**РАЗДАТОЧНЫЙ ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ**

**Технологическая схема темперирования шоколада.**

1.Шоколад измельчить на небольшие куски.

2.Положить в подготовленную тару, соединить с какао-маслом в соотношении 4:1.

3.Темперируем темный шоколад на водяной бане при температуре 33-34 \*С.

4.Темперируем белый шоколад на водяной бане при температуре 23 \*С.

5.Темперируем молочный шоколад на водяной бане при температуре 30 \*С.

**Установите соответствие**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Как называется*** | |  | ***Ответ*** |
| 1 | Самая вкусная шоколадная глазурь | А | декор |
| 2 | Процесс разогрева шоколада до нужной температуры | Б | шоколад |
| 3 | Украшения | В | карамельщик |
| 4 | Основной продукт для шоколада | Г | шоколатье |
| 5 | Профессия человека занимающегося шоколадом | Д | кувертюр |
| 6 | Профессия человека занимающегося варкой карамели | Е | Какао-бобы |
| 7 | Он благотворно влияет на здоровье и самочувствие человека, поднимает настроение. | Ж | темперирование |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Карта самоконтроля команды***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф.И. | Внешний  вид  **5б** | Устный ответ  **5б** | Работа с технологической  картой  **5б** | Практическая  работа  **5б** | Презент. изделий  **5б.** | Максим  количество  баллов  **25б** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |

**Технологическая карта**

**Recipes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | The name of ingredients | Caramel mass |
| 1. | Granulated sugar | 510 |
| 2. | Treacle | 610 |
| 3. | Essence | 1,5 |
| 4. | Water | 153 |
| 5. | Food color | 0,5 |
| In all ingredients | | 1276 |
| End product | | 1000 |
| Humidity,% | | 2 |

**Technology of preparation**

Granulated sugar mixed with hot water and cooked on strong fire with the closed cover up to the temperature of 110\*C, add the treacle which is warmed up to the temperature of 50\*C and boiled before caramel mass 153\*C

Caramel weight is quickly cooled on ice up to the temperature of 100\*C and add food color.

When all cooling up to the temperature of 80\*C add essence.

**Technological scheme of tempering of chocolate.**

1. Cut chocolate on small pieces.
2. Put in the prepared container, mixed with cocoa butter 4:1.
3. Warming dark chocolate on a water bath at a temperature of 33-34
4. Warming white chocolate on a water bath at a temperature of 23

5.Warming milk chocolate on a water bath at a temperature of 30 \* Page.