

Ресурсный центр современных технологий ресторанной индустрии

СЕМИНАР-ПРАКТИКУМ



ТЕМА: «Технология приготовления гибридных сладостей»

Цели:

- ❖ ознакомить участников семинара-практикума с инновационными технологиями приготовления гибридных десертов;
научить использовать знания, полученные на семинаре-практикуме для реализации практических умений и навыков.

Задача:

- определить эффективность применения инновационных технологий на уроках практического обучения



ПЛАН СЕМИНАРА-ПРАКТИКУМА:

1. Теоретическая часть:

« Инновационные процессы в ресторанной индустрии
»

« Технология приготовления гибридных сладостей »

2. Практическая часть:

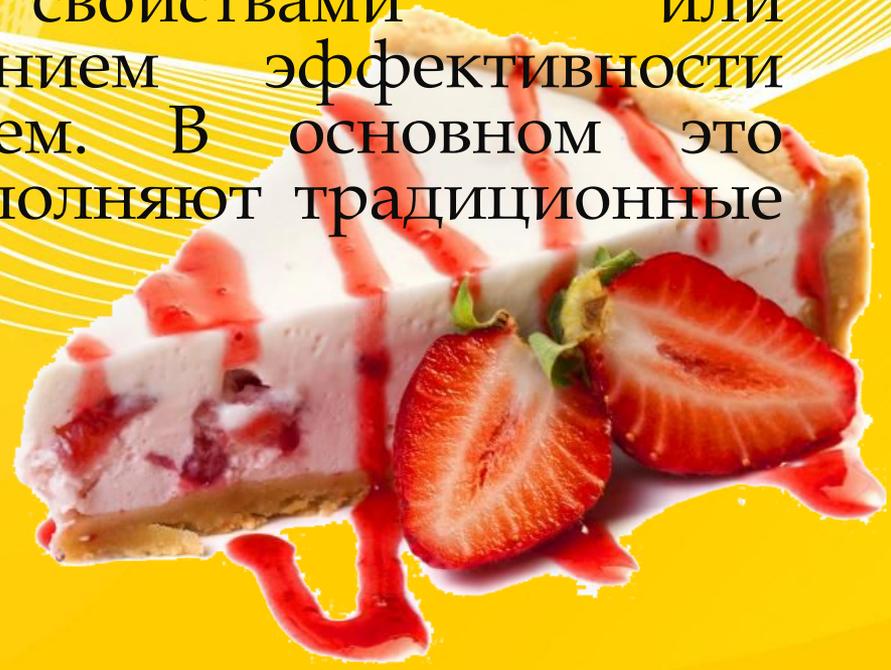
«Приготовление гибридных сладостей – кронатов,
краффинов.»

3. Подведение итогов семинара - практикума



Инновация - это внедрённое новаторство, обеспечивающее качественный рост эффективности процессов или продукции, востребованное рынком. Является окончательным результатом умственной деятельности человека, его фантазий, творческого процесса, изобретательности, новаций, открытий и совершенствований.

Инновацией является выведение на рынок продукции (товаров и услуг) с новыми потребительскими свойствами или качественным повышением эффективности производственных систем. В основном это технологии, которые дополняют традиционные методы.



КОНДИТЕРСКИЙ ТРЕНД ПОСЛЕДНИХ ЛЕТ - ГИБРИДНЫЕ ДЕСЕРТЫ



Гибрид - скрещивание традиционных технологий с целью получения новых вкусовых комбинаций, новых ароматов.



Гибридные десерты с невероятной
быстротой завоевывают
популярность у посетителей кафе и



DANIEL FLETCHER

Британский кондитерский

консультант



«При выборе вкусовых комбинаций я стараюсь использовать ароматы, которые хорошо работают вместе и в некоторых отношениях вызывают ностальгию. Вызывать улыбку на лицах людей — это то, что мне нравится, в конце концов, все должно быть весело».



Это международное влияние из Франции и Америки, законодатели трендов pâtisserie: Круассан или Éclair, счастливо лежащие между пирожными и кексами. Традиции европейской pâtisserie всегда находились в основе любого навыка мастерства шеф-повара, а U.S всегда стремится опережать толпу, сделать все больше и лучше.

Гибриды позволяют вам внедрять инновации с тем, что лучше всего работает в качестве традиционных рецептов. Бесспорный способ воплотить ваше творчество и адаптировать ваше предложение под спрос в виде вкусных новых изделий.



Гибридные сладости — это объединение двух миров, где вам больше не нужно принимать этот сложный выбор между любимыми десертами: cruffin (круассан-булочка), duffin (пончик-маффин), dangel (Датский-бублик), townnie (tart-brownie) и многие другие. Кексы взяли ароматические комбинации, традиционно предназначенные для десертов и напитков — кекс тирамису, кекс мохито, кекс зеленого чая ...»



