Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание сдобных плетеных изделий» состоится 19.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить сдобные плетеные изделия: каравай Чалма Синдбада, плетенка. Сложные сдобные хлебобулочные изделия отличаются сложной формовкой и отделкой поверхности изделий. Для того чтобы приготовить изделия: каравай Чалма Синдбада, плетенку надо оформить технологические карты. Поскольку для приготовления этих изделий потребуется одинаковое тесто - сдобное опарное, мы возьмем за основу рецептуру Сдобы обыкновенной, где выход составляет 10000г. Для приготовления теста на Чалму Синдбада потребуется 2180г. и на Плетенку 1100г. Поэтому мы рассчитаем продукты для каравая Чалма Синдбада, на примере одного из продуктов муки. А затем аналогично рассчитаем рабочую рецептуру и на Плетенку (где вес теста составляет 1100г). Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления изделия Чалма Синдбада (и на тесто сразу по рецептуре Сдобы обыкновенной), где вес готового изделия по рабочей рецептуре должен быть 2000г. Теперь, когда все продукты рассчитаны можно приступить к работе. При приготовлении изделий надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:** составить 1 кроссворд по приготовлению данных изделий в количестве пяти слов по горизонтали и пяти по вертикали, всего 10 слов.

Выполненную работу отправить до 21.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ КАРАВАЙ ЧАЛМА СИНДБАДА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.****Выход \_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура**На \_\_\_\_шт. по \_\_\_\_ гр.****Выход изделия 2000** |
|  | Тесто сдобное опарное: | 10000 | 2180 |
| 1 | Мука пшеничная  | 7600 |  |
| 2 | Сахар-песок | 575 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 110 |  |
| 4 | Вода | 2900 |  |
| 5 | Масло сливочное | 500 |  |
| 6 | Меланж  | 260 |  |
| 7 | Соль | 110 |  |
|  | **Выход теста:** | **10000** | **2180** |
| 8 | Для смазки: растительное масло для листов | 5 |  |
| 9 | Мак | 10 |  |
| 10 | Яйцо для смазки | 40 |  |

**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.

Скатывают из теста шесть одинаковых удлиненных жгутов. Три жгута выкладывают на стол рядом и параллельно друг другу. Другую тройку жгутов накладывают накрест на первую тройку, смещая с середины (рис.1124,а). Правый конец нижней перекладины тестового креста из трех жгутов перебрасывают через верхнюю перекладину, образуя с другой стороны биссектрису прямого угла (рис. 11.24,б).

Затем раздвигают образовавшийся угол, между концами верхней и нижней перекладин креста, до прямого угла и закладывают в него левую сторону нижней перекладины (рис. 11.24,в).

Через переброшенный конец перекладывают нижний конец верхней перекладины справа налево (рис.1124,г). Три оставшихся сверху жгута подтягивают вниз, подсунув их под три нижних жгута слева (рис. 11.24,д).

Соединяют нижние концы с концами трех жгутов справа снизу (рис.11.24,е).

Подтягивают свободные три жгута под низ тестовой заготовки, над швом, прикрывая его. Защипывают жгуты, чтобы они надежно прикрепились под сформованным тестовым полуфабрикатом (рис. 11.24,ж).

Тестовую заготовку растаивают в течение 15 мин. Затем смазывают яйцом и отделывают посыпкой (маком). Ножницами слегка надрезают верхние жгуты теста, как показано на рис. 11.24,з.

Выпекают изделие при температуре 180-200̊ С до готовности в течение 45-50минут.После выпечки протирают каравай кусочком ткани, смоченным растительным или растопленным сливочным маслом, и дают отстояться в течение 10-15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают каравай на стол горячим или холодным.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПЛЕТЕНКА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(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  | 7600 |  |
| 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 | 5 |  |
| 9 | Кунжутный орех | 30 |  |
| 10 | Яйцо для смазки | 40 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто для плетенки 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.

 Скатывают из теста четыре одинаковых удлиненных жгутов. Раскатывают их на рабочем столе в форме креста и соединяют в центре все концы в одной точке. Затем согласно схеме (рис.11.25,а) переплетают жгуты в форме косы (11.25,б,в). Свободные концы жгутов закрепляют и соединяют с началом косы, образуя кольцо (рис. 11.25,г).

 Тестовую заготовку растаивают в течение 15 мин. Затем смазывают яйцом и отдельно кунжутным орехом. Выпекают плетенку при температуре 180-200̊ С в течение 30-40 мин. Плетенку (рис 11.25,д) подают холодной.