

*ОГОУ НПО «Профессиональный
лицей № 40»*

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА
ТЕМУ: «ШОКОЛАД»**

**МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОФИЛЯ:
МИРОШНИЧЕНКО Е.Г.
Г. ВЛАДИМИР**

ЦЕЛЬ:

Совершенствование знаний, умений и навыков по изучению видов шоколада. Развитие творческих способностей и активизация познавательной деятельности обучающихся.

Отработка навыков определения качества и консультирования.

ПЛАН:

I вступление

II История шоколада

III Виды шоколада

IV Как хранить шоколад

V Презентация марки эксклюзивного шоколада «Lindt»

VI Развитие творческих способностей обучающихся:

1. Быстрые рецепты (поисковые работы).
2. Мифы о шоколаде (доклады обучающихся).
3. Контрольные вопросы и задания.



НЕМНОГО ИСТОРИИ



Откуда произошло название шоколада? Так его называли на языке ацтеков на его родине – в Мексике. Это неприметное деревце, чьи плоды походили на огурцы, но имели горький вкус, века спустя покорило просвещенных и избалованных европейцев и навсегда стало символом земли ацтеков.

Во времена Кристофера Колумба считалось, что горький шоколадный напиток лечит понос, дизентерию и ослабленные потенции у особо рьяных путешественников. Конкистадор Кортес по этому поводу специально докладывал королю Карлосу I Испанскому, что шоколад – «напиток хоть и горький, но отлично подкрепляет организм путника, быстро устраняет усталость».

История началась в 1845 году. Кондитер Давид Шварц и его сын Рудольф имели шоколадную фабрику и маленький кондитерский магазин. Через некоторое время сын приобрел знаменитую в то время шоколадную фабрику Рудольфа Линдта в Берне. Фирма начала расширяться и завоевывать междунациональный рынок.





Шоколад Lindt - это непревзойденное качество, головокружительный мир непревзойденных вкусов и только проверенные, экологически чистые ингредиенты. **Шоколад Lindt** создается только из тщательно отобранных какао-бобов **Forastero** и **Criolo**, которые составляют всего 5% мировых урожаев и знамениты своим особенно чистым и богатым вкусом. Благодаря этим ароматным малюткам, а также вековым секретам, шоколадные дома «Lindt» создают восхитительный вкусный шоколад Lindt, заключенный в элегантную обертку. Снимая все, Вы словно открываете дверцу в волшебный мир детства, наполненный искренним восторгом от каждой конфетки.

ВИДЫ ШОКОЛАДА

Итак, существует три основных вида шоколада: черный, молочный, белый. Цвет шоколада варьируется в связи с содержанием измельченных ядер какао-бобов (чем больше какао-бобов тем темнее плитка), а также от наличия в продукции молочного жира. Темный шоколад (то есть темный и молочный) еще иногда называют натуральным, таким образом отличая его от белого.

Черный шоколад – обладает характерным горьковатым привкусом. Как можно догадаться, по цвету темнее прочих видов шоколада. Обладает наибольшим тонизирующим эффектом.



Молочный шоколад – светлее, чем черный шоколад и обычно мягче и слаще на вкус. Он (в разумных количествах) особенно полезен для детей, из содержания молочных жиров.



Белый шоколад – в общем-то, это не шоколад. В белом шоколаде не содержится какао-бобов, которые придают натуральному шоколаду характерный коричневый, собственно шоколадный цвет. Основным компонентом белого шоколада является какао-масло. Само по себе оно безвкусно, но дает шоколадный запах. Вкус белому шоколаду придают сахарная пудра и сухое молоко.



КАК ИЗГОТАВЛИВАЮТ ШОКОЛАД

1. Зерна очищают и сортируют, обжаривают.
2. Зерна дробят. Темно-коричневые крупички – это основа шоколада.
3. Крупку измельчают до получения густой жидкой массы, называемой какао - тертое.
4. Из шоколадной массы извлекают какао масло – какао-порошок.
5. Добавляют какао-масло и вкусная смесь становится твердым шоколадом.

КАК ХРАНИТЬ ШОКОЛАД

Хранить шоколад надо при комнатной температуре. Многие ошибочно полагают, что делать это лучше всего в холодильнике. Оптимальная температура – 20 градусов по Цельсию, тогда шоколад долго сохраняет свои полезные и вкусовые свойства. При более высокой температуре какао-масло начинает размягчаться и плавится. На поверхности такого шоколада появляется «жировое поседение». Выступивший жир быстро «осаливается», и тогда шоколад неизбежно приобретает неприятный «прогорклый» запах и привкус, да и его полезные свойства значительно снижаются. Если же хранить шоколад в холодильнике, с ним случается другая, правда, меньшая неприятность: «сахарное поседение». Оно происходит в результате вымораживания воды: на поверхности шоколадной плитки появляются светлые пятна – это выпадают кристаллы сахара.

