

## БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

### ИННОВАЦИОННЫЙ ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

Образовательная область «Общественное питание»

### **Жизнь слишком коротка, поэтому начинайте с десерта**

(разработка технологической карты и приготовление десерта  
«Павлова» с использованием инновационного оборудования и дизайна)



Выполнил: Казаков Иван Олегович  
студент БТПИТ, группа № Т 9-4  
по специальности Технология  
продукции общественного  
питания  
Руководитель проекта:  
Усачева Г.В.,  
преподаватель спецдисциплин

RUSSIAN FEDERATION

THE DEPARTMENT OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE BRYANSK REGION  
STATE AUTONOMOUS PROFESSIONAL EDUCATIONAL INSTITUTION

**BRYANSK TECHNICAL SCHOOL OF CATERING AND TRADE**

INNOVATIVE CREATIVE PROJECT

Meaningful direction “Catering and trade”

**«LIFE IS TOO SHORT,  
SO START WITH DESSERT»**

Work rote: Kazakov Ivan,  
student T 9-4 of group 1 rate  
by profession technology  
of public catering products  
Project Manager: Usacheva G.,  
the teacher of special disciplines

Bryansk

## Содержание

Введение .....	4
1. Основная часть.....	9
1.1. Теоретический раздел.....	9
1.2. Дизайн-анализ.....	16
1.3. Технологический раздел.....	17
1.4. Экономический раздел.....	24
Заключение и рефлексия .....	28
Список литературы.....	32

## Введение

### Обоснование выбора темы

«Жизнь слишком коротка,  
поэтому начинайте с десерта»  
Барбра Стрейзанд



Приготовление десерта считается десятой музой человечества. Многие из нас любят готовить: мы готовим дома, готовим на работе, и это приносит радость в нашу жизнь. Мы открываем все новые и новые блюда, разные вкусы. Ведь это так интересно! Если один и тот же десерт приготовить с разными компонентами, то и вкус будет разным. Есть люди, которые готовят не задумываясь, просто чтобы поесть, а есть те, которые творят целые шедевры. Конечно же, приятнее есть красиво оформленные блюда, что-то удивительное и вкусное. Можно даже попробовать придумать что-нибудь самому.

А приготовление десертов это целое искусство. Правильно смешать все ингредиенты, подобрать правильное количество того или иного продукта, красиво подать блюдо...

Студенты нашего техникума традиционно занимаются темой русской кухни, нам это интересно, полезно в плане будущей профессии и специальности. Но сегодня в нашу жизнь прочно вошло движение Ворлдскиллс и мы активно в нем участвуем. Пришло понимание того, как важно ориентироваться на международные стандарты в наших компетенциях, знании мировой кухни, современных технологий приготовления пищи, инновационного дизайна. А меня еще привлекают и шедевры кулинарии, которые посвящены нашим легендарным соотечественникам. Именно поэтому я выбрал тему Десерт «Павлова». Тем более, что одним из конкурсных заданий I Регионального Чемпионата Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело, был Десерт «Павлова».

Приготовление десерта – это искусство, требующее больших затрат времени и сил. Но чем чаще вы будете готовить, тем опытнее станете в области десертов.

Русское слово «десерт» происходит от французского слова *dessert*. Это понятие, в свою очередь, произошло от другого французского слова *desservir*, которое обозначало не блюдо, а часть засольной церемонии. Этим словом называли время, когда нужно было убирать со столов посуду и остатки первых и горячих блюд.

Сегодня слово десерты обозначает не стадию пиршества, а категорию сладких блюд, которые подают в конце обедов и ужинов. Это название включает широкую категорию кондитерских изделий, в которые входят конфеты, торты, пирожные, пряники и печенье. Кроме этого, к десертам относятся сладкие безалкогольные напитки, сыры, муссы, фрукты, желе и варенье.

Этим термином во всем мире принято называть завершающие блюда обеда независимо от того, какими они являются по порядку подачи - третьими или пятыми. В русском языке "десерт" как термин известен с 1652 года. До этого употребляли русское слово "заедки", которое стало особенно неудобно в XVIII в. в связи с появлением понятия "закуска". Различать смысл этих слов

стало трудно и потому с середины XVIII в. "заедки" окончательно исчезают из русской кулинарной терминологии и используется только "десерт". Смысл десерта - не добавить сытости лишним блюдом, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, чтобы сделать человека работоспособным. Десерт в его точном французском кулинарном понимании - это не просто сладкое в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему неверно называть десертом сладкие калорийные блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, пломбирное мороженое. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем чаще кисловатые, нежели сладкие. Использование сахара в повышенном количестве в десертных блюдах, особенно в современном их понимании, исключается. Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие ощущение излишней сытости после обеда.

