

Тема 5.1 ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ПИРОЖНЫХ

Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Пирожные — высококалорийные кондитерские изделия с художественно отделанной поверхностью, разнообразной формы, имеющие массу 17—110 г. Изготавливают пирожные одного названия, но разной массы — большие, маленькие и детские (60% массы крупных). Изделия одной и той же массы имеют одинаковые размеры по высоте, длине и ширине. Так, бисквитное пирожное, глазированное помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г, воздушное с кремом — 55 и 35 г и т.п.

Отклонение массы штучных пирожных допускается (в г, не более): если масса до 45 г — ± 3 , если масса более 45 г — ± 5 . Отклонение массы весовых пирожных, расфасованных в коробки (наборы), допускается (в %, не более): при массе до 500 г — ± 3 , при массе от 500 до 1000 г — $\pm 1,5$.

Пирожные должны соответствовать ГОСТу по форме и органолептическим показателям.

Наиболее распространенной является геометрическая форма пирожных — квадратная, прямоугольная и круглая, реже изготавливают пирожные треугольной, ромбовидной, овальной и других форм. В любом случае форма пирожных должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Форма фигурных пирожных также должна соответствовать их названиям: бантики, рожки, калачики, треугольники.

Для вафельных изделий допускается незначительное отслоение верхнего слоя, не изменяющее форму изделий.

Поверхность пирожных должна быть художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами, иметь красивый, четкий, оригинальный рисунок из крема, фруктов или фруктов и крема. Не допускаются расплывчатый рисунок и крема, поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий.

Для изделий без отделки верхней поверхности допускаются шероховатости и характерные наибольшие трещины.

При выработке пирожных на поточно-механизированных линиях допускается на верхней и боковых поверхностях изделий наличие

незначительных участков, непокрытых отделочными полуфабрикатами и крошкой.

Поверхность изделий, глазированных помадой, шоколадной глазурью и желе, гладкая, блестящая, без трещин, допускаются небольшие наплывы глазури.

На нижней поверхности вафельных изделий допускаются следы срезов или накладки вафельных листов.

Наличие посторонних включений и хруста в пирожных не допускается.

Отделочные полуфабрикаты, кремы, фрукты, желе, мармелад должны иметь красивое сочетание цветовых оттенков. Цвет отдельных элементов украшения пирожных (яблоки, груши, клубника) должен максимально приближаться к естественному.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

По виду основного выпеченного полуфабриката пирожные подразделяются на следующие группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, белково-воздушные, миндально-ореховые.

По форме изделия бывают круглыми, квадратными, прямоугольными, овальными, цилиндрическими, конусными.

Требования к полуфабрикатам, используемым для приготовления пирожных. Бисквит пышный; бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом; песочная лепешка, рассыпающаяся при разламывании; слоеная лепешка с легко отделяемыми тонкими слоями; заварной полуфабрикат с полой полостью большого объема; воздушный (легкий, хрупкий); для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

Производство пирожных состоит из следующих стадий: приготовления основного выпеченного полуфабриката и отделочных полуфабрикатов, прослойки, наполнения и отделки основного полуфабриката. Отделка пирожных в процессе их приготовления включает следующие операции:

- разрезание бисквита на отдельные пласты (остальные полуфабрикаты не подвергаются продольной разрезке);
- намазывание на выпеченные полуфабрикаты крема, фруктовой начинки, жидкого марципана или укладка на них фруктов;
- склеивание выпеченных полуфабрикатов кремом или другими полуфабрикатами; покрытие поверхности тортовой лепешки кремом при помощи ножа или большой комбинированной трубочки, имеющей сверху более 30 зубчиков, а снизу гладкую плоскую поверхность;

- обсыпку боковых сторон пирожных по поверхности крема крошками из выпеченных полуфабрикатов;
- глазирование выпеченных полуфабрикатов помадой, глазурью, фруктовыми полуфабрикатами;
- украшение поверхности кремом, шоколадом, глазурью, конфетами;
- тепловую колеровку украшения из сырцового белкового крема;
- разрезание отдельных склеенных пластов выпеченного полуфабриката на отдельные пирожные.

