не перевзбейте сливки.

Взбивание Белка:

В чистой, сухой миске взбить яичные белки с щепоткой соли до мягких пиков.

Объединение Ингредиентов:

Аккуратно ввести 1/3 взбитых белков в шоколадно-желтковую смесь, чтобы немного облегчить ее. Затем аккуратно переложить оставшиеся белки в шоколадную смесь и осторожно перемешать силиконовой лопаткой движениями снизу вверх, стараясь сохранить объем. Важно: Перемешивайте очень аккуратно, чтобы не "осадить" белки.

Аккуратно ввести взбитые сливки в шоколадно-белковую массу, перемешивая движениями снизу вверх.

Охлаждение:

Разлить мусс по подготовленным стаканам или креманкам.

Накрыть стаканы пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности мусса).

Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Подача (Общая для обоих методов):

Декорирование:

Перед подачей украсить мусс по желанию: посыпать какао-порошком, шоколадной стружкой, выложить свежие ягоды, украсить листиками мяты.

Подача:

Подавать холодным.

Требования к качеству:

Текстура: Воздушная, нежная, гладкая, без кристаллов льда (при правильном охлаждении).

Вкус: Насыщенный шоколадный, сбалансированный, не слишком сладкий, с легкой горчинкой (зависит от использованного шоколада).

Внешний Вид: Аппетитный, аккуратный, украшенный в соответствии с выбранным стилем.

Стойкость: Мусс должен держать форму и не опадать после извлечения из холодильника (при правильном взбивании белков/сливок).

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Мусс получается плоской и "резиновой" текстуры:

Причина: Перемешивание слишком интенсивное, "оседание" белков/сливок.

Решение: Аккуратно перемешивать движениями снизу вверх.

Мусс получается слишком жидким:

Причина: Шоколад был слишком теплым при добавлении желтков, недостаточно взбитые белки/сливки.

Решение: Охладить шоколад до необходимой температуры, тщательно взбивать белки/сливки до нужной консистенции.

Шоколад "свернулся" при растапливании:

Причина: Слишком высокая температура, попадание воды в шоколад.

Решение: Растапливать шоколад на медленном огне, следить за тем, чтобы дно миски не касалось воды, тщательно вытереть миску и все инструменты.

Мусс не застывает в холодильнике:

Причина: Неправильные пропорции ингредиентов, недостаточное время охлаждения.

Решение: Соблюдать рецептуру, увеличить время охлаждения.

В муссе образовались кристаллы льда:

Причина: Неправильное охлаждение, перепады температуры.

Решение: Накрывать мусс пищевой пленкой при охлаждении, избегать перепадов температуры.

Практическое задание № 6

Приготовления десерта "Крем-брюле".

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Миски (2-3 шт.)

Кастрюля (среднего размера, с толстым дном)

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Формочки для крем-брюле (ramekins, огнеупорные, мелкие и широкие)

Глубокий противень

Чайник или кастрюля для кипятка

Фольга

Кухонный термометр (желательно, для контроля температуры)

Газовая горелка (для карамелизации сахара)

Сито (для процеживания сливок, опционально)

Пищевая пленка (опционально)

Ингредиенты:

Сливки жирные (не менее 33%) - 500 мл (не ультрапастеризованные, для лучшей структуры)

Желтки яичные - 6 шт. (комнатной температуры)

Сахар - 60-70 г (можно добавить немного ванильного сахара)

Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или 1 ванильный стручок)

Сахар тростниковый крупный (для карамелизации) - 4-6 ст.л. (в зависимости от количества порций)

Декоративные Ингредиенты (по желанию):

Свежие ягоды (малина, клубника, черника)

Листики мяты

Какао-порошок (для украшения)

Подготовка:

Подготовка Сливков: Налить сливки в кастрюлю.

Подготовка Ванили:

Способ 1 (ванильный экстракт): Отмерьте нужное количество ванильного экстракта.

Способ 2 (ванильный стручок): Разрезать ванильный стручок вдоль, выскрести семена и добавить их в сливки. Положить туда же и сам стручок (потом его нужно будет удалить).

Подготовка Желтовато-сахарной Смеси: Отделить яичные желтки от белков. Желтки поместить в миску. Добавить сахар к желткам. Взбить желтки с сахаром венчиком до легкого осветления и загустения. Важно: Не перевзбивайте желтки, достаточно просто хорошо смешать до однородности.

Подготовка Формочек и Противня: Расставить формочки для крем-брюле на глубоком противне.

Подготовка Кипятка: Включить чайник или нагреть воду в кастрюле до кипения.

Приготовление Крем-брюле:

Нагрев Сливков с Ванилью: Поставить кастрюлю со сливками (и ванильным стручком, если использовали) на средний огонь. Довести сливки почти до кипения (не кипятить!), постоянно помешивая, чтобы они не пригорели. Важно: На поверхности должны появиться маленькие пузырьки, но сливки не должны активно кипеть.

Снять кастрюлю с огня. Если использовали ванильный стручок - удалить его из сливок.

Совет: Если вы хотите получить более гладкую текстуру, можно процедить сливки через сито.

Темперирование Желтка: Важно: Темперирование необходимо, чтобы желтки не свернулись при добавлении горячих сливок. Медленно вливать горячие сливки тонкой струйкой в желтково-сахарную смесь, постоянно помешивая венчиком.

Продолжать помешивать, пока вся жидкость не будет добавлена, и смесь не станет однородной.

Разливание по Формочкам: Аккуратно разлить полученную смесь по формочкам для крем-брюле, заполняя их почти до краев. Важно: Старайтесь не создавать пузырьки воздуха на поверхности.

Водяная Баня:

Аккуратно налить горячую воду (кипяток) в противень, чтобы вода доходила примерно до середины высоты формочек. Важно: Уровень воды не должен быть выше, иначе крем-брюле будет вариться, а не запекаться.

Запекание:

Накрыть противень фольгой (не плотно, чтобы пар мог выходить). Это поможет равномерно распределить тепло и предотвратит образование корочки сверху.

Поставить противень в предварительно разогретую до 150°C духовку.

Запекать в течение 40-60 минут (время зависит от размера формочек и духовки). Важно: Крем-брюле готов, когда он слегка дрожит в центре, но края уже застыли. Если встряхнуть противень, то текстура крема должна быть похожа на желе.

Охлаждение:

Выключить духовку и приоткрыть дверцу. Оставить крем-брюле в духовке на 30-60 минут, чтобы он постепенно остыл. Достать противень из духовки и переставить формочки на решетку для полного остывания.

Накрыть каждую формочку с крем-брюле пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Важно: Полное охлаждение необходимо для достижения правильной текстуры.

Карамелизация и Подача:

Подготовка: Достать крем-брюле из холодильника. Аккуратно промокнуть поверхность бумажной салфеткой, чтобы удалить лишнюю влагу.

Карамелизация:

Равномерно посыпать поверхность каждой порции тростниковым сахаром.

С помощью газовой горелки аккуратно карамелизовать сахар. Начать с краев и постепенно двигаться к центру. Важно: Держите горелку на расстоянии нескольких сантиметров от поверхности и двигайте ею плавно, чтобы сахар не подгорел. Цель - получить тонкую, хрустящую карамельную корочку.

Альтернативный способ (без горелки): Поставить крем-брюле под разогретый гриль на несколько минут, внимательно следя, чтобы сахар не сгорел.

Охлаждение Карамели: Дать карамельной корочке остыть и затвердеть (примерно 1-2 минуты).

Подача: Подавать крем-брюле сразу после карамелизации. Важно: Рекомендуется подавать сразу, так как карамельная корочка может размякнуть со временем.

Украшение (по желанию): Украсить свежими ягодами и листиками мяты.

Требования к качеству:

Текстура Основы: Кремовая, нежная, гладкая, шелковистая, без комочков и пузырьков.

Вкус: Насыщенный, сливочный, с приятным ванильным ароматом, умеренно сладкий.

Карамельная Корочка: Тонкая, хрустящая, равномерно карамелизованная, золотисто-коричневого цвета, без подгоревших участков.

Внешний Вид: Аккуратный, аппетитный, равномерно запеченный, с красивой карамельной корочкой.

Температура: Основа холодная, карамельная корочка - комнатной температуры или слегка теплая (после карамелизации).

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Крем-брюле получается свернувшимся (зернистым):

Причина: Слишком высокая температура при приготовлении или темперировании желтков, перепекание.

Решение: Следить за температурой сливок и при темперировании желтков, готовить на водяной бане, проверять готовность.

Крем-брюле получается слишком жидким:

Причина: Недостаточное время запекания, неправильные пропорции ингредиентов.

Решение: Увеличить время запекания, соблюдать рецептуру.

Карамельная корочка подгорает или получается толстой:

Причина: Слишком высокая температура горелки, неравномерное распределение сахара.

Решение: Использовать горелку с регулируемой мощностью, равномерно посыпать сахар, двигать горелкой плавно.

Карамельная корочка размягчается со временем:

Причина: Влажность, долгое хранение после карамелизации.

Решение: Карамелизовать непосредственно перед подачей.

На поверхности крем-брюле образуется корочка во время запекания:

Причина: Слишком высокая температура в духовке, недостаточно водяной бани.

Решение: Готовить на водяной бане, прикрыть противень фольгой

Практическое задание № 7

Приготовления горячего шоколада "Мокка".

Эталон практических действий:

Материалы и Оборудование:

Кастрюля (небольшого или среднего размера, с толстым дном)

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Кружки (для подачи)

Молочник (или кувшинчик с носиком, опционально)

Вспениватель молока (ручной или электрический, опционально)

Кофемашина/турка/френч-пресс (для приготовления эспрессо/кофе)

Ингредиенты (на 1 порцию):

Молоко (цельное, 3.2% жирности) - 200 мл (можно использовать растительное молоко: миндальное, овсяное)

Шоколад темный (55-70% какао) - 30-40 г (мелко нарубленный)

Сахар - 1-2 ч.л. (по вкусу, в зависимости от сладости шоколада)

Эспрессо - 1 шот (30 мл) (или крепко сваренный кофе) - Важно: используйте качественный свежемолотый кофе.

Какао-порошок (не сладкий) - 1 ч.л. (для усиления шоколадного вкуса, по желанию)

Ванильный экстракт - 1/4 ч.л. (для аромата, по желанию)

Корица молотая - щепотка (для аромата, по желанию)

Соль - щепотка (для баланса вкуса)

Декоративные Ингредиенты (по желанию):

Взбитые сливки

Шоколадная стружка

Какао-порошок (для посыпки)

Зефир маршмеллоу (мини-зефир)

Корица (палочка)

Подготовка:

Приготовление Кофе: Сварить эспрессо или крепкий кофе выбранным способом. Важно: Кофе должен быть горячим и свежесваренным.

Подготовка Шоколада: Мелко нарубить шоколад. Важно: Чем мельче нарезан шоколад, тем быстрее он растает.

Подготовка Молока: Отмерить необходимое количество молока.

Приготовление Горячего Шоколада "Мокка":

Нагрев Молока: Налить молоко в кастрюлю. Добавить сахар (если используете).

Поставить кастрюлю на средний огонь. Постоянно помешивая венчиком, довести молоко почти до кипения (не кипятить!). Важно: Следите, чтобы молоко не пригорело.

Растворение Шоколада: Уменьшить огонь до минимального. Добавить в горячее молоко нарубленный шоколад и какао-порошок (если используете). Постоянно помешивая венчиком, дождаться, пока шоколад полностью растает и смесь станет однородной и гладкой. Важно: Постоянно помешивайте, чтобы шоколад не пригорел ко дну кастрюли.

Добавление Кофе и Ароматизаторов:

Снять кастрюлю с огня. Влить в шоколадную смесь эспрессо/кофе.

Добавить ванильный экстракт, корицу (если используете) и щепотку соли.

Тщательно перемешать венчиком.

Взбивание (Опционально):

Для более воздушной текстуры можно взбить горячий шоколад венчиком или погружным блендером прямо в кастрюле.

Альтернативный способ: Вспенить часть молока вспенивателем и добавить его сверху готового напитка.

Подача:

Переливание в Кружку: Аккуратно перелить горячий шоколад "Мокка" в подготовленную кружку.

Украшение (по желанию): Украсить взбитыми сливками, шоколадной стружкой, какао-порошком, мини-зефиром или палочкой корицы.

Подача: Подавать горячий шоколад "Мокка" сразу после приготовления.

Требования к качеству:

Текстура: Гладкая, однородная, бархатистая, без комков шоколада. Консистенция - достаточно густая, но не слишком вязкая.

Вкус: Насыщенный шоколадный, с выраженным кофейным ароматом, сбалансированный, не слишком сладкий (можно регулировать количество сахара).

Аромат: Шоколадно-кофейный, с ванильными и коричневыми нотами (если используются соответствующие ингредиенты).

Температура: Горячий, но не обжигающий.

Внешний Вид: Аппетитный, украшенный в соответствии с выбранным стилем.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Шоколад не растворяется полностью:

Причина: Молоко недостаточно горячее, шоколад крупно нарезан.

Решение: Довести молоко почти до кипения, мелко нарубить шоколад, постоянно помешивать.

Шоколад пригорает ко дну кастрюли:

Причина: Слишком сильный огонь, недостаточное помешивание.

Решение: Использовать кастрюлю с толстым дном, уменьшить огонь, постоянно помешивать.

Горячий шоколад получается слишком сладким:

Причина: Добавлено слишком много сахара, используется сладкий шоколад.

Решение: Использовать шоколад с большим содержанием какао, уменьшить количество сахара.

В готовом напитке чувствуется "песок" от какао-порошка:

Причина: Какао-порошок плохого качества, недостаточное перемешивание.

Решение: Использовать качественный какао-порошок, тщательно перемешивать смесь венчиком.

Горячий шоколад получается водянистым:

Причина: Слишком много молока, недостаточно шоколада.

Решение: Соблюдать пропорции, использовать больше шоколада.

Горячий шоколад получается комковатым:

Причина: Свернулось молоко при взаимодействии с горячим кофе.

Решение: Проследите, чтобы температура молока не была слишком высокой на момент добавления кофе, вливайте кофе тонкой струйкой, постоянно помешивая

Практическое задание № 8

Приготовления кофейного напитка "Латте Арт":

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Профессиональная эспрессо-машина (с паровым краном)

Кофемолка (с настройкой помола для эспрессо)

Темпер (для утрамбовки кофе в портафилт্রে)

Портафилт্রে

Питчер (кувшинчик из нержавеющей стали для вспенивания молока)

Питчер (кувшинчик с носиком) - для рисования латте арта

Мерный стаканчик (для эспрессо)

Термометр (для контроля температуры молока)

Тряпочка (для очистки парового крана)

Чашка для латте (объемом 200-240 мл)

Игла для латте арта (опционально, для детализации рисунка)

Ингредиенты (на 1 порцию):

Кофе (свежеобжаренный, качественный) - 18-20 г (для двойного эспрессо)

Молоко (цельное, холодное, 3.2% жирности) - около 120-150 мл (для вспенивания)

Подготовка:

Подготовка Эспрессо-машины: Включить эспрессо-машину и дать ей полностью прогреться (до достижения рабочей температуры).

