

**муниципальное автономное учреждение  
дополнительного образования  
«МЕЖШКОЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ КОМБИНАТ «ЭВРИКА»  
(МАУ ДО МУК «ЭВРИКА»)**

---

**СОГЛАСОВАНО**  
Решением МО ПДСПН

(протокол от 24.05.2021 № 8 )

**Л.Р. Багаутдинова**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
К ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ПРОБАМ  
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**по теме  
«Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»**

**г. Новый Уренгой - 2021**

Багаутдинова Л.Р. Методические указания к профессиональным пробам по профессии «Повар, кондитер» по теме «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой». – Новый Уренгой: МАУ ДО МУК «Эврика», 2021. – 6 с.

Методические указания рассмотрены, согласованы и рекомендованы к использованию на заседании методического объединения преподавателей дисциплин социально-педагогического направления (МО ПДСПН). Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021.

Автор-составитель:

Багаутдинова Лилия Рефисовна, педагог муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Межшкольный учебный комбинат «Эврика».

Методические указания к профессиональным пробам по профессии «Повар, кондитер» по теме «Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой» являются частью учебно-методического комплекса Программы профессиональной пробы по профессии «Повар, кондитер».

Методические указания к лабораторно-практическим занятиям адресованы участникам профессиональных проб и включают в себя учебную цель, материально-техническую оснащённость, технологическую карту, требования к качеству, инструкционную карту.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи.....	4
2. Материально-техническое оснащение.....	4
3. Технологическая карта.....	5
4. Требования к качеству.....	5
5. Инструкционная карта.....	6

**Цель работы:** закрепить на практике полученные знания по приготовлению шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой.

**Задачи:**

- научить использовать современные технологии и полученные знания для оформления кондитерских изделий;
- формировать практические навыки по проверке органолептическим способом качества сырья на соответствие технологическим требованиям к оформлению кондитерских изделий;
- выработать практические умения по выбору производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасного использования его при оформлении кондитерских изделий;
- выработать практические навыки по оформлению кондитерских изделий с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- выработать практические навыки по обеспечению правильного температурного и временного режима при хранении элементов оформления кондитерских изделий.

**Материально-техническое оснащение:**

*Оборудование:* Производственный стол, настольные весы, микроволновая печь, электрическая плита, холодильник

*Инвентарь, инструменты, посуда:* 1 поликарбонатная форма для конфет, 1 термометр шуповой, 1 пирометр, 2 широких шпателя, 1 сотейник, 2 силиконовые лопатки, 1 подложка для презентации, 5 кисточек с искусственным ворсом, 1 пластиковая миска, 2 кондитерских мешка, 1 ножницы

*Сырьё:* Молочный шоколад для создания корпуса, пюре ягодное, глюкозный сироп, сахар, какао-масло, жирорастворимый краситель, диоксид титана

*Расходный материал:* Бумажные полотенца, пергаментные листы, ватные диски, спирт

**Технологическая карта**  
**«Шоколадные корпусные конфеты с ягодной начинкой»**

Полуфабрикаты:  
 шоколадный корпус – 255,0 гр,  
 ягодная начинка – 145,0 гр;  
 выход: - 400,0 гр.

№	Наименование сырья	Расход сырья на п/ф (гр)	
		Корпус конфеты	Начинка
1	Шоколад молочный	200	
2	Какао-масло	50	
3	Жирорастворимый пищевой краситель	1	
4	Диоксид титана (пищевой краситель белый)	4	
5	Ягодное пюре		100
6	Глюкозный сироп		15
7	Сахар		30
	<i>Выход готовой продукции</i>	400	

Технология приготовления: готовят начинку, окрашивают формы с помощью какао-масла и красителей, шоколад темперруют, заливают в формы, заливают начинку в формы, закрывают дно у конфет.

**Требования к качеству**

*Внешний вид* изделия правильной формы, с красивой отделанной поверхностью, шоколад блестящий

*Консистенция* шоколад хрустящий, ломкий, начинка жидкая, легко вытекает

*Вкус* с ярко выраженным ароматом какао и ягод

**Инструкционная карта изделия  
«Приготовление шоколадных корпусных конфет с ягодной начинкой»**

<b>Последовательность технологических операций</b>	
<i>Операция №1 Организация рабочего места</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверить наличие необходимого инвентаря и посуды для приготовления;</li> <li>- Проверить и взвесить сырьё по технологической карте.</li> </ul>
<i>Операция № 2 Приготовление ягодной начинки</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Все ингредиенты смешать в сотейнике;</li> <li>- Помешивая, уварить на среднем огне до 105 градусов;</li> <li>- Охладить до 28-29 градусов;</li> <li>- Перелить в кондитерский мешок.</li> </ul>
<i>Операция №3 Подготовка форм</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тщательно протереть поликарбонатные формы ватным диском, смоченным в спирте;</li> <li>- Растопить какао-масло в микроволновой печи до 28-29 градусов;</li> <li>- Добавить краситель, размешать до однородного состояния;</li> <li>- Окрасить формы с помощью какао-масла и красителя;</li> <li>- Формы вытереть ватным диском, чтобы какао-масло осталось только внутри ячеек.</li> </ul>
<i>Операция № 4 Темперирование молочного шоколада</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура в помещении от 18 до 20 градусов;</li> <li>- Распускать шоколад импульсами в микроволновой печи аккуратно до температуры 45-48 градусов;</li> <li>- Затем охладить до температуры 27 градусов;</li> <li>- Потом снова растопить в микроволновой печи короткими импульсами до рабочей температуры 30-31 градусов.</li> </ul>
<i>Операция №5 Заливание шоколада и начинки в формы</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Залить темперированный шоколад в каждую ячейку формы;</li> <li>- Простучать шпателем или об стол форму, чтобы выпустить пузырьки воздуха;</li> <li>- Перевернуть форму над пергаментом и выстучать излишки шоколада, сформировав корпус конфеты;</li> <li>- Зачистить форму от излишков шоколада;</li> <li>- Убрать на 5 минут в холодильник;</li> <li>- Начинку отсадить поочерёдно в каждую ячейку, оставляя зазор до края конфеты в 1-2 мм для дна.</li> </ul>
<i>Операция №6 Закрытие дна у конфеты</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Темперированный шоколад перелить в кондитерский мешок;</li> <li>- Отсадить в каждую ячейку;</li> <li>- Убрать шпателем излишки одним движением;</li> <li>- Оставить кристаллизироваться в холодильнике на 10 минут;</li> <li>- Достать конфеты из формы, сначала слегка скрутив её, затем резко перевернув на стол.</li> </ul>