

**Державний навчальний заклад
«Глухівське вище професійне училище»**

МАЙСТЕР - КЛАС

«Приготування десертів в мікрохвильовці»

Підготувала:

**майстер виробничого навчання
за професією «Кухар; кондитер»**

Лукаш О.М.

Глухів - 2019

Мета майстер-класу – створення умов для повноцінного прояву і розвитку професійної майстерності його учасників на основі організації простору для професійного спілкування з обміну досвідом роботи.

Завдання:

- поєднання теоретичного та практичного навчання шляхом спільної творчої праці над реалізацією тематичного завдання:
- надання певних знань та інформації від Майстра до Учня;
- демонстрація послідовності дій, методів та прийомів;
- коментар та коригування в процесі реалізації завдання;
- опанування слухачами нового власного професійного досвіду для самовдосконалення своєї майстерності:
- отримання ексклюзивної інформації;
- перейняття нових та альтернативних методів і прийомів;
- самостійне виконання завдання під наглядом і коригуванням Майстра;
- отримання задоволення від власного досягнення.

Особливості майстер-класу

- Передача та обмін досвідом;
- Діяльнісний підхід (активна діяльність учасників);
- Глибоке поєднання теорії та практики;
- Зміна діяльності;
- Наочність;
- Образність;
- Осягнення через співучасть (тісна взаємодія з учасниками);
- Отримання негайного результату (задоволення від отриманих результатів);
- Мінімум повчальності;
- Викликає бажання рівнятися на Майстра, зробити краще;
- Простота;
- Доступність;
- Творчість;
- Ініціативність;
- Креативна, високоінформативна, діяльнісна навчальна форма, яка об'єднує небайдужих людей;
- Можливість отримати «поштовх» до творчої діяльності;
- Рефлексивна діяльність.

1. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ МАЙСТЕР – КЛАСУ

1. Вступне слово майстра виробничого навчання.

Коли починаєш знайомитися з цікавими фактами про кондитерську справу, то від їх кількості та різноманітності очі розбігаються так само, як і від кількості самих кондитерських виробів.

Почнемо з того, що кондитер - це професійний працівник, майстерність якого цілком присвячено створенню десертів, випічки та інших кондитерських виробів. У цьому мистецтві необхідна особлива смакова пам'ять, відмінне відчуття запахів і витончений смак, величезна творча уява і навіть знання в галузі архітектури, скульптури та художнього мистецтва. Кондитер зобов'язаний прекрасно розбиратися не тільки в продуктах, але і в їх поєднаннях, складі, термінах та умовах зберігання.

Багато хто з нас далеко не байдужі до різного роду солодошів і звичайно ж добре в цьому всьому знати розумну міру. Але не можна не відзначити той факт, що без солодошів, без кондитерських виробів і випічки важко уявити собі як будь-яке свято так і будні. Будь яка радісна подія з нагоди супроводжується роботою кондитерів.

Разом з тим не можна не відзначити, що саме кондитерам вдається робити наше життя трішечки солодшим, вносячи в неї частинку непередаваною теплоти і затишку.

На сьогоднішньому майстер – класі ми з вами розглянемо приготування десертів в мікрохвильовці.

Новий модний кулінарний тренд - кекси в чашках. Цей десерт - більше, ніж просто плитка шоколаду чи морозиво, але все ж таки досить легкий і швидкий у приготуванні в порівнянні зі звичайною випічкою. Озбройтеся

оригінальними рецептами кексів у чашці, щоб завжди бути готовим до раптових нападів нестримного бажання скуштувати чогось смачненького.

2. Показ технології приготування кексів в мікрохвильовці (всім учасникам майстер-класу презентовані буклети з технологією приготування десертів в мікрохвильовці)

Кавово-шоколадний кекс у чашці



Інгредієнти:

- 3 столові ложки борошна;
- 1 чайна ложка розчинної кави (порошок);
- 2 столові ложки какао-порошку;
- 2,5 або 3 столові ложки цукру;
- 1/4 чайної ложки розпушувача для тіста;
- 2 столові ложки молока;
- 1 яйце;
- 2 столові ложки рослинної олії;
- 1/2 чайної ложки ваніліну.