Помол Кофе: Смолоть кофе на кофемолке, настроенной на мелкий помол для эспрессо. Важно: Степень помола оказывает ключевое влияние на экстракцию эспрессо. Слишком мелкий помол приведет к переэкстракции (горький вкус), слишком крупный - к недоэкстракции (кислый вкус).

Дозировка Кофе: Отмерить необходимое количество молотого кофе (18-20 г) и поместить его в портафилт্রে.

Утрамбовка Кофе (Tamping): Равномерно распределить кофе в портаfiltре. С помощью темпера утрамбовать кофе с усилием около 15-20 кг. Важно: Правильная утрамбовка обеспечивает равномерное прохождение воды через кофейную таблетку.

Экстракция Эспрессо:

Пролив: Установить портаfiltр в эспрессо-машину и начать пролив.

Контроль Экстракции: Наблюдать за экстракцией эспрессо. Время экстракции должно составлять 25-30 секунд. Объем двойного эспрессо должен быть около 60 мл. Важно: Цвет эспрессо должен быть насыщенным, темно-коричневым, с крема (пенкой) орехового цвета.

Оценка Эспрессо: Оценить вкус эспрессо. При необходимости скорректировать степень помола, дозировку кофе или время экстракции для достижения оптимального вкуса.

Текстурирование Молока (Создание Микропены):

Подготовка Молока: Налить холодное молоко в питчер (не заполнять его больше, чем на 1/3).

Продувка Парового Крана: Открыть паровой кран на несколько секунд для удаления конденсата.

Фаза Растяжения: Погрузить паровой кран так, чтобы кончик находился у поверхности молока. Открыть кран и начать вспенивать молоко, опуская и поднимая питчер для создания циркуляции и добавления воздуха. Важно: На этой фазе создается основной объем пены.

Фаза Интеграции: Погрузить паровой кран глубже в молоко, чтобы разрушить крупные пузыри и интегрировать пену с молоком. Продолжать вращать питчер для создания однородной микропены.

Важно: Цель - получить гладкую, бархатистую пену, похожую на жидкий зефир. Контроль Температуры: Следить за температурой молока с помощью термометра. Нагреть молоко до 60-65°C. Важно: Перегрев молока (выше 70°C) может привести к потере сладости и появлению неприятного запаха.

Очистка Парового Крана: Закрыть паровой кран и протереть его влажной тряпочкой.

Стук и Вращение: Стукнуть питчером о столешницу, чтобы удалить крупные пузыри. Повращать питчер, чтобы выровнять текстуру пены.

Рисование "Латте Арт":

Подготовка Чашки: Слегка наклонить чашку для латте.

Заливка Молока: Начать медленно вливать молоко из питчера в эспрессо, направляя струю в центр чашки.

Создание Рисунка:

Сердце (Heart): После заполнения чашки примерно наполовину, поднести питчер ближе к поверхности кофе и влить немного пены, формируя круг. Затем провести тонкую линию через центр круга к дальней стенке чашки.

Розетка (Rosetta): Водить носиком питчера из стороны в сторону, создавая зигзагообразный рисунок, начиная от одной стенки чашки к другой. В конце провести тонкую линию через рисунок к дальней стенке чашки.

Тюльпан (Tulip): Влить несколько слоев пены, поднимая питчер в конце каждого слоя.

Финальные Штрихи: Использовать иглу для латте арта (если необходимо) для детализации рисунка.

Подача: Подать латте арт сразу после приготовления.

Требование к качеству:

Качество Эспрессо: Насыщенный вкус, плотная крема орехового цвета.

Текстура Молока: Гладкая, бархатистая микропена, интегрированная с молоком.

Баланс Вкуса: Гармоничное сочетание кофе и молока.

Рисунок Латте Арт: Четкий, симметричный, эстетически привлекательный. Рисунок должен сохраняться на поверхности напитка, не расплываться.

Температура Напитка: Теплая, комфортная для питья.

Распространенные Ошибки и Способы Их Избежать:

Эспрессо получается слишком горьким/кислым:

Причина: Неправильный помол, пере/недоэкстракция.

Решение: Отрегулировать помол, время экстракции, дозировку кофе.

Молоко не вспенивается или получается слишком много крупных пузырей:

Причина: Неправильная техника вспенивания, недостаточно холодное молоко, неправильный угол наклона питчера.

Решение: Тренироваться в технике вспенивания, использовать холодное молоко, регулировать положение питчера.

Трудно рисовать латте арт:

Причина: Недостаточно текстурированное молоко, неправильный угол наклона чашки, неточная заливка.

Решение: Тренироваться в текстурировании молока, практиковать технику заливки, использовать питчер с тонким носиком.

Рисунок латте арт быстро расплывается:

Причина: Неправильная температура молока, слишком жидкая пена.

Решение: Контролировать температуру молока



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»

КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для образовательных программ среднего профессионального образования

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации по производственной практике ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - дифференцированный зачет.

Для выполнения дифференцированного зачета по производственной практике ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания отводится 6 академических часов.

Дифференцированный зачет проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная.

Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК04.01, МДК04.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
---	---

<p>Уметь ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знать ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

**II Описание правил оформления результатов оценивания
Критерии оценки по производственной практике**

Показатели	Правильность выполнения приемов и способов работы	Качество работы (соответствие техническим требованиям)	Организация труда и рабочего места, безопасность труда
Оценки			
1	2	3	4
5 (отлично)	Твердое усвоение и свободное применение рациональных приемов труда при выполнении операций.	Отличное качество работы, стиль и качество оформления изделий	Рациональная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, соблюдение всех правил санитарии и гигиены, соблюдение требований безопасности труда
4 (хорошо)	Достаточно прочное усвоение приемов выполнения производственных операций или приемов	Хорошее качество работы.	Правильная организация рабочего места, наличие всех элементов формы одежды, незначительные нарушения правил санитарии и гигиены, одно грубое нарушение требований безопасности труда.
3 (удовлетворительно)	Усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, недостаточная самостоятельность в планировании и выполнении работ.	Удовлетворительное выполнение работы, но после исправлений по указанию мастера.	Не существенные ошибки при организации рабочего места, отсутствие не значительного элемента формы одежды (фартука), допущены нарушения при соблюдении правил санитарии и гигиены, не грубое нарушение требований безопасности труда.
2 (неудовлетворительно)	Слабое усвоение основных приемов выполнения производственных операций или работ, неумение самостоятельно планировать и выполнять работу	Нарушение технологического процесса, брак в работе.	Допущены существенные ошибки при организации рабочего места, нарушение правил санитарии и гигиены труда, не грубые нарушение требований безопасности труда.

III Комплект оценочных средств

Дифференцированный зачет состоит из задания практической работы.

Практическое задание №1

Приготовление десерта "Крокембуш" (Croquebouche).

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Для Заварного Теста

Вода - 250 мл

Молоко - 250 мл

Сливочное масло (82,5% жирности) - 200 г

Мука пшеничная высшего сорта - 300 г

Яйца куриные - 5-6 шт. (крупные, комнатной температуры)

Соль - щепотка

Сахар - 1 ч.л.

Для Заварного Крема

Молоко - 500 мл

Сахар - 120 г

Желтки яичные - 4 шт.

Крахмал кукурузный - 40 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. или стручок ванили - 1 шт.

Сливочное масло (холодное, нарезанное кубиками) - 30 г

Для Карамели:

Сахар - 300 г

Вода - 50 мл

Глюкозный сироп или лимонный сок - 1 ст. л. (предотвращает кристаллизацию)

Для Сборки и Декора:

Готовые профитроли (количество зависит от желаемого размера крокембуша)

Пергаментная бумага

Кондитерский мешок с круглой насадкой (1 см)

Форма-конус (из пенопласта или картона), обернутая пищевой пленкой

Металлическая шпажка или вилка (для окунания профитролей в карамель)

Противни

Кастрюли с толстым дном (2 шт.)

Миски (несколько)

Венчики (2-3 шт.)

Силиконовая лопатка

Кулинарный термометр (опционально)

Украшения (по желанию): сахарная пудра, шоколад (растопленный), засахаренные фрукты, миндальные лепестки, карамельные нити.

Приготовление Заварного Теста

Подготовка Жидкой Основы: В кастрюлю с толстым дном налить воду и молоко.

Добавить сливочное масло, соль и сахар. Поставить кастрюлю на средний огонь.

Заваривание Муки: Довести смесь до кипения, помешивая, чтобы масло полностью растопилось.

Снять кастрюлю с огня и быстро всыпать всю муку, сразу же интенсивно перемешивая деревянной лопаткой или ложкой. Важно: Вся мука должна сразу же увлажниться. Не должно остаться сухих комков. Вернуть кастрюлю на слабый огонь и продолжать вымешивать тесто энергичными движениями

в течение 2-3 минут, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли и соберется в единый, гладкий шар. На дне кастрюли должен образоваться легкий налет. Важно: Этот этап очень важен для правильной консистенции теста.

Введение Яиц: Переложить тесто в миску и дать ему немного остыть (около 5-10 минут), помешивая, чтобы выпустить пар. Важно: Тесто должно быть теплым, но не горячим, иначе яйца свернутся.

Начать вводить яйца по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Важно: Количество яиц может варьироваться в зависимости от размера яиц и влажности муки. Ориентируйтесь на консистенцию теста: оно должно быть гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "ленту".

Проверить готовность теста: проведите пальцем по тесту, оставленный след должен медленно заполняться.

Формирование Профитролей: Переложить готовое тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить небольшие кружочки теста (диаметром около 3 см) на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии 2-3 см друг от друга.

Совет: Чтобы профитроли получились ровными и красивыми, используйте кондитерский мешок и насадку. Если на профитролях образовались острые кончики, смочите палец в воде и аккуратно пригладьте их.

Выпечка Профитролей:

Разогреть духовку до 180°C. Выпекать профитроли в течение 30-35 минут, до золотистого цвета. Важно: Не открывайте дверцу духовки во время выпечки, иначе профитроли опадут. После выпечки выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и оставить профитроли остывать в духовке в течение 10-15 минут. Важно: Это поможет профитролям сохранить форму и prevent от опадения. Вынуть профитроли из духовки и дать им полностью остыть на решетке. Сделать небольшие отверстия в нижней части каждого профитроля (для наполнения кремом).

Приготовление Заварного Крема

Подготовка Желточной Смеси: В миске взбить яичные желтки с сахаром до светлой и пышной массы. Добавить кукурузный крахмал и тщательно перемешать, чтобы не осталось комков.

Нагревание Молока: В кастрюлю с толстым дном налить молоко.

Если используете стручок ванили, разрежьте его вдоль пополам и выскребите семена в молоко. Сам стручок также поместите в молоко. Если используете ванильный экстракт, добавьте его позже, после нагревания. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести молоко до кипения. Удалите стручок ванили (если использовали).

Заваривание Крема: Тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, влить горячее молоко в желтковую смесь. Важно: Вливайте молоко медленно, чтобы желтки не свернулись. Перелить полученную смесь обратно в кастрюлю.

Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая венчиком, довести до кипения. Важно: Крем должен загустеть и стать гладким. Уменьшить огонь и варить, помешивая, еще 1-2 минуты. Снять кастрюлю с огня. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и ванильный экстракт (если используете). Перемешать до полного растворения масла.

Охлаждение Крема: Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности крема, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник до полного охлаждения.

Приготовление Карамели:

Подготовка Ингредиентов:

В кастрюлю с толстым дном насыпать сахар. Добавить воду и глюкозный сироп (или лимонный сок). Важно: Глюкозный сироп или лимонный сок предотвращают кристаллизацию сахара.

Варка Карамели: Поставить кастрюлю на средний огонь. Довести до кипения, не помешивая (можно лишь слегка покачивать кастрюлю). Продолжать варить, пока карамель не приобретет янтарный цвет. Важно: Следите за цветом карамели, чтобы не пережечь её. Пережженная карамель будет горчить. Снять кастрюлю с огня.

Совет: Если на стенках кастрюли образовались кристаллы сахара, смочите кисточку в холодной воде и аккуратно смахните кристаллы со стенок.

Сборка Крокембуша:

Наполнение Профитролей: Переложить охлажденный заварной крем в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Наполнить профитроли кремом через сделанные отверстия.

Погружение в Карамель: Окунать каждый профитроль в карамель (только верхнюю часть). Важно: Работайте быстро, так как карамель быстро застывает.

Сборка Конуса: Начиная с основания конуса, аккуратно приклеивать профитроли к форме-конусу, покрытой пищевой пленкой, используя карамель в качестве клея. Совет: Для удобства используйте шпажку или вилку для окунания профитролей в карамель.

Продолжайте приклеивать профитроли, постепенно поднимаясь к вершине конуса.

Охлаждение: Поставить собранный крокембуш в холодильник на 15-20 минут, чтобы карамель застыла и зафиксировала профитроли.

Декорирование:

Удаление Формы: Аккуратно снять форму-конус с крокембуша. Декорирование (по желанию): Посыпать крокембуш сахарной пудрой. Полить растопленным шоколадом. Украсить засахаренными фруктами. Посыпать миндальными лепестками. Сделать карамельные нити и украсить ими десерт.

Требования к качеству:

Текстура Панна Котты: Гладкая, нежная, кремовая, слегка дрожащая. Не должна быть резиновой или слишком твердой.

Вкус Панна Котты: Сливочный, ванильный, умеренно сладкий.

Растворение Желатина: Отсутствие комков желатина в панна котте.

Текстура Кули: Гладкая, однородная, без косточек и шкурок.

Вкус Кули: Яркий, насыщенный фруктовый/ягодный вкус, сбалансированный по сладости и кислотности.

Аккуратность: Соблюдение правил гигиены и аккуратность при приготовлении и оформлении десерта.

Подача: Привлекательный внешний вид десерта.

Практическое задание № 2

Приготовление десерта "Птичье молоко".

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Миксер (планетарный или ручной)

Кастрюля (с толстым дном)

Сотейник (небольшой)

Форма для десерта (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см, разъемная или выложенная пищевой пленкой)

Кулинарный термометр

Силиконовая лопатка

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Пергаментная бумага (для покрытия глазурью)

Решетка (для охлаждения глазури)

Ингредиенты (для формы 20x20 см):

Для Суфле:

Белки яичные - 2 шт (крупных, ~70 г)

Сахар - 250 г

Вода - 75 мл

Агар-агар - 4 г (сила 900)

Масло сливочное - 100 г (комнатной температуры)
Молоко сгущенное - 100 г
Ванильный экстракт - 1 ч.л.
Лимонная кислота - 1/4 ч.л. (или несколько капель лимонного сока)

Для Глазури:

Шоколад темный (55-70% какао) - 100 г
Масло сливочное - 50 г

Подготовка:

Подготовка Формы: Выстелите форму для десерта пищевой пленкой так, чтобы пленка свисала с краев. Это облегчит извлечение десерта.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры важно для успешного приготовления десерта.

Подготовка Агара: Замочите агар-агар в холодной воде (75 мл) на 1-2 часа. Важно: Агар должен полностью набухнуть.

Подготовка Масла: Масло сливочное для суфле должно быть мягким, комнатной температуры.

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места для работы и все необходимые инструменты под рукой.

Приготовление Агарового Сиропа:

Варка Сиропа: В кастрюле с толстым дном соединить замоченный агар-агар, сахар и воду.

