

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Ревдинский многопрофильный техникум»

**VI Областная научно-практическая конференция студентов  
«Путь к успеху-2019: Образование. Наука. Профессия»**

**Тематическое направление**  
**«Мой первый профессиональный успех!»**  
**(Мастер-класс)**

**АЙСИНГ – КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ**

**Исполнители:**

Винокуров Алексей Андреевич,  
Устюгова Кристина Анатольевна,  
Черемных Полина Николаевна,  
студенты 3 курса,  
специальность «Технология продукции  
общественного питания»

**Руководители:**

Ганицева Светлана Владимировна,  
преподаватель высшей кв. кат.  
Никулина Людмила Константиновна,  
мастер п/о высшей кв. кат.;  
преподаватель высшей кв. кат.

**2019 год**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. МАСТЕР-КЛАСС «АЙСИНГ - КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ»</b>	<b>4</b>
<b>2. ВСЕ ОБ АЙСИНГЕ</b>	<b>10</b>
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>16</b>
<b>ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ</b>	<b>17</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>18</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Кондитерские изделия любят все. Печенье, кексы, торты, пироги, пряники – все это повышает настроение. А когда они еще и красиво украшены, то выглядят аппетитнее вдвойне. Профессиональные кондитеры создают произведения искусства, которые иногда даже кушать жалко. Домохозяйки сегодня тоже не отстают от них в желании сделать настоящий праздник для родных.

Украшение тортов и другой выпечки очень разнообразно. С давних времен их декорируют разными кремами, фруктами, шоколадной крошкой, орехами и кокосовой стружкой. Более сложный вариант – заливка желе, покрытие сахарной помадкой, шоколадной глазурью (ганаш). Пришли к нам и иностранные придумки: марципановая масса, мастика и айсинг. Это более сложные варианты покрытия выпечки, включающие разнообразные фигурки и декоративные элементы.

Украшение из айсинга считается верхом кондитерского искусства. Некоторые мастера творят шедевры, от которых просто захватывает дух. Однако, зная некоторые секреты, не только кондитер, но и каждая хозяйка при определённой сноровке и доле терпения сможет поразить своих гостей.

Перед кондитерами же стоит вопрос: Как сделать привычные изделия новыми, необычными, оригинальными?! Решение этого вопроса во многом находится благодаря декоративным элементам, в том числе украшениям из айсинга. Следовательно, тема мастер-класса «Айсинг – королевская глазурь» актуальна.

В методической разработке представлены условия и регламент проведения мастер-класса, раскрыты теоретические вопросы и даны советы по приготовлению айсинга и его использованию в оформлении кондитерских изделий.

# **1.МАСТЕР-КЛАСС**

## **«АЙСИНГ – КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ»**

Мастер – класс может проводиться на 3, 4 курсах по специальности «Технология продукции общественного питания» в соответствии с программами МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и изделий», МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Мастер – класс проводит команда из нескольких человек: ведущий представляет теоретический блок и демонстрацию по приготовлению декора для кондитерских изделий. Консультанты – эксперты выдают задание аудитории, помогают в организации рабочего места, контролируют, оценивают работу по компетенциям, проводят рефлексию.

Мастер-класс по теме «Айсинг – королевская глазурь» проводят студенты 3 курса, которые берут на себя роли и ведущих, и консультантов.

Занятие «мастер – класс» направлено на усиление практической направленности обучения, способствует усвоению информации и формированию профессиональных компетенций. Студенты самостоятельно упражняются в практическом применении усвоенных теоретических знаний и умений и транслируют свой опыт аудитории.

Методическая разработка мастер-класса позволит не только сформировать профессиональные умения, но и активизировать творческую и познавательную деятельность участников мастер-класса.

Практическую часть мастер-класса можно демонстрировать школьникам общеобразовательных школ с целью популяризации специальности «Технология продукции общественного питания» и абитуриентам в ходе проведения Дней открытых дверей.

**Актуальность:** Презентация специальности «Технология продукции общественного питания» при всей своей сложности.

***Цель мастер-класса:***

Декорирование сложных десертов и мучных кондитерских изделий айсингом.

***Задачи мастер-класса:***

1. демонстрация профессионального опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий при декорировании десертов или кондитерских изделий айсингом;

2. отработка совместно с участниками мастер-класса технологии декорирования айсингом;

3. предоставление возможности участникам мастер-класса проявить свои индивидуальные творческие способности и таланты, в том числе приобрести первичные практические умения в области современных технологий – декорированию айсингом.