Готовые пирожные, предназначенные для реализации в торговой сети, укладывают на листы или в металлические лотки с антикоррозионным покрытием, которые снабжены плотно прилегающими металлическими крышками. Дно листа или лотка выстилают пергаментом или подпергаментом. Пирожные укладывают в лотки в один ряд во избежание деформации. На все лотки и крышки наносят маркировку с наименованием предприятия, выпускающего изделие. Ежедневно их моют 1%-ным содовым раствором, споласкивают горячей водой и высушивают. Штучно-формованные пирожные («Корзиночка», крошковые, воздушные, бисквитные, миндальные типа «Идеал») предварительно укладывают в бумажные капсулы, а затем в лотки. Пирожные без отделки укладывают в лотки на ребро — не более 100 шт. Пирожные «Корзиночки», заполненные только фруктовой начинкой или фруктовой начинкой с отделкой из помадки, укладывают в лотки или коробки по 12 шт.

Пирожные с кремовой или фруктовой отделкой хранят предварительно уложенными в коробки в холодильных шкафах при температуре 6—8 °С и не ниже 0 °С. По мере изготовления их следует направлять на реализацию. Изделия без крема и пирожные «Корзиночка», заполненные фруктовой начинкой, хранят при температуре не выше 18 °С и влажности воздуха 70—75% в течение десяти суток.

В торговой сети кондитерские изделия хранят в холодильных камерах при температуре 0—8 °С, выдерживая следующие сроки хранения:

- 1) со сливочным кремом — 36 часов;
- 2) заварным — 6 часов;
- 3) взбитыми сливками — 7 часов;
- 4) белково-сбивным кремом — 72 часа;
- 5) фруктовой начинкой — 72 часа.

При отсутствии холодильных камер, охлаждаемых прилавков срок хранения пирожных и тортов со сливочным кремом сокращается до 12 часов, а реализация изделий с заварным кремом или взбитыми сливками запрещается.

Срок хранения пирожных может быть увеличен путем замораживания изделий.

Замораживанию и длительному хранению могут подвергаться пирожные: песочные, бисквитные, слоеные, крошковые, миндальноореховые, воздушные, комбинированные с прослойкой и отделкой всеми видами кремов на основе сливочного масла и фруктовых полуфабрикатов, за исключением отделанных помадой и желе.

Пирожные сразу после изготовления укладывают в лотки и направляют для замораживания в холодильные камеры при температуре не выше -20°C . Перед отправкой в камеру для замораживания в специальный карман каждой вагонетки вкладывают ярлык, на котором указывают наименование изделия, дату и час изготовления.

Лотки с пирожными для замораживания укладывают в металлические лотки с металлическими крышками. В холодильной камере для замораживания лотки устанавливают один в другой до 15 лотков или хранят в вагонетках.

Пирожные хранят в холодильной камере при температуре не выше -18°C не более трех недель. Бактериологическая лаборатория должна проводить бактериологические анализы изделий перед отправкой в холодильную камеру (глубокой заморозки). Загрузка тортов и пирожных в холодильную камеру сопровождается отметкой в специально заведенном журнале. Перед отправкой в торговую сеть пирожные дефростируют (размораживают) в камере дефростации при температуре $0-6^{\circ}\text{C}$. Продолжительность дефростации пирожных четыре-пять часов.

Дата и время окончания дефростации считаются датой и временем изготовления пирожных.

Продолжительность хранения изделий после дефростации не более 36 часов при температуре не выше 6°C и не ниже 0°C .

В лотки с пирожными должна быть вложена этикетка с указанием наименования предприятия-изготовителя, даты, часа изготовления, срока хранения, смены или бригады, изготовившей продукцию.

После дефростации изделия направляются в торговую сеть в крытых автомашинах, предназначенных для перевозки тортов и пирожных.

Запрещается при погрузке и разгрузке ставить лотки и коробки с пирожными на пол или землю.

Технология приготовления пирожных

Процесс приготовления пирожных состоит из 3-х стадий:

1. приготовление выпеченных полуфабрикатов

2. приготовление отделочных полуфабрикатов
3. приготовление (монтаж) пирожных

Алгоритм приготовления пирожных

1. *Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов*
2. *Выравнивание боковых сторон (для пластов)*
3. *Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)*
4. *Промачивание нижнего пласта*
5. *Смазывание и склеивание пластов*
6. *Промачивание верхнего пласта*
7. *Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
8. *Разрезание на пирожные*
9. *Отделка боковых сторон*
10. *Отделка (украшение) поверхности*

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченного п/ф и технологии приготовления пирожных.

