

## **Урок учебной практики №15**

**Дата проведения урока:** 07.04.2020 г.

**Группа № 33ПК**

**Тема программы:** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

**Тема урока:** Приготовление песочного теста, изготовление полуфабрикатов и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.

**Учебно-производственные работы:** корзиночка песочная.

*Изделия из песочного теста обладают рассыпчатостью, поэтому их называют песочными. Это достигается благодаря большому содержанию в нем жира, яиц и сахара, использованию муки с небольшим количеством клейковины (28-34%) слабого качества, равномерному распределению компонентов при замесе теста, небольшой влажности и температуре теста. При большем количестве слабой клейковины тесто получается затянутым, при меньшем — крошливым. Тесто готовится на химических разрыхлителях.*

### **Технологический пооперационный процесс приготовления песочного полуфабриката**

**Операция №1.** Организация рабочего места. См. инструкционно-технологическую карту подразд. 4.1.

**Операция №2.** Получение сырья, подготовка его к производству. Муку пшеничную высшего сорта влажностью 14,5%, клейковиной 25...28% просеивают вручную.

Сахар-песок просеивают через сито с ячейками диаметром 3 мм, не более.

Масло сливочное или маргарин зачищают.

Яйца обрабатывают: разбивают в отдельную посуду (не более 5 шт.), проверяют доброкачественность и переливают в общий котел, затем процеживают через сито с ячейками диаметром 3х3 мм, не более. Яйца можно заменить меланжем.

Соду питьевую (двууглекислый натрий) просеивают. Углекислый аммоний измельчают и просеивают.

**Операция №3.** Приготовление теста. Приготовление песочного теста можно осуществить машинным и ручным способами.

**Машинный способ.** Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, перекалывают в дежу тестомесильной машины. Добавляют яйца или меланж с растворенной в них содой и аммонием, солью, эссенцией и муку (7% оставляют для подпыла). Продолжительность замеса песочного теста составляет 20 — 40 мин, температура теста - 19-24°C, влажность-18,5-19,5%.

**Ручной способ.** Просеянную муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку. Масло растирают с сахаром и яйцами, добавляют - соду, аммоний, эссенцию, кладут в воронку. Замешивают тесто однородной консистенции.

**Операция №4.** Формование. Корзиночки из песочного теста приготавливают в металлических формочках тремя способами (рис. 1).



**Первый способ** применяется в том случае, когда тесто имеет температуру 17° и хорошо, без разрывов, раскатывается.

Тесто раскатывают толщиной 5-6 мм и накатывают на скалку. Металлические формочки устанавливают на столе в несколько рядов; расстояние между формочками должно быть 2-3 см. После этого на формочки накатывают наверхнутый на скалку пласт теста, формочки со всех сторон сдвигают в центр. Благодаря этому тесто попадает в отверстия формочек. Чтобы тесто глубже проникло в формочки, его вдавливают кусочком теста, сформованным в виде яйца. После этого скалкой прокатывают формочки, отделяя их от излишнего теста. Большими пальцами обеих рук надавливают на тесто так, чтобы оно плотно вошло в узор формочки, и счищают с краев формочки лишнее тесто. Прокалывают.

**Второй способ** применяется, когда тесто не охлаждено и корзиночки приготавливают в неблагоприятных температурных условиях.

Тесто раскатывают толщиной 6-7 мм,резают на квадраты 10x10 см или вырезают круглой выемкой лепешки диаметром 0-12 см. Каждую лепешку кладут на металлическую формочку и при помощи больших пальцев вдавливают в узоры формочки. Прокалывают.

**Третий способ** применяется, когда тесто очень нагрето.

Тесто разминают на столе руками, раскатывают из него пласт толщиной 7-8 см и, перевернув металлические формочки дном вверх, нажимают ими на тесто, вырезая его. Затем тесто с формочкой отделяют от стола при помощи ножа и вдавливают тесто в узоры формочки. Прокалывают.

**Операция №5. Выпекание.** Выпекают корзиночки на противнях при 240-260° в течение 12-15мин. После выпечки и охлаждения их вынимают из формочек.

**Требования к качеству:** корзиночка имеет круглую или овальную форму, края ее ровные, гофрированные; цвет теста темно-желтый; влажность 22%.

*Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении теста, и их причины.*

Недостатки	Причины возникновения
Тесто непластичное, при раскатке крошится, а при выпечке из него выступает жир	Тесто замешено с растопленным или сильно размятым маслом либо с другими теплыми продуктами
Выпеченные изделия грубые, крошlivые	Тесто теплое
Тесто затяжное, при раскатке сжимается. При выпечке изделия получаются с малым объемом, жесткие	Много муки и жидкости, мало жиров. Жир в тесто добавлен в последнюю очередь. Долго месили тесто
Пласты местами сгорели	Неравномерно раскатан пласт. Противень своевременно не повернули в печи
Изделие очень рассыпчатое	Вместо яиц добавлены одни яичные желтки или много масла
Изделия жесткие, стекловидные	Вместо яиц добавлены яичные белки или много сахара, мало масла

## 8. Песочный (основной) (16)

табл. 1.1

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего	85,50	5154,0	4406,7

сорта			
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	412,0	352,3
Сахар песок	99,85	2062,0	2058,9
Масло сливочное	84,00	3093,0	2598,1
Меланж	27,00	722,0	194,9
Натрий двууглекислый	50,00	5,2	2,6
Аммоний углекислый	0,00	5,2	0,0
Эссенция	0,00	20,7	0,0
Соль	96,50	20,6	19,9
Итого	-	11494,7	9633,4
<b>Выход</b>	<b>94,50</b>	<b>10000,0</b>	<b>9450,0</b>

**Влажность 5.50 ± 1,5%**

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Назовите операции технологического процесса приготовления песочного теста.
2. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
3. Каковы возможные дефекты песочного теста, причины их появления и способы устранения?

## **ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ**

1. Из табл. 1.1. рассчитать продукты для приготовления 1 кг песочного теста, составить технологическую карту.
2. Приготовить корзиночку песочную. Установить время выпечки, определить требования к качеству.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

## **Урок учебной практики №16**

**Дата проведения урока:** 08.04.2020 г.

**Группа № 33ПК**

**Тема программы:** Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

**Тема урока:** Приготовление песочного теста, изготовление полуфабрикатов и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.

**Учебно-производственные работы:** полоска песочная с повидлом.

### **Технологический пооперационный процесс приготовления песочного полуфабриката**

**Операция №1.** Организация рабочего места. См. инструкционно-технологическую карту подразд. 4.1.

**Операция №2.** Получение сырья, подготовка его к производству. Муку пшеничную высшего сорта влажностью 14,5%, клейковиной 25...28% просеивают вручную или через просеиватель.

Сахар-песок просеивают через сито с ячейками диаметром 3 мм, не более.

Масло сливочное или маргарин зачищают.

Яйца обрабатывают: разбивают в отдельную посуду (не более 5 шт.), проверяют доброкачественность и переливают в общий котел, затем процеживают через сито с ячейками диаметром 3х3 мм, не более. Яйца можно заменить меланжем.

Соду питьевую (двууглекислый натрий) просеивают. Углекислый аммоний измельчают и просеивают.

**Операция №3** . Приготовление теста. Приготовление песочного теста можно осуществить машинным и ручным способами.

**Машинный способ.** Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, переключают в дежу тестомесильной машины. Добавляют яйца или меланж с растворенной в них содой и аммонием, солью, эссенцией и муку (7% оставляют для подпыления).

**Ручной способ.** Просеянную муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку. Масло растирают с сахаром и яйцами, добавляют - соду, аммоний, эссенцию, кладут в воронку. Замешивают тесто однородной консистенции.

**Операция №4.** Формование . Взвешивают куски теста определенной массы. Раскатывают его в пласт требуемой толщины (3...8 мм) с помощью металлических или деревянных скалок. Для пирожных поштучно металлическими выемками и вырезают заготовки; для пирожных «корзиночка» сверху кладут форму вверх дном плотно друг к другу и прокатывают скалкой по донышкам; форму с тестом переворачивают и вдавливают в боковые гофрированные стенки, прокалывают.

Для нарезных пирожных пласт песочного теста накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист. Выравнивают края и прокалывают в нескольких местах.

**Операция № 5** . Выпекание. Пласт песочного теста выпекают при температуре 240...250° С в течение 12... 15 мин. Песочный

## **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Перечислите ассортимент изделий из песочного теста.
2. Какие требования предъявляются к изделиям из песочного теста?
3. Чем отличается песочное тесто от пресного сдобного теста?

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)

