

## Урок учебной практики №19

Дата проведения урока: 11.04.2020 г.

Группа № 33ПК

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

**Тема урока:** Приготовление бисквитного полуфабриката (основного), бисквита для рулета. Оценка качества готовых изделий

**Учебно-производственные работы:** рулет с фруктовой начинкой.

### Из истории бисквитного теста

Вряд ли кому-нибудь придет в голову мысль о том, что восклицание «бис», которое можно услышать в театре или на концерте, является первым слогом общеизвестного слова «бисквит». Между тем это так! Возглас «бис», требующий повторения, взят из латинского языка а - по-латински bis - дважды.

Причем же тут бисквит? Дело в следующем. Французское слово бисквит произошло от латинского biscfit, что в переводе на русский язык значит: дважды печеное. По всей вероятности, первые бисквиты пекли из муки, полученной после размола готового печенья. Да и теперь бисквит получается лучше, более рассыпчатым, если после выпечки его подвергнуть подогреву. Тем самым оправдывается название изделия: первый раз его пекут, второй раз подогревают. Любопытно, что «бисквит» — это не только кондитерский термин. Бисквитом называют также дважды обожженный фарфор с матовой поверхностью. Здесь действует тот же принцип: фарфор дважды обжигается.

Рулет — французское слово — свертывать; кондитерские изделия из теста, завернутые в несколько слоев, со сладкой начинкой.

Бисквит — это пышный легкий полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, тонкостенный, с равномерно распределенной пористостью, тонкой гладкой верхней корочкой, которая при легком нажатии сжимается, а при снятии усилия восстанавливает свою форму. Удобен для обработки. Готовится путем взбивания, во время которого масса насыщается пузырьками воздуха.

В зависимости приготовления и состава продуктов различают: Основной бисквит (с подогревом); буше (круглый бисквит); масляный бисквит. Для приготовления бисквита берут муку с низким содержанием клейковины, иначе он получится затянутым с плохим подъемом. Для снижения

*клейковины 25% муки можно заменить крахмалом.* Кроме того, благодаря крахмалу бисквит получается более сухим, изделия имеют ровные поры и при нарезке не так сильно крошится.

Приготовление бисквита основного состоит из следующих операций: соединение яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивание яично-сахарной массы с мукой.

### **Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного полуфабриката**

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

**Операция №2.** *Подготовка сырья.*

**Операция №3.** *Приготовление бисквитного теста (бисквит основной).* Яйца с сахаром соединяют, помешивая, подогревают на водяной бане до температуры 45°C. Смесь сбивают до увеличения объема в 2.5...3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. В это время масса охлаждается до температуры 20 °С. Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко соединяют со взбитой яично-сахарной массой; замес длится не более 15с. В конце взбивания добавляют ванильную или ромовую эссенцию.

**Операция №4.** *Формование.* Тесто сразу разливают в формы или противни, капсулы, выстланные бумагой или смазанные жиром, на 3 /4 их высоты.

**Операция №5.** *Выпекание.* Выпекают при температуре 200...220°C: на кондитерских листах — в течение 10... 15 мин, в формах для тортов — 35... 40 мин. Первые 10 мин нельзя допускать сотрясения форм во избежание оседания бисквита. Окончание процесса выпечки определяют по упругости бисквита - после надавливания пальцем на поверхности бисквита не должно оставаться углубления.

**Операция №6.** *Охлаждение и выстаивание полуфабриката.* Охлаждают в течение 30...40 мин, освобождают из форм, опрокидывают на стол, бумагу не снимают, оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры мякиша при температуре 20°C.

**Операция №7.** *Подготовка полуфабриката к отделке.* Бумагу снимают, бисквит зачищают и разрезают его по горизонтали на пласты.

**Требования к качеству.** Форма прямоугольная, круглая или овальная. Толщина бисквита 30...40 мм. Верхняя корочка гладкая, тонкая, светло-коричневого цвета. Мякиш пористый, эластичный, желтого цвета.

## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Назначение крахмала в рецептуре бисквитного теста.
2. Для чего оставляют бисквит на 8 -10 после выпечки?
3. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?

## ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Разработать инструкционно-технологическую карту изделия " рулет с фруктовой начинкой "

*Эталон выполнения задания.*

1. Организация рабочего места.
  2. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов.
    - a. Приготовить бисквит.
    - b. Выпечь бисквит.
    - c. Охладить бисквит.
    - d. Приготовить начинку фруктовую.
  3. Приготовление рулета.
    - a. Пласт смазать фруктовой начинкой.
    - b. Свернуть в рулет.
    - c. Сверху посыпать сахарной пудрой.
  4. Провести бракераж.
2. Приготовить " рулет с фруктовой начинкой " используя представленные технологические карты

## Технологическая карта

### 5. Бисквит для рулета (6)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	3699,0	3162,6
Сахар-песок	99,85	3699,0	3693,5
Меланж	27,00	6164,0	1664,3
Эссенция	0,00	20,5	0,0
Итого	-	13582,5	8520,4
Выход	80,00	10000,0	8000,0

Влажность 20,00 ± 3,0 %

*Приготовление теста.* Тесто готовят так же, как для бисквита № 1.  
*Формование.* Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы и размазывают слоем 2-3 мм.  
*Выпечка.* Продолжительность выпечки 10-15 мин при температуре 200-220°C. Выпеченный бисквит выстаивают при температуре 15-20°C до использования. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.  
*Характеристика полуфабриката.* Бисквит в виде тонкого пласта толщиной 6-9 мм. Гладкая верхняя корочка светло-коричневого цвета. Пористый, эластичный мякиш желтого цвета.

### **Технологическая карта**

Название изделия: рулет с фруктовой начинкой

### **Масса 250 и 500 г и весовой**

1. Бисквит для рулета – 679
2. начинка фруктовая – 291
3. сахарная пудра – 30

**Выход - 1000**

### **Технологические условия**

Меланж с сахаром взбивают в течение 30 минут до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. После окончания взбивания в несколько приемов вводят муку и замешивают в течение 15 секунд. Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков и иметь кремовый цвет. Влажность теста 36-38%.

Тесто разливают на подготовленные кондитерские листы, застланные пергаментной бумагой, и размазывают толщиной 0,3 - 0,5 см. Выпекают бисквит 10-15 минут при температуре 200-220 градусов. Выпеченный бисквит охлаждают, выстаивают при температуре 15-20°C снимают пергамент, зачищают.

Готовый бисквит, равномерно смазывают фруктовой начинкой. Свертывают в виде рулета, обрезают края. Поверхность рулета посыпают рафинадной пудрой.

### **Требования к качеству**

**Внешний вид** - форма продолговатая, равномерная по всей толщине, поверхность овальная, начинка не выступает за края рулета, посыпана рафинадной пудрой.

**Цвет** - светло-коричневый, начинка коричневого или красного цвета.

**Консистенция** - мякиш пористый, упругий, желтого цвета.

***Вид в разрезе*** – свернут спиралью, на разрезе видна прослойка из фруктовой начинки в виде спирали, не крошится, сохранил свою форму.

***Вкус, запах*** – в меру сладкий, без постороннего привкуса и запаха.

Срок хранения рулета со времени изготовления устанавливается не более 5 суток.

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