

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ВІННИЦЬКЕ МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

*Урок виробничого навчання
на тему:*

*«Приготування
оздоблень із мастики для
борошняних
кондитерських виробів»*



Майстер в/н
Прядун В.С.

Вінниця

План уроку виробничого навчання

група № _____

курс _____

дата _____

професія: Кондитер



Тема розділу: Приготування напівфабрикатів для оздоблення борошняних кондитерських виробів.

Тема уроку: Приготування оздоблень із мастики для борошняних кондитерських виробів

Мета уроку:

- а) навчальна* – навчити учнів виготовляти оздоблення з мастики для кондитерських виробів;
- б) розвиваюча* – розвинути в учнів естетичний смак, вміння та навички самовдосконалення в обраній професії;
- в) виховна* – виховати у учнів повагу до праці, до обраної професії, дисципліни, сумлінності, ініціативи, відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.

Очікуваний результат: учні повинні навчитися виготовляти оздоблення з мастики для кондитерських виробів.

Тип уроку: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Вид уроку: виконання індивідуальних робіт та аналіз конкретних ситуацій.

Методи: поєднання словесних методів, практичних, репродуктивних та проблемно-розвиваючих.

Дидактичне забезпечення: інструкційні карти та технологічні карти, наочні посібники, ілюстрації, схеми, натуральні зразки, лото-карти, презентація в програмі Power Point.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: мийні ванни, виробничі столи.

Посуд та інвентар: вайнера, флористична тейп-стрічка, флористичний дріт, тичинки для квітів, вирубки, стіки для моделювання, молди-планшетки, молди 3Д, дошка, мат для моделювання квітів, качалка для мастики, фарби (гелеві, сухі, кандурін), пензлики для малювання, паперові рушники, кондитерський клей, капсула для квітів, ножі-різці, ножиці, кусачки.

Сировина: згідно із технологічною картою.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів», «Охорона праці», «Організація виробництва та обслуговування», «Основи санітарії та гігієни», «Ліплення».

Список основної та додаткової літератури:

1. Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: - К. «Просвіта»,1997р.
2. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів: Підручник для проф.-техн. навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.
3. Маянский П. Перечень технологических карт на кондитерские изделия. – Винницкое областное управление общественного питания, 1979. – 181 с.
4. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.

Структура уроку

I. Організаційна частина

- перевірка наявності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- допуск із охорони праці.

II. Вступний інструктаж

2.1 Актуалізація опорних знань

Примітка:

- учні розділені на дві команди по 7 чоловік;
- за кожну правильну теоретичну відповідь учні будуть отримувати смайлик у вигляді сировини (див. додаток 7) , що відповідатиме 1 балу;
- за практичне завдання команда, що впорається першою отримає 4 бали, а другою – 3 бали (в кінці вступного інструктажу учні самі себе будуть оцінювати, враховуючи кількість зароблених смайликів).

1. Для чого оздоблюють кондитерські вироби?



Кондитерські вироби оздоблюють для надання привабливості, смаку...

2. Які напівфабрикати використовують для оздоблень кондитерських виробів?

Кондитерські вироби оздоблюють цукром, цукровою пудрою, нонпарель, крихтами (бісквітними, пісочними, шаровими...), кремами, шоколадом, марципаном, мастикою, желе, помадами, глазурями.

3. Що таке мастика?

Мастика - це напівфабрикат, що має вигляд білої пластичної маси, з якої виліплюють чи формують різноманітні оздоблення (квіти, фігурки тощо).

4. Які види цукрової мастики ви знаєте?



Є декілька видів мастики. Найбільш поширені – це цукрова сирцева мастика, молочна мастика, мастика з жувального зефіру маршмеллоу, мастика на гліцерині (для виготовлення квітів).

5. Практичне завдання (виконання 2 хв.).



Визначити за набором сировини види цукрової мастики.

I команда отримує сировину для приготування мастики цукрової сирцевим способом (цукрова пудра, желатин, ванілін, вода) та шоколадної з жувального зефіру «Маршмеллоу» (зефір, масло, пудра цукрова, вершки, шоколад).

II команда отримує сировину для приготування мастики з «Маршмеллоу» (зефір, масло, оцет, цукрова пудра) та для мастики на гліцерині (вода, желатин, глюкоза, гліцерин, цукрова пудра, яйце, СМС, масло).

6. Як підготувати сировину до використання?

Цукрову пудру, СМС, ванілін просіяти. Желатин замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 10-15 хвилин, підігріти до повного розчинення, процідити. Масло зачистити. Шоколад звільнити від упаковки та подрібнити. Яйця обробити у чотирьох ваннах (занурити у теплу воду на 5 хвилин, потім на 5 хв. у 2%-й розчин хлорного вапна, промити у 2%-му розчині кальцинованої соди і ополоснути у проточній воді).

