Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Приготовление миндального теста состоится 15.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить миндальное тесто для печенья миндальное. Для того, чтобы его приготовить вспомним основное. Основные компоненты яичный белок и сахар, миндаль. Миндальный тес**то** (полуфабрикат) имеет пористую структуру светло-коричневого цвета, мелкие трещины на поверхности, характерный запах и вкус миндального ореха. Миндальное тесто можно использовать для приготовления печенья, п/ф для торта, различных изделий. Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить миндальное печенье, надо рассчитать из базовой рецептуры, рабочую рецептуру для использования ее в работе. Базовая рецептура на миндальное печенье дана на 1000грамм, нам этого количества много. Поэтому мы рассчитаем на выход в 400г. в рабочую рецептуру. Напоминаю, как рассчитать сырье для печенья миндальное на 400 грамм на примере одного из продуктов, например сахара по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм потребовалось 663 грамм сахара, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется его для приготовления теста с выходом 400 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –663г. (потребовалось сахара).

А, на выход в 400г.- Х (неизвестно, сколько сахара), то

400 х 663 Х= 1000 =**265,2** г. сахара потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указан сахар. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо сахара (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 прописаны в технологические карты, приступайте к работе. При приготовлении изделий и п/ф надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Ответить на контрольные вопросы в форме конспекта. Справочная литература: учебник Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Контрольные вопросы**

1. Какие существуют способы приготовления миндального теста? 2. Какие недостатки могут возникать при выпекании миндального теста? 3. Указать причины их возникновения. 4. Какие изделия можно приготовить из миндального теста? 5. Сколько времени может храниться миндальное тесто и при какой температуре?

Работы отправить до 16.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ПЕЧЕНЬЕ** \_**МИНДАЛЬНОЕ** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 400** |
| 1 | Сахар -песок | 663 | 265,2 |
| 2 | Яйца (белки) | 265 |  |
| 3 | Мука | 66 |  |
| 4 | Ядра миндаля (жареные) | 265 |  |

**Инструкционные указания:**

Ядра миндаля соединяют с сахаром и с ¾ яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Если сразу измельчить на решетке с мелкими отверстиями, то из миндаля будет выделяться жир, который ухудшает качество изделий (они получаются расплывчатыми, без глянца на поверхности). К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки. В дальнейшем миндальное тесто можно приготовить двумя способами. *Первый способ:* приготовленную массу переносят в котел взбивальной машины, слегка взбивают и, перемешивая, постепенно добавляют муку. *Второй способ:* подготовленную массу прогревают, помешивая на водяной бане до температуры 35-40̊ с, затем охлаждают до 20̊ С и перемешивают с мукой. Тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 5-8мм. и отсаживают заготовки круглой формы на листы, смазанные маслом и подпыленные мукой. Выпекают при температуре 150-160̊ С в течение 20 минут.