



Региональный чемпионат по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» в Саратовской области в 2019 году

**Конкурсное задание
Компетенция «Кондитерское Дело»**

Жеребьевку проводит Председатель жюри (Главный эксперт) в день начала соревнований.

Обзор задания

МОДУЛЬ 1.

Время выполнения задания 2 часа.

Задание:

Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом» в количестве 10 штук в одном варианте оформления массой 75 г каждое. Песочный полуфабрикат основной. В качестве наполнителя использовать фруктовую начинку, крем с творожно-сливочным сыром. Для оформления использовать продукты из предложенного перечня на выбор.

Структура и описание конкурсного задания

Наименование и описание	День	Время	Результат
МОДУЛЬ 1. Приготовить песочное пирожное «Корзиночка с кремом»	Первый день	2 часа	Корзиночки с творожно-сливочным кремом и фруктовым джемом в количестве 10 штук (один вариант оформления) массой 75 г. В качестве наполнителя фруктовая начинка, крем с мягким творожно-сливочным сыром. Украшают изделия фруктами, шоколадом и посыпкой. Корзиночки должны быть идентичны по внешнему виду и массе.

Последовательность выполнения задания.

1. Согласно составленной рецептуре проверить наличие продуктов и подготовить рабочее место.

2. Подготовить продукты (сырье) для замеса теста.

3. Замесить песочное тесто: мука с добавлением маргарина рубится до однородной массы, добавить яйцо, соединенное с сахаром и ванилью. Замесить песочное тесто.

Тесто после замеса охладить в течение 20-30 минут под закрытой пленкой для восстановления структуры масла.

Готовое песочное тесто делят по выходу 30 г. укладывают в формочки и распределяют по форме. Формочки с тестом ставят на кондитерский лист и выпекают при температуре 240 С в течение 15 минут. Охлаждают и вынимают из форм.

4. Приготовить отделочный полуфабрикат.

Крем «Творожно-сливочный»

Мягкий творожно-сливочный сыр перемешивают с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Добавляют ванилин. Аккуратно добавляют в отдельно взбитые сливки и заранее подготовленный агар-агар. Перемешивают.

5. Собрать изделия. В готовую корзиночку выкладываем фруктовый джем и отсаживаем крем творожно-сливочный, украшают подготовленными фруктами, шоколадом и посыпкой. Для украшения изделий разрешается использовать только съедобные элементы.

6. Оформленные пирожные подать на 2-х тарелках круглой формы по 5 штук как показано на рис.1:

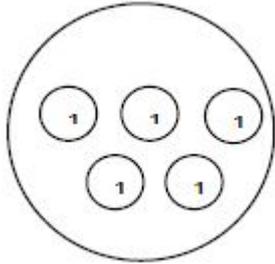


Рис. 1 - Размещение пирожных на тарелках Одна тарелка ставится на презентационный стол, другая - в дегустацию. Участник может воспользоваться помощью волонтера для переноса готовых изделий к местам презентации и дегустации.