

*Рязанова Наталья Тихоновна*

*Областное государственное автономное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»  
г. Белгород*

## ОТДЕЛКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. УКРАШЕНИЯ ИЗ КРЕМА

### **Цели урока:**

- обучающая: сформировать знания обучающихся по различным видам украшений из крема для пирожных и тортов;
- развивающая: развивать интерес в приготовлении пирожных и тортов, воспитывать у обучающихся культуру труда, привить эстетический вкус к декору кондитерских изделий;
- воспитательная: показать значение вкусового качества отделочных полуфабрикатов, воспитать у обучающихся культуру труда, чувство ответственности за порученное дело, прививать любовь к выбранной профессии.

**Тип урока:** формирование профессиональных приемов и навыков по различным видам украшений из крема для пирожных и тортов.

**Вид урока:** объяснение нового материала с показом презентации.

**Оснащение урока:** проектор, мультимедиа, презентация «Украшения из крема», набор кондитерских мешочков и наконечников различного диаметра, учебники Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».



## Ход урока.

### 1. Организационный момент (3-5мин.)

1. Проверка готовности обучающихся к уроку.
2. Проверка списочного состава.
3. Сообщение темы и цели урока.
4. Проверить выполнение домашнего задания.

### 2. Повторение пройденного материала (5-10 мин.)

1. Назовите условия и сроки хранения крема масляного, белкового, заварного.
2. Какие основные полуфабрикаты украшают кремом?
3. Какие пирожные и торты вы знаете?
4. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при приготовлении масляного крема?

### 3. Объяснение нового материала (15-20мин)

Сегодня на уроке мы изучим новую тему по отделке мучных кондитерских изделий – украшения из крема.

Используя различные приспособления и специальные технологические приемы, с помощью отделочных полуфабрикатов можно выполнять декоративные украшения изделий.

Отделочные полуфабрикаты служат для отделки и украшения верхней и боковой поверхностей тортов и пирожных, используются для прослойки, промочи, ароматизации полуфабрикатов целью созданию разнообразных вкусовых качеств изделий, приготовленных на основе одного и того же полуфабриката.

Внешний вид кондитерских изделий – это их реклама (**приложение 1**). На поверхности тортов и пирожных делают самые различные украшения: геометрические орнаменты, рисунки из цветов и листьев, различные рисунки тематического содержания. Запрещается использовать красители, кроме



разрешенных к применению министерством здравоохранения. При украшении изделий пользуются специальными приемами и различными приспособлениями.

Для украшения изделий кремом применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму кремы из сливок, белковый, заварной, «Зефир». Но, их не рекомендуется использовать для склеивания пластов, так как они очень нежные. Изделия, отделанные белковым (сырцовым) кремом, подвергают тепловой обработке при температуре 220 °С в течение 1–3 мин, чтобы сохранить рисунок. Заварной крем используется только для склеивания пластов и наполнения пустотелых выпеченных полуфабрикатов.

Самым простым украшением является нанесение прямых или волнистых линий на поверхность изделия, смазанную кремом, при помощи кондитерской гребенки. Ее можно изготовить из белой жести, алюминия, пластмассы. Размеры и фасон зубчиков гребенки могут быть различными.

Более сложные украшения наносятся на изделия **при помощи корнетиков или кондитерских отсадочных мешков с набором трубочек (приложение 2)**. Корнетик делается из кальки, пергаментной или другой плотной бумаги, не впитывающей жир: вырезают прямоугольный треугольник и сворачивают в конусную трубочку. Выступающие концы листа загибают внутрь, чтобы скрепить корнетик. Его острый конец надрезают в зависимости от того рисунка, который хотят получить. Корнетик наполняют кремом или глазурью до половины, плотно закрывают, чтобы при надавливании крем или глазурь «отсаживались» только из нижнего отверстия. При помощи корнетика наносят надписи, точки и тонкие изящные рисунки и цветы.



Для изготовления **кондитерского отсадочного мешка (приложение 3)** используют плотную ткань (лучше всего тик-ластик). Мешок имеет конусную форму, в его узкий конец вставляют различные трубочки. Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипятить. После работы отсадочные мешки промывают в теплой воде, смешанной с питьевой содой, и кипятят 3–5 мин, высушивают и хранят в специально отведенном месте.

Отсадочные трубочки делаются в виде конуса, конец которого имеет фигурное отверстие, из него и «отсаживается» крем в виде различных украшений. Иногда используют кондитерский отсадочный мешок, в узкий конец которого вставляется конусное кольцо с винтовой нарезкой, на него можно затем навинчивать трубочки разного фасона.

Чтобы наполнить кондитерский отсадочный мешок кремом, его держат левой рукой, разворачивают мешок и кладут крем лопаткой или ложкой на 1/2 его объема. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединяют края мешка и, зажимая его правой рукой, «отсаживают» крем, придерживая узкий конец кондитерского мешка левой.

**Разнообразие рисунков (приложение 3)** достигается не только различными фасонами трубочек, но и зигзагообразными или волнообразными движениями корнетика или отсадочного мешка, медленным или мгновенным изменением силы нажима правой рукой, угла наклона по отношению к украшаемому изделию, расстояния от изделия и т. д.

