

Ханяева Светлана Григорьевна

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы «Московский образовательный комплекс имени Виктора
Талалихина»*

УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ УРОКА ПО ТЕМЕ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСНОВНЫХ
ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ: ТАРТАЛЕТОК, ТАРТИНОК, ПРОФИТРОЛЕЙ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 07 «СЛАДКИЕ БЛЮДА И
НАПИТКИ»

Пояснительная записка

Учебный элемент урока – самостоятельная учебная брошюра, предназначенная для обучения ориентированного, как на самостоятельную работу обучаемого, так и на работу под руководством педагога. Каждый учебный элемент охватывает определенные практические навыки или теоретические знания.

Каждый учебный элемент урока включает в себя:

- четко сформулированную цель обучения;
- перечень необходимого оборудования, материалов и вспомогательных средств;
- перечень сопутствующих учебных элементов и пособий;
- страницы с иллюстрированным учебным текстом;
- практические задания, необходимые для отработки формируемых навыков;

– проверка достижения целей обучения в виде контрольных вопросов, листов рабочей тетради, тестовых и ситуационных заданий.

Каждый учебный элемент урока формирует не только специальные компетенции (необходимые для реализации профессиональной деятельности), но и общие компетенции необходимые для успешной деятельности как в профессиональной, так и во непрофессиональной деятельности

На занятии каждый учащийся самостоятельно изучает учебный элемент урока, выполняет систему упражнений, осуществляет проверку своих достижений. Наличие учебных элементов урока для обучающегося удобно потому, что они могут работать в индивидуальном темпе, возвращаться к материалу, который усвоен хуже всего. Оптимально, если каждый обучающийся получает учебный элемент урока в качестве раздаточного материала и оставляет себе после окончания занятий. В этом случае отпадает необходимость ведения конспекта, учебное время используется более рационально и целенаправленно, учащийся всегда может вернуться к тому или иному учебному элементу урока и изучить его повторно более детально и углубленно.

В разработке представлены учебные элементы урока по модульному блоку: «Приготовление холодных сладких блюд»:

1. Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок и профитролей.



УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ УРОКА

Наименование действия:

**«Приготовление основных
холодных десертов: тарталеток,
тартинок, профитролей»**



***Профессиональная область:
Общественное питание***



	Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер	1
--	---	----------

Цели:

Изучив данный учебный элемент, вы сможете:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления тарталеток, тартинок и профитролей;
- приготавливать и оформлять тарталетки, тартинки, профитроли;
- оценивать качество готовых тарталеток, тартинок и профитролей.



Оборудование, материалы и вспомогательные средства

Наименование	Количество
Производственные столы	3
Поварские ножи	2
Электрические весы	3
Электрическая плита	1
Конвекционная печь	1
Разделочные доски	1
Формочки	15
Кондитерский мешок с насадками	3
Кондитерский лист	3
Кастрюля	6
Деревянная лопатка	3
Десертная тарелка	3

Сопутствующие учебные элементы и пособия

- понятие о тарталетках, тартинках, профитролях;
- классификация сладких блюд;
- показатели качества холодных десертов;



- правила подачи холодных десертов.

Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

2

Подготовка рабочего места

Производственный стол обрабатываем 0,2% раствором хлорамина. Ёмкости с продуктами располагаем на отдаленной части стола.



Деревянная разделочная доска, поварской нож с маркировкой «ОС».



Ёмкости для водяной бани – по темперированию шоколада.



Инвентарь, инструменты, посуда



- Формочки для тарталеток и тартинок
- Деревянные лопатки
- Кондитерский мешок с насадками
- Кондитерский лист
- Порционная тарелка для подачи изделий

Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

3

Приготовление профитролей

Наливаем в кастрюлю холодную воду и добавляем сливочное масло, ставим кастрюлю на средний огонь, помешиваем деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

Затем добавляем муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.



Хорошо взбить яйца и затем добавить в смесь, вливая постепенно и взбивая после каждой новой порции. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста.



Противень подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться. Отсаживаем смесь кондитерским мешком на противень, на расстоянии 2.5 см.



Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200°С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220°С и запекать еще 15-20 минут, пока профитролы не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.



