**Приготовление шоколадных корпусных, нарезных и отсадных конфет.**

Полянская Римма Николаевна, мастер производственного обучения

г. Железногорск, КГБПОУ «Техникум инновационных промышленных

технологий и сервиса»

**Цель мастер-класса**: Познакомить с технологией приготовления шоколадных конфет с использованием различных технологий, различного ассортимента.

**Задачи мастер-класса:**

- обучить приемам приготовления шоколадных конфет;

- развивать профессиональные навыки по использованию в процессе приготовления различных ингредиентов и умение найти более правильное сочетание;

- развивать способности к творчеству;

- воспитывать инициативу и самостоятельность в трудовой деятельности, прививать интерес к выбранной профессии.

- приобретение опыта практической деятельности

**В ходе мастер-класса участники:**

- изучают технологию приготовления;

- задают вопросы, получают консультации по теме;

- изучают технологию в процессе демонстрации и пошагового показа технологии приготовления шоколадных конфет;

- приобретают практический опыт в процессе самостоятельного приготовления;

- предлагают различное сочетание вкусов и способов по декорированию готовых изделий;

- применяют на практике предложенные способы по декорированию готовых изделий;

- производят оценку своей деятельности в ходе оценки качества и дегустации готовых изделий.

В процессе выполнения практического задания обучающиеся приобретают практический опыт самостоятельного приготовления и декорирования готовых изделий.

 Участие в мастер-классе способствует развитию внутренней мотивации, создает условия для реализации познавательного поиска по изучению данной темы самостоятельно, самовыражения и творчества.

**Основные методы**:

- словесные (беседа, объяснение);

 - решение ситуационных задач;

- наглядно-демонстрационные (показ трудовых приемов и операций);

- практические (выполнение практических заданий по самостоятельному изготовлению конфет);

- методы развития самостоятельности и активности учащихся (планирование производственной работы, решение производственных задач).

Все они формируют умения выделять главное, обобщать и систематизировать материал, формируют навыки саморазвития личности.

**План мастер-класса:**

1. Организационное начало – приветствие, создание эмоционального настроя и мотивация;
2. Сообщение темы, постановка цели мастер-класса и описание технологии с использованием презентации;
3. Демонстрация процесса приготовления шоколадных конфет мастером;
4. Выполнение практических заданий по самостоятельному изготовлению конфет различногоассортимента
5. Завершающий этап мастер-класса - оценка своей деятельности в ходе оценки качества и дегустации готовых изделий, рефлексия.

Список источников:

1. <http://proiz-teh.ru/proizvodstvo-konfet.html>
2. http://www.chocolatier.ru

**Ход мастер-класса.**

1. Организационное начало

Добрый день. Наш мастер-класс будет проходить по девизом: «Совмести приятное с приятным - вырази себя и преобрази окружающий мир!»

Кондитер —специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству.

Суть кондитерского творчества: из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое. Этим мы с вами и займемся.

1. Сообщение темы, постановка цели мастер-класса и описание технологии с использованием презентации;

Тема нашего мастер-класса: Приготовление шоколадных конфет.

Цель мастер-класса: Познакомить обучающихся с технологией приготовления шоколадных конфет с использованием различных технологий.

**Актуальность темы:**

### - приготовление шоколадных конфет – один из модулей в Соревнованиях WORLDSKILLS RUSSIA по компетенции «Кондитер».

### WORLDSKILLS – это международное некоммерческое движение, целью которого является повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства, как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

- конфеты ручной работы очень востребованы на рынке кондитерской продукции;

Конфеты, особенно шоколадные – это не только аппетитный презент, но и настоящий гормон счастья. Особенно ценятся гурманами конфеты ручной работы, которые делаются из самого лучшего, добротного, натурального и дорогого сырья. Шоколадные конфеты, приготовленные заботливой рукой кондитера, способны доставить наслаждение как самому разборчивому гурману, так и самому требовательному эстету.

Конфеты (от лат. confectum, «изготовлено») – это кондитерские изделия, приготовленные на сахарной основе, многообразные по составу, форме, отделке и вкусу, полученные из одной либо нескольких конфетных масс, таких как сахарные либо шоколадные . К конфетам относятся засахаренные фрукты, пралине, шоколадные изделия и другие, выбор которых насчитывает тысячи наименований. Термин «конфеты» происходит из профессионального сленга аптекарей, в 16 веке обозначавших так засахаренные либо переработанные в варенье фрукты, используемые в лечебных целях. Позднее термин стал обозначать более широкий круг кондитерских изделий.

В зависимости от методов приготовления и отделки конфеты подразделяют на неглазированные (без покрытия корпуса глазурью), глазированные (полностью либо отчасти покрытые глазурью), шоколадные с начинками многообразной формы и рельефными рисунками на поверхности, в сахарной пудре («Клюква в сахарной пудре») и т.п. Неглазированную часть конфет принято называть корпусом конфет.

Формование – это процесс придания конфетам определенного внешнего вида и формы. Осуществляется двумя методами: получением конфетного пласта либо жгута с дальнейшим резанием его на отдельные изделия либо непосредственным получением отдельных изделий.
Глазирование конфет производится для предохранения корпусов конфет от воздействия внешней среды, возрастания пищевой ценности, совершенствования вкуса и внешнего вида. Кондитерские массы, которыми покрывают корпуса конфет, называются глазурями. Чаще всего применяются шоколадные глазури.