Многие повара предприятий общественного питания высказывают явную заинтересованность в приготовлении десертов с использованием современных технологий, а посетители желают их отведать. Мы провели по данному вопросу социологические и минимаркетинговые исследования, результаты будут приведены ниже.

Актуальность данной работы очевидна:

старые, классические рецепты привлекают все большее внимание работников сферы общественного питания;

повышается интерес к русской кухне за рубежом, к мировой кухне в России;

технологии предприятий общественного питания не стоят на месте, а с каждым годом проявляются инновации в производстве, в кулинарном дизайне, а нам, будущим технологам, необходимо соответствовать мировым стандартам.

Кулинарное искусство приготовления десертов вечно, как и любое другое искусство. Но что его отличает от других? Плоды его творчества дают

нам не только пищу для тела, которая так необходима всем людям. Многие хотели бы овладеть этим мастерством по настоящему, чтобы, например, суметь превратить обычный ужин в праздник, неожиданный и вдвойне приятный.

Необходимость популяризации десертов, разнообразие ассортимента, более активное их использование в организациях общественного питания Брянска и области, явилась основной причиной создания нашего проекта.

Цель проекта: разработать технико-технологическую карту фирменного Десерта «Павлова» на основе классического рецепта с использованием современных технологий в общественном питании и инновационного дизайна и предложить включить данное изделие в меню одного из ресторанов города.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить теоретический материал по данной теме;
- подготовить подборку рецептов по приготовлению десерта;
- создать свой фирменный рецепт десерта;
- разработать дизайн десерта;
- опробовать фирменный рецепт блюда на базе техникума и одного из ресторанов Брянска.

#### Методы исследования

Теоретический:

работа с научно-популярной литературой;  
сравнительный анализ полученной информации.

Эмпирические:

методом опроса определить уровень осведомленности жителей о видах десертов, в целом, и Десерте «Павлова» в частности;

методом опроса изучить спрос и предложение по Десерту «Павлова»;  
провести анализ полученных результатов.

Математический:

статобработка;

построение параметрических данных с помощью диаграмм.

Новизна нашего проекта заключается в том, что мы разработали новый рецепт Десерта «Павлова» на основе классического рецепта приготовления десерта, при этом используя современные технологии и применив инновационный дизайн подачи блюда.

Объект исследования

Область «Кулинария».

Предмет исследования

Десерт «Павлова».

Проводя исследования, мы выявили, что

- 1) жители Брянска недостаточно осведомлены не только о существующем разнообразии десертов, но и о Десерте «Павлова»;
- 2) особенно информационные провалы в этой области прослеживаются у среднего поколения;
- 3) при большом выборе десертов в меню предприятий общественного питания, наблюдается недостаток их разновидностей, а Десерт «Павлова» встретился только в двух предприятиях.

Учитывая проделанную работу, приходим к выводу о необходимости популяризации Десерта «Павлова» и творческого подхода к разработке фирменных рецептов этого блюда.

Для эффективной реализации проекта мы будем использовать полученные в техникуме знания по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих



сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента» и по дисциплинам: «Кулинарный дизайн», "Организация предприятий общественного питания", "Техническое оснащение и организация рабочего места", "Информационные технологии в



профессиональной деятельности", "Основы экономики, менеджмента и маркетинга", "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров".

В результате проектной деятельности мы с моим научным руководителем предлагаем фирменный рецепт Десерта «Павлова», приготовленного с использованием современных технологии и инновационного дизайна. Мы намерены предложить включить данный рецепт в меню ресторанов «Пивная бухта», «Честер». Мы произвели расчеты стоимости десерта, его пищевой, энергетической ценности и уверены, что он привлечет внимание не только посетителей предприятий общественного питания, но и просто увлеченных домашней кулинарией.

## **1. Основная часть**

### **1.1. Теоретический раздел**

#### **Из истории**

**Десерт Павлова** (англ. *pavlova*, сокр. *pav*) — торт-безе со свежими фруктами, особенно популярный в Новой Зеландии и Австралии. Готовится из меренги, взбитых сливок, верхний слой — из ягод или кусочков тропических фруктов (в Новой Зеландии и Австралии предпочитают киви, в Великобритании — малину). Выпекать десерт «Павлова» можно в виде торта, а также порционно, украшая каждую порцию отдельно.

В 30-х годах прошлого столетия великая русская балерина Анна Павлова со своей труппой гастролировала по всему миру, восхищая зрителей своим талантом. Турне балерины во Франции, Америке, Индии навсегда остались в истории всемирного балета, а посещение Новой Зеландии и Австралии еще и вошли в анналы кулинарии.

