Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Выпекание пирога-рулета» состоится 23.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить фигурный пирог-рулет «Бабушкина салфетка». Фигурные пироги подразделяются по тому же принципу, что и традиционные - открытые, полуоткрытые и закрытые с различными начинками. Отличительной особенностью фигурных пирогов является сложная форма и отделка. Например, фигурные пироги могут быть в виде животных, птиц или различных предметов. Переходим к практической части урока. Для того чтобы приготовить пирог-рулет «Бабушкина салфетка» надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления пирога-рулета «Бабушкина салфетка» с представленными в базовой рецептуре продуктами на 1000г. Предлагаю оставить данную базовую рецептуру рабочей. Вам необходимо рассчитать тесто на 900г. и фарш на 300г., заполнить технологические карты и приготовить по ним. Но для приготовления самого теста мы возьмем рецептуру сдобного теста(сдобы обыкновенной) и рассчитаем под свою норму на 900грамм.

Напоминаю, как рассчитать сырье для теста на 900 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для сдобы обыкновенной. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 10000 грамм сдобного теста требуется 7400 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 900 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 10000 г. –7400г. (потребовалось муки).

А, на выход в 900г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

900 х 7400 Х= 10000 = 666 г. муки потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо муки (в пропорции), тот продукт, который необходимо рассчитать и вписываете в технологическую карту в рабочей рецептуре в свою строчку. Для расчета технологической карты **для начинки из мака** вы используете базовую рецептуру на 1000 и пересчитываете на то, количество, что вам надо по основной рецептуре на пирог-рулет «Бабушкина салфетка (на 300 грамм). Расчет по пропорции аналогичен расчету на тесто. Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. начинки. –700г. (потребовалось мака).

А, на выход в 300г.- Х (неизвестно, сколько мака), то

300 х 700 Х= 1000 = 210 г. мака потребуется. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в технологические карты, приступайте к работе.

При приготовлении пирога-рулета «Бабушкина салфетка» надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. Выполненную работу отправить до 24.06. 2020г.

**Задание:** 1.Написать требования к качеству готового изделия пирога-рулета «Бабушкина салфетка».

2. Составить таблицу: недостатки готового изделия и причины их возникновения.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПИРОГ «БАБУШКИНА САЛФЕТКА»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **На\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход \_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура  **На \_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход изделия 1000** |
|  | Тесто сдобное опарное: | 10000 | 900 |
| 1 | Мука пшеничная | 7400 | 666 |
| 2 | Сахар-песок | 575 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 110 |  |
| 4 | Вода | 2900 |  |
| 5 | Масло сливочное | 500 |  |
| 6 | Меланж | 260 |  |
| 7 | Соль | 110 |  |
|  | **Выход теста:** | **10000** | **900** |
| 8 | Для смазки: растительное масло для листов | 5 |  |
| 9 | Начинка из мака | **300** |  |
| 10 | Яйцо для смазки | 20 |  |

**Инструкционные указания:**

Готовят сдобное дрожжевое тесто и начинку из мака. Тесто для рулета готовят опарным способом. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного 4% сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Когда опара поднимется вдвое и начнет отходить от стенок посуды, оседать, начинают замешивать тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), масло сливочное, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. После расстойки теста приступают к формованию. Тесто для рулета раскатывают в тонкий пласт овальной формы толщиной 7 мм. Выкладывают на нее начинку и разравнивают по всей поверхности (рис. 11.19,а). В качестве начинки можно использовать распаренный изюм, нарезанную, нарезанную мелкими кусочками курагу, цукаты и др. Свертывают пласт с начинкой с длинной стороны овала в рулет и защипывают край. Концы рулета отрезают для изготовления в дальнейшем центральной розочки (рис.11.19,б). Соединяют концы рулета между собой, образуя кольцо. Переносят рулет на противень, выстланный бумагой и смазанный жиром. С внешней стороны кольца по кругу делают ножницами радиальные надрезы через 1 см не до конца, а оставляя части плетенки (лепестки)скрепленными между собой(рис.11.9,в). Один лепесток поворачивают внутрь кольца (рис.11.9,г). Два следующих лепестка оставляют снаружи и немного поворачивают набок вокруг своей оси. Следующие три группы лепестков формуют аналогичным способом- один внутрь, два снаружи (рис.11.9,д).

В той же последовательности формуют пирог по окружности- получается фигурное кольцо(рис 11.19,е). Внутрь кольца вставляют ранее отрезанные кончики рулета- из них получается центральная розочка (рис. 11.19,ж). Прикрывают тестовый полуфабрикат полотенцем и ставят на расстойку. Затем поверхность смазывают взбитым яичным желтком. Выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200̊С в течение 20 мин. Готовый пирог (рис.11.19,з) закрывают сложенным вдвое полотенцем и охлаждают. Пирог подают в холодном виде.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФАРШ ИЗ МАКА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **На\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **На \_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.**  **Выход 300** |
| 1 | Мак | 700 | 210 |
| 2 | Сахар-песок или мед | 300 |  |
| 3 | Яйцо | 40 |  |

**Инструкционные указания:**

Мак заливают кипятком, затем кипятят и откидывают на сито. Высушенный мак перемешивают с сахаром-песком и пропускают 2-3 раза через мясорубку. Затем перемешивают с сырым яйцом.