Термообработка: Поставить кастрюлю на средний огонь и, постоянно помешивая, довести сироп до кипения. Важно: Помешивайте, чтобы сахар не пригорел ко дну кастрюли.

Контроль Температуры: Варить сироп, постоянно помешивая, до температуры 110°C (используйте кулинарный термометр). Важно: Температура очень важна! Если переварить - суфле будет резиновым. Если не доварить - не застынет.

Проверка Готовности (Альтернативный Способ): Если нет термометра, можно проверить готовность сиропа "на нить". Поднимите ложку с сиропом вверх. Если сироп стекает тонкой, непрерывной нитью – он готов.

Снятие с Огня: Снять сироп с огня и оставить на несколько минут. Важно: Работать с горячим сиропом нужно быстро и аккуратно.

Приготовление Суфле:

Взбивание Белков: В чистой, сухой миске начать взбивать яичные белки миксером на средней скорости.

Добавление Лимонной Кислоты: Когда белки начнут пениться, добавить лимонную кислоту (или лимонный сок).

Увеличение Скорости: Постепенно увеличить скорость миксера до высокой и взбить белки до устойчивых пиков. Важно: Белки должны быть плотными и держать форму.

Тонкой Струйкой: Продолжая взбивать белки на высокой скорости, очень тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп. Важно: Вливать сироп нужно медленно, чтобы белки не свернулись.

Продолжение Взбивания: Продолжать взбивать массу до тех пор, пока она не станет глянцевой и плотной.

Подготовка Масляного Крема: В отдельной миске взбить мягкое сливочное масло миксером до пышности.

Добавление Сгущенного Молока: Постепенно добавить сгущенное молоко во взбитое масло, продолжая взбивать до однородной консистенции.

Соединение Кремов: Уменьшить скорость миксера до минимальной и постепенно добавить масляный крем в белковую массу. Добавить ванильный экстракт. Аккуратно перемешать силиконовой лопаткой до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не осадить белки.

Заливка в Форму: Быстро вылить суфле в подготовленную форму и разровнять поверхность. Важно: Суфле начинает быстро застывать, поэтому нужно действовать оперативно.

Приготовление Глазури:

Растапливание Шоколада: На водяной бане или в микроволновке растопить шоколад. Важно: Шоколад не должен перегреться, иначе он может свернуться.

Добавление Масла: Добавить сливочное масло в растопленный шоколад и перемешать до однородной консистенции.

Покрытие Десерта: Дать глазури немного остыть (2-3 минуты) и равномерно покрыть ею поверхность десерта.

Охлаждение и Нарезка:

Охлаждение Десерта: Поставить форму с десертом в холодильник на 4-6 часов (или на ночь) до полного застывания.

Извлечение из Формы: Аккуратно извлечь десерт из формы, потянув за края пищевой пленки.

Нарезка: Нарезать десерт "Птичье Молоко" на порционные кусочки.

Подача: Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Текстура Суфле: Нежная, воздушная, слегка упругая, равномерная, без крупных пузырей.

Вкус Суфле: Сладкий, сливочный, с легким ванильным ароматом, сбалансированный.

Консистенция Глазури: Гладкая, блестящая, хрустящая, не липкая.

Вкус Глазури: Насыщенный шоколадный, сбалансированный.

Внешний Вид: Аккуратный, ровный, с равномерным слоем глазури.

Практическое задание № 3

Приготовление десерта "Шоколадный фондан".

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Небольшие керамические или металлические формы для выпечки (рамекины) - 4 шт. (объемом ~150-200 мл)

Миксер (ручной или стационарный)

Две миски (для растапливания шоколада и взбивания яиц)

Сотейник (для растапливания шоколада на водяной бане, опционально)

Мерные ложки и стаканы

Пергаментная бумага (для подготовки форм)

Силиконовая лопатка или венчик

Сито (для просеивания муки и какао-порошка)

Духовка

Ингредиенты (на 4 порции):

Шоколад темный (55-70% какао) - 150 г

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 2 шт.

Желтки яичные - 2 шт.

Сахарная пудра - 50 г

Мука пшеничная - 30 г

Какао-порошок (без сахара) - 1 ст.л. (для обсыпки форм)

Соль - щепотка

Ванильный экстракт - 1/2 ч.л. (по желанию)

Сахарная пудра (для посыпки готового фондана) - по вкусу

Ягоды, мороженое (для подачи) - по вкусу

Подготовка:

Подготовка Форм: Смазать рамекины растопленным сливочным маслом. Посыпать формы какао-порошком, равномерно распределяя его по дну и стенкам. Перевернуть формы и слегка постучать, чтобы удалить излишки какао. Важно: Эта процедура поможет избежать прилипания фондана к формам и придаст ему красивый шоколадный оттенок.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры критически важно для успешного результата.

Разогрев Духовки: Разогреть духовку до 200°C (180°C с конвекцией). Важно: Духовка должна быть хорошо разогретой перед выпечкой.

Приготовление Шоколадного Теста:

Растапливание Шоколада и Масла: Растопить шоколад и сливочное масло вместе на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами, постоянно помешивая, чтобы избежать перегрева. Важно: Шоколад и масло должны быть полностью растоплены и объединены в гладкую, однородную массу. Водяная баня предпочтительнее для более деликатного растапливания.

Охлаждение Шоколадной Смеси: Дать шоколадной смеси немного остыть (до температуры, при которой она будет теплой, но не горячей) - около 5 минут. Важно: Слишком горячая смесь может сварить яйца.

Взбивание Яиц и Желтка: В отдельной миске взбить яйца, желтки и сахарную пудру миксером до светлой и пышной консистенции (около 3-5 минут). Важно: Хорошо взбитые яйца придают фондану легкость и воздушность. Добавить ванильный экстракт (по желанию).

Соединение Шоколадной Смеси и Яичной Смеси: Аккуратно влить остывшую шоколадную смесь в яичную смесь, перемешивая силиконовой лопаткой или венчиком до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не потерять воздушность яиц.

Добавление Муки: Просеять муку и соль над шоколадной смесью. Аккуратно перемешать, пока мука полностью не соединится с шоколадной массой. Важно: Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы не развить глютен в муке. Тесто должно быть однородным, но не слишком густым.

Выпечка Фондана:

Разливание Теста по Формам: Равномерно разлить шоколадное тесто по подготовленным рамекинам, заполняя их примерно на 3/4 объема.

Выпечка в Духовке: Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать в течение 12-15 минут. Важно: Время выпечки может варьироваться в зависимости от духовки и размера рамекинов. Главное – не передержать фондан!

Контроль Готовности: Готовность фондана определяется визуально. Корочка должна быть плотной, а серединка слегка "дрожать". Важно: Если передержать фондан, жидкая сердцевина исчезнет.

Подача:

Охлаждение: Дать фондану немного остыть в формах (около 1-2 минут).

Переворачивание: Аккуратно перевернуть фондан на тарелку (если уверены, что он не прилип). Если он плохо отделяется, можно немного провести ножом вдоль стенок рамекина.

Украшение и подача: Посыпать теплый фондан сахарной пудрой. Подавать немедленно, пока сердцевина остается жидкой. Можно подавать с шариком мороженого, свежими ягодами, взбитыми сливками или другими топпингами по вкусу.

Требования к качеству:

Внешний Вид: Аккуратный, слегка выпуклый, с хрустящей корочкой.

Текстура: Хрустящая корочка и жидкая, горячая шоколадная сердцевина.

Вкус: Насыщенный шоколадный вкус с приятной горчинкой (в зависимости от выбранного шоколада), сбалансированный по сладости.

Температура: Горячий, чтобы сердцевина оставалась жидкой.

Практическое задание № 4

Приготовление десерта "Штрудель с яблоками"

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Большая рабочая поверхность (стол, покрытый чистой тканью или силиконовым ковриком)

Скалка (длинная и тонкая)

Небольшой нож (острый)
Кисть (для смазывания теста)
Противень (для выпечки)
Пергаментная бумага (для выстилания противня)
Миски (для подготовки начинки)
Полотенце (для накрывания теста)

Ингредиенты:

Для Теста:

Мука пшеничная - 250 г (высшего сорта, с высоким содержанием клейковины)
Вода теплая – 125 мл
Масло растительное (подсолнечное, без запаха) – 30 мл
Уксус яблочный (или винный, 6%) – 1 ч.л.
Соль – щепотка

Для Начинки:

Яблоки - 700 г (кисло-сладких сортов, например, Антоновка, Симиренко, Голден)
Сухари панировочные – 50 г
Изюм – 50 г (золотистый, без косточек)
Орехи грецкие (или миндаль) – 50 г (рубленые)
Сахар - 70 г (или по вкусу)
Корица молотая – 1 ч.л.
Ром (или коньяк, по желанию) – 2 ст.л. (для замачивания изюма, по желанию)
Лимонный сок – 1 ст.л. (для предотвращения потемнения яблок)
Масло сливочное растопленное – 50 г (для смазывания теста и штруделя)

Для Смазывания и Посыпки:

Яйцо – 1 шт. (взбитое, для смазывания штруделя)
Молоко – 1 ст.л. (для смешивания с яйцом)
Сахарная пудра – для посыпки готового штруделя (по желанию)

Подготовка:

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места на рабочей поверхности для раскатывания теста. Накройте стол чистой тканью или используйте силиконовый коврик.

Подготовка Ингредиентов: Тщательно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры необходимо.

Подготовка Изюма: Замочите изюм в теплой воде или роме/коньяке на 30 минут. Затем слейте жидкость и обсушите изюм. Важно: Предварительное замачивание делает изюм более мягким и сочным.

Подготовка Яблок: Вымойте, очистите яблоки от кожуры и сердцевины. Нарезьте тонкими ломтиками или небольшими кубиками. Сбрызните яблоки лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Обжаривание Сухарей (Опционально): Слегка обжарьте панировочные сухари на сухой сковороде до золотистого цвета. Это придаст им более насыщенный вкус и аромат.

Разогрев Духовки: Разогрейте духовку до 180°C (160°C с конвекцией).

Приготовление Теста:

Смешивание Ингредиентов: В миске смешайте муку, соль. Сделайте углубление в центре и добавьте теплую воду, масло и уксус.

Замес Теста: Замесите мягкое, эластичное тесто. Тесто должно быть гладким и легко отставать от рук. Важно: Если тесто получается слишком липким, добавьте немного муки. Если слишком тугим, добавьте немного воды.

Вымешивание Теста: Вымешивайте тесто на рабочей поверхности в течение 8-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

Отдых Теста: Сформируйте из теста шар, слегка смажьте его растительным маслом, положите в миску, накройте пленкой или полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-2 часа. Важно: Это позволит глютenu расслабиться, что облегчит вытягивание теста.

Приготовление Начинки:

Смешивание Ингредиентов: В большой миске смешайте нарезанные яблоки, панировочные сухари, изюм, рубленые орехи, сахар и корицу. Важно: Количество сахара можно регулировать в зависимости от сладости яблок.

Растапливание Сливочного Масла: Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть.

Формирование Штруделя:

Раскатывание Теста: Раскатайте тесто в тонкий пласт (примерно 30x40 см) на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности.

Вытягивание Теста: Аккуратно вытяните тесто руками, начиная от центра к краям, до очень тонкого состояния (почти прозрачного). Важно: Тесто должно быть настолько тонким, чтобы через него можно было читать газету.

Техника вытягивания: Подложите ладони под тесто с тыльной стороны и аккуратно растягивайте его в разные стороны. Следите за тем, чтобы тесто не порвалось. Если тесто рвется, не страшно, продолжайте вытягивать, стараясь распределить нагрузку равномерно.

Обрезка Толстых Краев (Опционально): Если края теста получились слишком толстыми, обрежьте их.

Смазывание Теста: Смажьте растопленным сливочным маслом всю поверхность вытянутого теста.

Равномерное Распределение Начинки: Равномерно распределите яблочную начинку по поверхности теста, оставляя свободными около 2 см по краям.

Сворачивание Рулета: Аккуратно сверните тесто с начинкой в рулет. Важно: Сворачивайте плотно, но не слишком туго, чтобы тесто не порвалось.

Перекладывание на Противень: Аккуратно перенесите штрудель на противень, выстеленный пергаментной бумагой.

Смазывание Штруделя: Взбейте яйцо с молоком и смажьте этой смесью поверхность штруделя.

Прокалывание Теста: Сделайте несколько небольших надрезов на поверхности штруделя (для выхода пара).

Смазывание Маслом (Дополнительно): Можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Выпечка:

Выпечка в Духовке: Выпекайте штрудель в разогретой духовке в течение 35-45 минут, или пока он не станет золотистым и хрустящим.

Смазывание Маслом (Опционально): В процессе выпечки, примерно через 20 минут, можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Подача:

Охлаждение: Дайте штруделю немного остыть на противне (около 10-15 минут).

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте штрудель сахарной пудрой (по желанию).

Нарезка и подача: Нарезьте штрудель на порционные кусочки и подавайте теплым, с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или ванильным соусом (по желанию).

Критерии Оценки:

Внешний вид: Золотистый, хрустящий, с аппетитной корочкой.

Текстура теста: Тонкое, слоеное, хрустящее.

Текстура начинки: Сочная, мягкая.

Вкус: Сладкий, яблочный, с ароматом корицы и орехов.

Баланс вкусов: Гармоничное сочетание теста и начинки.

Практическое задание № 5

Приготовление десерта Кофейный Крем-Мусс"

Эталон практических действий

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)
Сотейник или кастрюля с толстым дном
Ножи
Разделочные доски (для разных видов продуктов)
Миски (разных размеров)
Мерные стаканы и ложки
Венчик
Лопатка силиконовая или деревянная
Формочки для мусса (стаканы, креманки, пиалы)
Сито
Пергаментная бумага (по желанию, для украшения)
Кондитерский мешок и насадки (по желанию, для украшения)
Весы кулинарные
Термометр кухонный

Ингредиенты (на 4 порции):

Для кофейной основы:

Кофе свежесваренный (сильный) - 200 мл

Сахар - 50 г

Желатин листовой - 5 г (или гранулированный - 1 ч.л.)

Вода холодная (для замачивания желатина) - 30 мл

Для мусса:

Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл

Яичные желтки - 2 шт.

Сахар - 30 г

Экстракт ванили - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для украшения (по желанию):

Какао-порошок

Шоколадная стружка

Зерна кофе

Взбитые сливки

Печенье амаретти

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Следить за исправностью электрооборудования (миксер).

Осторожно обращаться с горячими жидкостями (кофе, сироп).

При работе с ножом использовать безопасную технику нарезки.

Не оставлять без присмотра включенные электроприборы.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов. Убедиться в свежести яиц и сливок.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Замочить желатин в холодной воде (листовой - отдельно каждый лист, гранулированный - в одной емкости). Дать желатину набухнуть в течение 5-10 минут.

Подготовить формочки для мусса.

Приготовление кофейной основы:

Сварить крепкий кофе и процедить его через мелкое сито для удаления осадка.

В небольшом сотейнике смешать свежесваренный кофе и сахар.

Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Не доводить до кипения!

Снять с огня и добавить набухший желатин (предварительно отжав воду из листового желатина).

Тщательно перемешать до полного растворения желатина.

Остудить кофейную основу до комнатной температуры. Важно! Не дать ей застыть.