3. Демонстрация процесса приготовления шоколадных конфет мастером

В процессе демонстрации процесса приготовления конфет мастером:

- мастер показывает сырье и ингредиенты для производства конфет, знакомит с наиболее оптимальным сочетанием вкусов;

- производит пошаговый показ технологии приготовления шоколадных конфет с пояснениями;

В процессе демонстрации участники задают вопросы, получают консультации по теме.

Показ технологии приготовления конфет:

* подготовка сырья и полуфабрикатов к работе
* подготовка приспособлений к работе
* смешивание компонентов и введение вкусовых и ароматических добавок
* приготовление трюфельной массы (отсадные конфеты)
* приготовление ганаша
* приготовление шоколада-полуфабриката (темперирование)
* виды формования масс
* технологический процесс формования масс (методом отсадки, намазки с последующей резкой)
* виды глазирования
* технологический процесс глазирования
* охлаждение конфетных корпусов
* декорирование сухофруктами, семечками, цукатами, орехами, шоколадом

**В процессе объяснения и демонстрации объясняется принцип работы с шоколадом:**

• Как правильно расплавить шоколад.
• Как и для чего темперировать шоколад?
• Каковы идеальные температуры для помещений, форм и начинок?
• Как охладить шоколад.

При работе с шоколадом нужно соблюдать ряд правил, представленных в памятке. Остановлюсь подробно на важном вопросе: Как и для чего темперировать шоколад?

Цель темперирования шоколада - кристаллизация масла какао в шоколаде, что связано с рабочей температурой шоколада. В процессе темперирования, масло какао в шоколаде переходит в стабильную форму. Это придает шоколаду твердость, хрупкость и блеск после охлаждения. Если шоколад растопить при температуре от 40 до 45°C, а потом охладить, готовый продукт не будет глянцевым и твердым.

**Итогом демонстрации является самостоятельное изготовление и декорирование конфет ручной работы.**

Перед тем как приступить к самостоятельной работе предлагаю разбить на бригады по 3 человека. Каждая бригада предложит свое сочетание вкусов и способов по декорированию готовых изделий и применит на практике.

Я приглашаю участников урока для выполнения практического задания. В результате вы создадите из элементарных ингредиентов вкусные конфеты и станете дизайнерами конфет ручной работы.

1. Выполнение практических заданий по самостоятельному изготовлению конфет

Участники мастер-класса приступают к самостоятельному изготовлению конфет.

В ходе выполнения участниками задания деятельность мастера:

- проверка правильности подготовки шоколада и приготовления начинок для конфет;

- проверка соблюдения технологии приготовления конфет;

- предупреждение возможных ошибок.

1. Завершающий этап мастер-класса - оценка своей деятельности в ходе оценки качества и дегустации готовых изделий, рефлексия.

В завершении нашего мастер-класса предлагаю провести дегустацию готовых изделий, оценить способы декорирования и вкусовые сочетания.

Демонстрация лучшего изделия – каждая бригада представляет готовые конфеты. Оценивают конфеты другой бригады.

Рефлексия

А сейчас рефлексируем. Предлагаю каждой бригаде оценить проведенный мастер-класс. Для этого на шоколадных заготовках нужно нарисовать смайлики:

- грустный – мастер-класс не понравился

- веселый - мастер-класс понравился

Проанализируйте свою деятельность на мастер-классе. **Задать вопросы?**  (сегодня я узнал…, было трудно…, у меня получилось …).

В заключение хочу сказать о том, что профессия кондитер востребована во все времена. Интересно отметить, что потребление и любовь к «сладкому» практически не зависит от состояния экономики. В период повышения доходов растут продажи эксклюзивных изделий, а во времена экономического спада продукция кондитеров пользуется не меньшей популярностью, помогая справиться с депрессией. Работа кондитера творческая и главное ничего не бояться!

Приложение А

**Основные правила при работе с шоколадом**

## Как распустить шоколад

Шоколад нужно распускать при температуре от 40 до 45°C. Шоколад нельзя подвергать прямому воздействию источников тепла. Шоколад лучше всего распускать в духовке с точно регулируемой температурой или на водяной бане, чтобы равномерно довести до температуры между 40 и 45°C. Это идеальная температура для начала процесса темперирования.

## Как темперировать шоколад

## На мраморной поверхности

1. Распустите шоколад при температуре между 40 и 45°C в микроволновой печи (предпочтительно) или на водяной бане.
2. Вылейте 2/3 массы на холодную мраморную поверхность.
3. Вымешивайте шоколад с помощью шпателя и скребка.
4. Продолжайте вымешивать до тех пор, пока шоколад не загустеет (температура +27С): кристаллизация началась.
5. Влейте кристаллизованный шоколад в емкость с оставшейся 1/3 шоколада и хорошо перемешайте.
6. Шоколад готов к работе. Если шоколад загустеет, слегка подогрейте его до рабочей температуры. Всегда выполняйте проверку: окуните кончик ножа или кусочек пергамента в шоколад, если шоколад правильно темперирован, он застынет за 3 минуты при температуре около 20°C.

## Кристаллизация с помощью Каллет

Кристаллизацию можно провести очень просто если добавить ранее кристаллизованный шоколад к растопленному шоколаду. Для этого можно воспользоваться шоколадом в виде каллет. Каллеты ранее были темперированы и содержат масло какао в кристаллической форме. Необходимое количество каллет зависит от температуры растопленного шоколада и каллет. Когда распущенный шоколад имеет температуру около 40°C, Вам нужно добавить 15-20% каллет, имеющих температуру 15-20°C.