

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ СЕМИНАР ДЛЯ УЧИТЕЛЕЙ ТЕХНОЛОГИИ

«Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

Технологическая карта приготовления имбирного печенья		
Ингредиенты: мука – 220 гр; соль – щепотка; сода (разрыхлитель) – 0,5 ч.л; какао – 1 ст л; сливочное масло - 70 гр; сахарная пудра (сахар) – 100 гр; яйцо – 1-2 шт; мед – 1 ст л; Пряности: корица – 2 чл; имбирь – 1 чл; гвоздика -1 чл; мускатный орех – ¼ чл; кардамон – ¼ чл;		
Последовательность выполнения		Оборудование, инструменты и приспособления
Название	Графическое изображение	
В муку добавляем соль, пряности, соду (разрыхлитель), какао, все перемешиваем.		Емкость для смешивания, ложка
В другой емкости соединяем мягкое сливочное масло, сахарную пудру (сахар), яйцо, мед все хорошо перемешиваем и добавляем в полученную смесь порционно.		Емкость для смешивания, миксер или венчик
Вымешиваем мягкое эластичное тесто, складываем его в пакет и убираем в холодильник на час или больше.		Пакет или пищевая пленка
Затем достаем тесто, делим на 3-4 части. Каждую из которых помещаем между листами пергамента или полиэтиленовой пленки и раскатываем в слой толщиной 5-6 мм.		Пергамент или пекарская бумага, скалка
С помощью формочек вырезаем фигурное печенье и выкладываем на противень, застеленный пергаментно-пекарской бумагой.		формочки
Выпекаем при температуре 180°C примерно 12-15 минут (зависит от духовки).		Противень
Готовое печенье оставляем в духовке до полного остывания. Украшаем глазурью и посыпкой.		Кондитерский мешок

НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ ОБ ИМБИРНОМ ПЕЧЕНЬЕ:

- **Первая выпечка с имбирем появилась в Египте во времена фараонов.** Чтобы выпечка хранилась долго, в неё стали добавлять мёд.
- **В Европу имбирное печенье принесли рыцари с крестовых походов в Страны Ближнего Востока.** С тех пор праздничные ярмарки стали «имбирными», а имбирная выпечка — неотъемлемым угощением на рождественские праздники.
- **Согласно одной из легенд, имбирное печенье появилось в Европе в X веке** благодаря святому армянского происхождения епископу Григорию Макару, переселившемуся из Византии во Францию и прославившемуся своими подвигами и чудесами.
- **В XVI столетии при дворе королевы Елизаветы I стали популярны имбирные человечки.** Иностранцев удивляли пряниками, очень похожими на них самих.
- **Традиция придавать пряникам чёткие формы появилась уже в XIX веке.** Именно тогда из имбирного теста стали создавать архитектурные шедевры — дома и даже целые пряничные городки.
- **Правильно приготовленное имбирное печенье очень долго не теряет своих свойств** и остаётся рассыпчатым. Это связано с тем, что в нём используется мёд, который помогает печенью длительное время не портиться и оставаться свежим и ароматным благодаря свойству впитывать влагу из воздуха.



Пищевая ценность готового продукта

Пищевая компонента	Количество на 100 г
Белки	5 г
Жиры	15 г
Углеводы	70 г
Калории	400 ккал

Как украсить имбирное печенье

Чаще всего имбирное печенье украшают глазурью. Скажем прямо: проще всего купить сухую глазурь в пакетике и развести жидкостью, как сказано в инструкции на упаковке.

Если уж непременно хочется сделать глазурь для имбирного печенья самостоятельно, возьмите сахарную пудру, тщательно ее просейте и смешайте с лимонным соком до такой консистенции, чтобы глазурь легко выдавливалась через маленькое отверстие в кондитерском мешке, но при этом не растекалась. Преимущество такой глазури — простота, недостаток — сложно «поймать» нужную плотность.

Чтобы глазурь не высыхала, положите на ее поверхность кусок бумаги для выпечки или пергамента. Если возникнет необходимость, глазурь можно взбить еще раз. Если вы хотите рисовать глазурью, положите ее в маленький кондитерский мешок с тонкой насадкой, в запечатывающийся полиэтиленовый пакет с обрезанным уголком или в корнет из пергаментной бумаги.