СТИЛЬ ФЬЮЖН



ФЬЮЖН кулинария ([англ. fusion](#) — «слияние») – основное понятие звучит, как смешивание стилей традиционных кулинарных предпочтений Запада и Востока. Но смешивание должно сохранять гармонию вкуса.

КРАФФИНЫ (CRUFFIN)

гибрид круассана и маффина

#CruFFin



#LudaEasyCook

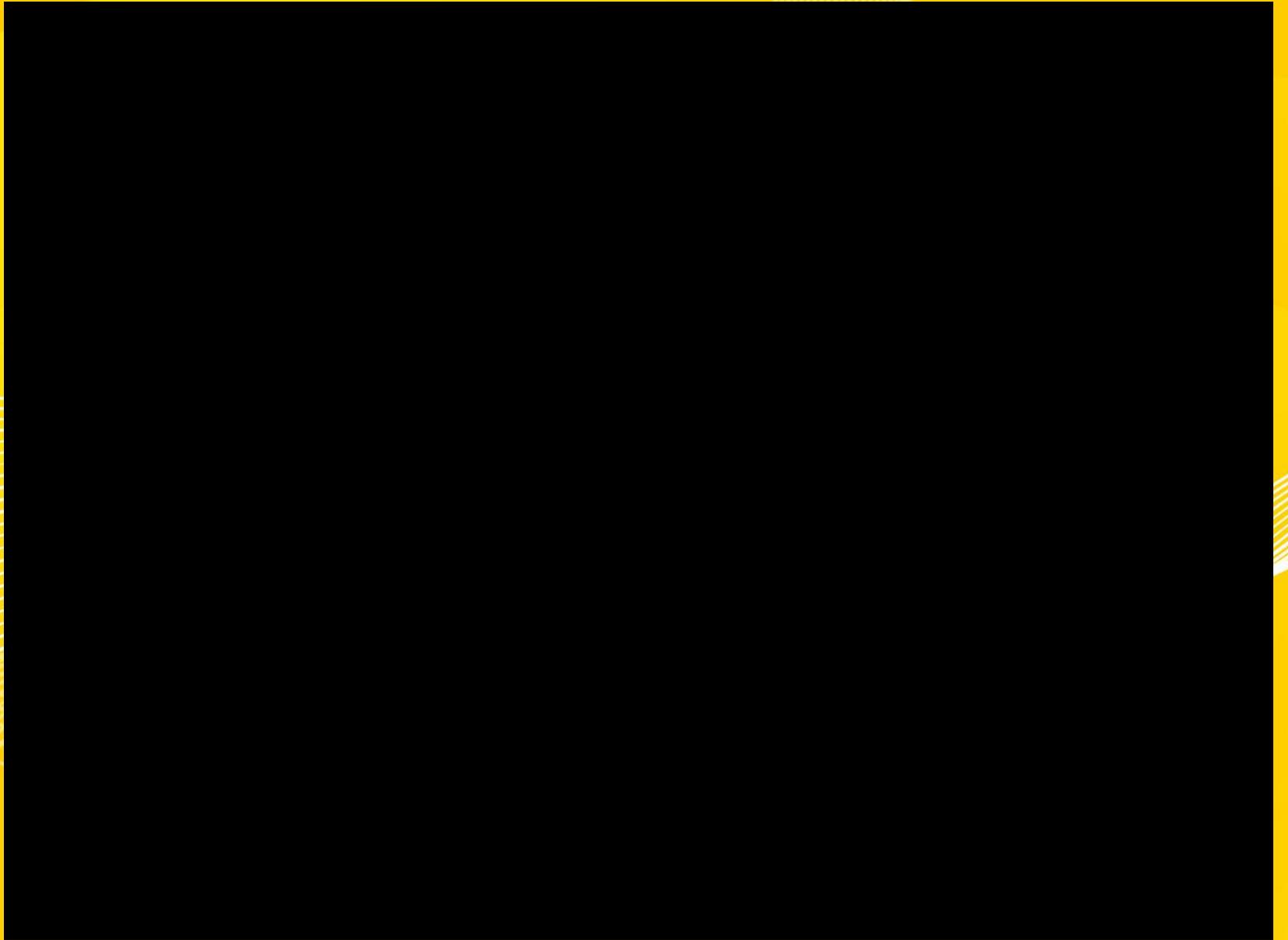
Оригинальный слоёный кулич с интересным названием — краффин - сочетание круассана и маффина. С первым его объединяет тесто, а со вторым — форма.





Ри Стивен — "отец"
краффинов,
проживающий в
Сан-Франциско —
делает их с самыми
разными кремами!





