Санкт-петербургский

Экономико-технологический колледж питания

**Курсовая по технологии на тему :**

« Современные десерты.

Технология их приготовления и оформления»

Выполнила:

Студентка гр.4Т-393

Танасевская Е. А.

Преподаватель:

Казакова А. В.

2010 год.

**Содержание :**

1. Введение. Стр.3.
2. Основная часть. Стр.4-19.
3. Технико-технологические карты. Стр.20-29.
4. Заключение. Стр.30.
5. Список литературы. Стр.31.

**Введение**

**ДЕСЕРТ**( от фр. Desserrer- делать ненапряженным, раскованным, легким.) Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи – третьими или пятыми. Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) – заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт». Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

**Основная часть.**

**«История кулинарии»**

|  |
| --- |
| **Это сладкое слово «десерт»** |
| Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем нечто очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие, происходящее от древне-французского *desservir* (убирать со стола). Десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки. Правда, непонятно, считать ли десертом жевательную резинку. Традиционно, к десертам относятся торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастила, варенье, шоколад, ликеры и множество сладостей восточных и европейских национальных кухонь.  Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.  Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Те сладости, что мы имеем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, питательной ценности и содержанию витаминов. Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение. Однако, не следует баловать себя сладким каждый день, особенно если ваш образ жизни нельзя назвать активным.  **Мороженое.** Только стремлением людей к чуду можно объяснить появление мороженого около 4 000 лет назад в жаркой Месопотамии, где знатные люди имели «ледяные дома» для хранения льда. К столу египетских фараонов лед доставляли по Нилу. Известно, что в 5 в. до н.э. в Афинах продавали шарики из снега с медом и ягодами. Для Нерона собирали снег с вершин гор и готовили фруктовый лед с медом и орехами. В 4 в. до н.э. персы смогли построить сооружения, где лед, собранный зимой или принесенный с горных вершин, хранился все лето. Именно в Персии появился прототип современного мороженого – блюдо из замороженной розовой воды, шафрана, фруктов и тонких полосок теста, напоминающих вермишель.  Приспособление для приготовления мороженого было изобретено в Китае задолго до появления холодильников. Ингредиенты помещались в большую емкость со смесью льда и селитры. Во Франции вместо селитры стали использовать соль. Принцип работы первых «морожениц» прост – так как соленая вода замерзает при температуре ниже нуля, смешивание большого количества льда с солью помогает охладить сладкую смесь до нулевой температуры, что вполне достаточно для мороженого. Первый рецепт мороженого был опубликован в английской кулинарной книге в 1718 г. В середине 19 в. мороженое в Англии стало доступно всем, так как была налажена транспортировка большого количества льда из Норвегии. На Руси любимым блюдом в жару было наструганное замороженное в погребе молоко.  Благодаря мороженому появился напиток крем-сода (сокращенно от ice cream soda). Мороженое было единственной дозволенной радостью по воскресеньям в пуританской Америке 19 века, когда алкогольные и прохладительные напитки были запрещены. Вафельный стаканчик для мороженого конической формы появился в Америке в 1904 году. По легенде, на ярмарке у продавца мороженого закончились картонные тарелки. Продавец сирийских вафель, работавший неподалеку и страдавший из-за отсутствия покупателей, предложил скооперироваться и продавать мороженое в свернутых вафлях.  В 1950-х было обнаружено, что можно удвоить количество воздуха в мороженом и, соответственно, уменьшить количество молока в каждой порции. Примерно в то же время появились промышленные и доступные домашние холодильники, что сделало мороженое дешевым лакомством. Сегодня лидерами в поедании мороженого считаются США, где на каждого человека приходится 23 литра мороженого в год.  Холодные десерты не ограничиваются молочным мороженым. На востоке популярны холодные напитки: сладкий щербет (из нежирного молока, сока и сладких фруктов) и сорбет (фруктовое пюре без молочных продуктов). В итальянской кухне существует десерт из нежирного молока и яиц (джелато) и сладкий крем из жирного молока и желтков. Малазийское блюдо айс касанг готовится из сиропа, льда, красных бобов и сгущенного молока.  **Шоколад**  Открытие шоколада и других южноамериканских продуктов приписывают Колумбу, хотя на самом деле какао-бобы и рецепт шоколада появились в Испании благодаря Кортесу. Майя и Ацтеки выращивали деревья какао еще в 15 в. до н.