Приготовление бисквитных пирожных

Особенности приготовления бисквитных пирожных (тортов)

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для пирожных квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов и заготовок. Заготовки круглой или овальной формы формируют при помощи кондитерского мешка.

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся. Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом, джемом или помадой.

Распределение сиропа

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например: в двухслойных пирожных (тортах) на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных пирожных

(тортах) – на нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

Распределение крема

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Процесс приготовления бисквитных пирожных осуществляется по общему алгоритму приготовления пирожных (см. выше)

В таблице 15 приведены рецептуры для приготовления пирожных массового производства.

Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом». Пирожные, изготовленные по данной рецептуре, могут иметь различную форму. Наиболее распространенными являются «Полоски» (нарезное), «Бутербродики», «Риголетто».

«Полоски». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

«Бутербродики». Для пирожного «Бутербродики» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме (в виде батона). После укрепления структуры нарезают поперек, как хлеб. На ломтики, промоченные сиропом, из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой шприцуют кремную змейку и украшают фруктовой начинкой.

«Риголетто». Для пирожного «Риголетто» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на два пласта. Оба пласта по месту разреза промачивают сиропом и склеивают кремом. Овальную поверхность смазывают тонким слоем крема, из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Разрезают на пирожные и каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой.

Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают фруктовой начинкой. Верхний пласт кладут корочкой

вниз и промачивают сиропом. Поверхность смазывают тонким слоем фруктовой начинки, намечают контуры пирожных и украшают фруктами. При укладке фруктов желательно добиваться красивого рисунка и цветового сочетания. Затем заливают желе в несколько приемов. Если сразу обильно залить фрукты, то может нарушиться рисунок. После застывания желе пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

Пирожное «Бисквитное с белковым кремом». Бисквитный пласт подготавливают так же, как и в предыдущем пирожном. Только поверхность, смазанную тонким слоем фруктовой начинки, грунтуют белковым кремом и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения пирожные подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Пласты, не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой (донышко должно быть сверху) и глазируют помадой. После ее застывания разрезают горячим ножом на пирожные и каждое пирожное украшают кремом белковым и кремом «Шарлот».

Пирожные «Буше». Бисквитные пирожные «Буше» представляют собой две склеенные кремом или фруктовой начинкой лепешки бисквита «Буше» круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем, мусс, суфле или воздушный полуфабрикат. Поверхность глазируют помадой, шоколадом или желе.

Бисквит готовят способом «Буше». Формуют при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой в виде заготовок круглой формы диаметром 65 мм или овальной – размером 50...70 мм на кондитерских листах, выстланных бумагой. Выпекают при температуре 200 °С около 20 минут. После выпечки охлаждают.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук пирожных							
	Бисквитное со сливочным кремом	Бисквитное фруктово-желейное	Бисквитное с белковым кремом	Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом	Буше, глазированное с кремом	Буше фруктовое	Шафетка	Рулет чешский
Бисквит	1998	1895	2323	1415	-	-	2615	1957
Сироп для промочки	756	437	888	-	730	1057	-	-
Крем сливочный	1633	-	-	-	1080	-	-	-
Начинка фруктовая	113	1804	1056	486	-	-	-	-
Фрукты	-	713	-	-	-	-	-	-
Желе	-	551	-	-	-	-	-	-
Крем белковый	-	-	499	1157	-	-	-	-
Пудра сахарная	-	-	34	-	-	-	-	-

Помада	-	-	-	801	900	217	-	-
Крем «Дарлот»	-	-	-	641	-	-	-	-
Бисквит круглый «буше»	-	-	-	-	1470	1761	-	-
Какао-порошок	-	-	-	-	23	-	-	-
Помада шоколадная	-	-	-	-	-	840	-	-
Конфитюр	-	-	-	-	-	1125	-	-
Крем кофейный	-	-	-	-	-	-	1515	-
Шоколадная глазурь	-	-	-	-	-	-	693	543
Орехи жареные	-	-	-	-	-	-	177	-
Крем чешский шоколадный	-	-	-	-	-	-	-	2500
Выход	4500	5400	4800	4500	4200	5000	5000	5000

Пирожное «Буше, глазированное с кремом». Охлажденные заготовки склеивают попарно (донышками) кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делают для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировании. После охлаждения верхнюю заготовку промачивают сиропом, глазируют шоколадной помадой и украшают кремом.

