Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Выпекание каравая» состоится 26.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить каравай «Сувенирный». На Руси каравай готовили на свадьбы. Каравай считался символом счастья, достатка и изобилия. Каравай выносили на рушнике – расшитом полотенце. Считалось, чем пышнее выпечен каравай, тем счастливее и богаче станут отведавшие его молодожены. По русскому обычаю дорогих гостей встречают хлебом-солью- караваем с солью. Этот обычай пришел к нам из языческой древности и до сих пор остается в наших традициях. Караваи украшаются сложными тестовыми узорами. А теперь переходим к практической части. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления каравай «Сувенирный» с представленными в базовой рецептуре продуктами на 2000г. Предлагаю данную базовую рецептуру рассчитать на 1000г., заполнить технологическую карту и приготовить по ней. Для приготовления теста возьмем рецептуру сдобного теста(сдобы обыкновенной) и рассчитаем под свою норму на 1000грамм.

Напоминаю, как рассчитать сырье для теста на 1100 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для сдобы обыкновенной. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 10000 грамм сдобного теста требуется 7400 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 1100 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 10000 г. –7400г. (потребовалось муки).

А, на выход в 1100г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

1100 х 7400 Х= 10000 = 814 г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты для дрожжевого теста 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 прописаны в технологические карты, приступайте к работе.

При приготовлении каравая «Сувенирный» надо сделать фото вас в работе на всех этапах. Выполненную работу отправить до 27.06. 2020г.

**Задание:** 1.Написать требования к качеству готового каравая «Сувенирный».

2. Составить таблицу: недостатки готового изделия и причины их возникновения.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ КАРАВАЙ «СУВЕНИРНЫЙ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **На\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход \_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура  **На \_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход изделия 1000** |
|  | Тесто сдобное опарное: | 10000 | 1100 |
| 1 | Мука пшеничная | 7400 | 814 |
| 2 | Сахар-песок | 575 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 110 |  |
| 4 | Вода | 2900 |  |
| 5 | Масло сливочное | 500 |  |
| 6 | Меланж | 260 |  |
| 7 | Соль | 110 |  |
|  | **Выход теста:** | **10000** | **1100** |
| 8 | Для смазки: растительное масло для листов | 2,5 |  |
| 9 | Яйцо для смазки | 10 |  |
|  | Тесто для отделки: |  |  |
| 10 | Мука в/с | 125 |  |
| 11 | Яйца (белки) | 62,5 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто для каравая готовят опарным способом. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного 4% сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Когда опара поднимется вдвое и начнет отходить от стенок посуды, оседать, начинают замешивать тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), масло сливочное, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. После расстойки теста приступают к формованию. Готовое тесто подкатывают в виде шара и укладывают швом вниз, оставляют для расстойки на 15-20 мин. Вокруг него укладывают перекрученные в спираль два жгута с утолщенной серединой. После расстойки каравай смазывают яйцом. Выпекают при температуре 180-200̊ С в течение 20 мин. Готовый каравай закрывают сложенным вдвое полотенцем и охлаждают. Каравай подают в холодном виде.

Приготавливают тесто для отделки- просеянную муку соединяют с белками и на медленном ходу замешивают в котле взбивальной мащины. Для отделки каравая «Сувенирного» готовят жгуты и фигуры в виде звездочек (или снежинок), колосьев, листьев, цветов и др. Для изготовления звездочек или снежинок из пласта теста толщиной 1,5 -2 мм с помощью металлической трубочки с острыми краями вырезают кружочки диаметром 15-20мм. У кружочков с помощью ножа или ножниц делают небольшие радиальные разрезы, а образовавшиеся лепестки разворачивают на угол 30-45̊.

Для изготовления листьев из теста вырезают кусочки в виде листьев. Для изготовления колосьев из теста вырезаются тонкие жгуты, которым придается форма колосьев. Перед выпечкой жгуты для колосьев смазывают яйцом и надрезают.