Срок хранения шоколада (как и многих других кондитерских изделий) объективно определяется наличием в них жиров. Чем больше жиров (сливочные, светлые сорта и шоколад с начинками), тем меньше срок хранения. Производители борются с этим введением в состав шоколада, консервантов. Российская промышленность, например, в этом качестве чаще всего используют сорбиновую кислоту (E200). Это хорошо изученная, безвредное вещество, приносящее даже определенную пользу. Сорбиновая кислота обладает благоприятным биологическим действием, повышает иммунитет и способность организма избавляться от токсинов. Так что ничего опасного в содержании



БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ

1. Простейший мусс в мире ! Растопить 110 гр шоколада с 15 гр сахара в большой миске. Снять с огня и взбить с 4 яичными желтками, добавляя их по одному. Взбить яичные белки в густую пену и перемешать с шоколадом. Разложить по бокалам и охладить как минимум 30 мин.
2. Восхитительный горячий напиток: в каждую чашку горячего молока положить по 25 гр хорошего горького шоколада, помешать палочкой корицы, пока он не растворится, добавить корицу и посыпать какао.
3. В большую кружку горячего шоколада положить две-три маршмеллоу. Дать им растаять - и отхлебывать в восхищении.
4. Испеките слоеные шоколадные пальчики. Порезать раскатанное слоеное тесто пополам. Одну половину намазать шоколадным маслом Nutella, накрыть второй половиной теста и порезать на 30 полосок. Закрутить каждую полоску и разложить на противне. Запекать в разогретой духовке при 220 гр С в течение 8-10 мин. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

5. Приготовьте шоколадно-сливочный дип. Растопить 200 гр шоколада, поломанного на кусочки, с 4 ст л сливок и 3 ст л ликера. Разлить по формочкам или розеткам и подавать теплым с кусочками фруктов или печенья.
6. Для сказочного шоколадного десерта уложить слоями в высокий бокал мороженое, тертый шоколад и поджаренный миндаль. Сверху положить немного взбитых сливок.
7. Разрезать пополам круассаны, наполнить кусочками банана и посыпать тертым шоколадом. Завернуть в фольгу и запекать 8 мин в духовке.
8. Угостите гостей банановым фраппе. Перемешать 25 гр белого шоколада с 300 мл молока и подогреть в кастрюле, пока шоколад не растает. Перелить в блендер, добавить 1 банан и 4 шарика мороженого. Взбить.
9. Дивный теплый шоколадный соус-тянучку. Нагреть 284 мл сливок. Добавить 2 ст л светлой патоки, 25 гр сливочного масла, 150 гр порезанного шоколада и растопить. Полить мороженое.
10. Сделайте впечатляющие сладкие закуски - окуните орехи и кусочки фруктов (например, финики, фиги, бразильские орехи) в растопленный шоколад. Когда они будут полностью покрыты шоколадом, подержать их над миской (с помощью щипцов), чтобы



МИФ ПЕРВЫЙ. ШОКОЛАД – ВИНОВНИК ЛИШНЕГО ВЕСА

Данное утверждение верно лишь отчасти. Еще во вторую мировую войну шоколад входил в состав пайков для летчиков — только этот компактный и самый ценный пищевой продукт (450-600 калорий на 100 грамм!) был способен поддерживать силы человека на пределе в течение многих часов. Но основные источники калорий — молоко и глюкоза. Поэтому «шоколадные» углеводы относятся к категории «легко доступных», быстро расщепляющихся и столь же быстро расходующихся. Действительно, при избыточном поступлении в организм углеводы могут «откладываться» в виде жира, но при употреблении в разумных количествах могут быть частью здоровой сбалансированной диеты. Для сравнения приведу пример, что примерно вышеуказанную калорийность имеют 3 банана или одна булочка. А если учесть, что общая сумма необходимых в день килокалорий составляет 1700-2200, то плитка шоколада вряд ли станет причиной стремительного ожирения. Кроме того, как я говорила в прошлой статье, специально для тех, кто любит шоколад, но опасается избытка жиров и сахара, созданы диетические сорта — так называемый горький шоколад. Горечь его (с чуть заметным солоноватым привкусом) имеет естественную природу и происходит от недостатка сахара, который призван «перебивать» горчинку какао-продуктов. Горькие сорта шоколада содержат максимально обезжиренные молочные продукты, и никогда не выпускаются с калорийными сладкими начинками (исключение составляют орехи).

