Методическая разработка

открытого занятия по учебной практике

по ПМ.05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изготовление и оформление тортов разнообразного ассортимента.

Тема: Приготовление муссовых пирожных и тортов.

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Группа: № 26

Мастер производственного обучения: Карпенко Т.В.

ПЛАН ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ - МАСТЕР – КЛАССА

По приготовлению муссовых пирожных и тортов

Урок учебной практика, мастер – класс по ПМ.05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Изготовление и оформление тортов разнообразного ассортимента.

Тема урока: Приготовление муссовых пирожных и тортов.

Цели занятия: научить студентов технологии приготовления муссовых пирожных и тортов.

Обучающая:

-усвоить, закрепить технологические знания по теме, сформировать первоначальные умения по выполнению трудовых приемов и операций при приготовлении муссовых тортов.

- научить студентов работе с нормативно-технологической документацией;

- способствовать овладению общими и профессиональными компетенциями по приготовлению пирожных и тортов

Развивающая:

- развивать интерес к профессии, стремления добиваться высоких результатов в работе, самостоятельность при выполнении операций и самоконтроль.

- развивать практические навыки и умения по организации рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены.

Воспитательные:

- воспитывать у обучающихся интерес к профессии, трудолюбие, культуру труда, культуру поведения, чувство ответственности за выполненную работу, - прививать навыки самостоятельной работы и работы в группе.

Формируемые общие компетенции:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Формируемые профессиональные компетенции:

- Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий.

- Организовывать и проводить приготовление сложных кондитерских изделий.

- Организовывать и проводить приготовление штучных кондитерских изделий.

- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Тип урока: практическое занятие (учебная практика), выполнение простых комплексных работ,

- повторение, закрепление и систематизация знаний,

- формирование умений и навыков, общих и профессиональных компетенций.

Формы организации обучения: - коллективная; - групповая; - индивидуальная.

Методы обучения: - словесная- диалог, беседа, - наглядно- демонстрационный

Метод проведения: практический, объяснительно – демонстрационный (мастер – класс, показ трудовых приемов)

Межпредметные связи: ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/ должностям служащих /по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания, Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Оснащение урока:

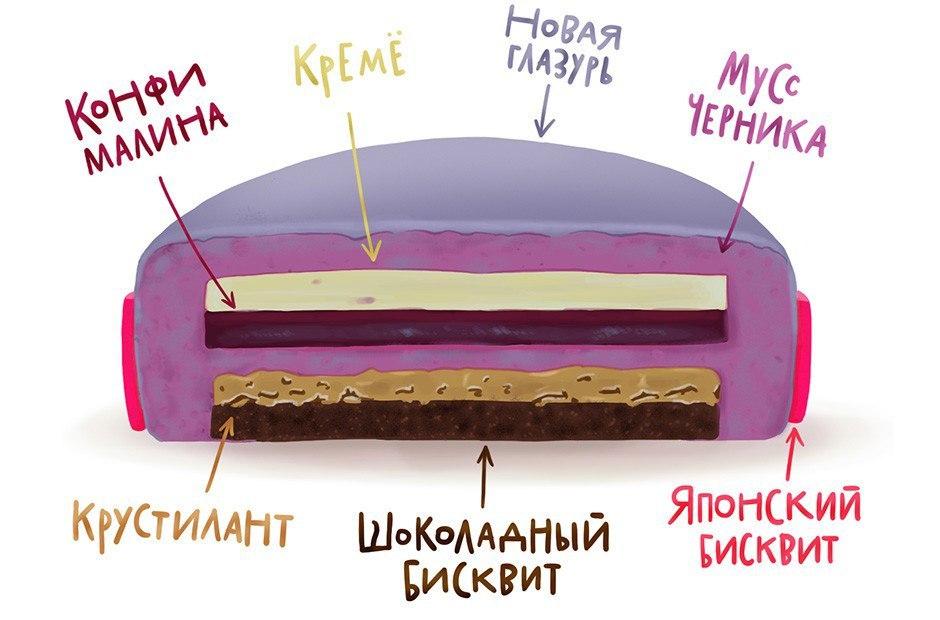
оборудование кондитерского цеха- миксер; - холодильный шкаф; - весы; - шоковая заморозка; -производственные столы; - блендер; -термометр;

Посуда и инвентарь: - миски; - разъемные формы; -силиконовые формы; -силиконовые коврики; - ложки, лопатки силиконовые.

Расходные материалы, продукты.

*Анатация*

Муссовые изделия – один из самых популярных трендов современного кондитерского мира. Этот европейский десерт покоряет не только эффектной внешностью, но и необычным сочетанием текстур и безграничностью вкусовых вариаций. Это тот случай, когда каждый кондитер может проявить свою фантазию. Но для того, чтобы научиться готовить такой десерт, необходимы базовые знания, которыми я поделюсь с вами прямо сейчас.   
Итак, муссовые изделия в идеале должны состоять из нескольких важных слоев снизу-вверх: основа, мусс, начинка, покрытие (зеркальная глазурь или велюровое покрытие). Также в качестве отдельного слоя может включаться хрустящий слой, или крамбл.   
Для начала предлагаю разобраться в терминах. Читая описания муссовых изделий впервые, каждый новичок сталкивается с массой непонятных слов: дакуаз, конфи, кули и так далее. Давайте проясним, что за удивительные вкусности стоят за этими словами.   
  
