

Державний навчальний заклад
"Корсунь - Шевченківський професійний ліцей"

Робочий зошит
для учнів з предмета:
"Технологія приготування борошняних кондитерських
виробів"
Тема: Технологія приготування тістечок

Професія "Кондитер" код 7412

Кваліфікація- III розряд



Автор: Діденко Марина Альбертівна

Посада: викладач

Фах: інженер- технолог громадського харчування, товарознавець

Категорія: I

Автор: Попик Людмила Дмитрівна

Посада: викладач

Фах: товарознавець

Категорія: I

Назва роботи: Робочий зошит з предмета "Технологія приготування борошняних виробів" на тему: "Технологія приготування тістечок"

Робочий зошит містить різноманітні завдання з предмета "Технологія приготування борошняних кондитерських виробів по темі " Технологія приготування тістечок" і призначений для більш детального опрацювання учнями матеріалу теми.

Зміст

1. Характеристика та класифікація тістечок.....	4
2. Технологічний процес виготовлення тістечок.....	7
3. Тістечка із здобного прісного тіста.....	10
4. Вафельні тістечка.	14
5. Бісквітні тістечка.....	17
6. Пісочні тістечка.....	24
7. Таблиця оцінювання завдань	31

Тема . Характеристика та класифікація тістечок

Тістечка - це висококалорійні штучні кондитерські вироби , різної форми і розмірів з різноманітним смаком і ароматом , привабливим зовнішнім виглядом, які складаються з двох основних компонентів: випечених і оздоблювальних напівфабрикатів. Випечені напівфабрикати складають основу тістечок, визначають їх групу і тим самим є основою класифікації



Завдання № 1

Технологічний диктант

1. Тістечка - це

2. Маса тістечок - _____

3. За формою тістечка бувають: _____

4. Тістечка прикрашають такими оздоблювальними
напівфабрикатами: _____

5. Залежно від виду випеченого напівфабрикату тістечка
класифікують: _____

6. Комбінованими називають
тістечка... _____

Завдання № 2

За допомогою стрілок вкажіть, які види відхилень допускаються для тістечка

Штучні тістечка

масою до 45 г. 3 %

Штучні тістечка

масою понад 45 г. 3 г.

Розфасовані вагові

тістечка при масі до 500 г. 1,5%

Розфасовані вагові

тістечка при масі понад 500 до 1000г. 5 г.

Завдання № 3

Вкажіть вимоги до якості випечених напівфабрикатів для тістечок

Бісквіт _____

Пісочний
напівфабрикат _____

Вафельний
напівфабрикат _____

Завдання № 4

Вкажіть вимоги до якості оздоблення поверхні тістечок:

Малюнок
поверхні _____

Вироби глазуровані помадою , глазуррю, желе повинні мати поверхню: _____

Посипка виробів повинна бути - _____

Тема. Технологічний процес виготовлення тістечок.

Виробництво тістечок складається із наступних стадій приготування: приготування основного випеченого напівфабриката і оздоблювальних напівфабрикатів; прошаровування, наповнення і оздоблення основного напівфабрикату.



Завдання № 1

Вкажіть правильну послідовність операцій технологічного процесу оздоблення тістечок:

- а) покриття поверхні випеченого напівфабрикату кремом за допомогою ножа або великої комбінованої трубочки , що має зверху більше 30 зубчиків, а знизу - плоску поверхню;
- б) теплове колерування прикрас з сирцевого білкового крему;
- в) глазурування випечених напівфабрикатів помадою, глазуррю, фруктовими напівфабрикатами;
- г) розрізання бісквіта на окремі пласти ;
- д) обсипання бокових сторін тістечок по поверхні крему крихтами із випеченого напівфабрикату;
- е) склеювання випечених напівфабрикатів кремом або іншими напівфабрикатами;
- є) розрізання окремих склеєних шарів випеченого напівфабрикату на окремі тістечка;
- ж) нанесення на випечені напівфабрикати крему , фруктової начинки , рідкого марципану або укладання на них фруктів
- з) прикрашання поверхні кремом , шоколадом , глазур'ю, цукерками .

