

МАСТЕР – КЛАСС «УКРАШЕНИЕ КАПКЕЙКОВ»

Банникова Анастасия Алексеевна, учитель технологии, муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 48», г. Ярославль, misssh98@yandex.ru
Среднякова Юлия Сергеевна, педагог-организатор, муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 48», sredniakova.yulia@yandex.ru

*«Хороший повар – как художник,
С палитрой фруктов, крема, роз
Творит роскошество пирожных,
Знаток рецептов, вкусов, доз...»*

Цель: Продemonстрировать технологию украшения капкейков.

Задача:

- развить творческие способности учащихся при оформлении кондитерских изделий «Капкейк».

Оборудование и материалы: рабочие столы, набор продуктов для украшения и декорирования капкейков, инвентарь для украшения капкейков.

Вступительное слово

Сегодня мы хотим продемонстрировать мастер – класс по оформлению капкейков, чтобы познакомиться с профессией «Повар, Кондитер». На занятии вы узнаете больше интересных фактов и сможете приготовить эти десерты по классическим и необычным рецептам, а также научитесь основам декорирования.

Чтобы полакомиться с аппетитной выпечкой, необязательно идти в ресторан или кондитерскую, ведь на мастер-классе вы научитесь украшать капкейки (французские кексы и английские маффины). Несмотря на видимое сходство, у каждого вида выпечки особая техника приготовления и история.

Первыми появились кексы. В XVIII веке их испекли при дворе короля Польши Станислава Лещинского по рецепту горничной из Франции. По классической технологии в тесто добавляют масло, которое придает нежность и бисквитный вкус.

Для приготовления маффинов, которые пришли в Россию из Англии, потребуется тяжелое дрожжевое тесто. До XVIII века выпечка считалась сортом мягкого хлеба и подавалась в качестве закуски. Одна из разновидностей маффинов — шоколадный фондан с хрустящей корочкой и жидкой начинкой. Его изобрел французский кондитер, который не додержал десерт в печи, но быстро исправил ситуацию, представив гостям новое блюдо.

Капкейк или «*fairy cake*», являются традиционным американским лакомством — название порционного торта, которое предложила американка Элиза Лесли в поваренной книге 1828 года. В ней дается подробный рецепт приготовления этих маленьких пирожных, выпекать которые рекомендовано в формочках-чашках, откуда и получил название «*cupcake*» («*cup*» — чашка, «*cake*» — пирог). В наши дни мало что принципиально изменилось: капкейки все так же готовят из традиционного бисквитного теста с разнообразными добавками для придания любимых вкусов (ванили, шоколада, корицы и многих других). Внутри пирожного может располагаться начинка в виде крема, карамели, фруктового или ягодного варенья, расплавленного шоколада и т.д. Капкейк принято украшать «шапочкой» из крема, ягодами или безе. Капкейки — превосходный объект для кулинарных дизайнеров.

Сегодня мы оформим капкейки, используя для украшения сырно-сливочным крем, декорированный сахарной посыпкой.

Кто интересуется рецептурой приготовления к вашему вниманию вы можете ознакомиться. *(на столе предоставлены распечатанные технологические карты, фото готовых изделий (рис.1))* (Приложение № 1)

На наш мастер – класс «Оформление капкейков» мы выпекли их заранее. Подготовили крем, декор из карамели и шоколада, а так же дополнительные украшения для капкейков (посыпки).

Для того что бы оформить капкейк необходимо:

-взбить крем, согласно рецептуре,

-выложить его в кондитерский мешок с кондитерской насадкой (вилтон или закрытая звезда, роза, листик)

- взять капкейк в левую руку, мешок кондитерский в правую руку и, приложив край кондитерской насадки (закрытая звезда) к внутренней поверхности капкейка выдавить крем по кругу (от центра до края) дальше мы используем подготовленные украшения (посыпки, украшения из мастики)

Учитель заранее подготовил необходимые инструменты, крем разных цветов и съедобные элементы декора для украшения капкейков. После чего начинается полная свобода творчества и воображения. Участники начинают декорировать капкейки словно настоящие кулинары. В конце кекс заворачивается в упаковочную коробку.