Кулинары этих двух стран настолько были очарованы танцовщицей и её выступлениями, что в честь нее создали настоящий шедевр. До сих пор идет спор между обеими странами, относительно того, кто же был подлинным автором десерта. Но с тех пор «Павлова» считается национальным блюдом и

на континенте и у островитян, и является венцом угощения на самых важных праздниках.

Новозеландцы уверяют, что в их стране рецепт был опубликован на 6 лет раньше, чем в Австралии, и требуют пальму первенства. И действительно, Анна Павлова гастролировала в Веллингтоне в 1926 году и останавливалась в местной гостинице. Именно тогда, по утверждению островитян, шеф-повар гостиничного ресторана, вдохновившись мастерством балерины, преподнес ей вкусный подарок, названный в её честь.

Австралийцы не согласны и приводят свои, существенные доводы. Будто бы впервые Десерт «Павлова» был подарен балерине в день её рождения. Случилось это в 1935 году в Перте, где тоже останавливалась во время гастролей Павлова. Идея создания принадлежит Бертю Саше, который сравнил нежнейшее воздушное безе с легкостью великой балерины.

Где, правда, а где вымысел, сказать сложно. Но историки, стараясь примирить обе страны, предлагают считать, что Павлову придумали и претворили в жизнь в Новой Зеландии. А необычное имя придумали в Австралии.

Мне все - равно, кто из них прав, главное, что чудесное лакомство существует и мы можем приготовить его. И на минуточку почувствовать, как красива и легка была русская балерина Анна Павлова.

### **Иновации в технологии производства продукции.**

Иновация в широком смысле означает обновление какого-либо объекта, проведение в нем какого-либо изменения. Иновации – не просто модное слово. Оно ассоциируется с чем-то современным, авангардным и передовым. Иновации в общественном питании - это воплощения в виде нового продукта, услуги, технологии и передовых устройств, обладающих явными преимуществами при использовании в производстве. Иновационным оборудованием сферы общественного питания является оборудование, отличающееся уникальными, новыми свойствами и качественными характеристиками, позволяющими достигать желаемых результатов

деятельности за счет экономии ресурсов, за счет совершенствования технологии производства продукции и обслуживания клиентов. Основное направление развития инноваций в общественном питании это инновации в технологии производства продукции. Польза продуктов зависит не только от калорийности, но и от способа их приготовления.

Современные технологии способствуют привлечению клиентов. Автоматизация процессов производства способствует повышению производительности труда, соблюдению технологии приготовления пищи, снижению затрат связанных с контролем технологического процесса и, соответственно, стоимости блюда.

Всем известно, что вкусно приготовить это половина дела. Готовый десерт должен выглядеть аппетитно и красиво, только после этого можно преподнести его посетителю. В связи с этим, современному повару приходится экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и технологии декорирования десертов. В своей работе мы решили добавить в декор десерта продукт, приготовленный с помощью молекулярной кухни.

По поводу молекулярной пищи хорошо сказал известнейший шеф-повар из Каталонии Андриа Ферран: «Молекулярная кухня – это попытка накормить публику невероятной бессмыслицей и шокировать консервативных гурманов».

Молекулярная кухня – это обман органов чувств: вам принесут еду, а ее запах будет подаваться отдельно. Как бы это анекдотично не звучало, но это реальность. Просто необычный внешний вид, необычный вкус и аромат. А достигается этот эффект применением специальной техники, различных приспособлений и уникальной технологии приготовления пищи.

Рассмотрим наиболее популярные технологии приготовления молекулярных элементов.

**Эспумизация**, или превращение продукта в пену. Этот эффект



достигается при добавлении в продукт соевого лецитина, который, в свою очередь, берут из соевого масла. Эспумизация — очень распространенный способ, благодаря которому в воздушную

пену можно превратить что угодно – фрукты и овощи, сыр и хлеб, мясо и рыбу. Текстуры продуктов для молекулярной кухни изменяются, становятся легкими, воздушными, невесомыми, при этом блюдо сохраняет вкусовые свойства. То есть, например, в пене из мяса чувствуется именно вкус мяса. Вот только вместо того чтобы разрывать зубами волокна, мясо можно пить через трубочку из стакана.

**Вакуумная технология** – продукты, заранее уложенные в вакуумный пакет,



долго-долго готовят на водяной бане, поддерживая постоянную температуру. После такого томления вкус продуктов не теряется, а наоборот, становится более ярким на радость гурманам. В молекулярной кухне таким способом готовят более или менее привычные

простому обывателю блюда: стейки, рыбу, морепродукты и овощи. Даже на фото они выглядят вполне по-человечески.



