**Задания с 15.06 по 29.06**

**Группа 9/10**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**Предоставить фотоотчет дневника учебной практики и блюда**

**Общий план для всех блюд**

1.Организация рабочего места. Безопасные условия труда.

2. Рецептура и технология приготовления.

3. Требования к качеству (органолептическая оценка: вкус, цвет, запах, консистенция)

4. Условия и сроки хранения.

5. Презентация

**15.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд: компоты.**

**Компот из апельсинов или мандаринов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | I и II | III |
|   | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Апельсины | 104 | 70 | 75 | 50 |
| или мандарины | 95 | 70 | 68 | 50 |
| Сахар | 40 | 40 | 30 | 30 |
| Цедра | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода | 95 | 95 | 125 | 125 |
| Выход | — | 200 | — | 200 |

Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), кладут в стаканы или вазочки, заливают теплым сиропом и дают настояться. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипе­ния, проваривают 10—12 мин и процеживают.

**Компот из свежих плодов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | I и II | III |
|   | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки или айва | 341 | 300 | 227 | 200 |
| или груши | 333 | 300 | 222 | 200 |
| Вода | 710 | 710 | 860 | 860 |
| или |   |   |   |   |
| Черешня или вишня | 316 | 300 | 211 | 200 |
| или слива, или персики | 333 | 300 | 222 | 200 |
| или абрикосы | 349 | 300 | 233 | 200 |
| Вода | 660 | 660 | 810 | 810 |
| Сахар | 150 | 150 | 120 | 120 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 |

Яблоки или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают. В подготовлен­ный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6—8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют кос­точки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

**16.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд: кисели.
Кисель из плодов или ягод свежих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | I и II | III |
|   | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Клюква | 126 | 120 | 105 | 100 |
| или брусника | 133 | 120 | 111 | 100 |
| или смородина черная,или крыжовник | 122 | 120 | 102 | 100 |
| или смородина красная | 128 | 120 | 106 | 100 |
| Вода | 895 | 895 | 930 | 930 |
| или |   |   |   |   |
| [Черника\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/076.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_645) | 163 | 160 | 122 | 120 |
| или вишня | 188 | 160 | 141 | 120 |
| или алыча | 172 | 160 | 129 | 120 |
| или мирабель | 188 | 160 | — | — |
| или слива | 178 | 160 | 133 | 120 |
| Вода | 850 | 850 | 915 | 915 |
| Сахар | 120 | 120 | 100 | 100 |
| Крахмал картофельный | 45 | 45 | 45 | 45 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г по всем трем колонкам.

Клюкву или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебира­ют, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешива­нии сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Алычу или сливу, или мирабель (с удаленными косточками), или крыжов­ник варят с небольшим количеством воды в течение 7—10 мин, отвар сливают, ягоды или плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию).

**17.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд:**

**желе**

**Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | I | II | III |
|   | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Лимоны | 238 | [100\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 190 | [80\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 64 | [27\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) |
| или апельсины | 455 | [200\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 341 | [150\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 114 | [50\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) |
| или мандарины | 351 | [200\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 263 | [150\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) | 167 | [95\*](https://zinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_3/500_Sbornik_retseptur_golun_chast_2/077.htm#%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%BC%D0%B5%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5_658) |
| Сахар | 160 | 160 | 140 | 140 | 120 | 120 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Желатин | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Вода (для лимонов) | 820 | 820 | 860 | 860 | 935 | 935 |
| Вода (для апельсинов) | 720 | 720 | 790 | 790 | 910 | 910 |
| Вода (для мандаринов) | 720 | 720 | 790 | 790 | 865 | 865 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 | — | 1000 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Масса сока.

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают. Отпускают по 100—150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100—150 г на порцию).

**Панакота**

Рецептура №905, Сборник рецептур 1999

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | На 2 порции |   |
| брутто | нетто | брутто | нетто |   |   |
| Сливки 20% | 166 | 166 |   |   |   |   |
| Сахар | 26.6 | 26.6 |   |   |   |   |
| желатин | 5 | 5 |   |   |   |   |
| Ваниль | 2 | 2 |   |   |   |   |
| Клубника | 20 | 20 |   |   |   |   |
| Выход | - | 220 |   |   |   |   |

**Технология приготовления**

1.Замочите желатин

2.В течении 10 минут вскипятите на медленном огне сливки, смешанные с сахаром

3.немного охладите сладкую сливочную смесь

4.растворите  желатин на водяной бане и аккуратно влейте в сливочную смесь, перемешайте