Приготовление мусса:

В отдельной миске взбить яичные желтки с сахаром и экстрактом ванили до образования светлой и пышной массы.

В небольшом сотейнике слегка подогреть сливки (не до кипения!).

Тонкой струйкой влить горячие сливки во взбитые желтки, постоянно помешивая венчиком.

Перелить смесь обратно в сотейник и поставить на медленный огонь.

Варить, постоянно помешивая, до загустения, пока крем не начнет обволакивать лопатку (температура должна быть около 82-85°C). Важно! Не перегреть, иначе желтки свернутся.

Снять с огня и процедить крем через мелкое сито, чтобы удалить возможные комочки.

Дать крему немного остыть (до температуры около 40°C).

Объединение кофейной основы и мусса:

Аккуратно влить остывшую кофейную основу в теплый заварной крем.

Аккуратно перемешать лопаткой до однородной консистенции. Важно! Избегать образования пузырьков воздуха.

Формирование десерта:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам.

Накрыть формочки пищевой пленкой (в контакт с поверхностью мусса), чтобы предотвратить образование корочки.

Поставить в холодильник на 3-4 часа (лучше на ночь) для полного застывания.

Украшение и подача:

Перед подачей достать мусс из холодильника.

Украсить по желанию: какао-порошком, шоколадной стружкой, зернами кофе, взбитыми сливками, печеньем амаретти.

Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Внешний вид: Аккуратный, эстетичный. Отсутствие трещин и неровностей на поверхности мусса. Подходящее и эстетичное украшение.

Консистенция: Нежная, воздушная, кремовая. Мусс должен держать форму, но не быть слишком плотным или резиновым.

Вкус и аромат: Выраженный кофейный вкус и аромат с приятной сладостью. Гармоничное сочетание всех ингредиентов. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 6

Приготовление пирожного "Баунти".

Эталон практических действий

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Две миски (разных размеров)

Сотейник или кастрюля с толстым дном

Мерные стаканы и ложки

Лопатка силиконовая или деревянная

Пергаментная бумага или силиконовый коврик

Решетка для глазирования

Вилка

Кастрюля для водяной бани

Нож или кондитерский шпатель

Весы кулинарные

Пищевая пленка

Противень или доска для заморозки

Ингредиенты (примерно на 12 пирожных):

Для кокосовой начинки:

Кокосовая стружка - 200 г

Сгущенное молоко - 200 г

Сливочное масло (мягкое, комнатной температуры) - 50 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для шоколадной глазури:

Шоколад (черный или молочный, не менее 50% какао) - 200 г

Сливочное масло - 20 г (по желанию, для более блестящей глазури)

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Осторожно обращаться с ножом.

При приготовлении глазури на водяной бане следить, чтобы вода не попадала в шоколад.

Осторожно обращаться с горячей глазурью.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Размягчить сливочное масло для начинки до комнатной температуры.

Подготовить противень или доску для заморозки, застелив пергаментной бумагой или силиконовым ковриком.

Приготовление кокосовой начинки:

В миске смешать кокосовую стружку, сгущенное молоко и мягкое сливочное масло.

Добавить ванильный экстракт (или ванильный сахар).

Тщательно перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Формовка пирожных:

Сформировать из кокосовой массы небольшие овальные или прямоугольные батончики. Размер - примерно 5-7 см в длину и 2-3 см в ширину.

Выложить сформированные пирожные на подготовленный противень или доску.

Поставить в морозильную камеру на 30-60 минут для заморзания. Это позволит легче обмакнуть их в шоколадную глазурь.

Приготовление шоколадной глазури:

Разломать шоколад на кусочки.

В кастрюле немного большего размера налить воду и довести ее до кипения. Уменьшить огонь, чтобы вода слегка кипела.

Поставить кастрюлю с шоколадом поверх кастрюли с водой, создавая водяную баню. Важно! Дно кастрюли с шоколадом не должно касаться воды.

Растопить шоколад, периодически помешивая лопаткой, до однородной и глянцевой консистенции.

По желанию, добавить в растопленный шоколад сливочное масло (20г) для более блестящей глазури и перемешать до полного растворения.

Снять кастрюлю с шоколадом с водяной бани.

Глазирование пирожных:

Достать замороженные пирожные из морозильной камеры.

С помощью вилки аккуратно обмакнуть каждое пирожное в растопленный шоколад, полностью покрывая его глазурью.

Дать стечь излишкам глазури.

Выложить глазированные пирожные на решетку для глазирования (или на пергаментную бумагу), чтобы глазурь застыла.

При необходимости повторно окунуть пирожные в глазурь.

Застывание глазури:

Поставить пирожные в холодильник на 15-20 минут для полного застывания шоколадной глазури.

Украшение и подача (по желанию):

Готовые пирожные можно украсить дополнительно, например, посыпать кокосовой стружкой или полить растопленным белым шоколадом.

Хранить пирожные в холодильнике.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пирожные ровной, аккуратной формы. Шоколадная глазурь ровная, гладкая и блестящая. Отсутствие подтеков или трещин.

Консистенция: Кокосовая начинка плотная, но нежная. Шоколадная глазурь твердая, но тающая во рту.

Вкус и аромат: Ярко выраженный кокосовый вкус и аромат, сбалансированный сладостью сгущенного молока и горчинкой шоколада. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 7

Приготовление шоколадного пудинга из манки

Эталон практических действий

Необходимое оборудование и инвентарь:

Кастрюля с толстым дном (объем 2-3 литра)

Миска для смешивания ингредиентов

Венчик

Половник

Формочки для пудинга (силиконовые, керамические, металлические – смазанные маслом)

Мерный стакан или весы

Разделочная доска (при необходимости измельчения шоколада)

Нож (при необходимости измельчения шоколада)

Водяная баня (опционально, для растопления шоколада)

Перчатки

Фартук

Головной убор

Ингредиенты:

Молоко – 500 мл

Манная крупа – 60 г

Сахар – 50-75 г (по вкусу)

Какао-порошок – 20-30 г (в зависимости от интенсивности желаемого шоколадного вкуса)

Черный шоколад (не менее 70% какао) – 50 г (опционально, для более насыщенного вкуса, может быть заменен на большее количество какао-порошка)

Сливочное масло – 20 г

Ванильный сахар или ванильный экстракт – 1 ч.л. (опционально)

Соль – щепотка

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Подготовка ингредиентов

Действие: Отмерить необходимое количество молока, манной крупы, сахара, какао-порошка и сливочного масла.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.

Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.

Действие (при использовании шоколада): Измельчить шоколад ножом на разделочной доске или растопить на водяной бане. (Опционально).

Контроль: Равномерность измельчения. Консистенция растопленного шоколада (гладкая, без комков).

Возможные ошибки: Крупные куски шоколада, перегрев шоколада при растоплении.

Корректировка: Доизмельчить шоколад. Следить за температурой при растоплении.

Смешивание сухих ингредиентов

Действие: В миске смешать манную крупу, сахар, какао-порошок и ванильный сахар (если используется). Добавить щепотку соли.

Контроль: Равномерность распределения какао-порошка и сахара в манной крупе.

Возможные ошибки: Неоднородность смеси, большие комки какао-порошка.

Корректировка: Тщательно перемешать сухие ингредиенты.

Приготовление манной каши:

Действие: В кастрюлю с толстым дном влить молоко и поставить на средний огонь. Довести молоко до кипения.

Контроль: Температура молока, недопущение пригорания.

Возможные ошибки: Пригорание молока.

Корректировка: Тщательно следить за молоком, уменьшить огонь.

Действие: Медленной струйкой, постоянно помешивая венчиком, всыпать сухую смесь в кипящее молоко.

Контроль: Отсутствие комков. Равномерность введения сухой смеси.

Возможные ошибки: Образование комков.

Корректировка: Интенсивное перемешивание венчиком. Процедить кашу через сито (если образовались комки).

Действие: Уменьшить огонь до минимального и варить, постоянно помешивая, до загустения, примерно 5-7 минут.

Контроль: Консистенция каши (должна напоминать густую сметану).

Возможные ошибки: Слишком жидкая или слишком густая каша.

Корректировка: Варить до нужной консистенции (для жидкой – доварить, для густой – добавить немного молока).

Введение шоколада и масла:

Действие: Снять кашу с огня и добавить растопленный шоколад (или дополнительную порцию какао-порошка) и сливочное масло. Тщательно перемешать до однородности.

Контроль: Однородность массы, растворение шоколада и масла.

Возможные ошибки: Неравномерное распределение шоколада и масла.

Корректировка: Тщательно перемешать.

Формовка и охлаждение:

Действие: Разложить горячую массу по смазанным маслом формочкам.

Контроль: Равномерное заполнение формочек.

Возможные ошибки: Переполнение формочек. Неравномерное распределение массы.

Корректировка: Удалить излишки массы.

Действие: Дать пудингу остыть при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник на 20-30 минут для полного застывания.

Контроль: Плотность пудинга.

Возможные ошибки: Недостаточное застывание.

Корректировка: Увеличить время охлаждения в холодильнике.

Подача:

Действие: Аккуратно извлечь пудинг из формочек.

Контроль: Сохранность формы пудинга.

Возможные ошибки: Деформация пудинга при извлечении.

Корректировка: Опустить формочки в горячую воду на несколько секунд для облегчения извлечения.

Действие: Украсить пудинг по желанию (фруктами, ягодами, тертым шоколадом, кокосовой стружкой).

Контроль: Эстетичность оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пудинг должен иметь ровную поверхность, четкую форму (в соответствии с формочкой), аппетитный шоколадный цвет.

Консистенция: Плотная, упругая, без комков и крупинок.

Вкус и запах: Насыщенный шоколадный вкус и аромат, без посторонних привкусов и запахов.

Сладкий, с умеренной горчинкой (в зависимости от сорта шоколада).

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей плитой и кипящим молоком.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при измельчении шоколада.

Не оставляйте включенную плиту без присмотра.

Вариации рецепта:

Добавление орехов: В готовое тесто можно добавить измельченные орехи (грецкие, фундук, миндаль).

Использование разных видов шоколада: Можно использовать молочный шоколад или белый шоколад для создания разных вкусовых оттенков.

Ароматизация: Можно добавить в тесто корицу, кардамон или другие специи по вкусу.

Украшение: Можно украсить пудинг взбитыми сливками, шоколадным соусом или свежими ягодами.

Практическое задание № 8

Приготовление классического чизкейка

Эталон практических действий

Необходимое оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Две миски (большая и средняя)

Венчик

Лопатка (силиконовая или резиновая)

Разъемная форма для выпечки (диаметром 20-24 см)

Пергаментная бумага

Алюминиевая фольга (для водяной бани, при необходимости)

Кухонный комбайн или блендер (для измельчения печенья)

Мерный стакан или весы

Противень

Духовка

Перчатки

Фартук

Головной убор

Ингредиенты:

Для основы:

Песочное печенье (например, "Юбилейное", "Топленое молоко") – 200 г

Сливочное масло (растопленное) – 80 г

Для начинки:

Сливочный сыр (например, Philadelphia, Mascarpone) – 600 г

Сахар – 150 г

Яйца – 2 шт. + 1 желток

Сливки (жирность 33-35%) – 120 мл

Ванильный экстракт – 1 ч.л. (или ванильный сахар – 1 пакетик)

Лимонный сок – 1 ст.л. (опционально, для баланса вкуса)

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов, особенно яиц и молочных продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Подготовка ингредиентов:

Действие: Отмерить необходимое количество печенья, сливочного масла, сливочного сыра, сахара, яиц, сливок и ванильного экстракта.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.

Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.

Действие: Заранее достать сливочный сыр из холодильника, чтобы он стал комнатной температуры. Это необходимо для равномерного смешивания и предотвращения комков в начинке.

Контроль: Мягкость сливочного сыра.

Возможные ошибки: Слишком холодный сливочный сыр.

Корректировка: Дать сыру больше времени, чтобы согреться.

Приготовление основы:

Действие: Измельчить печенье в мелкую крошку с помощью кухонного комбайна или блендера. Можно также поместить печенье в пакет и размять скалкой.

Контроль: Однородность крошки.

Возможные ошибки: Крупные куски печенья.

Корректировка: Доизмельчить печенье.

Действие: Растопить сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане.

Контроль: Растопленность масла, отсутствие пригорания.

Возможные ошибки: Перегрев масла.

Корректировка: Растапливать масло на медленной мощности или на водяной бане.

Действие: Смешать крошку печенья с растопленным сливочным маслом. Тщательно перемешать до образования однородной массы.

Контроль: Влажность песочной массы (она должна быть достаточно влажной, чтобы держать форму при сжатии).

Возможные ошибки: Слишком сухая или слишком влажная масса.

Корректировка: Если масса слишком сухая, добавить немного растопленного масла. Если масса слишком влажная, добавить немного измельченного печенья.

Действие: Застелить дно разъемной формы пергаментной бумагой. Выложить песочную массу в форму и равномерно распределить по дну. Плотно утрамбовать дно ложкой или стаканом. Сформировать бортики высотой 3-4 см.

Контроль: Равномерность распределения массы, плотность утрамбовки.

Возможные ошибки: Неровное дно, неплотно утрамбованная масса.

Корректировка: Разровнять дно. Тщательно утрамбовать массу.

Действие: Поставить форму с основой в холодильник на 30 минут для застывания.

Приготовление начинки:

Действие: В большой миске взбить сливочный сыр миксером на низкой скорости до кремообразного состояния. Важно не перевзбить сыр, чтобы избежать образования пузырьков воздуха и растрескивания чизкейка при выпечке.

Контроль: Гладкая, кремообразная консистенция сыра.

Возможные ошибки: Перевзбитый сыр, образование комочков.

Корректировка: Взбивать сыр на самой низкой скорости. Если образовались комочки, можно протереть сыр через сито.

Действие: Постепенно добавлять сахар, продолжая взбивать на низкой скорости.

Контроль: Полное растворение сахара.

Возможные ошибки: Нерастворенный сахар.

Корректировка: Продолжать взбивать до полного растворения сахара.

Действие: По одному добавлять яйца и желток, каждый раз тщательно перемешивая после добавления. Не перевзбивать!

Контроль: Равномерное смешивание яиц.

Возможные ошибки: Перевзбивание яиц.

Корректировка: Перемешивать только до соединения ингредиентов.

Действие: Добавить сливки, ванильный экстракт и лимонный сок (если используется). Аккуратно перемешать лопаткой до однородности.

Контроль: Однородность начинки.

Возможные ошибки: Расслоение начинки.

Корректировка: Аккуратно перемешать лопаткой до соединения ингредиентов.

Выпекание чизкейка:

Действие: Достать форму с основой из холодильника.

Действие: Вылить приготовленную начинку в форму на основу. Аккуратно разровнять поверхность лопаткой.

Контроль: Равномерное распределение начинки.

Возможные ошибки: Неровная поверхность начинки.

Корректировка: Разровнять поверхность лопаткой.

Действие: *Способ 1* (водяная баня): Обернуть форму с чизкейком снаружи в несколько слоев алюминиевой фольги, чтобы вода не попала внутрь. Поставить форму в глубокий противень. Налить в противень горячую воду, чтобы она доходила до середины формы. *Способ 2* (без водяной бани): Просто поставить форму на противень.

Контроль: Герметичность фольги (при использовании водяной бани), уровень воды в противне.

