Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Деление теста и формование вафельного полуфабриката для «трубочки вафельной состоится 06.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формовку трубочки вафельной**.** Вспомним главное о вафельном тесте. Вафельное тесто готовят аналогично блинчатому, но для большей пористости в рецептуру вводят разрыхлители и более интенсивно взбивают тесто. Долго хранить тесто нельзя, так как образовавшиеся во время взбивания пена не прочная. Тесто хранят при низкой температуре и готовят небольшими партиями. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает влажность теста. Добавление сахара сохраняет хрустящие свойства вафель при более высокой влажности. Это объясняется тем, что находящийся в вафельных листах сахар придает им стекловидность, благодаря которой сохраняется хрупкость при повышенной влажности. Яичные желтки способствуют лучшему отделению вафельных листов от форм и уменьшают количество отеков при выпечке. Яичные желтки без ущерба для качества можно заменять целым яйцом или меланжем. Перейдем к практической части. Для приготовления нам надо рассчитать количество продуктов для трубочки вафельной. Поэтому в технологической карте для трубочки вафельной вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход составляет 100 штук по 70 грамм. Вам необходимо данный выход рассчитать на 50 штук по 70 грамм и по данной рецептуре и приготовить трубочки вафельные. Напоминаю, как рассчитать вес п/ф для приготовления трубочек вафельных с начинкой в рабочую рецептуру на 50 штук по70 грамм, если известны данные по базовой рецептуре на 100 штук. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 100 штук трубочек вафельных с начинкой по 70 грамм потребовалось 200 г. вафель сахарных, то сколько грамм вафель сахарных потребуется, если вам необходимо их рассчитать выход на 50штук по 70грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 100штук -200г. (потребовалось вафель).

 А, на выход в 50штук.- Х (неизвестно, сколько вафель надо), то

 50 х 200 Х= 100 =100 г. вафель сахарных потребуется на 50 трубочек. И, результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указаны **вафли сахарные**. Все остальные полуфабрикаты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо вафель сахарных, тот полуфабрикат, который необходимо рассчитать. Теперь, когда известно, сколько надо сделать вафель сахарных (100г.), мы можем рассчитать продукты для их приготовления. А для расчета продуктов воспользуемся технологической картой для вафель сахарных все по тому же принципу на примере одного из продуктов. Например, муки. И начинаем рассуждать так, если для приготовления вафель с выходом в 1000г нам потребовалось 774г. муки, то сколько ее надо для приготовления 100г. вафель сахарных.

Если на выход в 1000г. вафель -774г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 100г. вафель- Х (неизвестно, сколько муки надо), то

 100 х 774 Х= 1000 =77,4г. муки потребуется. И записать надо в рабочей рецептуре в графе мука. Все остальные продукты рассчитываются аналогично. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и написаны в технологические карты, можно приступать к работе. При приготовлении изделий надо сделать фото вас в работе на всех этапах. **Задание:** составить таблицу дефектов вафельного теста и указать причины их возникновения и способы устранения. Результат работы отправить до 11.06.2020г.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**«ТРУБОЧКА ВАФЕЛЬНАЯ С НАЧИНКОЙ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на 100 шт. по 70 гр.** **Выход 7000г.** | Рабочая рецептура**на \_\_50\_\_ шт. по 70 гр.** **Выход 3500г.** |
| 1 | Вафли сахарные | 200 | 100 |
| 2 | Начинка: крем «Зефир | 500 |  |

**Инструкционные указания:**

 После выпечки в горячем состоянии вафельные листы сворачивают в трубочку. Готовые трубочки наполняют из кондитерского мешка зефирным кремом.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**«ТЕСТО ДЛЯ ЛИСТОВЫХ САХАРНЫХ ВАФЕЛЬ»**\_(ПОЛУФАБРИКАТ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.** **Выход 1000г.** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.** **Выход 100г.** |
| 1 | Мука | 774 | 77,4 |
| 2 | Сахар-песок или сахарная пудра | 293 |  |
|  | Ванильная пудра | 8 |  |
| 3 | Яйца (желтки) | 120 |  |
| 4 | Масло сливочное | 86 |  |
| 5 | Вода | 650 |  |
| 6 | Сода питьевая | 1,7 |  |

**Инструкционные указания:**

Желтки, соду питьевую, соль, воду (50% нормы) перемешивают до однородной консистенции не более 30-40 с, затем добавляют сахарную пудру или сахарный песок и перемешивают несколько минут до полного растворения. Добавляют остальное количество воды и 50% муки и перемешивают 3-5 минут, затем добавляют остальную муку, ванильную пудру, а также сливочное масло, нагретое до 35-37̊С. Масло, выливают тонкой струей, чтобы оно распределилось по всей поверхности теста. Затем тесто взбивают еще 8-10 минут. Муку при замесе теста добавляют постепенно для более равномерного распределения ее в тесте. Вафельные листы, приготовленные с сахаром, сохраняют хрустящие свойства при влажности до 9%, а вафельные листы, приготовленные без сахара, теряют хрустящие свойства уже при влажности 6,5%. Вафельные листы выпекают в электровафельнице, имеющей два нагревателя, соединенных шарниром. На поверхность нижнего нагревателя наливают тесто и закрывают верхним нагревателем. Тесто прогревается с двух сторон. Для ускорения выпечки придания красивого вида поверхность нагревателя снабжена рельефным рисунком. Вафельницу нагревают до 170̊ С и на нижнюю плиту наливают тесто небольшими дозами по краям и в середину. При сжатии плит тесто расплывается по всей поверхности. Время выпечки вафельных листов 2-3 минуты. После выпечки в горячем состоянии вафельные листы очень быстро сворачивают в трубочку.