5.Разлейте блюдо по формочкам и поставьте в холодильник на 3 часа

6.Десерт залейте клюквенным желе и снова поставьте в холодильник

7.Украсьте клубникой. мятой

**18.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд: мусс**

**Мусс яблочный (на манной крупе)**

Рецептура №902, колонка 2,Сборник рецептур 1999

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | На 2 порции |   |
| брутто | нетто | брутто | нетто |   |   |
| Яблоки | 34,1 | 30 | 68,2 | 60 |   |   |
| Сахар | 15 | 15 | 30 | 30 |   |   |
| Крупа манная | 8 | 8 | 16 | 16 |   |   |
| Кислота лимонная | 0,15 | 0,15 | 0,3 | 0.3 |   |   |
| Вода | 75 | 75 | 150 | 150 |   |   |
| **Выход** | **-** | **100** | - | 200 |   |   |
| Соус яблочный | - | 20 | - | 40 |   |   |

**Технология приготовления**

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, разрезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром,  лимонной кислотой и доводят до кипения. В кипящее пюре вводят, помешивая, просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь

охлаждают до температуры 30 °С и взбивают ее на холоде до  получения однородной густой пенистой массы, которую разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1,5 ч. Отпускают с соусом яблочным

**Требования к качеству**

Внешний вид –  представляет собой пышную застывшую массу. Форма соответствует посуде в которой его приготавливали

Консистенция – однородная пышная масса, мелкопористая, с упругой консистенцией

Вкус – сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного пюре

Цвет – желтоватый

Запах – яблочного пюре

Температура подачи 10-14С

**19.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд:**

**самбук**

**Самбук яблочный или сливовый**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | БРУТТО | НЕТТО |
| Яблоки | 795 | 700 |
| или сливы | 722 | 650 |
| Сахар | 200 | 200 |
| Желатин | 15 | 15 |
| Яйца (белки) | 2 шт. | 48 |
| Вода (для желатина) | 420 | 420 |
| Выход | — | 1000 |

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс.

**20.06.2020**

**Тема: Технология приготовления холодных сладких блюд: крем**

**Крем ванильный**

Рецептура №906, рецептура 2, Сборник рецептур 1999

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 порцию | На 2 порции |   |
| брутто | нетто | брутто | нетто |   |   |
| Сливки 35%-ной жирности | 70 | 70 | 140 | 140 |   |   |
| Рафинадная пудра | 20 | 20 | 40 | 40 |   |   |
| Желатин | 2 | 2 | 4 | 4 |   |   |
| Ванилин | 0,015 | 0,015 | 0,03 | 0,03 |   |   |
| Вода для желатина | 16 | 16 | 32 | 32 |   |   |
| **Выход** | **-** | **100** | - | 200 |   |   |
| Сироп  шоколадный | - | 20 | - | 40 |   |   |

**Технология приготовления**

Ванилин растертый с рафинадной пудрой вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин.  Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды ее встряхивают, и крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку. При отпуске поливают сиропом шоколадным, украсить свежими ягодами, мятой. Можно отпустить с мороженным

**Требования к качеству**

Внешний вид – Форма соответствует посуде в которой его приготавливали

Консистенция – упругая, пористая масса

Вкус –сладкий

Цвет – белый

Запах – ванилин

Температура подачи 10-14С

 **22.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле**

Технологическая карта

Наименование блюда: **ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ**

Расход сырья для десерта «Шоколадное суфле»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Не | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Какао (для украшения) | 5 | 5 |
| 1 | Молоко | 200 | 200 |
| 3 | Сахар | 40 | 40 |
| 4 | Яйцо | 1 1/2 шт. | 60 |
| 5 | Шоколад горький | 50 | 50 |
| 6 | Кокосовая стружка | 3 | 3 |
| Выход | - | 350 |

Технология приготовления

1. Разогрейте духовку, выставив температуру 180°.

2. Смешайте сахар, кокосовую стружку и шоколад, поломан­ный кубиками.

3. Молоко доведите до кипения и вливайте его в смесь, размешивая ложкой. Шоколад должен полностью раство­риться.

4. Отделите белки от желтков. Белки взбейте до состояния плотной пены. Добавьте белковую пену в шоколадную смесь.

5. Вылейте смесь в форму и поставьте запекаться в духовку на 40-45 минут.

6. Готовое суфле можете посыпать какао или нетающей са­харной пудрой .