Разнообразные узоры на тортах и пирожных выполняют, «отсаживая» крем из **металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок**. Набор из 10–12 трубочек с различной конфигурацией срезов позволяет выполнять все многообразие украшений, необходимых для отделки пирожных и тортов. Но чаще всего используют трубочки с гладким и прямым, зубчатым и клинообразным срезами.



Трубочка с прямым срезом (гладкая, диаметр отверстия – до 4 мм) применяется для нанесения точек, надписей, прямых и волнистых линий, различных плетений, веток винограда, вишни, черешни, ландыша, грибочков, цветов, веток с почками и т. д.

**Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм. (приложение 4)**

**Змейка.** Узор равномерно «отсаживают», волнообразно двигая трубочку вдоль изделия.

**Грибок.** Трубочку держат под углом к плоскости изделия и, постепенно снижая давление, поднимают ее. Получается ножка гриба, на которую «отсаживают» шляпку из крема или из выпеченного тестового полуфабриката.

**Веревочка.** Трубочку двигают вдоль изделия под углом к плоскости, одновременно выполняя вращательные движения.

**Ветка с почками или ландыш.** «Отсаживают» тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большего диаметра «отсаживают» шарики. Для ландыша делают две или одну ветку и «отсаживают» шарики с одной стороны.

**Пирамидка.** Держа трубочку перпендикулярно к плоскости, «отсаживают» крем, слегка приподнимая ее. Затем быстро опускают трубочку и, прижав крем, отрывают ее. На полученный слегка сплюснутый шарик «отсаживают» второй, затем – третий меньшего диаметра.

**Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом.(приложение 4)**

Трубочка с зубчиками различной высоты диаметром до 6 мм используется для украшения пирожных орнаментами, нанесения бордюров на торты, для «отсадки» украшений в виде ракушек, звездочек, разных веревочек, плетений, хризантем, бутонов и т. д.



**Звездочка.** Трубочку держат перпендикулярно к плоскости на расстоянии 2–3 мм от нее. «Отсадив» крем, слегка приподнимают ее и прекращают давление. Затем толчком резко опускают трубочку и отрывают ее.

**Розанчик.** Трубочку держат перпендикулярно к плоскости и «отсаживают» крем вращательным движением, накладывая витки крема в виде спирали. Прекратив давление, продолжают вращательное движение до окончания выхода крема из трубочки.

**Зубчатая палочка или волнообразный бордюру.** Держат трубочку под углом к плоскости и «отсаживают» крем на поверхности изделия прямо или волнообразным движением. Затем прекращают давление и плавно отрывают трубочку.

**Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом.**

**Листик.** Трубочку держат под острым углом к плоскости. «Отсаживая» крем, двигают трубочку к себе колебательными движениями. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа.

**Трубочка с плоским косым срезом – «косячок»** – используется для изготовления роз. Но этой трубочкой наносят только лепестки роз. Сердцевинной розы служит вырезанный из бисквита квадрат, его округляют ножом, накалывают на вилку, которую держат левой рукой, и, медленно поворачивая, правой наносят лепестки. Вместо вилки пользуются специальным приспособлением из белой жести, имеющим с одной стороны зубцы, а с другой – лопаточку. На зубцы накалывают сердцевину розы, а после ее изготовления приспособление удаляют так, чтобы роза осталась на двух пальцах левой руки, затем ее перекалывают на лопаточку, а после этого – на торт.

Также можно изготовить **маргаритку**. Каждый лепесток «отсаживают» отдельно. Трубочку ставят перпендикулярно к поверхности острым углом к себе и быстро выпускают крем, делая слегка скользящие движения к центру



цветка. Так «отсаживают» рядом один к другому лепестки одной половины, затем, повернув изделие, – вторую половину. В центре из гладкой трубочки «отсаживают» кружок.

*Трубочка с плоским овальным срезом* используется для изготовления цветов ромашки и яблони.

#### **4. Текущее инструктирование.**

1. Изучение различных насадок.
2. Закладывание насадки в кондитерский мешочек.
3. Сворачивание бумаги в корнетик.

#### **5. Закрепление материала. Рефлексия (5-7мин.)**

1. Перечислите инструменты, применяемые для украшения кремом кондитерских изделий.
2. Какие крема лучше сохраняют форму при отделке изделий?
3. Какие крема рекомендуется использовать для склеивания полуфабрикатов?
4. Из какой бумаги сворачивают корнетик?
5. Из какого материала шьют кондитерский мешок?

#### **Подведение итогов урока.**

#### **6. Домашнее задание (2мин.)**

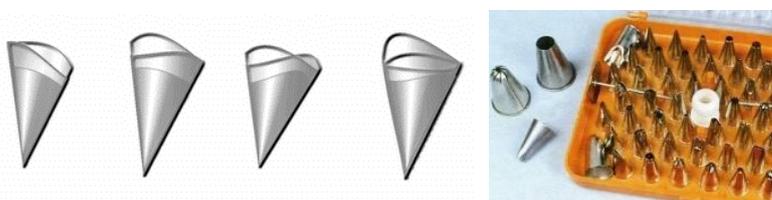
Самостоятельно изготовить корнетик, произвести различные надписи из фруктовой рисовальной массы с помощью корнетика.



## Приложение 1



## Приложение 2



## Приложение 3



## Приложение 4