7. До якої температури можна підігрівати желатин і чому?

Желатин розігрівають до температури 60С. Якщо температура нагрівання вища, погіршується здатність утворювати драглі.

8. Як приготувати мастику цукрову сирцевим способом?



Желатин попередньо замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2-3 год. На одну частину желатину брати 12-15 частин води. Коли желатин набрякне, його підігріти при слабкому нагріві до повного розчинення,

інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин процідити через дрібне сито і охолодити до 25°С. Цукрову пудру просіяти на стіл у вигляді гірки. Зробити по середині заглиблення. Влити у заглиблення охолоджений желатин і замішати масу однорідної пластичної консистенції (час замішування невеликої порції мастики становить приблизно 20-25 хв.). Щоб надати масі білосніжного кольору, кращого смаку і прискорити процес підсушування, можна наприкінці замішування додати лимонну кислоту (0,3 % до маси цукрової пудри), а також розведений барвник.

9. Як приготувати мастику на гліцерині?

Налити воду в каструлю і всипати желатин. Розчинити на повільному вогні. Вмішати глюкозу і гліцерин; зняти з вогню. Поступово вмішувати цукрову пудру дерев'яною ложкою уникаючи формування грудочок. Коли неможливо вимішувати ложкою, перемістити на стіл. Сформувати "цеглинку", додавши іншу пудру і зберігати в закритому контейнері.

10. Яка технологічна послідовність приготування мастики з жувального зефіру «Маршмеллоу»?



Зефір викласти в миску. Додати вершкове масло. Поставити в мікрохвильову піч на 50-60 секунд або ж розмістити на водяній бані й безперервно помішуючи розтопити (цукерочки повинні збільшитися в об'ємі приблизно в два

рази і почати плавитися). Поступово додати цукрову пудру і перемішати ложкою до однорідності. Коли маса почне гуснути і перемішувати ложкою вже стане не можливо, викласти її на стіл і місити руками, додаючи пудру, щоб отримати пластичну масу, схожу на пластилін. Готову мастику можна підфарбувати в різні кольори і приступати до роботи.

11. В чому особливість приготування мастики шоколадної з «Маршмеллоу»?



На паровій бані розтопити шоколад. «Маршмеллоу» поставити в мікрохвильову піч на 50-60 секунд, розтопити. М'який зефір додати до шоколаду, розмішати, додати вершки, масло.

Перемішати до однорідної маси. До отриманої маси додати цукрову пудру і вимішати. Мастику можна загорнути в харчову плівку і зберігати в холодильнику до потрібного моменту.

12. Яка різниця між шоколадною мастикою та звичайною з «Маршмеллоу».

Шоколадна мастика готується із жувального зефіру «Маршмеллоу» з додаванням чорного шоколаду та вершків, а звичайна мастика - із додаванням вершкового масла та оцту.

13. Практичне завдання (2 хвилини).



Бригадам роздаються процеси приготування молочної мастики (у друкованому вигляді лото карти – додаток 5), їм необхідно скласти їх згідно послідовності приготування.

14. Дати порівняльну характеристику мастикам за кольором, смаком, пластичністю.



Мастика молочна – пластична, нею добре покривати торти, ліпити фігурки. Недолік – тривалий час застигання, за кольором вона не біла.



Мастика цукрова – біла, еластична, гарно підходить для виготовлення фігурок, оздоблень. Недолік - дуже швидко застигає, для обтягування тортів не використовується.



Мастика з «Маршмеллоу» – вона еластична, з неї зручно ліпити фігурки, обтягувати торти, але недолік – не всі квіти з неї можна виробляти, бо вони деформуються.



Мастика на гліцерині – ідеальний варіант для цукрової флористики, можна розкачувати до товщини 0,5-1 мм, виліплювати пелюстки, листочки, тичинки, які не будуть деформуватися і довгий час зберігатися.

15. *Як ви думаєте для приготування якої мастики кондитерський цех матиме найменше економічних витрат?*

Кондитерський цех матиме найменше економічних витрат при приготуванні цукрової сирцевої мастики.

16. *Як і чим можна зафарбовувати мастику?*



Мастику можна фарбувати спеціальними рідкими, гелевими барвниками та сухими. Барвники можуть бути натуральними (з випарений соків ягід і овочів) або синтетичними.

Сухі барвники найбільш часто зустрічаються у продажі, вони не дорогі і мають велику кольорову гамму. Запам'ятайте, що для фарбування мастики не можна брати сухі барвники для яєць, тому що в них міститься сіль. Недолік сухих барвників в тому, що з їх допомогою досить складно отримати насичений колір мастики.

Перед тим, як додати сухий барвник в мастику, його потрібно розвести невеликою кількістю холодної кип'яченої води або горілки. Рідкі, гелеві барвники розбавляти не потрібно, а каплями додавати в масу.

