

* Приготовление

заварных пирожных



Актуальность темы.

Кондитерская отрасль является одной из наиболее динамично развивающихся отраслей пищевой промышленности.

В настоящее время кондитерская промышленность России удовлетворяет самые разнообразные запросы и вкусы людей, соответствующие их возрасту, профессии, состоянию здоровья, национальным привычкам, климатическим условиям.

История возникновения.

Заварное тесто было придумано в далеком **1540** году.

Заварное пирожное - это одно из наиболее популярных сладостей и особо почитаемое в то время. Оно имеет продолговатую закрытую форму, наполнено сливочным или творожным кремом, может быть покрыто глазурью. Название эклер происходит от французского слова "молния".



Все кулинарные изделия, производимые из заварного теста круглой формы французами называются «шу».



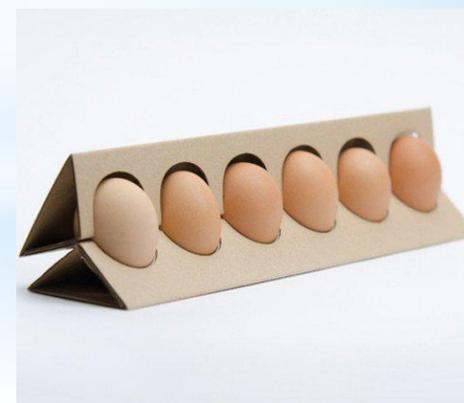
Особенность заварного полуфабриката:

является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или начинками.

Тесто должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путём заварки муки.



Сырѐ, используемое при приготовлении заварного полуфабриката



Оборудование, применяемое при приготовлении заварных пирожных



Оборудование, применяемое при приготовлении заварных пирожных



Оборудование, применяемое при приготовлении заварных пирожных



Инвентарь, применяемый при приготовлении заварных пирожных



Приготовление заварного полуфабриката

Приготовление теста состоит из двух стадий: заварки муки в кипящей воде с маслом и солью и замес заваренной массы с большим количеством яиц.

Ассортимент заварных пирожных



Трубочка с кремом,
глазированная помадой

Последовательность приготовления пирожного:

- 1.** Подготовка сырья.
- 2.** Приготовление заварного полуфабриката.
- 3.** Формование и выпечка пирожного.
- 4.** Приготовление отделочных полуфабрикатов (крема сливочного, помады основной).
- 5.** Отделка пирожного.
- 6.** Реализация.



Пирожное «Творожное кольцо»

Последовательность приготовления пирожного:

1. Подготовка сырья.
2. Приготовление заварного полуфабриката.
3. Формование и выпечка пирожного.
4. Приготовление отделочных полуфабрикатов (начинки творожной и просеивание сахарной пудры).
5. Отделка пирожного.
6. Реализация.



Пирожное «Элишка»

Последовательность приготовления пирожного:

- 1.** Подготовка сырья.
- 2.** Приготовление заварного полуфабриката.
- 3.** Формование и выпечка пирожного.
- 4.** Приготовление отделочных полуфабрикатов (крема из сливок и просеивание сахарной пудры).
- 5.** Отделка пирожного.
- 6.** Реализация.

Новинки заварных пирожных

Пирожное «Гнездо аиста»

В разогретое масло отсадите из корнетика тонкую веревочку теста, придавая ей форму гнезда. На каждое гнездо расходуйте около **2–3** ст. ложек теста. При подаче посыпьте сахарной пудрой.



Пирожные заварные с сыром

Это пирожное имеет вид круглой булочки, полость которой заполнена кремом из сыра, а поверхность заглазирована.





Спасибо за внимание!!!