Словарь терминов   
• Дакуаз (от франц. dacquoise) – это вид бисквита на основе взбитых белков и любой ореховой муки, с минимальным добавлением пшеничной муки. Чаще всего его делают на миндальной, фундучной муке или муке из грецкого ореха. Также в этот бисквит можно добавлять шоколадную крошку.   
• Брауни – влажный бисквит с добавлением шоколада, яиц, сливочного масла и минимальным количеством пшеничной муки. При использовании в муссовых тортах часто в него добавляют кусочки фруктов или ягод.   
• Бисквит Джоконда – назван в честь знаменитой Мона Лизы – это французский миндальный воздушный бисквит, содержащий минимум муки, служит основой для знаменитого торта Опера.   
• Сабле (от франц. Sablé) – классическое рубленое французское песочное тесто, сделанное из масляной и мучной крошки, сахара, яйца и небольшого количества соли. Также в него может добавляться ореховая мука.   
• Спонж-бисквит – пористый бисквит, похожий на мох, используется для декора торта.   
• Ганаш – это шоколадная эмульсия – смесь сливок, шоколада и сливочного масла в разных пропорциях.   
• Конфи (от франц. Confit) – кондитеры называют этим термином вид начинки в муссовом торте с фруктовым или ягодным пюре, сахаром и желирующим компонентом.   
• Кули (от франц. Coulis) – это фруктовый или ягодный соус, загущенный с помощью желирующего компонента пектина.   
• Курд, или кёрд (от англ curd) – английский десертный заварной крем, приготовленный на основе ягод  или фруктов. Его также можно использовать в качестве начинки. Самый известный курд – лимонный.   
• Компоте – это вид фруктовой или ягодной начинки в муссовом торте. Фрукты или ягоды используются пюрированные и/или порезанные кусочками с добавлением сахара и желирующего компонента (желатин, пектин).   
• Кремю – это вид начинки в муссовом торте, который состоит из заваренных желтков с сахаром, фруктового или ягодного пюре и сливочного масла. Может быть самостоятельным или дополнительным слоем к конфи.   
• Крем Англез – желтки, смешанные с сахаром и заваренные до температуры 82-83°С в молоке и сливках 35%. Часто он используется при приготовлении мусса.   
• Пралине – карамелизированные орехи. В муссовом торте часто используют пасту пралине, то есть смолотые в пасту карамелизированные орехи.   
• Крамбл – это хрустящий слой в муссовом торте, который может быть приготовлен, например, из смеси бельгийской вафельной крошки, шоколада, ореховой пасты пралине и/или молотых орехов или просто шоколада, сливочного масла и вафельной крошки.   
• Велюр – шоколадное бархатное http://chefkonditer.com/master-klassy/ покрытие торта, которое состоит в классическом варианте из смеси растопленного белого шоколада и какао-масла в пропорции 1:1.   
• Зеркальная глазурь – глянцевая глазурь, которая служит для покрытия торта. Как правило, состоит из жировой основы – сгущенка/сливки, глюкозного сиропа, шоколада и желатина.   
• Глазурь Леопард – глазурь на основе нейтрального геля/глазури, воды и красителя. Используется для декора торта, способна создать пятнистые разводы на базовой зеркальной глазури, наносится поверх базовой глазури с помощью шпателя.   
• Нейтральный гель/глазурь – глазурь на основе пектина, используется для покрытия фруктов и ягод в декоре торта для придания блеска, а также для создания глазури Леопард.   
  
Архитектура муссовых изделий:  
  
Основа   
Основой в муссовом торте может быть любой вид классического бисквита, медового, песочное тесто сабле, брауни, дакуаз или бисквит Джоконда. Как правило, он выпекается в кольце диаметром, меньшим на 1-2 см той формы, в которой вы будете собирать торт. Высота бисквита в муссовом торте небольшая, в среднем от 0,7 см до 1,8 см.   
Мусс   
Вариантов мусса бесконечное множество, но базовыми являются три шоколадных мусса: на основе белого, темного и молочного бельгийского шоколада и взбитых сливок.   
Шоколадный мусс желируется, как правило, при помощи качественного желатина или агар-агара. Также существует сливочно-сырный мусс на основе сливок и творожного сыра. В эти виды мусса может добавляться фруктовое или ягодное пюре. Мусс готовится в последнюю очередь, так как его мы используем непосредственно в момент сборки торта, он обязательно должен оставаться жидким в этот момент.   
Начинка   
Начинкой может быть фруктовое или ягодное кули, конфи, курд или компоте. Начинку выливают в кольцо, которое примерно на 2 см меньше диаметра формы для торта, и замораживают  в морозилке. Кольцо должно быть предварительно обтянуто пищевой пленкой.   
Начинка – самая фантазийная часть вашего торта, но и самая опасная! Вы должны внимательно сочетать вкусы и быть уверены, что выбранный вами фрукт или ягода отлично подойдет к выбранному типу мусса и основы торта. В начинке желательно использовать 1-2 и максимум 3 вида фруктов и/или ягод – так устроены наши рецепторы, более сложные сочетания вряд ли будут распознаны и понятны. Но даже сочетание 2-х компонентов в начинке требует опыта и виртуозного чувства вкуса, которое под силу только опытным кондитерам! Советуем начинать эксперименты с одного из традиционных вкусов начинки, таких как малина, клубника, вишня, груша, банан, абрикос, манго, маракуйя, и только потом приниматься за вкусные эксперименты.   
Ниже приведены наиболее успешные и популярные вкусовые сочетания в муссовых тортах и пирожных:   
  
• Малина – темный / молочный / белый шоколад   
• Клубника – темный / молочный / белый шоколад   
• Вишня – темный / молочный / белый шоколад   
• Кофе – банан – темный / молочный шоколад   
• Банан – карамель – шоколадный мусс / сливочный мусс   
• Маракуйя и/или манго – молочный шоколад   
• Яблоко – груша – корица – шоколадный мусс / сливочный мусс   
• Черника – малина – темный /молочный /белый шоколад   
• Абрикос – темный /молочный /белый шоколад   
  
Разрез муссового торта и пирожного:   
  
Хрустящий слой – это самая пикантная часть торта, она способна преобразить ваш десерт и разнообразить текстуру. Кто-то считает, что это самая вкусная часть торта, некоторые же, наоборот, не любят такие неожиданности в нежных муссовых десертах. Поэтому добавлять хрустящий слой или нет – решать только вам, но попробовать однозначно стоит. Только обязательно используйте здесь качественные ингредиенты! Не надо заменять нежную вафельную крошку на кукурузные хлопья, даже самые нежные, – это все равно будет совершенно другая история, далекая от классики современного десерта.   
  
Сборка   
Сборка торта и пирожного– очень ответственный и волнующий момент. Здесь все важно делать точно, ровно и аккуратно. Итак, к моменту сборки ваша начинка и хрустящий слой должны быть заморожены в ледяной камешек в морозилке /шокозаморозке/. Бисквит должен быть уже остывший, а мусс уже приготовлен.   
Начинаем собирать торт в форме в перевернутом виде, поэтому для начала выливаем на дно слой мусса (примерно 1 см) – это будет верхушка нашего торта, отправляем в морозилку на несколько минут, чтобы верхний слой немного схватился, и наша начинка не утонула в нем. Затем достаем форму из морозилки и кладем туда начинку, аккуратно выравнивая и центрируя ее, чтобы в результате разрез торта был ровный. Сразу поверх начинки выливаем еще мусс (нужно покрыть начинку). Если у вас есть  хрустящий слой, то вы можете разместить его непосредственно перед бисквитом, вплотную к нему, либо чуть раньше. На этом этапе просто притапливаем хрустящий слой в муссе вкручивающими движениями. Добавляем еще мусс, чтобы осталось буквально немного места 0,5-1 см в зависимости от толщины вашего бисквита. Бисквит кладем поверх мусса, притапливая вкручивающими движениями. Теперь выравниваем поверхность формы, убирая излишки мусса, покрываем поверхность пищевой пленкой и убираем в морозилку на ночь или примерно на 2 часа /в шокозаморозку/, до полного застывания десерта.   
  
