Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Деление и формование дрожжевого слоеного теста» состоится 02.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить деление и формование **слойки Свердловской**.Для того, чтобы их приготовить вспомним основное, то что надо знать про дрожжевое слоеное тесто. Процесс приготовления теста состоит из следующих операций: приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом, слоения теста, формовки изделий, расстойка. Эта слойка имеет характерную особенность, которая заключается в том, что тесто для нее прослаивают сливочным маслом или маргарином**.** И температура теста и масла должна быть 20-22С.

Для приготовления **слойки Свердловской** надо рассчитать продукты. Перед вами представлена технологическая карта, с указанными в базовой рецептуре продуктами, где расходмуки составляет 100 кг., на выход 1800 штук. Вам необходимо узнать, какой будет выход изделий, если расход муки будет составлять 1 кг. Поэтому вы должны рассуждать так.

Если на 100кг. муки выход составляет 1800 штук изделий. То какой будет выход изделий из 1 кг муки.

Необходимо составить пропорцию:

На 100кгмуки - 1800штук выход

На 1 кг муки - Х штук выход (неизвестно сколько изделий) ,то

Х = (1\*1800)/100 = 18 штук. И теперь, когда нам известен выход 18 штук изделий из 1 кг., можно рассчитать количество сырья на сдобу Свердловскую полностью. Значит, составляем пропорцию. Например, рассчитаем муку.

На опару при выходе в 1800шт -50кг муки потребовалось, то сколько ее надо на 18 шт. –Х неизвестно.

Х = (18\*50)/ 1800=0,5кг

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 сдобы Свердловской надо сделать фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:** Составьте таблицу: дефекты изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения**.**

Результат работы отправить до 11.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_**Слойка Свердловская**\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура **на 100 кг. муки Выход 1800 шт.** | Рабочая рецептура **на 1кг. муки. Выход 18 шт.** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта (в/с) | 50 | 0,5 |
| 2 | Дрожжи прессованные | 2,5 | 0,025 |
| 3 | Вода (л) | 12 | 0,12 |
| 4 | Молоко | 13 | 0,13 |
| 5 | Яйца кг/шт. | 13кг/325шт | 0,13/3,25 |
|  | Тесто: |  |  |
| 6 | Вода | 13,9 | 0,139 |
| 7 | Дрожжи прессованные | 1,5 | 0,015 |
| 8 | Соль | 1 | 0,01 |
| 9 | Сахар | 22 | 0,22 |
| 10 | Мука в/с | 37 | 0,37 |
| 11 | Ванилин | 0,025 | 0,00025 |
|  | Для слоения и разделки: |  |  |
| 12 | Мука в/с | 10 | 0,1 |
| 13 | Маргарин | 23,5 | 0,235 |
|  | Смазка: |  |  |
| 14 | Яйца кг/шт. | 3кг/75шт. | 0,03/0,75 |
|  | Крошка: |  |  |
| 15 | Мука в/с | 3 | 0,03 |
| 16 | Сахар- песок | 3 | 0,03 |
| 17 | Маргарин | 1,5 | 0,015 |

**Инструкционные указания:**

Тесто готовят опарным способом. При замесе опары расходуется 50-60 % муки от общего количества по ре**ц**ептуре, часть теплой воды 29-32 С, все молоко и яиц (кроме яиц на отделку- смазку), 60-65 % прессованных дрожжей. После 4-5 часов брожения на готовой опаре замешивают тесто, добавляя все оставшееся сырье, за исключением продуктов на крошку (3%муки, 3% сахара и 1,5 маргарина), 10% муки оставляют на слоение. После замеса тесто бродит в течение 2-2,5 ч, а затем его прослаивают маслом или маргарином. Готовое тесто делят на куски, которые раскатывают специальной скалкой в продолговатую прямоугольную заготовку толщиной 15-20мм. Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см, часть пласта (2/3) покрывают размягченным маргарином. Пласт, складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого пласта тщательно защипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт на 90̊, посыпают мукой и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла. При изготовлении теста с большим количеством масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуется 16, 24, или 32 слоя. Для слойки «Свердловской» пласт теста раскатывают толщиной 10-12 мм и разрезают на полосы шириной 100 мм. От полос отрезают куски массой 110 г. и формуют в виде конверта. Последний угол конверта хорошо прижимают пальцами руки. Сформованные конверты укладывают на листы в три ряда швом вверх на близком расстоянии друг от друга, чтобы после расстойки их боковые стороны соединились между собой, образуя слипы. Листы должны быть чистыми и смазанными тонким слоем маргарина. После разделки сформованные тестяные заготовки проходят окончательную расстойку. Сверху их смазывают яйцом и посыпают приготовленной крошкой. Крошку готовят из муки, сахара песка, масла сливочного или маргарина в соотношении 1:1:0,5. Сначала смешивают размягченное масло и сахар, затем добавляют муку. Выпекают изделия при температуре 240-250С.