Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Приготовление сахарного теста состоится 18.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить сахарное тесто. Сахарное тесто используют в изготовлении полуфабрикатов для приготовления специальных сортов пирожных и наполнения, для изготовления различных деталей украшений к пирожным и тортам (ручки корзиночек, уши зайцев, крылья птичек и др.) Благодаря большому содержанию сахара и небольшой влажности выпеченный п/ф в остывшем виде становится хрупким. Сахарное тесто можно приготовить с добавлением орехов.

Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить сахарное тесто для п/ф сахарный, надо рассчитать продукты из базовой рецептуры, в рабочую рецептуру для использования её в работе. Базовая рецептура дана на 1000грамм, вам надо рассчитать на 50 0грамм. Напоминаю, как рассчитать сырье для теста для сахарного п/ф на 500 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для сахарного полуфабриката. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм сахарного полуфабриката требуется 499 грамм муки, а вам необходимо рассчитать, сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 500 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –499г. (потребовалось муки).

А, на выход в 500г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

500 х 499 Х= 1000 = **249,5**г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты 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 написаны в технологическую карту, приступайте к работе. В процессе выполнения задания надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Заполнить таблицу: Недостатки, возникающие при приготовлении сахарного теста и, причины их возникновения.

Работу отправить до 19.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ТЕСТО САХАРНОЕ ( ПОЛУФАБРИКАТ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 500** |
| 1 | Мука | 499 | 249,5 |
| 2 | Сахар | 499 |  |
| 3 | Молоко | 499 |  |
| 4 | Яйца | 125 |  |
| 5 | Ванилин | 5 |  |
| 6 | Маргарин | 10 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Сахарное тесто. Для приготовления сахарного теста используют яично- сахарный сироп. Для этого подготовленные продукты молоко, сахар, яйца перемешивают до растворения кристаллов сахара до температуры 15-20̊ С, добавляют ванилин и муку. Замешивают тесто до однородной мазеобразной консистенции. Для улучшения качества тесто рекомендуется выдержать в течение суток в холодильнике.

Формование: тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в видезаготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5-2 мм или с помощью трафаретов разнообразной формы.

Нельзя тестовые заготовки выдерживать дольше 15 минут, так как поверхность их подсохнет, произойдет кристаллизация сахара, и выпеченный полуфабрикат будет иметь засахаренную, неглянцевую поверхность.

Выпечка: после формования при температуре 200-250̊ С в течение 8-10 мин. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, корзиночки и др. Для получения цилиндров с кремом полуфабрикат свертывают в горячем состоянии с помощью деревянной цилиндрической болванки или полого цилиндра из белой жести. После охлаждения в течение 10-15 мин полуфабрикат освобождают от болванки, вкладывают в гнездо металлической стойки и оставляют для выстойки на 14-16ч.

Требования к качеству: поверхность полуфабриката глянцевая, цвет от желтого до светло- коричневого. Выпеченный п/ф имеет небольшую влажность и содержит значительное количество сахара, поэтому быстро затвердевает т становится ломким.