

«Институт пищевых технологий» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»

Курсовая работа (проект)

По модулю: ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

На тему: «Разработка фирменного кондитерского изделия (пирожного) на основе
песочного полуфабриката»

Выполнила студентка
Балакирева И.Е
Группа ОП-2-11
Специальность 2711
Форма обучения очная
Курс III
Руководитель курсовой
работы:
Гордеева В.Ф.
Оценка _____
Подпись _____

г. Нижний Новгород,

2013г

Институт пищевых технологий и дизайна- филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический институт»

Задание
к курсовой работе (проекту)

По модулю: ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
студентке Балакиревой И.Е

Задание:

1. Разработать технологию приготовления, оформления и отпуска выбранного кондитерского изделия
2. Составить технологические схемы приготовления выбранного кондитерского изделия
3. Перечислить основные элементы схемы для приготовления выбранного кондитерского изделия
4. Выполнить опытно-экспериментальную проработку выбранного кондитерского изделия
5. Составить технологические карты на фирменное кондитерское изделие
6. Составить технико-технологические карты на фирменное кондитерское изделие
7. Выполнить фотоснимки (А-4).

Дата выдачи задания: «___»_____2013г.

Срок выполнения курсовой работы (проекта): «___»_____2013 г.

Руководитель курсовой работы (проекта): Гордеева В.Ф. _____

РЕЦЕНЗИЯ

Курсовой работы (проекта) студента _____
(Ф.И.О.)

Группа _____ специальность _____

Тема работы (проекта) _____

Заключение о соответствии курсовой работы(проекта) заданию

Оценка теоретической и практической значимости проекта

Оценка качества графической части работы (проекта)

Основные недостатки работы (проекта)

Отзыв о работе (проекте) в целом

Оценка курсовой работы (проекта)

Рецензию составил _____

(должность, Ф.И.О.)

« ____ » _____ 201_ г.

(подпись рецензента)

Содержание

Введение.....	5
Глава 1. Обоснование выбора кондитерского изделия:.....	7
1.1. Характеристика кондитерского изделия	7
1.2. Характеристика видов и способов приготовления теста	7
1.3. Характеристика сырья, показатели качества и безопасности	8
Глава 2. Разработка рецептуры и технологического процесса.....	11
2.1 Составление рецептуры и технологии на мучное кондитерское изделие.....	11
2.2. Расчет содержания жира и сахара в мучном кондитерском изделии	13
2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности на мучное кондитерское изделие.....	15
2.4. Оформление технико-технологической карты на фирменное мучное кондитерское изделие	16
Заключение.....	19
Список используемой литературы.....	20

Введение

Актуальность данной темы заключается в том, что песочные пирожные благодаря своим вкусовым качествам и внешними характеристиками, пользуются большим спросом у потребителей. К примеру, при организации какого-либо торжества в Вашем доме, можно приобрести изысканные пирожные, которые станут не только отличным десертом и порадуют гостей прекрасным вкусом, но и украсят праздничный стол. Цель исследования - разработать технологию и рецептуру на фирменное пирожное. Для достижения поставленной цели будет способствовать решение следующих задач.

- 1) Изучить особенности производства и основные виды мучных кондитерских изделий.
- 2) Охарактеризовать пирожное «Песочное» желейное.
- 3) Разработать технико-технологическую карту.
- 4) Рассмотреть основные требования к производству пирожных, качеству сырья и готового фирменного пирожного.

Кондитерские товары – пищевые продукты промышленного производства, для изготовления которых используются около двухсот видов различного сырья. Одним из основных является сахар.

В основном это сладкие изделия, отличающиеся приятным сладким вкусом, сложным ароматом, красивым внешним видом и высокой пищевой ценностью. Энергетическая ценность их составляет 1200-2500кДж на 100г продукта.

