Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Парфе»

Парфе-холодный десерт, известный с 1894 г. Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме.

Наименование продукта	брутто(г)
Итальянский сливочный сыр для десертов	250
Сахар	6 ст.л.
Жирные сливки	250
Ваниль	1 ч.л.
Наполнитель	По вкусу (ягоды, фрукты, сиропы)
Выход	

Технология приготовления:

1. В глубокой посуде следует взбить (при помощи миксера) до однородной массы сливочный сыр (комнатной температуры), сахар и ваниль.
2. В другой миске взбейте сливки, пока они не станут пышными.
3. Далее смесь нужно объединить и смешать.
4. Должна получиться однородная и густая масса, как на фотографии. Далее массу разлить по стаканчикам, поставить ненадолго в холодильник, добавить ягод (или что у вас есть), перемешать и можно подавать.

Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Террин»

Террин- старинный французский десерт из яблок.

Наименование продукта	брутто(г)
Масло (мягкое)	70
Кальвадос (или бренди)	2 ст.л.
Яблоки	10 шт.
Желатин	6
Выход	

Технология приготовления:

1. Яблоки очистить от кожуры, вынуть серединку с косточками и нарезать на мандолине тонкими кружочками (1-1½ мм)
2. Смешайте масло и алкоголь. Поставить духовку нагреваться до 180 °С
3. Желатин 6г развести в 3 ст. л. теплой воды
4. Прямоугольную форму для кексов (9 х 9 х 18 см) застелить пекарской бумагой так, чтобы концы-уши свисали и можно было бы закрыть ими верх формы
5. Выложить на дно формы слой нарезанных яблок, как можно более аккуратно и плотно (ведь потом это будет верх десерта). Смазать яблоки желатиновой водой, а затем масляной смесью, чтобы слегка покрыть каждый кусочек
6. Выкладывать яблочные кружочки, таким образом, дальше, смазывая каждый слой желатином и масляной смесью. Часть кружочков разрежьте пополам и выкладывайте их по бокам, чтобы выровнять террин. Яблоки должны возвышаться приблизительно на 2 см выше верхнего края формы

7. Захлопнуть «уши» и плотно закрыть верх формы двойным слоем фольги. Поставить в нагретую духовку на 1,5 часа. 8. После этого вынуть форму из печи, снять фольгу, открыть «уши» и дать выйти пару 9. Закрыть верх формы только «ушами» из бумаги, немного надавить руками, как бы прессуя, и снова поставить в духовку — на 2 часа. 10. После этого вытащить форму с террином на стол и оставить остывать 11. Тем временем по желанию можно приготовить корж из слоеного теста. Разогреть духовку до 200С. Раскатать готовый лист теста (упаковка 300 г) толщиной 4 мм, выложить на противень, застеленный пекарской бумагой и накрыть другим противнем, чтобы тесто не поднималось.. Выпекать 20 минут до золотисто коричневого цвета. После этого дать коржу немного остыть 12. Потянуть остывший террин за «уши» и вынуть из формы. Накрыть листом слоеного теста и перевернуть. Подровнять тесто по форме террина. По желанию подать с ванильным мороженым и сладким соусом	

Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Тирамису»

Тирамису- итальянский многослойный десерт.

Наименование продукта	брутто(г)
Яичный желток	6 шт.
Сахар	3 ст.л.
Сыр маскарпоне	500
Печенье савоярди	400
Темный ром	2 ст.л.
Какао-порошок	10
Эспрессо	1 стакан
Выход	

Технология приготовления:

1. Взбиваем желтки с сахаром до бела.
2. Вводим сыр маскарпоне в взбитые желтки.
3. Завариваем крепкий эспрессо и добавляем туда ром.
4. .Обмакиваем печенье савоярди в остывшем кофе (очень быстро, чтобы печенье не размокло), выкладывая их при этом плотно в ряд, в емкость для десерта.
5. Покрываем савоярди кремом толщиной примерно в один сантиметр.
6. На слой крема выкладываем еще слой савоярди, пропитанных кофе, и покрываем так же кремом сверху.
7. Верхний слой присыпаем какао-порошком (лучше это делать через ситечко) для украшения.

Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: печенье «Савоярди»

Савоярди- Бисквитные палочки для тирамису.

Наименование продукта	брутто(г)
Яйцо куриное	2 шт.
Сахар	50
Пшеничная мука	50
Ванильный сахар	15
Крахмал	30
Разрыхлитель	1.ч.л
Выход	

Технология приготовления:

1. Яйца, сахар, ванильный сахар взбить миксером 1 минуту на самой высокой мощности.
2. Муку, крахмал и разрыхлитель перемешать и просеять на яичную массу. Все быстро перемешать на самой низкой мощности.
3. Тесто переложить в кондитерский мешочек с большой дыркой. Противень смазать маргарином и посыпать мукой.
4. Выдавить палочки, не очень большие, так как тесто расплывается.
5. Духовку разогреть до 200 градусов и выпекать палочки 10–12 минут. Палочки осторожно переложить на решетку и остудить.

Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Чизкейк»

Чизкейк- пирог, сделанный на основе мягкого сыра филадельфия или маскарпоне (подойдет даже творог).

Наименование продукта	брутто(г)
печенье песочное	600
коньяк	4 ст.л.
сливочное масло	300
сметана	1.5 стакана
желатин	30-50
ванилин	1.5 пакета
яйца	3 шт.
творог	900
сахар	3 стакана

Технология приготовления:

1. Желатин залейте стаканом холодной воды.
2. Раскрошите печенье и перемешайте с маслом, используя блендер. Распределите по разъемной форме основу, поставьте на полчаса в морозильную камеру.
3. Яичные белки взбейте с 0,75 стакана сахара до густой белой массы, как для безе.
4. Перемешайте творог, ванилин, сметану, коньяк. Добавьте оставшийся сахар.
5. Подогрейте разбухший желатин и введите в суфле. Осторожно помешивая, добавьте туда же белки.
6. Залейте корж суфле. Подержите десерт час в морозильной камере и столько же просто в холодильнике.

Инструкционно-технологическая карта.
Наименование изделия: «Бланманже»

Бланманже – это своеобразный десерт из натурального молока, который был придуман французами еще в далеком шестнадцатом веке.

Наименование продукта	брутто(г)
Сливки	500
Сахар	100
Желатин	20
Ванильный сахар	8
Выход	

Технология приготовления:

1. Приготовьте необходимые ингредиенты. Жирность сливок на вкусе существенно не отразится, берите 10 или 15 %.
2. В теплые сливки добавьте сахар, ванильный сахар и желатин. Перемешайте, оставьте на 10 минут, чтобы желатин разошелся.
3. Прогрейте сливки до 60-ти градусов, чтобы желатин полностью растворился, но нельзя доводить смесь до кипения.
4. Бланманже разлейте по креманкам или формочкам для застывания. В холодильнике бланманже будет готово уже через 2 часа. Подавайте десерт с фруктовыми соусами или топингами. Чтобы десерт легко вышел из силиконовой формы, подержите ее пару секунд над горячей водой или осторожно погрузите в горячую воду. Край подтает и желе отлично выйдет из формы.