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

е) _____

ж) _____

з) _____



Тема: Тістечка із здобного прісного тіста

Тістечка із здобного прісного тіста готуються на основі випеченого напівфабрикату та оздоблюються кремом або збитими вершками з цукром .



Завдання № 1

Вкажіть правильну послідовність операцій технологічного процесу приготування тістечка "Корзиночка".

- а) маргарин розтерти з цукром до зникнення грудочок;
- б) тісто розкачати товщиною 5 - 6 мм і вирізати кружальця;
- в) борошно замішати з харчовою содою, просіяти, зібрати гіркою і зробити заглиблення;
- г) тісто проколоти в кількох місцях на дні формочки, випікати при t 220-230⁰ С;
- д) до розтертого маргарину з цукром поступово додати суміш яєць, молока, сметани, солі;
- е) кружальця розкачаного тіста покласти в формочки , щільно притиснувши до дна і стінок;
- є) охолодити вироби після випікання та вийняти з форм;
- ж) суміш маргарину, цукру, яєць, молока, сметани, солі з'єднати з борошном та швидко замісити тісто;
- з) випечені корзинки оформити фруктами та кремом;
- и) тісто сформувати у вигляді прямокутного шматка;
- і) тісто розкачати качалкою від середини у всі боки;
- й) тісто охолодити до t 110⁰ С і витримати 2-3 год. на посипаній борошном дошці.

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

ё) _____

ж) _____

з) _____

и) _____

і) _____

й) _____

Завдання № 2

Вкажіть , які вимоги становлять до якості «Корзиночки з кремом» із здобного - прісного тіста.

Зовнішній

вигляд _____

Смак _____

Консистенція _____



Тема 4. Вафельні тістечка.

Для приготування вафельних тістечок використовують тісто для цукрових вафель та оздоблювальні напівфабрикати – крем-зефір, вершки збиті з ванільним цукром, крем шоколадно - вершковий (Шарлотт), крем білково-заварний, крем масляний основний на згущеному молоці, молоко згущене варене.



Завдання №1

За допомогою стрілок вкажіть, які продукти входять в рецептуру тіста для листових цукрових вафель.

Вафельне
цукрове тісто

Борошно обойне
Борошно пшеничне
вищого ґатунку
Цукор - пісок
Мед
Ванільна пудра
Вода
Молоко
Жовтки яєць
Білки яєць
Сода
Дріжджі
Масло вершкове
Оливкова олія

Завдання №2

Вкажіть, які вимоги ставлять до якості "Трубочки вафельної з кремом зефір"

Зовнішній вигляд

Смак

Консистенція



Тема. Бісквітні тістечка.

Основою бісквітних тістечок є бісквітний корж. Залежно від виду вживаних обробних напівфабрикатів тістечка поділяють - глазуровані помадою, кремові, фруктові-желейні або з комбінованим способом обробки. Комбіновані способи обробки надають тістечкам оригінальний вигляд і найрізноманітніші смакові якості.



Завдання №1

Заповніть реквізити таблиці

№ п/п	Назва тістечка	Група до якої відноситься тістечко залежно від виду і оздоблюваних напівфабрикатів	Форма тістечок	Вид тістечка (штучне чи нарізне)
1	Бісквітне з масляним кремом			
2	Бісквітне фруктово - желейне			
3	Бісквітне з білковим кремом			
4	Бісквітне глазуроване помадою з білковим кремом			
5	Бісквітне глазуроване помадою з масляним кремом			
6	Лісовий пеньок			



Завдання №2 .

Розв'яжіть тести :

1.Основою бісквітних тістечок є випечений напівфабрикат з тіста:

- а) бісквітного;
- б) пісочного;
- в) здобного-прісного;
- г) вафельного

2. До бісквітно - фруктових тістечок відносяться:

- а) тістечко бісквітне з масляним кремом;
- б) тістечко бісквітне фруктово - желейне;
- в) тістечко бісквітне з білковим кремом;
- г) тістечко бісквітне глазуроване помадою з білковим кремом.