э. и пили горький шоколад с перцем, веря, что сам бог подарил им свое любимое растение, дающее силу. Увидев первого европейца – Кортеса – Ацтеки посчитали его самим Богом и угостили шоколадом. Кортесу не понравился горький шоколад, и вождь ацтеков Монтесума понял, что это вовсе не бог и изгнал Кортеса из города. Вскоре империя ацтеков была захвачена испанцами, а их божественный напиток попал в Испанию, где его подсластили сахаром.  Напиток из какао-бобов почти сохранил свое древнее имя – ксоколатль (горькая жидкость), а научное название какао-бобов - Theobroma Cacao – означает «какао – пища бога». Как это бывает со многими экзотическими специями и продуктами, шоколад сначала использовали в медицинских целях. Было установлено, что это сильный афродизиак и средство от меланхолии. Благодаря насыщенному составу, шоколад может использоваться как источник энергии. Белый шоколад очень калорийный, но не содержит какао-бобов и поэтому не обладает полезными свойствами горького шоколада. По мнению ВОЗ, в больших количествах шоколад может вызвать опасную для жизни зависимость.  **Марципан**  Название этого древнего десерта переводится с немецкого как «мартовский хлеб». По сути, марципан – это смесь тертого миндаля и сахарной пудры. Другие орехи не подходят для этого десерта. Масла, содержащиеся в миндале, позволяют формировать из сладкой ореховой массы сложные фигуры, не используя склеивающих добавок. Фигурки из марципана можно красить и глазировать.  Марципан традиционно считается аристократической сладостью и знаком хорошего вкуса. В Европе существует несколько музеев, посвященных этому десерту. Марципан – это не просто вкусные фигурки, но и источник витамина Е, который полезен для нервной системы и кожи. Суточная норма витамина Е содержится всего в 20 миндальных орехах.  По легенде, марципан придумали итальянцы в 10 веке, когда случился неурожай на все злаки, и пришлось муку заменять миндалем, который, как ни странно, дал хороший урожай. Французы утверждают, что именно они изобрели марципан, а сицилийцы настаивают, что они первыми узнали о марципане от сарацинов. В Испании марципан делали еще в 8 веке, добавляя в него кедровые орехи, цедру лимона и фрукты. В Голландии марципан готовят с яичным белком, лимонным соком и ликером. В Германии марципан ассоциируется с Рождеством. Немецким кондитерам известно около 200 рецептов марципана.  **Восточные сладости.**  Современного человека не удивишь сладостями, но в древние времена, когда сахар был редкостью, восточные сладости по цене приравнивались к золоту. Арабы приписывали сладостям магическую силу. Своей сладостью восточные блюда в основном обязаны меду и сокам сладких фруктов, не растущих в средней полосе. Цукаты, пряности и карамель – визитная карточка восточных десертов.  Рахат-лукум (в переводе – легкие кусочки) делали из фруктов, розовой воды, меда, толченого миндаля и крахмала. Его история насчитывает несколько тысячелетий.  Мармелад - поздняя европейская разновидность рахат-лукума, где меньше сладости и больше фруктов. Название мармелада произошло от португальского слова «айва», так как первый мармелад в Европе варили из айвового сока. В Англии мармеладом называется апельсиновый джем.  Зефир – древнее восточное лакомство, изготовленное из сахара и яичного белка. Французы назвали этот рецепт безе, а зефиром стало называться блюдо с добавлением фруктового пюре.  Пахлава - готовится из слоеного теста, которое раскатывают в тончайшие пласты, смазывают орехово-медовой массой, запекают и пропитывают сиропом.  Халва появилась в 5 в. до н.э. на территории Ирана. Оригинальная халва делалась из сахара, орехов и мыльного корня. Такая халва была воздушной и тающей во рту. Разновидность халвы – косхалва из яичных белков, патоки, мака, изюма или орехов.  Нуга считалась усладой падишахов. Она делалась из сахарного сиропа с яичными белками, цукатами и орехами и ароматизировалась ванилью и лимонной цедрой.  Щербет – холодный десерт. Он может быть жидким и густым, как мороженое. Щербет делается из соков различных фруктов, поэтому он не только охлаждает, но и насыщает организм витаминами и минералами, необходимыми в жару.  **Пастила.**  Пастила очень похожа на восточную сладость (рахат-лукум), но считается русским национальным лакомством. Пастила известна с 14 века. Не исключено, что способ ее приготовления был заимствован с востока, но главным ингредиентом пастилы были русские антоновские яблоки или кислые яблоки-дички. Самой известной русской пастилой была Белявская, рецепт которой был изобретен купцом Прохоровым, который любил печеные яблоки. Позже появились рецепты пастилы из малины, брусники, рябины, смородины, но эти ягоды содержат мало пектина и не образуют такой плотной массы, как яблоки. Ягодная пастила чаще применялась как дополнение к яблочной при приготовлении слоеных лакомств.  