	<p style="text-align: center;">Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>	4
--	--	----------

Приготовление тарталеток:

Насыпаем в миску муку, соль, соду, взбиваем яйца. Добавляем нехолодное сливочное масло. Замешиваем тесто, хорошо растирая руками масло с мукой.



Получится липкое тесто. Переложите его в целлофановый пакет и поместите в холодильник на час.



Затем достаньте тесто. Разделите на одинаковые кусочки. Каждый кусочек теста хорошо обваливайте в муке, раскатывайте по возможности тонко, присыпая мукой



Заполняем этим тестом формочки, прижимая тесто к стенкам формы. Обрезаем лишнее – выступающие края. Формы с тестом поставьте на противень и выпекайте в нагретой до 180⁰С духовке ровно 7 минут. Доставайте из форм горячими, остужайте.



Готовые тарталетки храните в сухом месте. Готовить тарталетки можно заранее, за несколько дней. Наполняйте непосредственно перед подачей на стол.



Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

5



Приготовление тартинок:

На разделочную доску просеять муку, положить охлажденное масло, нарезанное кусочками, и мелко изрубить ножом муку с маслом, делая однородную массу.



После этого сделать углубление и влить подсоленную воду, яйцо, лимонный сок или уксус, замесить тесто — мелко изрубить ножом.



Скатать полученное тесто в шар и закрыть салфеткой, вынести на холод на 30 - 40 минут, раскатать пласт.



Раскатанный пласт теста нарезается кружками при помощи формы для таргалеток. Потом кружок кладут на дно формы и прижимают слегка. Затем распределяют края так, чтобы они повторяли рисунок бортика формы для таргалеток.



Выпекают в нагретой до 180-200 °С духовке примерно 15-20 мин,
до светло-жёлтого цвета.



Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

6



Приготовление соусов

Шоколадный соус. В кастрюлю наливаем воду, добавляем какао-порошок, сахарный песок и провариваем 10 минут.



Добавляем подготовленный крахмал и провариваем до загустения.



Шоколадный мусс.

Растапливаем шоколад на водяной бане.



Молоко соединяем с желатином и полностью растворяем, смешайте с шоколадом; взбиваем сахар, ванильную эссенцию и яичные желтки, затем добавьте шоколадную смесь и снова взбиваем, смешиваем с йогуртом.



Взбиваем яичные белки до образования пены и выкладываем в шоколадную смесь. Смесь вновь взбиваем миксером до однородной массы.



Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

7

Подготовка фруктов для фруктовых тарталеток

Подготовка киви

Киви тщательно моем, обсушиваем бумажным полотенцем. Киви очищаем специальным ножом, двигаясь вдоль плода, сохраняя его форму



Очищенное киви кладём на разделочную доску и нарезаем кружочкам толщиной 3мм.



Подготовка абрикосов

Абрикосы тщательно моем. Разрезаем плод по кругу по естественным выемкам. Стараясь разрезать плод точно до косточки. Крепко держа плод раскройте половинки в разные стороны и удалите косточку. Нарезьте абрикос ломтиками.



Подготовка клубники

Клубнику тщательно моем, обсушиваем. Откручиваем у клубники плодоножку с чашелистиками пальцами или срезаем ножом. Разрезаем ножом на ломтики.



Требования к качеству блюд

Профитроли.

Внешний вид – форма круглая, без трещин, не осевшие;

Цвет – светло – жёлтый, золотистый;

Вкус – слегка солоноватый;

Запах – свойственный изделиям из заварного теста;

Консистенция – внутри пустота.



Тарталетки

Внешний вид – форма корзиночки сохранена, без трещин на поверхности;

Цвет – от светло – жёлтого до светло – коричневого;

Вкус – слегка сладковатый;

Консистенция – рассыпчатая.



Тартинки

Внешний вид – форма круглая;

Цвет – светло – коричневый;

Вкус – пресный;

Консистенция – сухая, хрустящая, тесто легко ломается.



