Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Сушка сдобных сухарных изделий» состоится 30.05.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить сухари сдобные с изюмом и осенние из пшеничной муки высшего сорта.

Для того чтобы приготовить сухари пшеничные осенние из муки пшеничной высшего сорта надо рассчитать количество продуктов для их приготовления. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления с указанными в базовой рецептуре продуктами, где расход теста составляет 157,5 кг. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход на 1 шт. хлеба, должен быть 0,8 кг для того, чтобы из полученного вами количества продуктов выпечь хлеб, а из него высушить «Сухари сдобные ореховые». Напоминаю, как рассчитать продукты. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления теста с расходом в 157,5 кг вам потребовалось 100 кг муки, а вам необходимо рассчитать сколько ее будет надо, если выход в 0,8кг, что неизвестно (х). Необходимо составить пропорцию

Если на расход **в 157,5**кг. –100кг. (потребовалось муки).

А, на выход в 0,8кг.- Х (неизвестно сколько муки) ,то

100х0,8 =0,507 кг. муки потребуется. Х= **157,5** 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.

Для приготовления хлеба пшеничного базовую рецептуру считать рабочей, то есть перенести данные из базовой рецептуры в рабочую и готовить по ней.

Для приготовления сухарей пшеничных с изюмом из муки пшеничной высшего сорта рассчитываем рецептуру точно так же, только на указанный в ней расход продуктов т.е -**177,5** кг**.**

А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе. При приготовлении сухарей надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. Задания отправить до 31.05. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ (ДЛЯ СУШКИ СУХАРЕЙ ПШЕНИ**ч**НЫХ СДОБНЫХ ОСЕННИХ)**\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на 100 кг. муки**  **Расход с**ы**рья 176,5 кг.** | Рабочая рецептура  **на \_\_1\_\_ шт. по 0,8 кг.**  **Выход 0,8 кг.** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта (в/с) | 57 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 2 |  |
| 3 | Вода | 27,3 |  |
|  | Тесто: |  |  |
| 4 | Вода | 11,7 |  |
| 5 | Соль | 1 |  |
| 6 | Сахар в тесто (на обсыпку) | 17 /18 |  |
| 7 | Яйцо, шт./кг | 100/4 |  |
| 8 | Мука в/с | 43 |  |
| 9 | Маргарин | 15 |  |
| 10 | Масло растительное | 0,5 |  |

**Инструкционные указания:**

Чтобы испечь хлеб, а потом высушить из него сухари пшеничные осенние из муки пшеничной высшего надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара выбродит и начнет оседать, необходимо замесить тесто. Часть яиц оставить для смазки пластов перед выпечкой. Для приготовления теста к опаре надо добавить растворенную в теплой воде соль, половину сахара, часть слегка взбитых яиц, также часть растопленного сливочного масла и муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 40минут.

Когда тесто поднялось вдвое добавить вторую часть отсдобки: остальной сахар, яйца, растопленное масло сливочное, добавить муку тщательно вымесить, и поставить на 40 минут для расстойки в теплое место. Из готового теста сформовать по длине противня пласты, и выложить на посыпанный, мукой противень.

После расстойки плит, тесто смазать яичной смазкой(в соотношении яиц и воды1:1) и поставить выпекать в печь при температуре 200-250 С на 35- минут. Готовый хлеб оставить для остывания и выдержки (черствения ) в сухом проветриваемом помещении. Затем хлеб нарезать на дольки и толщиной 10-15 мм, смазать одну сторону дольки яичной смазкой посыпать сахарным песком и поставить сушить в печь при температуре 100-120С в течении12-30 минут.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ (ДЛЯ СУШКИ СУХАРЕЙ ПШЕНИ**ч**НЫХ СДОБНЫХ С ИЗЮМОМ)**\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на 100 кг. муки**  **Расход с**ы**рья 176,5 кг.** | Рабочая рецептура  **на \_\_1\_\_ шт. по 0,8 кг.**  **Выход 0,8 кг.** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука пшеничная высшего сорта (в/с) | 57 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 2 |  |
| 3 | Вода | 27,3 |  |
|  | Тесто: |  |  |
| 4 | Вода | 11,7 |  |
| 5 | Соль | 1 |  |
| 6 | Сахар в тесто (на обсыпку) | 17 /18 |  |
| 7 | Яйцо, шт./кг | 100/4 |  |
| 8 | Мука в/с | 43 |  |
| 9 | Маргарин | 15 |  |
| 10 | Изюм | 20 |  |
| 11 | Масло растительное | 0,5 |  |

**Инструкционные указания:**

Чтобы испечь хлеб, а потом высушить из него сухари пшеничные осенние из муки пшеничной высшего надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара выбродит и начнет оседать, необходимо замесить тесто. Часть яиц оставить для смазки пластов перед выпечкой. Для приготовления теста к опаре надо добавить растворенную в теплой воде соль, половину сахара, часть слегка взбитых яиц, также часть растопленного сливочного масла и муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 40минут.

Когда тесто поднялось вдвое добавить вторую часть отсдобки: остальной сахар, яйца, растопленное масло сливочное, изюм, добавить муку тщательно вымесить, и поставить на 40 минут для расстойки в теплое место. Из готового теста сформовать по длине противня пласты, и выложить на посыпанный, мукой противень.

После расстойки плит, тесто смазать яичной смазкой и поставить выпекать в печь при температуре 200-250 С на 35- минут. Готовый хлеб оставить для остывания и выдержки (черствения ) в сухом проветриваемом помещении. Затем хлеб нарезать на дольки и толщиной 10-15 мм, одну сторону дольки посыпать сахарным песком и поставить сушить в печь при температуре 100-120С в течении12-30 минут.