Большинство кондитерских изделий бедны биологически активными веществами, так как они отсутствуют в основном сырье, и разрушается при нагревании под действием высокой температуры. Торты и пирожные - высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием масла, сахара и яиц либо только сахара и яиц. Изделия имеют разнообразную форму, приятные вкус и аромат, привлекательный внешний вид, преимущественно с художественной отделкой поверхности. Выпускают их в виде штучных пирожных и тортов и весовых десертных изделий.

При изготовлении тортов и пирожных используют выпеченные и отделочные полуфабрикаты, при производстве последних используют в основном сливочное масло. При выработке шоколадно-вафельных и вафельных тортов, кроме сливочного масла, используют масло какао, кокосовое масло и кондитерский жир для вафельных и прохладительных начинок.

В зависимости от рецептуры и способа изготовления торты и пирожные делят на следующие группы: песочные, бисквитные, слоеные, миндально-ореховые, вафельные, воздушные, комбинированные; пирожные, кроме того, - на крошковые, заварные, сахарные и корзиночки.

В качестве отделочных полуфабрикатов используют различные кремы (сливочный, заварной, сбивной, ореховый, сливочно-шоколадный и др.), фруктовое желе, помаду (молочную и сахарную), цукаты, шоколад и др.

Песочное тесто — плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя.

Классический рецепт состоит из 1 части сахара, 2 частей масла и 3 частей муки, однако в современных вариациях возможно также добавление яиц, воды, специй, а также разрыхлителя (кроме дрожжей) и прочих ингредиентов. Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размягчиться и отделиться от остальных составляющих, что приведёт к потере эластичности теста при раскатке и жёсткости выпечки. Сначала смешивают масло, сахар (также яйца и приправы, если необходимо), затем добавляют муку и рубят все продукты в крошку, после этого аккуратно разминают крошку руками до получения однородного теста. Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет пластичность. После того, как тесто готово, его заворачивают в плёнку и держат в холодном месте 30-60 минут. Охлаждённое тесто можно легко раскатать в тонкий пласт или слепить из него фигурки. В случае, если выпечка должна быть толще 0,8—1,0 см, целесообразно при замесе теста добавить в него разрыхлитель.

Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. Пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой. Далее, пирожные не объединяются никаким общим кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям определённого размера (10x5 см), состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадной начинки. Изготавливают пирожные по действующему прейскуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие. Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных — важнейшие показатели качества этих изделий.

Глава 1. Обоснование выбора кондитерского изделия

1.1. Характеристика кондитерского изделия

Пирожное «Песочное» желейное состоит из двух пластов песочного полуфабриката, соединенных между собой фруктовой начинкой. Поверхность промазана фруктовой начинкой, на которой уложены фрукты, залитые желе. Масса пирожного 80 г.

1.2. Характеристика видов и способов приготовления теста

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды, способствует получению рассыпчатых изделий. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители.

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине, до однородного состояния добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно добавляют муку, 7 % оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При приготовлении теста ручным способом, на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, затем добавляют яйца, в которых растирают соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замешивания не должно иметь температуру выше 20 °С. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщиной, при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Для выпечки целым пластом, тесто после замеса завешивают на куски определенной массы, формируют в прямоугольник и раскатывают в пласт не более 8 мм, по размеру кондитерского листа. Полученный пласт накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист. Выпекают при температуре 260-270 °С 10-15 минут.

1.3.Характеристика сырья, показатели качества и безопасности

Мука пшеничная высшего сорта

Мука (ГОСТ Р 52189- 2003) один из основных видов сырья в кондитерском производстве. Представляет собой белую пышную, однородную массу без комочков и других посторонних примесей. Перед использованием муку смешивают, если это необходимо, затем ее просеивают через сито и пропускают через магнитоулавливатель.

Масло сливочное

Сливочное масло(ГОСТ Р 37-91) приготавливают сбиванием пастеризованных сливок, содержание жира 82,5%, витамины А, Д, Е. По вкусу и аромату и высокой усвояемости сливочное масло является наилучшим жиром. При выработке пирожных и тортов используют только несоленое сливочное масло. Перед использованием тщательно зачищают и нарезают на куски.