	<p>Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p>9</p>
--	--	-----------------

Подготовка блюд к подаче

Шоколадные профитроли

На десертную тарелку выкладываем профитроли, сверху поливаем шоколадным соусом и украшаем шоколадом;



Тартинки с шоколадным муссом

На десертную тарелку выкладываем тартинки, сверху заливаем шоколадным муссом и поливаем тёмным шоколадом



Фруктовые тарталетки

На дно каждой корзиночки положить по 2-3 ст. л. крема из взбитых сливок и кураги. Сверху уложить киви, абрикосы и ягоды. С помощью кисточки покрыть слоем желе.



Учебный элемент урока

Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Профессия: Повар, кондитер

10



Задача. Расчёт количества порций мучных холодных сладких блюд из имеющихся продуктов

Формулировка задачи: Определить, сколько штук тарталеток можно испечь из 3 кг. муки влажностью 16,5%.

Исходные данные:

№	Наименование изделия	Выход, шт./масса, г.	Вид сырья	Масса брутто, кг.
834	Тарталетки	х/20	Мука влажностью 16,5%	3

Решение задачи:

1. Определяем количество муки, необходимое по рецептуре № 834 для приготовления 200 шт. тарталеток по 20 г: 1657 г.; переводим в кг: 1,657 кг.
2. Определяем величину отклонения влажности муки по базисной: $16,5 - 14,5 = 2\%$.
3. Определяем фактический расход муки на 200 шт. тарталеток выходом 20 г. при использовании муки влажностью 16,5% по формуле:

$$M_{\text{факт}} = M_{\text{по рецептуре}} + (M_{\text{по рецептуре}} \times \% \text{ откл. влажности}) : 100, \text{ кг.}$$



$$M_{\text{муки}} = 1,657 + (1,657 \times 2) : 100 = 1,657 + 0,033 = 1,690 \text{ кг.}$$

4. Определяем фактический расход муки на 1 изделие: $1,690 : 200 = 0,0084 \text{ кг.}$

5. Рассчитываем количество изделий в штуках из 3 кг. муки: $3 : 0,0084 = 357 \text{ шт.}$

Ответ: из 3 кг. муки влажностью 16,5% можно выпечь 357 шт. тарталеток.

По предложенной схеме решите задачи:

Задача 2. Определить, сколько штук профитролей можно испечь из 5 кг муки влажностью 16,5%.

Задача 3. Определить, сколько штук тартинок можно испечь из 2 кг муки влажностью 16,5%.

Задача 4. Определить закладку воды для приготовления 5 кг слоёного полуфабриката, если мука поступила с влажностью 16%.

	<p>Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>	11
--	--	-----------

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Цель: Освоение особенности приготовления десерта из свежих натуральных фруктов и ягод. Приготовление «Тартинок с шоколадным муссом».

Сырьё и инструменты: 19 г. масла сливочного, 10 г. сахарной пудры, 29 г. муки, 5 г. какао-порошка, 33 г. белого шоколада, 20 г. молока, 1 г. ванильной эссенции, 41 г. йогурта, 13 г. куриного яйца. Посуда для ингредиентов тартинок: кастрюля для теста, сито, деревянная лопатка, миксер, кондитерский лист, десертная тарелка. скалка, формочки для тартинок, корнетик.

Объект работы: Тартинки с шоколадным муссом.

Тартинки с шоколадным муссом

Рецептура	Технология приготовления
33 г. белого шоколада 19 г. сливочного масла 10 г. сахарной пудры 29 г. муки 5 г. какао-порошка 20 г. молока 1 г. ванильной эссенции 41 г. йогурта 13 г. куриного яйца	Сливочное масло поместить в кастрюлю с водой и слегка нагреть, чтобы растопить масло, охлаждаем, смешиваем с мукой, замешиваем тесто и охлаждаем до затвердения. Раскатываем тесто и выкладываем в 6 глубоких формочек для тартинок. Проколоть тесто в основании каждой тартинки вилкой, выпекайте 10 минут. Дайте остыть в формочках. Сделайте начинку. В жаропрочной посуде, поставленной над горячей водой, растопите шоколад. В кастрюлю влейте молоко, сверху насыпьте желатин и нагревайте, помешивая, пока желатин полностью не растворится. Снимите с огня и смешайте с шоколадом. Взбейте сахар, ванильную эссенцию и яичные желтки, затем добавьте шоколадную смесь и снова взбейте. Смешайте с йогуртом. В чистой




Выход 130 г

обезжиренной посуде взбейте яичные белки до образования пены и выложите в шоколадную смесь. Полейте растопленным темным шоколадом для украшения.