Покрытие   
Покрытие изделий происходит на следующий день или по застыванию десерта. Для этого используем подготовленную накануне зеркальную глазурь или велюр.   
Зеркальная глазурь наносится при определенной рабочей температуре. В зависимости от типа глазури температура разная, но обычно она составляет 32-35°С. Изделия вынимается из формы, устанавливается на подставку, например, перевернутый стакан от блендера или решетка, которые, в свою очередь, устанавливается на противень, обтянутый пищевой пленкой. Глазурь выливается на изделия быстрыми и уверенными движениями по кругу. Излишки глазури с плоской поверхности формы смахиваются длинным и плоским кондитерским шпателем. Даем глазури стечь и после убираем излишки по нижнему краю изделий, срезая или подворачивая их внутрь с помощью небольшого ножа или шпателя. Теперь при помощи двух шпателей или шпателя и ножа аккуратно переносим торт на подложку, а пирожные выставляем на тарелку.   
Для покрытия торта велюром необходим краскопульт. Обязательно покупайте качественный краскопульт, который будет способен аккуратно распылять велюр, создавая мелкую каплю, застывающую в бархатную крошку, в противном случае это будут брызги, которые лягут на торт неопрятными кляксами. Для велюра смешивается растопленный шоколад и какао-масло в пропорции 1:1 и пробивается блендером с добавлением жирорастворимого красителя. Внимательнее! Гелиевые красители обычно не подходят, так как не растворяются в велюре. Для окрашивания шоколада гелиевые красители можно использовать только вместе с добавкой Americolor Flo-Coat. Проверьте ваш краситель: сначала растворите его в столовой ложке велюра, чтобы обезопасить себя и свой торт. Наносить http://chefkonditer.com/master-klassy/ велюр удобнее всего, установив торт на подставку в большой коробке, поставленной вертикально. Второй удобный способ: пользоваться краскопультом в ванной комнате, стены которой покрыты кафелем. Учтите, брызги будут повсюду и отмывать его со стен – трудоемкий процесс. 



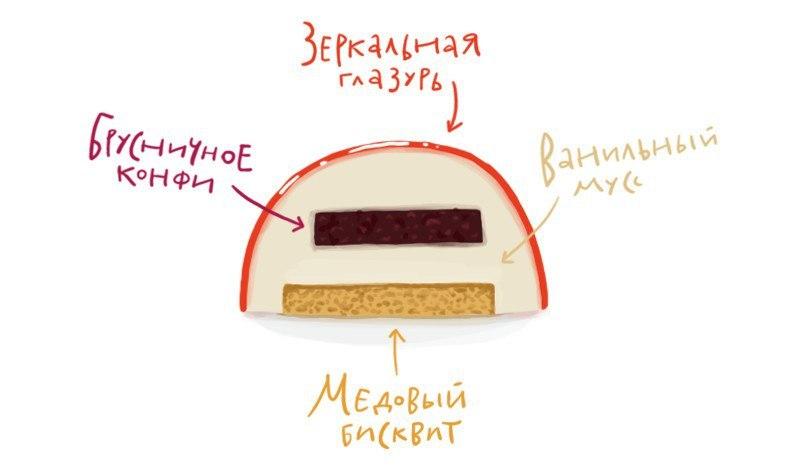


Схема: сборка муссовых изделий.

Подготовительная работа:

Предварительно группа поделена на бригады, в качестве домашнего задания подготовлены:

- технологические карты с расчетом сырья на 10 штук приготавливаемых

изделий;

- технологические карты с расчетом сырья на 1 штуку приготавливаемых

изделий /торт/.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № бригады | Задание | Состав бригады |
| Бригада 1. | *Муссовое пирожное Клубничный йогурт* |  |
| Бригада 2. | *Муссовое пирожное Клубничное* |  |
| Бригада 3. | *Муссовый торт Клубничный* |  |
| Бригада 4. | *Муссовый торт с Чёрной смородиной* |  |

Ход урока - мастер – класса

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этапы урока | Время | Мотивация | Ресурсы | Деятельность мастера п/о | Деятельность студентов |
| 1 | Организационный момент | 5 мин. | Закрепление новых знаний приобретение новых умений и навыков. Формирование общих и профессиональных компетенций | Журнал группы, журнал по технике безопасности. | Проверка посещаемости, готовности к занятию, психологический настрой и мотивация студентов, наличие спецодежды. | Отчет старосты группы |
| 2 | Актуализация познавательной деятельности.    Вводный инструктаж. | 35 мин. | Применение знаний в профессиональной деятельности. Формирование общих и профессиональных компетенций. | Технико -технологические карты.  Наглядные пособия: изображения  различных видов пирожных и тортов. | Проверка технико - технологических карт для изготовления мучных кондитерских изделий пирожных и тортов в ассортименте.  Повторение техники безопасности при работе в кондитерском цеху, правил санитарии и гигиены, организации рабочего места.  Вводный инструктаж. | Предоставляют технологические карты. Отвечают на вопросы мастера п/о. |
| 3 | Проведение мастер-класса.  Промежуточный инструктаж. | 60 мин. | Применение умений в профессиональной деятельности.    Формирование общих и профессиональных компетенций. | Оборудование кондитерского цеха, инструменты, расходные материалы, продукты. | Показ трудовых приемов:  - организация рабочего места,  - подготовка сырья для изготовления кондитерского изделия по рецептуре,  - приготовление фруктового пюре,  - уваривание сиропа,  - разделка готовой массы, формование изделий с применением кондитерского мешка и насадки. | Наблюдают за действиями мастера п/о.    Выполняют частично, поэтапно трудовые приемы за мастера п/о. |
| 4 | Закрепление материала.  Проведение практической самостоятельной работы. | 210 мин. | Применение знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности.  Формирование общих и профессиональных компетенций. | Оборудование кондитерского цеха, инструменты, расходные материалы, продукты. | Целевые обходы, показ трудовых приемов при выполнении студентами задания. Заключительный инструктаж:   - охлаждение изделия,  - презентация изделий, бракераж,  - дегустация изделий. | Самостоятельная работа студентов по выполнению трудовых приемов технологического процесса  по приготовлению пирожных и тортов. |
| 5 | Обобщение и систематизация урока. Бракераж приготовленных изделий. Заключительный инструктаж.  Подведение итогов.  Рефлексия. | 40 мин. | Применение знаний, умений и навыков в профессиональной деятельности.  Формирование общих и профессиональных компетенций. | Оборудование кондитерского цеха, инструменты, расходные материалы. | Проведение бракеража.    Обсуждение полученных результатов.  Выставление оценок. | Проводят презентацию изделий.  Высказывают мнение о занятии, что нового узнали и как будут использовать полученные умения и навыки, общие и профессиональные компетенции.    Уборка рабочего места. |
| 6 | Информирование о домашнем задании и инструктирование по его выполнению. | 10 мин. | Подготовка к  новой теме. |  | Объявление домашнего задания с комментарием. | Записывают домашнее задание. |

1. Организационный момент:

Проверка посещаемости, готовности к занятию студентов, психологический настрой и мотивация студентов, наличие спецодежды.

2. Актуализация познавательной деятельности. Вводный инструктаж.

