

**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  $60^{\circ}\text{C}$
- 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



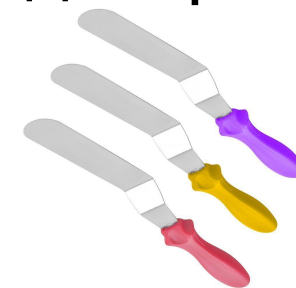
Противень



Нож



Шпатель  
кондитерский



Ёмкость



Кондитерские  
насадки



Кондитерский  
мешок



Ложка



Мерная ёмкость



Миксер



Лопатка



Сито



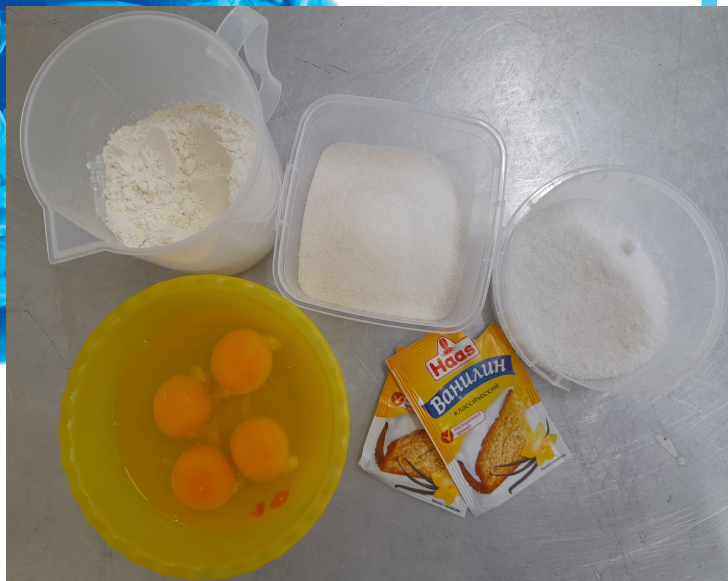
Бумага для  
выпекания



# 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.

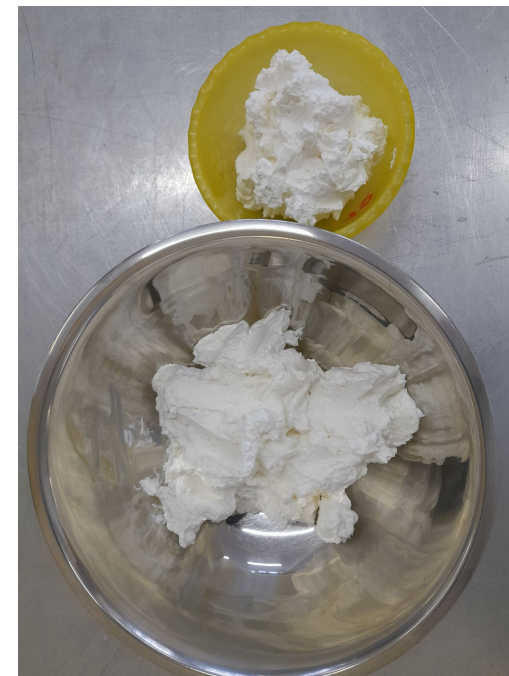
Мука + ароматические вещества + соль, закладывание во взбитую массу муки в 2-3 приёма и взбивание 20 секунд. Формование (разлив теста).

## 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.





# Заключени

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**  
**!!!**