Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление и формование из заварного теста профитролей состоится 11.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формование из заварного теста профитролей.Но сначала вспомним самое основное о заварном тесте. Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или начинками. Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки. Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами. Полуфабрикат из заварного теста профитроли используют для торта из заварного теста, другие полуфабрикат используют для пирожных, и других изделий.

В технологической карте для торта из заварного теста, вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход для заварного теста составляет 330 грамм. А, в рецептуре на заварное тесто указан вход на 1000г. Поэтому вы должны для приготовления вами профитролей для рабочей рецептуры рассчитать так, чтобы выход составлял 330 грамм. Рассчитаем на примере муки. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм заварного теста потребовалось 456 грамм муки, то сколько ее потребуется для приготовления, если выход будет составлять 330 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –456г. (потребовалось муки). А, на выход в 330г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

330 х 456 Х= 1000 =150 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 профитролей надо сделать фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:**

1.Составить таблицу дефектов заварного п/ф и указать причины их возникновения.

Вопросы: 1. Какие изделия можно приготовить из заварного теста?

2. Какие процессы происходят при замесе, проваривании теста и его выпекании?

3. Как приготавливают и впекают из заварного теста профитроли?

4. Для его используют профитроли ?

Работы отправить до 13.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Профитроли**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 330** |
| 1 | Мука | 456 |  |
| 2 | Масло сливочное | 228 |  |
| 3 | Меланж | 778 |  |
| 4 | Соль | 139 |  |
| 5 | Вода | 440 |  |

**Инструкционные указания:**

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, постепенно помешивая лопаткой всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Масса должна быть однородной без комков. Ее перекладывают в котел взбивальной машины, и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65-70̊ С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получаются без подъема. Из очень густого теста изделия получаются с плохим подъмом и с трещинами на поверхности. Готовое заварное тесто перекладывают в кондитерский мешок с круглой гладкой трубочкой. Затем осаживают на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков (профитролей) диаметром 1 см и выпекают в течение 20-25 мин при 180-200̊ С. Готовые изделия охлаждают. Если используют для торта, то прокалывают или надрезают сбоку и заполняют кремом. Не наполненные профитроли можно использовать как гарнир к бульону.