

Тема урока:

Методы и техника оформления кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.

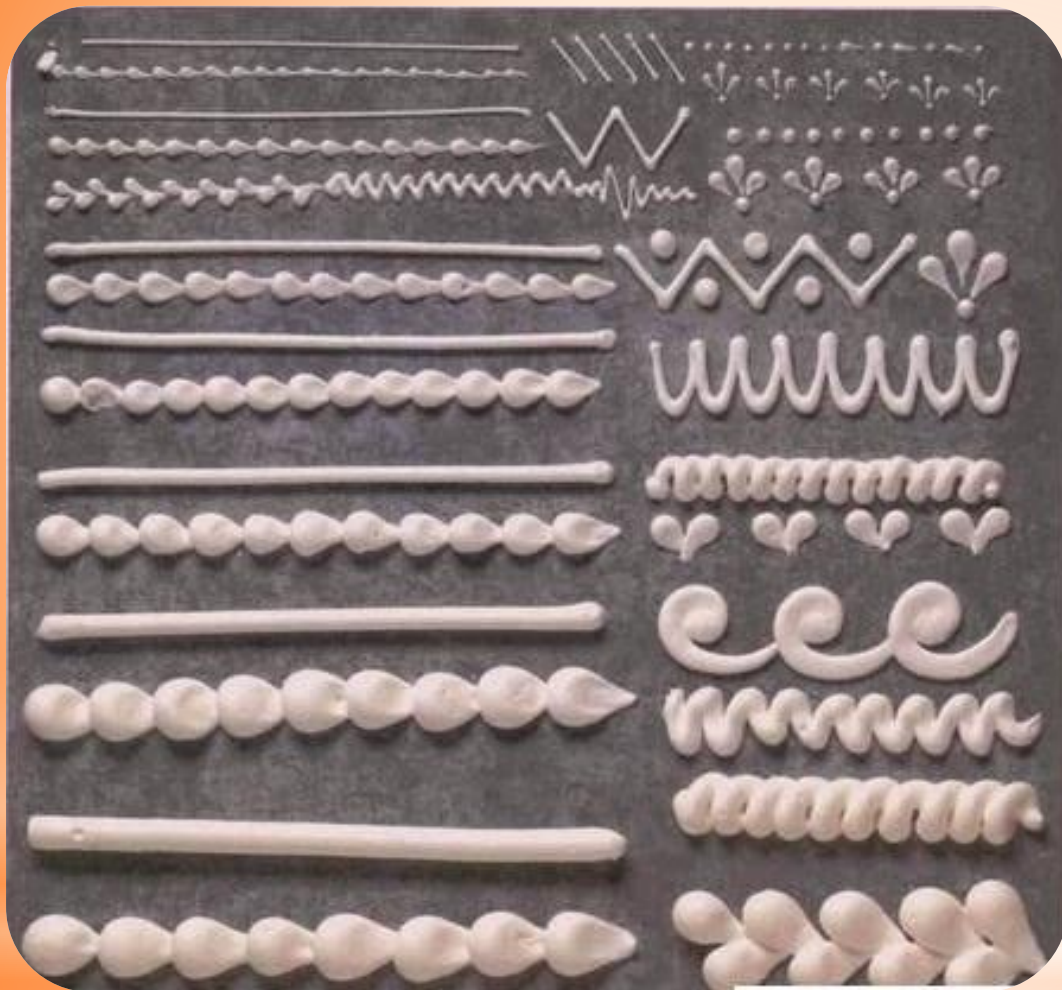




Кондитерский отсадочный мешок изготавливают из плотной ткани (тик-ластик), или одноразового использования. Мешок имеет конусную форму, в узкий конец вставляется отсадочные трубочки. Отсадочные трубочки изготавливают из белой жести или пластика в виде конуса, конец которого имеет фигурное отверстие.