1. Проверка знаний, умений и навыков студентов, необходимых для восприятия трудовых приемов по приготовлению муссовых пирожных

 Фронтальный опрос

1.Назовите сырье, применяемое в производстве пирожных? *(сахар, фруктовой, ягодное пюре, желирующие вещества, лимонная кислота, ароматические вещества)*2.Как подготовить сырье к производству? *(сыпучее сырье просеять, пюре пропустить через сито, подготовить желирующие вещества)*.  
3.Температура заморозки фруктово-ягодного пирожного? (55-580С в течении 2-3 часов*).*4.Как приготовить муссовую массу? *(Смешивание уваренной рецептурной смеси с добавками).*  
5.Как подготавливают к производству соль, сахар, сливки *(Сахар просеивают через сито с ячейками 3 мм, растворяют, соль растворяют и процеживают через сито с ячейками 0,5 мм, сливки охлаждают и взбивают до увеличения в объеме).* 6.Как подготавливают яйца к производству?  (*Перед использованием яйца дезинфицируют, разбивают в отдельную посуду(не более 3..5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общую емкость)*7.В какой последовательности производится приготовление мусса ?  *(Приготовление сиропа, подготовка студне образователя, формование изделий, охлаждение, упаковка).*

Каждый ответ правильный оценивается 1 баллом.

2. Проверка технико - технологических карт для изготовления кондитерских изделий.

Техника безопасности при работе в кондитерском цеху.

3. Правила техники безопасности при работе в кондитерском цеху. Правила санитарии и гигиены.

*1. Требования безопасности перед началом работ*

1.1 Надеть спецодежду (колпак, фартук), волосы убрать под колпак.

1.2 Вымыть руки с мылом.

1.3 Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.

1.4 Включить вытяжную вентиляцию.

*2. Требования безопасности во время работы*

2.1 Включать и выключать электроприбор сухими руками при этом браться за корпус вилки.

2.2 Проверить качество ручек ёмкости.

2.3 Снимая горячую посуду с плиты ставим её на подставку.

2.4 Наполняя кастрюлю (чайник) жидкостью не доливаем до края 4-5см.

2.5 Снимая крышку с горячей посуды, поднимаем её от себя.

2.6 Снимая горячую посуду с плиты пользуемся прихватками.

2.7 Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

2.8 На сковороду с горячим жиром продукты кладём аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.

2.9 Передавая нож или вилку только ручкой вперед.

*3. Требования безопасности по окончанию работы*

3.1 Выключить электроплиту, выключить вытяжную вентиляцию.

3.2 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

3.3 Вынести мусор, тщательно вымыть руки с мылом.

4. Организация рабочего места.

3. Показ трудовых приемов

Показ трудовых приемов по приготовлению муссовых пирожных

- организация рабочего места,

- подготовка сырья для изготовления кондитерского изделия по рецептуре,

- приготовление массы (смешивание ингредиентов),

- разделка массы (формование при помощи кондитерского мешка и насадки),

- охлаждение и окончательная отделка,

- презентация изделий, бракераж,

- дегустация изделий.

4. Самостоятельная работа студентов (210 мин.)

|  |  |
| --- | --- |
| Действия студентов | Действия преподавателя |
| Подготовка рабочих мест. Подготовка  продуктов. | Проверка правильности выполнения трудовых приемов. |
| Приготовление муссовой массы | Контроль    соблюдения технологической последовательности. |
| Формование изделий | Наблюдение за деятельностью студентов, при необходимости консультирование. |
| Стабилизация | Проверка правильности действий студентов, при необходимости индивидуальное консультирование и показ. |
| Презентация, бракераж, дегустация готовых изделий. | Оценивание готовых изделий. |

5. Обобщение и систематизация урока. Бракераж приготовленных изделий.

Заключительный инструктаж.  
Подача на демонстрационный стол и презентация готовых работ студентами. Бракераж готовых изделий, дегустация. Выставление оценок. Обсуждение полученных результатов. Уборка рабочего места.

6.  Подведение итогов. Рефлексия.

Цель урока - мастер – класса достигнута, освоены и применены профессиональные и общие компетенции выполнения трудовых приемов по приготовлению муссовых пирожных и тортов.

7. Информирование о домашнем задании и инструктирование по его выполнению.

Рефлексия.

                             Лист самооценки

ФИ студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.На уроке я работал

Активно           Пассивно

2. Своей работой на уроке я …

Доволен         не доволен

3. Урок для меня показался

Коротким        длинным

4. За урок я

Устал           не устал

5. Мое настроение

стало лучше           стало хуже

6. Материал урока мне был

Понятен         Полезен          интересен      не понятен     бесполезен     скучен

7. Домашнее задание мне кажется

Легким         интересным        трудным          не интересным

*Нужное подчеркнуть.*

                               Индивидуальная оценка студента.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерий (за каждый критерий – от 0 до 5 баллов) | *Моя оценка* | *Оценка группы* | *Комментарий преподавателя* | *Итоговая оценка* |
| Я внес (-ла) большой вклад в работу группы |  |  |  |  |
| Я умею выслушивать мнения других ребят, принимать другую точку зрения |  |  |  |  |
| Я умею объяснять свою точку зрения, приводить доводы и убеждать |  |  |  |  |
| Я готов(а) принимать новые и неожиданные идеи, отличающиеся от моего первоначального мнения |  |  |  |  |