**Сферификация и желефикация** – похожие процессы, которые подарили миру немало молекулярных рецептов. В основе этой техники лежит технология превращения продуктов в гель с помощью желатина и

альгинатов. Строго говоря, известные всем десерты мармелад и желе, а также дешевая искусственная икра делаются по этой же технологии. Но повара возвели эту технику в ранг высокого искусства и регулярно показывают мастер-классы молекулярной кухни по созданию все более удивительных блюд: апельсиновых спагетти и съедобных сфер из гороха, дыни, кофе, мохито – всего, что душа повара пожелает.

Вот именно желатинизацию мы решили использовать для декорирования десерта «Павлова»

Так же в приготовлении десерта «Павлова» я использовал Термомикс.



Термомикс – один из неотъемлемых атрибутов современной кухни. Техника 21 века, которая, мы уверены, займет достойное место в каждой прогрессивном производстве и даже на кухне домохозяйки.

1. Впервые в одной чаше совмещены все этапы приготовления пищи: очень быстро, без смены насадок можно измельчать, шинковать, перемалывать, дробить, пассировать, варить, тушить, готовить на пару, готовить одновременно в 4-х уровнях, пюрировать, эмульгировать, взбивать, взвешивать, замешивать любое тесто и т.д. Но самое главное, можно не проводить варку, а в это время заниматься другими делами. (Термомикс сам Вас позовет, когда справится с заданием).

2. Автоматический контроль температурного режима приготовления пищи от 37 до 100 градусов, позволяет сохранить в продуктах энзимы, ферменты, витамины и микроэлементы. Продукты не теряют полезных свойств, что важно при приготовлении пищи для детей.

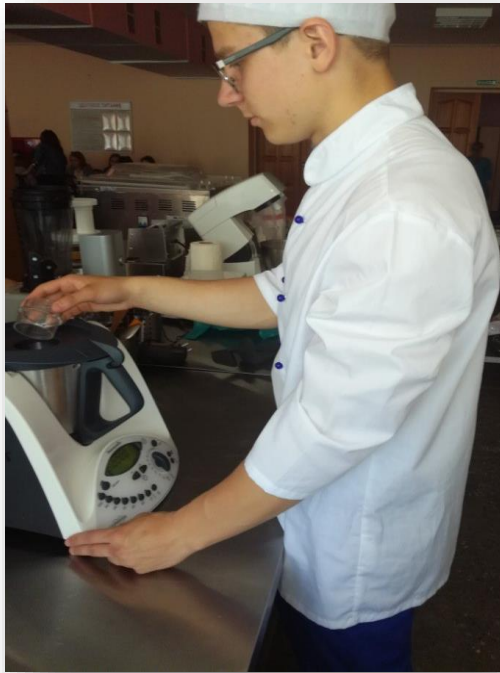
3. Можно отказаться от добавления масла и готовить в собственном соку, что полезно для здоровья и фигуры. Ножи расположены так, что не допустят пригорания ко дну.

4. Очень просто и быстро позволяет готовить супы, супы - пюре, любые паштеты, сложные соусы, салаты, соки и напитки, тесто, крема.

5. Термомикс обеспечивает точное воспроизведение рецептуры (весы с шагом в 5 г), режимов обработки (контроль температуры, скорость вращения ножа, время) и качества блюд.

6. Высокая степень надёжности и безопасности .

7. Для баров и ресторанов возможность быстрого приготовления «живой пищи» и расширение ассортимента блюд («живые», обогащенные кислородом коктейли из трав, фруктов, сложные соусы типа «бешамель», сорбенты, яичные коктейли типа «Бейлис», «Адвокат», глинтвейны, муссы, мороженое, капучино и т.д.)



В термомиксе я и приготовил свой лимонный крем т.к. процесса замеса происходит одновременно при нужной нам температуре.

Что бы продолжить нашу работу, мы постарались выяснить ситуацию со знанием десертов у жителей Брянска с помощью социологического опроса и минимаркетингового исследования, у жителей Гомеля, Турина и Конино дистанционно, с помощью наших партнеров по международному сотрудничеству. Данные по России, Белоруссии, Польше оказались приблизительно одинаковыми, а вот жители Италии не очень жалуют бэзе.

В виде диаграммы приведены данные по Брянску.