Приготування

У мисці змішуємо борошно, мелену каву, какао-порошок, цукор і розпушувач. Усе добре перемішуємо.

Додаємо молоко, яйце, масло і ванілін. Усе перемішуємо виделкою до утворення однорідної маси.

Виливаємо суміш у змащену маслом чашку і ставимо в мікрохвильову піч на високий режим приблизно на 1,5 хвилини, доки кекс не буде готовий. Головне - не перетримати. Подаємо до столу з кулькою ванільного морозива або просто, присипавши цукровою пудрою.

Банановий кекс із крем-брюле в чашці



Інгредієнти

- 1 столова ложка вершкового масла, розтопленого;
- 1 яйце;
- 1 столова ложка молока;
- 1 стиглий банан (зробити пюре);
- 3 столові ложки борошна;
- 3 столові ложки цукру;
- 1/2 чайної ложки розпушувача для тіста;
- кулька морозива крем-брюле - для прикраси.

Приготування

Кладемо масло в чашку і відправляємо в мікрохвильовку на 10 секунд, щоб воно розплавалося.

До розтопленого масла додаємо яйце і молоко. Злегка збиваємо все за допомогою виделки. Додаємо бананове пюре в чашку і продовжуємо змішування за допомогою виделки. У результаті повинна вийти однорідна маса.

Нарешті додаємо всі сухі інгредієнти в чашку і знову гарненько збиваємо все виделкою. Відправляємо чашку в мікрохвильову піч, виставлену на середній режим, на 1 хвилину. Коли кекс пропечеться, подаємо його з кулькою морозива крем-брюле.

Апельсиново-шоколадний кекс у чашці



Інгредієнти на 4 порції:

- 8 столових ложок вершкового масла;
- 1 склянка цукрової пудри;
- 1 чайна ложка апельсинової есенції (або просто натертої цедри);
- 1/4 склянки апельсинового соку;
- 2 склянки борошна;
- 1/2 склянки какао-порошку;
- 2 яйця.

Шоколадно-апельсинова глазур:

- 1 склянка цукрової пудри;
- 200 г молочного шоколаду, розплавленого;
- 1/2 склянки апельсинового соку.

Приготування:

У великій мисці збиваємо 6 столових ложок вершкового масла з 1 склянкою цукрової пудри. Додаємо апельсинову есенцію (або цедру), апельсиновий сік і яйця, продовжуємо збивати.

Всипаємо борошно, а також какао і збиваємо до утворення однорідної маси.

Змащуємо чашки невеликою кількістю масла і вливаємо в кожену тісту на 2/3. Відправляємо в мікрохвильовку на 2 хвилини.

Потім перевертаємо чашки, акуратно дістаємо кекси і викладаємо їх на тарілку. Зверху поливаємо апельсиново-шоколадною глазур'ю.

Щоб приготувати глазур, просто збийте разом розтоплений шоколад, цукрову пудру і апельсиновий сік.

Полунично-ванільний кекс із вершковою глазур'ю



Інгредієнти:

- 1 столова ложка вершкового масла, розм'якшеного;
- 1 велике яйце;
- 1/2 чайної ложки ваніліну;
- 2 столові ложки цукрового піску;
- 1/4 склянки борошна;
- 1 чайна ложка розпушувача для тіста;
- 1/2 чайної ложки кориці;
- 2-3 столові ложки полуниці, нарізаної кубиками (можна використовувати заморожену).

Приготування:

У середній мисці змішуємо всі інгредієнти (за винятком полуниці) і збиваємо вінчиком, доки тісто не стане гладким, без грудочок.

Обережно додаємо полуницю.

Змащуємо чашку маслом і виливаємо в неї готове тісто приблизно на 2/3 (щоб тісто, коли воно підніматиметься, не витекло). Краще навіть розподілити тісто по двох чашках так, щоб воно займало лише половину обсягу.