4. анализ результатов совместной деятельности участников мастер-класса.

***Практическая значимость мастер-класса*** обусловлена возможностью широкого применения участниками мастер-класса полученных знаний и умений в образовательном процессе при

-организации учебной и производственной практики в рамках изучения профессиональных модулей

ПМ 04: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

-подготовке обучающихся к конкурсам профессионального мастерства;

-демонстрации профессиональных компетенций на научно – практических конференциях;

-организации дополнительного профессионального образования в индустрии питания, а также возможность представителям других профессий и специальностей освоить технику декорирования кондитерских изделий.

***Материально - техническое и дидактическое оснащение проведения мастер-класса***

**Оборудование и инвентарь, материалы:** производственные столы, тарелки, кондитерские шприцы, корнетики, трафареты с узорами, ложки, айсинг.

***Образовательные ресурсы:***

Компьютер, экран, мультимедиа, раздаточный материал, презентация, видеоролики.

***Результатами деятельности обучающихся на мастер–классе можно считать:*** освоение обучающимися знаний о значении и технологии приготовления айсинга; формирование профессиональных умений по декорированию айсингом в производстве десертов и мучных кондитерских изделий;

В ходе проведения мастер–класса используются следующие **методы:** информационный, практический и опрос.

Методическая разработка по проведению мастер – класса «Айсинг – королевская глазурь» может быть использована на лабораторных занятиях преподавателями и мастерами производственного обучения со студентами специальности «Технология продукции общественного питания», а также на занятиях с обучающимися по другим профессиям и специальностям и другими заинтересованными лицами.

В таблице 1 представлен план проведения мастер – класса.

### План и регламент проведения мастер - класса

Этапы мастер – класса	Деятельность выступающих	Деятельность обучающихся (слушателей)	Время
Организационный момент	Студенты представляют себя, обозначивают актуальность, цели и задачи мастер – класса.	Слушают, воспринимают материал	2 мин
Совместная деятельность выступающих	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Представляют презентацию на слайдах</li> <li>- определение айсинга;</li> <li>- виды айсинга;</li> <li>- технология приготовления айсинга;</li> <li>- аксессуары для приготовления айсинга;</li> <li>- виды декорирования айсингом</li> <li>- видеоролики по декорированию айсингом.</li> </ul>	Слушают, задают вопросы Обучающиеся осваивают теоретический материал по теме.	3 мин
Практическая часть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Раздают участникам мастер-класса материалы и инвентарь для самостоятельного декорирования айсингом;</li> <li>- Демонстрируют способы и приемы по декорированию десертов и кондитерских изделий айсингом;</li> <li>- Предлагают выполнять декорирование айсингом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наблюдают за технологией декорирования айсингом;</li> <li>- Выполняют предложенное задание</li> </ul>	5 мин
Подведение итогов	Объясняют критерии оценивания практического задания	Оценивают задание	2 мин
Рефлексия	Предложить заполнить анкеты	Отвечают на вопросы анкеты	3 мин

По завершению мастер-класса проводится рефлексия участников мастер-класса (смотрите таблицу 2).

**Рефлексия по результатам проведения мастер-класса  
«Айсинг – королевская глазурь»**

Руководители:

Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей кв. кат.

Никулина Людмила Константиновна, мастер п/о высшей кв. кат.;  
преподаватель высшей кв.кат.

Учреждение – ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

Тема мастер - класса «Айсинг – королевская глазурь»

Дата 28.03.2019г

Место проведения – ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Как вы считаете, является ли эта тема актуальной на сегодняшний день?	а)да б)нет
2	Будете ли Вы применять способы декорирования айсингом в своей профессиональной (непрофессиональной) деятельности?	а)да б)нет
3	Что Вам понравилось?	а) оригинальная методика б) инновационные подходы в) структура занятия г) атмосфера мастер-класса ж) другое
4	Оцените, пожалуйста, качество проведения мастер-класса	2 балла – мастер-класс проведен на высоком уровне 1 балл– имеются недочеты 0-имеются грубые ошибки
5	Целесообразно ли проведение мастер-классов при формировании профессиональных и общих компетенций?	а)да б)нет

Участники мастер класса регистрируются в листе регистрации (смотрите таблицу 3).

