

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
По теме: Технология приготовления
«Бисквитного рулета чиз»

Обучающийся группы № 308
Резвых Галина Федоровна

Подготовка сырья



Мука:

- 1.1. Подготовка муки
- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Смешивают
- 1.3 Просеивают через сито
- 1.4 Удаляют металлопримеси
- 1.5 Взвешивают



Яйца:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Обрабатывают в 4-х секционной ванне
- 1.3 Ополаскивают горячей проточной водой при t не ниже 60°C
- 1.4 Взвешивают



Малина:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Промывают
- 1.3 Подсушивают тканью
- 1.4 Взвешивают



Соль:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Просеивают через сито
- 1.3 Взвешивают
- 1.4 Растворяют в воде



Сахар:

- 1.1 Освобождают от упаковки
 - 1.2 Просеивают через сито
 - 1.3 Взвешивают
 - 1.4 Растворяют в воде
 - 1.5 Процеживают
- Иногда в тесто сахар-песок вносят в сухом виде

Подготовка сырья



Краситель:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Просеивают через сито
- 1.3 Смешивают с кремом



Сахарная пудра:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Просеивают через сито
- 1.3 Взвешивают
- 1.4 Растворяют в воде



Сливаки:

- 1.1 Охлаждают
- 1.2 Освобождают от упаковки
- 1.3 Взвешивают



Творожный сыр:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Взвешивают
- 1.3 Протирают через сито



Ароматические вещества:

- 1.1 Освобождают от упаковки
- 1.2 Просеивают через сито
- 1.3 Взвешивают
- 1.4 Растворяют в воде

Организация рабочего

Весы
Лейка



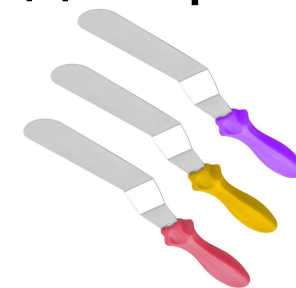
Противень



Нож



Шпатель
кондитерский



Ёмкость



Кондитерские
насадки



Кондитерский
мешок



Ложка



Мерная ёмкость



Миксер



Лопатка



Сито



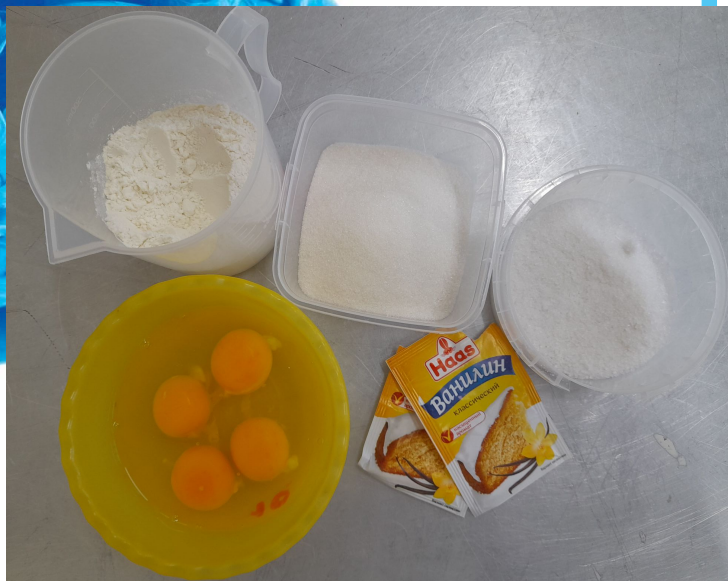
Бумага для
выпекания



Ассорти Т



Бисквитный рулет "Чиз"



Приготовления рулета:

Яйцо + сахар. Подогреваем на мармите до температуры 40-45°C. Взбивание массы в течение 25-30 минут до увеличения объёма в 2,5-3 раза.

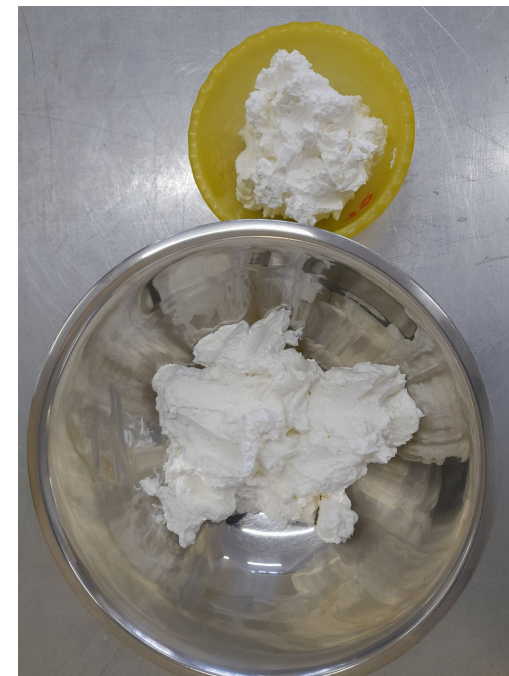
Мука + ароматические вещества + соль, закладывание во взбитую массу муки в 2-3 приёма и взбивание 20 секунд. Формование (разлив теста).

Технология приготовления крема:

Сливки + сахарная пудра.

Взбивание до стойких пиков.

К взбитым сливкам добавляем
творожный сыр и перемешиваем
крем-чиз лопаткой (или
миксером) до однородного и
гладкого состояния.



Технология приготовления рулета:

Развернуть бисквитный рулет и смазать равномерно крем-чиз. Свернуть бисквит с кремом-чиз в плотный рулет завернуть в пергамент.



Убрать в холодильник на пару часов (30-60 минут), после пропитки достаём. Смазываем равномерно верхнюю часть кремом-чиз.



Остатки крема-чиз смешиваем с красителем. Поверху рисуем узоры и украшаем малиной.





Заклучени

В ходе реализации задания по дипломному проекту «Технология приготовления бисквитных рулетов».

Ознакомлена с технологией приготовления. Разработана и изготовлена технологическая карта, изготовлен 1 вид бисквитного рулета.

В процессе выполнения дипломного проекта обобщены знания и закреплены навыки по разработке и оформлению технологической карты на изделие, по изготовлению бисквитного рулета.

Выполнение дипломного проекта позволило систематизировать знания и овладеть общими и профессиональными компетенциями по профессии «Пекарь кондитер».



Спасибо за внимание
!!!