Ставимо чашку з тістом у мікрохвильовку і на високому режимі готуємо від 75 до 90 секунд або до готовності.

Коли кекс буде готовий, виймаємо його з мікрохвильової печі і даємо охолонути

Глазур:

- 1 столова ложка вершкового масла, розтопленого;
- 1/4 склянки цукрової пудри;
- 1/4 чайної ложки ваніліну;
- 1 столова ложка вершків або молока.

Змішуємо всі інгредієнти (крім вершків) у невеликій мисці і збиваємо до бажаної консистенції. Густиоту крему можна зменшити, додавши вершки або молоко.

Поливаємо кекс у чашці зверху глазур'ю, щоб він просочився нею. Або акуратно виймаємо кекс із чашки (для цього потрібно пройтися ножом по боках кексу, відокремивши їх від стінок чашки), перевертаємо на тарілку і поливаємо зверху вершковою глазур'ю.

Шоколадний кекс із солоною карамеллю



Інгредієнти:

- 4 столові ложки борошна;
- 4 столові ложки цукру;
- 3 столові ложки несолодкого какао-порошку;
- 1/4 чайної ложки розпушувача для тіста;
- 1/4 чайної ложки солі;
- 1 яйце;
- 3 столові ложки молока;
- 1 столова ложка рослинної олії;
- 2 шт. солоних ірисок або 2 ст. ложки солоної карамелі.

Приготування

У невелику миску додаємо борошно, цукор, какао, розпушувач, сіль, яйце, молоко і рослинне масло. Все змішуємо до утворення однорідної маси.

Виливаємо суміш у звичайну велику чашку. Додаємо солоні іриски або кілька ложок солоної карамелі, намагаючись «втопити» їх у тісті.

Мікрохвильову піч встановлюємо на високий режим і відправляємо в неї чашку з тістом на 90 секунд. За необхідності (якщо кекс не пропікся) можна потримати тісто в мікрохвильовці ще секунд 30.

Готуємо солону карамель

Відправляємо на сковороду цукровий пісок і ставимо на маленький вогонь.

Додаємо тільки одну краплю лимонного соку і три краплі води.

За кілька хвилин цукор розплавиться. Не перемішуйте його.

Поки цукор плавиться, підігріваємо вершки.

Коли вони почнуть закипати, вимикаємо цукор і негайно вливаємо їх у нього, у сковороду.

Вимикаємо газ і одразу починаємо добре помішувати.

У результаті має вийти ніжний, кремований соус. Додаємо до нього сіль (за смаком).

Перемішуємо, переливаємо в миску і відправляємо остуджуватися (можна в холодильник).

Морквяний кекс у мікрохвильовці (без яєць)



Інгредієнти:

- 6 столових ложок борошна;
- 2 столові ложки цукру;
- 1/4 чайної ложки розпушувача для тіста;
- 1/4 чайної ложки солі;
- 1/8 чайної ложки кориці;
- 1/8 чайної ложки мускатного горіха;
- 5 столових ложок охолодженого молока + 1/2 столової ложки лимонного соку (розмішати, дати настоятися хвилин 10);
- 2 столові ложки рослинної або оливкової олії;
- 1/4 чайної ложки ваніліну;
- 3 столові ложки дрібно натертої моркви;
- 1 столова ложка подрібнених горіхів;
- 1 столова ложка подрібнених родзинок.

Приготування

Беремо невелику миску, кладемо в неї просіяне борошно, цукор, розпушувач, сіль, корицю. Все добре перемішуємо вінчиком або виделкою. Потім в іншу миску додаємо молоко з лимонним соком, масло, ванілін, терту моркву. Все добре вимішуємо за допомогою ложки. Після цього змішуємо обидві суміші - рідку і суху, і гарненько все збиваємо. Нарешті додаємо подрібнені горіхи і родзинки. Потім виливаємо тісто в чашку так, щоб воно займало не більше 2/3 від загального обсягу. Ставимо чашку з тістом у мікрохвильову піч із високим режимом на 2 або 2,5 хвилини. При необхідності додаємо ще секунд 30. Морквяний кекс подаємо до столу теплим, политим медом або шоколадним сиропом.