3. Форма тістечка "Лісовий пеньок":

- а) квадратна;
- б) прямокутна;
- в) трикутна;
- г) форма зрізаного пенька.

4.Розміри тістечка бісквітного з масляним кремом:

- а) 50х50 мм;
- б) 30х60 мм;
- в) 35х85 мм;
- г) 40х90 мм.

5.Для прошаровування бісквітних коржів для тістечка бісквітного з білковим кремом використовують:

- а) масляний крем;
- б) фруктову начинку;
- в) білковий крем;
- г) заварний крем.

6. Розміри тістечка бісквітного з білковим кремом:

- а) 50х50 мм;
- б) 30х60 мм;
- в) 35х85 мм;
- г) 40х90 мм;

7. Тістечко бісквітне, глазуроване помадою з білковим і масляним кремом оздоблюють :

- а) цукатами;
- б) горіхами;
- в) кремом "Шарлот" ;
- г) кремом "Глясе".

8. Поверхню тістечка бісквітного глазурованого помадою, з масляним кремом, глазурують помадою, розігрітою до:

- а) 30-35 С;
- б) 40-45 С;
- в) 50-55 С;
- г) 60-75 С.

9. Поверхню тістечка бісквітного, глазурованого помадою, з масляним кремом, оздоблюють:

- а) білковим кремом;
- б) сметанним кремом;

в) заварним кремом;

г) масляним кремом.

10. Поверхню тістечка бісквітного фруктов-желейного заливають желе при температурі:

а) 40° С

б) 50° С

в) 60° С

г) 70° С

11. Для тістечка "Лісовий пеншок" бісквіт промочують:

а) тиражним сиропом;

б) сиропом для промочування;

в) сиропом від консервованих продуктів;

г) інвертним сиропом.

12. Висота тістечка "Лісовий пеншок" становить ...

а) 3 см;

б) 4 см;

в) 5 см;

г) 6 см.

Завдання №4.

Вкажіть, які вимоги ставлять до якості тістечка "Лісовий пеньок"

Зовнішній вигляд

Смак

Колір

Консистенція крему



Тема. Пісочні тістечка

Пісочні тістечка виготовляють з пісочного тіста, прошаровують фруктовую начинкою або кремом і прикрашають різними оздоблювальними напівфабрикатами. Ці кондитерські вироби поділяються на пісочні тістечка з кремом і без крему, з фруктовую начинкою, тістечка пісочні корзинки з кремом; нарізні або штучні.



Завдання №1.

Технологічний диктант.

Визначіть істинність твердження (так або ні)

1. Основою для приготування пісочних тістечок є білковий напівфабрикат _____
2. Штучні пісочні тістечка мають форму - кілець, напівмісяців, зірочок, корзиночок _____
3. Пісочні тістечка оздоблюють кремом _____

4. Діаметр тістечка «Пісочне кільце» – 11 см. _____
5. Для оздоблення "Корзинки з кремом і фруктовим начинкою" використовують зефірний крем _____
6. Корзинку з білковим кремом колерують 1-2 хв. при t 250° С _____
7. Для корзинки любительської використовують масляний крем з'єднаний з бісквітними крихтами , кон'яком і ромовою есенцією _____
8. Тістечко "Пісочне з кремом" може мати форму прямокутника і зірочки, півмісяця. _____
9. Для тістечка "Дорожного" наносять малюнок білою помадою у вигляді хвилястих ліній _____
10. Тістечко «Пісочна корзинка з желе і фруктами» прикрашають желе _____
11. Тістечко "Пісочне глазуроване помадою" має форму корзинки. _____
12. Тістечко "Пісочне желейне" прошаровують желе _____

Завдання № 2

Встановіть правильну послідовність операцій технологічного процесу приготування тістечка "Пісочного , глазурованого помадою".

