

Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»

**Методическая разработка
мастер-класса**

**Тема: Приготовление заварных пирожных:
«Жемчужина», «Эклер»**

**«Скажи мне - я забуду,
Покажи мне – я запомню,
Дай мне сделать это,
И это станет моим навсегда»**



Разработал:
преподаватель Швакова Е.М.

Плесецк 2018

В методической разработке представлена разработка мастер-класса с элементами современных, производственных технологий, позволяющая активизировать познавательную активность, творческие способности и расширение профессионального кругозора обучающихся. Знакомство с рецептурами и технологией приготовления заварных пирожных и возможностью приготовления из заварного полуфабриката холодных закусок. Данная разработка урока производственного обучения предназначена для мастеров производственного обучения и преподавателей спецдисциплин и студентов техникума.

Пояснительная записка.

В современном образовании наиболее эффективным методом методической работы для формирования профессиональных компетенций студентов, является такая форма, как мастер класс. **Мастер– класс** – это особый жанр передачи профессионального опыта мастером производственного обучения, позволяющий демонстрировать новые профессиональные и творческие способности у всех участников мастер-класса. Мастер-класс широко используется в образовательном процессе техникума как активный метод обучения студентов с целью развития творческого потенциала студентов, совершенствования у них практических умений и навыков, интереса к избранной профессии.

Мастер-класс должен демонстрировать конкретные профессиональные приемы, направленные на осуществление конкретного технологического процесса.

В ходе проведения мастер-класса, желательно не просто передать свои знания, а необходимо привлечь студентов в рабочий процесс, сделать их активными, разбудить в них воображение, создать доброжелательную и уважительную атмосферу, чтобы они проявили себя как настоящие профессионалы.

Цель и задачи мастер-класса:

- расширить профессиональный кругозор и знания по приготовлению пирожного.
- изучить технологию приготовления заварных пирожных.
- развить творческие способности студентов при приготовлении и оформлении пирожных.

Аудитория: мастера производственного обучения, преподаватели специальных дисциплин, студенты, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Время проведения: 2 часа

Количество участников: 10- 15 чел.

Место проведения: учебная лаборатория

Ход работы:

Организационный этап : приветствие участников, планирование работы	5 мин
Теоретический этап (история пирожных «Эклер»	10 мин
Практический этап	95мин
Заключительный этап (дегустация и подведение итогов)	10 мин

Материально-техническое обеспечению:

оборудование: мультимедийный проектор, пекарский шкаф, электрическая плита, миксер с насадками, тара для взбивания, кондитерский мешок с насадками, противни, нож, ложка, тарелка.

Методическое обеспечение: конспект мастера, презентации, технологические карты.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции участников мастер-класса.
2. Мотивация к приготовлению пирожных.
3. Развитие творческой активности и мышления.

Форма проведения: демонстрационно-практическая

Введение

Эклёр — французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом. Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карёму. Получил распространение в XIX веке. Одним из первых упоминаний в англоязычной литературе является рецепт в книге «Boston Cooking School Cook Book» 1884 года.

История заварного теста, необходимого для приготовления эклеров, берёт своё начало в 1533 году, когда Екатерина Медичи переехала во Францию в сопровождении всего своего двора, включая повара по имени Пантерелли . Именно он в 1554 году «открыл» заварное тесто, с гордостью назвав его собственным именем. Новая выпечка произвела настоящий фурор при дворе, и иноземные булочки с охотой добавили в королевское меню.

Рецепт современного заварного теста появился благодаря ещё одному придворному повару – Мари - Антуану Карему. Карем по праву считается одним из основателей современной мировой кухни. Он был придворным поваром Наполеона I, работал в Англии для Георга IV. Карем служил поваром даже в России, где за несколько коротких месяцев устроил настоящую гастрономическую революцию при дворе Александра I.

В каждой стране заварные пирожные готовят и называют по-своему. Если в России эклеры сохранили традиционное название, то в Испании, например, эти пирожные называются «пепито». В США эклерами иногда называют «длинных джонов» — продолговатые пончики . В Германии эклеры иногда называют устаревшими немецкими названиями «любовная косточка» или «кофейный брусок» .

Французские кондитеры считают, что идеальные эклеры должны быть длиной 14 сантиметров, одинаковые и ровные. Наполняют их обычно заварным кремом: ванильным, шоколадным или кофейным. Не так-то просто наполнить эклер без поперечного разреза! Для маскировки отверстий, через которые крем попадает внутрь эклеров, французы используют особую помадку, которой глазируют каждое пирожное сверху.

Согласно Словарю Французской Академии десерт называется "молнией" потому, что он съедается очень быстро.



Пирожное «Эклер»

Рецептура:

- Мука – 400 гр.
- Вода – 250 мл.
- Масло сливочное – 160 гр.
- Яйца – 398 гр.
- Соль – 5 гр.

Технология приготовления:

1. Приготовление заварного теста:

Соедините воду, соль и сливочное масло.

Доведите смесь до кипения, чтобы масло полностью растопилось.

Всыпьте муку и быстро перемешайте деревянной лопаткой до получения однородной гладкой массы. Заварку необходимо обязательно проварить 5-10 минут.

Затем заварку охлаждаем до температуры 60-65° С и хорошо размешивая, по одному введите яйца и замесите тесто.

Тесто должно быть вязким и хорошо стекать с лопатки в виде треугольника.

2. Выпечка заварного полуфабриката.

На противень, застеленный бумагой для выпечки или слегка смазанный растительным маслом, при помощи кулинарного мешка формируем из теста палочки длиной 4-12 см.

Выпекаем полуфабрикаты в разогретой до 230-190°С духовке 20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите заготовки пирожных.

