Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Выпекание калачей состоится 23.03.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить два вида изделий. Это такие изделия как Калач кружевной «Праздничный», и Калач «Московский». Хочу рассказать вам немного из истории происхождения калачей. Калач-это белый пшеничный русский хлеб, старейший вид белого хлеба в России. Калачи известны с ХIV века. Название происходило от слова «коло», «колесо», искаженное «колач» - кругообразный хлеб. Известны только две разновидности калачей: «Муромский» и «Московский», из которых до наших дней сохранился лишь последний. Калач до сих пор считается съедобным сувениром столицы.

 И сейчас мы переходим к практической части. Для того чтобы приготовить калач нам надо написать количество продуктов для их приготовления. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления изделия **Калач «Московский»** с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход составляет 2 штуки по 300 грамм. Предлагаю данный выход оставить как рабочий и приготовить калач «Московский» по данной рецептуре без изменений (2 шт. по 300 грамм).

А, для приготовления **калача кружевного «Праздничного»,** предлагаю переписать в технологическую карту, то количество продуктов, которое дано в базовой рецептуре, где выход составляет 1000 грамм. Как вы уже поняли, что для его изготовления необходимо приготовить сдобное опарное тесто с выходом на 1280 грамм. Для его приготовления мы возьмем за основу рецептуру **Сдоба обыкновенная** и отдельно напишем другую технологическую карту. В предложенной базовой рецептуре для сдобного опарного теста, вам представлены продукты на 1000грамм. И теперь необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход должен составлять 1280грамм, как указано в основной технологической карте для **калача кружевного «Праздничного»**.

Поэтому, напоминаю как рассчитать продукты для **сдобного опарного теста** на 1280 грамм по рецептуре **Сдоба обыкновенная,** на примере одного из продуктов, например **муки** по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000грамм теста вам известно, что потребовалось 740 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом в 1280грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию

Если на выход в 1000г. –740г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 1280г.- Х (неизвестно сколько муки) ,то

 1280 х 740 Х= 1000 =947,2 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 на всех этапах вас в работе. Задания отправить до 26.03.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **КАЛАЧ «МОСКОВСКИЙ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_2\_ шт. по 300 гр.** **Выход 600** | Рабочая рецептура**на \_\_2\_\_ шт. по 300 гр.** **Выход 600** |
| 1 | Мука | 450 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 5 |  |
| 3 | Вода (молоко) | 270 |  |
| 4 | Соль | 3 |  |
| 5 | Меланж для смазки | 40 |  |
| 6 | Масло растительное для смазки листов | 5 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто готовят безопарным способом, т. е. одновременно закладывают все сырье. Для этого в теплой воде t 45-40 С (или молоке) растворяют дрожжи, соль, добавляют просеянную муку и перемешивают до тех пор пока тесто не перестанет прилипать к рукам и посуде. Затем тесто накрывают полотенцем и ставят в теплое место для брожения на 2,5-3,5 часа. Через 1,5 часа, когда тесто увеличится в объеме в 1,5-2 раза, делают обминку в течение 1-2 минут. Тесто из муки с сильной клейковиной обминают 2 раза. Как определить готовность выбродившего теста по внешним признакам: выбродившее тесто увеличится в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается.

 Готовое тесто разделяют на шесть частей, каждую из которых подкатывают в шар. Округленный кусок теста раскатывают, берут край теста и загибают его на середину раскатанного куска, прижимают, затем противоположный край накладывают сверху - формуют небольшой рулет.

 Получившийся тестовый полуфабрикат обеими руками закатывают в батон с утолщением в середине и с утонченными концами. Для образования ручки (дужки) калача эти концы соединяют. Сформованные калачи укладывают на подготовленные противни и растаивают. Перед выпечкой у расстоявшихся полуфабрикатов калачей на утолщенной части делают глубокий подрез в виде губ. Подрезанную верхнюю часть (губу) отворачивают в сторону дужки, густо посыпают и натирают мукой, затем щеткой сметают муку, после чего «губу» возвращают в исходное положение. Перед выпечкой тестовые заготовки растягивают руками и смазывают меланжем.

 Выпекают калачи при температуре 200С в течение 16-18 минут.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**КАЛАЧ КРУЖЕВНОЙ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 1000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход**  |
| 1 | Тесто сдобное (опарное) | 1280 |  |
| 2  | Меланж для смазки  |  40 |  |
| 3 | Масло растительное для смазки листов | 5 |  |

**Инструкционные указания:**

Готовят сдобное опарное тесто. Затем его раскатывают в пласт, нарезают узкими полосками и формуют в косички (узкую и короткую). Формуют изделие на пергаментной бумаге, смазанной растительным маслом и уложенной на противень (для упрощения формования на листе бумаги можно предварительно начертить карандашом круги). Длинную косичку выкладывают в виде круга и соединяют концы, короткую косичку соединяют аналогичным способом и укладывают в центр круга.

Изготовляют элементы украшений в виде завитков и выкладывают их между двумя кругами. Затем тестовую заготовку смазывают меланжем.

Выпекают изделие при температуре 180-200С в течение 20-30 минут. Готовый калач накрывают сложенным вдвое полотенцем и дают отстояться в течение 10-15 минут. Подают готовый калач на стол горячим или холодным.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ТЕСТО ОПАРНОЕ СДОБНОЕ (Сдоба обыкновенная)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На\_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.** **Выход** 1000 | Рабочая рецептура**на --\_\_\_\_\_. по \_\_\_\_\_\_гр.** **Выход 1280** |
| 1 | Мука | 740 | 947,2 |
| 2 | Сахар | 57,5 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 11 |  |
| 4 | Вода (молоко) | 290 |  |
| 5 | Масло сливочное | 50 |  |
| 6 | Меланж  | 26 |  |
| 7 | Соль | 11 |  |
| 8 | Масло растительное для смазки листов | 5 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто готовят опарным способом. В посуду наливают подогретую до t 35-40С воду, разводят дрожжи, можно добавить 4 % сахара по отношению к массе муки и просеянную муку. Опара должна быть консистенции густой сметаны. Поверхность посыпаем тонким слоем муки, накрываем крышкой или полотенцем и ставят в теплое место на 2-3 часа для брожения. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков становится на поверхности меньше, опара немного опадает. Для сдобного теста готовят более густую опару, так как процесс протекает медленнее и более равномерно, опара становится более сильная. К выбродившей опаре добавляют остальную воду, с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Замес длится 15 минут, при температуре 29-32 С. Брожение длится 2-25 часа. Примерно через час делают первую обминку, когда тесто поднялось в 2 раза, и так два раза. Готовность выбродившего теста определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличится в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается. Затем формуют изделия.