Пирожное «Буше фруктовое». Донышки охлажденных заготовок промачивают сиропом и склеивают и склеивают конфитюром. Поверхность одной заготовки глазируют шоколадной помадой и украшают белой помадой рисунком в виде раскрученной спирали.

Пирожное «Штафетка». Бисквит готовят основным способом. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кофейным кремом и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и посыпают орехами. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для кофейного крема, г: сливочное масло – 913; сахарная пудра – 457; кофе молотый – 36; ликер – 46; орехи жареные – 137 (часть орехов оставляют для украшения). Выход: 1 515.

Сливочное масло взбивают с сахарной пудрой, добавляют вытяжку из кофе, мелко измельченные жареные орехи и ликер.

Пирожное «Рулет чешский». Бисквит готовят с добавлением какао. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кремом чешским шоколадным и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для крема чешского шоколадного, г: сливочное масло – 1 471;
сахар-песок – 643; молоко – 643; крахмал картофельный – 92; какао-порошок
- 37; коньяк или вино – 37. Выход: 2 500.

Приготовление песочных пирожных

Особенности приготовления песочных пирожных (тортов)

Песочное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде полумесяца, кольца, корзиночки, лодочки, тарталетки, круглой или овальной формы. Песочные пирожные и торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении пирожных и тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным. Крем распределяется так же, как и в приготовлении бисквитных пирожных: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Алгоритм приготовления песочных пирожных (тортов)

- 1. Приготовление песочного полуфабриката (в виде пластов и заготовок) и отделочных полуфабрикатов*
- 2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)*
- 3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)*
- 4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности*
- 5. Разрезание на пирожные (торты)*
- 6. Отделка боковых сторон*
- 7. Отделка (украшение) поверхности*

Рецептуры для приготовления песочных пирожных приведены в таблице 16. ***Пирожное «Песочное с кремом».*** Песочные пласты толщиной 7...8 мм охлаждают, выравнивают боковые стороны и склеивают попарно кремом. Поверхность грунтуют кремом, кондитерской гребенкой наносят рисунок и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом и фруктами.

Пирожное «Песочное с фруктовой начинкой и кремом». Подготовленные пласты склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт грунтуют кремом и кондитерской гребенкой наносят рисунок. Разрезают на пирожные горячим ножом. Каждое пирожное украшают кремом.

Пирожное «Песочное с белковым кремом». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт грунтуют белковым кремом, разрезают на пирожные, украшают белковым кремом и посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения их подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Песочное, глазированное помадой». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой «под мрамор». Для этого поверхность глазируют помадой одного цвета, и пока она не застыла, из корнетика наносят помаду другого цвета в виде прямых или наклонных линий. А затем ножом или вилкой делают движения перпендикулярные этим линиям вверх и вниз. После застывания помады пласт разрезают на пирожные горячим ножом.

Пирожное «Песочное, глазированное помадой с кремом». Подготовленные пласты склеивают попарно кремом. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на пирожные горячим ножом. Каждое пирожное украшают кремом.

Пирожное «Песочное фруктово-желейное». Подготовленные пласты склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и тупой стороной ножа намечают контуры пирожных. Каждое пирожное украшают фруктами и заливают желе в несколько приемов при помощи кисточки, вначале понемногу, чтобы фрукты не сдвинулись с места. Когда желе застынет, пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами». Готовую корзиночку из кондитерского мешка наполняют фруктовой начинкой, украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Пирожное «Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом». Готовую корзиночку наполняют фруктовой начинкой, украшают кремом и бисквитной крошкой.

