Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление и формование из бисквитного теста печенья состоится 10.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формовку печенья «Ленинградского». Но сначала вспомним самое основное о бисквитном тесте. Бисквит имеет пышную структуру, удобен для обработки. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты. В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (сподогревом), круглый (буше, холодным способом).Бисквит готовят и с различными наполнителями (с какао, орехами, с маслом, овощами).

В технологической карте для печенья «Ленинградского» вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход составляет 1000 грамм. А, для приготовления вами печенья «Ленинградского» для рабочей рецептуры необходимо рассчитать так, чтобы выход составлял 500 грамм. Рассчитаем на примере муки. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм печенья потребовалось 418 грамм муки, то сколько ее потребуется для приготовления если выход будет составлять 500 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –418г. (потребовалось муки).

А, на выход в 500г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

500 х 418 Х= 1000 =**209** г. муки потребуется. И результат пишем в рабочую рецептуру в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо муки, тот продукт, который необходимо рассчитать. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе. При приготовлении изделий надо сделать фото вас в работе на всех этапах. **Задание:** составить таблицу дефектов бисквитного п/ф и указать причины их возникновения.

Работы отправить до 11.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ПЕРЕНЬЕ «ЛЕНИНИНГРАДСКОЕ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход** |
| 1 | Мука | 418 |  |
| 2 | Сахарная пудра | 390 |  |
| 3 | Эссенция | 3,3 |  |
| 4 | Сахар-песок на обсыпку | 139 |  |

**Инструкционные указания:**

Пудру взбивают с меланжем в течение 10-20 мин вначале при малом числе оборотов машины, затем постепенно их увеличивают. Объем массы должен увеличиваться в 2-2,5 раза. Добавляют эссенцию, муку и замешивают тесто.

Добавляют эссенцию, муку и замешивают тесто. В кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстий 1 см) наливают тесто и отсаживают круглые лепешки на смазанный и посыпанный мукой противень. Посыпают лепешки сахаром так, чтобы покрыть всю поверхность, и, перевернув противень вверх дном, ссыпают лишний сахар (при переворачивании противня лепешки не падают, так как прочно приклеиваются к противню).

Противень с печеньем ставят в сухое теплое место на 1-2 ч. Когда на печенье образуется тонкая хрупкая корочка, его выпекают при 180-200̊ С.

Готовые и остывшие изделия удаляют с листа ножом или постукиванием о лист рукой. При выпечке изделия не должны зарумяниться.