В 15 веке в пастилу стали добавлять белок для придания белого цвета. Пастила с белком была более упругой и твердой. Секрет Коломенской белой пастилы хранился в тайне, пока в 19 веке французы, знавшие о свойствах белка, превзошли коломенских кондитеров, добавив в яблочно-фруктовое пюре не просто белки, а взбитые белки. Получилась еще более упругая масса, получившая название Французский зефир.  Вначале пастилу делали из меда, и только с 19 века начали использовать сахар. За счет кристаллизации сахара, пастила стала крепкой и сохраняла форму. Сахарная яблочная пастила завоевала признание во всем мире. Ее производили в десятках сортов и экспортировали в Европу. В Париже, Лондоне и других европейских столицах были лавки, торговавшие русскими сладостями. Пастилу перестали готовить в домашних условиях, когда исчезли русские печи. Пастила требует понижающегося тепла в течение 2 суток, что сейчас возможно только в фабричных условиях. К сожалению, фабрикам тоже невыгодно выпускать пастилу из-за больших временных затрат.  **Тирамису**  Тирамису – самый известный из итальянских десертов. Его название переводится как «тяни меня вверх», что отражает приподнятое настроение во время и после угощения этим десертом. Впервые тирамису приготовили для тосканского герцога. Тогда эта воздушная сладость называлась «суп герцога». Современное название десерту дали венецианские куртизанки, отметившие его свойство поднимать настроение.  Настоящий тирамису можно попробовать только на Апеннинском полуострове, потому что только там делают нежный сливочный сыр маскарпоне – основной ингредиент тирамису. Другие элементы настоящего тирамису - печенье савойарди и вино «Марсала». Упрощенный вариант итальянского десерта называется тирамису по-русски. Итальянские компоненты можно заменить сметаной, бисквитом и коньяком или ликером. Его не надо выпекать, достаточно охладить в холодильнике.  **Праздничный пирог.**  Первым известным пирогом для специальных случаев считается свадебный пирог. Еще древние римляне заканчивали свадебную церемонию, разламывая над головой невесты тонкую пшеничную лепешку, приготовленную на вине, что символизировало удачу и скорое прибавление в семье. Такая же древняя традиция существует у браминов и многих европейских народов.  В средневековой Англии гости приносили на свадьбу домашние пироги, выстраивали из них башню (очень похожую на современные многоярусные свадебные торты), а молодожены целовались поверх этой башни. Кстати, обычай венчать свадебный торт фигурками молодоженов происходит от этого поцелуя. Этот милый обычай постепенно забылся, когда один кондитер придумал заливать все принесенные гостями пироги глазурью, формируя единый торт.  Во Франции свадебный пирог делали из маленьких круглых пирожных, начиненных кремом и облитых карамелью. Застывая, карамель держала форму даже очень большого сооружения. Каждому гостю подавали несколько шариков, отламывая их от пирога. Другой вид французского праздничного пирога – слоеный торт из уменьшающихся кверху коржей. Такой торт был гвоздем программы и подавался в конце праздника.  В Японии молодожены, не имеющие средств на дорогой свадебный торт, использовали муляж. Его даже можно было «резать», вставляя нож в прорези. В Индии иногда используют «болванку торта», которая покрывается глазурью. Гостей угощают кусками глазури и фруктами. На Руси свадьбы не проходили без круглого каравая, символизировавшего солнце. Разрезание свадебного пирога молодоженами имело сакральный смысл у многих народов. Сегодня свадебный торт играет всего лишь роль украшения стола или служит для самовыражения пары.  **Пряник**  Другой символ праздника – пряник, выпеченный из теста с добавлением пряностей (отсюда и название), повидла, меда, орехов и изюма. Пряники появились еще во время неолита, когда наши предки научились печь хлеб и экспериментировали с различными вкусовыми добавками. Самые древние пряники – медовые. Лепешки, выпеченные с медом, были известны египтянам и грекам. Немцы усовершенствовали древний рецепт и до сих пор выпекают медовые пряники на Рождество.  На Руси первые пряники были тоже медовыми. Первое упоминание о «медовом хлебе» относится к 9 веку. Первые русские пряники примерно наполовину состояли из меда. Они выпекались из ржаной муки с добавлением ягод, душистых трав и кореньев. Свое современное название они приобрели в 13 веке, когда стали доступны пряности из Индии. Традиционно в пряники добавляли черный перец, померанец (горький апельсин), мяту, анис, имбирь, гвоздику и мускат. Каждая местность имела свои рецепты пряников. Самыми знаменитыми всегда были тульские пряники.  Самым древним способом приготовления пряников была ручная лепка. Позже появились вырезные пряники, выпекаемые в формах, и печатные, на которые наносился рисунок с помощью доски. В Поморье делают косули – богато украшенные и расписанные пряники причудливой формы. |