Возможные ошибки: Попадание воды внутрь формы, недостаточный уровень воды.

Корректировка: Убедиться в герметичности фольги, долить воды.

Действие: Разогреть духовку до 160 °C (320 °F). Выпекать чизкейк в разогретой духовке в течение 50-70 минут. Время выпекания может варьироваться в зависимости от духовки. Чизкейк должен быть слегка "жидким" в центре, но края должны быть устойчивыми.

Контроль: Температура в духовке, внешний вид чизкейка.

Возможные ошибки: Слишком высокая или слишком низкая температура духовки, пересушенный или не допеченный чизкейк.

Корректировка: Следить за температурой духовки, регулировать время выпекания.

Охлаждение и стабилизация:

Действие: Выключить духовку и приоткрыть дверцу. Оставить чизкейк в духовке остывать в течение 1 часа. Это поможет предотвратить растрескивание поверхности.

Контроль: Температура остывания.

Возможные ошибки: Слишком быстрое остывание.

Корректировка: Дать чизкейку остыть в духовке до комнатной температуры.

Действие: Аккуратно достать чизкейк из духовки и убрать в холодильник на не менее 6 часов, а лучше на всю ночь. Это необходимо для полной стабилизации чизкейка и закрепления его структуры.

Контроль: Время охлаждения, плотность чизкейка.

Возможные ошибки: Недостаточное время охлаждения.

Корректировка: Увеличить время охлаждения.

Извлечение из формы и подача:

Действие: Аккуратно отделить чизкейк от стенок формы с помощью ножа или тонкой лопатки.

Действие: Открыть разъемную форму и аккуратно переложить чизкейк на сервировочное блюдо.

Контроль: Сохранность формы чизкейка.

Возможные ошибки: Деформация чизкейка при извлечении.

Корректировка: Слегка прогреть бока формы феном или обернуть горячим полотенцем на несколько секунд.

Действие: Украсить чизкейк по желанию (свежими фруктами, ягодами, шоколадным соусом, карамелью, сахарной пудрой).

Контроль: Эстетичность оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Чизкейк должен иметь ровную поверхность, кремовый цвет, аккуратную форму.

Консистенция: Нежная, кремовая, однородная, без комочков и крупинок.

Вкус и запах: Насыщенный сливочный вкус, с умеренной сладостью и легкой кислинкой. Аромат ванили.

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей духовкой.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при отделении чизкейка от формы.

Вариации рецепта:

Чизкейк Нью-Йорк: Добавление большей порции сливок для более насыщенного сливочного вкуса.

Шоколадный чизкейк: Добавление растопленного шоколада в начинку.

Фруктовый чизкейк: Добавление пюре из фруктов или ягод в начинку или украшение готового чизкейка свежими фруктами и ягодами.

Чизкейк с карамелью: Добавление карамельного соуса в начинку или украшение готового чизкейка карамельным соусом и морской солью.

Практическое задание № 9

Приготовление шоколадного трайфла с бананом и киви

Эталон практических действий

Необходимое оборудование и инвентарь:

Миски (несколько, различных размеров)

Венчик

Миксер (ручной или стационарный)

Разделочная доска

Нож

Лопатка или большая ложка

Бокалы или вазочки для подачи (прозрачные, разных размеров)

Мерный стакан или весы

Кастрюля (небольшая, для приготовления крема)

Пищевая пленка

Перчатки

Фартук

Головной убор

Ингредиенты:

Для шоколадного бисквита: (Можно использовать готовый или приготовить заранее)

Мука – 120 г

Сахар – 150 г

Какао-порошок – 30 г

Яйца – 2 шт.

Молоко – 80 мл

Растительное масло – 60 мл

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Сода – 0.5 ч.л.

Кипяток – 80 мл

Для шоколадного крема (заварной):

Молоко – 300 мл

Сахар – 80 г

Яйца – 2 желтка

Кукурузный крахмал – 25 г

Какао-порошок – 20 г

Сливочное масло – 30 г

Ванильный экстракт – 1 ч.л.

Для пропитки (опционально):

Вода – 50 мл

Сахар – 30 г

Ром или коньяк (опционально) – 1 ст.л.

Фрукты:

Бананы – 2 шт.

Киви – 2-3 шт.

Дополнительно (по желанию):

Взбитые сливки (для украшения)

Шоколадная стружка (для украшения)

Орехи (измельченные, для украшения)

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов, особенно яиц и молочных продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Тщательно вымыть фрукты перед использованием.

Подготовка ингредиентов:

Действие: Отмерить необходимое количество ингредиентов для бисквита, крема и пропитки.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.

Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.

Действие: Подготовить бокалы или вазочки для трайфла.

Действие: Нарезать бананы и киви кружочками или полукружочками.

Контроль: Одинаковый размер нарезки.

Возможные ошибки: Слишком толстые или тонкие кружочки.

Корректировка: Нарезать фрукты ровно.

Приготовление шоколадного бисквита

Действие: В миске смешать сухие ингредиенты: муку, сахар, какао-порошок, разрыхлитель и соду.

Контроль: Равномерное распределение всех ингредиентов.

Возможные ошибки: Комки какао-порошка или разрыхлителя.

Корректировка: Просеять муку и какао-порошок. Тщательно перемешать сухие ингредиенты.

Действие: В отдельной миске взбить яйца с молоком и растительным маслом.

Действие: Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать до однородности.

Действие: Влить кипяток в тесто и быстро перемешать. Тесто станет более жидким.

Контроль: Однородное, жидкое тесто без комков.

Действие: Вылить тесто в форму, застеленную пергаментной бумагой.

Действие: Выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 30-35 минут. Готовность проверить зубочисткой.

Контроль: Пропеченный бисквит, отсутствие сырого теста внутри.

Возможные ошибки: Непропеченный бисквит.

Корректировка: Увеличить время выпекания.

Действие: Остудить бисквит и нарезать кубиками примерно 1.5-2 см.

Приготовление шоколадного крема:

Действие: В кастрюле смешать молоко, сахар, яичные желтки, кукурузный крахмал и какао-порошок.

Контроль: Равномерное распределение кукурузного крахмала и какао-порошка, чтобы не было комков.

Возможные ошибки: Комки крахмала или какао.

Корректировка: Тщательно перемешать венчиком. Процедить смесь через сито (если необходимо).

Действие: Поставить кастрюлю на средний огонь и варить, постоянно помешивая венчиком, до загустения. Крем должен стать густым и глянцевым.

Контроль: Консистенция крема (густая, однородная).

Возможные ошибки: Образование комков, пригорание крема.

Корректировка: Постоянно и интенсивно помешивать венчиком. Уменьшить огонь.

Действие: Снять крем с огня и добавить сливочное масло и ванильный экстракт. Перемешать до однородности.

Действие: Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой "в контакт" (чтобы не образовалась корочка) и остудить до комнатной температуры. Затем убрать в холодильник на 30 минут.

Приготовление пропитки:

Действие: В небольшой кастрюле смешать воду и сахар.

Действие: Довести до кипения, помешивая, чтобы сахар растворился.

Действие: Остудить. Добавить ром или коньяк (по желанию).

Сборка трайфла:

Действие: На дно каждого бокала или вазочки выложить слой шоколадного бисквита. Слегка пропитать бисквит пропиткой (если используете).

Контроль: Равномерное распределение бисквита.

Возможные ошибки: Слишком сухой или слишком мокрый бисквит.

Корректировка: Регулировать количество пропитки.

Действие: Сверху выложить слой шоколадного крема.

Действие: Затем выложить слой бананов и киви.

Действие: Повторить слои: бисквит, крем, фрукты.

Действие: Верхний слой должен быть из крема.

Украшение трайфла:

Действие: Украсить трайфл взбитыми сливками, шоколадной стружкой и измельченными орехами (по желанию).

Охлаждение

Действие: Поставить собранный трайфл в холодильник на 30 минут, чтобы все слои пропитались и охладились.

Требования к качеству:

Внешний вид: Красивая слоистая структура, аккуратное украшение.

Консистенция: Бисквит мягкий и пропитанный, крем нежный и гладкий, фрукты свежие.

Вкус и запах: Сливочный шоколадный вкус с фруктовой кислинкой. Аромат ванили и шоколада.

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей плитой и духовкой.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при нарезке фруктов.

Вариации рецепта:

Использование других фруктов: Можно использовать любые фрукты и ягоды по вкусу (клубнику, малину, персики, ананас).

Замена шоколадного крема: Можно использовать ванильный крем, крем-чиз или взбитые сливки.

Добавление алкоголя: Можно добавить ликер или другой алкоголь в крем или пропитку.

Различные виды бисквита: Можно использовать ванильный бисквит, кокосовый бисквит или печенье.



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО.ШПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**КОМПЛЕКТ КОТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Для образовательных программ среднего профессионального образования
программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования

г. Лесной

2025г.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Данные оценочные средства предназначены для проведения промежуточной аттестации экзамена по модулю практике ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация проводится на 4 курсе 8 семестр - экзамен.

Для выполнения экзамена по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания отводится 6 академических часов.

Экзамен проводится в виде выполнения практических работ.

Для выполнения заданий необходимо Основное и вспомогательное оборудование: весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, расстоечный шкаф, микроволновая печь, плита индукционная, фритюрница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, электрогриль, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер ручной (с насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер, миксер для коктейля, соковыжималка для цитрусовых, соковыжималка универсальная, вакуумный упаковщик, кофемашина с капучинатором, ховоли, кофемолка, карамелизатор (газовая горелка), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной (тележка-шпилька), моечная ванна двухсекционная. Ответ обучающегося оценивается в соответствии с представленными ниже критериями. Для выполнения задания необходимо иметь в наличии набор необходимого сырья.

При проведении промежуточной аттестации оцениваются освоенные предметные результаты по учебной практике, сформированные общие и профессиональные компетенции

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В результате освоения МДК04.01, МДК04.02 обучающийся должен:

Иметь практический опыт ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
---	--

	контроля хранения и расхода продуктов
Уметь ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать ПК04.01-ПК04.6 ОК01-09	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

II Описание правил оформления результатов оценивания Критерии оценки экзамена по модулю

Критерии оценки практических (лабораторных) работ

«5» (отлично): выполнены все задания практической (лабораторной) работы, студент четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; студент ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (не зачтено): студент не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; студент ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценки освоения профессионального модуля по экзамену (квалификационному):

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

III Комплект оценочных средств

Экзамен состоит из билетов с заданиями практической работы.

Практическое задание №1

Приготовление десерта "Крокембуш" (Croqueмбуш)

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Для Заварного Теста

Вода - 250 мл

Молоко - 250 мл

Сливочное масло (82,5% жирности) - 200 г

Мука пшеничная высшего сорта - 300 г

Яйца куриные - 5-6 шт. (крупные, комнатной температуры)

Соль - щепотка

Сахар - 1 ч.л.

Для Заварного Крема

Молоко - 500 мл

Сахар - 120 г

Желтки яичные - 4 шт.

Крахмал кукурузный - 40 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л. или стручок ванили - 1 шт.

Сливочное масло (холодное, нарезанное кубиками) - 30 г

Для Карамели:

Сахар - 300 г

Вода - 50 мл

Глюкозный сироп или лимонный сок - 1 ст. л. (предотвращает кристаллизацию)

Для Сборки и Декора:

Готовые профитроли (количество зависит от желаемого размера крокембуша)

Пергаментная бумага

Кондитерский мешок с круглой насадкой (1 см)

Форма-конус (из пенопласта или картона), обернутая пищевой пленкой

Металлическая шпажка или вилка (для окунания профитролей в карамель)

Противни

Кастрюли с толстым дном (2 шт.)

Миски (несколько)

Венчики (2-3 шт.)

Силиконовая лопатка

Кулинарный термометр (опционально)

Украшения (по желанию): сахарная пудра, шоколад (растопленный), засахаренные фрукты, миндальные лепестки, карамельные нити.

Приготовление Заварного Теста

Подготовка Жидкой Основы: В кастрюлю с толстым дном налить воду и молоко.

Добавить сливочное масло, соль и сахар. Поставить кастрюлю на средний огонь.

Заваривание Муки: Довести смесь до кипения, помешивая, чтобы масло полностью растопилось. Снять кастрюлю с огня и быстро всыпать всю муку, сразу же интенсивно перемешивая деревянной лопаткой или ложкой. Важно: Вся мука должна сразу же увлажниться. Не должно остаться сухих комков. Вернуть кастрюлю на слабый огонь и продолжать вымешивать тесто энергичными движениями в течение 2-3 минут, пока оно не начнет отставать от стенок кастрюли и соберется в единый, гладкий шар. На дне

кастрюли должен образоваться легкий налет. Важно: Этот этап очень важен для правильной консистенции теста.

Введение Яиц: Переложить тесто в миску и дать ему немного остыть (около 5-10 минут), помешивая, чтобы выпустить пар. Важно: Тесто должно быть теплым, но не горячим, иначе яйца свернутся.

Начать вводить яйца по одному, тщательно вымешивая тесто после каждого добавления. Важно: Количество яиц может варьироваться в зависимости от размера яиц и влажности муки. Ориентируйтесь на консистенцию теста: оно должно быть гладким, блестящим и медленно стекать с лопатки, образуя "ленту".

Проверить готовность теста: проведите пальцем по тесту, оставленный след должен медленно заполняться.

Формирование Профитролей: Переложить готовое тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить небольшие кружочки теста (диаметром около 3 см) на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии 2-3 см друг от друга.

Совет: Чтобы профитроли получились ровными и красивыми, используйте кондитерский мешок и насадку. Если на профитролях образовались острые кончики, смочите палец в воде и аккуратно пригладьте их.

Выпечка Профитролей:

Разогреть духовку до 180°C. Выпекать профитроли в течение 30-35 минут, до золотистого цвета. Важно: Не открывайте дверцу духовки во время выпечки, иначе профитроли опадут. После выпечки выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и оставить профитроли остывать в духовке в течение 10-15 минут. Важно: Это поможет профитролям сохранить форму и prevent от опадения. Вынуть профитроли из духовки и дать им полностью остыть на решетке. Сделать небольшие отверстия в нижней части каждого профитроля (для наполнения кремом).

Приготовление Заварного Крема

Подготовка Желточной Смеси: В миске взбить яичные желтки с сахаром до светлой и пышной массы. Добавить кукурузный крахмал и тщательно перемешать, чтобы не осталось комков.

Нагревание Молока: В кастрюлю с толстым дном налить молоко.

Если используете стручок ванили, разрежьте его вдоль пополам и выскребите семена в молоко. Сам стручок также поместите в молоко. Если используете ванильный экстракт, добавьте его позже, после нагревания. Поставить кастрюлю на средний огонь и довести молоко до кипения. Удалите стручок ванили (если использовали).

Заваривание Крема: Тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, влить горячее молоко в желтковую смесь. Важно: Вливайте молоко медленно, чтобы желтки не свернулись. Перелить полученную смесь обратно в кастрюлю.

Поставить на средний огонь и, постоянно помешивая венчиком, довести до кипения. Важно: Крем должен загустеть и стать гладким. Уменьшить огонь и варить, помешивая, еще 1-2 минуты. Снять кастрюлю с огня. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и ванильный экстракт (если используете). Перемешать до полного растворения масла.