3. Оформление пирожного «Эклер»

Готовые заготовки прокалываем деревянной кондитерской палочкой с двух сторон и при помощи кондитерского мешка с зубчатым наконечником заполняем полуфабрикат сливочным кремом. Сверху глазируем разогретой до 50°С помадой или глазурью или шоколадом или просто посыпаем сахарной пудрой. Отделка пирожного может быть разнообразной.



Пирожное «Жемчужина»

Рецептура:

- Мука – 400 гр.
- Вода – 250 мл.
- Масло сливочное – 160 гр.
- Яйца – 398 гр.
- Соль – 5 гр.
- Сливки кондитерские 33% - 200 гр.
- Виноград или арахис – 200 гр.
- Сахарная пудра - 50 гр.

Технология приготовления:

4. Приготовление заварного теста:

Соедините воду, соль и сливочное масло. Доведите смесь до кипения, чтобы масло полностью растопилось. Всыпьте муку и быстро перемешайте деревянной лопаткой до получения однородной гладкой массы. Заварку необходимо обязательно проварить 5-10 минут. Затем заварку охлаждаем до температуры 60-65° С и хорошо размешивая, по одному введите яйца и замесите тесто. Тесто должно быть вязким и хорошо стекать с лопатки в виде треугольника.

5. Выпечка заварного полуфабриката.

На противень, застеленный бумагой для выпечки или слегка смазанный растительным маслом, при помощи кулинарного мешка формируем из теста круглые булочки диаметром 2 см. Выпекаем полуфабрикаты в разогретой до 230-190°С духовке 20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите заготовки пирожных.

6. Оформление пирожного «Жемчужина»

Готовые заготовки острым ножом надрезаем и при помощи кондитерского мешка с зубчатым наконечником заполняем полуфабрикат взбитыми сливками, укладываем ягоду винограда или арахис, имитируя жемчужину. Сверху посыпаем сахарной пудрой можно нанести небольшой рисунок разогретым шоколадом .



Профитроли из заварного теста.

Рецептура:

- Мука – 400 гр.
- Вода – 250 мл.
- Масло сливочное – 160 гр.
- Яйца – 398 гр.
- Соль – 5 гр.
- Сахарная пудра - 50 гр.

Технология приготовления:

7. Приготовление заварного теста:

Соедините воду, соль и сливочное масло. Доведите смесь до кипения, чтобы масло полностью растопилось. Всыпьте муку и быстро перемешайте деревянной лопаткой до получения однородной гладкой массы. Заварку необходимо обязательно проварить 5-10 минут. Затем заварку охлаждаем до температуры 60-65° С и хорошо размешивая, по одному введите яйца и замесите тесто. Тесто должно быть вязким и хорошо стекать с лопатки в виде треугольника.

8. Выпечка заварного полуфабриката.

На противень, застеленный бумагой для выпечки или слегка смазанный растительным маслом, при помощи кулинарного мешка формуем из теста круглые булочки диаметром 1 см. Выпекаем полуфабрикаты в разогретой до 230-190°С духовке 20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите заготовки пирожных.

9. Оформление профитролей.

Готовые заготовки острым ножом надрезаем и при помощи кондитерского мешка с зубчатым наконечником заполняем полуфабрикат взбитыми сливками, сливочным кремом, вареным сгущенным молоком, заварным кремом. Сверху посыпаем сахарной пудрой. Профитроли также можно использовать в виде холодных закусок. Для этого готовые профитроли разрезаем пополам не до конца и заполняем различным салатом, красной и черной икрой, рыбой и другими наполнителями и начинками и подаем в виде закуски на фуршет.



Технологическая карта №1**Заварное тесто**

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
мука	400	400	<p>Соедините воду, соль и масло. Доведите смесь до кипения, чтобы масло полностью растопилось. Всыпьте муку и быстро перемешайте деревянной лопаткой до получения однородной гладкой массы. Немного остудите смесь, а затем, хорошо размешивая, по одному введите яйца и замесите тесто. На противень, застеленный бумагой для выпечки или смазанный растительным маслом, при помощи кулинарного мешка сформовать из теста полуфабрикаты необходимой формы и размером. Выпекайте в разогретой до 230°- 190°С духовке 20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите заготовки и оформлять пирожные.</p>
Сливочное масло	160	160	
соль	5	5	
яйца	8 шт	398гр.	
вода	250	250	
Выход:	1000 гр		

Технологическая карта №2**Крем сливочный «Новый»**

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Молоко сгущенное с сахаром	300	300	<p>Сливочное масло взбиваем миксером до образования пластичной массы белого цвета и постепенно вводим сгущенное молоко смешанное с сиропом, добавляем ванилин и взбиваем еще 3-5 минут. Крем должен быть однородным, белого цвета с кремоватым оттенком, запах молока.</p>
Сливочное масло	500	500	
Сироп	100	100	
Ванильный сахар	10	10	

Технологическая карта №3**Сироп основной**

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сахар-песок	200	200	<p>Сахар-песок соединяем с водой, доводим до кипения и кипятим 2-4 минуты. Охлаждаем и при необходимости можно ввести ароматические вещества(коньяк, ром, вино, ванилин или эссенцию).</p>
Вода	200	200	

Технологическая карта №4**Крем из кондитерских сливок**

Наименование	Брутто	Нетто	Технология приготовления
Сливки кондитерские 33%	200	200	<p>Сливки взбиваем до пышной устойчивой массы.</p>

Пошаговое приготовление заварного полуфабриката.

Соединение сырья: вода, соль, масло сливочное



Приготовление заварки



Охлаждение заварки и ее соединение с яйцом



Определение готовности теста и формование полуфабрикатов



Готовые пирожные