17. Які оздоблення виготовляють з мастики?

З мастики виготовляють квіти, листочки, бордюри, бантики, герої з мультфільмів, метелики, сніжинки, ялинки....

18. У якому цеху готують мастику та оздоблення з неї?



Мастику та оздоблення з неї готують у кондитерському цеху на окремо виділеній ділянці.

19. Яких правил санітарії та гігієни необхідно дотримуватися кондитерам?

Під час роботи необхідно бути у спецодязі. Санітарний одяг, який включає халат, ковпак, фартух, особистий рушник повинні бути чистими зручними. Волосся слід ховати під ковпак. Взуття повинно бути зручним, без підборів, слизька підошва не допускається. Не носити прикрас, годинників. Щоб нігті були обстрижені та чисті.

Вироби з мастики на всьому етапі виготовляються тільки вручну. Прикраси не проходять подальшої теплової обробки. Від чистоти ваших рук буде залежить здоров'я споживачів.

2.2 Мотивація навчальної діяльності:

Прикраси з цукрової мастики здатні перетворити будь-який кондитерський виріб у шедевр, чи то кекс, пиріг або багатоярусний весільний торт. Цей пластичний матеріал може бути використаний для створення фігурок, квіткових композицій, геометричного декору, об'ємного напису і багато чого іншого. При цьому кожен деталь ви можете опрацьовувати з точністю художника і скульптора. Саме тому оздоблення кондитерських виробів мастикою - процес творчий, захоплюючий і цікавий.

Створення їстівного декору - квітів, бантів, фігурок тварин і людей, мереживного полотна та інших хитромудрих прикрас - це справжнє кондитерське мистецтво, яке потребує творчого підходу, знання правил роботи з цукровою мастикою та відповідного досвіду.

2.3 Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних дій

1. Для організації робочого місця нам необхідно таке обладнання як: мийні ванни, виробничі столи (*демонстрація майстра*).



2. Використовуємо під час роботи інвентар та посуд: вайнера, флористична тейп-стрічка, флористичний дріт, тичинки для квітів, вирубки, стіки для моделювання, молди-планшетки, молди 3Д, дошка, мат для моделювання квітів, качалка для мастики,

фарби (гелеві, сухі, кандурін), пензлики для малювання, паперові рушники, кондитерський клей, капсула для квітів, ножі-різці, ножиці, кусачки (*демонстрація майстра*).

3. Виготовлення квітів ромашки, троянди, сніжинок за допомогою вирубок (*демонстрація майстра*):

Квітка «Ромашка»



- підготувати мастику до використання;
- 50 г мастики зафарбувати у жовтий колір;
- білу мастику розкочувати до товщини 1 мм;
- вирізати квітку за допомогою вирубку «ромашка»;



- жовту мастику розділити на невеликі шматочки і скачати кульки;
- сформувати серединки квіточки;
- приклеїти серединки до квіточки за допомогою кондитерського клею;



- використовувати для оздоблення тортів, тістечок...

Квітка «Троянда»



- підготувати мастику до використання;
- зафарбувати у бажаний колір;
- зробити невеличкий конус із мастики;
- мастику розкачати до товщини 1 мм;
- вирізати квітку за допомогою вирубки «троянда №1», «троянда №2»;
- краї вирізаних заготовок розкачати, щоб зробити потовщення;
- по середині меншої заготовки розмістити конус і загортати пелюстки по чергово, формуючи бутон троянди;
- по середині другої заготовки розмістити бутон троянди і продовжувати загортати по чергово пелюстки, формуючи квіточку троянди.

4. Виготовлення оздоблень (квіти, намисто) за допомогою молдів-планшеток



- підготувати мастику до використання;
- зафарбувати у бажаний колір;
- молд-планшетку змастити кондитерським жиром;
- заглиблення планшетки заповнити мастикою;
- зверху прокати мастику качалкою;
- зайву мастику зрізати ножом;
- залишити молд-планшетку на хвилин 20-30 для часткового застигання мастики;
- вийняти сформовані оздоблення з планшетки;
- використовувати для оздоблення тортів.

5. Виготовлення оздоблень за допомогою молдів 3Д - немовля в памперсі.

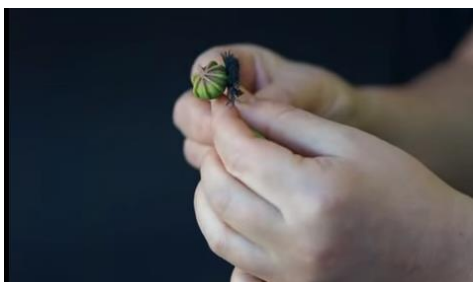


- підготувати мастику до використання;
- зафарбувати у ніжно-персиковий колір;
- молд 3Д змастити кондитерським жиром;



- заглиблення молда заповнити мастикою;
- зверху прокачати мастику качалкою;
- зайву мастику зрізати ножем;
- залишити молд хвилин на 20-30 для часткового застигання мастики;
- вийняти сформованого малюка з молда;
- використовувати для оздоблення дитячих тортів.