Приготовление слоеных пирожных

Алгоритм приготовления слоеных пирожных (тортов)

1. Приготовление слоеного полуфабриката (в виде пластов и заготовок) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Разрезание на пирожные (торты)
6. Отделка боковых сторон
7. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления слоеных пирожных (тортов)

Слоеное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде трубочки, муфточки, корзиночки, бантика, тарталетки, треугольника, расстегая, конверта, волована. Верхний пласт в приготовлении слоеных пирожных и тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

В таблице приведены рецептуры для приготовления слоеных пирожных.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук				
	Слойка с кремом	Слойка с яблочной начинкой	Трубочка (Муфточка) с кремом	Трубочка с белковым кремом	Слойка, обсыпанная сахарной пудрой
Слоеный полуфабрикат	3733	4895	2344	2562	4087
Крем сливочный	2333		1392		
Крошка слоеная	578		78	121	
Крем белковый				1190	

Сахарная пудра	156		59		113
Фруктовая начинка		2105			
Корица		25			
Яйца для смазки		25	27	27	
Выход:	6800	4200	3900	3900	4200

Приготовление заварных пирожных

Алгоритм приготовления заварных пирожных

- 1. Приготовление заварного полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов*
- 2. Наполнение заготовок*
- 3. Отделка (украшение) поверхности*

Особенности приготовления заварных пирожных

Заварное тесто формируют в виде заготовок: трубочки (палочки), шарики, трех шариков в виде треугольника и т.п. Полые заготовки наполняют кремом или фруктовой начинкой при помощи кондитерского мешка путем прокалывания или разрезания.

Рецептуры для приготовления заварных пирожных приведены в таблице.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук			
	Трубочка с кремом	Трубочка с обсыпкой	Элишка	Орешек
Заварной полуфабрикат	1063	1063	1400	1301
Крем сливочный	2016	2583		
Помада	1121			900
Крошка бисквитная		470		

Сахарная пудра		84	103	
Крем ореховый				2101
Орехи				198
Крем из сливок			2300	
Выход	4200	4200	3800	4500

Пирожное «Трубочка» с кремом («Эклер»). Заварной полуфабрикат в виде цилиндрической трубочки с тупыми концами с двух сторон заполняют кремом, поверхность глазируют помадой. Цвет помады должен соответствовать цвету крема.

По рецептуре этого пирожного можно приготовить пирожное «Константиновское»

Пирожное «Константиновское». Заварное тесто формуют из гладкой трубочки диаметром 8 мм в виде трех шариков, соединенных между собой в форме треугольника. Диаметр шариков 20-25 мм.

После выпечки и охлаждения полость каждого шарика заполняют кремом, поверхность глазируют помадой, украшают кремом и фруктовой начинкой.

Пирожное «Трубочка с обсыпкой». Для этих пирожных можно использовать заварные трубочки с неровной и рваной поверхностью, негодные для глазирования. Заварные трубочки заполняют кремом, поверхность при помощи кисточки обмазывают кремом, обильно посыпают крошкой, а затем – сахарной пудрой.

По рецептуре этого пирожного можно приготовить пирожное «Шу».

Пирожное «Шу». Заварное тесто для пирожных «Шу» формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют кремом. Поверхность смазывают кремом, посыпают крошкой и сахарной пудрой.

Пирожное «Элишка». Заварное тесто формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют кремом из сливок. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Орешек». Заварное тесто формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют ореховым кремом. Поверхность глазируют помадой и посыпают измельченными жареными орехами.

Приготовление воздушных пирожных

Алгоритм приготовления воздушных пирожных

- 1. Приготовление воздушного полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов.*
- 2. Склеивание заготовок.*
- 3. Отделка (украшение) поверхности*

Особенности приготовления воздушных пирожных

Воздушное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления воздушных пирожных приведены в таблице .

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук					
	Воздушное с кремом	Воздушное с кремом	Грибок	Лада	Воздушное-орехо	Танечка

	м	двойное			все	
Воздушный полуфабрикат	2345	3555	1500			2015
Крем сливочный	3160	2945	2700	1065		
Воздушный полуфабрикат с мукой				4005		
Воздушно-ореховый полуфабрикат					4365	
Крем белковый				665		
Сахарная пудра					135	
Фруктовая начинка				100		
Джем				665		
Шоколад				505		
Бисквит «Буше»			205			
Помада шоколадная			800			
Фрукты, цукаты			300			
Крем на сливках кофейный						2015
Шоколадная глазурь						970
Выход	5500	6500	5500	7000	4500	5000

Пирожное «Воздушное с кремом». Воздушное тесто формируют в виде заготовок круглой (d 55-60 мм) или овальной формы (45x70 мм). После

выпечки и охлаждения заготовки выкладывают выпуклой стороной в бумажные гофрированные капсулы. Плоскую сторону украшают сливочным кремом.