Охлаждение Крема: Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой (прижимая пленку к поверхности крема, чтобы предотвратить образование корочки).

Поставить в холодильник до полного охлаждения.

Приготовление Карамели:

Подготовка Ингредиентов:

В кастрюлю с толстым дном насыпать сахар. Добавить воду и глюкозный сироп (или лимонный сок). Важно: Глюкозный сироп или лимонный сок предотвращают кристаллизацию сахара.

Варка Карамели: Поставить кастрюлю на средний огонь. Довести до кипения, не помешивая (можно лишь слегка покачивать кастрюлю). Продолжать варить, пока

карамель не приобретет янтарный цвет. Важно: Следите за цветом карамели, чтобы не пережечь её. Пережженная карамель будет горчить. Снять кастрюлю с огня.

Совет: Если на стенках кастрюли образовались кристаллы сахара, смочите кисточку в холодной воде и аккуратно смахните кристаллы со стенок.

Сборка Крокембуша:

Наполнение Профитролей: Переложить охлажденный заварной крем в кондитерский мешок с тонкой насадкой. Наполнить профитроли кремом через сделанные отверстия.

Погружение в Карамель: Окунать каждый профитроль в карамель (только верхнюю часть). Важно: Работайте быстро, так как карамель быстро застывает.

Сборка Конуса: Начиная с основания конуса, аккуратно приклеивать профитроли к форме-конусу, покрытой пищевой пленкой, используя карамель в качестве клея. Совет: Для удобства используйте шпажку или вилку для окунания профитролей в карамель. Продолжайте приклеивать профитроли, постепенно поднимаясь к вершине конуса.

Охлаждение: Поставить собранный крокембуш в холодильник на 15-20 минут, чтобы карамель застыла и зафиксировала профитроли.

Декорирование:

Удаление Формы: Аккуратно снять форму-конус с крокембуша. Декорирование (по желанию): Посыпать крокембуш сахарной пудрой. Полить растопленным шоколадом. Украсить засахаренными фруктами. Посыпать миндальными лепестками. Сделать карамельные нити и украсить ими десерт.

Требования к качеству:

Текстура Панна Котты: Гладкая, нежная, кремовая, слегка дрожащая. Не должна быть резиновой или слишком твердой.

Вкус Панна Котты: Сливочный, ванильный, умеренно сладкий.

Растворение Желатина: Отсутствие комков желатина в панна котте.

Текстура Кули: Гладкая, однородная, без косточек и шкурок.

Вкус Кули: Яркий, насыщенный фруктовый/ягодный вкус, сбалансированный по сладости и кислотности.

Аккуратность: Соблюдение правил гигиены и аккуратность при приготовлении и оформлении десерта.

Подача: Привлекательный внешний вид десерта.

Практическое задание № 2

Приготовление десерта "Птичье молоко".

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Миксер (планетарный или ручной)

Кастрюля (с толстым дном)

Сотейник (небольшой)

Форма для десерта (квадратная или прямоугольная, примерно 20x20 см, разъемная или выложенная пищевой пленкой)

Кулинарный термометр

Силиконовая лопатка

Венчик

Мерные стаканы и ложки

Пергаментная бумага (для покрытия глазурию)

Решетка (для охлаждения глазури)

Ингредиенты (для формы 20x20 см):

Для Суфле:

Белки яичные - 2 шт (крупных, ~70 г)

Сахар - 250 г

Вода - 75 мл

Агар-агар - 4 г (сила 900)

Масло сливочное - 100 г (комнатной температуры)

Молоко сгущенное - 100 г

Ванильный экстракт - 1 ч.л.

Лимонная кислота - 1/4 ч.л. (или несколько капель лимонного сока)

Для Глазури:

Шоколад темный (55-70% какао) - 100 г

Масло сливочное - 50 г

Подготовка:

Подготовка Формы: Выстелите форму для десерта пищевой пленкой так, чтобы пленка свисала с краев. Это облегчит извлечение десерта.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры важно для успешного приготовления десерта.

Подготовка Агара: Замочите агар-агар в холодной воде (75 мл) на 1-2 часа. Важно: Агар должен полностью набухнуть.

Подготовка Масла: Масло сливочное для суфле должно быть мягким, комнатной температуры.

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места для работы и все необходимые инструменты под рукой.

Приготовление Агарового Сиропа:

Варка Сиропа: В кастрюле с толстым дном соединить замоченный агар-агар, сахар и воду.

Термообработка: Поставить кастрюлю на средний огонь и, постоянно помешивая, довести сироп до кипения. Важно: Помешивайте, чтобы сахар не пригорел ко дну кастрюли.

Контроль Температуры: Варить сироп, постоянно помешивая, до температуры 110°C (используйте кулинарный термометр). Важно: Температура очень важна! Если переварить - суфле будет резиновым. Если не доварить - не застынет.

Проверка Готовности (Альтернативный Способ): Если нет термометра, можно проверить готовность сиропа "на нить". Поднимите ложку с сиропом вверх. Если сироп стекает тонкой, непрерывной нитью – он готов.

Снятие с Огня: Снять сироп с огня и оставить на несколько минут. Важно: Работать с горячим сиропом нужно быстро и аккуратно.

Приготовление Суфле:

Взбивание Белков: В чистой, сухой миске начать взбивать яичные белки миксером на средней скорости.

Добавление Лимонной Кислоты: Когда белки начнут пениться, добавить лимонную кислоту (или лимонный сок).

Увеличение Скорости: Постепенно увеличить скорость миксера до высокой и взбить белки до устойчивых пиков. Важно: Белки должны быть плотными и держать форму.

Тонкой Струйкой: Продолжая взбивать белки на высокой скорости, очень тонкой струйкой влить горячий агаровый сироп. Важно: Вливать сироп нужно медленно, чтобы белки не свернулись.

Продолжение Взбивания: Продолжать взбивать массу до тех пор, пока она не станет глянцевой и плотной.

Подготовка Масляного Крема: В отдельной миске взбить мягкое сливочное масло миксером до пышности.

Добавление Сгущенного Молока: Постепенно добавить сгущенное молоко во взбитое масло, продолжая взбивать до однородной консистенции.

Соединение Кремов: Уменьшить скорость миксера до минимальной и постепенно добавить масляный крем в белковую массу. Добавить ванильный экстракт. Аккуратно перемешать силиконовой лопаткой до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не осадить белки.

Заливка в Форму: Быстро вылить суфле в подготовленную форму и разровнять поверхность. Важно: Суфле начинает быстро застывать, поэтому нужно действовать оперативно.

Приготовление Глазури:

Растапливание Шоколада: На водяной бане или в микроволновке растопить шоколад. Важно: Шоколад не должен перегреться, иначе он может свернуться.

Добавление Масла: Добавить сливочное масло в растопленный шоколад и перемешать до однородной консистенции.

Покрытие Десерта: Дать глазури немного остыть (2-3 минуты) и равномерно покрыть ею поверхность десерта.

Охлаждение и Нарезка:

Охлаждение Десерта: Поставить форму с десертом в холодильник на 4-6 часов (или на ночь) до полного застывания.

Извлечение из Формы: Аккуратно извлечь десерт из формы, потянув за края пищевой пленки.

Нарезка: Нарезать десерт "Птичье Молоко" на порционные кусочки.

Подача: Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Текстура Суфле: Нежная, воздушная, слегка упругая, равномерная, без крупных пузырей.

Вкус Суфле: Сладкий, сливочный, с легким ванильным ароматом, сбалансированный.

Консистенция Глазури: Гладкая, блестящая, хрустящая, не липкая.

Вкус Глазури: Насыщенный шоколадный, сбалансированный.

Внешний Вид: Аккуратный, ровный, с равномерным слоем глазури.

Практическое задание № 3

Приготовление десерта "Шоколадный фондан".

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Небольшие керамические или металлические формы для выпечки (рамекины) - 4 шт. (объемом ~150-200 мл)

Миксер (ручной или стационарный)

Две миски (для растапливания шоколада и взбивания яиц)

Сотейник (для растапливания шоколада на водяной бане, опционально)

Мерные ложки и стаканы

Пергаментная бумага (для подготовки форм)

Силиконовая лопатка или венчик

Сито (для просеивания муки и какао-порошка)

Духовка

Ингредиенты (на 4 порции):

Шоколад темный (55-70% какао) - 150 г

Масло сливочное - 100 г

Яйца - 2 шт.

Желтки яичные - 2 шт.

Сахарная пудра - 50 г

Мука пшеничная - 30 г

Какао-порошок (без сахара) - 1 ст.л. (для обсыпки форм)

Соль - щепотка

Ванильный экстракт - 1/2 ч.л. (по желанию)

Сахарная пудра (для посыпки готового фондана) - по вкусу

Ягоды, мороженое (для подачи) - по вкусу

Подготовка:

Подготовка Форм: Смазать рамекины растопленным сливочным маслом. Посыпать формы какао-порошком, равномерно распределяя его по дну и стенкам. Перевернуть формы и слегка постучать, чтобы удалить излишки какао. Важно: Эта процедура поможет избежать прилипания фондана к формам и придаст ему красивый шоколадный оттенок.

Подготовка Ингредиентов: Точно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры критически важно для успешного результата.

Разогрев Духовки: Разогреть духовку до 200°C (180°C с конвекцией). Важно: Духовка должна быть хорошо разогретой перед выпечкой.

Приготовление Шоколадного Теста:

Растапливание Шоколада и Масла: Растопить шоколад и сливочное масло вместе на водяной бане или в микроволновке короткими импульсами, постоянно помешивая, чтобы избежать перегрева. Важно: Шоколад и масло должны быть полностью растоплены и объединены в гладкую, однородную массу. Водяная баня предпочтительнее для более деликатного растапливания.

Охлаждение Шоколадной Смеси: Дать шоколадной смеси немного остыть (до температуры, при которой она будет теплой, но не горячей) - около 5 минут. Важно: Слишком горячая смесь может сварить яйца.

Взбивание Яиц и Желтка: В отдельной миске взбить яйца, желтки и сахарную пудру миксером до светлой и пышной консистенции (около 3-5 минут). Важно: Хорошо взбитые яйца придают фондану легкость и воздушность. Добавить ванильный экстракт (по желанию).

Соединение Шоколадной Смеси и Яичной Смеси: Аккуратно влить остывшую шоколадную смесь в яичную смесь, перемешивая силиконовой лопаткой или венчиком до однородности. Важно: Перемешивать нужно аккуратно, чтобы не потерять воздушность яиц.

Добавление Муки: Просеять муку и соль над шоколадной смесью. Аккуратно перемешать, пока мука полностью не соединится с шоколадной массой. Важно: Не переусердствуйте с перемешиванием, чтобы не развить глютен в муке. Тесто должно быть однородным, но не слишком густым.

Выпечка Фондана:

Разливание Теста по Формам: Равномерно разлить шоколадное тесто по подготовленным рамекинам, заполняя их примерно на 3/4 объема.

Выпечка в Духовке: Поставить формы с тестом в разогретую духовку и выпекать в течение 12-15 минут. Важно: Время выпечки может варьироваться в зависимости от духовки и размера рамекинов. Главное – не передержать фондан!

Контроль Готовности: Готовность фондана определяется визуально. Корочка должна быть плотной, а серединка слегка "дрожать". Важно: Если передержать фондан, жидкая сердцевина исчезнет.

Подача:

Охлаждение: Дать фондану немного остыть в формах (около 1-2 минут).

Переворачивание: Аккуратно перевернуть фондан на тарелку (если уверены, что он не прилип). Если он плохо отделяется, можно немного провести ножом вдоль стенок рамекина.

Украшение и подача: Посыпать теплый фондан сахарной пудрой. Подавать немедленно, пока сердцевина остается жидкой. Можно подавать с шариком мороженого, свежими ягодами, взбитыми сливками или другими топпингами по вкусу.

Требования к качеству:

Внешний Вид: Аккуратный, слегка выпуклый, с хрустящей корочкой.

Текстура: Хрустящая корочка и жидкая, горячая шоколадная сердцевина.

Вкус: Насыщенный шоколадный вкус с приятной горчинкой (в зависимости от выбранного шоколада), сбалансированный по сладости.

Температура: Горячий, чтобы сердцевина оставалась жидкой.

Практическое задание № 4

Приготовление десерта "Штрудель с яблоками"

Эталон практических действий

Материалы и Оборудование:

Большая рабочая поверхность (стол, покрытый чистой тканью или силиконовым ковриком)

Скалка (длинная и тонкая)

Небольшой нож (острый)

Кисть (для смазывания теста)

Противень (для выпечки)

Пергаментная бумага (для выстилания противня)

Миски (для подготовки начинки)

Полотенце (для накрывания теста)

Ингредиенты:

Для Теста:

Мука пшеничная - 250 г (высшего сорта, с высоким содержанием клейковины)

Вода теплая – 125 мл

Масло растительное (подсолнечное, без запаха) – 30 мл

Уксус яблочный (или винный, 6%) – 1 ч.л.

Соль – щепотка

Для Начинки:

Яблоки - 700 г (кисло-сладких сортов, например, Антоновка, Симиренко, Голден)

Сухари панировочные – 50 г

Изюм – 50 г (золотистый, без косточек)

Орехи грецкие (или миндаль) – 50 г (рубленые)

Сахар - 70 г (или по вкусу)

Корица молотая – 1 ч.л.

Ром (или коньяк, по желанию) – 2 ст.л. (для замачивания изюма, по желанию)

Лимонный сок – 1 ст.л. (для предотвращения потемнения яблок)

Масло сливочное растопленное – 50 г (для смазывания теста и штруделя)

Для Смазывания и Посыпки:

Яйцо – 1 шт. (взбитое, для смазывания штруделя)

Молоко – 1 ст.л. (для смешивания с яйцом)

Сахарная пудра – для посыпки готового штруделя (по желанию)

Подготовка:

Подготовка Рабочего Места: Убедитесь, что у вас достаточно места на рабочей поверхности для раскатывания теста. Накройте стол чистой тканью или используйте силиконовый коврик.

Подготовка Ингредиентов: Тщательно отмерьте все ингредиенты. Важно: Точное соблюдение рецептуры необходимо.

Подготовка Изюма: Замочите изюм в теплой воде или роме/коньяке на 30 минут. Затем слейте жидкость и обсушите изюм. Важно: Предварительное замачивание делает изюм более мягким и сочным.

Подготовка Яблок: Вымойте, очистите яблоки от кожуры и сердцевины. Нарежьте тонкими ломтиками или небольшими кубиками. Сбрызните яблоки лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Обжаривание Сухарей (Опционально): Слегка обжарьте панировочные сухари на сухой сковороде до золотистого цвета. Это придаст им более насыщенный вкус и аромат.

Разогрев Духовки: Разогрейте духовку до 180°C (160°C с конвекцией).

Приготовление Теста:

Смешивание Ингредиентов: В миске смешайте муку, соль. Сделайте углубление в центре и добавьте теплую воду, масло и уксус.

Замес Теста: Замесите мягкое, эластичное тесто. Тесто должно быть гладким и легко отставать от рук. Важно: Если тесто получается слишком липким, добавьте немного муки. Если слишком тугим, добавьте немного воды.