6. Послідовність етапів виготовлення об'ємної квіточки та листочків маку за допомогою вайнерів (демонстрація майстра);



- підготувати мастику до використання;
- зафарбувати мастику в зелений, червоний кольори;
- дріт №28 розрізати на шматочки довжиною біля 10 см;
- розкачати мастику червону на спеціальній дощечці для мастики з прожилками (використовуючи дріт) і вирізати 5 пелюсток маку;
- на пелюстках зробити прожилки за допомогою вайнера;
- сформувати серединку маку (маківочку) з зеленого кольору на дроті №26;
- серединку маку обкласти тичинками і прикріпити їх за допомогою тейп-стрічки;

бригада I – скласти композицію з квітів та листочків (використовуючи вирубки);

бригада II – скласти композицію на зимову тематику;

бригада III – скласти композицію на дитячу тематику (використовуючи молд 3Д).



Завдання підвищеної складності –
виготовити цукровий букет.

Нагадування про правила охорони праці, виробничої санітарії та гігієни.

Оголошення критеріїв оцінювання на уроці

Оцінка за роботу на уроці виводиться, як середнє арифметичне відповідно до таблиці

№ з/п	П.І.Б	Зовнішній вигляд учня	Теоретична відповідь	Дотримання правил із охорони праці	Дотримання правил санітарії та гігієни	Організація робочого місця	Дотримання технологічного процесу	Самостійність у виконанні завдань	виріб			Підсумкова
									Зовнішній вигляд (якість)	Підбір кольорової гами	Креативність виконання	

Для того, щоб виконати поставлене завдання, учні:

- ✓ організовують робочі місця;
- ✓ готують мастику до використання;
- ✓ виготовляють оздоблення з мастики (відповідно завдання).

Обхід учнів із ціллю:

Перший обхід – з метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту, інвентарю та його якості).

Другий обхід – із метою перевірити правильність виконання трудових прийомів.

Третій обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу при приготуванні оздоблень із мастики для кондитерських виробів.

Четвертий обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу при приготуванні оздоблень із мастики для кондитерських виробів.

П'ятий обхід - із метою перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Увага майстра виробничого навчання фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця.

Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при приготуванні оздоблень із мастики для кондитерських виробів

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує ще раз послідовність приготування оздоблень із мастики для кондитерських виробів. Перевірка майстром виконаного завдання учнями.

IV Заключний інструктаж

1. Презентація оздоблень із мастики.

2. Узагальнення навчального матеріалу.

3. Підведення підсумків роботи за заняття.

а) Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.

б) Характеристика кожного учня;

в) Виставлення оцінок та їх коментування (виділення учнів, які досягли найкращих результатів на уроці).

5. Видача домашнього завдання:

- з уроків технології приготування борошняних кондитерських виробів повторити тему: «Приготування фаршів та начинок»;
- самостійно розробити інструкційну та технологічну карти «Начинка з маку та родзинок».

6. Прибирання робочих місць.

Технологічні карти

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **ЦУКРОВА СИРЦЕВА МАСТИКА**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Цукор-пудра	945	945	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Желатин	10	10	
Вода	150	150	
Вологість		6%	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Желатин попередньо замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2-3 год. На одну частину желатину брати 12-15 частин води.
2. Коли желатин набрякне, його підігріти при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин процідити через дрібне сито і охолодити до 25°C.
3. Цукрову пудру просіяти на стіл у вигляді гірки.
4. Зробити по середині заглиблення.
5. Влити у заглиблення охолоджений желатин і замішати масу однорідної пластичної консистенції (час замішування невеликої порції мастики становить приблизно 20-25 хв.).
6. Щоб надати масі білосніжного кольору, кращого смаку і прискорити процес підсушування, можна наприкінці замішування додати лимонну кислоту (0,3 % до маси цукрової пудри), а також розведений барвник.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – білосніжний.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **МОЛОЧНА МАСТИКА**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Цукор-пудра	300	300	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Сухе молоко	300	300	
Згущене молоко з цукром	430	430	
Желатин	5	5	
Вода	75	75	
Ванільна пудра	0,5	0,5	
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Желатин попередньо замочити у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2-3 год. На одну частину желатину взяти 12-15 частин води.
2. Коли желатин набрякне, його підігріти при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин процідити через дрібне сито і охолодити до 25°C.
3. Цукор-пудру, сухе молоко і ванільну пудру просіяти на стіл гіркою.
4. По центру зробити заглиблення, куди влити згущене молоко, перемішане з розчином желатину.
5. Замішувати протягом 20-25 хв. до утворення однорідної маси та пластичної консистенції.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – жовтуватий.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **МАСТИКА З ЖУВАЛЬНОГО ЗЕФІРУ** **«МАРШМЕЛЛОУ»**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Жувальний зефір	200	200	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Масло вершкове	40	40	
Цукрова пудра	400-500	400-500	
Крохмаль (на підпил)			
Харчові барвники			
Вихід		1000	