Мастер п/о: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Карпенко Т.В./

ПРИЛОЖЕНИЕ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Муссовое пирожное Клубничное** | | |
| Наименование ингредиентов | Брутто, г | Приготовление |
| **Клубничное конфи** | | Замочить желатин.  В замороженную клубнику добавить сахар, перебиваем блендером и нагреваем до 600 С, сахар должен полностью раствориться.  Далее в горячее пюре добавляем набухший желатин, /если желатин у вас листовой хорошо отожмите его от лишней влаги/ хорошо перемешиваем массу до однородности и полного растворения желатина далее, выливаем в подготовленное кольцо (d-18 см), затянутое пленкой или в силиконовые формы, установленные на противень, конфи слегка постучим чтобы вышли все пузырьки воздуха и отправляем конфет морозилку оно должно достаточно хорошо подмерзнуть для дальнейшей с ним работы, сверху конфи накрыть пленкой встык. С помощью вырубки вырезаем начинку по форме. |
| Клубника | 220 |
| Сахар | 50 |
| Желатин | 10 |
| Вода | 60 |
|  | | |
| **Бисквит красный бархат** | | Все продукты должны быть комнатной температуры.  Смешиваем все сухие продукты муку какао разрыхлитель и соду.  К сливочному маслу добавляем щепотку соли и сахарную пудру и взбиваем до посветления.  Оптимальная температура для взбивания массы 210 С.  Продуктов достаточно мало поэтому периодически останавливайте, снимайте с помощью лопатки массу со стенок чаши и продолжайте взбивать, когда масло посветлело добавляем одно, яйцо и взбиваем ещё одну две минуты на высокой скорости миксера далее чередуя друг друга добавляем сухие и влажные продукты каждый раз перемешивая до однородности на минимальной скорости миксера сначала треть сухих продуктов далее ряженка вторая треть этих продуктов растительное масло и завершающая третья часть сухих продуктов на минимальной скорости перемешали тесто до однородности и добавляем одну чайную ложку пищевого красного гелевого красителя перемешиваем и в итоге у нас должно получиться красивое однородное гладкое тесто перекладываем его в форму или в кольцо диаметром примерно 21-22 см, распределяем равномерным слоем и выпекаем в разогретой до 1700 С духовке около 20 минут но готовность обязательно  проверяйте зубочисткой вставленная в середину она должна выходить сухой и чистой даём бисквиту некоторое время остыть в кольце затем осторожно вырезаем снимаем кольцо или форму, а бисквиту даем время полностью остыть. Из остывшего бисквита с помощью вырубки вырезаем донышки для пирожного |
| Сливочное масло | 40 |
| Сахарная пудра | 65 |
| Яйцо | 45 |
| Соль | 2 |
| Мука пшеничная | 90 |
| Какао | 8 |
| Разрыхлитель | 2 |
| Сода пищевая | 2 |
| Кефир или ряженка 2,5% | 70 |
| Растительное масло | 15 |
| Краситель красный гелевый | 1-2 |
|  | | |
| **Мусс клубничный** | | Желатина залить холодной водой.  клубнику предварительно разморозить и измельчить до состояния пюре.  В пюре добавляем белый шоколад, сахар и на небольшом огне нагреваем, необходимо чтобы шоколад полностью растопился главное массу не перегреть, чтобы шоколад не свернулся.  Далее в горячее пюре добавляем набухший желатин /если желатин листовой хорошо отожмите лишнюю влагу/ хорошо перемешиваем до однородности либо  пробиваем погружным блендером до состояния эмульсии и теперь эту клубничную основу нам необходимо, остудить до комнатной температуры для ускорения этого процесса можно поставить ковш в емкость большего размера наполненную холодной водой и когда основа остыла взбиваем сливки до мягких пиков и добавляем к ним с метаном перемешиваем до однородного состояния с помощью лопатки.  Далее добавляем остывшую клубничную основу очень важно чтобы она остыла до комнатной температуры если масса будет горячей или теплый но сливки могут потерять свою пышность и мусс уже не будет таким нежным и воздушным, осторожными движениями снизу-вверх перемешиваем масса должна стать абсолютно гладкой и однородной наш ароматный клубничный мусс готов.  Мусс переливаем в кондитерский мешок для удобства и будем заполнять силиконовую форму силиконовую форму заранее поставьте на какую-то основу, например, на разделочную доску или противень, чтобы она не деформировалась во время переноса и охлаждения и с помощью кондитерского мешка заполняем все ячейки заполняйте формы ну сам примерно до середины обязательно постучите доской о рабочую поверхность, чтобы вышли все пузырьки воздуха теперь в каждую форму выкладываем и утапливаем сердечко из замороженного клубничного конфи удобно использовать две зубочистки оставшееся пространство заполняем клубничным муссом не доходя примерно пол сантиметра до верха формы вновь постучите доской рабочую поверхность, чтобы вышел лишний воздух и теперь каждое пирожное выкладываем сердечко из бисквита красный бархат выкладываем и утапливаем лишнему убираем с помощью небольшой палетки все разравниваем накрываем пищевой пленкой и убираем пирожные в морозилку на 12 часов и когда пирожные полностью замёрзло достаём их из формы и сразу же пока на них не появился конденсат покрываем зеркальной глазурью.  С помощью двух ножей или двух небольших палеток перекладываем наши пирожные на подложку и убираем в холодильник для полного размораживания она займет буквально 2-3 часа |
| Клубника | 110 |
| Сахар | 45 |
| Белый шоколад | 40 |
| Желатин | 8 |
| Сливки | 155 |
| Сметана 20% | 150 |
| Вода | 40 |
|  | | |
| **Зеркальная глазурь** | | Желатин замочить в холодной воде.  В сотейнике соединить сахар, воду и глюкозный сироп. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня.  В чистую миску поместить белый шоколад и разбухший желатин, залить горячим сиропом. Затем добавить сгущенное молоко и оставить массу на 2-3 минуты, чтобы шоколад растаял от горячего сиропа.  Добавить пищевой краситель и взбить глазурь погружным блендером до получения однородной массы, стараясь избавиться от пузырей. Держать блендер нужно под углом 45 градусов, полностью погруженным в глазурь. При неправильном использовании блендера количество пузырей будет увеличиваться.  Образовавшиеся пузырьки можно удалить, процедив глазурь через сито. Накрыть пищевой плёнкой в контакт и убрать глазурь в холодильник на 12 часов или на ночь для стабилизации.  По истечению времени нагреть глазурь в микроволновке или на водяной бане. При необходимости можете пробить ее еще раз блендером. Рабочая температура глазури 33-35°С. Глазурь готова, для того чтобы покрывать ею замороженные торты или пирожные. Покрывать торт глазурью нужно сразу же, как только вы извлекли его из морозильной камеры. Если он постоит хотя бы пару минут, на нём образуется конденсат, из-за которого глазурь быстро стечет. Оформить на свое усмотрение |
| Желатин | 10 |
| Сахар | 150 |
| Вода | 75 |
| Глюкозный сироп | 150 |
| Белый шоколад | 150 |
| Сгущенное молоко | 95 |
| Краситель жирорастворимый | 2-3 |
| Диоксид титана | 4-5 |
|  |  |
|  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Муссовый торт Клубничный** | | |
| Наименование ингредиентов | Брутто, г | Приготовление |
