Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление и формование изделий из слоеного теста состоится 12.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формование из слоеного пресного теста пирога слоеного с повидлом. Вспомним главное в приготовлении слоеного теста. Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние - мягкие. Особенность приготовления слоеного теста- раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки масла. Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим. Готовить тесто нужно в помещении при температуре не выше 20С. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто, из-за чего ухудшится качество клейковины. Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

А теперь переходим к практической части. Для того чтобы приготовить изделия надо рассчитать количество продуктов для их приготовления. Поэтому для составления технологических карт с расчетом рабочих рецептур, мы будем использовать учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» авторы: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова.

Переходим к практической части урока. Для приготовления пирога слоеного с повидлом необходимо рассчитать продукты. Поэтому в технологической карте для пирога слоеного с повидлом вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход пирога слоеного с повидлом составляет 1000 грамм. Вам необходимо рассчитать сырье на выход в 700 грамм и по данной рецептуре приготовить пирог слоеный с повидлом. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления пирога с выходом в 1000 грамм потребовалось 780г теста слоеного, а вам необходимо узнать сколько потребуется его для приготовления пирога с выходом в 700 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 1000 г. –780г. (потребовалось теста).

А, на выход в 700г.- Х (неизвестно, сколько теста), то

700 х 780 Х= 1000 =**546** г. теста потребуется.

Теперь, когда вы знаете, сколько вам надо приготовить теста (546г.) для пирога с входом в 700г, можно рассчитать количество продуктов на весь пирог слоеный с повидлом на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вам надо найти рецептуру на тесто слоеное на 1000г и из нее переписать в базовую рецептуру продукт, а в рабочую написать уже с рассчетом на 546 грамм. Вы должны рассуждать так: если для приготовления 1000 грамм слоеного теста потребовалось 658 грамм муки, а вам необходимо узнать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 546грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 1000 г. –658г. (потребовалось муки). А, на выход в 546г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

546 х 658 Х= 1000 =**359,2** г. муки потребуется. Результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо муки (в пропорции), тот продукт, который 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 слоеного теста и указать причины их возникновения.

Работы отправить до 13.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С ПОВИДЛОМ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_\_ гр.**  **Выход 700** |
| 1 | Тесто слоеное: | 780 |  |
| 2 | Повидло | 400 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Слоеное тесто раскатывают на два пласта толщиной 5 мм, укладывают на лист смоченный водой. Один пласт смазывают яйцом и украшают фигурками, вырезанными из теста. Оба пласта прокалывают ножом в нескольких местах и выпекают при температуре 240-250 С. На один пласт наносят равномерный слой повидла и покрывают вторым пластом, смазанным меланжем. Можно приготовить пирог с яблочной начинкой или ревенем. Технология его приготовления аналогична приготовлению кулебяки. Пироги выпекают весовыми и штучными по 500г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**СЛОЕНОЕ ТЕСТО (ПОЛУФАБРИКАТ)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 700** |
| 1 | Мука | 658 |  |
| 2 | Масло сливочное | 438 |  |
| 3 | Меланж | 33 |  |
| 4 | Соль | 5 |  |
| 5 | Вода | 237 |  |
| 6 | Кислота лимонная | 0,8 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования. Замес теста. В емкость наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту лимонную( 7% оставляют для подпыливания, 10 % для подготовки масла).Замешивают тесто 15-20 минут, чтобы лучше набухла клейковина.

Подготовка масла. Его нарезают на куски, разминают, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции, чтобы связать влагу масла. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски и ставят в холодильник на 35-40 минут, чтобы охладить до 12-14 С

Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на 4 части и раскатывают толщиной 20-25мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной10 мм.

Этот пласт, складывают в 4 слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем складывают один пласт на другой (получается как книжка). Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в 4 слоя. Тесто ставят в холодильник на 30-40минут для охлаждения до12-14С. После охлаждения тесто раскатывают еще 2 раза и складывают в 4 слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник для охлаждения и восстановления клейковины. Затем раскатывают в пласт необходимой толщины для приготовления изделий.