**ЗАДАНИЕ: согласно методическим указания, приготовьте сироп для пропитки и крем «Шарлот» и заполните отчет по лабораторной работе.**

**Изучаемая тема: *Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.***

***Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов***

**Лабораторная работа № 1**

Приготовление сиропов для пропитки и крема «Шарлот»

**ПК 5.1**. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**У 1** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

**У 2** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**У 3** выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**З 1** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

**З 2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**З 5** правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

***Цель работы:*** Выработать практические навыки по технологии приготовления отделочных полуфабрикатов (крем шарлот, сироп для пропитки).

***Посуда, инвентарь, оборудование*:** Кастрюли из нержавеющей стали, миски, сито, веселка, лопатка, миксер (ручной или планетарный), ложки, нож, тарелки мелкие, вазочки, весы.

***Сырье:*** сахар-песок, сливочное масло, ванилин, коньяк, вода.

**Порядок работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
2. Подготовить продукты: сахар-песок - просеять, рафинадную пудру - просеять; сливочное масло - зачистить.
3. Приготовить сироп для промочки: сахар-песок соединить с водой, довести до кипения, варить 2 мин; снять с поверхности пену, охладить до 20 °С, доба­вить ванилин, коньяк. Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.
4. Приготовить крем «Шарлот». Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами.

Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105С (до тонкой нити), процеживают и охлаждают до 20-22С.

Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 минут и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальным сиропом и выдерживают на водяной бане 5 минут при температуре 95С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20С.

Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 минут, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 минут.

1. Провести бракераж отделочных полуфабрикатов
2. Оформить отчет и сдать работу
3. Убрать рабочее место

Требования к качеству приготовленных отделочных полуфабрикатов

Крем «Шарлот»: Пышная однородная маслянистая масса, слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму.

**Сироп для промочки:** Сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина; цвет – светлый с желтоватым оттенком, влажность 50%

**Крем «Шарлот» (основной)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье и полуфабрикат**  | **гр** |
| Масло сливочное  | 422 |
| Сахар-песок | 375 |
| Молоко цельное | 250 |
| Яйца | 75 |
| Ванильная пудра | 4 |
| Коньяк или вино десертное  | 1,6 |
| **Выход**  | 1000 |

**Сироп для промочки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье и полуфабрикат**  | **гр** |
| Сахар-песок | 513 |
| Коньяк или вино десертное | 48 |
| Эссенция ромовая | 2 |
| Вода  | 500 |
| **Выход**  | **1000** |

**Отчет по лабораторной работе №**

Осваиваемая профессиональная компетенция:

Название лабораторной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Краткое содержание работы:

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4. Ответить на контрольные вопросы и задания**

**Контрольные вопросы и задания**

1.Составьте технологическую схему приготовления сиропа для промочки

2.Составить технологическую схему приготовления крема «Шарлот»

3.При приготовлении каких изделий рекомендуется применять крем «Шарлот»?

4.Если возникли дефекты в приготовленном креме «Шарлот», то заполните следующую таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины****возникновения** | **Способы устранения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Вывод**