МИФ ВТОРОЙ. ШОКОЛАД – ИСТОЧНИК ЭНЕРГИИ

Это совершенная правда. Жиры и сахар, которых много в шоколаде — основные поставщики энергии для организма. Магний и калий, содержащиеся в нем, необходимы для нормальной работы мышц и нервной системы. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом. Не случайно принято давать плитки шоколада и студентам на экзамены. Шоколад не только стимулирует мозговую деятельность, но и благотворно воздействует на их эмоциональный фон. В 2000 году были проведены исследования в Америке, которые показали, что люди, которые едят шоколад 2-3 раза в месяц, чувствуют себя лучше, чем те, кто полностью отказался от шоколада. Это связано с тем, шоколад в своем составе имеет антиоксиданты. Это вещества, которые снижают вредное воздействие свободных радикалов на организм человека. Кроме этого какао оказывает стимулирующее действие на иммунную систему. Также ученые посчитали, что исследуемые чувствовали себя лучше и потому, что какао уменьшает выработку холестерина, вредного для сердца и артерий.

МИФ ТРЕТИЙ. ШОКОЛАД ОБЛАДАЕТ СТИМУЛИРУЮЩИМ ЭФФЕКТОМ

И это тоже суцая правда. Теобромин и кофеин, содержащиеся в этом продукте, обладают легким стимулирующим воздействием на сердечно - сосудистую и нервную системы. Углеводы дают легко доступную и быстро сжигаемую энергию, а жиры, содержащиеся в масле какао, усваиваются медленнее и обеспечивают организм энергией в течение более продолжительного времени. Ученые признали полезным даже запах шоколада. Его неповторимый аромат обусловлен коктейлем из почти 40 летучих соединений. Наверное, нет человека, которому «сладкий», аппетитный запах шоколада был бы неприятен. Физиологи же установили, что этот аромат благотворно действует на психику: снимает раздражение, умиротворяет, даже возвращает душевное равновесие. Происходит это, как видно, потому, что с шоколадными лакомствами связаны самые приятные воспоминания нашего детства. А ведь именно запахи из всех человеческих чувств имеют самую долгую и стойкую ассоциативную «память».

Миф четвертый. Усиливает половое возбуждение

А вот миф четвертый, что шоколад усиливает половое возбуждение, преувеличен. Просто шоколад способен стимулировать так называемый «центр любви» в мозгу из-за входящего в его состав фенилэтиламина и некоторых других веществ. Причем, ученые считают, что особенно чувствительны к ним женщины. Мужчине кроме шоколадки явно нужно что-то еще!

Миф пятый. Из-за шоколада возникает кариес

Конечно, вызывает. Но не больше, чем от любых других сладостей или сухофруктов (кураги, изюма, чернослива и т. д.). Но, в отличие от других сладостей, от шоколада для зубов есть не только вред, но и польза. Дело в том, что в нем обнаружено антисептическое вещество, которое подавляет развитие бактерий, «отвечающих» за образование зубного камня и все того же кариеса. То есть, сахар, содержащийся в шоколаде, кариес вызывает, а вещества, входящие в состав какао — наоборот предотвращают. То есть, медаль с двумя сторонами. Содержащееся в шоколаде масло какао обволакивает зубы защитной пленкой и предохраняет их от разрушения. Особенно сильны антибактериальные свойства оболочки какао-бобов, которую в процессе приготовления шоколада удаляют. Японские исследователи полагают, что экстракт, приготовленный из оболочек какао-бобов, следует добавлять в зубную пасту и в средства для полоскания рта. Конечно, шоколад не заменит чистку зубов, но, стоматологи считают, что шоколадные конфеты менее вредны, чем, скажем, карамель.

