

Урок учебной практики №18

Дата проведения урока: 10.04.2020 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: коржики молочные.

Ещё одно лакомство из советских времён, которое вместе с ореховыми кольцами пользовалось популярностью у школьников. Рецепт прост, но она существовала в двух вариантах. Дело в том, что было два похожих вида коржиков: **сахарные и молочные**. Сахарные по сути можно отнести к разновидности пряников: в рецептуру входит патока, тесто готовится сырцовым способом, посыпается сахаром, прокатывается рифлёной скалкой.

Технологический пооперационный процесс приготовления коржей молочных

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2. *Подготовка компонентов.* Муку просеивают через мелкое сито, она разрыхляется, обогащается кислородом для лучшего схождения.

Меланж оттаивают при комнатной температуре или поставив банки в воду с температурой 50 град.С, затем хорошо перемешивают и процеживают, предварительно смешав с молоком или водой в соотношении 1:1. Подготовленные продукты используют для замеса теста.

Сахар-песок просеивают через сито с размером ячеек 2-3 мм или предварительно растворяют в воде и процеживают.

Операция №3. *Приготовление теста.* Тесто для приготовления коржей молочных готовят сырцовым способом на молоке. Размягченный маргарин взбивают с сахаром-песком до полного его растворения, добавляют меланж и молоко, натрий двууглекислый, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-6 минут. *Влажность готового теста 20 %.*

Операция №4. *Формование.* Тесто раскатывают до толщины 6...7 мм, выемкой вырезают заготовки круглой формы диаметром 95 мм, смазывают меланжем, корж сахарный посыпает сахаром, наносят рисунок рифленой

скалкой, укладывают на чистый кондитерский лист. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм. Пласт прокатывают вафельной скалкой. Из раскатанного теста с помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы, смазывают меланжем. Масса полуфабриката для каждого коржика 82 г.

Операция №5. Выпекание. Выпекают при температуре 200... 220°С в течение 10... 12 мин.

Требования к качеству. Готовые изделия должны иметь круглую форму с красиво отделанной поверхностью и ярко выраженным ароматом. Структура рассыпчатая, пористая, хорошо пропеченная, без «закала». Цвет светло-желтый. Срок реализации 72 часа.

456. Коржики молочные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовых изделий, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	4000,0	3420,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	230,0	196,7
Сахар-песок	99,85	2115,0	2111,8
Маргарин	84,00	960,0	806,4
Меланж	27,00	210,0	56,7
Молоко	12,00	755,0	90,6
Натрий двууглекислый	50,00	19,1	9,6
Аммоний углекислый	0,00	38,1	0,0
Ванилин	—	1,9	0,0
Меланж (для смазки)	27,0	90,0	24,3
Итого	—	8419,1	6716,1
Масса полуфабриката	—	8200,0	6560,0
Выход	85,50	7500,0	6412,5

Влажность 14,50 ± 1,5%

Технология приготовления

Размягченный маргарин взбивают с сахаром-песком до полного его растворения, добавляют меланж и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1–4 мин. Влажность готового теста 20%.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6–7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200–220° С в течение 10–12 мин.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какая жидкость предусмотрена в рецептуре приготовления пресного сдобного теста?

