Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий» состоится 18.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить ватрушки с творогом «Лапти». Такие ватрушки можно приготовить в качестве сувенира.

Сложные сдобные хлебобулочные изделия отличаются сложной формовкой и отделкой поверхности изделий. Изделия готовят из дрожжевого опарного, дрожжевого опарного слоеного теста и сдобного пресного теста. Для того чтобы приготовить ватрушки с творогом «Лапти» надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления ватрушек с творогом «Лапти» с представленными в базовой рецептуре продуктами на 100 штук по 150г. Вам необходимо рассчитать на 10 штук ватрушек с творогом «Лапти», заполнить технологические карты и приготовить по ним.

**Задание:** ответить на ряд вопросов в форме конспекта.

**Контрольные вопросы:**

 1. Какие продукты входят в фарш творожный с изюмом?

2. Назовите недостатки фарша творожного и причины их возникновения?

3. Составьте требования к качеству готовых ватрушек «Лапти».

 4. Назовите дефекты и причины их возникновения готовых ватрушек «Лапти».

5. Как подают лапти?

При приготовлении ватрушек надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

Выполненную работу отправить до 19.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ «ЛАПТИ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на100 шт. по 150 гр.****Выход 15000** | Рабочая рецептура**На 10 шт. по 150 гр.****Выход 1500** |
| 1 | Мука пшеничная  | 7600 |  |
| 2 | Сахар-песок | 120 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 200 |  |
| 4 | Молоко | 3000 |  |
| 5 | Масло сливочное | 400 |  |
| 6 | Меланж  | 400 |  |
| 7 | Соль | 20 |  |
| 8 | Фарш творожный с изюмом | 6000 |  |
| 9 | Для смазки: жир для листов | 50 |  |
| 10 | Меланж | 300 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для пирожков печеных. Для опары в теплом молоке 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного смешанной сахара, муки. 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 оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплом молоке соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), маргарин, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. Приступают к формовке ватрушек. На пергаментной бумаге формате А4 рисуют шаблон и вырезают его ножницами. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт и нарезают узкие полоски. На листе пергаментной бумаги из полосок теста плетут простым полотняным переплетением коврик по размерам шаблона. По шаблону обрезают ножом тесто. По овальной части заготовки делают бортик, чтобы получилось углубление, вкладывают творожную начинку и аккуратно разравнивают. Затем одной рукой поднимают край пергаментной бумаги с тестовым язычком, а другую руку подводят под бумагу, чтобы не нарушать сеточку, и накладывают язычок на лапоть. Края язычка подворачивают под низ тестовой заготовки, подравнивают и придают форму лаптя. Затем из полоски теста делают по краю отверстия «лаптя» ровную каемочку и тестовую заготовку растаивают в течение 15-20 мин. Перед выпеканием смазывают каемочку яичным желтком, а остальную часть «лаптя» - теплым молоком (или сливками). Выкладывают ватрушки на смазанный растительным маслом противень и выпекают при температуре 210-220̊ С до готовности. Готовые ватрушки «Лапти» охлаждают в течение 15минут, накрыв сложенным вдвое полотенцем. Подают «лапти» горячими или холодными.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФАРШ ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на100 шт. по 150 гр.****Выход 15000** | Рабочая рецептура**На 10 шт. по 150 гр.****Выход 1500** |
| 1 | Творог  | 3300 |  |
| 2 | Сахар-песок | 500 |  |
| 3 | Изюм | 1000 |  |
| 4 | Ванилин | 200 |  |
| 5 | Меланж  | 1000 |  |

**Инструкционные указания:**

Творог протирают, добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают. Изюм перебирают моют, подсушивают и соединяют с остальной массой.