**Рецепты десертов**

**Марципан**  
200 г сахара растворите в стакане воды и кипятите 20-30 секунд. В кофемолке размельчите 400 г миндаля, добавьте 200 г сахарной пудры и перемешайте. В полученную смесь влейте горячий сироп. Остывшее тесто замесите руками до превращения его в пластичную массу. Хранить марципан следует завернутым в пищевую пленку. Фигурки из марципана можно красить пищевыми красителями из баллончиков. Для длительного хранения фигурок их можно покрыть пищевым лаком.

**Белявская (прохоровская) пастила.**

Ведро антоновских яблок очистите от кожуры и порежьте на мелкие кусочки. Поставьте в духовку и варите при температуре 200 градусов до размягчения. Остудите и протрите через дуршлаг.

Взбейте 8 белков, добавьте 2,5 кг сахара, смешайте с яблочным пюре и взбейте до однородной белой массы. Оставьте 2 стакана для смазывания, остальное разлейте на противни, подложив пергамент, сушите в духовке несколько часов при самой низкой температуре. После этого переверните пласты и снимите бумагу, смочив ее водой.

Смажьте пласт сырой массой и сверните в плотный рулет. Подсушите рулеты еще несколько минут в духовке и обильно натрите сахарной пудрой. Хранить пастилу лучше в холодильнике.

**Тирамису по-русски.**

Разотрите 6 желтков с сахаром, добавьте 450 г сметаны и немного вина, перемешайте и ведите в смесь взбитые белки.

Сварите 200 г кофе, остудите и смешайте с вином. Кусочки печенья окунайте в кофе и выкладывайте на дно широкой посуды. Залейте печенье сметанным кремом, сверху выложите еще один слой печенья и залейте кремом. Тирамису следует держать в холодильнике 5-6 часов.

**Тульский пряник.**

Замесите тесто из тонко просеянной муки на талой воде с содой. Смешайте размягченное сливочное масло, мед и яйца и тщательно перемешайте. Соедините обе смеси и раскатайте тесто.

Для приготовления начинки уварите повидло с сахаром, чтобы оно загустело. Поместите начинку между коржами и поставьте в очень горячую духовку на 2-3 минуты. Охладите и допекайте еще 5 минут в горячей духовке. Полейте сахарной глазурью.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **Топ-3 самых дорогих десертов мира** |  | |
| Современные десерты призваны не только усладить самый изысканный и утонченный вкус гурмана, но и помочь расстаться с изрядной суммой цветных банкнот. Представляем три самых дорогих десерта, которыми удалось насладиться по настоящий момент.  1. **Клубника от Arnaud**. Стоимость $1,4 млн.      Как и в других своих кулинарных шедеврах, шеф-повар **Arnaud Casbarian** использовал только самые лучшие ингредиенты, которые уже вошли в легенду.  В этом удивительном десерте самая сладкая клубника вымочена дорогом  вине и украшена листиками мяты и сливками. Что действительно делает цену десерта столь высокой, так это кольцо с розовым бриллиантом в 15 карат, которое также поддается к блюду.  2. **The Fortress Stilt Fisherman Indulgence**. Стоимость $14.500          Десерт со столь сложным названием представляет собой незабываемое лакомство. Зеленовато-голубой самоцвет помещен на ходули рыбака, вручную выполненные из молочного шоколада, и располагается рядом с самим десертом, который выполнен в виде башни из смеси экзотических фруктов. Десерт берет свое происхождение из Шри-Ланки.  3. **Macaroons Haute Couture**. Стоимость $7.414  Десерт является разновидностью миндального бисквита и представляет собой 2 слоя безе, между которыми находится восхитительный сливочный крем. Это лакомство является невероятно популярным во Франции. За цену в $7.414 шеф-повар **Pierre Herm** предлагает специальные ингредиенты, такие как, например, бальзамический уксус, и уникальные наполнители десерта, начиная от арахисового масла и заканчивая шоколадом с красным вином. Наиприятнейшим моментом является то, что вы сами можете решить, что сегодня станет главным ингредиентом вашего десерта. |

**ФРУКТОВЫЕ "КОНВЕРТИКИ"**

*- песочное тесто   
- яблоки   
- клубника   
- ананас   
- киви   
- сахарная пудра   
- корица   
- сливочное масло*



*Готовить 45 минут*

Для приготовления фруктовых конвертиков можно использовать любое: песочное, слоеное, дрожжевое, постное тесто.

