Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Деление и формование из воздушного теста печеньясостоится 13.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формование из воздушного теста печенья «Меренги». Для выполнения задания вам необходимо приготовить воздушное тесто для печенья «Меренги». Для того, чтобы их приготовить вспомним основное. **Воздушное тесто** представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Способ разрыхления механический. Основные компоненты яичный белок и сахар. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков. Используют воздушный п/ф для пирожных, печенья «Меренги». Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить воздушное печенье Меренги, воздушно-ореховой п/ф, надо рассчитать из базовых рецептур, рабочие рецептуры для использования их в работе. Все базовые рецептуры даны на 1000грамм, нам этого количества очень много. Поэтому мы рассчитаем изделие или п/ф на выход в 400г. в рабочие рецептуры. Напоминаю, как рассчитать сырье для печенья Меренги на 400 грамм на примере одного из продуктов, например сахара по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм потребовалось 1032 грамм сахара, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется его для приготовления теста с выходом 400 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –1032г. (потребовалось сахара).

 А, на выход в 400г.- Х (неизвестно, сколько сахара), то

 400 х 1032 Х= 1000 =**412,8** г. сахара потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указан сахар. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо сахара (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 прописаны в технологические карты, приступайте к работе. При приготовлении изделий и п/ф надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Ответить на контрольные вопросы в форме конспекта.

**Контрольные вопросы**

1.Какие процессы протекают при выпекании воздушного теста? 2. Какие изделия можно приготовить из воздушного теста? 3. Что происходит с белками при взбивании? 4. Как влияет на прочность взбитых белков недостаточное и чрезмерное взбивание? 5. От чего зависти способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?

Работы отправить до 14.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ПЕЧЕНЬЕ «МЕРЕНГИ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 1000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 400**  |
| 1  | Сахар -песок | 1032 | **412,8** |
| 2 | Яйца (белки) | 387 |  |
| 3 | Пудра ванильная | 7,5 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

 Белки взбивают до увеличения в объеме в 4-5 раз. В конце взбивания постепенно добавляют ванильную пудру, сахар (50% предусмотренного рецептурой), после чего белки смешивают с остальным сахаром. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую трубочки отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные бумагой. Выпекают печенье при температуре 100-110̊ С в течение 1 часа.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура **на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_\_гр. Выход \_\_\_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр. Выход \_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Инструкционные указания и требования к качеств**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_