**Лист регистрации участников мастер-класса**  
по теме «Айсинг – королевская глазурь»  
место проведения – ГАПОУ СО «РМТ» дата 28.03.2019г.

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>ОУ</b>	<b>Подпись</b>
0			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

## **2. ВСЕ ОБ АЙСИНГЕ**

### **Айсинг - что это такое?**

С английского это слово переводится как «глазурь», полное название – "королевская глазурь" (Royal Icing). Айсинг пришел к нам из Англии, где кондитеры при дворе монарших особ украшали таким образом торты. Это масса для рисования и создания съедобных украшений на основе белка и сахара. Айсинг бывает разным по составу и консистенции в зависимости от назначения: контурный декор, воздушные украшения или лепка изделий. -

### **Виды айсинга**

*Пластичный* – используется для лепки украшений и создания кружев. Помощниками тут будут силиконовый коврик для айсинга и молды (силиконовые формы). Масса помещается в основу, чуть подсушивается, аккуратно вынимается и декоративно укладывается на торт. Пластичный айсинг несколько отличается от классического - по составу он ближе к мастике.

*Классический* – более жидкая масса, которая наносится напрямую на кондитерское изделие, или декор делается на трафарете, а после застывания детали складываются в фигурки. Имеет очень хрупкую структуру. Расскажем, как сделать классический айсинг для пряников, печенья, тортов и другой выпечки.

### **Технология приготовления айсинга**

Любая выпечка смотрится намного аппетитнее с таким декором, как айсинг. Рецепт айсинга на самом деле невероятно прост.

Как приготовить его? Рассмотрим этот процесс поэтапно (см. рис.1., приложение 1).

## **Консистенция айсинга**

Количество сахарной пудры и время взбивания может немного меняться в зависимости от того, для чего предназначена ваша глазурь. Айсинг принято различать по плотности:

*Масса консистенции густой сметаны.* Она получается при использовании чуть меньшего объема пудры. Напоминает нашу обычную сахарную глазурь, которой украшают пасхальные куличи. Используется такой айсинг для пряников и печенья, верх которых заливается однородным ровным слоем. Готовность массы можно проверить, проведя по ней ножом. Некоторое время остается след от разреза, который постепенно сглаживается, и глазурь снова становится однородной и идеально ровной. Если этого не происходит, значит, вы слишком сильно взбили массу, и такой айсинг для заливки уже не подойдет - верх печенья будет ребристым и неровным. Однако не стоит расстраиваться, так как вы просто приготовили следующий вариант глазури.

*Мягкие пики.* Такой айсинг идеален для надписей и контуров рисунков, линейного декора, который наносится напрямую на кондитерское изделие. Готовность проверяется очень просто: достаньте ложку или венчик из белковой массы – глазурь должна свисать с нее мягкими пиками, чуть изгибаясь в зависимости от поворота ложки.

*Твердые пики.* Это более плотная масса. При доставании ложки глазурь тянется за ней и остается на поверхности устойчивыми твердыми пиками. Такой айсинг идеален для выдавливания узоров из кондитерского мешка с разными насадками напрямую на торт или печенье. Также такая глазурь подойдет для сложных украшений, которые вначале выдавливаются на трафарет, а после застывания собираются в фигуры.

## **Маленькие секреты**

Королевская глазурь кажется чем-то невероятным, и вам страшно даже пробовать ее делать? Не стоит переживать, воспользуйтесь классическим

рецептом, обратите внимание на некоторые нюансы, и увидите - приготовление айсинга окажется легким. У вас обязательно все получится!

*Цвет.* Глазурь можно сделать цветной, воспользовавшись пищевыми красителями. Для этого разделяют массу на несколько частей и в каждую добавляют желаемый оттенок. Красители бывают с разными свойствами и степенью интенсивности, поэтому добавляют красители понемногу, хорошо вымешивая массу. Необходимо руководствоваться инструкцией, напечатанной на упаковке.

*Сахарная пудра.* Приготовление айсинга возможно только с пудрой - сахар тут не подойдет, так как не успеет раствориться и сделает массу тяжелой. Более того, сахарную пудру желательно перед этим просеять, насытив кислородом. Если имеется электрическая мельница, можно самим смолоть пудру из сахарного песка.

