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 - масло

Какао - порошок

Марципан

Мёд

Вафельная крошка

Кофе

Молочные продукты

Темперирование шоколада

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!