- а) розкачаний пласт тіста випікають;
- б) охолоджують склеєні пісочні коржики;
- в) після охолодження помади заглазуровані склеєні пласти розрізають на тістечка розміром 40х90 мм;
- г) поверхню тістечка глазують помадою білого кольору ;
- д) пісочне тісто розкачують у пласт товщиною 6-7 мм;
- е) випечені гарячі пісочні коржики склеюють фруктовোю начинкою;
- є) після охолодження поверхню тістечка змащують шаром фруктовোї начинки;

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

є) _____

Завдання № 3

Вкажіть які вимоги ставлять до якості пісочної корзинки з желе і фруктами

Зовнішній вигляд _____

Консистенція _____

Смак _____



Завдання №4

Складіть технологічну схему приготування тістечка "Корзинка з білковим кремом"

Технологічна схема приготування тістечка "Корзинка з білковим кремом"

Завдання №5

За допомогою стрілок вкажіть ,які напівфабрикати використовують в процесі приготування та прикрашання пісочних тістечок.

Тістечко "Пісочне кільце з повидлом"	Білковий крем
Корзинка з кремом і фруктовою начинкою	Масляний крем
Корзинка з білковим кремом	Повидло
Тістечко "Дорожнє"	Фруктова начинка
Корзинка з желе і фруктами	Крем "Шарлот"
Корзинка «Любительська»	Біла помада
Тістечко «Пісочно-желейне»	Бісквітна крихта
Тістечко «Пісочне з кремом»	Желе



Таблиця оцінювання завдань, які зібрані в робочому зошиті

№п/п	Вид завдання	Тема	Особливості оцінювання завдання	Загальна кількість балів за завдання
1	2	3	4	5
1	Технологічний диктант	-Характеристика та класифікація тістечок	Завдання включає 6 завдань. Правильна відповідь на питання оцінюється в 2 бали	12 балів
		-Пісочні тістечка	Завдання включає 12 питань. Правильна відповідь на питання оцінюється в 1 бал	12 балів
2	За допомогою стрілок вкажіть які види відхилень допускаються для тістечок	-Характеристика та класифікація тістечок	Завдання включає 4 питання. Правильна відповідь на питання оцінюється в 2,5 бали	10 балів
3	За допомогою стрілок вкажіть які продукти входять в рецептуру тіста для листових цукрових вафель	-Вафельні тістечка	Завдання включає 13 відповідей. Правильна відповідь оцінюється в 2 бали	12 балів

1	2	3	4	5
4	За допомогою стрілок вкажіть які напівфабрикати використовують в процесі приготування та прикрашання тістечок	-Пісочні тістечка	Завдання включає 8 питань. Правильна відповідь на питання оцінюється в 1,5 бали	12 балів
5	Вкажіть, які вимоги до якості тістечок (випечених н/ф для тістечок, оздоблення поверхні тістечок)	-Характеристика та класифікація тістечок -Тістечка із здобного прісного тіста -Вафельні тістечка -Пісочні тістечка -Бісквітні тістечка	Завдання включає по 3 питання. Правильна відповідь на питання оцінюється в 4 бали Завдання включає 4 питання. Правильна відповідь на питання оцінюється в 3 бали	12 балів 12 балів
7	Заповніть таблицю	-Бісквітні тістечка	Таблиця включає 18 колонок для заповнення. Правильна відповідь внесена в колонку оцінюється 1,66 бала	12 балів
8	Розв'яжіть тести	-Бісквітні тістечка	Завдання включає 12 питань. Правильна	12 балів

			відповідь на питання оцінюється в 1 бал	
9	Кросворд	-Бісквітні тістечка	Кросворд включає 7 питань. Правильна відповідь оцінюється в 1,71 бали	12 балів
10	Складіть технологічну схему приготування тістечка	-Пісочні тістечка	Правильно складена схема оцінюється в 12 балів. За кожну помилку віднімається 1 бал	12 балів