Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Деление теста на куски, округление, формование тестовых заготовок подового хлеба вручную состоится 23.06.2020г. Для решения задания вам необходимо выполнить деление и формование тестовых заготовок для саратовского калача**.** Немного из истории саратовского калача: рецептура саратовского калача была разработана знаменитым хлебозаводчиком Филипповым, выпекалась только из саратовских пшениц (белотурка), рецептура держалась в строгом секрете, а готовые калачи поставлялись к царскому столу. И.Н. Филиппов основал в 1886году в Саратове булочную, на базе которой, в 1923 году появился хлебокомбинат им. Стружкина.

Перейдем к практической части. Для приготовления саратовского калача нам надо рассчитать продукты. Поэтому в технологической карте для саратовского калача вы видите представленные в базовой рецептуре продукты на 100 кг муки. Вам необходимо рассчитать количество остальных продуктов, если муки нам потребуется 0,6кг для рабочей рецептуры. Напоминаю, как рассчитать продукты для приготовления саратовского калача в рабочую рецептуру на 0,6кг муки, если известны данные по базовой рецептуре на 100 кг муки. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления саратовского калача где на 100 кг муки, нам потребовался- 1кгдрожжей, то сколько понадобится дрожжей для приготовления калача, если мы возьмем 0,6 кг муки. Необходимо составить пропорцию.

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

А, на расход в 0,6кг. муки - Х (неизвестно, сколько дрожжей надо), то

0,6 х 1 Х= 100 =0,006 г. дрожжей потребуется для приготовления калача с расходом 0,6 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.

**Задание:** составить таблицу дефектов дрожжевого теста и указать причины их возникновения.Результат работы отправить до 24.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_САРАТОВСКИЙ КАЛАЧ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 1-ГО И 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 0,6 кг муки.** |
| 1 | Мука 1 сорт | 100 | 0,6 |
| 2 | Дрожжи прессованные | 1,0 | 0,006 |
| 3 | Сахар | 1,0 |  |
| 4 | Соль | 1,3 |  |
| 5 | Масло растительное или маргарин | 2,25 |  |
| 6 | Вода | 51,3 |  |
| 7 | Сода питьевая (для смазки) | 0,03 |  |
| 8 | Соль (для смазки) | 0,05 |  |
|  | **Итого сырья** | 105,63 |  |
| 9 | Вода (для смазки) | 1 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто для калача «Саратовский» готовиться опарным способом. В емкость отмеривают 45 - 50% муки, от положенного по рецептуре, добавляют дрожжи и теплую воду, и производят замес в течение 5 - 6 минут, до получения однородной массы. Готовую опару оставляют на брожение на 2,5-3,5 часа при температуре 35 - 37 градусов. Готовая опара при легком нажатии опадает. В готовую опару добавляют оставшееся по рецептуре сырье. Перемешивают до однородной эластичной массы в течение 6-8 минут, и оставляют на брожение на 1 час, при этом делают 1-2 обминки. Готовое тесто имеет однородную структуру, отлипает от стен емкости. Круглую емкость конусную (слегка расширенную сверху) для выпекания смазывают растительным маслом. Тесто округляют и оставляют для расстойки на 40мин. После расстойки тесто смазывают сверху-- раствором соли, соды и воды в соотношении(5:3:100) и ставят выпекать при температуре с180-210̊ С на 40-50 минут. После выпечки калач сверху сбрызнуть водой, оставить охлаждаться на решетке.

