Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Приготовление тюлипного теста состоится 19.06. 2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить тюлипное тесто. Тюлипное тесто используют в изготовлении полуфабрикатов для приготовления корзиночек для десертов для изготовления различных деталей украшений к пирожным и тортам, и наносить из него рисунки на поверхность бисквита «Джоконда». Название этого теста происходит от английского tulip-тюльпан, поэтому его еще называют «тюльпанным» или «тюлипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста.

Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить тюлипное тесто, надо рассчитать продукты из базовой рецептуры, в рабочую рецептуру для использования её в работе. Базовая рецептура дана на 1000грамм, вам надо рассчитать на 500 грамм. Напоминаю, как рассчитать сырье для теста для тюлипного п/ф на 500 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для тюлипного полуфабриката. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм тюлипного полуфабриката требуется 250 грамм муки, а вам необходимо рассчитать, сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 500 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –250г. (потребовалось муки).

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

500 х 250 Х= 1000 = **125**г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо муки (в пропорции), тот продукт, который необходимо рассчитать и вписываете в технологическую карту в рабочей рецептуре в свою строчку. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и написаны в технологическую карту, приступайте к работе. В процессе выполнения задания надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Заполнить таблицу: Недостатки, возникающие при приготовлении тюлипного теста и, причины их возникновения.

Работу отправить до 21.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ТЕСТО ТЮЛИПНОЕ ( ПОЛУФАБРИКАТ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 500** |
| 1 | Мука | 250 | 125 |
| 2 | Сахарная пудра | 250 |  |
| 3 | Масло сливочное | 250 |  |
| 4 | Яйца (белки) | 250 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Яичные белки, сахарную пудру и муку перемешивают, добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель.

Тесто должно иметь мазеобразную консистенцию.

Формование: тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5-2 мм или с помощью трафаретов разнообразной формы.

После формования заготовки выпекают при температуре 200-230̊ С в течение 3-4 мин. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, корзиночки и др.

Требования к качеству: поверхность полуфабриката без трещин, пузырей и пятен, форма правильная, цвет п/ф без красителей желтоватый или светло- коричневый, консистенция хрупкая.