**Уважаемые студенты!**

**Законспектируйте, пожалуйста, продолжение лекции « Организация выпуска кондитеских изделий» и ответьте письменно на вопросы в конце параграфа.**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Приготовление отделочных полуфабрикатов**

В кондитерском цехе изготовляют отделочные полуфабрикаты: начинки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4- секционные плиты, производственные столы. Варят сироп наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну. При отсутствии ванны для охлаждения сиропа предусматривают ванну, в которую ставят котел с сиропом. Ванну заливают холодной водой. Охлажденный сироп выливают в бачок взбивальной машины, где взбивают до получения помадки в виде белой кристаллической массы. Готову помаду помещают в котел и оставляют для созреввния на сутки. Перед глазированием изделий помадку разогревают на водяной бане до температуры 50 градусов.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где устанавливается взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами, стеллажи.

Работники цеха использут различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, оформления тортов. Например: дисковые резцы, нож- пилу, специальные лейки, дозатор крема, кондитерские мешки с различными наконечниками, кондитерские гребенки.

Сроки хранения кондитерских изделий с момента окончания технологического процесса долны быть следующими:

- с белковым кремом – не более 72 часов;

- со сливочным кремом, в т.ч. пирожного «Картошка» - 36 часов:

- с заварным кремом, с кремом из сливок – 6 часов.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания и торговли возможно только при наличии холодильного оборудования. В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным кремомс и кремом из сливок.

**ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ:**

1. Какую работу выполняют кондитеры 3 разряда?
2. В чем заключается санитарная обработка кондитерских мешков?
3. Правила транспортирования кондитерких изделий?
4. Зарисуйте, использую интернет – ресурсы следующие приспособления: кондитеркую гребенку, нож – пилку, резцы для теста.
5. Законспектируйте, используя интернет – ресурсы, рецепт помадки.