

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
Коммунальное государственное казённое предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управление образования города Алматы



Отчёт о мастер-классе

**По теме: «Приготовление пирожных эскиммо на палочке» для детей ИПР
«Колледжа индустрии туризма и гостеприимства»**

Мастер производственного обучения

Мельдебекова Г.Г

Дата проведения 7 февраля 2024 года

2024 учебный год

Цель проведения мастер-класса: обмен опытом с участниками, демонстрация основных и новых техник и приёмов приготовления, передача рецептур и советов по приготовлению пирожных эскимо на палочке

Задачи мастер-класса:

- воспитать у детей аккуратность в работе, бережное отношение к сырью;
- Развить творческое мышление, эстетический вкус, самостоятельность при приготовление пирожных эскимо на палочке;
- Воспитывать самостоятельность, аккуратность, бережливость, ответственность за выполняемую работу;

**Технологическая карта
«пирожные эскимо на палочке»**

Наименование продуктов	Расход сырья в гр. на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Куриное яйцо	5	250
Молочный шоколад	200	200
сахар	250	250
мука	200	200
Сгущенное молоко	280	280
Растительное масло	137	137
какао	30	30
разрыхлитель	15	15
вода	100	100
Выход		560

Технология приготовления: Сначала готовлю бисквит. Для этого в чистую сухую миску разбиваю 5 куриных яиц и перемешиваю их миксером. Когда масса станет однородной, начинаю подсыпать сахар небольшими порциями. Взбивать не прекращаю. Когда весь сахар разойдется, а масса превратится в светлую пену, взбивание прекращаю. В стакан наливаю 100 мл очень горячей кипяченой воды. Насыпаю туда 30 г какао-порошка. Все тщательно перемешиваю, чтобы разошлись комочки, и оставляю до полного остывания. Во взбитые яйца аккуратно выливаю 130 г растительного масла без запаха. Перемешиваю все миксером на небольших оборотах до однородности. Вливаю в конце остуженный какао. Массу снова перемешиваю до однородности на малой скорости. Пшеничную муку (200) г просеиваю в яичную массу. Добавляю 1 ч. л. разрыхлителя. Перемешиваю тесто миксером, включенным на маленькую скорость. У меня получилось текучее тесто, консистенцией напоминающее блинное. Включаю духовку на 180 °С и оставляю нагреваться. На дно разъемной формы диаметром 20 см кладу лист пергаментной бумаги и устанавливаю бортик. Этот способ позволяет и бисквит защитить от прилипания ко дну, и уплотнить стык между ним и раздвижным бортиком. Выливаю в форму все тесто и разравниваю. Подготовленный бисквит отправляю в духовку и выпекаю до полной готовности (50 минут). Проверяю его готовность деревянной шпажкой. Если она выйдет из центра изделия сухой, оно пропеклось. Вынимаю бисквит из духовки и сразу извлекаю из разъемной формы. Переворачиваю его донцем вверх и выкладываю на решетку. В таком виде оставляю до полного остывания. Остывший бисквит ломаю руками на небольшие кусочки. Укладываю их порциями в блендер и измельчаю до однородности. Если блендера нет, разотрите бисквит руками. Бисквитную крошку выкладываю в миску и вливаю туда же 280 г сгущенного молока. Деревянной или силиконовой лопаткой вымешиваю массу. Когда

сгущенка распределится равномерно, еще раз перемешиваю все руками, чтобы добиться максимальной однородности. Должна получиться масса, которая прилипает к рукам. Для приготовления пирожного «Эскимо» использую специальные раскладные формы для мороженого и деревянные палочки. Если их нет, формирую руками: придаю форму картошки и надеваю их на бамбуковую шпажку. Заготовки отправляю в морозилку на 15–20 минут. Если необходимо, держу пирожные дольше. Важно, чтобы они были очень холодными и хорошо держали форму. В стакан кладу шоколад. Использую в чипсах, но если такого нет, просто ломаю помельче плиточный. Стакан с шоколадом ставлю в миску с горячей водой. В расплавленный шоколад добавляю 7 г растительного масла, перемешиваю хорошенько и даю немного остыть. Замороженные пирожные обмакиваю полностью в шоколад и выкладываю на стол, застеленный пергаментной бумагой. Пирожные декорирую миндальными слайсами, фисташковой мукой, белым шоколадом, орехами. Пирожные получаются нарядными.