МИФ ШЕСТОЙ. ИЗ-ЗА ШОКОЛАДА ВОЗНИКАЮТ ПРЫЩИ

Это, пожалуй, самый стойкий миф, связанный с шоколадом. Но, на самом деле, вероятность этого крайне мала. Но давайте разберемся в этом подробнее. Дело в том, что наиболее часто причины возникновения прыщей связаны с заболеваниями различных внутренних органов, а также некоторыми нарушениями в нормальной работе организма. Это может быть гормональный дисбаланс, хронический стресс, а также различные проблемы с пищеварительными органами. Так вот, в первых двух случаях шоколад уж точно не имеет никакого отношения к возникновению прыщей. В последнем же (и то лишь в редких случаях) непереносимость организмом шоколада (а также входящих в его состав компонентов) может привести к появлению угревой сыпи. Но съесть при этом нужно не пару конфет, а значительно больше. Впрочем, большинство исследований, посвященных этому вопросу, заканчивалось следующим выводом, подтвержденным многочисленными опытами: шоколад, как и другие сладости, прямого отношения к прыщам не имеет.

Миф седьмой. Шоколад вызывает запоры

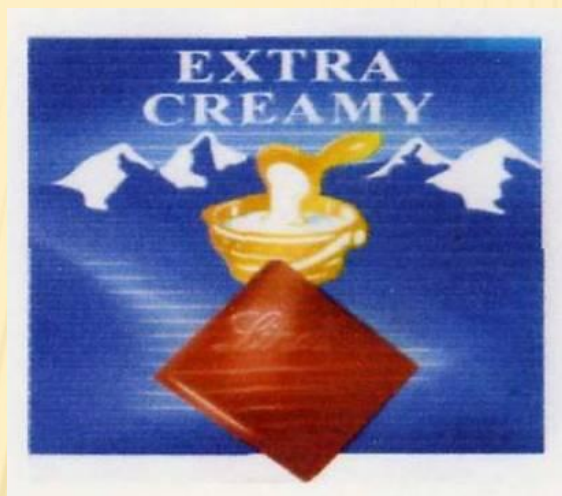
Этот миф абсолютно лишен каких-либо оснований. Все обстоит с точностью до наоборот. Дело в том, что в шоколаде содержится вещество под названием танин, которое известно способностью регулировать работу кишечника и даже способствовать выведению шлаков. Так что, в некоторых случаях, шоколад может обладать не закрепляющим, а скорее слабительным действием.

Миф восьмой. В шоколаде нет никаких витаминов

Тут все зависит от качества и сорта шоколада. В некоторых из них присутствуют не только витамины группы А и В, но также и железо, калий, магний и кальций. По количеству витаминов и микроэлементов хороший шоколад может не уступать таким традиционно полезным продуктам, как яблоко или йогурт

ПРЕЗЕНТАЦИЯ МАРКИ ШОКОЛАДА «LINDT»

Lindt EXCELLENCE

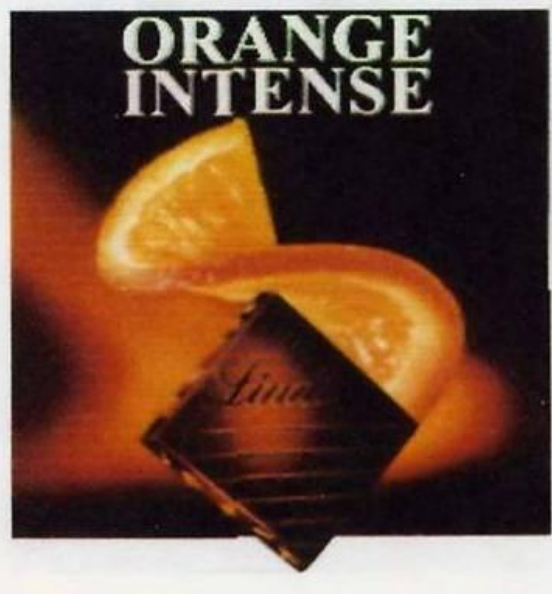


Excellence Extra Creamy

Этот шоколад отличает сбалансированное сочетание молока и какао. Первоклассные вводные компоненты и тщательная обработка приводит к тому, что шоколад просто тает у вас во рту.

Отличительной особенностью этого шоколада является отчетливый вкус карамели.

Lindt EXCELLENCE



Excellence Intense Orange

Мягкие, нежные кусочки апельсина и хрустящие ломтики миндаля, окруженные горьким шоколадом, создают незабываемое вкусовое ощущение. Цитрусовый вкус элегантно чередуется с изысканным и горьким вкусом шоколада.

Lindt EXCELLENCE



Исключительный горький шоколад, который объединяет в себе ароматы какао-бобов с крепкими привкусами, кажущимися горькими, сбалансированными и обладающими интенсивной устойчивостью. Ценители обнаружат ароматы сухих фруктов, лакричника и табака, а также сильный земляной вкус.