Требования к качеству

Внешний вид – на поверхности плотная корочка

Консистенция –  пышная, воздушная. Не должно осесть

Цвет – коричневый

Вкус и запах – свойственный шоколаду. сладкий

Температура подачи: 70-75С

**23.06.2020**

 **Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле**

Технологическая карта

Наименование блюда: **Пудинг грушевый с орехами**

Расход сырья для пудинга грушевого с орехами

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Масса брутто | Масса нетто |
| 1 | Груши | 137 | 100 | 21 | 15 |
| 2 | Молоко | 500 | 500 | 75 | 75 |
| 3 | Яйца | 3 шт. | 120 | ½ шт | 20 |
| 4 | Сахар | 75 | 80 | 11,5 | 11 |
| 5 | Орехи грецкие | 125 | 125 | 20 | 20 |
| 6 | Манная крупа | 40 | 40 | 6 | 6 |
| 7 | Масло сливочное | 30 | 30 | 5 | 5 |
| 00 | Соль | 2 | 2 | 0,3 | 0,3 |
| Выход | 1000 |   | - | 150 |
| Соус клюквенный | - | - | - | 20 |

Технология приготовления

1. Орехи обжарьте, измельчите и проварите в молоке.

2. Затем, помешивая, всыпьте манную крупу, посолите и до­ведите до кипения.

3. Яичные желтки разотрите с сахаром. Груши нарежьте лом­тиками, соедините с ореховой массой и яичными желтками, перемешайте. Яичные белки взбейте до устойчивой пены и введите в приготовленную массу.

4. Выложите смесь в смазанную маслом форму и варите на пару 20-30 минут.

5. При подаче выложите пудинг из формы, оформите ломти­ками груш и полейте клюквенным соусом

Требования к качеству

Внешний вид – на поверхности румяная корочка

Консистенция –  пышная, нежная

Цвет – белый

Вкус и запах –  сладкий, с ароматом ванилина

Температура подачи: 70-75С

**Соус клюквенный**

Рецептура №841, колонка 2Сборник рецептур 1999

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 100 г | На 40 гнетто | На 20 гнетто |
| брутто | нетто |
| Клюква | 12,6 | 12 | 6 | 3 |
| Сахар | 12 | 12 | 6 | 3 |
| Крахмал картофельный | 3 | 3 | 1.2 | 0,6 |
| Вода | 85 | 85 | 34 | 17 |
| Выход | - | 100 | 40 | 20 |

**Технология приготовления**

Клюкву перебирают, промывают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 минут, затем процеживают. В отвар добавляют сахар и вновь доводят до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипяченой водой или охлажденным ягодным отваром.  В горячий ягодный сироп сразу вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого вливают отжатый сок.

**25.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд с яблоками**

Технологическая карта

Наименование блюда: **Яблочный пуфик**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яйца | ½ шт. |  16 |
| 2 | Масло сливочное | 50 | 50 |
| 3 | Яблоки | 56 | 56 |
| 4 | Разрыхлитель | 2 | 2 |
| 5 | Мука | 40 | 40 |
| 6 | Сахар | 50 | 50 |
| Выход | 2 шт . по 100 | 200 |

Технология приготовления

1. Яблоки очистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину. Разогрейте 4 ст. л. масла с 4 ст. л. сахара. Готовьте, пока смесь не запенится. Положите яблоки и готовьте на не­большом огне, время от времени переворачивая, 5-6 мин.

2. Взбейте оставшееся масло с оставшимся сахаром. Добавьте яйцо, перемешайте. Всыпьте просеянную муку и разрыхлитель. Влейте 3 ст. л. холодной кипяченой воды. Замесите тесто.

3. На дно 2 формочек для кексов положите половинки яблок срезом вверх. Сверху распределите карамель из сотейника, затем тесто. На противень влейте воду слоем 2 см, по­местите на него формочки и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин.

Требования к качеству

Внешний вид – на поверхности румяная корочка

Консистенция –  пышная, нежная

Цвет – белый

Вкус и запах –  сладкий, с ароматом ванилина

Температура подачи: 70-75С

**26.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд с яблоками**

Технологическая карта

**Наименование блюда: Флонярд**

Расход сырья для десерта «Флонярд»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Яйца | 1 шт. | 40 |
| 2 | Сахар | 18 | 18 |
| 3 | Мука | 20 | 20 |
| 4 | Масло растительное | 11 | 11 |
| 5 | Молоко | 50 | 50 |
| 6 | Яблоки | 37 | 30 |
| 7 | Масло сливочное | 10 | 10 |
|   | Мед | 12 | 12 |
| 9 | Соль | 0,3 | 0.3 |
| 10 | Сахарная пудра | 12 | 12 |
| Выход | - | 200 |

Технология приготовления

1. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежь­те небольшими кусочками.