Вымешивание Теста: Вымешивайте тесто на рабочей поверхности в течение 8-10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

Отдых Теста: Сформируйте из теста шар, слегка смажьте его растительным маслом, положите в миску, накройте пленкой или полотенцем и оставьте в теплом месте на 1-2 часа. Важно: Это позволит глютену расслабиться, что облегчит вытягивание теста.

Приготовление Начинки:

Смешивание Ингредиентов: В большой миске смешайте нарезанные яблоки, панировочные сухари, изюм, рубленые орехи, сахар и корицу. Важно: Количество сахара можно регулировать в зависимости от сладости яблок.

Растапливание Сливочного Масла: Растопите сливочное масло и дайте ему немного остыть.

Формирование Штруделя:

Раскатывание Теста: Раскатайте тесто в тонкий пласт (примерно 30x40 см) на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности.

Вытягивание Теста: Аккуратно вытяните тесто руками, начиная от центра к краям, до очень тонкого состояния (почти прозрачного). Важно: Тесто должно быть настолько тонким, чтобы через него можно было читать газету.

Техника вытягивания: Подложите ладони под тесто с тыльной стороны и аккуратно растягивайте его в разные стороны. Следите за тем, чтобы тесто не порвалось. Если тесто рвется, не страшно, продолжайте вытягивать, стараясь распределить нагрузку равномерно.

Обрезка Толстых Краев (Опционально): Если края теста получились слишком толстыми, обрежьте их.

Смазывание Теста: Смажьте растопленным сливочным маслом всю поверхность вытянутого теста.

Равномерное Распределение Начинки: Равномерно распределите яблочную начинку по поверхности теста, оставляя свободными около 2 см по краям.

Сворачивание Рулета: Аккуратно сверните тесто с начинкой в рулет. Важно: Сворачивайте плотно, но не слишком туго, чтобы тесто не порвалось.

Перекладывание на Противень: Аккуратно перенесите штрудель на противень, выстеленный пергаментной бумагой.

Смазывание Штруделя: Взбейте яйцо с молоком и смажьте этой смесью поверхность штруделя.

Прокалывание Теста: Сделайте несколько небольших надрезов на поверхности штруделя (для выхода пара).

Смазывание Маслом (Дополнительно): Можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Выпечка:

Выпечка в Духовке: Выпекайте штрудель в разогретой духовке в течение 35-45 минут, или пока он не станет золотистым и хрустящим.

Смазывание Маслом (Опционально): В процессе выпечки, примерно через 20 минут, можно еще раз смазать штрудель растопленным сливочным маслом.

Подача:

Охлаждение: Дайте штруделю немного остыть на противне (около 10-15 минут).

Посыпка Сахарной Пудрой: Посыпьте штрудель сахарной пудрой (по желанию).

Нарезка и подача: Нарезьте штрудель на порционные кусочки и подавайте теплым, с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или ванильным соусом (по желанию).

Критерии Оценки:

Внешний вид: Золотистый, хрустящий, с аппетитной корочкой.
Текстура теста: Тонкое, слоеное, хрустящее.
Текстура начинки: Сочная, мягкая.
Вкус: Сладкий, яблочный, с ароматом корицы и орехов.
Баланс вкусов: Гармоничное сочетание теста и начинки.

Практическое задание № 5

Приготовление десерта "Кофейный Крем-Мусс"

Эталон практических действий

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)
Сотейник или кастрюля с толстым дном
Ножи
Разделочные доски (для разных видов продуктов)
Миски (разных размеров)
Мерные стаканы и ложки
Венчик
Лопатка силиконовая или деревянная
Формочки для мусса (стаканы, креманки, пиалы)
Сито
Пергаментная бумага (по желанию, для украшения)
Кондитерский мешок и насадки (по желанию, для украшения)
Весы кулинарные
Термометр кухонный

Ингредиенты (на 4 порции):

Для кофейной основы:

Кофе свежесваренный (сильный) - 200 мл
Сахар - 50 г
Желатин листовой - 5 г (или гранулированный - 1 ч.л.)
Вода холодная (для замачивания желатина) - 30 мл
Для мусса:
Сливки жирные (не менее 33%) - 200 мл
Яичные желтки - 2 шт.
Сахар - 30 г
Экстракт ванили - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)
Для украшения (по желанию):

Какао-порошок
Шоколадная стружка
Зерна кофе
Взбитые сливки
Печенье амаретти

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.
Следить за исправностью электрооборудования (миксер).
Осторожно обращаться с горячими жидкостями (кофе, сироп).
При работе с ножом использовать безопасную технику нарезки.
Не оставлять без присмотра включенные электроприборы.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов. Убедиться в свежести яиц и сливок.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Замочить желатин в холодной воде (листовой - отдельно каждый лист, гранулированный - в одной емкости). Дать желатину набухнуть в течение 5-10 минут.

Подготовить формочки для мусса.

Приготовление кофейной основы:

Сварить крепкий кофе и процедить его через мелкое сито для удаления осадка.

В небольшом сотейнике смешать свежесваренный кофе и сахар.

Нагреть смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Не доводить до кипения!

Снять с огня и добавить набухший желатин (предварительно отжав воду из листового желатина).

Тщательно перемешать до полного растворения желатина.

Остудить кофейную основу до комнатной температуры. Важно! Не дать ей застыть.

Приготовление мусса:

В отдельной миске взбить яичные желтки с сахаром и экстрактом ванили до образования светлой и пышной массы.

В небольшом сотейнике слегка подогреть сливки (не до кипения!).

Тонкой струйкой влить горячие сливки во взбитые желтки, постоянно помешивая венчиком.

Перелить смесь обратно в сотейник и поставить на медленный огонь.

Варить, постоянно помешивая, до загустения, пока крем не начнет обволакивать лопатку (температура должна быть около 82-85°C). Важно! Не перегреть, иначе желтки свернутся.

Снять с огня и процедить крем через мелкое сито, чтобы удалить возможные комочки.

Дать крему немного остыть (до температуры около 40°C).

Объединение кофейной основы и мусса:

Аккуратно влить остывшую кофейную основу в теплый заварной крем.

Аккуратно перемешать лопаткой до однородной консистенции. Важно! Избегать образования пузырьков воздуха.

Формирование десерта:

Разлить полученную смесь по подготовленным формочкам.

Накрыть формочки пищевой пленкой (в контакт с поверхностью мусса), чтобы предотвратить образование корочки.

Поставить в холодильник на 3-4 часа (лучше на ночь) для полного застывания.

Украшение и подача:

Перед подачей достать мусс из холодильника.

Украсить по желанию: какао-порошком, шоколадной стружкой, зернами кофе, взбитыми сливками, печеньем амаретти.

Подавать охлажденным.

Требования к качеству:

Внешний вид: Аккуратный, эстетичный. Отсутствие трещин и неровностей на поверхности мусса. Подходящее и эстетичное украшение.

Консистенция: Нежная, воздушная, кремовая. Мусс должен держать форму, но не быть слишком плотным или резиновым.

Вкус и аромат: Выраженный кофейный вкус и аромат с приятной сладостью. Гармоничное сочетание всех ингредиентов. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 6

Приготовление пирожного "Баунти"

Эталон практических действий

Оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)
Две миски (разных размеров)
Сотейник или кастрюля с толстым дном
Мерные стаканы и ложки
Лопатка силиконовая или деревянная
Пергаментная бумага или силиконовый коврик
Решетка для глазирования
Вилка
Кастрюля для водяной бани
Нож или кондитерский шпатель
Весы кулинарные
Пищевая пленка
Противень или доска для заморозки

Ингредиенты (примерно на 12 пирожных):

Для кокосовой начинки:

Кокосовая стружка - 200 г
Сгущенное молоко - 200 г
Сливочное масло (мягкое, комнатной температуры) - 50 г
Ванильный экстракт - 1 ч.л. (или ванильный сахар - 1 ч.л.)

Для шоколадной глазури:

Шоколад (черный или молочный, не менее 50% какао) - 200 г
Сливочное масло - 20 г (по желанию, для более блестящей глазури)

Техника безопасности:

Соблюдать санитарные нормы: тщательно мыть руки перед началом работы, использовать чистую посуду и инвентарь.

Осторожно обращаться с ножом.

При приготовлении глазури на водяной бане следить, чтобы вода не попадала в шоколад.

Осторожно обращаться с горячей глазурью.

Подготовка ингредиентов и оборудования:

Внимательно проверить наличие и качество всех ингредиентов.

Подготовить все необходимое оборудование и инвентарь, расположить его удобно для работы.

Размягчить сливочное масло для начинки до комнатной температуры.

Подготовить противень или доску для заморозки, застелив пергаментной бумагой или силиконовым ковриком.

Приготовление кокосовой начинки:

В миске смешать кокосовую стружку, сгущенное молоко и мягкое сливочное масло.

Добавить ванильный экстракт (или ванильный сахар).

Тщательно перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Формовка пирожных:

Сформировать из кокосовой массы небольшие овальные или прямоугольные батончики.

Размер - примерно 5-7 см в длину и 2-3 см в ширину.

Выложить сформированные пирожные на подготовленный противень или доску.

Поставить в морозильную камеру на 30-60 минут для заморзания. Это позволит легче обмакнуть их в шоколадную глазурь.

Приготовление шоколадной глазури:

Разломать шоколад на кусочки.

В кастрюле немного большего размера налить воду и довести ее до кипения. Уменьшить огонь, чтобы вода слегка кипела.

Поставить кастрюлю с шоколадом поверх кастрюли с водой, создавая водяную баню. Важно! Дно кастрюли с шоколадом не должно касаться воды.

Растопить шоколад, периодически помешивая лопаткой, до однородной и глянцевой консистенции.

По желанию, добавить в растопленный шоколад сливочное масло (20г) для более блестящей глазури и перемешать до полного растворения.

Снять кастрюлю с шоколадом с водяной бани.

Глазирование пирожных:

Достать замороженные пирожные из морозильной камеры.

С помощью вилки аккуратно обмакнуть каждое пирожное в растопленный шоколад, полностью покрывая его глазурью.

Дать стечь излишкам глазури.

Выложить глазированные пирожные на решетку для глазирования (или на пергаментную бумагу), чтобы глазурь застыла.

При необходимости повторно окунуть пирожные в глазурь.

Застывание глазури:

Поставить пирожные в холодильник на 15-20 минут для полного застывания шоколадной глазури.

Украшение и подача (по желанию):

Готовые пирожные можно украсить дополнительно, например, посыпать кокосовой стружкой или полить растопленным белым шоколадом.

Хранить пирожные в холодильнике.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пирожные ровной, аккуратной формы. Шоколадная глазурь ровная, гладкая и блестящая. Отсутствие подтеков или трещин.

Консистенция: Кокосовая начинка плотная, но нежная. Шоколадная глазурь твердая, но тающая во рту.

Вкус и аромат: Ярко выраженный кокосовый вкус и аромат, сбалансированный сладостью сгущенного молока и горчинкой шоколада. Отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Техника приготовления: Правильное соблюдение технологического процесса. Чистота рабочего места. Соблюдение правил безопасности труда.

Практическое задание № 7

Приготовление шоколадного пудинга из манки.

Эталон практических действий

Необходимое оборудование и инвентарь:

Кастрюля с толстым дном (объем 2-3 литра)

Миска для смешивания ингредиентов

Венчик

Половник

Формочки для пудинга (силиконовые, керамические, металлические – смазанные маслом)

Мерный стакан или весы

Разделочная доска (при необходимости измельчения шоколада)

Нож (при необходимости измельчения шоколада)

Водяная баня (опционально, для растопления шоколада)

Перчатки

Фартук

Головной убор

Ингредиенты:

Молоко – 500 мл

Манная крупа – 60 г

Сахар – 50-75 г (по вкусу)

Какао-порошок – 20-30 г (в зависимости от интенсивности желаемого шоколадного вкуса)
Черный шоколад (не менее 70% какао) – 50 г (опционально, для более насыщенного вкуса, может быть заменен на большее количество какао-порошка)

Сливочное масло – 20 г

Ванильный сахар или ванильный экстракт – 1 ч.л. (опционально)

Соль – щепотка

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Подготовка ингредиентов

Действие: Отмерить необходимое количество молока, манной крупы, сахара, какао-порошка и сливочного масла.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.

Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.

Действие (при использовании шоколада): Измельчить шоколад ножом на разделочной доске или растопить на водяной бане. (Опционально).

Контроль: Равномерность измельчения. Консистенция растопленного шоколада (гладкая, без комков).

Возможные ошибки: Крупные куски шоколада, перегрев шоколада при растоплении.

Корректировка: Доизмельчить шоколад. Следить за температурой при растоплении.

Смешивание сухих ингредиентов

Действие: В миске смешать манную крупу, сахар, какао-порошок и ванильный сахар (если используется). Добавить щепотку соли.

Контроль: Равномерность распределения какао-порошка и сахара в манной крупе.

Возможные ошибки: Неоднородность смеси, большие комки какао-порошка.

Корректировка: Тщательно перемешать сухие ингредиенты.

Приготовление манной каши:

Действие: В кастрюлю с толстым дном влить молоко и поставить на средний огонь. Довести молоко до кипения.

Контроль: Температура молока, недопущение пригорания.

Возможные ошибки: Пригорание молока.

Корректировка: Тщательно следить за молоком, уменьшить огонь.

Действие: Медленной струйкой, постоянно помешивая венчиком, всыпать сухую смесь в кипящее молоко.

Контроль: Отсутствие комков. Равномерность введения сухой смеси.

Возможные ошибки: Образование комков.

Корректировка: Интенсивное перемешивание венчиком. Процедить кашу через сито (если образовались комки).

Действие: Уменьшить огонь до минимального и варить, постоянно помешивая, до загустения, примерно 5-7 минут.

Контроль: Консистенция каши (должна напоминать густую сметану).

Возможные ошибки: Слишком жидкая или слишком густая каша.

Корректировка: Варить до нужной консистенции (для жидкой – доварить, для густой – добавить немного молока).

Введение шоколада и масла:

Действие: Снять кашу с огня и добавить растопленный шоколад (или дополнительную порцию какао-порошка) и сливочное масло. Тщательно перемешать до однородности.

Контроль: Однородность массы, растворение шоколада и масла.

Возможные ошибки: Неравномерное распределение шоколада и масла.

Корректировка: Тщательно перемешать.

Формовка и охлаждение:

Действие: Разложить горячую массу по смазанным маслом формочкам.

Контроль: Равномерное заполнение формочек.

Возможные ошибки: Переполнение формочек. Неравномерное распределение массы.

Корректировка: Удалить излишки массы.

Действие: Дать пудингу остыть при комнатной температуре, а затем убрать в холодильник на 20-30 минут для полного застывания.

Контроль: Плотность пудинга.

Возможные ошибки: Недостаточное застывание.

Корректировка: Увеличить время охлаждения в холодильнике.

Подача:

Действие: Аккуратно извлечь пудинг из формочек.

Контроль: Сохранность формы пудинга.

Возможные ошибки: Деформация пудинга при извлечении.

Корректировка: Опустить формочки в горячую воду на несколько секунд для облегчения извлечения.

Действие: Украсить пудинг по желанию (фруктами, ягодами, тертым шоколадом, кокосовой стружкой).

Контроль: Эстетичность оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Пудинг должен иметь ровную поверхность, четкую форму (в соответствии с формочкой), аппетитный шоколадный цвет.