### **Социологически опрос**

## *Опрос жителей г.Брянска на знание десертов*



■ знают   ■ затрудняются ответить   ■ не знают

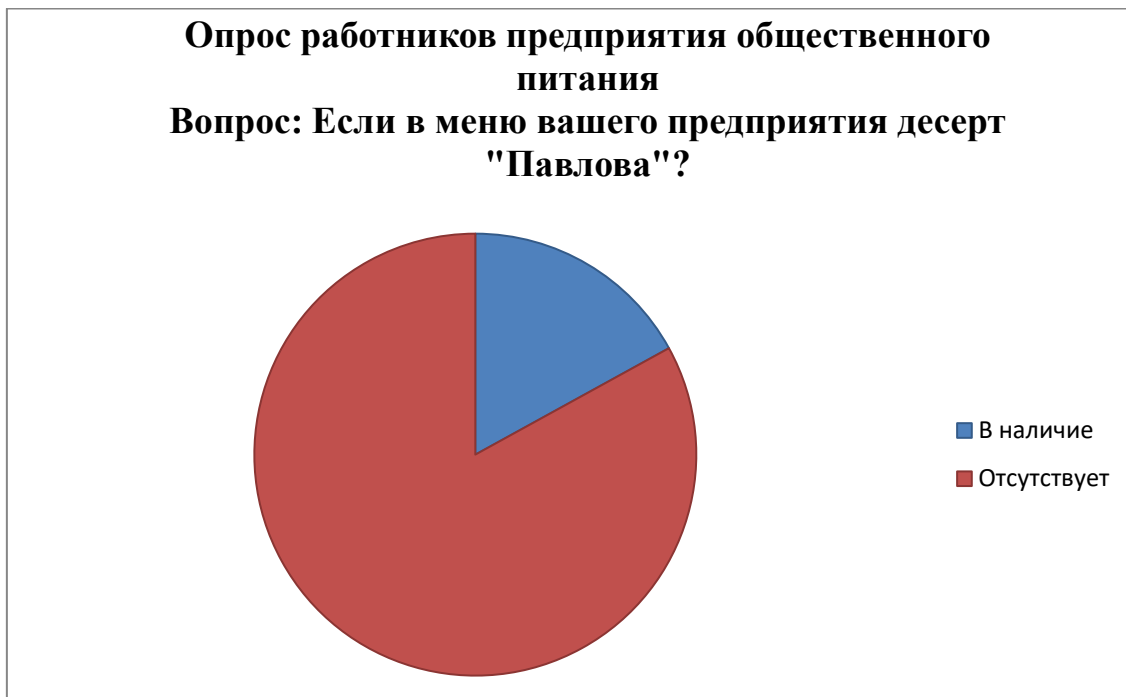
Какие десерты вы знаете?

Как готовится десерт «Павлова»

Относятся ли желе к десертам?

## **Маркетинговые исследования**







Проанализировав ассортимент десертов, мы отметили, что только минимальная часть предприятий общественного питания предлагает в меню десерт «Павлова»

## 1.2. Дизайн-анализ

Начиная работу над планом мероприятий по возрождению рецептов десертов, необходимо определить достоинства и недостатки разных вариантов.

Для начала, изучив необходимую литературу, мы рассмотрели ассортимент десертов с использованием безе, со всеми плюсами и минусами для нашего приготовления.

Десерты	Достоинства	Недостатки
<p>Шоколадные меренги "У Пальча"</p> 	<p>Вкусные и нежные меренги</p>	<p>Требуется много времени для приготовления; достаточно высокая цена</p>
<p>Торт «Гараж» с безе и сметанным кремом</p> 	<p>Сытный.</p>	<p>Не хватает начинки; высокая калорийность; использование не натурального продукта (вырабатывают из растительных сливок, соевого белка и стабилизаторов продукт, который по вкусу и внешнему виду не отличается от натуральной сметаны - сметанный продукт), сложность в порционировании.</p>
<p>Десерт «Павлова»</p> 	<p>Приятно сладкий, не приторный, относительно недорогой, натуральные продукты</p>	<p>Стоимость зависит от сезонности ягод и фруктов</p>

В истории кулинарии существует немало случаев, когда десерты называли именами известных персон. Достаточно вспомнить торт Наполеон, салат Оливье, говядину Строганов, а есть в мировой гастрономии и случаи настоящего противостояния стран за авторство некоторых блюд. Например, Десерт «Павлова». Представляя новый десерт, шеф-повар воскликнул: «Такой же воздушный, как Павлова». Так за сочетанием взбитых белков, густых сливок и фруктов закрепилось название Pavlova. Существуют географические особенности приготовления: в Новой Зеландии предпочитают добавлять киви, в Австралии клубнику в сочетании с мякотью маракуйи, а в Великобритании — ягоды малины.

#### Наши результаты:

остановив свой выбор на Десерте «Павлова», мы понимаем, что в ресторане десерт будет пользоваться спросом, так как:

это легкое, освежающее блюдо, со сбалансированными вкусовыми качествами;

это радующий глаз, кулинарный дизайн;

это использование инновационных технологий, что несомненно оценят повара предприятий общественного питания.