2. Разогрейте в сковороде сливочное масло с медом, что­бы мед полностью растворился. Выложите в сковороду яблоки, перемешайте, чтобы все они покрылись медом и прогрейте на среднем огне 7-10 минут, постоянно по­мешивая.

3. Приготовьте тесто. Для этого взбейте яйца с солью, саха­ром и растительным маслом. Всыпьте муку. Хорошо пере­мешайте, чтобы не было комочков.

4. Молоко нагрейте почти до кипения и, сразу перемешивая, небольшими порциями влейте в тесто.

5. Тесто вылейте на карамелизированные яблоки и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 30-40 минут. Вы­пекайте флонярд до золотистого цвета. Готовый флонярд посыпьте сахарной пудрой и подавайте в теплом виде

Требования к качеству

Внешний вид – на поверхности румяная корочка

Консистенция –  пышная, нежная

Цвет – белый

Вкус и запах –  сладкий, с ароматом ванилина

Температура подачи: 70-75С.

**27.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд: блинчики**

Технологическая карта

Наименование блюда: **Блинчики «Креп-Сюзетт»**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Масса, г |
|    | брутто | нетто | готового продукта |
| Блинчики (полу­фабрикат) | — | 100 | 1**00** |
| Мука пшеничная | 42 | 42 |   |
| Молоко или вода | 104 | 1 04 |   |
| Яйца | 1/4 шт | 10 |   |
| Сахар | 3 | 3 |   |
| Соль |   | 0,8 |   |
| **Масса теста** | — | **154** |   |
| Масло раститель­ное | 2 | 2 |   |
| Апельсины для фарша | 22 | 15 | — |
| Апельсины для соуса | 23 | 10 | — |
| Лимоны | 30 | 13 | — |
| Сахар | 5 | 5 | — |
| Масло сливочное | 5 | 5 | — |
| Ликер «Куантро» | 2 | 2 | \_ |
| Мята свежая | 2 | 1 | — |
| В**ыход** |   |   | **180/30** |

Технология приготовления

Для блинчиков. Яйца, соль, сахар разме­шивают, добавляют молоко или воду (50 % нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.

Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на сма­занных жиром и разогретых сковородах диаметром 24—26 см.

Для приготовления апельсинового фарша апельсины промывают, с одного апельсина счищают цедру, очищают от белых пленок, апельсины разрезают на сегменты — чистое филе, закрывают пленкой, до использования хранят в холодильном шкафу.

Для соуса: лимоны промывают, с одного лимона счищают цедру тонким слоем, отжимают сок, из апельсинов отжимают сок. В со­тейнике соединяют сливочное масло, цедру лимона, сок апельсинов, сок лимонов, сахар, доводят до кипения, перемешивают до раство­рения сахара.

            На готовые блинчики выкладывают апельсиновое филе, свора­чивают треугольниками, выкладывают в кипящий соус, прогревают до тех пор, пока блинчики не впитают половину количества соуса, затем блинчики переворачивают и продолжают нагрев, фламби-руют. Для этого блинчики сбрызгивают ликером и аккуратно под­жигают, нагрев прекращают. Вместо ликера можно использовать ром иди бренди.

Готовые блинчики выкладывают на десертную тарелку , поливают соусом, оставшимся после фламбирования, де­корируют листиками мяты.

**29.06.2020**

**Тема: Технология приготовления горячих сладких блюд: фондан**

Технологическая карта

Наименование блюда: **Шоколадный фондан**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| 1 | Шоколад 70-90% | 75 | 75 |
| 2 | Сахар | 30 | 30 |
| 3 | Мука | 27 | 27 |   |
| 4 | Сливочное масло | 30 | 30 |   |
| 5 | Яйца | 1/2 шт. | 24 |   |
| Выход |  3  шт. по 60 г |   |
|   |  |   |  |   |  |   |   |

Технология приготовления

1. Шоколад поломайте на кусочки. К шоколаду добавьте масло.

2. Шоколад с маслом поставьте на водяную баню.

3. Нагревайте до растворения. Остудите.

4. Яйца взбейте с сахаром.

5. Добавьте шоколад с маслом, перемешайте.

6. Добавьте муку, аккуратно перемешайте (тесто не должно быть сильно густым, оно должно тяжело спадать с ложки).

7. Формочки посыпьте какао или мукой.

8. Выложите тесто, заполняя формочки на 2/3.

9. Поставьте в разогретую до 180° духовку.

10. Выпекайте от 5 до 10 минут  (зависит от духовки, в электрической духовке достаточно 7 минут).

11. Готовые кексы немного остудите, затем аккуратно пере­верните на тарелку. Подавайте теплыми.