*Консистенция.* Можно регулировать плотность массы. Если масса получилась чересчур жидкой, просто добавляют немного сахарной пудры. Если же глазурь очень плотная, ее будет трудно выдавливать из кондитерского мешка. В этом случае добавляют к ней яичный белок.

*Хранение.* Если не использовалась вся масса сразу, можно хранить ее в плотно закрытом контейнере в течение 3-5 дней. Следует помнить, что на воздухе глазурь быстро твердеет. Можно использовать оставшийся айсинг для печенья. Рецепт его может быть любым, за исключением влажной, слишком пористой выпечки.

*Лимонная кислота.* При желании такой компонент глазури, как сок лимона, можно заменить лимонной кислотой.

### **Типичные ошибки**

Вроде все сделали по рецепту, а айсинг не получился? Приведем самые распространенные ошибки, которые могут полностью испортить глазурь:

*Лимонный сок* нужно добавлять четко по рецепту – одна чайная ложка на белок от одного яйца и 150 граммов пудры. Если положить слишком много белка, глазурь получится слишком хрупкая.

*Сахарную пудру* добавляют осторожно в зависимости от необходимой консистенции. Слишком жидкая масса будет растекаться по выпечке, слишком плотную будет сложно выдавить из кондитерского мешка. Регулируют плотность айсинга с помощью белка и пудры.

*Для засыхания глазури* требуется воздух. Не ставят украшенное изделие или сохнувшие детали будущих фигур в холодильник - айсинг раскиснет и потечет.

По той же причине *не наносите массу на крем или мокрые бисквиты*. Идеально нанесение на сухие печенья и торты, предварительно покрытые основой – мастикой, марципаном, ганашем.

### **Аксессуары для работы с айсингом**

При работе с айсингом не обойтись без вспомогательных аксессуаров. В первую очередь – это *кондитерский мешок, шприц или корнетик*. С классической королевской глазурью любой плотности невозможно работать руками, поэтому без кондитерского мешка или шприца тут не обойтись. Используя различные насадки, можно создавать красивые узоры, но чаще глазурью рисуют прямыми линиями. Настоящими помощниками станут *карандаши для айсинга*, действующие по типу шприца, но с их помощью создаются особо тонкие линии.

*Трафареты, силиконовые коврики и молды* помогают создавать сложные узорчатые украшения, которые тяжело сделать вручную. Нанести узор или его детали можно на простую *пекарскую бумагу*, предварительно положив под нее нарисованные контуры будущего изделия.

Аксессуары для работы с айсингом смотрите на рис.2, приложение 2.

## Декорирование айсингом

Профессиональные кондитеры создают из айсинга настоящие произведения искусства. Недаром его называют королевской глазурью – украшенные им кондитерские изделия поистине достойны королей. Раскроем некоторые секреты мастеров, используя которые, можно приготовить дома красивейшие украшения из айсинга.

*Покрытие глазурью печенья и пряников* – отличное начало для тренировки. Рисунки могут быть как самыми простыми, так и усложненными большим количеством мелких деталей. Айсинг для печенья, рецепт которого может быть любым (хорошо подходит песочное и имбирное), может быть двух видов: мягкие пики (для контуров и рисунков) и консистенция густой сметаны (для заливки).

Если хочется полностью залить поверхность печенья глазурью, наносят контур по краям, дают чуть подсохнуть и заливают остальную площадь мягкой массой. Контур будет сдерживать ее, не давая растечься. Используют насадки с тонким контуром или карандаши для айсинга, чтобы нанести тонкие линии и узоры.

*Кружева королей.* Невероятно красивым смотрится тонкое кружево, которым украшают торты, используя айсинг. Что это такое? Это съедобное украшение из глазури очень тонкой работы. Есть три варианта его создания:

1. Нанесение на силиконовый коврик пластичной глазури. После подсыхания это кружево можно выгибать и укладывать, как вам нравится. Оно довольно удобно в работе, но из классической глазури его не приготовить.

2. Нанесение рисунка в форме кружева напрямую на поверхность торта с помощью кондитерского мешка с тонкой насадкой или карандашом для айсинга.

3. Нанесение кружев на трафарет. После высыхания они осторожно переносятся на выпечку.