Требования к качеству: консистенция рассыпчатая. Вкус пресный. Запах свойственный изделиям из песочного теста. Цвет светло-жёлтый, золотистый. Температура подачи тартинок 12-15°C



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none">• подготовьте посуду для выкладывания сырья,• продукты поставьте в ряд перед собой, справа – продукты для теста, слева – продукты для шоколадного мусса.	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Приготовить тесто для тартинок	<ul style="list-style-type: none">• продукты для теста поставьте перед собой;• помещаем сливочное масло в кастрюлю с водой и слегка нагреваем, чтобы растопить масло. Охлаждаем, затем смешайте с мукой, чтобы сделать тесто, охлаждайте до затвердения.	Тесто в виде однородного маслянистого комочка 



Приготовить тартинки	<ul style="list-style-type: none"> • раскатайте тесто и выложите в глубокие формочки для тартиннок; • прокалываем тесто в основании каждой тартинки вилкой; • выпекайте 10 минут; • даём остыть в формочках. 	 <p>Тартинки одинаково размера, без напылов</p>
Приготовить шоколадный мусс	<ul style="list-style-type: none"> • на водяной бане растапливаем шоколад; • молоко, соединяем с желатином и нагреваем помешивая, пока желатин полностью не растворится; • снимаем с огня и смешайте с шоколадом; • взбиваем сахар, ванильную эссенцию и яичные желтки, затем добавьте шоколадную смесь и снова взбейте, смешиваем с йогуртом; • в чистой обезжиренной посуде взбейте яичные белки до образования пены и выложите в шоколадную смесь. 	<p>Консистенция крема густой сметаны, без комков.</p> 
Подача блюда.	<ul style="list-style-type: none"> •на десертную тарелку выкладываем тартинки, сверху заливаем шоколадным муссом и поливаем тёмным шоколадом; •на фотографии показано как можно подать тартинки с шоколадным муссом. 	<p>Подача аккуратная</p> 

	<p>Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p>12</p>
--	--	------------------

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Цель: Освоение особенности приготовления основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей. Приготовление Шоколадных профитролей».

Сырьё и инструменты: 58 г. воды, 16 г. масла сливочного, 10 г. сахара, 20 г. муки, 20 г. какао-порошка, 10 г. куриного яйца. Посуда для ингредиентов профитролей: кастрюля для теста, сито, деревянная лопатка, миксер, кондитерский лист, десертная тарелка.

Объект работы: Шоколадные профитроли.

Шоколадные профитроли

Рецептура	Технология приготовления
58 г. воды 16 г. сливочного масла 10 г. сахара 20 г. муки 20 г. какао-порошка 10 г. куриного яйца Выход 130 г	Готовим заварное тесто из воды, сливочного масла, сахара и соли. Все ингредиенты складываем в посуду и хорошо перемешиваем, ставим на огонь и провариваем в течении нескольких секунд. Затем всыпаем муку и провариваем 10 минут при постоянном помешивании. Тесто охлаждаем до 60 ⁰ С и вводим яйцо, массу взбиваем тщательно. На смазанный противень выкладываем готовое тесто ложкой с орех и выпекаем в течении 25 минут. При выпекании тесто должно раздуться, но не пересохнуть. Профитроли вынуть и остудить. Приготовить шоколадный соус: в кастрюлю наливаем воду, добавляем какао-порошок, сахарный песок и провариваем 10 минут, затем добавляем подготовленный крахмал и провариваем до загустения.

