

## **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 сбивальной 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 на подпыл).

**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. Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм с помощью металлических или деревянных скалок, накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист. Поверхность теста накалывают в нескольких местах для предотвращения вздутия. Листы для выпечки песочного теста не смазывают. Выравнивают края, по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом.

При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество его ухудшается, изделия получаются грубыми.

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

**Операция №6. Оформление изделий.** Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

**Требования к качеству:** песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%. Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.

## 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?

## ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Рассчитать необходимое количество сырья и приготовить **10 шт. по 50г.** "полоска песочная с повидлом", используя заданную рецептуру.

Мука 2400, сахар-песок 850, маргарин 1300, меланж 345, эссенция ванильная 10, аммоний углекислый 10, соль 3, повидло 950. **Выход 100 шт. по 50 г.**

2. 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)