После приготовления теста. Подготавливаем фрукты. Нарезать их тонкими пластинками или кусочками.

Теперь вновь, возвращайтесь к тесту. Раскатать его на доске до тонкого ровного квадрата. Чем тоньше и ровнее, тем лучше. Теперь разрезать тесто на 4 или на 6 квадратиков (все зависит от того, какого размера конвертики собираетесь делать), выложить на них фрукты, обвалять в муке.

Теперь взять каждый квадратик теста, выложить на них фрукты в любом сочетании или не смешивая – на каждый квадратик свой фрукт, и присыпать фрукты корицей. Оставшимися квадратиками прикрыть фрукты и завернуть края. Сверху получившиеся фруктовые конверты обмазать маслом и присыпать сахарной пудрой. Разложить сырые конвертики на противень и отправить все в духовку. Запекать в духовке "конверты" надо около 30 минут.

*Подавать "конвертики" лучше теплыми с взбитыми сливками или с мороженым. Приятного аппетита!*

**"Наполеон" с грушами и рокфором**



12 порций   
Подготовка: 45 мин.   
Приготовление: 15 мин.   
 **Ингредиенты:**

*500 г готового слоеного теста   
4 очень спелые крупные груши   
10 очищенных грецких орехов   
500 г сыра рокфор   
400 г мягкого сливочного сыра   
200 г сыра маскарпоне   
3 ст. л. крем фрэш   
3 ст. л. жирных сливок   
4 ст. л. хорошего портвейна   
сок половины лимона   
молотая паприка*

1. Сбрызнуть большой противень водой, выстелить пергаментом, его тоже сверху сбрызнуть водой. Раскатать половину теста слоем 3–4 мм. Уложить тесто на пергамент, наколоть вилкой и поставить в разогретую до 180 °С духовку до тех пор, пока поверхность теста не станет золотистой, 10–12 мин.  
   Затем слегка остудить и разрезать острым ножом с зубчатым лезвием на 6 одинаковых полосок. Повторить то же самое с оставшимся тестом.   
   **2**. Груши очистить от кожуры, разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать груши очень тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком со всех сторон. Рокфор, сливочный сыр, маскарпоне и портвейн взбить блендером в однородную массу. Смазать одну готовую полоску теста сырной массой, поверх выложить слой груш. Взять вторую полоску, смазать ее сырной массой с нижней стороны и положить этой стороной на груши.   
   **3**. Намазать эту полоску сырной смесью сверху, опять выложить груши и так же накрыть еще одной смазанной снизу сыром полоской теста. В виде такой же трехэтажной конструкции сделать остальные «наполеоны».   
   **4**. Орехи измельчить. Сливки смешать с крем фреш. Смазать каждый «наполеон» получившейся сливочной смесью, посыпать орехами и паприкой. Аккуратно тем же острым ножом с зубчатым лезвием разрезать каждое сырное пирожное на три части, дать постоять 20 мин. и подавать.

**Совет гастронома.**

Крем фреш – традиционный французский кисломолочный продукт, чуть более кислый, чем жирные сливки. Он продается в больших супермаркетах, но его можно сделать и дома, только для этого потребуется время. Смешать равные количества сметаны и жирных (33–35%) сливок – обязательно не длительного хранения. Закрыть и оставить в теплом месте на 12 ч. Потом переставить в холодильник и использовать в течение недели.

|  |  |
| --- | --- |
| **Классическое шоколадное печенье**  http://www.cosmo.ru/ |  |

|  |
| --- |
| **4 Порции/30 минут**  **тебе понадобится:**  **•** 100 г горького шоколада (поломать на кусочки)  **•** 125 г сливочного масла  **•** 4 больших яйца  **•** 300 г мелкого сахара  **•** 100 г блинной муки  **•** щепотка соли  **•** 125 г очищенных грецких орехов  **•** сахарная пудра для посыпки  **Как приготовить: •** Нагреть духовку до 190°C.  **•** Смазать неглубокую форму для выпечки 20х20 см сливочным маслом, затем вырезать по размеру формы и положить на дно квадрат бумаги для выпечки.  **•** Растопить шоколад и масло на водяной бане.  **•** Смешать яйца, сахар, муку и соль в миске. Добавить смесь из растопленного шоколада и масла. Всыпать орехи и аккуратно перемешать.  **•** Выложить смесь ровным слоем в приготовленную форму и выпекать на средней полке духовки 15-18 минут так, чтобы сверху уже появилась корочка, а само тесто оставалось упругим (чтобы не пересушить печенье!).  **•** Слегка остудить печенье и нарезать его на квадратики. Перед подачей посыпать сахарной пудрой. |

