Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Деление теста на куски, формование сухарных изделий» состоится 27.06.2020г. Поэтому вам необходимо выполнить деление теста на куски, формование изделия сухари ореховые. Для того чтобы их приготовить вспомним главное. Сдобные сухари изготовляются из пшеничной муки высшего, I и II сортов, хлебопекарные свойства которой влияют на свойства теста и качество готовых изделий. При использовании муки с сильной клейковиной рекомендует удлинять время замеса, брожения теста и расстойки тестовых заготовок сухарных плит. Кроме рецептуры, сухари каждого наименования отличаются друг от друга размерами, формой и отделкой. Влажность сдобных сухарей 8—12%. **Технология производства сухарей** Сухари получают в результате сушки выпеченных плит хлеба. Технологию производства сухарей сдобных можно разделить на несколько этапов:

* прием и хранение сырья;
* подготовка необходимого по рецептуре количества;
* приготовление теста;
* выпечка сухарных плит и их выдержка;
* резка на сухари;
* сушка сухарей;
* охлаждение сухарей.

А теперь переходим к практической части. Для того чтобы приготовить изделия надо рассчитать количество продуктов для их приготовления. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления сухарей сдобных ореховых с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход теста составляет 176,5кг. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход на 1 шт. хлеба, должен быть 0,8 кг для того, чтобы из полученного вами количества продуктов приготовить «Сухари сдобные ореховые». Напоминаю, как рассчитать продукты. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления теста с выходом в 176,5 кг вам потребовалось 100 кг муки, а вам необходимо рассчитать, сколько ее будет надо, если выход в 0,8кг, что неизвестно (х). Необходимо составить пропорцию

Если на выход в 176,5кг. –100кг. (потребовалось муки).

А, на выход в 0,8кг.- Х (неизвестно сколько муки) ,то

100х0,8 =0,453 кг. муки потребуется. Х= 176,5 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.

Для приготовления хлеба пшеничного базовую рецептуру считать рабочей, то есть перенести данные из базовой рецептуры в рабочую и готовить по ней.

А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе.

**Задание:** Написать требования к качеству сухарей ореховых.

При приготовлении сухарей надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. Задания отправить до 28.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ (ДЛЯ СУШКИ СУХАРЕЙ СДОБНЫХ ОРЕХОВЫХ)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на 100 кг. муки**  **Выход 176,5 кг.** | Рабочая рецептура  **на \_\_1\_\_ шт. по 0,8 кг.**  **Выход** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта (в/с) | 57 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 3 |  |
| 3 | Вода | 27,3 |  |
|  | Тесто: |  |  |
| 4 | Вода | 11,7 |  |
| 5 | Соль | 1 |  |
| 6 | Сахар | 25 |  |
| 7 | Яйцо, шт./кг | 300/12 |  |
| 8 | Мука в/с | 43 |  |
| 9 | Масло сливочное | 15 |  |
| 10 | Орехи | 20 |  |

**Инструкционные указания:**

Чтобы испечь хлеб для приготовления из него сухарей сдобных ореховых надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и оставить для в теплом месте. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, необходимо замесить тесто. Часть яиц оставить для смазки пластов перед выпечкой. Для приготовления теста к опаре надо добавить растворенную в теплой воде соль, половину сахара, слегка взбитых яйц, растопленного сливочного масла и муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 40минут.

Когда тесто поднялось вдвое добавить вторую часть отсдобки: остальной сахар, яйца, растопленное масло сливочное, добавить муку тщательно вымесить, и поставить на 40 минут для расстойки в теплое место. Из готового теста сформовать по длине противня пласты, и выложить на посыпанный, мукой противень.

После расстойки плит, тесто смазать яичной смазкой, посыпать орехами и поставить выпекать в печь при температуре 200-250 С на 20-35 минут. Готовый хлеб оставить для остывания и выдержки (черствения ) в сухом проветриваемом помещении. Затем хлеб нарезать на дольки и толщиной 10-15 мм и сушить в печи на сухари при температуре 100-120С в течении12-30 минут.