Пирожное «Воздушное с кремом двойное». Для двухслойного пирожного используют заготовки овальной формы с гладкой или рифленой поверхностью. Одну заготовку выкладывают выпуклой стороной в бумажную капсулу, плоскую сторону украшают в виде змейки кремом и на него плоской стороной кладут вторую заготовку.

Пирожное «Грибок». Заготовку круглой формы отделяют кремом в виде конуса, на вершину укладывают заглазированную помадой «шляпку» из бисквита «Буше» и пирожное украшают цукатами, фруктами.

Пирожное «Лада». Доньшки двух заготовок воздушного полуфабриката с орехами круглой или овальной формы склеивают смесью, состоящей из кремов сливочного, белкового и джема, взятых в соотношении 1:1:1. Поверхность украшают небольшим количеством крема, узором из шоколада и фруктовой начинкой.

Рецептура для приготовления воздушного полуфабриката: сахар 684, яичные белки 540, мука 108, ванильная пудра 7, орехи на посыпку 205. Выход 1000 г.

Пирожное «Воздушно-ореховое». Воздушно-ореховое тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде заготовок круглой или овальной формы. Выпекают при t 100-110°C в течение 35-40 минут. После выпечки и охлаждения пирожное посыпают сахарной пудрой.

Рецептура для приготовления воздушно-орехового полуфабриката: сахар 738, яичные белки 369, орехи жареные 314, ванильная пудра 9. Выход 1000 г

Пирожное «Танечка». Заготовки круглой формы украшают кофейным кремом и ставят в холодильник. После охлаждения глазируют шоколадом.

Сверху пирожное можно украсить небольшими фигурными заготовками, выпеченными из воздушного теста.

Рецептура для приготовления кофейного крема на сливках: масло сливочное 1144, сливки 35% 274, сахар 655, кофе натуральный 61, ликер кофейный 41.

Приготовление миндальных пирожных

I. Алгоритм приготовления миндальных пирожных

- 1. Приготовление миндального полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов*
- 2. Склеивание заготовок*
- 3. Отделка (украшение) поверхности*

II. Отличительные особенности приготовления миндальных пирожных

Миндальное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления миндальных пирожных приведены в таблице .

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук			
	Миндальное	Диош	Ореховое однослойное с помадой	Варшавское
Миндальный полуфабрикат	3900	3460		
Конфитюр клубничный		540		
Шоколад		240		
Ореховый полуфабрикат			5980	
Помада			520	
Песочный полуфабрикат				2720
Фруктовая начинка				1700
Патока				200

Орехово-белковая масса				2900
Выход	3900	4200	6500	7000

Пирожное «Миндальное». Из миндального теста формируют заготовки круглой или овальной формы и выпекают при t 150...160 °С в течение 20 минут.

Пирожное «Диош». Заготовки миндального полуфабриката круглой или овальной формы склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

Пирожное «Ореховое однослойное с помадой». Ореховый полуфабрикат круглой или овальной формы после охлаждения сверху глазируют белой или розовой помадой.

Пирожное «Варшавское». Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5...6 мм и выпекают до полуготовности. Затем песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4...5 мм. Выпекают при t 150...160 °С в течение 20 минут. Сразу же после выпечки разрезают на пирожные размером 40x90 мм и смазывают их подогретой до 70 °С патокой.

Рецептура для приготовления орехово-белковой массы: мука 79, сахар-песок 529, яичные белки 218, орехи 265, эссенция 0,5. Выход 1000

Яичные белки взбивают до устойчивой пены. Орехи пропускают через мясорубку 3-4 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Измельченные орехи соединяют с сахарным песком и постепенно добавляют при взбивании в яичные белки, затем добавляют муку и взбивание прекращают.

Приготовление

крошковых пирожных

I. Алгоритм приготовления крошковых пирожных

- 1. Приготовление крошкового п/ф и отделочных п/ф*
- 2. Формование пирожных*
- 3. Отделка (украшение) пирожных*

II. Отличительные особенности приготовления крошковых пирожных

Для приготовления крошкового п/ф используют бисквитный п/ф или крошку приготовленную из обрезков тортов, пирожных. Крошку соединяют с кремом, добавляют коньяк, ромовую эссенцию и все тщательно перемешивают. Формуют в виде клубня картофеля, яблока, бочонка и т.п., а затем охлаждают. Крошковые пирожные так же готовят из крошкового п/ф «Любительский». При этом применяют алгоритм приготовления бисквитных пирожных.