Требования к качеству: консистенция внутри пустота. Вкус немного солоноватый. Запах свойственный изделиям из заварного теста. Цвет светло-жёлтый, золотистый. Температура подачи профитролей 12-15°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none">• подготовьте посуду для выкладывания сырья,• продукты поставить в ряд перед собой, справа – продукты для заварного теста, слева – продукты для шоколадного соуса.	инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара

<p>Приготовить заварное тесто</p>	<ul style="list-style-type: none"> • продукты для теста поставьте перед собой; • все ингредиенты положите в кастрюлю и хорошо перемешайте; • кастрюлю поставьте на сильный огонь и проварите в течении нескольких секунд; • в горячую смесь добавляем муку и провариваем 10 минут при постоянном помешивании; • смесь охлаждаем до 60⁰С, вводим яйцо и массу взбиваем. 	<p>Однородная блестящая масса.</p> 
<p>Приготовить профитроли</p>	<ul style="list-style-type: none"> • на смазанный противень отсаживаем из кондитерского мешка тесто с орех; • выпекаем 25 минут; • охлаждаем. 	<p>Профитроли отсажены на лист одинакового размера.</p> 
<p>Приготовить шоколадный соус</p>	<ul style="list-style-type: none"> • в кастрюлю наливаем воду, добавляем какао-порошок, сахарный песок и провариваем 10 минут; • добавляем подготовленный крахмал и провариваем до загустения. 	<p>Консистенция крема густой сметаны, без комков.</p> 
<p>Подача блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • на десертную тарелку выкладываем профитроли, сверху поливаем шоколадным соусом и украшаем шоколадом; • на фотографии показано как можно подать шоколадные профитроли 	<p>Подача аккуратная, без капель соуса на посуде.</p> 

	<p>Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>	<p>13</p>
--	--	------------------

ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Тема: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Цель: Освоение особенности приготовления основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей. Приготовление «Фруктовых тарталеток».

Сырьё и инструменты: 25 г. муки, 15 г. маргарина, 10 г. сахара, 4 г. яйца, 90 г. фруктов свежих или консервированных, 5 г. кураги, 15 г. сливок, 7 г. желатина, 10 г. апельсинового сока. Посуда для ингредиентов профитролей: кастрюля для теста, сито, деревянная лопатка, миксер, кондитерский лист, десертная тарелка, поварской нож, разделочная доска, формочки для корзиночек, кисточка.

Объект работы: Фруктовые тарталетки.

Фруктовые тарталетки

Рецептура	Технология приготовления
15 г. маргарина 10 г. сливок 10 г. сахара 25 г. муки 5 г кураги 4 г. куриного яйца 90 г. фруктов 4 г. желатина 5 г. апельсинового сока Выход 125 г	Маргарин нарубаем с мукой, добавляем желтки, сахар и замешиваем тесто, накрываем пищевой плёнкой и ставим в холодильник на 30 мин. Тесто выкладываем в формочки небольшими кусочками, равномерно распределяем по всей формочке, выпекаем в жарочном шкафу 10 минут. Подготовленную курагу с помощью блендера измельчить курагу в пюре. Сливки взбить в плотную пену. Соединить взбитые сливки с пюре из кураги и быстро перемешать легкими движениями. Замоченный желатин растворяем, влить апельсиновый сок и, постоянно размешивая, довести до кипения, но не кипятить. Очищенные от кожуры свежие или консервированные фрукты, например, киви и абрикосы. нарезать тонкими лепестками Ягоды вымыть и обсушить бумажными полотенцами. На дно каждой корзиночки положить по 2-3 ст. л. крема из взбитых сливок и кураги. Сверху уложить киви, абрикосы и ягоды С помощью кисточки покрыть слоем желе

Требования к качеству: консистенция рассыпчатая. Вкус немного сладковатый. Запах ванилина. Цвет светло-жёлтый, золотистый.


