

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

***ПМ05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления***

**Тема 2. 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**  
**Студент: Сафонов Д.Р.**  
**Дата занятия 10.12.2020**



**КОЛЛЕДЖ**  
**СФЕРЫ УСЛУГ №3**



# Приготовление изделий из бисквитного и воздушного теста

*Творожный  
кекс*



*Безе с  
какао*





# Ингредиенты

## Творожный кекс

Сахар

Мука

Масло сливочное

Творог

Яйца

Разрыхлитель

Сода

## Безе с какао

Белки яиц

Сахарная пудра

Какао-  
порошок

Соль



## Приготовление творожного кекса



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.



## Приготовление творожного кекса



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.



## Приготовление безе с какао



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..



## Приготовление безе с какао



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***