Кулинария – не просто искусство. Это стиль жизни, заставляющей всё время двигаться вперед, ни на минуту не прекращая поиска. Дизайн блюд подтвержден влиянию моды, и то, что сегодня выглядит актуально, завтра может показаться смешным и неуклюжим, однако существует классика, востребована во все времена. Поэтому, особое внимание мы обратили на дизайн нашего десерта и добавили в оформление элементы молекулярной кухни, которая в настоящее время набирает популярность в общественном питании.

Мы надеемся на то, что рестораны Брянска будут готовы включить наш Десерт «Павлова» в меню своих предприятий.

### **1.3. Технологический раздел**

#### **Основные пути выполнения работы**



Создание данного проекта включает следующие этапы:

1. Подбор, изучение ассортимента и рецептур десертов. По этому вопросу мы обратились к шеф-повару ресторана " Пивная Бухта " Новикову Андрею. Вместе с ним проанализировали ассортимент предлагаемых десертов.

2. Социологический опрос и маркетинговые исследования. При проведении исследований мы использовали следующие направления:

- опрос жителей г Брянска знания о десертах;
- опрос работников предприятий общественного питания по изучению спроса и предложений десертов.

3. Разработка технико-технологических карт. После изучения архивных материалов, справочной литературы была разработана технологическая нормативная документация на изделие Десерт «Павлова».

4. Экономическое обоснование. Расчет стоимости Десерта «Павлова»

5. Приготовление десерта.

6. Реклама изделия.

7. Дегустация десерта на базе техникума и реализация проекта. Разработанный нами Десерт «Павлова» в современной подаче были приготовлены на олимпиаде по профессиональному мастерству в техникуме и получило высокую оценку. После разработки технико-технологической карты на Десерт «Павлова», мы предложили внести его в меню ресторана "Пивная Бухта". Десерт «Павлова» был приготовлен в ресторане "Пивная Бухта" и получил отличную оценку посетителей.

8. Анализ проделанной работы.

«Утверждаю»  
руководитель предприятия Ф.И.О

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## Десерт «Павлова»

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо:

## Десерт «Павлова»

Вырабатываемое и реализуемое:

## в ресторане «Пивная Бухта»

### 2. Требования к сырью.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно - эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества).

### 3. Рецепттура.

Наименование сырья	Брутто	Нетто
<b>ВОЗДУШНЫЙ П/Ф:</b>		<b>40</b>
Яйца (яичный белок)	-	20
Сахар	40	40
Ванильная пудра	2	2
Крахмал кукурузный	2	2
<b>СОУС:</b>		<b>20</b>
Лимон (сок)	40	7
Яйца желток	-	25
Сахар	10	10
Сливочное масло	15	15
<b>КРЕМ</b>		<b>40</b>
Лимон сок лимона	50	10
Яйца желток	1/2шт	20
Сахар	15	15
Сыр «маскарпоне»	15	15
Сливочное масло	15	15
<b>ДЕКОР</b>		<b>30</b>
Клубника	10	8
Голубика	10	9
Замороженная вишня	10	10
Агар-агар	1	1
Какао - порошок	0,	0,5
Крошка от воздушного п/ф	3	3
Выход		<b>130</b>

### 4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству.

4.2. Отделяют белки от желтков, стараясь, чтобы ни одна капля желтков не попала в чашу с белками. В абсолютно чистой и сухой посудине взбиваем яичные белки.

Сначала включаем миксер на малые обороты. Когда появится пена, понемногу, по столовой ложечке начинаем добавлять к белкам крахмально-сахарную смесь, параллельно повышая частоту оборотов миксера. Под конец добавляем ванильную пудру. Взбиваем белки до устойчивых пик. После перекаладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на силиконовый коврик нужной формы меренгу. Духовой шкаф разогреваем до температуры 90-100 °С и выпекаем около 1,5 часа. После достаем и даем остыть. А в это время приготавливаем лимонный крем для этого выдавливаем сок лимона и соединяем с сахаром и желтками от яиц. Перемешиваем венчиком для смешения всех компонентов и ставим на водяную баню и постоянно помешиваем до образования на поверхности пузырьков. Охлажденное сливочное масло нарезаем на кубик и по одному вводим в полученную смесь. Крем готов.

### 5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Десерт «Павлова» отпускают на тарелке плоской круглой диаметр 28 см., на тарелку наносим крем, декорируют свежими ягода, и меренгой и полусферами из вишневого сока.

5.2. Температура подачи +2+6°С.

5.3. Срок реализации в течение 2 часов с момента окончания технологического процесса.

### 6. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – поверхность ровная,

консистенция – нежная, хрустящая

цвет – меренга белая, крем желтоватый.