Шоколад отличается ни с чем не сравнимым вкусом: горький, искусно сбалансированный. Вкус какао дополняется привкусом фруктов и незначительной добавкой ванили. Превосходное сочетание горького и сладкого вкусов.

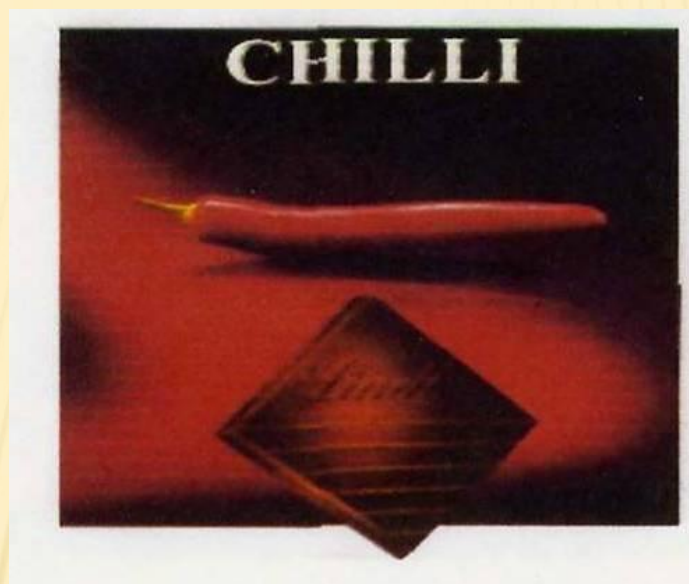
ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Lindt

EXCELLENCE
www.lindt.com

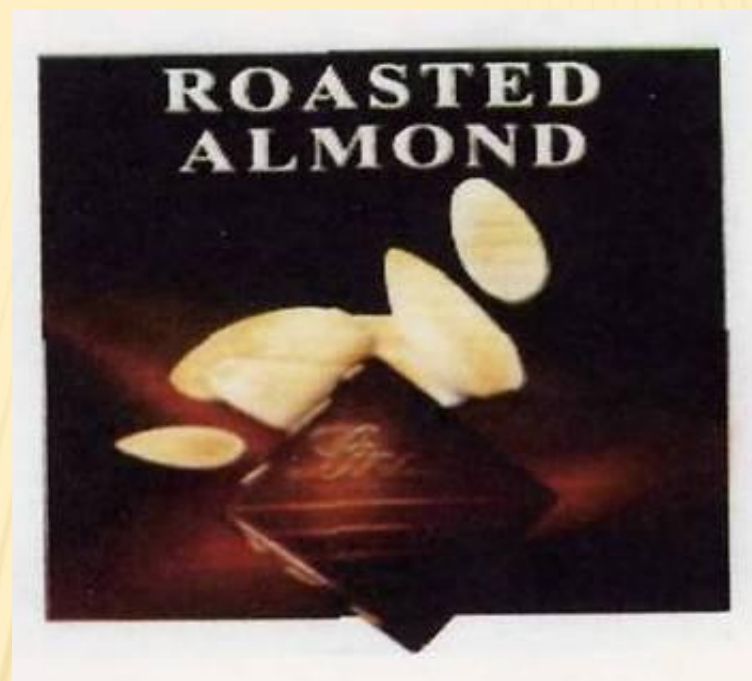
Lindt EXCELLENCE



Excellence Chili

Пикантный горький шоколад с добавлением отборного перца Чили, дает мягкое пряное послевкусие, сбалансированную остроту перца и горького шоколада. Острый перец Чили оказывает на нас стимулирующее воздействие. При этом организм выделяет Гормоны - эндорфины, поднимающие настроение.

Lindt EXCELLENCE



Excellence Roasted Almond

Умеренно горький шоколад с тонким ореховым ароматом и послевкусием. Особенность этого вкуса – тончайшие хрустящие ломтики обжаренного миндаля, окруженные превосходным горьким шоколадом.

Приёмы декоративной выкладки



Витровая колонна из шоколадок



Пирамидка из конфет

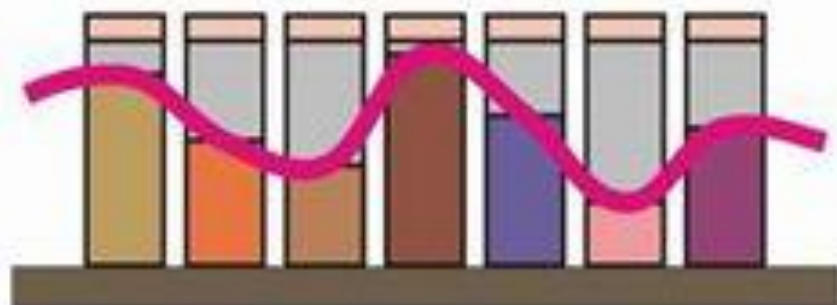


Россыпь из медалек



Снежинки из конфет

Ритм в заполнении емкостей для весовых изделий.



