

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Блюдо с историей «Голь на выдумку хитра» (история создания пирожного «Картошка»)

Подготовила и провела
Преподаватель Дамбегова С.Р.

Нальчик 2015 г.

Цели и задачи

- 1. Сформировать практические навыки и умения по приготовлению изделий из крошкового п/ф, изучение современных способов оформления;**
- 2. Обучиться оформлять крошковые п/ф;**
- 3. Развить навыки самостоятельной работы по приготовлению крошковых п/ф;**
- 4. Развить эстетический вкус при отделке крошковых п/ф, способность работать со студентами, брать на себя ответственность.**



Из истории происхождения пирожных

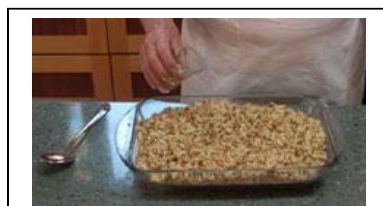
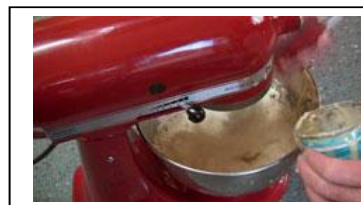
Пирожное, известное нам как «Картошка», своим происхождением обязано одной рачительной хозяйке - супруге финского поэта XIX в. Йохана Рунеберга.

Однажды к поэту пришел важный гость, но дома не оказалось равным счетом никакого угощения. Тогда изобретательная госпожа Рунеберг перемолола печенье в ступке, смешала массу со сметаной и вареньем, для аромата добавила немного ликера. Вылепила своеобразные «картофелины» и разложила их на большом блюде, украсив ягодами из варенья. Новоявленный десерт удивил гостя поэта, а после - прославился на весь мир.

В нашей стране особую популярность приобрела модификация «Картошки» с использованием какао-порошка при замешивании массы. Но мало кто знает, что по стандарту какао следует применять только для обсыпки, но никак не для начинки. Оно и понятно, ведь картофелина темная только снаружи, а внутри-то - белая! Использование какао-порошка для начинки оправдывается тем, что не всегда бисквит (основной ингредиент пирожного) получается светлым, несколько не пригоревшим и не зарумянившимся. А производство, как говорится, должно быть безысходным...

Другой непривычный нам момент - пирожное должно состоять не из однородной массы, а иметь структуру бисквита.

Основные процессы изготовления:















«Раз, два, три!»

Это простейшая версия пирожного «Картошка» - рецепт всего из трех ингредиентов!

Возьмите: 250 г печенья, 1 банка сгущенного молока, 3 ст.л. какао-порошка.

Измельчите печенье в блендере до образования крошки, добавьте какао-порошок, перемешайте и постепенно добавляйте сгущенное молоко. Масса должна получиться такой, чтобы пирожные из нее хорошо лепились и не разваливались. Сформируйте из полученной массы «картофелины», по желанию обваляйте в какао. Охладите в холодильнике.

























Заключение

Кондитерские изделия, являются лакомствами и предназначены для того, чтобы своим видом, вкусом, ароматом дарить радость людям и в праздник, и в будни.

Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом.

Изделия из теста высококалорийные благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А. Кондитерские мучные изделия должны соответствовать ГОСТам, изготавливаться из качественного сырья с применением технологических процессов, обеспечивающих выпуск высококачественных продуктов, ведь кондитерские изделия входят в рацион питания и в определенной степени влияют на здоровье человека. Особое значение имеют изделия, предназначенные для детского и диетического питания.