Чтобы наполнить кондитерский мешок кремом, его держат левой рукой и кладут крем лопаткой на $\frac{3}{4}$ его объема. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Соединяют края мешка, отсаживают крем, придерживая узкий конец мешка левой рукой. Разнообразие рисунков достигается различными формами отсадочных трубочек зигзагообразным или волнообразным движением отсадочного мешка, изменением угла наклона мешка, изменением расстояния от изделия и т.д.



Трубочка с прямым срезом (диаметром до 4 мм)- наносят точки, надписи, прямые и волнистые линии, различные плетения, витки винограда, вишни, ландыша, грибы, цветы и т.д.

Трубочка с гладким прямым срезом диаметром 2-6 мм- змейка, грибок, веревочка, ветка с почками и ландыш, пирамидка.

Трубочка с зубчатым срезом- ракушки, звездочки, резная веревочка, плетение, розанчики, зубчатая палочка или волнообразный бордюр, хризантема.

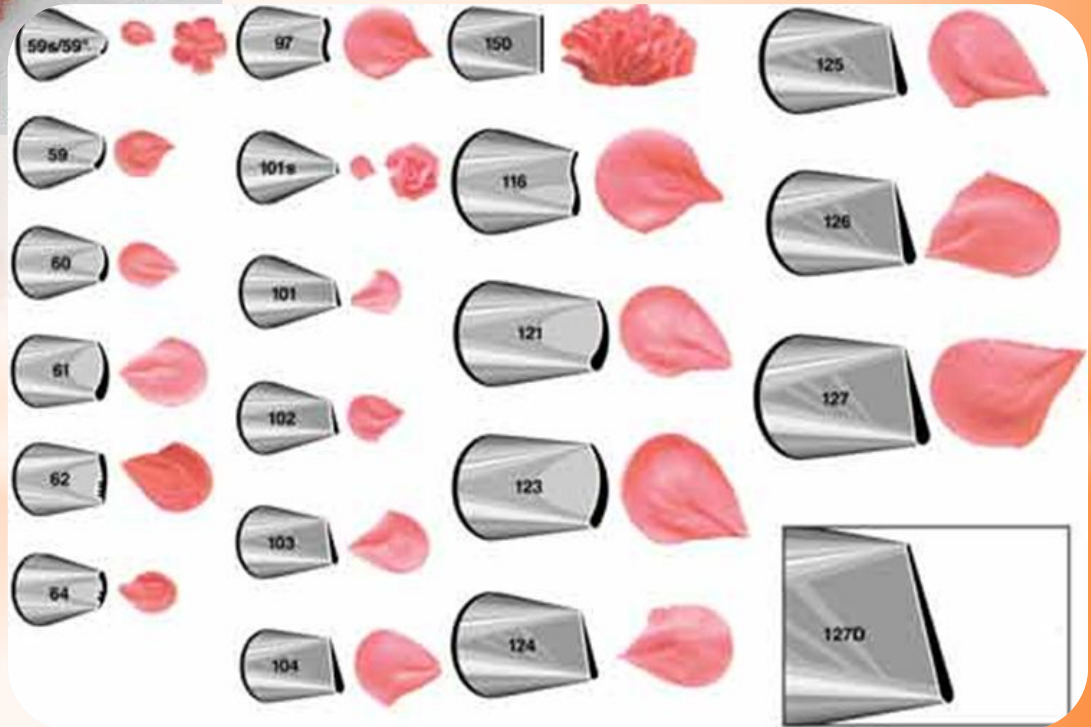


Трубочка с клинообразным срезом- листик.

