Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

«Кондитерские сахаристые изделия ручной работы»





Выполнил студент Группы 136502 Чахнашвили О.С.

Шоколадные конфеты







Цель работы: технология изготовления кондитерских сахаристых изделий ручной работы.

Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

- характеристика шоколадных конфет ручной работы;
- сырье и продукты, используемые для изготовления шоколадных конфет ручной работы;
- организация рабочего места кондитера при изготовления шоколадных конфет ручной работы;
- темперирование шоколада, способы темперирования, значение;
- технология изготовления начинок для шоколадных конфет ручной работы.

Кондитерские сахаристые изделия





Сырье и продукты для изготовления шоколадных конфет



Характеристики сырья и продуктов

Пралине



Какао - порошок

Марципан









Мёд

Вафельная крошка

Кофе

Молочные продукты

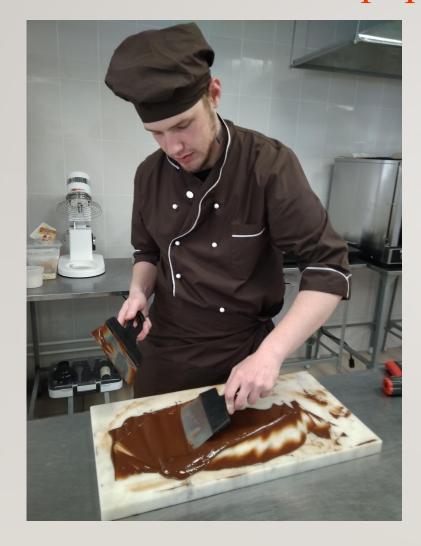


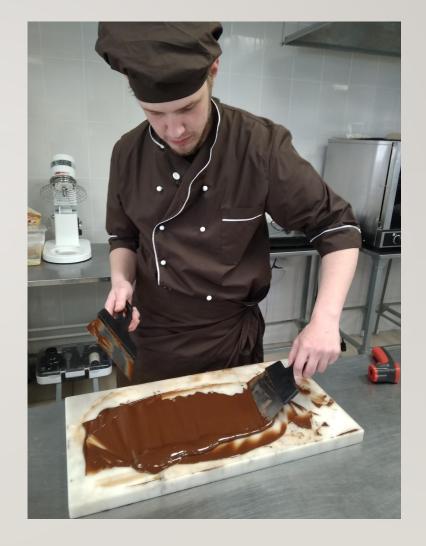






Темперирование шоколада





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



