

Хромтауский горно-технический высший колледж

Утверждаю

Директор ХГТВ колледжа

Мулдашева Б.К.

05 2024 г.



МАСТЕР – КЛАСС

на тему «Приготовление сливочного крема. Оформление тортов»

по компетенции

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

в рамках подготовки к региональному чемпионату WorldSkills

Разработала мастер п/о Сатмуханбетова А.Б.

Цели:

1. Сформировать у обучающихся представление о чемпионате и обеспечение подготовки студентов для участия в конкурсах профессионального мастерства WorldSkills по компетенции «Поварское дело».
2. Содействие в приобретении практического опыта и осуществления эмоционально-ценностных отношений в форме личностных и профессиональных ориентаций и коммуникаций.

Задачи:

1. Развитие и формирование профессиональных умений студентов в соответствии с Техническим описанием WorldSkills.
2. Повышение интереса к своей профессиональной деятельности, понимание социальной значимости и стремления к повышению самообразования.

Методы проведения:

1. Словесные: комментирование
2. Наглядные: демонстрация технологии приготовления сливочного крема и оформления торта;

Материально-техническое оснащение проведения мастер-класса: весы, ложки, лист кондитерский, мешки кондитерские, насадки разные, нож средний поварской, силиконовая лопатка, тарелка глубокая, миксер, холодильный шкаф.

Методическое обеспечение:

- план-конспект мастера;
- технологические карты.
-

Форма проведения: Демонстрация творческого мастерства с комментированием.

План-конспект мастер-класса

Тема «Приготовление сливочного крема. Оформление тортов».

Сливочный крем подают в качестве десерта, добавляют в соусы или прослаивают им и украшают торты.

Секреты правильного приготовления

Ниже мы разберем способы, которые объединяет один процесс — сливки взбиваются с сахарной пудрой и дополнительными ингредиентами. Чтобы правильно взбить смесь и сделать сливочный крем, нужно соблюдать простые правила:

1. Приборы — вам понадобится миска и миксер. Заранее поместите венчики миксера и миску в морозилку: работать надо охлажденными приборами.
2. Добавление ингредиентов — при взбивании сливок не нужно сразу добавлять сахарную пудру: это портит текстуру и структуру готового продукта.
3. Скорость взбивания — не включайте сразу максимальную скорость: начинайте на малой скорости, а затем постепенно наращивайте ее.
4. Время взбивания — независимо от того, что указано в рецепте, следите за состоянием крема: не перебейте его в сыворотку или масло.

Кстати

Вместо пудры можно использовать и сахар-песок, но он будет взбиваться труднее, и есть риск, что до конца он не растворится, а это плохо влияет на структуру крема.

Помните: сливочный крем нужно сделать и сразу использовать: сливки «оппадают», кроме того, они выделяют влагу, отчего при хранении крем может утратить свою текстуру и однородность.

Ингредиенты:

Сливки — 500 Миллилитров (33%-35%)

Сметана — 200 Грамм (жирная)

Сахар — 300 Грамм

Технология приготовления:

- Сливки в глубокой мисочке соедините с 200 граммами сахара и начните взбивать на медленной скорости. В процессе увеличивайте скорость, чтобы получились плотные пики.

- Оставшийся сахар соедините в отдельной мисочке со сметаной и тоже взбейте хорошенько.
- Соедините обе массы и еще разок взбейте до однородности.
- По желанию в крем можно добавить ваниль для аромата.