Какао-кекс з темним пивом



Інгредієнти:

- 4 столові ложки борошна;
- 5 столових ложок цукру;
- 1/2 чайної ложки розпушувача для тіста;
- 1 яйце;
- 2,5 столові ложки какао-порошку;
- 3,5 столові ложки молока;
- щіпка ваніліну;
- 3,5 столові ложки масла;
- 5,5 столових ложок темного пива.

Приготування:

Змішуємо всі інгредієнти у великій чашці за допомогою невеликого вінчика або виделки до отримання однорідної кремоподібної маси. Готуємо в мікрохвильовій печі приблизно 1,5 хвилини.

Головне - не перетримати кекс у мікрохвильовці.

Какао-кекс з арахісовим маслом



Інгредієнти:

- 3 столові ложки борошна;
- 2 столові ложки цукру;
- 1,5 столової ложки какао-порошку;
- 1/4 чайної ложки розпушувача;
- щіпка солі;
- 3 столові ложки молока;
- 1,5 столової ложки рослинної олії;
- 1 столова ложка арахісового масла.

Приготування:

У великій чашці виделкою змішуємо сухі інгредієнти: борошно, цукор, какао-порошок, розпушувач і сіль.

Додаємо молоко, рослинне і арахісове масло. Збиваємо до отримання однорідної маси.

Кухоль відправляємо в мікрохвильову піч, виставлену на високий режим, на 1 хвилину і 10 секунд. Спочатку тісто добре підніметься, а потім спаде. Це нормально.

Подаємо до столу в теплому вигляді.

Лаймово-кокосовий кекс у чашці



Інгредієнти:

- 4 столові ложки борошна;
- 1/4 чайної ложки розпушувача;
- 2,5 столові ложки цукрового піску;
- 4 столові ложки кокосового молока (коров'ячого молока або вершків);
- 1 чайна ложка кокосової стружки;
- 1/4 чайної ложки цедри лайма.

Приготування:	

Змішуємо всі інгредієнти, крім цедри лайма і кокосової стружки, у великій чашці.

Можна скористатися виделкою або невеликим вінчиком. Збиваємо інгредієнти, поки тісто не стане гладким. Потрібно переконатися, щоб не було грудочок.

Після цього акуратно додаємо кокосову стружку і цедру лайма.

Відправляємо в мікрохвильову піч приблизно на 1 хвилину. Перед подачею кекс трохи посипаємо зверху цедрою лайма.

Яблучний кекс із корицею



Інгредієнти:

- 3 столові ложки борошна;
- 1 столова ложка цукру;
- 1/2 чайної ложки кориці;
- 1/8 чайної ложки розпушувача;
- 1 столова ложка яблучного пюре;
- 1/2 столової ложки рослинної олії;
- 1/2 столової ложки молока;
- 1/8 чайної ложки ваніліну.

Для глазури:

- 1 столова ложка вершкового сиру кімнатної температури;
- 2 столові ложки цукрової пудри;
- 1 чайна ложка молока.

Приготування: Спочатку готуємо глазур. Для цього змішуємо всі інгредієнти виделкою до утворення однорідної кремоподібної маси, після чого відкладаємо її в бік. Змішуємо всі сухі інгредієнти для кексу. Додаємо яблучне пюре і все гарненько перемішуємо. Тісто на цьому етапі буде густим і липким. Потім додаємо решту складових. Знову гарненько все перемішуємо. Викладаємо тісто в чашку так, щоб воно займало не більше 2/3 простору, а краще - тільки половину. Відправляємо чашку з тістом в мікрохвильовку, виставлену на високий режим, приблизно на 45 секунд. Якщо цього часу недостатньо, то тримаємо близько хвилини. Перед подачею поливаємо вершковою глазур'ю.