Технологія приготування:

1. Зефір викласти в миску.
2. Додати вершкове масло.
3. Поставити в мікрохвильову піч на 50-60 секунд або ж розмістити на водяній бані й безперервно помішуючи розтопити (цукерочки повинні збільшитися в об'ємі приблизно в два рази і почати плавитися).
4. Поступово додати цукрову пудру і перемішати ложкою до однорідності.
5. Коли маса почне гуснути і перемішувати ложкою вже стане не можливо, викласти її на стіл і місити руками, додаючи пудру, щоб отримати пластичну масу, схожу на пластилін.
6. Готову мастику можна підфарбувати в різні кольори і приступати до роботи.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – білий.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **МАСТИКА ШОКОЛАДНА З ЖУВАЛЬНОГО ЗЕФІРУ «МАРШМЕЛЛОУ»**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Жувальний зефір	180	180	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Масло вершкове	15	15	
Цукрова пудра	150	150	
Вершки (молоко)	30	30	
Гіркий шоколад	200	200	
Вихід		600	

Технологія приготування:

1. На паровій бані розтопити шоколад.
2. Жувальний зефір поставити в мікрохвильову піч на 50-60 секунд, розтопити.
3. М'який зефір додати до шоколаду, розмішати, додати вершки, масло.
4. Перемішати до однорідної маси.
5. До отриманої маси додати цукрову пудру і вимішати.
6. Мاستику можна загорнути в харчову плівку і зберігати в холодильнику до потрібного моменту.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – темно-коричневий.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **МАСТИКА ЦУКРОВА НА ГЛІЦЕРИНІ**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Холодна вода	40	40	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Желатин	8	8	
Глюкоза	30	30	
Гліцерин	20	20	
Цукрова пудра	500	500	
Вихід		600	

Технологія приготування:

1. Налити воду в каструлю і всипати желатин.
2. Розчинити на повільному вогні.
3. Вмішати глюкозу і гліцерин; зняти з вогню.
4. Поступово вмішувати цукрову пудру дерев'яною ложкою уникаючи формування грудочок.
5. Коли неможливо вимішувати ложкою, перемістити на стіл.
6. Сформувати "цеглинку", додавши іншу пудру і зберігати в закритому контейнері.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – маса однорідна, еластична.

Колір – білий.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак та запах – солодкий.

Інструкційні карти

Інструкційна карта



Цукрова сирцева мастика

Послідовність приготування	Малюнок
Приготування: У невелику вогнетривку ємність насипати желатин (10 г), і залити його кип'яченою водою кімнатної температури (50 мл) Залишити желатин набухати протягом 30-40 хвилин.	
Тим часом просіяти цукрову пудру (500 г) через сито.	
Набряклий желатин розчинити при повільному нагріванні (але не кип'ятити), процідити. У просіяну цукрову пудру додати розчинений желатин і замішати мастику	
Вимішувати, поки цукрова маса не перестане прилипати до рук.	
Тепер нашу мастику можна підфарбувати харчовими барвниками. Для цього зубочистку занурити в барвник, проколоти шматочок мастики в декількох місцях і вимішати на столі, який присипаний цукровою пудрою.	
Таким чином можна зафарбовувати мастику в будь-які потрібні нам кольори. Наша желатинова мастика готова.	

Примітка: Желатинова мастика ідеально підходить для ліплення різних фігурок. А от покривати нею торт не потрібно, тому що вона дуже швидко твердне. Хороша вона і тим, що має білосніжний колір. Така мастика досить швидко сохне, тому її обов'язково потрібно завертати в харчову плівку. Зберігати її можна в холодильнику і в морозильній камері.

Інструкційна карта



Мастика з жувального зефіру «Маршмеллоу»

Послідовність приготування	Малюнок
Жувальний зефір звільнити з упаковки.	
Викласти зефір у миску, додати вершкове масло, покласти в мікрохвильову піч на 15-20 секунд або ж розмістити на водяній бані і безперервно помішуючи розтопити.	
Цукерочки повинні збільшитися в об'ємі приблизно в два рази і почати плавитися.	
Потім поступово додати цукрову пудру і перемішати ложкою до однорідної маси.	
Коли маса почне гуснути і перемішувати ложкою вже стане не можливо, викласти її на стіл і місити руками, додаючи частинами цукрову пудру. У нас повинна вийти пластична маса, схожа на пластилін.	
Наша мастика готова. Тепер її можна підфарбувати в різні кольори і приступати до роботи.	