| **Клубничное конфи** | | Замочить желатин.  В сотейник поместить клубнику с сахаром, поставить на средний огонь. Периодически помешивая довести до кипения, затем варить 1-2 минуты. Снять с огня и измельчить погружным блендером до однородной массы, добавить разбухший желатин и хорошо перемешать до полного растворения желатина. Кольцо диаметром 18 см затянуть полиэтиленовой пленкой и положить на ровную поверхность, например, разделочную доску или противень. Вылить клубничное конфи в кольцо и убрать в холодильник на 2 часа. |
| Клубника | 220 |
| Сахар | 30 |
| Желатин | 6 |
| Вода | 30 |
|  | | |
| **Бисквит** | | Разогреть духовку до 170°С. В миске смешать муку, соль и разрыхлитель, отложить в сторону. Яйцо соединить в миске с сахаром и взбить миксером добела, на максимальной скорости. Масса должна посветлеть и увеличиться в объёме. Затем снизить скорость миксера до минимальной и добавить ванильный экстракт, растительное масло и молоко, перемешать до однородности. В полученную массу постепенно ввести муку, аккуратно перемешать лопаткой снизу вверх. Готовое тесто вылить в форму диаметром 18 см, предварительно застеленную пергаментной бумагой. Выпекать в разогретой духовке 17-20 минут. Готовность бисквита проверить деревянной шпажкой, если при прокалывании она выходит чистой из бисквита — значит он готов. Готовый бисквит вынуть из духовки и дать остыть в течение 10 минут. Затем вынуть из формы и дать полностью остыть на решетке. |
| Яйцо | 45 |
| Сахар | 40 |
| Молоко | 20 |
| Растительное масло | 15 |
| Мука пшеничная | 50 |
| Соль | 3 |
| Разрыхлитель | 2 |
| Ванильный экстракт | 3 |
|  |  |
|  | | |
| **Мусс шоколадный** | | Желатин залить холодной водой, хорошо перемешать и оставить на 10 минут для набухания. Белый шоколад растопить и соединить с тёплыми сливками. Сливочный сыр взбить до однородной массы, затем добавить шоколадную массу и растопленный желатин, хорошо перемешать до однородной массы. Охлажденные сливки взбить до мягких пиков. Постепенно ввести взбитые сливки в шоколадную массу. Вылить мусс в кольцо поверх застывшего конфи. Убрать в морозильную камеру на 2 часа. |
| Сливочный сыр | 100 |
| Белый шоколад | 80 |
| Сливки 33-35% | 120 |
| Желатин | 6 |
| Вода | 30 |
|  |  |
|  |  |
|  | | |
| **Зеркальная глазурь** | | Желатин замочить в холодной воде.  В сотейнике соединить сахар, воду и глюкозный сироп. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Снять с огня.  В чистую миску поместить белый шоколад и разбухший желатин, залить горячим сиропом. Затем добавить сгущенное молоко и оставить массу на 2-3 минуты, чтобы шоколад растаял от горячего сиропа.  Добавить пищевой краситель и взбить глазурь погружным блендером до получения однородной массы, стараясь избавиться от пузырей. Держать блендер нужно под углом 45 градусов, полностью погруженным в глазурь. При неправильном использовании блендера количество пузырей будет увеличиваться.  Образовавшиеся пузырьки можно удалить, процедив глазурь через сито. Накрыть пищевой плёнкой в контакт и убрать глазурь в холодильник на 12 часов или на ночь для стабилизации.  По истечению времени нагреть глазурь в микроволновке или на водяной бане. При необходимости можете пробить ее еще раз блендером. Рабочая температура глазури 33-35°С. Глазурь готова, для того чтобы покрывать ею замороженные торты или пирожные. Покрывать торт глазурью нужно сразу же, как только вы извлекли его из морозильной камеры. Если он постоит хотя бы пару минут, на нём образуется конденсат, из-за которого глазурь быстро стечет. Оформить на свое усмотрение |
| Желатин | 10 |
| Сахар | 150 |
| Вода | 75 |
| Глюкозный сироп | 150 |
| Белый шоколад | 150 |
| Сгущенное молоко | 95 |
| Краситель жирорастворимый | 2-3 |
| Диоксид титана | 4-5 |
|  |  |
|  |  |
|  | | |
| **Мусс клубничный** | | Желатин залить холодной водой и оставить на 10 минут для набухания. Клубнику измельчить погружным блендером в пюре. Перелить в сотейник и добавить сахар. На среднем огне довести до кипения. Снять с огня, добавить разбухший желатин и хорошо перемешать до полного растворения желатина. Процедить сквозь сито и дать остыть до 35º C, затем добавить натуральный йогурт и перемешать до однородности. Охлажденные сливки взбить миксером до мягких пиков. Постепенно ввести взбитые сливки в клубничное пюре.  Срезать верхнюю часть бисквита. Собрать торт. Дно раздвижного кольца диаметром 20 см затянуть фольгой или пищевой пленкой, бока проложить ацетатной пленкой. На дно формы вылить 1/3 мусса и убрать в холодильник на 15 минут, затем в середину положить замороженное клубничное конфи, поверх вылить оставшийся мусс и утопить бисквит в муссе. Убрать торт в морозильную камеру на 8-12 часов. Приготовить зеркальную глазурь по указанному рецепту. 1/2глазури окрасить в белый цвет, вторую часть в розовый цвет. Влить одновременно глазурь белого и розового цвета в ёмкость. Достать торт из морозильной камеры, вынуть из формы. Удалить ацетатную пленку, и переложить на решётку. Покрыть торт зеркальной глазурью, и переложить на блюдо. Убрать торт в холодильник на 4-6 часов до полной разморозки. |
| Клубника | 350 |
| Йогурт натуральный 8% | 200 |
| Сливки 33-35% | 300 |
| Сахар | 120 |
| Желатин | 14 |
| Вода | 85 |
|  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Муссовый торт с Чёрной смородиной** | | |
| Наименование ингредиентов | Брутто, г | Приготовление |
| **Компоте из чёрной смородины** | | Листовой желатин замачиваем в холодной воде. Кукурузный крахмал смешиваем с двумя столовыми ложками сахара. В сотейник кладем замороженные ягоды  черной смородины, высыпаем оставшийся сахар и ставим на малый огонь постоянно помешиваем до полного размораживания ягод, после того как смородину полностью разморозилась добавляем сахар, смешанный с крахмалом помешивая массу доводим до кипения и легкого загустения, затем снимаем с огня. Набухший желатин отжимаем и кладем в горячую массу хорошо  перемешиваем до полного растворения желатина, затем плотно натягиваем пищевую пленку на кольцо диаметром 14 сантиметров, чтобы пленка хорошо прилипала края формы смачиваем водой и фиксируем пленку на кольце. Кольцо ставим на твердую и ровную поверхность вливаем ягодную массу, распределяем ровным слоем, убираем морозильную камеру вместе с твердой подставкой, до полного замораживания, примерно на 1 час. |
| Чёрная смородина | 200 |
| Сахар | 70 |
| Желатин | 4 |
| Кукурузный крахмал | 8 |
|  |  |
|  | | |
| **Бисквит «Джоконда» d-14см** | | В глубокую миску добавляем яйцо взбиваем венчиком до пышности, добавляем сахарную пудру хорошо смешиваем венчиком, добавляем миндальную муку перемешиваем, добавляем пшеничную муку и снова перемешиваем, добавляем растопленное сливочное масло качественно перемешиваем до однородности. В отдельную емкость выливаем яичные белки комнатной температуры, к белкам добавляем сахар взбиваем венчиком в светлую пышную и устойчивую пену. В тесто выкладываем взбитые белки и аккуратно перемешиваем лопаткой.  На противень кладем силиконовый коврик или пергамент. На поверхность пергамента ставим кулинарное кольцо и выкладываем тесто в форму,  равномерно распределяем кулинарной лопаткой. Выпекаем бисквит в духовке, разогретой до 160 0 С 25-30 минут. Готовый бисквит достаём из духовки и даем время остыть до комнатной температуры. |