вкус – кисло сладкий

запах – с ароматом лимона

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

7. Пищевая и энергетическая ценность 100г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
3,6	11,9	34,13	121,5





## 1.4. Экономическое обоснование проекта

Калькуляционная карточка Десерт «Павлова».

<i>Номер по порядку</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Норма кг.</i>	<i>Цена руб. коп. за кг</i>	<i>Сумма руб. коп.</i>
1	Яйца	2шт	120-00	24-00
2	Сахар	0,065	45-00	2-90
3	Крахмал кукурузный	0,002	250-00	0-5
4	Лимон	0,090	320-00	28-80
5	Клубника	0,010	1400-00	14-00
6	Голубика	0,010	1100-00	11-00
7	Замороженная вишня	0,010	800-00	8-00
8	сыр «Маскорпоне»	0,015	420-00	6-30
9	Ванильная пудра	0,002	1500	3-00
10	Сливочное масло	0,015	380	5-70
11	Агар-агар	0,001	2200	2-20
Общая стоимость сырьевого набора				106,4
Наценка 50%, руб. коп.				53,2
Цена продажи блюда, руб. коп.				160
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				130

### **Сравнительный анализ стоимости Десерта «Павлова» со стоимостью других десертов, реализуемых предприятиями общественного питания г. Брянска**

№ п/п	Наименование изделия	Цена, 100 г
1.	Десерт «Лакомка»	142-50
2.	Десерт « Воздушное наслаждение»	135
3.	Десерт «Павлова»	123

Проанализировав результаты нашего минимаркетингового исследования, мы пришли к выводу, что наш десерт полезнее, экономичнее и оформлен в более выигрышном современном дизайне.

Приготовление Десерта «Павлова» осуществлялось в учебном кулинарном цехе ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» и на базе ресторана «Пивная Бухта».

### **Технология приготовления:**

#### **Ингредиенты:**

яичные белки — 2 шт.,  
сахарная пудра — 100 грамм,  
кукурузный крахмал — 15гр,  
лимонный сок –5 гр.

#### **Ингредиенты для крема:**

сливки для взбивания (35%) — 150 мл.,

сахар - 70 гр

Лимон 50 мл.

Яйца – 4 шт

Сливочное масло 75 гр

маскорпони 100

ягоды, которыми вы будете украшать десерт.



Аккуратно отделяем белки от желтков, стараясь, чтобы ни одна капля желтков не попала в чашу с белками. В абсолютно чистой и сухой посудине взбиваем яичные белки.

Сначала включаем миксер на малые обороты. Когда появится пена, понемногу, по столовой ложечке начинаем добавлять к белкам крахмально-сахарную смесь, параллельно повышая частоту оборотов миксера.



Взбиваем белки до устойчивых пик. После перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на силиконовый коврик нужной формы меренгу. Духовой шкаф разогреваем до температуры 90-100 °С и выпекаем около 1,5 часа.



Для рекламы изделия в ресторане «Пивная бухта» мы предложили наш вариант флаера.

*Жизнь слишком коротка,  
поэтому начинайте с десерта*



## *Десерт «Павлова»*



*Состав: бже, ягоды, лимонный крем*

Наше изделие было занесено в меню ресторана и предложено посетителям.





## ДЕСЕРТЫ






<b>Блинчики 150 г</b> <i>сметана 50 г  мед 50 г  сироп 50 г</i>	<b>80.00</b> 30.00 50.00 60.00	<b>Песочные корзиночки со свежими ягодами 2 шт</b>	<b>120.00</b>
<b>Пирожное муравейник 140 г</b>	<b>120.00</b>	<b>Мильфей 150 г</b> <i>(этот необыкновенно восхитительный десерт соединяет в себе слоеное тесто с кленовым сиропом и легкий крем на основе маскарпоне в оформлении свежих ягод. Любимый десерт Екатерины II, даже не представляете, насколько это нежно!)</i>	<b>160.00</b>
<b>Десерт «Павлова» 130 г</b> <i>(Тандем меренга с заварным лимонным кремом и свежими ягодами)</i>	<b>160.00</b>	<b>Пирожное Картошка 70/60/70 г</b> <i>(знаковое блюдо советской эпохи, когда трава была зеленее, деревья – выше, а десерты – слаще. Приготовлено с любовью и теплотой!)</i>	<b>180.00</b>
<b>Легкая облепиховая «Панна-Котта» 150 г</b> <i>(этому легкому диетическому десерту описание не требуется)</i>	<b>180.00</b>	<b>Чизкейк 150 г</b>	<b>230.00</b>
<b>Чизкейк с мандаринами 150 г</b>	<b>230.00</b>	<b>Ганаш 150 г</b> <i>(шоколадный десерт с фундуком)</i>	<b>220.00</b>
<b>Фисташковый рулет с малиной 140 г</b> <i>Рулет из фисташкового беже со сливочным кремом и малиной</i>	<b>350.00</b>	<b>Домашнее мороженое 110/30/20 г</b> <i>(шоколадное/ванильное/фисташковое мороженое собственного приготовления в карамельной корзиночке с сиропом)</i>	<b>150.00</b>
<b>Фруктовая ваза 1500 г</b>	<b>950.00</b>	<b>Мороженное из иван чая с овсяным печеньем, беже с углем и свежими ягодами 140 г</b>	<b>200.00</b>