Інструкційна карта



Мастика шоколадна з «Маршмеллоу»

Послідовність приготування	Малюнок
Для приготування мастики необхідно: 150 г цукрової пудри, 200 г гіркого шоколаду, 180 г «Маршмеллоу» , 1 ст. ложка маргарину або масла, 3 ст. ложки вершків (можна замінити молоком), 1 ст. ложка лікеру, бренді або апельсинового соку (не обов'язково)	
На паровій бані розтопити шоколад.	
«Маршмеллоу» поставити в мікрохвильову піч на кілька секунд, поки не стане м'яким і не збільшиться в об'ємі..	
М'який «Маршмеллоу» додати до шоколаду, розмішати, додати вершки, масло і за бажанням лікер, бренді або сік.	
Перемішати до однорідної маси.	

До отриманої маси додати цукрову пудру і вимішати (можна міксером, насадкою "гітара" до утворення однорідної маси).

Мастику можна загорнути в харчову плівку і зберігати в холодильнику до потрібного моменту.



Інструкційна карта



Мастика молочна

Послідовність приготування	Малюнок
Необхідна сировина: сухе молоко - 150г., цукрова пудра - 150г, згущене молоко - 200г., сік лимона - 2ч.л., ваніль за бажанням. Цукрову пудру і сухе молоко, ваніль просіяти.	
Викласти просіяну сировину гіркою на столі.	
Поступово влити згущене молоко і вимішувати до тих пір, доки мастика не стане еластичною і однорідною.	
Тепер нашу мастику можна підфарбувати харчовими барвниками. Для цього зубочистку занурити в барвник, проколоти шматочок мастики в декількох місцях і вимішувати на столі, який посипаний цукровою пудрою.	
Мастика готова. Можна приступати до роботи.	

Примітка: Молочна мастика використовується для обтяжки тортів, для ліплення фігурок і квітів.

Інструкційна карта



Масстика для квітів

Порядок виконання вправи	Малюнок
Інгредієнти: 250 гр. цукрова пудра, 20 гр. білка, 6 гр. желатину, 17 гр. води, 6 гр. КМЦ (карбоксиметилцелюлоза натрієва сіль), 1 чайна ложка кулінарного жиру, 25 гр. патоки	
Желатин замочити у воді і залишити набухати протягом 10 хвилин.	
КМЦ з'єднати з цукровою пудрою і розмішати.	
У цукрову пудру з КМЦ додати білок і знову розмішати.	
Набряклий желатин з'єднати з кулінарним жиром і патокою. Розтопити всі інгредієнти на водяній бані або в мікрохвильовій печі до однорідності. Дуже важливо не перегріти желатин і досягти повного його розчинення.	
З'єднати всі інгредієнти і замішати мастику спочатку лопаткою, а потім руками.	
Для зручності, руки краще попередньо змастити кулінарним жиром. Вимішувати мастику розтягуючими рухами до отримання однорідної, еластичної маси. Готову мастику перекласти в поліетиленовий пакет і залишити на 12 годин. З приготовленої мастики в цукровій флористиці можна виготовити різноманітні цукрові квіти.	

Інструкційна карта



Тілочка бузку з мастики

Порядок виконання вправи	Малюнок
Для виготовлення бузку знадобляться: цукрова мастика для виготовлення квітів заздалегідь пофарбована в колір бузку (бажано, щоб мастика була двох відтінків необхідного кольору); флористичний дріт зеленого кольору розмір №24; ножиці, кусачки, м'який мат і інструменти для роботи з мастикою.	
Дріт розрізати за допомогою кусачок на невеликі шматочки розміром 2,5-3 см.	
Один з кінців нарізаного дроту загнути за допомогою кусачок, роблячи таким чином невеликий гачок.	
Мастику розім'яти в руках і відщипнути невеликий шматочок, скачати його у валик.	
Одержаний валик нарізати ножицями на невеликі шматочки. Не потрібно, щоб шматочки були однакового розміру, так як ми імітуємо квіти бузку, а вони всі різного розміру.	

Кожен шматочок скачати спочатку в кружечок, а потім надати йому форму конуса.	
Ножицями зробити надрізи з широкої сторони конуса. Розрізати його навпіл, а потім кожен половинку ще навпіл.	
На м'якому маті за допомогою металевої кульки витягнути кожен пелюстку бузку, надаючи йому більш округлу форму і роблячи його тонше.	
По центру квіточку проколоти дротом і протягнути його поки він не сховається.	
У довільному порядку зібрати квіти бузку в невеликі суцвіття і з'єднати їх тейп-стрічкою зеленого кольору.	
Готові суцвіття по кілька штук з'єднати в гілочки і так само скрутити тейп-стрічкою.	
В результаті, у Вас повинна вийти ось така дуже реалістична і красива гілочка бузку. Її можна використовувати в букеті або декорувати нею торт.	

