Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: «Приготовление слоеного теста» состоится 24.03.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить слоеное пресное тесто, из которого мы выпечем, такое изделие как «Пирожки слоеные с различными фаршами», у нас будут они с яблочным фаршем. Для того, чтобы их приготовить вспомним основное, то что надо знать про слоеное пресное тесто. 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. Поскольку мы будем готовить «Пирожки слоеные с различными фаршами" нам необходимо найти этот рецепт в этом учебнике на стр. 165. Для работы мы оставляем базовую рецептуру как рабочую, т. е. с выходом на 10 штук пирожков по 75 грамм, значит, просто переносим из базовой рецептуры то же количество продуктов в рабочую рецептуру в технологическую карту без изменений.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **ПИРОЖКИ СЛОЕНЫЕ С РАЗЛИЧНЫМИ ФАРШАМИ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на 10 шт. по 75 гр.**  **Выход 750** | Рабочая рецептура  **на 10 шт. по 75 гр.**  **Выход 750** |
| 1 | Тесто слоеное: | 600 |  |
| 2 | Фарш | 300 |  |
| 3 | Меланж для смазки | 15 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и формуют пирожки в виде круга, полукруга или квадрата. Масса теста 60 г, фарша 30г.

Пирожки круглые формуют из двух кругов, вырезанных из пласта гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов кладут на лист и смазывают их края меланжем (яйцом). На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера или руками. Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой трубочкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, края которых смазывают меланжем; на середину их кладут фарш. Противоположные края лепешки соединяют и зажимают. Ля пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Края смазывают меланжем и на середину кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывают фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают. Сформованные пирожки укладывают рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу выпекают. Температура выпечки 240-250 С.

Затем вам надо составить в технологическую карту «Слоеное тесто (полуфабрикат)» для его приготовления. Как известно из основной рецептуры «Пирожки слоеные с различными фаршами», что вам потребуется всего 600 грамм слоеного теста для их приготовления. Поэтому, вы должны рассчитать в рабочей рецептуре на 600 грамм слоеное тесто, если в базовой уже известен выход на 1000 грамм.

Напоминаю как рассчитать продукты: например для бубликов с маком на 600грамм. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления1000грамм теста вам потребовалось 658 грамм муки, а вам необходимо рассчитать на выход в 600грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию

Если на выход в 1000г. –300г. (потребовалось муки).

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

600 х 300 Х= 1000 =395 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.

Точно так же надо рассчитать рабочую рецептуру на фарш яблочный на 300 грамм, если известна базовая рецептура с выход на 1000 г. и написать ее в технологическую карту(только вместо муки вы должны подставить те продукты , которые указаны на фарш яблочный в базовой рецептуре). При приготовлении изделий надо сделать видео или фото на всех этапах вас в работе. Задания отправить до 26.03.2020г.

# 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 600** |
| 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. В нашем случае пирожков слоеных.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ФАРШ ЯБЛОЧНЫЙ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 300** |
| 1 | Яблоки | 830 |  |
| 2 | Сахар | 200 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Промытыеяблоки освобождают от сердцевины и нарезают ломтиками (если с яблок удаляют кожицу, то потери составляют 20-30г. на 1 кг яблок). Ломтики пересыпают сахаром.