

Тема уроку. Приготування масляних кремів.

Крем масляний основний на цукровій пудрі. Масло зачищають, нарізують на дрібні шматочки і збивають на малих обертах машини 5-7хв, доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240-300об/хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання – 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18-20°C

Крем масляний основний на згущеному молоці. Готують так само, як крем на цукровій пудрі. Але після цукрової пудри у крем поступово додають згущене молоко.

Похідні креми. Від масляного основного крему можна приготувати похідні. Їх готують за технологією масляного крему на згущеному молоці, з додаванням різних смакових і ароматичних речовин. Це креми масляні: кавовий, масляно-горіховий, фруктовий.

Вимоги до якості. Консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло-кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі; мають колір смакових домішок.

Технологічна карта №30

КРЕМ МАСЛЯНИЙ (ОСНОВНИЙ)

Павлов А.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів.

Найменування сировини	Витрати сировини, г
Пудра цукрова	279
Масло вершкове	622
Молоко цільне згущене з цукром	209
Пудра ванільна	5,2
Коньяк або вино десертне	1,7
Всього	1017
Вихід	1000

Технологія приготування

Зачищене і нарізане на шматки вершкове масло збивають у збивальній машині при малій кількості обертів протягом 5-7 хвилин до отримання однорідної маси. Потім у підготовлену масу при великих кількостях обертів поступово додають цукрову пудру, згущене молоко та збивають ще 7-10 хвилин. Наприкінці збивання додають ванільну пудру, коньяк або вино десертне.

Характеристика напівфабрикату: однорідна пишна маса з глянцевою поверхнею, добре зберігає форму.

Крок 1



Крок 2



Крок 3



Крок 4



Домашнє завдання: приготувати масляний крем двома способами.

Посилання на відео : <https://www.youtube.com/watch?v=-kNVIqTD7tA>