

АН ПОО Владимирский техникум экономики и
права Владкоопсоюза

**Тема: « Разработка ассортимента
кондитерских изделий с использованием
шоколада»**

Выполнила:

студентка очной формы обучения
специальности 19.02.10

группы 4ТОП

Анашкина Алёна Дмитриевна

Руководитель: Мартин Мартин Анди



Ассортимент кондитерских изделий с использованием шоколада очень разнообразен. Почти в каждой стране мира существует свой национальный и любимый шоколадный десерт.

Поэтому кондитерские изделия с использованием шоколада заслуженно пользуются мировым признанием и славой, что само с собой **актуализирует данную работу.**



Цель работы

разработка и внедрение на производство фирменных десертов с использованием шоколада.

Задачи



изучить и обобщить теоретический материал;



выявить тенденции развития современного кондитерского изделия;



изучить и отработать технологии различных десертов с шоколадом;



разработать фирменные десерты с использованием шоколада;

приготовить фирменные десерты;



внедрить десерты на производство.

Для приготовления кондитерских изделий используют различные основные и вспомогательные продукты, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке.

Основными видами сырья в кондитерском производстве являются **мука, сахар, сливочное масло, яйца**. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и др.



Кулинарные красители



натуральные

соков растений



ПЛОДОВ



ЦВЕТКОВ



экстрактов и настоек



искусственные

гелевые



кандурин

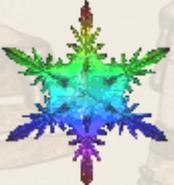


жидкие



Ассортимент кондитерских изделий с использованием шоколада очень разнообразен. Почти в каждой стране мира существует свой национальный и любимый шоколадный десерт.

Кондитерские изделия с использованием шоколада в зависимости от приготовления и способа подачи делятся на :



ХОЛОДНЫЕ



горячие



Популярны шоколадные десерты



французский десерт «**Фондан**»



австралийский тортов «**Захер**»



немецкий торт «**Шварцвальд**»



американский десерт «**Брауни**»



хорватский десерт «**Русская шапка**»

Бобы какао или какао-бобы — миндалевидные семена, содержащиеся в плоде (стручке) шоколадного дерева.



В мире существует множество сортов какао, но основных сорта всего 2:

благородный сорт криолло



потребительский форастеро



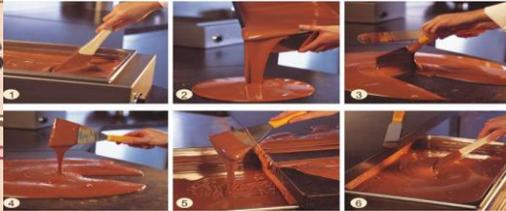
Шоколадный велюр — это тип верхнего покрытия торта, внешне очень напоминающий благородную ткань — собственно, велюр или бархат. Состав покрытия — шоколад (тёмный или белый) и какао-масло, и пищевой краситель.





Темперирование шоколада – это такая процедура обработки шоколада, при которой он становится привлекательным на вид, а также приятным по ощущениям во рту. **Существует несколько видов темперирования:**

При помощи мраморной плиты



Кристаллизация с помощью «Каллет» в соответствии с иллюстрацией



Темперирование в микроволновой печи



Для работы с шоколадом подходят два вида форм:
поликарбонатные и силиконовые.



Силиконовые выдерживают низкие, и высокие температуры, не впитывает запахи, нетоксичны, а изделия из таких форм очень легко изъять.



Поликарбонатные (пластиковые) формы имеют очень разнообразному дизайну. Темперированный шоколад при помощи кисточки наносят на всю поверхность формы. Излишки и неровности снимают спатулой.





Лечебные десерты с использованием шоколада

Использование шоколада и десертов с использованием шоколада в медицине облегчает состояние больного и в следующих случаях: **при холецистите, воспалении и расстройстве кишечника, болезни желудка и сердца.**

Существует большое разнообразие полезных и лечебных десертов с использованием шоколада:



шоколадно-банановые оладьи,



шоколадные брауни без использования муки и сахара, шоколадные муссы,



батончики гранолы с использованием шоколада и миндаля, шоколадные капкейки с кокосовым кремом



Ассортимент фирменных кондитерских изделий с использованием шоколада

Торт «Opera Green Tea»

- Бисквит Джоконда
- Масляный крем с зеленым чаем «Матча»
- Ликерный сироп с зеленым чаем
- Ганаш
- Шоколадная глазурь



Разработанный фирменный десерт «торт Opera Green Tea» отличается от традиционного десерта, главным и необычным ингредиентом **зелёный чай «Матча»**.

Данный десерт имеет нежный, глубокий и богатый вкус шоколада и зелёного чая «Матчи». Зелёный чай «Матчи» и пропитка с примесью ароматного алкоголя придает фирменному десерту легкий и ненавязчивый вкус. Тонкие слои десерта позволяют всю композицию оттенков воспринять наиболее полно.



Ассортимент фирменных кондитерских изделий с использованием шоколада

«Рождественский шоколадный кекс»

- Тесто шоколадное
- Мандариновая пропитка
- Шоколадная глазурь



В данный десерт входят ароматы имбиря, кардамона, корицы, мускатного ореха, миндаля, коньяка, мандаринов и шоколада. Их смесь дает просто головокружительно праздничный аромат-предвкушение, аромат-ожидание чуда, так подходящий к новогодним и рождественским праздникам.



Ассортимент фирменных кондитерских изделий с использованием шоколада

«Мятный аромат»

- Шоколадное тесто
- Мятная начинка



Фирменный десерт «Мятный аромат» отличается от классического чизкейка использованием **свежей мяты и творога**, вместо сыра Маскарпоне.

Чизкейк с творогом ничуть не уступает классическому рецепту лакомства по своим вкусовым качествам, но является более доступным в приготовлении.

Свежая мята придает фирменному десерту легкое ощущение холодка и свежести. Полезные свойства мяты, творога и шоколада делают десерт еще более уникальным.



Ассортимент фирменных кондитерских изделий с использованием шоколада

«Пудинг апельсиново-шоколадный»

- Песочное тесто
- Шоколадная начинка
- Шоколадно-апельсиновый крем



В фирменном десерте «Пудинг апельсиново - шоколадный» неотъемлемыми ингредиентами являются **два вида шоколада**, молочный и белый. Для аромата и более насыщенного вкуса в десерт добавляется апельсин. Десерт получается невероятно вкусным и нежным.



Ассортимент фирменных кондитерских изделий с использованием шоколада

«Пай с лимонным кремом»

- Песочное тесто
- Лимонный крем



Фирменный десерт «Пай с лимонным кремом» - открытый пирог с нежным лимонным кремом на хрустящем песочном тесте. В пae удивительным образом сочетаются **кислый и сладкий вкусы**, что делает его оригинальным.