Сахар-песок

Сахар-песок (ГОСТ - 21-94) сыпучий, состоящий из кристаллической сахарозы пищевой продукт, получаемый механической и физико-химической обработкой сахарной свеклы. Сахар сыпуч, не липкий и сухой на ощупь. Цвет белый с блеском. Полностью растворяется в воде и дает прозрачный раствор. Вкус сахара и его раствора сладкий, без постороннего привкуса.

Меланж

Меланж (ГОСТ Р 5221-20030) представляет собой смесь яичного белка и желтка. Применение яиц в промышленной кулинарии затруднено рядом причин: из-за хрупкости скорлупы их проблематично транспортировать, из-за формы — неудобно хранить. Поэтому в промышленных масштабах используется белково-желтковая яичная смесь, которая лишена этих недостатков. По внешнему виду меланж представляет полужидкую жёлтую или жёлто-оранжевую массу. Меланж можно замораживать, что позволяет значительно увеличить срок его хранения. В то же время яйца, лишённые скорлупы, гораздо быстрее портятся, что повышает риск нарушения санитарных условий при использовании меланжа.

Аммоний углекислый

Аммоний углекислый (ГОСТ 3770-64) Настоящий стандарт распространяется на углекислый аммоний, который представляет собой куски размером не более 15 см и кристаллы белого цвета, растворимые в воде, спирте и глицерине.

Двууглекислый натрий

Сода(ГОСТ 5100-85) По согласованию с потребителем допускается выпуск кальцинированной соды марки Б с нормами по показателям: массовая доля углекислого натрия (Na_2CO_3) - не менее 97%; массовая доля углекислого натрия в непрокаленном продукте - не менее 94%; массовая доля потери при прокаливании при 270-300 °С - не более 3; массовая доля хлоридов в пересчете на NaCl - не более 1,5%; массовая доля железа в пересчете на Fe_2O_3 - не более 0,03%.

Соль поваренная пищевая

Соль поваренная пищевая (ГОСТ Р 51574-2000) Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли. Вкус: Солёный, без постороннего привкуса. Цвет: Белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и способа производства соли. Соль поваренная улучшает вкусовые качества изделий, представляет собой кристаллический хлористый натрий, растворимый в воде. На предприятия поступает в мешках или крафт-пакетах. Хранится при относительной влажности воздуха 75%. Перед употреблением просеивают через сито. Соль в кристаллах предварительно растворяют и процеживают через сито с ячейками 0,5 мм.

Повидло

Повидло (ГОСТ Р 51934-2002) Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протёртых кусочков кожицы и других растительных примесей, Вкус - кисловато-сладкий, запах - свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные. Консистенция: Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Патока

Патока (ГОСТ Р 52060-2003) Допускается по договоренности с потребителем устанавливать нормы показателей "Цвет", "Мутность" и "Массовая доля отдельных сахаров (углеводный состав)", которые определяют инструментальным методом (приложения Б, В, Г, Д), а также норму "цвета йодной пробы", которую определяют по 5.2.3. Параметр "массовая доля общей золы" предприятие-изготовитель контролирует периодически не реже одного раза в 10 дней

в средней пробе по каждому виду патоки. По требованию потребителя допускается массовая доля сухого вещества патоки менее 78%.

Агар

Агар (ГОСТ 17206-96) Представляет собой желтовато-белый порошок или пластинки. Содержит около 1,5—4 % минеральных солей, 10—20 % воды и 70—80 % полисахаридов, в составе которых выявлены D- и L-галактозы, 3,6-ангидрогалактозы, пентозы, D-глюкуроновая и пировиноградная кислоты. Из агара экстрагированы агароза и агаропектин.

