

### ТРЕНИРОВОЧНОЕ ЗАДАНИЕ №3

Горячее блюдо – Десерт: мусс (основной компонент), выпеченный элемент из теста, декор из изомальта, соус холодный

Условия: (3 идентичные – одинаковые порции, тарелка круглая плоская диаметром 30-32см температура 1 - 14 градусов, выход одной порции минимум 90 грамм максимум 150 грамм, соус в соуснике 50г)

#### РЕЦЕПТУРА

Наименование продуктов	БРУТТО, г на 3 порции	НЕТТО, г на 3 порции
<b>Мусс – основной компонент</b>		
желатин гранулированный	13	13
вода холодная кипяченая, для замачивания желатина	60	60
вишня, замороженная без косточек	100	100
сахар	45	45
вода для соуса	100	100
сметана 20%	70	70
<b>Масса готового мусса</b>	-	<b>270 на 3 порции / (90г)</b>
<b>Крамбл - выпеченный элемент из теста</b>		
Масло сливочное	40	40
Сахар	50	50
Ванильный сахар	8	8
Сметана	10	10
Разрыхлитель	3	3
Мука пшеничная в/с	75	75
<b>Масса готового теста</b>	-	<b>210 на 3 порции / (70)</b>
<b>Соус вишневый холодный</b>		
Отвар вишни готовый	100	100
Сахар	30	30
Крахмал кукурузный	8	8
<b>Масса готового соуса</b>	-	<b>50 в соусник / по 15г на каждую тарелку</b>
<b>Декор из изомальта</b>		
Изомальт	30	30
Вода (в три раза меньше веса изомальта)	10	10

#### ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

(обучающиеся ОВЗ выполняют под руководством преподавателя, каждая операция фиксируется фотами на телефоне, для работы с родителями дома)

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ	ИНСТРУМЕНТЫ
<p style="text-align: center;"><i>Поставить тарелки в холодильник для охлаждения (1 – 14 градусов)</i></p> <p><b>Приготовление мусса</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поставить воду, довести до кипения, охладить.</li> <li>2. Включить пароконвектомат, режим конвекция, температура 180 градусов.</li> <li>3. Желатин 13г, замочить водой холодной кипяченой 60г, оставить для набухания.</li> <li>4. Вишню, замороженную без косточек 100г залить холодной водой 100г, довести до кипения, отвар процедить через сито в другой сотейник для соуса.</li> <li>5. В горячую вишню добавить сахар 45г, довести до кипения, снять с огня.</li> <li>6. Добавить набухший желатин и перемешивать до полного его растворения.</li> <li>7. Массу пробить в блендере до однородной консистенции.</li> </ol>	<p>тарелки для подачи 3 штуки</p> <p>сотейник</p> <p>стакан</p> <p>2 сотейника, сито, ложка</p> <p>венчик</p> <p>блендер с высоким</p>

<p>8. Добавить сметану и блендером пробить массу до изменения цвета.</p> <p>9. Подготовить форму для мусса, поставить её на противень, залить мусс, поставить в холодильник на 1-2 часа для охлаждения.</p>	<p>стаканом формы для мусса, силиконовая лопатка, маленький противень</p>
<p><b><u>Приготовление выпеченного элемента из теста «крамбл»</u></b></p> <p>10. Взвесить в миску сливочное масло 40г, сахар 50г, ванильный сахар 8г, разрыхлитель 3г, сметана 10г, мука 75г.</p> <p>11. Массу растереть в крошку, до однородной массы.</p> <p>12. На противень расстелить силиконовый коврик, рассыпать тесто и придавить до образования единого пласта.</p> <p>13. Круглой бортовой формой диаметром 6-8 см вырезать три круглой заготовки.</p> <p>14. Выпекать 15 минут при температуре 180 градусов.</p> <p>15. Готовое горячее тесто достать, проверить ровность заготовок бортовой формой и поставить для охлаждения.</p>	<p>миска</p> <p>противень, силиконовый коврик бортовые формы</p>
<p><b><u>Приготовление холодного соуса</u></b></p> <p>16. В охлажденный отвар от вишни 100г добавляют сахар 30г, кукурузного крахмала 8г, перемешивают венчиком до однородности.</p> <p>17. Доводят до кипения при постоянном помешивании и варят до вязкой консистенции.</p> <p>18. Соус закрывают пленкой в «контакт», чтобы не образовалась корочка. Охлаждают.</p>	<p>сотейник венчик</p> <p>пищевая пленка</p>
<p><b><u>Приготовление декора из изомальта</u></b></p> <p>19. В сотейник вводят изомальт 30г, пропитывают водой 10г, перемешивают ложкой до впитывания воды в гранулы.</p> <p>20. Массу нагревают до кипения и растворения изомальта, снимают с огня, и заливают в подготовленные формы (молдинги 3шт). Охлаждают.</p> <p>21. Из охлажденных форм вынимают застывший декор.</p>	<p>сотейник ложка молдинг для изомальта</p>
<p><b><u>ПОДАЧА БЛЮДА</u></b></p> <p>22. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вскипятить воду для обработки приборов,</li> <li>- ложка и кисточка в стакане с кипятком,</li> <li>- снять пленку с соуса,</li> <li>- противень с выпеченными заготовками и лопатка,</li> <li>- обрезки теста растолочь в крошку,</li> <li>- из формы вынимают мусс, укладывают на гастроемкость, лопатка</li> <li>- вынимают карамельные заготовки из молдингов,</li> <li>- из холодильника достают тарелки, натирают полотенцем,</li> <li>- устанавливают весы.</li> </ul> <p>23. В круглую плоскую тарелку, охлажденную до температуры от 1 до 14 градусов, укладывают в следующей последовательности: в соусник наливают соус 50г, кисточку окунают в оставшийся соус и проводят прямую линию по тарелке (декарируют) по центру располагают крамбл и посыпают крошку на крамбл кладут вишневый мусс, оставшийся соус наливают на мусс, украшают карамельным декором.</p>	<p>перчатки соусник кисточка лопатка ложка гастроемкость</p>