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ И РЕФЛЕКСИЯ

Итак, в ходе выполнения работы были применены на практике теоретические знания из области истории и технологий приготовления десертов, инновационных технологий в общественном питании. Как великолепно, просто и рационально искусство десертов. В своем проекте я разработал фирменное изделие в соответствии с классическим рецептом, соединив кулинарные традиции - приготовление меренги и лимонного соуса, адаптировав его к современным условиям производства и декорирования. Кулинария – это особое искусство, где повара выступают в качестве творцов и декораторов. Умение сочетать вкусовые качества продуктов с современными технологиями приготовления, элементами декора и сервировки, составляет высшее мастерство кулинара. Десерты - это множество интересных кулинарных идей, для воплощения которых не всегда требуется слишком много времени и денег.

Интересные задумки и кулинарные фантазии заставят вас по-новому взглянуть на привычные десерты, превратят их в любимые лакомства! Специально для этой цели, я старался подобрать лучший рецепт. Думаю, вы оцените мой десерт, и может быть, захотите включить в свой рацион.

После разработки технико-технологической карты на Десерт «Павлова», мы предложили внести его в меню ресторана "Пивная Бухта". Десерт «Павлова» был приготовлен в ресторане и получил отличную оценку посетителей.

В процессе работы над проектом мною была прослежена эволюция подачи Десерта «Павлова». Этот материал используется в качестве наглядного пособия при изучении профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента».



1. Безе с фруктами и мятой

2. Безе с фруктами и соусом



3. Безе с фруктами и декорирование тарелки соусом

4.

5. Безе с фруктами, соус, декоративные элементы в виде безе маленьких а так же с элементами молекулярной кухни



По моей инициативе 12 апреля в Брянском техникуме питания и торговли состоялся праздник «Праздник космонавтики и воздушного безе». В этот солнечный день мы готовили десерты по русским и зарубежным рецептам,

угощали друг друга, радуясь весне! Это был настоящий «полет фантазии». Я хочу, чтобы «Праздник десерта» стал доброй, ежегодной традицией, чтобы в нем принимали участие не только преподаватели и студенты нашего техникума. Я бы хотел, чтобы весь город знал, что каждый год в БТПИТ в середине апреля готовят десерты, самые вкусные на свете. Из истории мы узнали много интересного о десертах, но именно десерт Павлова был выбран предметом праздника.

На выставке работала площадка «Самый интересный рецепт десерта», куда все желающие приносили свои десерты, чтобы угостить пришедших на праздник. Кулинары получили почетный бейдж «Я готовлю десерты».

Я уверен в том, что этот день сделал жизнь в нашем техникуме немного вкуснее и добрее.







Следующим шагом моей поисковой работы станет разработка гастрономической карты стран Европы и России по самым известным десертам.

## Список литературы

1. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии – М.: ЗАО «Издательский дом», 2015.-260с.
2. Ковалев, В.М. Рецепты русской кухни. - СПб.: Профессия, 2009.-360с.
4. Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь. Классики кулинарного искусства. - М.: ЗАО Издательство Центрполиграф, 2001.-282с.
5. Портер, М.Р. Информационные технологии. - М.: Изд. дом "Альпина Букс", 2010. -120с.
6. Рац, М.В. Наука. Инновации. Инновационная политика: возможные концептуальные основы – М.: Изд. центр "Академия", 2012.-160с.
7. Радченко, Л.А. Среднее профессиональное образование - М.: Изд. центр "Академия", 2013. -430с.
8. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для среднего профессионального образования.- М.: Изд. центр "Академия", 2013.-430с.
9. Хохлова, Т.В., Непогода, Л.И., Калужина, И.М. Творческие проекты в начальном профессиональном образовании. Сборник творческих проектов. Учебно-методическое пособие для преподавателей и мастеров УНПО - Брянск.: БИПКРО, 2008.-114с.
10. Журналы: « Питание и общество» 2017, №1-12.; «Шеф» 2017, №1-8.