Добрый день, уважаемые студенты! Мы с вами продолжаем изучать тему «Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов»

Тема урока «Ассортимент и приготовление отделочных полуфабрикатов: украшения из тулипного теста»

Прочитайте , пожайлуста ,внимательно материал про этот отделочный полуфабрикат и составьте опорный конспект, ответив на следующие вопросы:

1)Что это такое?

2)Из чего состоит?

3)Технологию приготовления украшений

4)Использование данного отделочного полуфабриката?

Не забываем про предыдущие домашние задания!

Жду ваших ответов в контакте или на адрес Электронной почты nytva@mail.ru до 28.04.20

**Тесто для украшений**

Тулипное тесто — специальное тесто для украшений. Название этого теста происходит от английского «1иИр» (тюльпан), и поэтому его еще называют «тюльпанным» или «тулипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста.

Из такого теста выпекают различные изделия: лепестки для сахарных роз, листики для украшения тортов, корзинки, в которые укладывают фрукты или мороженое. Тесто размазывается тонким слоем и выпекается несколько минут в духовке. Как только края теста немного подрумянятся, его снимают с горячего протвиня и тут же придают тесту нужную форму. Когда тесто остывает, оно отлично держит форму, но становится хрупким. С ним надо вести себя достаточно аккуратно!

Полуфабрикаты из тулипного теста в виде корзиночек используют в при­готовлении десертов, а также для различных украшений к десертам, тортам, пирожным и нанесения рисунка на поверхность бисквитов.

* **Рецептура для приготовления тулипного тес**та (г): мука — 250, яичные белки — 250, сливочное масло — 250, сахарная пудра — 250. Выход теста: 1000.
* **Технология приготовления теста, полуфабриката.** Яичные белки и сахарную пудру взбивают, добавляют просеянную муку ,перемешивают, добавляют растопленное охлажденное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. Поставить в холодильник на 30 минут. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель.
* Требования к качеству: тесто однородной мазеобразной консистенции.
* **Формование:** тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5...2 мм или с помощью трафаретов разнообразной формы.
* **Выпечка:** после формования выпекают при температуре 200... 230 °С в
* течение 3...4 мин. Сразу после выпечки в горячем виде полуфабрикату мож­но придать форму трубочки, конуса, сигаретки, корзиночки и т.п. Требования к качеству: форма полуфабриката правильная; по­верхность без трещин, пузырей и пятен; цвет (без красителей) желтоватый, золотистый или светло-коричневый; консистенция хрупкая.