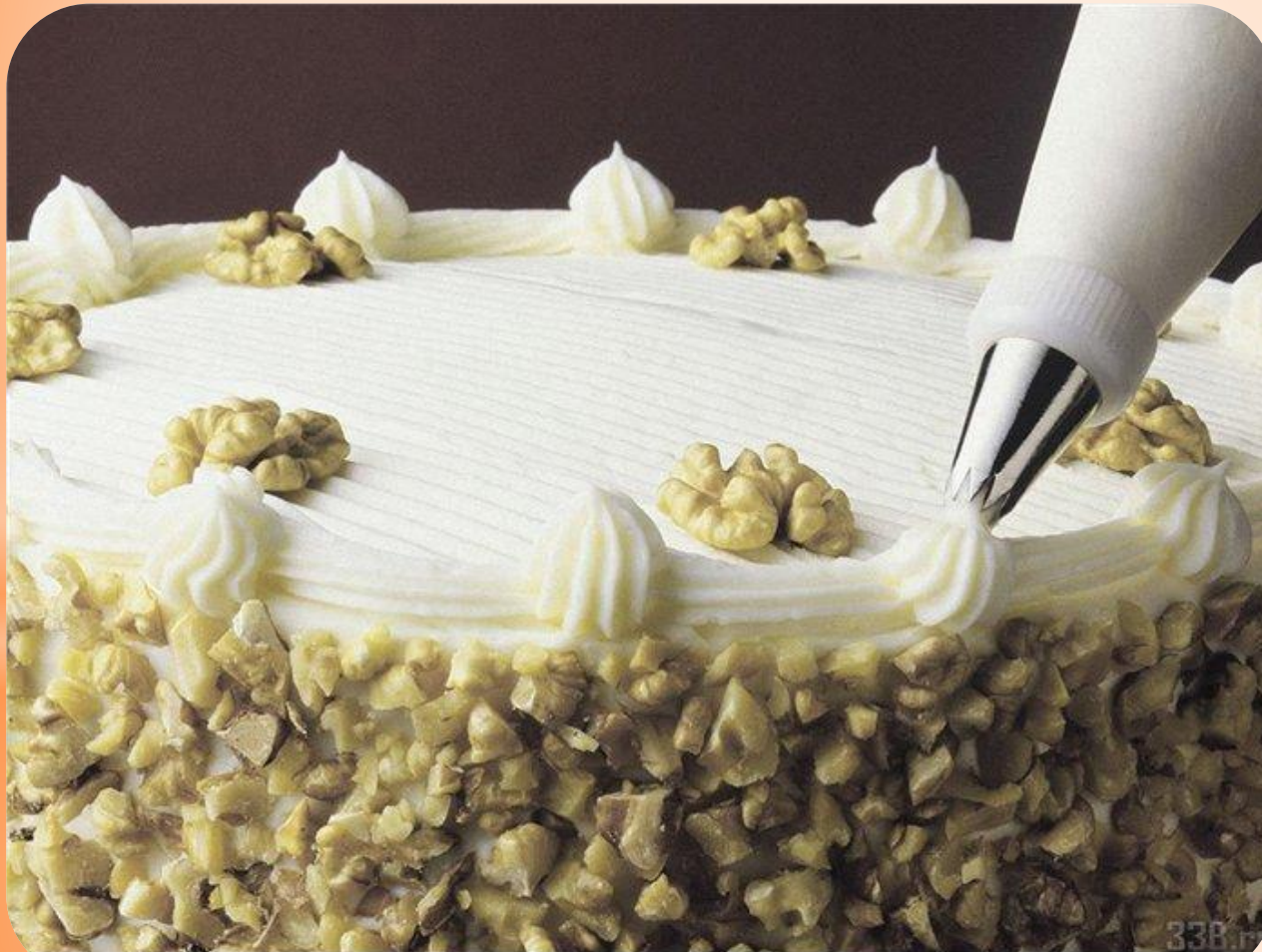
Трубочка с плоским срезом- розочка.

