**Умелый поваренок**

**Занятие 3 группа -15.12. 2020**

**Тема занятия: «Оформление тортов и пирожных»**

Приближается самый радостный праздник Новый год. Мы уже научились делать вкусный крем, предлагаю ознакомиться с простыми способами оформления кондитерских изделий, которыми можно воспользоваться в домашних условиях.

Внешний вид кондитерских изделий имеет большое значение. Красивые изделия вызывают эстетического наслаждение, аппетит и украшают любой праздничный стол.

Существует большое количество видов кондитерских украшений, которые выполняются с помощью разных приспособлений, сегодня ознакомимся только с самыми простыми.

**Виды и состав** **кондитерских украшений**

**Украшения из крема:**

Именно кондитерские украшения из крема- самый известный и часто используемый метод придания десерту или выпечке аппетитный вид.

На десерт, покрытый, сливочным или любым другим кремом, можно нанести рисунок обычной вилкой или гребенкой кондитера с разнообразными выемками. Ею проводят разные линии, надавливая на поверхность, покрытую кремом.

Получить интересные узоры, различные фигурки и цветы можно с помощью других специальных приспособлений — кулинарного мешка или шприца с насадками, или обычных бумажных трубочек в форме конуса (корнетиков), которые можно изготовить самостоятельно.

Это корнетики, выполнены своими руками, только надо отрезать чуть кончик для прохождения крема после надавливания.

Большинству приспособлений можно найти замену. Особенно это актуально для начинающих хозяек, еще не успевших обзавестись множеством штучек для декорирования выпечки. Внимательно осмотрите содержимое шкафчиков, возможно, там вы найдете аналог профессионального кондитерского инструмента:


А это специальные устройства – всевозможные насадки, заправляемые в кондитерский мешок.



**Рисовальные массы:**

Корнетиком или кулинарным шприцом на изделия рисуются всевозможные узоры не только кремом, но и специальной рисовальной массой.

Она может быть:

* белковая – изготовлена из белка яйца, сахарной пудры, лимонного сока и пищевых красителей,
* фруктовая – из повидла или джема

**Украшения из желе:**

Этот вид украшений больше всего нравится детям. Застывшее желе нарезают формами или ножом на кубики и другие фигурки, и украшают ими кондитерские изделия.

Также популярны украшения из желейных конфет.

**Украшения из шоколада:**

Шоколад можно нанести в виде надписи или глазури с помощью лопатки, корнетика, а также изготовить стружку, усики или более сложные фигурки.

**Посыпка для торта:**

Наиболее популярное украшение пасхальных куличей в нашей стране — кондитерская посыпка. Она изготавливается из пищевых красителей, крахмала, сахара, ароматических и вкусовых добавок, пальмового воска и других ингредиентов. Бывает самых разнообразных цветов и форм.





Вот такой торт с сюрпризом, скромно украшен посыпкой, и красивым бантом из мастики.

***Внимание!***

* ***Кондитерские украшения в основном имеют высокое содержание сахара, поэтому употребление этого красивого ингредиента многих десертов следует ограничить.***
* *Яркие краски украшений, используемых в кондитерских изделиях, как правило, содержат пищевой краситель, поэтому необходимо употреблять их с осторожностью для предотвращения возникновения пищевой аллергии.*

**Для овладения мастерством требуется длительная практика, поэтому вначале необходимо освоить простые, ручные способы украшения!**

Прежде чем приступить к работе хорошо продумайте как организовать свою работу – сначала все подготовьте необходимое из продуктов, подготовьте место, инструменты.

Во время работы соблюдай технику безопасности и санитарно-гигиенические требования.