Агар-агар не растворим в холодной воде. Он полностью растворяется только при температурах от 95 до 100 градусов. Горячий раствор является прозрачным и ограниченно вязким. При охлаждении до температур 35—40° он становится чистым и крепким гелем, который является термообратимым. При нагревании до 85—95° он опять становится жидким раствором, снова превращающимся в гель при 35—40° градусах.

Глава 2. Разработка рецептуры и технологического процесса

2.1. Составление рецептуры и технологии на мучное кондитерское изделие

Рецептура на пирожное «Песочное» желейное

Таблица 1

Наименование полуфабрикатов и сырья	брутто	нетто
Песочный полуфабрикат	45,23	45,23
Начинка фруктовая	13,96	13,96
Желе	10,47	10,47
Фрукты (киви)	10,32	10,32
Выход:	80,00	80,00

Технологический процесс производства пирожного «Песочное» желейное. Пирожное «Песочное» желейное состоит из двух пластов песочного полуфабриката, соединенных между собой фруктовой начинкой. Поверхность промазана фруктовой начинкой, на которой уложены фрукты, залитые желе. Масса пирожного 80 грамм

Песочный полуфабрикат

Таблица 2

Наименование полуфабрикатов и сырья	брутто	нетто
Мука	25,19	25,19
Масло	13,97	13,97
Сахар	9,31	9,31
Меланж	3,04	3,04
Аммоний углекислый	0,022	0,022
Сода	0,022	0,022
Соль	0,09	0,09
Эссенция	0,09	0,09
Выход:	51,734	51,734

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине, до однородного состояния добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно добавляют муку, 7 % оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При приготовлении теста ручным способом, на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, затем добавляют яйца, в которых растирают соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замешивания не должно иметь температуру выше 20 °С. Тесто

раскатывают в пласт требуемой толщиной, при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Для выпечки целым пластом, тесто после замеса завешивают на куски определенной массы, формируют в прямоугольник и раскатывают в пласт не более 8 мм, по размеру кондитерского листа. Выпекают при температуре 260-270 °С 10-15 минут.

Фруктовая начинка

Таблица 3

Наименование полуфабрикатов и сырья	брутто	нетто
Повидло	14,28	14,28
Сахар-песок	1,51	1,51
Выход:	15,79	15,79

Повидло протирают через сито, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения (температура 107°С)

Желе

Таблица 4

Наименование полуфабрикатов и сырья	брутто	нетто
Сахар	4,33	4,33
Патока	1,07	1,07
Эссенция	0,03	0,03
Кислота лимонная	0,02	0,02
Агар	0,10	0,10
Краска	0,010	0,010
Вода	5,19	5,19
Выход:	10,75	10,75

Агар промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 2-3 часа, затем кипятят до полного растворения. Добавляют сахар и патоку, доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 60-65 гр. Полученное желе процеживают через сито, добавляют эссенцию, кислоту и краску.

2.2. Расчет содержания жира и сахара в мучном кондитерском изделии

Рецептура на пирожное «Песочное» желейное

Таблица 5

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	расход полуфабрикатов и сырья на одно изделие массой 80 г.	
		в натуре	в сухих веществах
Песочный полуфабрикат	94,50	45,23	42,74
Начинка фруктовая	74,00	13,96	10,33
Желе	50,00	10,47	5,23
Фрукты(киви)	10,00	10,32	1,032
Выход:		80,00	59,332

Таблица 6

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход полуфабрикатов и сырья на изделие массой 80 г.	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшенич.	85,50	25,19	21,53
Масло сл.	84,00	13,97	11,73
Сахар	99,86	15,21	15,18
Меланж	27,00	3,04	0,82
Аммоний углекисл.	-	0,022	-
Сода	50	0,022	0,011
Соль	95,5	0,09	0,08
Эссенция	-	0,12	-
Повидло	66	14,28	9,42
Патока	78	1,07	0,83
Кислота лим.	98,00	0,02	0,019
Агар	85	0,10	0,08
Краска	50	0,010	0,05
Вода	-	5,19	-
Итого:	-	78,334	59,75
Выход:		80,00	

