



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ №3)

ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
Тема: Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское
дело
Группа 34 Б
Руководитель практики:
Кирсанова Ирина Викторовна
Дата занятия 11.12.2020

КСУ №3
Студент группы 34Б
Клепов Роман



Ингредиент

ы:

Сахар

Мука

Масло сл.

Творог

Яйца

Разрыхлител

ь

Сода

Творожный кекс





В миску нарезать сливочное масло, дать ему размягчиться при комнатной температуре. Добавить к маслу сахар.



Смесь хорошо растереть до получения пышной однородной массы. Добавить яйца и протертый через сито творог.

Муку, соду и разрыхлитель просеять в отдельную миску. Добавить ванилин или ванильный сахар.





- Сухую смесь порциями добавлять в творожную
- массу и тщательно размешивать. Форму для выпечки хорошо смазать маслом, выложить в нее тесто и разровнять поверхность лопаточкой. Поставить форму в духовку, разогретую до температуры 180°C. Выпекать кекс в течение 1 часа.





Безе с какао

Ингредиент

ы:

Белки яиц

Сахарная

пудра

Какао-

порошок

Соль





К белкам добавить щепотку соли и взбить в легкую пену. Постепенно добавляя сахар, взбить белки до очень крепких пиков. Также стоит постепенно увеличивать скорость взбивания.



Просеять к белкам какао и сахарную пудру. Чтобы какао не осело на дне миски и не прилипло к стенкам, нужно тщательно перемешать до однородности.





- Взбитые белки поместить в кондитерский мешок с любой насадкой и отсадить безе на противень застланный пергаментной бумагой. Сушить безе нужно при 90-100°C от 30 до 60 минут в зависимости от их размера.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

•Спасибо за
внимание!

