9класс

Тема урока :Крем ,глазурь и другие заготовки Цель урока Задачи: ознакомить учащихся с видами и приготовления крема и глазури Оборудование: рецепты .журналы Ход урока

1. **I.** Организационный момент
2. Проверка учащихся к уроку

Повторение пройденного материала. Технология приготовления бисвитного теста

Объяснение нового материала Крем ,глазурь и другие заготовки

 Крем-это пышная пенообразная масса, которая образуется благодаря большому насыщению сырья воздухом в процессе сбивания.

К основным видам кремов относят: «Новый», сливочный «Шарлотт»,сливочный «Масляный», сливочный «Гляссе», белково-сбивной «Безе», заварной крем из сливок и крем из сыра

**Глазурь -**дляпридания изделиям привлекательного внешнего вида, для отделки поверхностей тортов и пирожных, а также для предохранения изделий от высыхания и увлажнения, выпеченные полуфабрикаты покрывают глазурью. Для глазирования применяют шоколадную и белковую глазурь

Практическая работа

**Рецепт глазури из какао и молока**

*Ингредиенты:*

* мука – 20 г;
* какао-порошок – 20 г;
* молоко – 75 мл;
* сахар – 1/2 ст.;
* сливочное масло – 50 г.

*Приготовление*

В данном рецепте густота глазури прямо пропорциональна количеству добавленного молока, или муки. Соответственно, если мы увеличим количество муки – глазурь получится гуще, а если молока – наоборот.

Итак, в сотейник засыпаем просеянную муку и какао. Добавляем сахар (желательно пудру). Заливаем содержимое сотейника молоком и ставим его на маленький огонь. Постоянно помешивая, варим нашу глазурь до требуемой степени загустения. Когда глазурь остынет, в нее следует добавить кусочек сливочного масла, который придаст блеск застывшему покрытию.

**Глазурь из сметаны и какао**

*Ингредиенты:*

* какао-порошок – 4 ч. ложки;
* сметана (жирная) – 4 ст. ложки;
* сахарная пудра – 1 ½ ст. ложки;
* сливочное масло – 1 ст. ложка.

*Приготовление*

Такая глазурь готовится буквально за считанные минуты. Сметану взбиваем с сахарной пудрой, после чего добавляем какао порошок и растопленное сливочное масло.

Такая глазурь прекрасно подходит для покрытия тортов и в качестве дополнения к мороженому, [чизкейку](http://womanadvice.ru/chizkeyk-bez-vypechki), или молочному желе.

**Бисквитный торт с заварным кремом**

Для заварного крема возьмите 3 желтка и разотрите их с 1 чайной ложкой муки и 130 граммами сахара. Добавьте половину стакана сливок и доведите на плите до густоты сметаны (только не кипятите!). 150 грамм сливочного размягченного масла разотрите с оставшимся сахаром, постепенно добавляя получившийся крем. Когда крем остынет, введите в него ваниль и еще раз хорошо перемешайте. Остывший крем можно использовать для украшения торта.

 Закрепление нового материала:

1.Что  представляет  собой  крем?

2.Какие  новые  способы  получения  сливочного  крема  вы  знаете?

3.Что  такое  кремообразующая  способность? Какие  продукты  обладают  наилучшей  кремообразующей  способностью?

Итог работы

Выставление оценок. Анализ урока.