Предприятие СПбЭТКП

**Технико-технологическая карта.№1**

Наименование блюда : Шоколадные роллы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Вес брутто ,г. | Вес нетто, г. | Выход  готовой  продукции, г | примечание |
| 1 | Яйцо | ¼ | 10 |  |  |
| 2 | Молоко | 60 | 60 |  |  |
| 3 | Мука | 30 | 30 |  |  |
| 4 | Какао-порошок | 15 | 15 |  |  |
| 5 | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |
| 6 | Сахар | 10 | 10 |  |  |
| 7 | Клубника | 12 | 10 |  |  |
| 8 | Апельсин мякоть | 14 | 10 |  |  |
| 9 | Банан | 16 | 10 |  |  |
| 10 | Киви | 13 | 10 |  |  |
| 11 | Шоколад молочный | 50 | 50 |  |  |
| 12 | Творог | 50 | 50 |  |  |
| 13 | Сливки | 25 | 25 |  |  |
| 14 | Ванильный сахар | 5 | 5 |  |  |
| 15 | Физалис | 5 | 5 |  |  |
| 16 | Мята | 2 | 1 |  |  |
|  | Выход |  |  | 260/50/6 |  |

**Краткая технология:**

1.Приготовить блинное тесто из яйца, молока, муки, сахара и какао-порошка.

2.Из теста, на хорошо разогретой сковороде пожарить тонкие блинчики. Каждый блинчик обжарить с обеих сторон и смазать сливочным маслом.

3.Приготовить начинку. Апельсин, банан, киви и клубнику обработать. Апельсины разделить на дольки, а клубнику, киви и банан нарезать на тонкие ломтики.

4.Блинчик положить на рабочую поверхность, хорошо промазать творожно - сливочной массой, предварительно творог протереть через сито и взбить со сливками, сверху выложить начинку.

5.Свернуть блин в рулет, слегка прижать со всех сторон. Приготовленный рулет убрать в холодильник на 1,5 – 2 часа (или в морозилку на 20 – 30 мин.). Затем у рулета, аккуратно обрезать неровные края и нарезать небольшими порционными кусочками. Выложить на порционные тарелки. На водяной бане растопить шоколад и украсить роллы.

**Требования к качеству:**

Рулет сохранил форму, не деформирован, на разрезе видны фрукты, цвет светло коричневый. Соус имеет однородную консистенцию. Десерт красиво украшен шоколадом, мятой и физалисом.

**Температура отпуска:**

**Т**-12\*С

**Пищевая энергетическая ценность.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 гр. содержится | | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Ккал |
| 5,2 | 22 | 13 | 266 |

Заведующий производством

Калькулятор

Ответственный исполнитель

Технолог

Предприятие СПбЭТКП

**Технико – технологическая карта. №2**

Наименование блюда : Желе виноградное

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Вес брутто, г | Вес нетто, г | Выход готовой продукции | Нормы закладки  (нетто)  На10п.кг на20п.кг | | |
| 1 | Виноград | 50 | 39 |  | 0,5 | 1 |
| 2 | Сок виноград. гот. | 100 | 100 |  | 1 | 2 |
| 3 | Желатин | 10 | 10 |  | 0,1 | 0,2 |
| 4 | Йогурт натур. | 100 | 100 |  | 1 | 2 |
| 5 | Шоколад | 30 | 30 |  | 0,3 | 0,6 |
| 6 | Выход |  |  | 250/30 г. |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |

**Краткая технология :**

1. Ягоды винограда снять с кисти, перебрать, тщательно промыть. Разрезать каждую ягоду пополам и удалить косточки.
2. Подготовить желатин и разделить на 2 части.
3. Виноградный сок влить в сотейник, довести до кипения. Снять с огня, добавить подготовленный и распущенный желатин.
4. Разложить ягоды в бокалы, заполнив их на половину. Поставить под наклоном 45 градусов.
5. Влить в бокалы, стоящие под наклоном, сок с желатином, так, чтобы он только закрыл ягоды. Вторая половина бокала должна остаться свободной. Поставить в холод до застывания.
6. Когда желе застынет добавить в оставшийся виноградный сок с желатином йогурт, тщательно перемешать.
7. Заполнить бокал смесью сока с йогуртом и охладить.

Оформлено красиво, залито в бокал ровно, под углом 45 градусов.

