

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 изготовлении 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



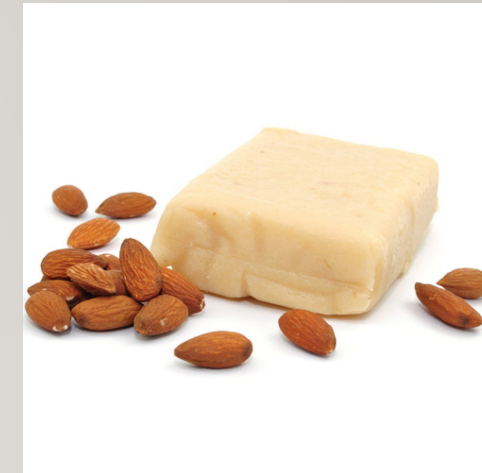
Какао - масло



Какао - порошок



Марципан



Мёд



Вафельная крошка



Кофе



Молочные продукты



Темперирование шоколада



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