Температура подачи корзиночек 12-15°С



Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> • подготовьте посуду для выкладывания сырья, • продукты поставить в ряд перед собой, справа – продукты для песочного теста, слева – продукты для желе, по середине – фрукты. 	инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара
Приготовить песочное тесто	<ul style="list-style-type: none"> • продукты для теста поставьте перед собой; • муку смешать со щепоткой соли, добавить сливочное масло и ножом нарубить на мелкие кусочки, добавить желтки, сахар в миску с мукой, замесить тесто; • быстро вымесить тесто, накрыть его пищевой пленкой и поставить на 30 мин. на холод. 	Однородная масса без комков, пластичная. 
Подготовить желатин	<ul style="list-style-type: none"> • желатин замачиваем в холодной кипячёной воде на 40 минут, растворяем на водяной бане; • вливаем апельсиновый сок, доводим до кипения, но не кипятим. 	Желе прозрачное, студнеобразное, однородное, слегка упругое.
Приготовить тарталетки	<ul style="list-style-type: none"> • в каждую формочку положить по небольшому кусочку теста, распределить его руками по всей поверхности, толщина теста должна быть 2-3 мм; • поставить в жарочный шкаф на 10 минут, вынуть из жарочного шкафа, накрыть полотенцем и охладить. 	Корзиночки ровные, без трещин, форма сохранена. 
Приготовить крем	<ul style="list-style-type: none"> • курагу замачиваем, доводим до кипения, миксером измельчаем в пюре; • сливки взбиваем в плотную пену, курагу и сливки соединяем и перемешиваем лёгкими движениями. 	Консистенция крема густой сметаны, без комков. 



<p>Подача блюда</p>	<ul style="list-style-type: none"> • на дно каждой корзиночки положить крем, сверху укладываем киви, абрикосы и ягоды, с помощью кисточки покрываем желе; • на фотографии показано как можно подать фруктовые корзиночки. 	<p>Подача аккуратная, без капель желе на посуде.</p> 
---------------------	---	--

<p>Учебный элемент урока Наименование: «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей» Профессия: Повар, кондитер</p>		<p>14</p>
--	--	------------------

Задания для проверки обучающихся



Лист рабочей тетради разработан по теме «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей»

Пояснительная записка

Дорогие друзья!

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по теме «Приготовление основных холодных десертов: тарталеток, тартинок, профитролей». В ней содержатся вопросы и задания по теме, характеризующим особенности приготовления, оформления и подачи тарталеток, тартинок, профитролей.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривают работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по изученной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания, вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а что надо еще повторить.

Желаю вам интересной работы.

**Лист рабочей тетради по теме
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и
напитков»**

*Тема: «Приготовление тарталеток, тартинок,
профитролей»*

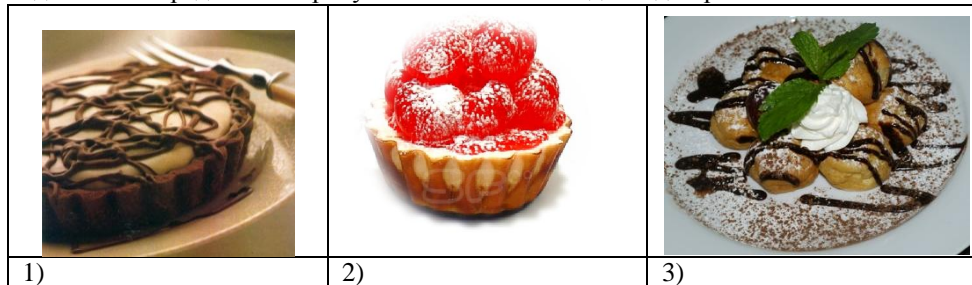


Задание 1. Укажите последовательность приготовления шоколадных профитролей

- Шаг 1 _____
Шаг 2 _____
Шаг 3 _____
Шаг 4 _____

Задание 2. Поставьте ударение в словах:
десерт, профитроли, тартинка, тарталетка.

Задание 3. Определите по рисункам название холодных десертов:



Профитроли - небольшие (менее 4 см в диаметре) кулинарные изделия французской кухни из заварного теста с различными начинками. Сладкие профитроли можно подать как отдельный десерт, но можно и к молочному супу, профитроли с мясной или грибной начинкой — к бульону.

Задание 4. Укажите, в какой посуде подают холодные десерты (тарталетки, тартинки, профитроли)

_____.

Задание 5. По сборнику рецептов найдите и определите на одного потребителя подают:
тартинки _____, тарталетки _____, профитроли _____.

Задание 6. Укажите продукты, добавляемые в сладкие блюда, для улучшения вкусовых качеств и придания аромата _____.

Задание 7. Укажите возможные причины брака тарталеток

<i>Виды брака</i>	<i>Пути их устранения</i>
1. Полуфабрикат очень рассыпчатый	
2. Полуфабрикат сырой, плохо пропечённый	
3. Тесто не пластичное, при раскатке крошится	

Тартинка — одна из разновидностей бутербродов. Они должны быть маленькими — «на один зуб». Основой для тартинки может быть мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, кусочки нарезанного рогалика, крекеры или выпеченные из теста.