Рецептуры для приготовления крошковых пирожных приведены в таблице .

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук		
	Картошка обсыпная	Крошковое глазированное	Любительское
Крошка бисквитная	2641	5100	
Крем сливочный	2392	4655	
Коньяк	129,6		
Сахарная пудра	167,4		
Какао-порошок	59		
Эссенция ромовая	11	20	
Помада		1220	
Любительский п/ф			2975
Крем «Шарлотт» шоколадный			1166
Сироп для промочки			978

Крем «Шарлотт»			281
Бисквит			
Начинка любительская			
Выход	5400	11000	5400

Пирожное «Картошка» обсыпная. Бисквитную крошку соединяют с кремом, добавляют коньяк, ромовую эссенцию и все тщательно перемешивают. Из приготовленной массы формируют удлиненные клубни картофеля. После охлаждения обсыпают какао-порошком с рафинадной пудрой. Укладывают в гофрированные бумажные капсулки. На поверхности делают несколько углублений, в которые отсаживают крем в виде ростков картофеля.

Пирожное «Крошковое» глазированное. Крошковую массу готовят так же, как и для пирожного «Картошка» обсыпная. Формуют изделия в виде клубня картофеля, яблока, бочонка и ставят их в холодильник.

Для «бочонка» массу раскатывают в батон диаметром 4-5 см, нарезают на куски массой 95 г и слегка подкатывают края, придавая изделию форму бочонка. После охлаждения изделия слегка покрывают фруктовой начинкой и глазируют, окуная при помощи вилки в разогретую до 55°С помаду, которую подкрашивают жженкой. Из бумажного корнетика помадой более темного цвета наносят по два «обруча» с каждой стороны и сверху круглую «пробку».

Поверхность изделий в виде «картошки» глазируют шоколадной помадой, а в виде «яблока» – помадой розового, желтого или зеленого цвета. Можно на поверхность подогретой помады добавить 1-2 капли красной краски, слегка перемешать вилкой и опустить в это место полуфабрикат. Вынув из помады и перевернув шарик, можно получить натурально окрашенное яблочко.

Глазированные изделия вкладывают в гофрированные бумажные капсулки. Поверхность пирожного «Картошка» украшают кремом в виде ростков картофеля, а пирожное «Яблоко» украшают «черенком» из песочного теста и листиками из крема.

Пирожное «Любительское». Тесто для крошкового «Любительского» полуфабриката выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и нарезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом «Шарлотт» шоколадным. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность

грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают кремом «Шарлотт» шоколадным и основным.

Пирожное «Рулет любительский». Бисквит основной формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают любительской начинкой, свертывают в рулет, завертывают в бумагу и ставят в холодильник до полного охлаждения. Затем поверхность рулета обмазывают кремом, обкатывают в жареной бисквитной крошке и разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для приготовления начинки любительской: крошка полуфабриката песочного 81, крошка полуфабриката заварного 167, крошка полуфабриката бисквитного 252, крем сливочный 333, сироп для промочки 167, коньяк 10. Выход 1000 г.

Обрезки от бисквитных, песочных пирожных, ломаный полуфабрикат заварных трубочек, песочных корзиночек загружают в котел и перетирают в крошку. Затем добавляют крем, сироп для промочки, коньяк и замешивают до однородной массы. В начинке разрешается наличие мелких кусочков вышеупомянутых полуфабрикатов.

Пирожные мелкие «Птифуры» и «Десертный набор»

Мелкие пирожные «Птифуры» имеют массу 12-26г. «Десертный набор» включает 12 наименований пирожных: бисквитно-кремовые (35%) – «Ромбики», «Полоски», «Кубики»; бисквитно-глазированные (30%) – «Ромбики», «Кубики», «Бочонки», «Домино», «Рулеты фруктовые» (5%); бисквитные «Буше» 14%, заварные трубочки 6% (длина 35-40мм); корзиночки 10% (d 25-40мм).

Все полуфабрикаты для мелких пирожных готовят так же, как и для обычных пирожных.