Технологическая карта

Наименование кондитерского изделия: «Капкейк»

Наименование продуктов	Расход продуктов в граммах	
	На 1 порцию	На 4 порций
Масло сливочное	25	100
Яйца	20	80
Сахар	50	200
Мука	55	220
Молоко	42.5	170
Разрыхлитель	2	8
Ванилин	0.5	2
Для крема:		
Творожный сыр	37.5	150
Сливочное масло	25	100
Сахарная пудра	12.5	50
Для оформления:		
Клубника	30	120
Посыпка	5	20
Выход	3 шт	12 шт

Технология приготовления:

1. В металлической миске тщательно смешать размягченное при комнатной температуре сливочное масло, сырое яйцо и сахар до образования однородной массы.

2. Добавить в получившуюся массу просеянную муку, разрыхлитель и молоко и замесить тесто средней густоты.
3. Добавить в готовое тесто ванилин и перемешать.
4. Разложить тесто для кекса в три бумажные гофрированные формы поровну с помощью столовой ложки.
5. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 градусов в течение 15-20 минут.
6. Готовый капкейк охладить, оформить кремом, кусочком свежей клубники, посыпкой.
7. Для крема: масло комнатной температуры взбить в густую белую массу, добавить творожный сыр и сахарную пудру, взбивать еще пять минут. Готовый крем переложить в кондитерский мешок с насадкой.

Варианты оформления:



Рисунок 1

Интернет-ресурсы

1. <https://kedem.ru/schoolcook/basis/kapkeyki/>
2. <http://pirogeevo.ru/pirozhnnye/kapkejki-svoimi-rukami.html>
3. <https://пироженка.рф/blog>
4. <https://mykaleidoscope.ru/kuxnya/52882-dekor-kapjekov-62-foto.html>
5. <http://volshebnaya-eda.ru/kulinaryj-klass/prazdnik/kapkejki/>



Вам понадобятся:

- Миксер
- Весы
- Силиконовая лопатка
- Скребок
- 2-3 миски
- Форма для выпечки капкейков
- Капсулы для капкейков
- Насадка закрытая/открытая
диаметр 9-10 мм
- Красители водорастворимые
для крема

Ванильные капкейки 12 шт

Бисквит

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука – 180 г
Разрыхлитель – 3 г
Соль – 2 г

Сливочное масло – 108 г
Яйца – 100 г
Сахар – 207 г

Молоко – 115 г
Экстракт ванили – 4

ОБОРУДОВАНИЕ:

- миски
- миксер
- металлическая форма
- капсулы для капкейков
- насадка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Смешать сухие ингредиенты и перемешать – смесь 1.
- В миске смешать масло, сахар и яйца. Несколько минут взбивать миксером до бела – смесь 2.
- В отдельную миску налить молоко и экстракт ванили. Если экстракта нет, можно не заменять – смесь 3.
- В смесь 2 добавить 1/3 сухих ингредиентов (смеси 1) и половину жидкостей (смеси 3). Перемешать на небольшой скорости. Важно равномерно смешать, а не взбивать.
- Повторить.
- Заключиваем сухими ингредиентами (смесью 1).
- В металлическую форму разложить бумажные капсулы.
- Заполнить капсулы так, чтобы тесто не доходило на 1 см до края. Они очень хорошо поднимаются.
- Выпекать при температуре 170-180 С 22-25 минут. До сухой спички.
- Отверстие делать специальной штучкой ◯ или насадкой.

Крем-чиз

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творожный сыр – 500 г
Сливки 33-35 % – 100 г
Сахар – 70 г
Ваниль эст – 3 г

ОБОРУДОВАНИЕ:

- миска
- миксер
- насадка
- кондитерский мешок

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Сливки, творожный сыр должны быть из холодильника.
- В миске смешать все ингредиенты.
- Взбить миксером до объединения в течение 1 минуты.