СЕМЕНА ЧИА

или Южно-Американский

шалфей



- Улучшается работа пищеварительной системы;
- Регулируется масса тела, естественно, если кроме семян Chia правильно питаться и пить много воды.
- Поддерживается и улучшается работа сердечно-сосудистой системы благодаря жирным кислотам;
- Снижается уровень холестерина в крови;
- 2 ложки семени Chia надолго держат чувство насыщения и в результате хочется меньше кушать. Этим очень полезны тем, кто мечтает сбросить лишний вес. Есть эффективные диеты на основе этих чудесных семян.
- Сейчас ведутся исследования семени Chia, результатом которых должно стать лекарство от диабета второй степени.
- Укрепляются зубы и кости благодаря высокому содержанию кальция, магния и фосфора.

КРОНАТЫ (CRONUT)

гибрид круассана и пончика.

Автором изобретения является владелец пекарни – Доминик Ансел, который решив разнообразить ассортимент своего заведения, придумал соединить два популярных сладких блюда в одно.





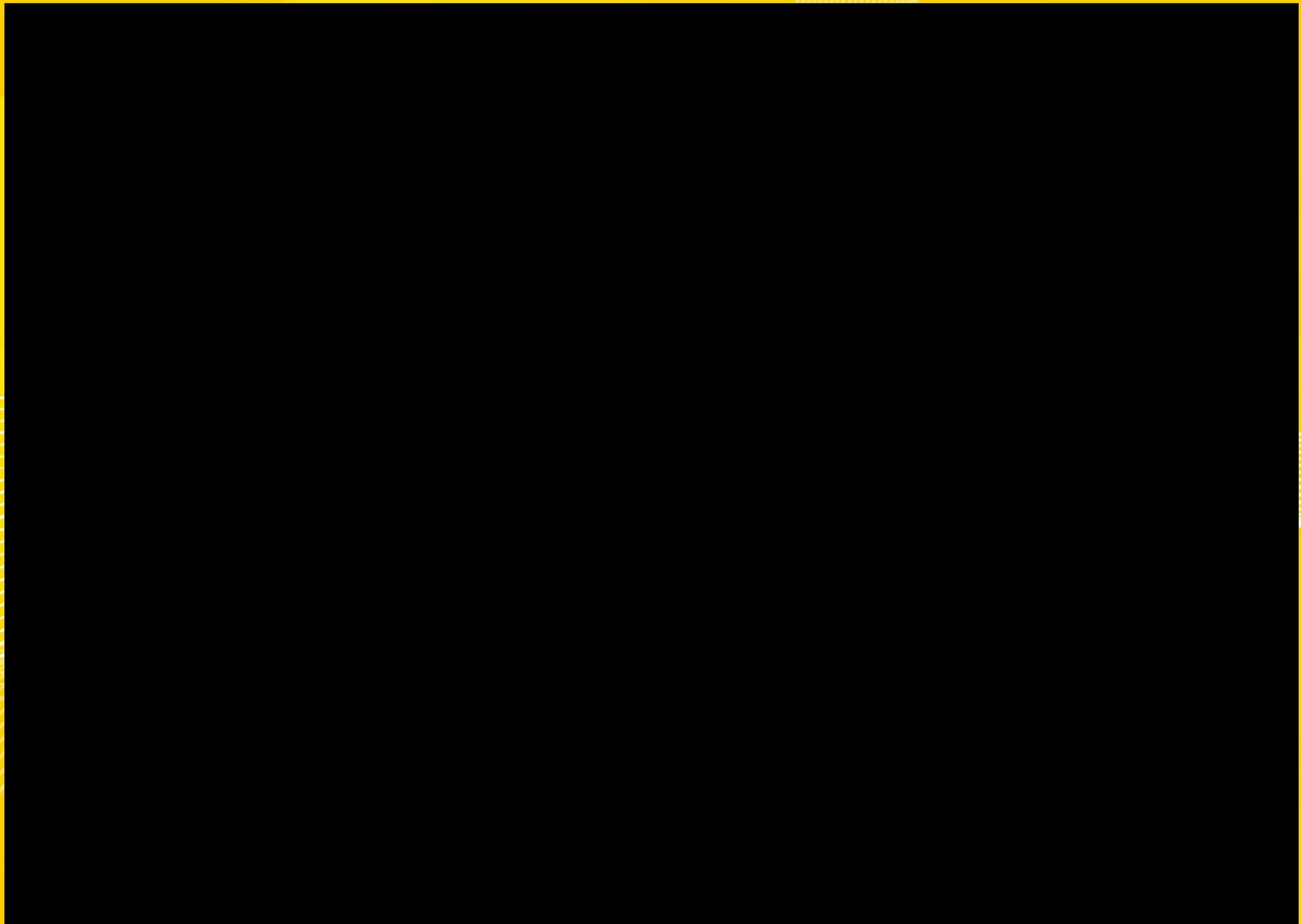
Доминик
объединил
французский
круассан с
американским
пончиком и
получил, благодаря
этому, всемирную
славу и
популярность!

