Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Деление и формование дрожжевого сдобного теста состоится 01.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формовку «Сдобы обыкновенной».

 Для этого нам надо рассчитать количество продуктов для Сдобы обыкновенной. Поэтому в технологической карте для «Сдобы обыкновенной» вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход составляет 100 штук по 100 грамм. Вам необходимо данный выход рассчитать на 10 штук по 100 грамм и по данной рецептуре (10шт. по 100 грамм) приготовить «Сдобу обыкновенную».

Напоминаю, как рассчитать продукты для **Сдобы** обыкновенной на 10 штук по100 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 100штук сдобы по 100грамм вам известно, что потребовалось 7400 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом на 10штук по 100 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 100штук –7400г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 10штук.- Х (неизвестно, сколько муки), то

 10 х 7400 Х= 100 =740 г. муки потребуется. 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. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе. При приготовлении изделий надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:** составить таблицу дефектов сдобного дрожжевого теста и указать причины их возникновения.

Результат работы отправить до 11.06.2020г.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**«СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на 100 шт. по 100 гр.** **Выход 10000г.** | Рабочая рецептура**на \_\_10\_\_ шт. по 100 гр.** **Выход 1000г.** |
| 1 | Мука | 7400 |  |
| 2 | Сахар | 575 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 110 |  |
| 4 | Вода (молоко) | 2900 |  |
| 5 | Соль | 110 |  |
| 6 | Масло сливочное | 500 |  |
| 7 | Меланж | 260 |  |
| 8 | Масло растительное для смазки листов | 50 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто готовят опарным способом, для этого ставят опару. В теплой воде t 29̊ С растворяют дрожжи, добавляют просеянную муку, 4% сахара (по отношению к массе муки) и перемешивают до консистенции густой сметаны. Затем опару накрывают полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 40-50 минут. Сначала опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза, затем на её поверхности будут лопаться пузырьки, и опара начнет опадать и отходить от стенок посуды, и тогда необходимо замесить тесто. В опару добавляют растворенную соль, половину сахара, яиц, жира и ароматические вещества, а вторую половину «отсдобки» добавляют при первой обминке. Тесто бродит 2-2,5 часа, за это время делают 1-2 обминки в течение 1-2 минут. Температура теста должна быть 29-32 С. Тесто из муки с сильной клейковиной обминают 2 раза. Как определяют готовность выбродившего теста по внешним признакам: выбродившее тесто увеличится в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается. **Сдобу обыкновенную** **формуют в виде** **плюшек: одинарных и двойных устриц: продолговатых, фигурных, спиральных**. Для плюшек опарное тесто делят на куски массой 110-112г., подкатывают в шар, после не полной расстойки раскатывают в лепешку, поверхность смазывают маслом, свертывают в рулет, концы рулета соединяют, по месту сгиба делают один или два надреза и выворачивают в обе стороны спиралью вверх. Для устриц тесто раскатывают в пласт, поверхность смазывают маслом и сворачивают в рулет. Рулет разрезают на булочки массой по 112 и 112г. для **продолговатых** **устриц** сверху делают один нажим тонкой скалкой (диаметром 1-1,5 см) параллельно разрезам на кусок теста. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние расходятся в обе стороны. Изделие приобретает форму устрицы. А для **фигурной** **устрицы** нажимают на тесто крестообразно. Для **спиральных** **устриц** булочки укладывают на кондитерский лист спиралью вверх. Конец рулета подкладывают под изделие. Изделия укладывают на смазанный жиром лист, оставляют для расстойки на 30 минут, за 10 минут до выпечки смазывают яйцом и после выпечки посыпают сахарной пудрой. Выпекают при 250-260 С. Требования к качеству: форма - правильная, поверхность - румяная, блестящая, мякиш - пышный, пористый.