Інструкційна карта



Тюльпан із мастику

Зафарбувати мастику в жовтий колір із допомогою гелевого барвника Modacor. Розкочати максимально тонким шаром (1 мм) і вирізати пелюстки за допомогою плунжера для тюльпана.



На один тюльпан потрібно вирізати шість пелюсток.



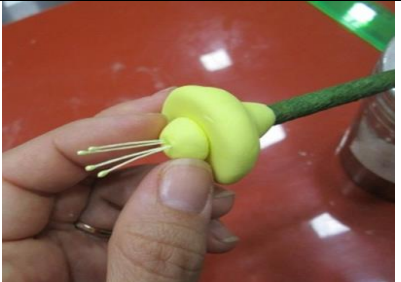
Викласти пелюстка на м'який килимок для роботи з мастикою і, інструментом з кулькою провести вздовж верхнього краю пелюстки, створюючи хвилястість.



Після цього викласти пелюстки в спеціальну сушарку, на якій пелюстка висохне потрібної форми.

Порада: буде краще, якщо пелюстки висохнуть не до кінця - так їх зручніше буде кріпити на основу.



Зліпити з мастики кульку і злегка її прим'яти. Діаметр кульки для великого тюльпана - 2,5-2,7 см, для маленького - 2,0-2,1 см. На велику кульку закріпити другу кульку меншого розміру і встромити в неї дві тичинки, складені вдвічі.	
Вставити квітку тичинками вниз у спеціальну сушарку для тюльпана.	
На підсохлі пелюстки нанести харчовий клей (глюкозний сироп) або розтоплений шоколад.	
Прикріпити три пелюстки на перший рівень, при необхідності надати їм правильної форми. Решта пелюсток прикріпити другим шаром, прикладаючи при цьому кожен пелюстку таким чином, щоб закрити відстань між пелюстками нижнього шару. Залишити тюльпан до повного висихання.	
Розкачати мастику зеленого кольору і з допомогою ножа з довільно вирізати довгасті листочки.	
Порада: замість ножа можна скористатися вирубкою для лілії, злегка витягаючи пелюстки після вирізування. Надати листю потрібну форму і дати висохнути. Для надання правильної форми можна укласти листочки на злегка зім'ятий аркуш фольги.	

Вийняти тюльпан із сушарки і прикріпити листочки до стебла за допомогою шоколаду, глюкозного сиропу.



Для оздоблення торта можна використовувати бутони тюльпанів, прикріплюючи їх за допомогою розтопленого шоколаду.



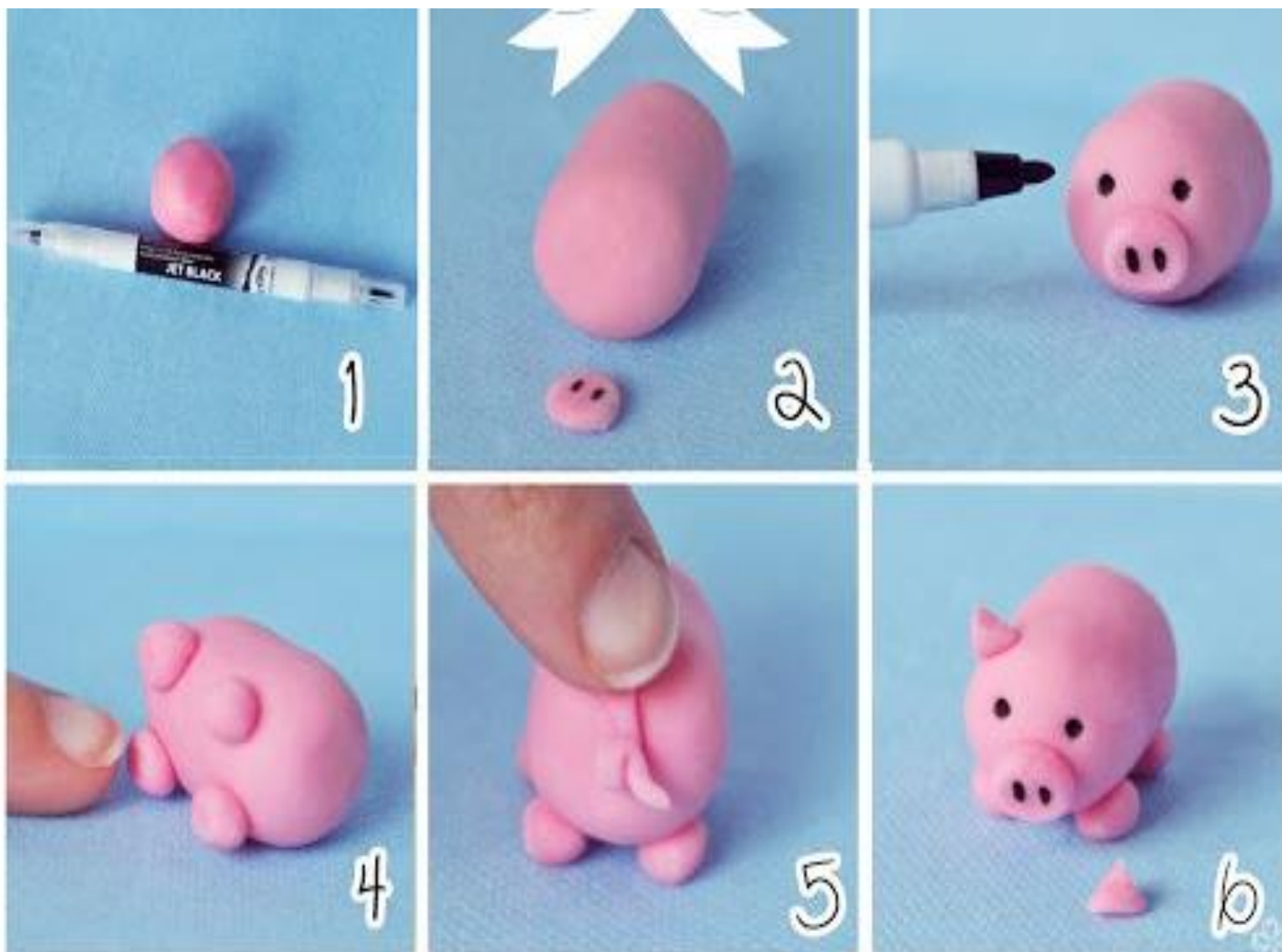
У завершенні композиції можна укласти пелюстки між бутонами.