**Требования к качеству :**

Внешний вид : красиво – оформленное блюдо

Цвет: виноградное – прозрачное с зеленоватым оттенком, йогуртовое – молочно-белый.

Консистенция : студнеобразная, нежная.

Вкус и запах : свойственные продуктам входящим в блюдо.

**Пищевая энергетическая ценность.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 гр. содержится | | | |
| Белки ,г | Жиры ,г | Углеводы ,г | Ккал |
| 5,1 | 1,4 | 28,1 | 145,6 |

Зав . производством

Калькулятор

Ответственный исполнитель

Технолог

Предприятие СПбЭТКП

**Технико – технологическая карта.№3**

Наименование блюда: Десерт абрикосовый с карамелью.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Вес брутто, г | Вес нетто, г | Вес нетто на 10 пор. | Вес нетто на 20 пор. |
| 1 | Курага | 29,5 | 25 | 250 | 500 |
| 2 | Апельсин. Сок | 120 | 50 | 500 | 1000 |
| 3 | Коньяк | 5 | 5 | 50 | 100 |
| 4 | Йогурт натур. | 50 | 50 | 500 | 1000 |
| 5 | Сахар | 15 | 15 | 150 | 300 |
| 6 | Желатин | 2,5 | 2,5 | 25 | 50 |
| 7 | Сливки 33% | 15 | 15 | 150 | 300 |
| 8 | Карамель |  |  |  |  |
| 9 | Сахар | 50 | 50 | 500 | 1000 |
| 10 | Вода | 25 | 25 | 250 | 500 |
| 11 | Выход |  | 250 |  |  |

**Краткая технология:**

1. Курагу обработать, отварить с добавлением апельсинового сока.
2. Добавить выпаренный коньяк, сахар.
3. При помощи блендера измельчить до однородной массы, соединить с йогуртом.
4. Желатин приготовить и распустить на водяной бане.
5. Аккуратно, слегка взбивая ввести в пюре желатин.
6. Сливки охладить, взбить с добавлением сахарной пудры.
7. Сварить в карамель: сахар + вода 1 : 1.
8. Оформить блюдо: в креманку выложить десерт, сверху украсить сливками и карамелью.

**Требования к качеству:**

Внешний вид-масса оранжевая, пышная.

Цвет- оранжевый.

Консистенция- однородная масса.

Вкус и запах- свойственный апельсину.

**Пищевая энергетическая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 гр. содержится | | | |
| Белки ,г | Жиры ,г | Углеводы ,г | Ккал |
| 2,52 | 2,3 | 22,24 | 119,74 |

Т отпуска 14 С

Зав.производством Калькулятор

Ответственный исполнитель Технолог

Предприятие СПбЭТКП

**Технико-технологическая карта.№4**

Наименование блюда: Крем карамель «Тюильри»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию ,г. | | Норма закладки нетто, кг | |
| Брутто, г | Нетто, г | 10порций | 20порций |
| 1 | Яйцо куриное | 1 шт. | 40 | 0,4 | 0,8 |
| 2 | Молоко мл. | 100 | 100 | 0,8 | 1,6 |
| 3 | Ванильный сахар | 5 | 5 | 0,05 | 0,1 |
| 4 | Сахарный песок | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 |
| 5 | Сахарный песок для карамели | 30 | 30 | 0,3 | 0,6 |
| 6 | Сливки взбитые | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 |
| 7 | Шоколад | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 |
| 8 | Масса готового блюда(изделия) |  | 95/30 |  |  |

**Краткая технология:**

Яйцо взбивают с частью сахара, затем добавляют ванильный сахар и молоко. Из оставшегося сахара делают карамель (жженый сахар). Полученную смесь заливают в формочки последовательностью: на дно формочки заливают карамель, а затем яично-молочную смесь. Формочка накрывается фольгой. И готовиться это на водяной бане в мармитнице в пароконвектомате, при температуре 180 градусов, 20-30 минут. При подаче оформляют «розочкой» из сливок и «фигуркой» из шоколада.

**Требования к качеству:**

Внешний вид – форма устойчива

Цвет- кремово-золотистый

Консистенция- однородная, нежная

Вкус и запах- сладкий с ароматом ванили и карамели.

