Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление и формование бисквитного теста с пониженной калорийностью для пирогов состоится 03.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формование бисквитного теста с пониженной калорийностью для пирогов «Ночка», «Свежесть». Для того, чтобы их приготовить вспомним основное. К изделиям пониженной калорийности могут быть рекомендованы для рационального и диетического питания (диеты № 5,7, 10,11,15). В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами- нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре. Овощное пюре представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на пару или обычным способом.

 Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить изделия надо рассчитать количество продуктов. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления бисквитного пирога «Свежесть» с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход составляет 1000грамм. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход готового бисквитного пирога будет составлять 500 грамм для того, чтобы из полученного вами количества продуктов приготовить бисквитные пироги «Ночка» и «Свежесть». Напоминаю, как рассчитать продукты, например для бисквитного пирога «Свежесть» на 500грамм. Вы должны рассуждать так: если **пирога «Свежесть».**

на выход в 1000г -потребовалось **бисквита «Свежесть»**- 720г,

то на выход в 500г –Х (неизвестно сколько его надо сделать). Поэтому надо составить пропорцию т.е. Х=(720\*500)/1000=360г. **бисквита «Свежесть»** потребуется испечь. И результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указан **бисквит «Свежесть»**. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо бисквита «Свежесть», тот продукт или полуфабрикат, который необходимо рассчитать. А теперь, когда известно, сколько надо сделать бисквита «Свежесть», а это 360г., вам надо рассчитать продукты уже на сам бисквит. Принцип тот же. То есть вы рассуждаете так: если для приготовления бисквита с выходом 1000 г. нам надо было взять – 346г. муки, то сколько ее понадобится на выход в 360г.- Х (неизвестно).

Выход1000-346г.муки. Выход360-Х (неизвестно сколько надо муки). То составляем пропорцию: Х= (346\*360)/1000=124,5г. И это количество вписываем в рабочую рецептуру в графе мука. Остальные продукты рассчитываем точно так же, подставляем в пропорции вместо муки. Для бисквитного пирога Ночка, все расчеты выполняются аналогично. Теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в технологические карты, можно приступать к работе. При приготовлении изделий надо сделать фото вас в работе на всех этапах.

**Задание**: составьте таблицу дефектов бисквита основного (с подогревом) и укажите причины возникновения.

Результат работы отправить до 11.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пирог\_бисквитный «Свежесть»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_ гр.** **Выход 1000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход \_500\_\_** |
| 1 | Бисквит «Свежесть» | 720 | 360 |
| 2 | Повидло | 250 |  |
| 3 | Сахарная пудра | 30 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

**Инструкционные указания:**

Бисквит после освобождения от бумаги, разрезают по горизонтали на два пласта, склеивают их повидлом, сверху посыпают сахарной пудрой. Мякиш имеет светло-желтый цвет.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Бисквит «Свежесть»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_ гр.** **Выход 1000\_** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход \_360\_** |
| 1 | Мука | 346 | 124,5 |
| 2 | Сахар - песок | 282 |  |
| 3 | Меланж | 472 |  |
| 4 | Капустное пюре | 94 |  |
| 5 | Эссенция | 3 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

**Инструкционные указания:**

Овощи для пюре промывают, очищают, еще раз промывают, нарезают на куски и варят на пару или на воде. Готовые овощи протирают дважды на машине для протирки овощей. Бисквиты готовят обычным способом. Перед взбиванием меланжа с сахарным песком добавляют отварную протертую капусту (пюре). Бисквит основной (с подогревом) готовят следующим образом. Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане, до 45̊С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме в 2,5 -3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Муку просеивают соединяют со взбитой яично-сахарной массой с овощами быстро (но не резко), чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию ромовую или ванильную добавляют в конце взбивания. Готовое тесто выпекают в тортовых формах. Кладут бисквитное тесто в формы на ¾ их высоты, так как при выпечке оно увеличится в объеме и может вытечь. Выпекают бисквитное тесто при температуре 220-230̊ С 35-40 минут.