Тарталетка - небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок. Тарталетки либо готовятся отдельно, а затем наполняются закуской, либо запекаются вместе с содержимым. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых.

Проверка усвоения



Пояснительная записка: Вашему вниманию предлагается описание производственной ситуации и задание для проверки готовности к действиям в подобных ситуациях. Внимательно ознакомьтесь с описанием ситуации. В заданиях необходимо вставить недостающую информацию или обвести кружком номера всех правильных ответов. Среди предложенных вариантов могут быть один, несколько или все ответы правильные. Время выполнения теста – 20 мин.

Описание ситуации: Повару в кафе «Лагуна» дано задание приготовить десерт «Тарталетки с фруктами» по второй колонке Сборника Рецептур и кулинарных изделий. После приготовления была собрана бракеражная комиссия. При проведении бракеража десерта «Тарталетки с фруктами» на срезе песочный полуфабрикат рассыпчатый, слегка суховатый, цвет светло – жёлтый, вкус сладкий, с ароматом ванилина. Поверхность корзиночек ровная, без трещин. Желе плотное, студнеобразное, присутствуют частицы заварившегося желатина, вкус слегка сладковатый, фруктовый, цвет оранжевый. Общая оценка комиссией «хорошо». Система заданий в тестовой форме

1. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК

- а) запекание
- б) выпекание

2. ПРИ КАКОМ СПОСОБЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТЕМПЕРАТУРА ГРЕЮЩЕЙ СРЕДЫ ДОСТИГАЕТ

- а) 230 – 250⁰С
- б) 180 – 220⁰С
- в) 120 – 160⁰С

3. ТАРТАЛЕТКИ ГОТОВЯТ ИЗ ТЕСТА

- а) заварного
- б) слоёного
- в) песочного

4. КРОМЕ ОСНОВНОГО СЫРЬЯ, ЖИРА И САХАРА, В СОСТАВ ТЕСТА ВХОДЯТ

- а) мука
- б) патока
- в) молоко
- г) меланж

5. ПОЛУФАБРИКАТ ПОЛУЧИЛСЯ ЖЁСТКИЙ, НЕ РАССЫПЧАТЫЙ

- а) вложили большое количество муки
- б) вымешивали тесто длительное время
- в) в место яиц использовали яичные желтки
- г) высокая температура выпечки

6. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ В КАЧЕСТВЕ ЗАГУСТИТЕЛЯ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

- а) желатин
- б) крахмал
- в) пектин
- г) альдегид натрия

7. ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ ОТ КОЛИЧЕСТВА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

- а) зависит
- б) не зависит

8. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

- а) 25 г.
- б) 15 г.
- в) 8 г.

9. ЖЕЛИРУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО НАБУХАЕТ В ТЕЧЕНИИ _____.

10. ЭТОТ ПРОДУКТ ПОЛУЧАЮТ _____.

11. КОМОЧКИ ЖЕЛАТИНА В ГОТОВОМ ЖЕЛЕ ПРИСУТСТВУЮТ, ЕСЛИ

- а) замочили в тёплой воде
- б) не достаточно хорошо растворили при нагревании
- в) распущенный желатин не процедили

12. ВЫХОД ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ СОСТАВЛЯЕТ ПО ВТОРОЙ КОЛОНКЕ СБОРНИКА РЕЦЕПТУР _____ г. И ЖЕЛЕ _____ г.

13. УСТРАНИТЬ ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

- а) возможно
- б) не возможно

14. ОЦЕНКА «ХОРОШО» ТРЕБОВАНИЯМ К КАЧЕСТВУ ГОТОВОГО ДЕСЕРТА

- а) соответствует
- б) не соответствует



Эталон ответов к тесту производственной ситуации

№ вопроса	Ответ
1	Б
2	А
3	В
4	А, Г
5	Б
6	А
7	А
8	В
9	1-1,5
10	водорослей
11	А, В
12	125, 30
13	Б
14	А