Расчет содержания общего сахара и жира в пирожном «Песочном» желейном

Таблица 7

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Общий расход на 1 изделие		Содержание сахара		Содержание жира	
		в натуре	В сухих веществах	%	кг	%	Кг
Мука пшенич.	85,50	25,19	21,53	1,2	0,03	1,1	0,27
Масло сл.	84,00	13,97	11,73	-	-	71,5	9,98
Сахар	99,86	15,21	15,18	99,8	15,17	-	-
Меланж	27,00	3,04	0,82	0,7	0,02	11,5	0,34
Аммоний углекисл.	-	0,022	-	-	-	-	-
Сода	50	0,022	0,011	-	-	-	-
Соль	95,5	0,09	0,08	-	-	-	-
Эссенция	-	0,12	-	-	-	-	-
Повидло	66	14,28	9,42	65,00	9,28	-	-
Патока	78	1,07	0,83	43,30	0,46	0,3	0,003
Кислота лим.	98,00	0,02	0,019	-	-	-	-
Агар	85	0,10	0,08	-	-	-	-
Краска	50	0,010	0,05	-	-	-	-
Вода	-	5,19	-	-	-	-	-
Итого:	-	78,334	59,75	210	24,96	84,4	10,59
Выход:		80,00					

Содержание общего сахара в пирожном «Песочном» желейном составит:

Содержание сахара: $24,96 \cdot 100 / 59,75 = 41,77\%$

Содержание жира: $10,59 \cdot 100 / 59,75 = 17,72\%$

2.3. Расчет пищевой и энергетической ценности на мучное кондитерское изделие

Пищевая и энергетическая ценность.

Энергетическая ценность = (Б + Ж + У)

Б (1г) = 4 (ккал)

Ж (1г) = 9 (ккал)

У (1г) = 4 (ккал)

Таблица 8

Наименование продукта	Н на 1 изделие	На 100 г			На 1 изделие			Энергетическая ценность на 1 изделие		
		Б	Ж	У	Б	Ж	У	Б	Ж	У
Мука пшенич.	25,19	10,3	1,1	70,6	2,59	0,27	17,78	12,52	95,31	146,84
Масло сл.	13,97	0,8	71,5	1,3	0,11	9,98	0,18			
Сахар	15,21	-	-	99,8	-	-	15,17			
Меланж	3,04	12,7	11,5	0,7	0,38	0,34	0,02			
Аммоний углекисл.	0,022	-	-	-	-	-	-			
Сода	0,022	-	-	-	-	-	-			
Соль	0,09	-	-	-	-	-	-			
Эссенция	0,12	-	-	-	-	-	-			
Повидло	14,28	0,4	-	65,00	0,05	-	2,73			
Патока	1,07	-	0,3	78,3	-	0,003	0,83			
Кислота лим.	0,02	-	-	-	-	-	-			
Агар	0,10	2,0	-	0,8	0,002	-	0,0008			
Краска	0,010	-	-	-	-	-	-			
Вода	5,19	-	-	-	-	-	-			
Итого:	78,334				3,13	10,59	36,71	254,00		
Выход:	80,00									

$$Б = 3,13 : 80 \times 100 = 3,91$$

$$Ж = 10,59 : 80 \times 100 = 13,23$$

$$У = 36,71 : 80 \times 100 = 45,88$$

$$ЭЦ = 254,00 : 80 \times 100 = 317,00$$

$$Б = 3,13 \times 4 = 12,52$$

$$Ж = 10,59 \times 9 = 95,31$$

$$У = 36,71 \times 4 = 146,84$$

2.4. Оформление технико-технологической карты на фирменное мучное кондитерское изделие

Технико-технологическая карта № 1

Пирожное «Песочное» желейное

1.Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на пирожное «Песочное» желейное, вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Рецепт на пирожное « Песочное» желейное

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	расход полуфабрикатов и сырья на одно изделие массой 80 г.	
		в натуре	в сухих веществах
Песочный полуфабрикат	94,50	45,23	42,74
Начинка фруктовая	74,00	13,96	10,33
Желе	50,00	10,47	5,23
Фрукты(киви)	10,00	10,32	1,032
Выход:		80,00	59,332

3.Технологический процесс.

