

## Урок учебной практики №17

Дата проведения урока: 09.04.2020 г.

Группа № 33ПК

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

**Тема урока:** Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.  
Оценка качества готовых изделий.

**Учебно-производственные работы:** сочни с творогом.

Сдобное пресное тесто отличается от песочного тем, что в его состав входит меньше масла (13%) и сахара (2%), но в рецептуре предусматривается жидкость - вода, молоко, сметана, кефир и др. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость. Муку берут со средним количеством клейковины (28-36%).

Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями (содой, углекислым аммонием). Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой и сразу же начинается выделение газа, которое увеличивается при нагревании. Если же в состав теста не входят молочнокислые продукты, то добавляют пищевые кислоты. Образование углекислого газа в тесте, приготовленном с содой, идет двумя путями: благодаря взаимодействию соды с кислотами и при разложении ее в процессе выпечки. Замешивать пресное тесто надо быстро и не оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

С углекислым аммонием готовят тесто, не содержащее кислот (для изделий шакер-лукум). Его разрыхляющее действие сказывается только при выпечке. Иногда пресное тесто готовят и без разрыхлителей, но только для выпекания в виде тонких листов (для трубочек миндальных). Тесто пресное сдобное в небольшом количестве можно готовить вручную

Таблица 1.1. Сырье для приготовления теста пресного сдобного

Сырье	Масса, г			
	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
Мука пшеничная	1000	1000	1 000	1000
Сахар или сахарная пудра	250	200	70	30
Масло или маргарин	250	100	250	100
Яйца или меланж	75	50	75	50

Вода или сметана	150	300	150	300
Сода пищевая	1	2	1	2
Кислота лимонная или винно-каменная	1	2	1	2

### Технологический пооперационный процесс

**Операция №1.** Организация рабочего места.

**Операция №2.** Подготовка сырья.

**Операция №4.** Приготовление фарша творожного для сочней (фарш творожный приготовить самостоятельно).

**Операция №5.** Приготовление теста.

- Маргарин или сливочное масло размягчают.
- В воде растворяют лимонную кислоту, сахар и соединяют с яйцами.
- Процеживают.
- В раствор добавляют размягченное масло или маргарин.
- Соединяют соду с мукой и замешивают тесто.

**Операция №6.** Формование ватрушек и сочней. Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Вырезают заготовки круглой формы диаметром 10 см: для сочней - зубчатой выемкой; для ватрушек - круглой с ровным и краями. Заготовки раскатывают, придавая им вытянутую форму. Для ватрушек края загибают вверх, предварительно смазав их яйцом; для сочней один край смазывают яйцом.



Рис. 1.1. Сочни с творогом

**Операция №7.** Выпускание фарша с помощью кондитерского мешка. С помощью кондитерского мешка выпускают фарш для ватрушек — в

середины заготовки, для сочной — на одну половину раскатанной заготовки, другой половиной прикрывают.

**Операция №8.** Смазывание и выпекание изделий. Поверхность сочной смазывают яйцом. Выпекают изделия из пресного сдобного теста при температуре 230...240°C.

**Требования к качеству.** *Ватрушка с творогом:* форма круглая, недеформированная, виден фарш, равномерно смазана яйцом, хорошо пропечена. Цвет серо-желтый. Тесто плотное, легко ломается, вкус выпеченного теста и фарша, запах творога, ванилина.

*Сочни с творогом:* изделия в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш полуоткрыт, слегка подрумяненный, поверхность золотистого цвета (рис. 1.1), запах ванилина, консистенция плотная, легко ломается.

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

Недостатки	Причины возникновения
Тесто при раскатке крошится, не пластичное	Тесто замешано с сильно разогретым маслом
Тесто затяжное, готовые изделия с малым объемом.	Много муки и жидкости. Долго месили тесто.
Изделия очень рассыпчатые	Вместо яиц целиком положены только желтки
Изделия местами подгорели	Противень своевременно не повернули в печи. Сильный нагрев.

## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

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

## ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Рассчитать рецептуру изделия «Сочни с творогом» на 5 штук и заполнить приведенную ниже таблицу.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Расход сырья на одно изделие в гр.</b>	<b>Расход сырья на 5 изделий</b>
Мука	24	
Сахарная пудра	6	
Масло сливочное	2,6	
Меланж	3,3	
Сода	0,02	
Соль	0,03	
Молоко	8,7	
Лимонная кислота	0,02	
Жир для смазки	0,4	
Масса фарша	20	
<b>Выход</b>	<b>50</b>	

2. Приготовить «Сочни с творогом» 5 шт. согласно пооперационному технологическому процессу.

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