| Мука миндальная | 30 |
| Мука пшеничная | 10 |
| Сахарная пудра | 25 |
| Яйцо | 45 |
| Яичные белки | 35 |
| Сливочное масло | 10 |
| Ванильный сахар | 15 |
|  | | |
| **Мусс из чёрной смородины** | | Листовой желатин замачиваем в холодной воде.  В сотейник выливаем ягодное пюре из черной смородины, к нему добавляем сахар и перемешиваем  лопаткой, ставим на средний огонь постоянно помешивая доводим массу до горячего состояния для полного растворения сахара, не кипятим снимаем с огня. Листовой желатин отжимаем и добавляем горячее  ягодное пюре перемешиваем до полного растворения  желатина. Охлажденные сливки выливаем в глубокую емкость или миску взбиваем до мягких пиков. В остывшую массу из черной смородины выкладываем частями взбитые сливки и аккуратно примешиваем лопаткой. В подготовленную форму заливаем мусс, на него выкладываем ягодное компоте, заливаем муссом и убираем в морозильную камеру на один-два часа. |
| Пюре черной смородины | 130 |
| Сахар | 50 |
| Желатин листовой | 4 |
| Сливки 33-35% | 80 |
|  |  |
|  | | |
| **Зеркальная глазурь** |  | Желатин листовой замочить в холодной воде.  В высокий мерный стакан высыпаем белый шоколад, к нему добавляем сгущенное молоко. Готовим сироп в сотейнике: соединяем сахар воду и сироп глюкозы ставим на средний огонь лопаткой аккуратно размешиваем до однородного состояния затем варим сироп до температуры 1030 С, /мешать не нужно сироп будет готов примерно через две минуты после закипания/. Снимаем с огня горячий сироп выливаем в стакан с белым шоколадом и сгущённым молоком оставляем буквально на пару минут, чтобы шоколад расплавился после, чего перемешиваем до однородного гладкого состояния  добавляем диоксид титана для получения стойкого и непрозрачного оттенка глазури хорошо перемешиваем, добавляем пищевой краситель тщательно перемешиваем /краситель желательно добавлять по капле до желаемого результата/, желатин отжимаем и добавляем шоколадную смесь перемешиваем до полного растворения желатина. Для получения абсолютно однородной эмульсии глазурь пробиваем погружным блендером, важно минимизировать количество воздуха, попадающего в глазурь и не допускать появление новых пузырей, для этого блендер держим под углом примерно 45 0 С, взбиваем на самой низкой скорости и стараемся не поднимать блендер над поверхностью глазури пузырьки. Если все равно образовались пузырьки во время взбивания, глазурь пропускаем через мелкое сито. Готовую глазурь накрываем плёнкой в контакт и убираем в холодильник минимум на 5-6 часов, но лучше на ночь. Глазурь можно приготовить заранее за несколько дней и поставить холодильник. |
| Желатин листовой | 12 |
| Сахар | 150 |
| Вода | 75 |
| Инвертный сироп | 150 |
| Белый шоколад | 150 |
| Сгущенное молоко | 100 |
| Краситель жирорастворимый | 2-3 |
| Диоксид титана | 4-5 |
|  |  |
|  |  |
|  | | |
| **Лимонный мусс** | | Желатин замачиваем холодной воде.  В сотейник наливаем молоко и ставим на средний огонь постоянно помешивая нагреваем до горячего состояния.  В горячее молоко добавляем белый шоколад каллетами и оставляем на пару минут шоколад размягчился после чего с легкость и перемешиваем массу до однородности. Набухший желатин отжимаем и добавляем в молочно- шоколадную смесь. Перемешать лопаткой до полного  растворения желатина. Погружным блендером пробиваем смесь, затем добавляем лимонный сок, перемешиваем лопаткой. Масса немного загустеет и станет  кремообразной.  В отдельную глубокую миску вливаем охлажденные сливки, взбиваем до устойчивых пиков. В шоколадно- лимонную смесь вводим частями взбитые сливки, аккуратно перемешиваем до однородности. Мусс готов, перекладываем их кулинарный мешок, так удобнее всего наполнить форму без пустот. Приступаем к сборке торта, на твердую поверхность ставим силиконовую форму.  На дно формы выкладываем лимонный мусс толщиной в один сантиметр, ровно распределяем кулинарной лопаткой, затем убираем в морозильную камеру на 10-15 минут чтобы слой схватился. Достаем из морозильной камеры ягодной компоте с муссом из черной смородины  все слои должны быть полностью замороженными  аккуратно проводим ножом по стенкам кольца и извлекаем начинку, снимаем пищевую пленку. На застывший слой лимонного мусса выкладываем начинку  выливаем лимонный мусс, чтобы он полностью покрывал замороженные слои, стараясь по бокам заполнить всё пространство. Кулинарной лопаткой разравниваем поверхность. Достаём бисквит, толщина бисквита должна быть не более 1 см, /поэтому если ваш бисквит выше обязательно срезаем излишки/ кладем сверху бисквит, слегка придавливая. Убираем в морозильную камеру на 8-10 часов. По истечении этого времени приступаем к декорированию торта. Из холодильника достаем зеркальную глазурь, снимаем пищевую пленку и приводим глазурь в рабочее состояние. Для этого разогреваем в СВЧ, импульсами 2-3 раза по 30 секунд. Глазурь рабочей температуры должна быть жидкой у стенок стакана, а центр останется замороженным, повторно пробиваем погружным блендером, до однородного состояния. Если вдруг все-таки образовались пузырьки, то пропускаем глазурь через мелкое сито. Переходим к самому ответственному моменту покрытию торта глазурью. Необходимо заранее подготовить рабочее место, нам будет нужна большая тарелка или противень и устойчивая высокая подставка диаметр меньше торта.  Достаем торт из морозильной камеры, он должен быть полностью замороженным извлекаем из формы, ставим на подставку, следы от формы аккуратно срезаем ножом.  Чтобы глазурь легла ровно ее нужно наносить на абсолютно гладкую поверхность, аккуратно поливаем торт глазурью из мерного стакана, удобно рисовать спиралью, поливая из центра к краям круговыми движениями. Рабочая температура зеркальной глазури от 32 - 350 С. Излишки глазури можно собрать и  использовать повторно. Образовавшиеся нити убираем ножом или шпателем, аккуратно заворачиваем под него. С помощью широкого ножа или шпателя аккуратно снимаем торт с подставки и кладём его на заранее подготовленную подложку. На подложку обязательно наносим немного глазури, чтобы торт закрепить. Декорируем и убираем в холодильник на 5-6 часов оттаивать. |
| Сливки 33-35% | 250 |
| Белый шоколад | 200 |
| Молоко | 120 |
| Лимонный сок | 30 |
| Желатин листовой | 8 |
|  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Муссовое пирожное Клубничный йогурт** | | |
| Наименование ингредиентов | Брутто, г | Приготовление |
