Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Выпекание куличей» состоится 27.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить кулич особый. Коротко о куличах. Кулич – это пасхальный хлеб. Для приготовления куличей используют тесто с большим содержанием сдобы, его готовят с отсдобкой т.е. во время замеса теста часть продуктов оставляют и добавляют во время первой обминки, при этом создаются более благоприятные условия для подъема теста. Так как в рецептуре кулича очень много сдобы, готовые куличи долго не черствеют. Выпекают куличи, как правило, в высоких цилиндрических формах и специальных бумажных капсулах. А теперь переходим к практической части. Поэтому, перед вами представлена технологическая карта для приготовления кулича особого с представленными в базовой рецептуре продуктами на два кулича, вам необходимо рассчитать на один и выпечь его.

При приготовлении кулича особого надо сделать фото вас в работе на всех этапах. Выполненную работу отправить до 28.06. 2020г.

**Задание:** 1.Написать требования к качеству готового кулича особого.

2. Составить таблицу: недостатки готового изделия и причины их возникновения.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ КУЛИЧ ОСОБЫЙ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **На 2 шт. по \_\_\_ гр.**  **Выход \_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура  **На 1\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход изделия \_\_\_\_\_\_** |
| 1 | Мука пшеничная | 2000 |  |
| 2 | Сахар-песок | 850 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 100 |  |
| 4 | Вода | 250 |  |
| 5 | Молоко | 500 |  |
| 6 | Масло сливочное | 500 |  |
| 7 | Меланж | 720 |  |
| 8 | Соль | 7 |  |
| 9 | Ванилин | 2 |  |
| 10 | Цукаты | 100 |  |
| 11 | Орехи | 100 |  |
| 12 | Для смазки: растительное масло для листов | 2,5 |  |
|  | Для украшения сверху: |  |  |
| 13 | Глазурь сырцовая | 400 |  |
| 14 | Цукаты, мармелад | 20 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто для кулича готовят из дрожжевого опарного теста с отсдобкой. Для приготовления опары берут дрожжи, воду и половину нормы молока. Дрожжи предварительно растворяют в воде с молоком температурой 35-40̊ С и замешивают жидкое тесто, взяв для этого половину нормы муки.

Можно в опару добавить немного сахара(2 столовые ложки). Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Когда опара поднимется вдвое и начнет отходить от стенок посуды, оседать, начинают замешивать тесто.

Берут 12 яиц и отделяют белки от желтков. Белки охлаждают, а желтки растирают с 2,5 стакана сахара до пышной белой массы.

Охлажденные белки взбивают в пену, соединяют с желтками. Масло размягчают и замешивают тесто. Для этого в поднявшуюся опару добавляют оставшееся молоко, соль. Подготовленное масло, яично- сахарную смесь и 6 стаканов муки(800)Тесто месят 15-20 мин до тех пор. Пока оно не будет отставать от рук. Тесто ставят в теплое место.

Примерно через час после замеса теста делают первую обминку и добавляют оставшиеся по норме продукты- отсдобку. Для этого у 6 яиц отделяют белки от желтков. Белки взбивают в пену, а желтки растирают с оставшимся сахаром.

К замешенному тесту добавляют 250 растопленного масла (1 стакан), яично- сахарную массу и оставшуюся муку. Промес теста производят 4-5 мин, при этом могут остаться островки непромешанного теста с маслом, что способствует нормальному развитию дрожжей.

Через 30-40 мин делают вторую обминку в течение 3-5 мин. В общей сложности тесто подходит 2-3 часа. Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать, изменяя температуру во время брожения (помещая тесто в более теплое или прохладное место). Брожение затухает при 10-15̊ С. Из выбродившего теста формуют небольшую булочку и кладут в форму с высокими стенками, смазанную маслом. Дно формы и стенки предварительно выстилают промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать 1/3 высоты. Форму с тестом ставят на расстойку в теплое место на 60 мин. Выпекают кулич при температуре 200-220̊ С в течение 1ч. Когда верх кулича потемнеет, его необходимо накрыть мокрой бумагой. Трясти кулич во время выпечки нельзя, он может осесть.

Готовый кулич осторожно вынимают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич сверху смазывают глазурью и украшают цукатами, мармеладом и др.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ГЛАЗУРЬ СЫРЦОВАЯ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ ПОВЕРХНОСТИ

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **На \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **На 1\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход изделия 200** |
| 1 | Сахарная пудра | 907 |  |
| 2 | Яичные белки | 28 |  |
| 3 | Вода | 136 |  |

**Инструкционные указания:**

Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду температурой 35-40̊ С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40-45̊ С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая сахарная корочка. Ее так же как и помаду, можно подкрашивать в разные цвета.