В день презентации этого чуда кулинарии была раскуплена вся партия кронатов, приготовленная в количестве 200 штук в течение 1 часа!



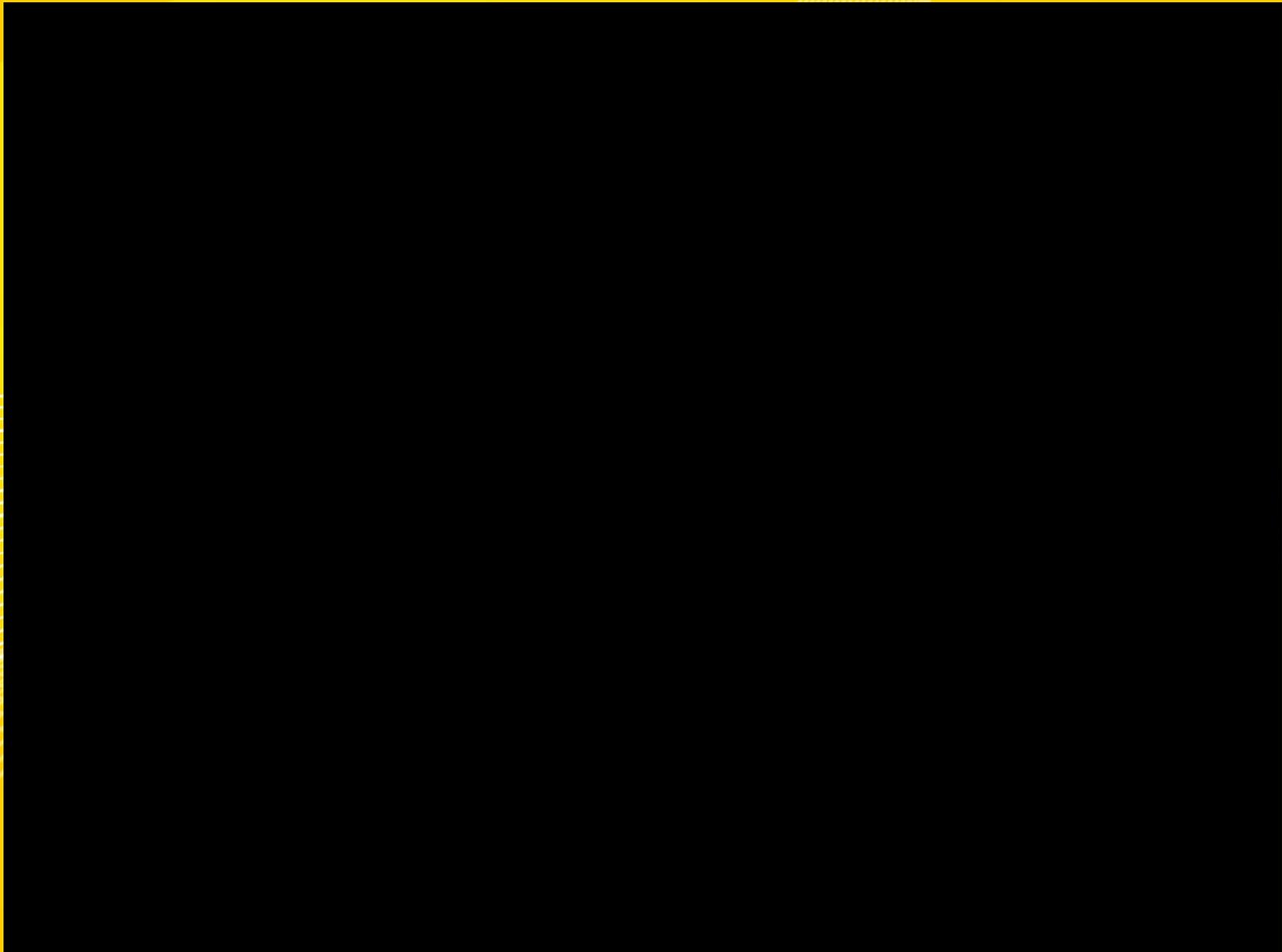
Жареный в масле
из виноградных
косточек пончик,
заполненный
ароматным кремом
и украшенный
розового цвета
глазурью.





Слоеное тесто





КОНДИТЕРСКИЕ ТРЕНДЫ 2018



ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

Семинар-практикум не был разовым мероприятием, поскольку в современной кулинарии технология приготовления блюд постоянно усовершенствуется и в ресторанной индустрии используются инновационные технологии приготовления. Сегодня была продемонстрирована технология Фьюжн, где соединены две разные технологии в один продукт, другими словами – гибрид.



Спасибо за внимание!

