Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Приготовление крошкового теста состоится 20.06. 2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить крошковое тесто. Полуфабрикат называется так потому, что основным компонентом в его рецептуре является крошка, представляющая собой протертые обрезки от полуфабрикатов и кексов. Крошковый полуфабрикат используют для приготовления приготовления пирожных и тортов, а также некоторых деталей для отделки тортов(зайчиков, медведей и т.п.).

 Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить крошковое тесто, надо рассчитать продукты из базовой рецептуры, в рабочую рецептуру для использования её в работе. Базовая рецептура дана на 10000грамм, вам надо рассчитать на 500 грамм. Напоминаю, как рассчитать сырье на теста для крошкового п/ф на 500 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для крошкового полуфабриката. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 10000 грамм крошкового полуфабриката требуется 1363 г муки, а вам необходимо рассчитать, сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 500 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 10000 г. –1363г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 500г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

 500 х 1363 Х= 10000 = **68**г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо муки (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 написаны в технологическую карту, приступайте к работе. В процессе выполнения задания надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Заполнить таблицу: Недостатки, возникающие при приготовлении крошкового

 теста и, причины их возникновения.

Работу отправить до 21.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_ **ТЕСТО КРОШКОВОЕ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТА «ОСОБЫЙ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 10000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 500**  |
| 1  | Мука | 1363 | 125 |
| 2 | Сахар- песок | 740 |  |
| 3 | Какао- порошок | 39 |  |
| 4 | Яйца  | 1461 |  |
| 5 | Эссенция | 13,6 |  |
| 6 | Пищевая сода | 9,8 |  |
| 7 | Аммоний углекислый | 58,4 |  |
| 8 | Жженка | 428 |  |
| 9 | Обрезки от п/ф, тортов, кексов, пирожных | 8811 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют крошку, жженку, какао- порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Формование: приготовленное тесто выкладывают в капсулы или формы, дно которых выстлано бумагой, на 2/3 высоты. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой.

Выпекают при температуре 170-200 ̊С 45-75 мин проверяют путем надавливания или деревянной шпажкой путем прокалывания, шпажка должна оставаться сухой, без следов теста.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20-30 минут. Вынимают из противня или форм и выдерживают для укрепления структуры в течение 6-8 ч. После этого снимают бумагу и полуфабрикат зачищают. Используют для приготовления тортов и пирожных.

Требования к качеству: поверхность гладкая, форма правильная, цвет коричневый, корочка тонкая, мякиш пористый, хорошо пропеченный темно- коричневого цвета.