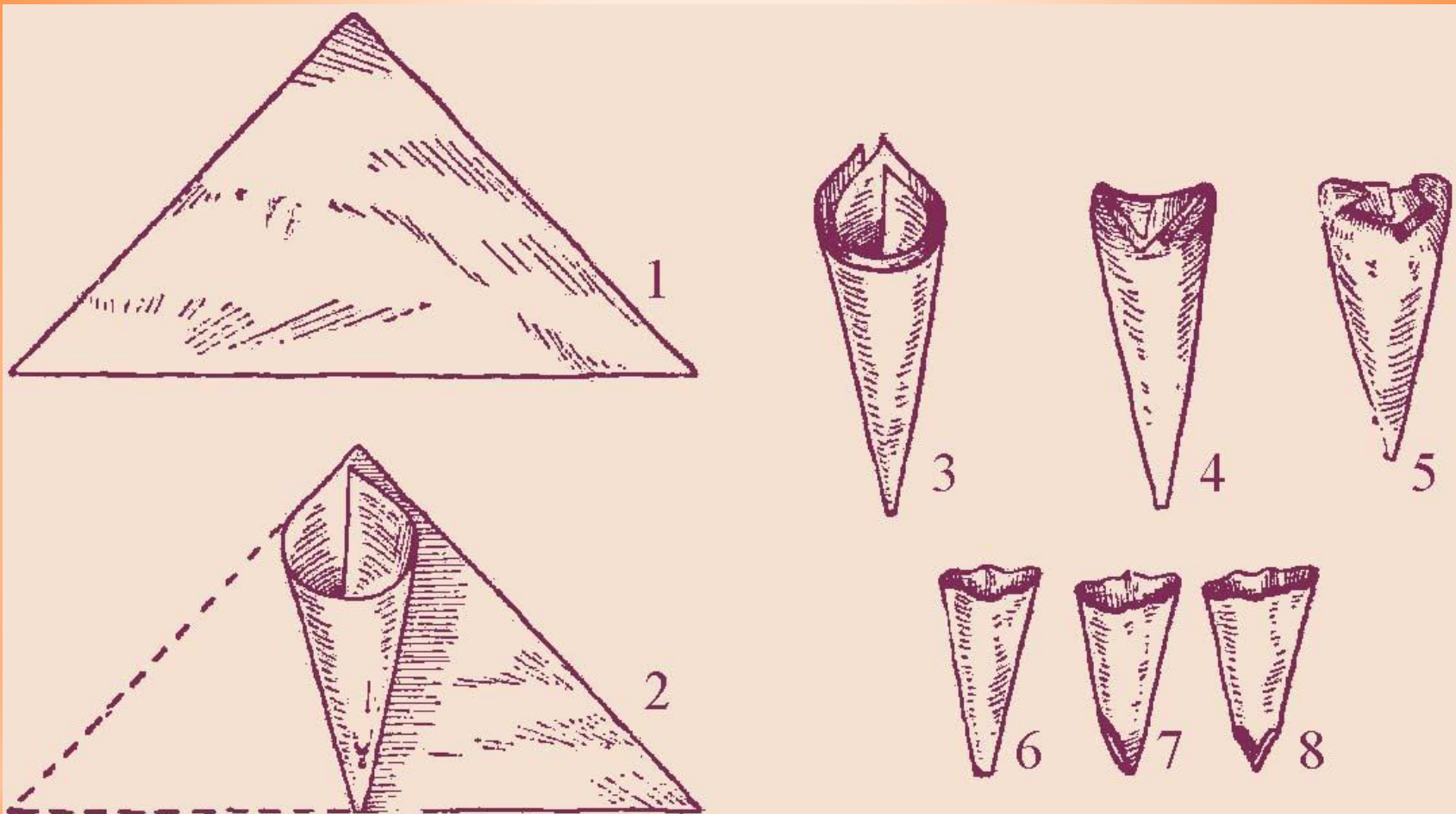
Трубочка с плоским овальным срезом- цветок яблони, ромашки.





Чтобы хорошо украсить изделия, требуется длительная практика, поэтому в начале необходимо освоить простейшие виды украшений и только потом сложные.





Корнетик изготавливают из пергамента или любой другой бумаги не впитывающей жир.

Вырезают прямоугольный треугольник и свертывают в конусную трубочку.

Выступающие концы листа загибают внутрь, чтобы скрепить корнетик. Острый конец корнетика надрезают в зависимости от того, какой рисунок хотят получить.

* Домашнее задание

1. Изучить по презентации варианты рисунков отделочным п/ф - крем
2. Научиться сворачивать корнетик для декорирования кондитерских изделий