*Создание фигурок.* Для создания объемных фигурок, выдавливая массу на трафарет, смазывают его предварительно чуть-чуть оливковым маслом для более легкого отделения подсохших деталей. Обычное подсолнечное масло тут не подойдет. Для создания объемных цветов и других фигурок наносят глазурь на трафарет, а после кладут его на любую изогнутую поверхность. Например, цветок можно поместить в чашку, разложив листики наружу; бабочки - на сгиб книги (когда они высохнут, получится эффект порхания). Невероятно красивы большие объемные украшения из айсинга: туфельки, кареты, дома, башни и другое. Кажется, что это невозможно сделать, однако на самом деле все не так страшно. Эти фигурки складываются из множества отдельных деталей, которые предварительно наносятся на трафарет и высушиваются, а после соединяются между собой кремом. Следует помнить, что средний срок засыхания глазури – 12 часов, поэтому наносить на готовый торт ее нужно заранее. Айсинг для печенья также требует время для просушки, иначе коржики просто слипнутся между собой. Приготовление объемных или сборных фигурок, которые наносятся предварительно на трафарет, начать лучше за сутки, чтобы они успели хорошо просохнуть и легко собирались. Делают их с запасом, ведь детали очень хрупкие и могут сломаться в процессе сборки.

Некоторые украшения из айсинга представлены на рис.3., приложение 3.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В результате проведенной работы

-изучены и закреплены знания о современных технологиях и направлениях украшения десертов и кондитерских изделий;

-изучены и отработаны способы и приемы декорирования десертов и мучных кондитерских изделий айсингом;

Следовательно, цель работы – Создание условий для формирования профессиональных компетенций по декорированию сложных десертов и мучных кондитерских изделий – выполнена.

По результатам проделанной работы можно сделать выводы:

-вариации декоров столь многообразны, что нет практически никаких пределов для полета фантазии кулинара. При этом столь же актуальны, остаются и уже ставшие знаменитыми рисовальные массы, в том числе и айсинг;

-декоры должны придавать новое качество кондитерским изделиям и десертам и позволяют бесконечно варьировать и усложнять готовые изделия;

-декоры дают возможность обозначить тематическую направленность приготовленного изделия, способствуют лучшему эстетическому восприятию и повышению аппетита;

-применяя различные декоры, можно усилить или ослабить природный вкус и аромат основного продукта, повысить качество и питательность блюда.

В ходе выполнения данной работы приобретен опыт по приготовлению и декорированию сложных десертов и кондитерских изделий айсингом, который может быть использован в профессиональной деятельности. Для развития профессиональных компетенций по работе с айсингом необходимо углубить знания по приготовлению разных видов айсинга и отработать приемы декорирования им.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова — М.: ЗАО Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2005.

2. Будейкис Н.Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2004.

3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М., ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

## Технология приготовления классического айсинга



### 1. Ингредиенты:

сахарная пудра – 150 г,  
сырой яичный белок – 1 шт,  
лимонный сок – 1 ч. л.

Из этого состава получается довольно большой объем массы, которой хватит на украшение небольшого торта или килограмма пряников.



2. Яичный белок тщательно отделяю от желтка. Попадание даже следов желтка недопустимо.



3. Взбивают белок вилкой до образования легкой пены.

Задача этой процедуры – не взбить белок, а лишь достаточно разрушить его структуру до разжижения.

Пузырьки воздуха в готовой айсинг-массе не нужны.



4. Затем начинают постепенно порциями добавлять в белок сахарную пудру, всякий раз тщательно растирая до однородности.



5. В середине приготовления добавляют сухую лимонную кислоту или почти в самом конце – лимонный сок.

К концу приготовления можно добавить и нужный пищевой краситель.



6. Добавляя порциями сахарную пудру, растирают и вымешивают до тех пор, пока не образуется однородная устойчивая вязкая пластичная масса нужной консистенции.

Айсинг готов для изготовления украшений отсадкой из корнетика.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для отсадки корнетиком массу делают более жидкой, а для лепки руками - более густой, легко разминающейся пальцами.

При лепке руками айсинг можно подпылять сахарной пудрой.

Рис.1. Поэтапное приготовление айсинга

Приложение 2.



