Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление и формование изделий из песочного теста состоится 09.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формовку кексов «Столичный» (штучного и весового). Но сначала вспомним самое основное про песочное тесто.Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствует получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста-песочное). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Из песочного теста готовят различные изделия: печенье, кексы, полуфабрикаты для тортов и пирожных. Готовят песочное тесто без добавок и с добавками ореха, какао-порошка и т.

Для этого нам надо рассчитать количество продуктов для кексов «Столичный». Поэтому в технологической карте для кекса «Столичный» (весовой) вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход составляет 10000 грамм. Вам необходимо данный выход рассчитать на 1000 грамм и по данной рецептуре приготовить кекс «Столичный» (весовой).

Напоминаю, как рассчитать продукты для кекса «Столичный» (весовой) на 1000 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 10000 грамм потребовалось 2888 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 1000 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 10000 г. –2888г. (потребовалось муки).

А, на выход в 1000г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

1000 х 2888 Х= 10000 =**288,8** 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.

Для кекса Столичного (штучного) необходимо рассчитать продукты на 10 штук по 75г., если уже известен выход на 100 штук по 75г. Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 100шт. –2339г. (потребовалось муки).

А, на выход в 10штук.- Х (неизвестно, сколько муки), то

10 х 2339 Х= 100 =**233,9** 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 изделий надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. **Задание:** составить таблицу дефектов песочного теста и указать причины их возникновения.

Работы отправить до 11.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**КЕКС «СТОЛИЧН**ы**Й»**\_(ВЕСОВОЙ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 10000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** |
| 1 | Мука | 2888 | 288,8 |
| 2 | Сахар -песок | 2166 |  |
| 3 | Масло сливочное | 2166 |  |
| 4 | Меланж | 1732 |  |
| 5 | Соль | 8,6 |  |
| 6 | Аммоний углекислый | 8,6 |  |
| 7 | Эссенция | 8,6 |  |
| 8 | Изюм | 2166 |  |
| 9 | Для отделки сахарная пудра | 101 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Масло с сахаром – песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10-15 минут, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром, или выстилают бумагой. Тесто выкладывают из формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160-180̊ С около 1 часа. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**КЕКС «СТОЛИЧН**ы**Й»**\_(ШТУЧНЫЙ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на 100 шт. по 75 гр.**  **Выход 7500** | Рабочая рецептура  **на 10 шт. по 75 гр.**  **Выход 750** |
| 1 | Мука | 2339 |  |
| 2 | Сахар -песок | 1755 |  |
| 3 | Масло сливочное | 1754 |  |
| 4 | Меланж | 1404 |  |
| 5 | Соль | 7 |  |
| 6 | Аммоний углекислый | 7 |  |
| 7 | Эссенция | 7 |  |
| 8 | Изюм | 1754 |  |
| 9 | Для отделки сахарная пудра | 82 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Масло с сахаром – песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10-15 минут, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82г. Выпекают при температуре 205-215̊ С 25-30 минут. Затем охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.