Оздобити бічну поверхню бардюрною стрічкою.



Вироби з мастики

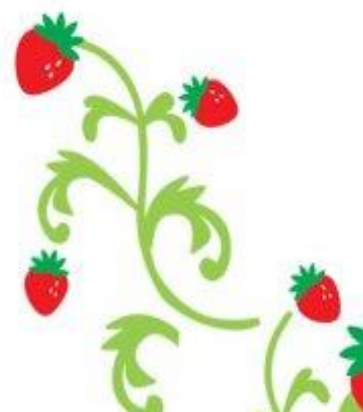
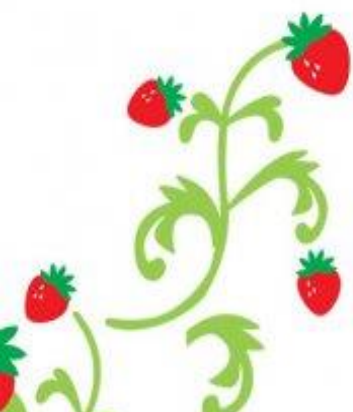






<http://kazi-mira.livejournal.com/>







Презентація до уроку

Розділ:

Приготування
напівфабрикатів для
оздоблення борошняних
кондитерських виробів

fppt.com

ТЕМА УРОКУ:

ПРИГОТУВАННЯ ОЗДОБЛЕНЬ
ІЗ ЦУКРОВОЇ МАСТИКИ
ДЛЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

fppt.com



МЕТА УРОКУ:

**Навчитись виготовляти
оздоблення з цукрової мастики
для кондитерських виробів**

fppt.com

**Складіть схему приготування
молочної мастики**



Встановіть відповідність

Задание
Встановити відповідність між мастикою та оздоблень з неї

OK

мастика сирцева

мастика молочна

мастика з маршмеллоу

мастика з маршмеллоу

молд

№18

№26

вайнер

я пелюсток використовують проволоку

Складіть схему виготовлення немовля

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

Лото картка

(скласти схему приготування молочної мастики)

желатин попередньо замочити	у холодній кип'яченій воді
залишити для набрякання	на 2-3 год.
на одну частину желатину брати 12-15 частин води.	підігріти при слабкому нагріві
до повного розчинення	інтенсивно перемішувати
процідити	охолодити до 25°C.
цукрову пудру, сухе молоко просіяти	на стіл у вигляді гірки
зробити по середині заглиблення	влити охолоджений желатин
замішати масу	однорідної пластичної консистенції
наприкінці замішування	можна додати лимонну кислоту
і	розведений барвник

Завдання на урок



бригада I – скласти композицію з квітів та листочків (використовуючи вирубки).



бригада II – скласти композицію на зимову тематику.



бригада III – скласти композицію на дитячу тематику (використовуючи молд 3Д).



Завдання підвищеної складності
виготовити цукровий букет.

Смайлики для оцінювання учнів