Кондитерский мешок



Кондитерский шприц



Кондитерский  
карандаш



Корнетик



Трафареты



Силиконовый коврик  
для айсинга



Молды силиконовые



Рис. 2. Аксессуары для работы с айсингом

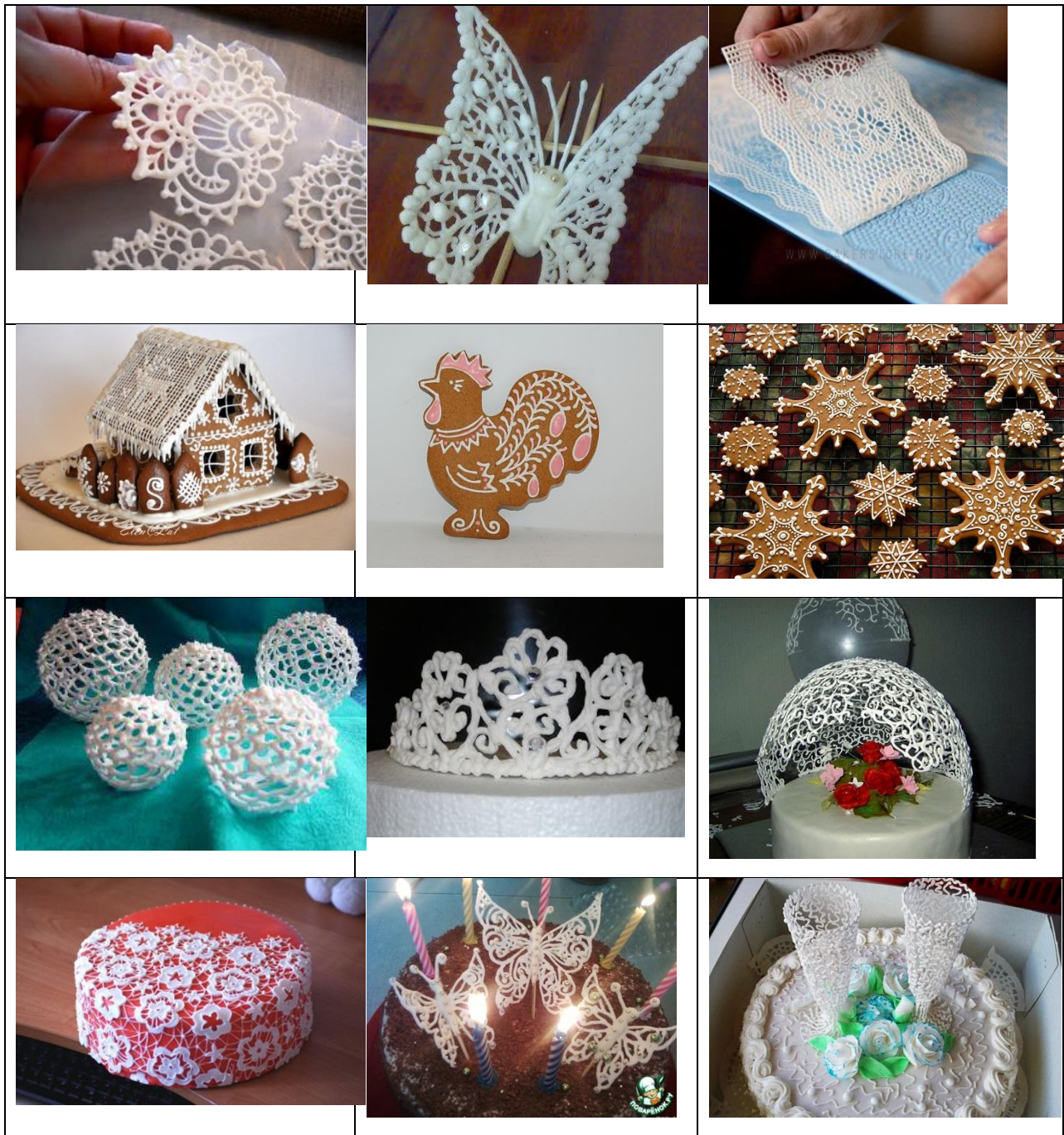
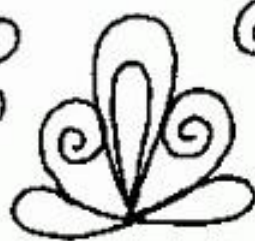
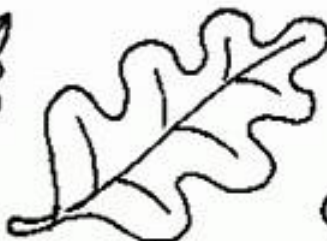


Рис. 3. Украшения из айсинга





Страна Мам









СЕРПЕНТИН  
ГОЛЫЕ РУКОВЯ