В создании композиции могут участвовать даже книги.

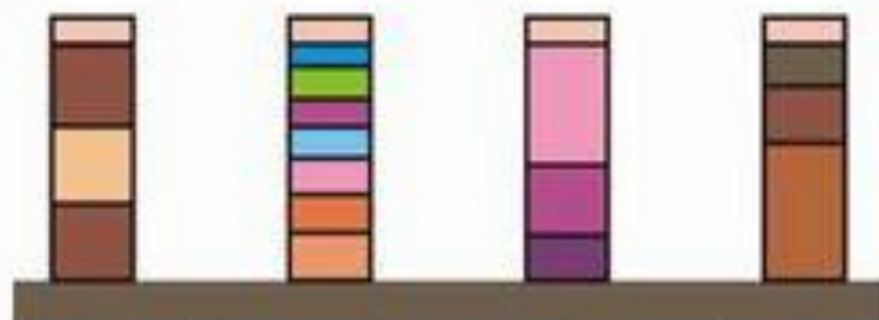


Кулинария и рецепты - на верхних полках прилавка



Сказки и игрушки - для детей на нижних полках,
для напоминания взрослым - на верхних.

Декоративный эффект с помощью послойной засыпки.



Статика. Крупная и
мелкие чешушки.

Динамика. Разгон и
торможение.

Рис. 3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. На какие виды делят шоколад в зависимости от состава?
2. Какие начинки применяют для шоколада?
3. Какие добавки применяют при производстве различных видов шоколада?
4. Почему шоколад «Lindt» имеет тонкую горечь?
5. Под какими названиями выпускают пористый шоколад?
6. Что добавляют в шоколад «Аленка»?
7. От чего зависят гарантийные сроки хранения шоколада?
8. Почему нельзя допускать резких колебаний температуры при хранении шоколада?
9. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «При какой температуре возникает жировое поседение, серый налет?»
 - а) 30*С
 - б) 10*С
 - в) 5*С

КОНТРОЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ №1

Руководствуясь стандартом (ГОСТ – 6534 - 69), ознакомьтесь с видами и ассортиментом шоколада в зависимости от способа обработки и состава, укажите их отличительные признаки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Ассортимент	Способы обработки	Состав			Отличие по вкусу
			Какао-масса	Сахар	Добавление	
Десертный:						
С добавлениями						
Без добавлений						

КОНТРОЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ №2

Используя планшеты шоколада с имеющимися на них данными маркировки и стандарта, сгруппируйте их по составу и способу обработки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Вид шоколада		Вводимые добавки (начинки)	Масса, г
	по составу	по способу обработки		
«Вдохновение»	Десертный	Обычный	Орехи	100

КОНТРОЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ №3

Используя образцы шоколадного стандарта (ГОСТ – 6534 - 69), проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а также вводимые добавления (начинки).

Порядок проведения работы:

- 1) По маркировке установите наименование шоколада и его массу;
- 2) Проверьте соответствие упаковки и маркировки требованиям стандарта;
- 3) Разверните шоколад и по внешнему виду и излому определите его вид по составу;
- 4) По консистенции и вкусу определите вид начинки или введенных добавлений;
- 5) По структуре и вкусовым особенностям установите вид шоколада по способу обработки.

Применения:

1. Форму, внешний вид и консистенцию шоколада определяют при температуре 16-18*с
2. Консистенцию определяют разламыванием плитки шоколада.
3. Структуру устанавливают по виду шоколада на изломе и при дегустационной пробе. При этом не должно ощущаться крупинок на языке.
- 6) Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование и вид шоколада	Масса г.	Состояние упаковки и маркировки			Показатели качества		
		цвет	форма	Внешний вид	консистенция	структура	Вкус и аромат



35-00

23-00

30-00

7-00

10-00

30-00

24-00

46-00

40-00

17-00

20-00

20-00

25-00

32-00

34-00

34-00

31-00

31-00

32-00

31-00

40-00

40-00

34-00

34-00

37-00

28-00

34-00

34-00