| **Клубничное конфи** | | Замочить желатин в холодной воде и оставит его  для набухания.  Соединить пюре с сахаром и хорошо его нагреть до  первых признаков кипения и до полного растворения сахара. Снять с огня и ввести в него набухший желатин и очень хорошо перемешать для того, чтобы желатин  полностью разошелся в пюре. Клубничное пюре для этой начинки можно использовать готовое, а можно приготовить самостоятельно из замороженной клубники  или из свежей. Для этого ее просто необходимо пробить блендером, когда желатин полностью разошелся в пюре  выливаем его в подготовленное кольцо d- 18 см, но кольцо затянуто плотно пищевой пленкой, убираем его в  морозилку на пару часов. |
| Клубника пюре | 200 |
| Сахар | 50 |
| Желатин | 9 |
| Вода | 50 |
|  | | |
| **Бисквит** | | Пока конфи застывает, взбить яйца до состояния пены. Пузырьки на поверхности должны стать мелкими и однородными и на этом этапе не прекращая взбивания начинаем вводить постепенно сахар, когда весь сахар будет введен, скорость миксера увеличиваем и продолжаем взбивать массу до ее сильного увеличения в объеме осветления и пышности. Когда яйца с сахаром очень хорошо взбиты разом вводим в них просеянную муку и осторожно с помощью лопатки вмешиваем ее  в массу. Миксер на этом этапе уже использовать нельзя, но движения лопаткой должны быть уверенными, но в то же самое время аккуратными, чтобы сохранился объем  взбитой массы. После того как мука вмешана, необходимо растопить сливочное масло. От общего объема теста в другую миску переложить пару столовых ложек, добавить сливочное масло и хорошо перемешать. При этом сливочное масло не должно быть горячим.  Затем эту масляную смесь необходимо ввести в общий объём теста и хорошо при помощи лопатки перемешать тесто до объединения. Затем распределить готовое тесто  равномерным слоем на поверхности для выпечки используем пергаментную бумагу и противень. К моменту выпечки духовка должна быть разогрета до 1800С. Выпекается бисквит очень быстро, около 10мин.  Готовый бисквит накрываем вторым листом пергамента, чтобы он не засыхал. |
| Яйца | 90 |
| Сахар | 75 |
| Мука пшеничная | 75 |
| Сливочное масло | 40 |
|  | | |
| **Мусс клубничный** | | Замочить желатин в холодной воде и оставить его  для набухания.  Нагреть клубничное пюре вместе с сахаром, до полного растворения сахара и чтобы клубничное пюре стало горячим вылить она белый шоколад. Добавить туда же набухший желатин и очень хорошо, тщательно перемешать массу, до полного растворения шоколада, а желатин должен полностью распределиться в массе. Не  должно оставаться его комочков. Масса должна стать полностью однородной. Пока массу отставим и подготовим сливки. Сливки необходимо взбить до мягких пиков. Чтобы сливки хорошо взбивались, они должны быть очень хорошо охлажденными. Когда сливки взбиты до мягких пиков, добавляем к ним йогурт и хорошо при  помощи лопатки перемешиваем йогурт со сливками до полного объединения. И в самом конце сливочно- йогуртовую массу вводим в клубничную массу и хорошо перемешиваем массу до полного объединения и до однородного состояния. Приступаем к сборке пирожных.  Понадобятся силиконовые формы и вырубки для начинки и бисквита. При помощи вырубок необходимо вырезать 8  начинку и бисквит для основания. Конфи не должно быть сильно замороженным, иначе просто не получится ничего с ним сделать. Для конфи используем вырубку меньшего  размера. Для бисквита используем вырубки большего  размера. Форму для пирожных лучше сразу же установить на доску, на которой удобно будет переносить форму в морозилку. Формы для пирожных заполняем примерно на половину муссом, а затем в мусс  выкладываем конфи и слегка его утапливаем, чтобы не оставалось пустот и затем покрываем конфи. Оставшимся муссом, и не доходя до края формы буквально пол  сантиметра, оставляем этот запас для бисквитной основы. Мусс хорошо распределяем, чтобы он лег равномерным  слоем и выкладываем бисквитную основу и также слегка ее утапливаем. Когда пирожные собраны, накрываем форму пищевой пленкой и убираем в морозилку до  полного застывания пирожных, на 6 - 8 часов. Когда пирожные провели в морозилке необходимое количество времени, они полностью затвердели и их теперь очень легко извлечь из формы. Быстро достаем все пирожные из формы и покрываем зеркальной глазурью. Покрывать зеркальной глазури десерты нужно сразу же, как только достали их из морозилки, недопустимо появление даже  малейшего конденсата, иначе глазурь попросту полностью стечет с десерта. После того как пирожные покрыты зеркальной глазурью даем им немного постоять, чтобы излишки глазури стекли. Аккуратно при помощи двух палеток или шпателя, переносим пирожные на подложку или на тарелку. Размораживать такие пирожные необходимо в холодильнике, понадобится для этого несколько часов. |
| Клубника пюре | 100 |
| Сахар | 50 |
| Белый шоколад | 50 |
| Желатин | 9 |
| Сливки | 150 |
| Йогурт натуральный | 150 |
| Вода | 50 |
|  | | |
| **Зеркальная глазурь** | | Желатин замочить в холодной воде.  В стакане для блендера или в любом другом удобном высоком стакане, соединяем шоколад со сгущенным молоком.  В сотейнике соединить сахар, сироп глюкозы и воду. Эту смесь довести до кипения . Закипевший сироп снимаем с огня и сразу же выливаем его на белый шоколад со  сгущенным молоком. Сюда же добавляем набухший желатин и по желанию пищевые водорастворимые  красители, теперь эту массу необходимо хорошо перемешать и пробить блендером до получения однородной эмульсии. Пробивая глазурь блендером есть риск получить большое количество пузырей от которых потом сложно избавиться, поэтому вводить блендер нужно под углом 450С, а перед тем как его вынимать его необходимо полностью остановить. Несколько раз процеживаем ее через сито, чтобы избавиться от образовавшихся пузырьков. Зеркальная глазурь получается очень сладкой, но так как она покрывает десерт очень тонким слоем это практически никак не сказывается на вкусе. Готовую глазурь и накрываем пищевой плёнкой в контакт и убираем ее в холодильник примерно на сутки для того, чтобы она настоялось, а желатин набрал свою силу. После того, как глазурь постояла в холодильнике необходимое количество времени, она затвердела и готова к работе. Теперь нужно довести до рабочей температуры. Удобнее это делать в  СВЧ импульсами по 15-20 секунд. Глазурь нагревается сначала неохотно, начинает она растапливаться от центра  краю и постепенно масса смешивать с и глазурь полностью становится жидкой, однородной. Теперь необходимо довести до рабочей температуры 350 С. Покрывать муссовый десерт глазурью необходимо сразу  же, как только достали его из морозилки. Недопустимо появление даже малейшего конденсата, иначе глазурь полностью стечет с десерта. Если температура глазури будет выше рабочий, то глазурь будет жидкой, может лечь полупрозрачным слоем. Если же она будет ниже рабочий, то она будет густой и может лечь на десерт волнами. Даем остаткам глазури стечь с десерта и затем аккуратно при помощи шпателя или лопаток переносим  десерт на подложку. Остатки глазури собираем назад в стакан и также под пленкой в контакт она хорошо хранится в холодильнике. |
| Желатин | 10 |
| Сахар | 150 |
| Вода | 60 |
| Сироп глюкозы | 150 |
| Белый шоколад | 150 |
| Сгущенное молоко | 100 |
| Краситель жирорастворимый | 2-3 |
| Диоксид титана | 4-5 |
| Вода | 75 |
|  |  |