Консистенция: Плотная, упругая, без комков и крупинок.

Вкус и запах: Насыщенный шоколадный вкус и аромат, без посторонних привкусов и запахов. Сладкий, с умеренной горчинкой (в зависимости от сорта шоколада).

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей плитой и кипящим молоком.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при измельчении шоколада.

Не оставляйте включенную плиту без присмотра.

Вариации рецепта:

Добавление орехов: В готовое тесто можно добавить измельченные орехи (грецкие, фундук, миндаль).

Использование разных видов шоколада: Можно использовать молочный шоколад или белый шоколад для создания разных вкусовых оттенков.

Ароматизация: Можно добавить в тесто корицу, кардамон или другие специи по вкусу.

Украшение: Можно украсить пудинг взбитыми сливками, шоколадным соусом или свежими ягодами.

Практическое задание № 8

Приготовление классического чизкейка.

Эталон практических действий

Необходимое оборудование и инвентарь:

Миксер (стационарный или ручной)

Две миски (большая и средняя)

Венчик

Лопатка (силиконовая или резиновая)

Разъемная форма для выпечки (диаметром 20-24 см)

Пергаментная бумага

Алюминиевая фольга (для водяной бани, при необходимости)

Кухонный комбайн или блендер (для измельчения печенья)

Мерный стакан или весы

Противень

Духовка

Перчатки

Фартук

Головной убор

Ингредиенты:

Для основы:

Песочное печенье (например, "Юбилейное", "Топленое молоко") – 200 г

Сливочное масло (растопленное) – 80 г

Для начинки:

Сливочный сыр (например, Philadelphia, Mascarpone) – 600 г

Сахар – 150 г

Яйца – 2 шт. + 1 желток

Сливки (жирность 33-35%) – 120 мл

Ванильный экстракт – 1 ч.л. (или ванильный сахар – 1 пакетик)

Лимонный сок – 1 ст.л. (опционально, для баланса вкуса)

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов, особенно яиц и молочных продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Подготовка ингредиентов:

Действие: Отмерить необходимое количество печенья, сливочного масла, сливочного сыра, сахара, яиц, сливок и ванильного экстракта.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.

Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.

Действие: Заранее достать сливочный сыр из холодильника, чтобы он стал комнатной температуры. Это необходимо для равномерного смешивания и предотвращения комков в начинке.

Контроль: Мягкость сливочного сыра.

Возможные ошибки: Слишком холодный сливочный сыр.

Корректировка: Дать сыру больше времени, чтобы согреться.

Приготовление основы:

Действие: Измельчить печенье в мелкую крошку с помощью кухонного комбайна или блендера. Можно также поместить печенье в пакет и размять скалкой.

Контроль: Однородность крошки.

Возможные ошибки: Крупные куски печенья.

Корректировка: Доизмельчить печенье.

Действие: Растопить сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане.

Контроль: Растопленность масла, отсутствие пригорания.

Возможные ошибки: Перегрев масла.

Корректировка: Растапливать масло на медленной мощности или на водяной бане.

Действие: Смешать крошку печенья с растопленным сливочным маслом. Тщательно перемешать до образования однородной массы.

Контроль: Влажность песочной массы (она должна быть достаточно влажной, чтобы держать форму при сжатии).

Возможные ошибки: Слишком сухая или слишком влажная масса.

Корректировка: Если масса слишком сухая, добавить немного растопленного масла. Если масса слишком влажная, добавить немного измельченного печенья.

Действие: Застелить дно разъемной формы пергаментной бумагой. Выложить песочную массу в форму и равномерно распределить по дну. Плотно утрамбовать дно ложкой или стаканом. Сформировать бортики высотой 3-4 см.

Контроль: Равномерность распределения массы, плотность утрамбовки.

Возможные ошибки: Неровное дно, неплотно утрамбованная масса.

Корректировка: Разровнять дно. Тщательно утрамбовать массу.

Действие: Поставить форму с основой в холодильник на 30 минут для застывания.

Приготовление начинки:

Действие: В большой миске взбить сливочный сыр миксером на низкой скорости до кремообразного состояния. Важно не перевзбить сыр, чтобы избежать образования пузырьков воздуха и растрескивания чизкейка при выпечке.

Контроль: Гладкая, кремообразная консистенция сыра.

Возможные ошибки: Перевзбитый сыр, образование комочков.

Корректировка: Взбивать сыр на самой низкой скорости. Если образовались комочки, можно протереть сыр через сито.

Действие: Постепенно добавлять сахар, продолжая взбивать на низкой скорости.

Контроль: Полное растворение сахара.

Возможные ошибки: Нерастворенный сахар.

Корректировка: Продолжать взбивать до полного растворения сахара.

Действие: По одному добавлять яйца и желток, каждый раз тщательно перемешивая после добавления. Не перевзбивать!

Контроль: Равномерное смешивание яиц.

Возможные ошибки: Перевзбивание яиц.

Корректировка: Перемешивать только до соединения ингредиентов.

Действие: Добавить сливки, ванильный экстракт и лимонный сок (если используется).

Аккуратно перемешать лопаткой до однородности.

Контроль: Однородность начинки.

Возможные ошибки: Расслоение начинки.

Корректировка: Аккуратно перемешать лопаткой до соединения ингредиентов.

Выпекание чизкейка:

Действие: Достать форму с основой из холодильника.

Действие: Вылить приготовленную начинку в форму на основу. Аккуратно разровнять поверхность лопаткой.

Контроль: Равномерное распределение начинки.

Возможные ошибки: Неровная поверхность начинки.

Корректировка: Разровнять поверхность лопаткой.

Действие: *Способ 1* (водяная баня): Обернуть форму с чизкейком снаружи в несколько слоев алюминиевой фольги, чтобы вода не попала внутрь. Поставить форму в глубокий противень. Налить в противень горячую воду, чтобы она доходила до середины формы.

Способ 2 (без водяной бани): Просто поставить форму на противень.

Контроль: Герметичность фольги (при использовании водяной бани), уровень воды в противне.

Возможные ошибки: Попадание воды внутрь формы, недостаточный уровень воды.

Корректировка: Убедиться в герметичности фольги, долить воды.

Действие: Разогреть духовку до 160 °C (320 °F). Выпекать чизкейк в разогретой духовке в течение 50-70 минут. Время выпекания может варьироваться в зависимости от духовки.

Чизкейк должен быть слегка "жидким" в центре, но края должны быть устойчивыми.

Контроль: Температура в духовке, внешний вид чизкейка.

Возможные ошибки: Слишком высокая или слишком низкая температура духовки, пересушенный или не допеченный чизкейк.

Корректировка: Следить за температурой духовки, регулировать время выпекания.

Охлаждение и стабилизация:

Действие: Выключить духовку и приоткрыть дверцу. Оставить чизкейк в духовке остывать в течение 1 часа. Это поможет предотвратить растрескивание поверхности.

Контроль: Температура остывания.

Возможные ошибки: Слишком быстрое остывание.

Корректировка: Дать чизкейку остыть в духовке до комнатной температуры.

Действие: Аккуратно достать чизкейк из духовки и убрать в холодильник на не менее 6 часов, а лучше на всю ночь. Это необходимо для полной стабилизации чизкейка и закрепления его структуры.

Контроль: Время охлаждения, плотность чизкейка.

Возможные ошибки: Недостаточное время охлаждения.

Корректировка: Увеличить время охлаждения.

Извлечение из формы и подача:

Действие: Аккуратно отделить чизкейк от стенок формы с помощью ножа или тонкой лопатки.

Действие: Открыть разъемную форму и аккуратно переложить чизкейк на сервировочное блюдо.

Контроль: Сохранность формы чизкейка.

Возможные ошибки: Деформация чизкейка при извлечении.

Корректировка: Слегка прогреть бока формы феном или обернуть горячим полотенцем на несколько секунд.

Действие: Украсить чизкейк по желанию (свежими фруктами, ягодами, шоколадным соусом, карамелью, сахарной пудрой).

Контроль: Эстетичность оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: Чизкейк должен иметь ровную поверхность, кремовый цвет, аккуратную форму.

Консистенция: Нежная, кремовая, однородная, без комочков и крупинок.

Вкус и запах: Насыщенный сливочный вкус, с умеренной сладостью и легкой кислинкой. Аромат ванили.

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей духовкой.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при отделении чизкейка от формы.

Вариации рецепта:

Чизкейк Нью-Йорк: Добавление большей порции сливок для более насыщенного сливочного вкуса.

Шоколадный чизкейк: Добавление растопленного шоколада в начинку.

Фруктовый чизкейк: Добавление пюре из фруктов или ягод в начинку или украшение готового чизкейка свежими фруктами и ягодами.

Чизкейк с карамелью: Добавление карамельного соуса в начинку или украшение готового чизкейка карамельным соусом и морской солью.

Практическое задание № 9

Приготовление шоколадного трайфла с бананом и киви

Эталон практических действий**Необходимое оборудование и инвентарь:**

Миски (несколько, различных размеров)

Венчик

Миксер (ручной или стационарный)
Разделочная доска
Нож
Лопатка или большая ложка
Бокалы или вазочки для подачи (прозрачные, разных размеров)
Мерный стакан или весы
Кастрюля (небольшая, для приготовления крема)
Пищевая пленка
Перчатки
Фартук
Головной убор

Ингредиенты:

Для шоколадного бисквита: (Можно использовать готовый или приготовить заранее)

Мука – 120 г
Сахар – 150 г
Какао-порошок – 30 г
Яйца – 2 шт.
Молоко – 80 мл
Растительное масло – 60 мл
Разрыхлитель – 1 ч.л.
Сода – 0.5 ч.л.
Кипяток – 80 мл

Для шоколадного крема (заварной):

Молоко – 300 мл
Сахар – 80 г
Яйца – 2 желтка
Кукурузный крахмал – 25 г
Какао-порошок – 20 г
Сливочное масло – 30 г
Ванильный экстракт – 1 ч.л.

Для пропитки (опционально):

Вода – 50 мл
Сахар – 30 г
Ром или коньяк (опционально) – 1 ст.л.

Фрукты:

Бананы – 2 шт.
Киви – 2-3 шт.

Дополнительно (по желанию):

Взбитые сливки (для украшения)
Шоколадная стружка (для украшения)
Орехи (измельченные, для украшения)

Санитарные требования:

Тщательно вымыть руки с мылом перед началом работы.

Использовать чистый инвентарь и посуду.

Работать в чистом фартуке и головном уборе.

Следить за сроком годности используемых продуктов, особенно яиц и молочных продуктов.

Исключить перекрестное загрязнение сырых и готовых продуктов.

Тщательно вымыть фрукты перед использованием.

Подготовка ингредиентов:

Действие: Отмерить необходимое количество ингредиентов для бисквита, крема и пропитки.

Контроль: Точность измерений. Проверка сроков годности.

Возможные ошибки: Недостаточное или избыточное количество ингредиентов.
Корректировка: Перемерить ингредиенты. Использовать только свежие продукты.
Действие: Подготовить бокалы или вазочки для трайфла.
Действие: Нарезать бананы и киви кружочками или полукружочками.
Контроль: Одинаковый размер нарезки.
Возможные ошибки: Слишком толстые или тонкие кружочки.
Корректировка: Нарезать фрукты ровно.

Приготовление шоколадного бисквита

Действие: В миске смешать сухие ингредиенты: муку, сахар, какао-порошок, разрыхлитель и соду.
Контроль: Равномерное распределение всех ингредиентов.
Возможные ошибки: Комки какао-порошка или разрыхлителя.
Корректировка: Просеять муку и какао-порошок. Тщательно перемешать сухие ингредиенты.
Действие: В отдельной миске взбить яйца с молоком и растительным маслом.
Действие: Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать до однородности.
Действие: Влить кипятки в тесто и быстро перемешать. Тесто станет более жидким.
Контроль: Однородное, жидкое тесто без комков.
Действие: Вылить тесто в форму, застеленную пергаментной бумагой.
Действие: Выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 30-35 минут. Готовность проверить зубочисткой.
Контроль: Пропеченный бисквит, отсутствие сырого теста внутри.
Возможные ошибки: Непропеченный бисквит.
Корректировка: Увеличить время выпекания.
Действие: Остудить бисквит и нарезать кубиками примерно 1.5-2 см.

Приготовление шоколадного крема:

Действие: В кастрюле смешать молоко, сахар, яичные желтки, кукурузный крахмал и какао-порошок.
Контроль: Равномерное распределение кукурузного крахмала и какао-порошка, чтобы не было комков.
Возможные ошибки: Комки крахмала или какао.
Корректировка: Тщательно перемешать венчиком. Процедить смесь через сито (если необходимо).
Действие: Поставить кастрюлю на средний огонь и варить, постоянно помешивая венчиком, до загустения. Крем должен стать густым и глянцевым.
Контроль: Консистенция крема (густая, однородная).
Возможные ошибки: Образование комков, пригорание крема.
Корректировка: Постоянно и интенсивно помешивать венчиком. Уменьшить огонь.
Действие: Снять крем с огня и добавить сливочное масло и ванильный экстракт. Перемешать до однородности.
Действие: Переложить крем в миску, накрыть пищевой пленкой "в контакт" (чтобы не образовалась корочка) и остудить до комнатной температуры. Затем убрать в холодильник на 30 минут.

Приготовление пропитки:

Действие: В небольшой кастрюле смешать воду и сахар.
Действие: Довести до кипения, помешивая, чтобы сахар растворился.
Действие: Остудить. Добавить ром или коньяк (по желанию).

Сборка трайфла:

Действие: На дно каждого бокала или вазочки выложить слой шоколадного бисквита. Слегка пропитать бисквит пропиткой (если используете).
Контроль: Равномерное распределение бисквита.
Возможные ошибки: Слишком сухой или слишком мокрый бисквит.
Корректировка: Регулировать количество пропитки.

Действие: Сверху выложить слой шоколадного крема.

Действие: Затем выложить слой бананов и киви.

Действие: Повторить слои: бисквит, крем, фрукты.

Действие: Верхний слой должен быть из крема.

Украшение трайфла:

Действие: Украсить трайфл взбитыми сливками, шоколадной стружкой и измельченными орехами (по желанию).

Охлаждение

Действие: Поставить собранный трайфл в холодильник на 30 минут, чтобы все слои пропитались и охладились.

Требования к качеству:

Внешний вид: Красивая слоистая структура, аккуратное украшение.

Консистенция: Бисквит мягкий и пропитанный, крем нежный и гладкий, фрукты свежие.

Вкус и запах: Сливочный шоколадный вкус с фруктовой кислинкой. Аромат ванили и шоколада.

Техника безопасности:

Будьте осторожны при работе с горячей плитой и духовкой.

Используйте прихватки или полотенца при работе с горячей посудой.

Осторожно обращайтесь с ножом при нарезке фруктов.

Вариации рецепта:

Использование других фруктов: Можно использовать любые фрукты и ягоды по вкусу (клубнику, малину, персики, ананас).

Замена шоколадного крема: Можно использовать ванильный крем, крем-чиз или взбитые сливки.

Добавление алкоголя: Можно добавить ликер или другой алкоголь в крем или пропитку.

Различные виды бисквита: Можно использовать ванильный бисквит, кокосовый бисквит или печенье.