3.1. Подготовка сырья к производству на пирожное « Песочное» желейное производится в соответствии с ГОСТ на сырье.

3.2. Приготовление песочного полуфабриката: Масло с сахаром растирают во взбивальной машине, до однородного состояния добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно добавляют муку, 7 % оставляют на подпыл, т.е. для дальнейшей работы с тестом. Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При приготовлении теста ручным способом, на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, затем добавляют яйца , в которых растирают соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замешивания не должно иметь температуру выше 20 °С. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщиной, при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Для выпечки целым пластом, тесто после замеса завешивают на куски определенной массы, формируют в прямоугольник и раскатывают в пласт не более 8 мм,

по размеру кондитерского листа. Выпекают при температуре 260-270 °С 10-15 минут.

3.3. Приготовление начинки фруктовой: Повидло протирают через сито, добавляют сахар-песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения (температура 107°С)

3.4. Приготовление желе: Агар промывают, заливают водой и оставляют для набухания на 2-3 часа, затем кипятят до полного растворения. Добавляют сахар и патоку, доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 60-65 гр. Полученное желе процеживают через сито, добавляют эссенцию, кислоту и краску.

3.5. Приготовление пирожного «Песочного» желейного: Пирожное состоит из двух пластов песочного полуфабриката, соединенных между собой фруктовой начинкой. Поверхность промазана фруктовой начинкой, на которой уложены фрукты, залитые желе. Масса пирожного 80 грамм.

4. Оформление, подача, реализация и хранение.

4.1. Пирожное «Песочное» желейное подают на мелкой десертной тарелке диаметром 20 см с десертной ложкой.

4.2. Срок реализации пирожного « Песочное» желейного при хранении в холодильной камере не более 36 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Показатели качества и безопасности.

5.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – пирожное прямоугольной формы, поверхность украшена фруктами и залита ровным слоем желе.

Цвет – светло-кремовый.

Запах – соответствующий данному изделию.

Вкус – в меру сладкий.

Консистенция- мелкопористая, пышная

Вес готового изделия (в г) – 80г.

5.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сахара – 41,77%

Массовая доля жира – 17,72 %

Пищевая и энергетическая ценность.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал/кДж
3,91	13,23	45,88	317,00

Ответственный разработчик: Балакирева И. Е

Заключение

Полагаю, что поставленные цели были достигнуты в курсовой работе на тему «Разработка фирменного кондитерского изделия (пирожного) на основе песочного полуфабриката». Считаю, что курсовая работа имеет практический характер. Она позволила углубить свои знания по технологии производства мучных кондитерских изделий, так и в частности разработки и приготовления фирменного мучного изделия пирожного «Песочное» желейное. Были составлены рецептуры разрабатываемого изделия и нормативной документации на него (технологических карт, технико-технологических карт), производить расчёт энергетической ценности. Проведена опытно-экспериментальная проработка выбранного мучного кондитерского изделия. Было проработано выбранное фирменное изделие. Данное фирменное изделие может использоваться в предприятиях различных типов, при составлении меню. Эта работа помогла освоить умения и навыки по разработке обязательной технологической документации для предприятий общественного питания.

Список используемой литературы

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
- 4.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.:«Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 1999
- 5.Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000
- 6.ОСТ-10-060-95 «Торты и пирожные». Технические условия.
- 7.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 8.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
- 9.СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия
- 10.Бутейкис Н. Г., Жукова А. А., Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2006.«Академия», 2005.
- 11.Скурихин И. М., Волгарев М. Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Агропромиздат, 1987. — 360 с.
- 12.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. «Сборник рецептов» - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 13.Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.