Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление теста на куски, формование тестовых заготовок для булочек, плетеных изделий состоится 25.06.2020г. Для решения задания вам необходимо выполнить деление и формование тестовой заготовки для плетенки с маком из пшеничной муки высшего сорта**.**

Перейдем к практической части. Для приготовления плетенки с маком нам надо рассчитать продукты. Поэтому в технологической карте для плетенки с маком вы видите представленные в базовой рецептуре продукты на 100 кг муки. Вам необходимо рассчитать количество остальных продуктов, если муки нам потребуется 0,5кг для рабочей рецептуры. Напоминаю, как рассчитать продукты для приготовления плетенки с маком в рабочую рецептуру на 0,5кг муки, если известны данные по базовой рецептуре на 100 кг муки. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления плетенки с маком где на 100 кг муки, нам потребовался- 1кгдрожжей, то сколько понадобится дрожжей для приготовления плетенки с маком, если мы возьмем 0,5 кг муки. Необходимо составить пропорцию.

Если на расход в 100кг. муки -1кг. (потребовалось дрожжей).

А, на расход в 0,5кг. муки - Х (неизвестно, сколько дрожжей надо), то

0,5 х 1 Х= 100 =0,005 г. дрожжей потребуется для приготовления плетенки с маком с расходом 0,5 кг муки. И, результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указаны дрожжи. Все остальные полуфабрикаты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо дрожжей, тот продукт, который необходимо рассчитать.

А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и написаны в технологическую карту, можно приступать к работе. При выполнении задания надо сделать фото вас в работе на всех этапах. Результат работы отправить до 26.06.2020г.

**Задание: 1.** Определите степень готовности теста по внешним признакам.

***Степень готовности Определите готовность теста***

Выбродившее тесто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недобродившее тесто\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перебродившее тесто**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_ПЛЕТЕНКА С МАКОМ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Расход 100 кг. муки** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Расход 0,5 кг муки.** |
|  | Опара: |  |  |
| 1 | Мука в/ с | 45 | 0,225 |
| 2 | Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,005 |
| 3 | Сахар | 6,0 |  |
|  | Вода | 24 |  |
|  | Тесто: |  |  |
|  | Мука в/ с | 55 | 0,275 |
| 4 | Соль | 1,5 |  |
| 5 | Маргарин | 2,5 |  |
| 6 | Вода | 26 |  |
| 7 | Масло растительное для смазки листа | 0,15 |  |
| 8 | Мак | 1 |  |
|  | **Итого сырья** | 112,15 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто для плетенки с маком готовится опарным способом. Для опары, в емкость наливают растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, отмеривают 45 % муки, от положенного по рецептуре. Замес в течение 5 - 6 минут, до получения однородной массы. Опару оставляют на брожение на 2,5-3,5 часа при температуре 35 - 37 градусов. Готовая опара отстает от стенок посуды, рыхлая, пузырьки воздуха лопаются. В готовую опару добавляют оставшееся по рецептуре сырье: в оставшейся воде растворенную соль, добавляют муку, растворенный теплый маргарин и остальную муку. Перемешивают до однородной эластичной массы в течение 6-8 минут, и оставляют на брожение на 1 час, при этом делают обминку. Готовое тесто имеет однородную структуру, отлипает от стен емкости. Тесто делят на три части, их подкатывают в шары и оставляют на расстойке на 10 минут. Затем каждый шар поочередно раскатывают в овальную тонкую лепешку примерно 30 см в длину. И начиная с одной стороны, которая больше по длине, сворачивают в рулет. Когда рулет скручен, хорошо прожимают шов, переворачивают заготовку на шов и отставляют в сторону. Кондитерский лист выстилают пергаментной бумагой. Готовые заготовки выкладывают на пергамент и сплетают из них косу, тесто должно ложиться ровно без натягивания. Концы плетенки подворачивают под нее, округляют и оставляют на 1 час на расстойку. Затем немного взбивают яйцо, добавляют 5г воды и смазывают сверху плетенку. Посыпают маком и закрепляют его, еще раз смазывая яйцом поверх него. Выпекают плетенку 15 мин при температуре 215̊ С и следующие 10 мин при 180̊ С. Готовую плетенку охлаждают на решетке под накрытым полотенцем.

