Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Деление теста на куски, формование, округление тестовых заготовок для изделий батонообразной формы состоится 24.06.2020г. Для решения задания вам необходимо выполнить деление тестана куски, формование тестовых заготовок для батона нарезного**.** Коротко о батонах. Батон занимают большую долю в торговле и основное место в питании населения. Значительное место в удовлетворении потребности человека в питательных веществах и необходимой для него энергии занимают булочные изделия, имеющие широкий ассортимент, обладающие замечательным вкусом, высокую пищевую и энергетическую ценность. За счет их потребления человек почти наполовину удовлетворяет свою потребность в углеводах, на треть - в белках, более чем наполовину - в витаминах группы в солях фосфора и железа. Ассортимент батонов различен: простые, нарезные, с наполнителями и т. д. Батоны - изделия из простого или улучшенного теста удлиненной формы с тупыми, закругленными или острыми концами.

Перейдем к практической части. Для приготовления батона нарезного с выходом в 400г. нам надо рассчитать продукты. Поэтому в технологической карте для батона нарезного вы видите представленные в базовой рецептуре продукты на 100 кг муки. Вам необходимо рассчитать количество остальных продуктов, если муки нам потребуется 0,3кг для рабочей рецептуры. Напоминаю, как рассчитать продукты для приготовления батона нарезного в рабочую рецептуру на 0,3кг муки, если известны данные по базовой рецептуре на 100 кг муки. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления батона, где на 100 кг муки, нам потребовался- 1кгдрожжей, то сколько понадобится дрожжей для приготовления батона, если мы возьмем 0,3 кг муки. Необходимо составить пропорцию.

Если на расход в 100кг. муки -1кг. (потребовалось дрожжей).

 А, на расход в 0,3кг. муки - Х (неизвестно, сколько дрожжей надо), то

 0,3 х 1 Х= 100 =0,003 г. дрожжей потребуется для приготовления батона с расходом 0,3 кг муки. И, результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указаны дрожжи. Все остальные полуфабрикаты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо дрожжей, тот продукт, который необходимо рассчитать.

А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и написаны в технологическую карту, можно приступать к работе. При выполнении задания надо сделать фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:** напишите требования качества:

1. батона нарезного.
2. батона простого.
3. батона подмосковного.
4. батона с изюмом.

Результат работы отправить до 25.06.2020г.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_БАТОН НАРЕЗНОЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.** **Расход 100 кг. муки** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.** **Расход 0,3 кг муки.** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука  | 50 | 0,15 |
| 2 | Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,003 |
| 3 | Вода | 30 |  |
|  | Для теста: |  |  |
| 4 | Соль | 1,5 |  |
| 5 | Маргарин | 3,5 |  |
| 6 | Сахар | 6,0 |  |
| 7 | Вода | 12 |  |
| 8 | Мука | 50 | 0,15 |
| 9 | Масло растительное  | 0,15 |  |
|  | Итого сырья | 112,15 |  |
|  | Влажность мякиша не более % | 42,0 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто для батона готовится опарным способом. В емкость отмеривают 50% муки, от положенного по рецептуре, добавляют дрожжи в теплую воду, и производят замес в течение 5 - 6 минут, до получения однородной массы. Готовую опару оставляют на брожение на 3,5-4 часа при температуре 35 - 37 градусов. Готовая опара при легком нажатии опадает. Для замеса теста в готовую опару добавляют оставшееся по рецептуре сырье: в оставшейся воде растворяют соль, сахар, добавляют часть муки, растопленный теплый маргарин и остальную муку. Перемешивают до однородной эластичной массы в течение 6-8 минут, и оставляют на брожение на 1 час. Выполняют первую обминку, затем оставляют на 40-50 минут и делают 2 обминку. Готовое тесто имеет однородную структуру, отлипает от стен емкости. Готовое тесто округляют, затем раскатывают в продолговатую тонкую лепешку, закатывают в рулет, защипывают шов, переворачивают его вниз. Укладывают его на смазанный маслом лист, придают овальную форму по краям и оставляют на расстойке на 40 мин. Затем делают 4-5 косых надреза и ставят выпекать в увлажненную духовку при температуре 190-200̊ С на 40 мин. После выпечки батон охлаждают на решетке.