**Пищевая энергетическая ценность:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 гр. содержится | | | |
| Белки ,г | Жиры ,г | Углеводы ,г | Ккал |
| 8,66 | 13,26 | 61,57 | 404 |

Температура отпуска 16-20 С

Заведующий производством

Калькулятор

Ответственный исполнитель

Технолог

Предприятие СПбЭТКП

**Технико-технологическая карта.№5**

Наименование блюда: Панакота с малиновой бумагой под клубничным соусом.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Норма закладки на 1 порцию, г . | | Норма закладки нетто, г. | |
| брутто | нетто | 10 пор. | 20 пор. |
|  | Панакота |  |  |  |  |
| 1 | Молоко 3,2% | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 |
| 2 | Сливки 33% | 125 | 125 | 1,25 | 2,5 |
| 3 | Желатин | 2 | 2 | 0,02 | 0,04 |
| 4 | Ванилин | 0,1 | 0,1 | 0,001 | 0,002 |
| 5 | Черный шоколад | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 |
| 6 | Сахар | 15 | 15 | 0,15 | 0,3 |
|  | Выход панакоты, г |  | 170 |  |  |
|  | Малиновая бумага |  |  |  |  |
| 7 | Малина свежезамороженная | 50 | 30 | 0,3 | 0,6 |
| 8 | Сахарная пудра | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 |
| 9 | Яйцо белок | 0,5 шт | 13 | 0,13 | 0,26 |
|  | Выход бумаги, г |  | 20 |  |  |
|  | Клубничный соус |  |  |  |  |
| 10 | Клубника свежезамороженная | 55 | 48 | 0,58 | 1,16 |
| 11 | Сахарная пудра | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 |
| 12 | Лимонная кислота | 0,05 | 0,05 | 0,001 | 0,001 |
|  | Выход соуса, г |  | 50 |  |  |
|  | Для украшения |  |  |  |  |
| 13 | Ягоды(клубника,малина,смородина) | 20 | 15 | 0,15 | 0,3 |
| 14 | Мята | 2 | 2 | 0,02 | 0,04 |
| 15 | Вафли ванильные покупные | 20 | 20 | 0,2 | 0,4 |
|  | Выход блюда, г. |  | 170/20/  50/37 |  |  |

**Краткая технология:**

Панакота: стручок ванили разрезать, вынуть зернышки, просушить их, а затем смешать с сахаром. Молоко перемешать со сливками, добавить ванильные зерна. Поставить на слабый огонь и немного потомить смесь, чтобы она приобрела ванильный запах и избавиться от резкого привкуса, который могут дать зерна. Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, добавить его в теплую молочную смесь и тщательно перемешать. Всыпать тертый шоколад и перемешать до образования однородной массы.

Подготовить силиконовую форму, выложить нее молочно-шоколадную смесь и поставить в холодильник на 2-3 часа.

Малиновая бумага: малину размять (с размороженной слить жидкость), смешать с сахарной пудрой и яичными белками. Получившуюся смесь протереть через сито, чтобы удалить зернышки. В плоскую посуду положить огнеупорный резиновый коврик, выложить на него малиновую массу, разровнять. Поставить в духовку, разогретую до 120 С, и просушить смесь, пока не выпариться влага. Готовую малиновую бумагу остудить и перемешать.

Соус клубничный: клубнику пюрировать в блендере, добавить сахарную пудру. Соус процедить через мелкое сито, добавить лимонную кислоту и перемешать.

**Требования к качеству:**

Внешний вид- Панакота белого цвета с вкраплениями тертого шоколада, бумага- малиновая, соус слегка блестящий, однородный.

Цвет- панакота белая, с темным шоколадом, бумага нежно-розовая, соус розовый с легким блеском.

Консистенция- панакота упругая, но не твердая, бумага сухая, но не ломкая, слегка гнущаяся, соус однородный без комочков сахара и ягод.

Вкус и запах -панакота сливочная с ароматом и оттенком ванили, бумага ярко выраженный вкус малины и сахара, соус клубничный.

**Пищевая энергетическая ценность**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| В 100 гр. содержится | | | |
| Белки ,г | Жиры ,г | Углеводы ,г | Ккал |
| 2,11 | 17,95 | 28,39 | 283,54 |

Температура отпуска 14 С

Зав.производством

Ответственный исполнитель

Калькулятор

Технолог

**Заключение**

Заканчивая эту курсовую. Я узнала очень много десертов созданных поварами во время вдохновения. Ведь все блюда созданные поваром содержат частичку себя, ведь создавая десерт, ты включаешь всю свою фантазию и отдаешься порыву, так и создаются самые вкусные и красивые шедевры кулинарии. За которые люди могут отдать не маленькую сумму, для того чтобы насладиться их вкусами. Думаю все сластёны мира поймут меня. Ведь устоять перед десертом очень трудно.

Список используемой литературы:

www.dessert.ru

www.sweetdish.com.

www.kyxnay.ru

www.petit.ru

кулинарная книга справочник «1000 вкусных блюд».