Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Выпекание бубликов, сушек состоится 06.04.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить два вида изделий. Это такие изделия как «Бублики с маком», «Сушка простая». Для того, чтобы их приготовить вспомним основное. К бараночным изделиям относят различные виды баранок, сушек и бубликов, которые имеют форму кольца или овала, образованного жгутом «круглого» сечения. Изделия имеют плоскую поверхность на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Бараночные изделия отличаются между собой толщиной жгута, размерами колец и массовой долей влаги. При приготовлении жгутов для сушек надо помнить, что они должны быть шириной 10 мм, баранки — 15 мм и бублики — 22 мм. Сушки вырабатывают из муки высшего и первого сортов. Ассортимент простых сушек незначителен: из муки высшего сорта — сушка простая, в том числе ахлоридная, лимонная, с маком, и др.; из муки первого сорта — простая, соленая, ахлоридные. Бараночные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего и первого сортов с высоким содержанием клейковины. Технологический процесс производства включает: приготовление теста, натирку(проминку теста), формовку, расстойку, ошпарку или обварку тестовых колец, выпечку,расфасовкуиупаковку. А теперь переходим к практической части. Для того чтобы приготовить изделия надо рассчитать количество продуктов для их приготовления. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления «Бубликов с маком» с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход составляет 1200грамм. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход должен быть 600 грамм для того, чтобы из полученного вами количества продуктов приготовить «Бублики с маком».

Точно так же, для того, чтобы приготовить «Сушку простую», вам также необходимо рассчитать продукты. С учетом того, что в технологической карте в базовой рецептуре выход составляет 1000 грамм, вам надо рассчитать на 500 грамм и воспользоваться этой рецептурой для приготовления сушки простой. Напоминаю как рассчитать продукты: например для бубликов с маком на 600грамм. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления1200грамм теста вам потребовалось 300 грамм муки, а вам необходимо рассчитать на выход в 600грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию

Если на выход в 1200г. –300г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 600г.- Х (неизвестно сколько муки) ,то

 600 х 300 Х= 1200 =150 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 10.04.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **БУБЛИКИ С МАКОМ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_ гр.** **Выход 1200** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 600** |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука | 300 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 15 |  |
| 3 | Вода | 126 |  |
|  | Тесто: |  |  |
| 4 | Вода  | 184 |  |
| 5 | Сахар | 120 |  |
| 6 | Соль | 15 |  |
| 7 | Масло сливочное | 82 |  |
| 8 | Мука  | 700 |  |
| 9 | Масло растительное на смазку листов | 15 |  |
| 10 | Мак | 3 |  |

**Инструкционные указания:**

Для бубликов поставить очень густую опару. Для этого в теплой воде надо растворить дрожжи, добавить муку и поставить на брожение на 2 часа. Затем замесить очень плотное тесто (как слоеное тесто). Для этого в теплой воде надо растворить сахар, соль, нарезать ножницами опару, растопленное теплое масло, муку, перемешать и поставить для брожения на 20 минут. Затем тесто необходимо хорошо вымесить, отбить тесто на столе, накрыть полотенцем и оставить его для подъема в 2,5 раза в теплом месте на 40 минут.

Готовое тесто разделить на 6 частей по 120 грамм. Округлить каждый кусочек.

Затем раскатать шарики на столе без муки толщиной 10 мм. Уложить их на деревянную доску, накрыть пленкой, оставить на 40 минут для расстойки.

После этого в середине заготовок делать отверстие. Постепенно разминая тесто и подрастягивая его в разные стороны, формовать баранки. Повторять эту операцию через каждые 20 минут 3 раза. Сформованные баранки уложить под пленку для увеличения в объеме в 2 раза на 2 часа.

 В кастрюле кипятить воду и осторожно переносить широкой шумовкой, обваривать баранки по одной ее в течение 2 минут, до появления блестящей поверхности. Затем аккуратно перенести их на доску. Подсушить заготовку снизу бумажным полотенцем и уложить на кондитерский лист, на расстоянии 2-3 см друг от друга, где лежит пергаментная бумага, слегка смазанная растительным маслом. Сверху еще влажную заготовку равномерно посыпать сухим маком и выпекать при температуре 190-220 С 12-18 минут.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**СУШКА ПРОСТАЯ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 1000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 500**  |
|  | Для опары: |  |  |
| 1  | Мука  |  200 |  |
| 2 | Вода  | 360 |  |
| 3 |  Дрожжи прессованные | 5 |  |
|  | Для теста:  |  |  |
| 4 | Вода  | 31 |  |
| 5 | Соль  | 15 |  |
| 6 | Сахар | 10 |  |
| 7 | Мука | 800 |  |
| 8 | Масло растительное на смазку листов | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто готовят опарным способом. Замешивают густую опару. Для этого в теплой воде растворяют сахар, дрожжи, добавляют муку, перемешивают и оставляют для брожения на 2 часа в теплом месте. Затем в теплой воде (31г.) растворяют сахар, соль, готовую опару нарезают ножницами, перемешивают, добавляют муку и ставят тесто для брожения еще на 20 -30 минут. Тесто после 30 минут покоя разрезают на куски и 3...4 раза и производят натирку, т.е. длительную проминку теста руками. После натирки пласт сворачивают в виде жгута и оставляют для отлёжки на 10...20 минут под пищевой пленкой. ***Разделка теста "В раскатку".*** Тестовые кольца делают следующимобразом. Правой рукой зажимают конец заготовки большим и указательным пальцами. Протягивают заготовку через слегка задерживающую ее левую руку, огибают ею два пальца правой руки, накладывая на конец, находящийся между пальцами. Когда кольцо окажется замкнутым, правой рукой заготовку обрывают, при этом указательным и большим пальцами правой руки концы плотно сжимают, образуя слип ("замок"). При формовке колец для сушек место слипа плотно соединяют нажимом большого пальца правой руки.
***Разделка теста "на щипок".*** От заготовки отрывают рукой куски теста, равные массе сушекс учетом упека по 11-12г.(из 100г теста -9-8 шт). Кусочки теста раскатывают на столе ладонями шириной 10мм в маленькие заготовки длиной, достаточной для получения изделий, должного размера. После раскатки концы заготовок соединяют нажимом одного на другой (слип) и закатывают для обеспечения равномерной толщины и гладкой поверхности изделий. Оставляют в покое на 15-20 минут под пищевой пленкой для увеличения в объеме в 2,5 раза. Заготовки обваривают в емкости при температуре воды +90...95С в течение 45...90 секунд, те которые всплывают на поверхность, аккуратно вынимают, подсушивают бумажным полотенцем и переносят на смазанный растительным маслом противень.
Выпекают изделия в течение 12...16 минут при температуре +200...260С.