

Урок учебной практики №20

Дата проведения урока: 13.04.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема урока: Приготовление бисквитного полуфабриката. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: бисквитный полуфабрикат круглый (буше), бисквит «Прага».

1. Технологический пооперационный процесс приготовления бисквита холодным способом (буше)

Для приготовления бисквита холодным способом берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. *Крахмал в него не добавляют.*

Операция №1. Взбивание отдельно желтков и белков с сахаром. Яичные желтки соединяют с $\frac{3}{4}$ частями сахара по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5...3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5...6 раз и до появления устойчивой пены.

Операция №2. Замес теста. К взбитым яичным желткам добавляют $\frac{1}{4}$ часть взбитых белков, эссенцию слегка перемешивают, высыпают муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые яичные белки, еще раз перемешивают. *Влажность теста 44-46 %.*

Операция №3. Формование. Готовое тесто сразу кладут в формы или кондитерский мешок с гладкой насадкой. Отсаживают заготовки круглой или овальной формы на кондитерские листы, выстланные бумагой.

Операция №4. Выпекание. Выпекают при температуре 190...200°C в течение 20...25 мин.

Операция №5. Охлаждение, подготовка и отделка. Охлаждают и выдерживают в течение 4...6 ч для укрепления структуры бисквита. Снимают с листа и освобождают от бумаги.

Требования к качеству. Бисквитный полуфабрикат имеет светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку, пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша - желтый; форма правильная, края ровные.

Виды и причины брака бисквита буше

- *Бисквит плотный с недостаточным объемом.*
Причины брака: недостаточное взбивание желтков и белков; длительный замес с мукой и белками; длительное нахождение теста до формования в котле или на листах перед выпечкой.
- *Бисквит расплывчатый бесформенный.*
Причины брака: слабая консистенция теста в результате нарушения рецептуры или вследствие плохого качества яиц; слишком гладкая бумага, на которой было отсажено и расплылось тесто.

2. Технологический пооперационный процесс приготовления бисквита «Прага»

Операция №1. Приготовление теста. Желтки яиц растирают с 50% сахара-песка, предусмотренного рецептурой, до полного растворения кристаллов сахара. Отдельно взбивают белки яиц. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар-песок. Взбитые белки и желтки смешивают. В яично-сахарную массу добавляют взбитое сливочное масло, предварительно подогретое до 30°C, перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно всыпают муку, смешанную с какао-порошком, и замешивают тесто.

Операция №2. Формование. Тесто разливают в круглые формы, дно которых предварительно застилают бумагой.

Операция №3. Выпечка. Продолжительность выпечки 40-45 мин при температуре 205-225°C. Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин, вынимают из форм и выстаивают 8-10 ч при температуре 15-20°C. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Характеристика полуфабриката. Форма круглая. Гладкая тонкая верхняя корочка золотисто-коричневого цвета. Мякиш пористый, эластичный, коричневого цвета.

Виды брака и причины его возникновения

- *Бисквит плотный, тяжелый, малопористый, с закалом (уплотненным участком мякиша).*
Причины брака: недостаточная или излишняя продолжительность взбивания яиц или меланжа с сахаром; длительный замес с мукой; длительное нахождение готового теста в котле или формах (противнях) перед выпечкой; использование муки с сильной клейковиной; встряхивание форм, противней и листов с тестом перед выпечкой или

в процессе выпечки при перестановке их; увеличенная дозировка муки; преждевременный выем бисквита из печи.

- *Бисквит с комками муки.*

Причины брака: недостаточно тщательный промес теста
использование непросеянной, слежавшейся муки.

- *Ненормальное состояние корочек бисквита.*

Причины брака: преждевременный выем бисквита из печи, заниженная температура выпечки (бледные верхняя и нижняя корочки); излишняя продолжительность выпечки, повышенная температура печи (подгорелая или темно-коричневая утолщенная корочка); наличие не растворившихся крупных кристаллов сахара (рябая поверхность бисквита).

Рецептуры:

4. Бисквит круглый (5)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная, высшего сорта	85,50	3894,0	3329,4
Сахар-песок	99,85	3419,0	3413,9
Желтки яичные	46,00	3419,0	1572,7
Белки яичные	12,00	5128,0	615,4
Эссенция	0,00	22,8	0,0
Кислота лимонная	98,00	15,2	14,9
Итого	-	15898,0	8946,3
Выход	84,00	10000,0	8400,0

Влажность 16,00 ± 3,0 %

7. Бисквит «Прага» (14)

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
		в натуре	в сухих веществах

Мука пшеничная высшего сорта	85,50	2376,0	2031,5
Масло сливочное	84,00	784,0	658,6
Сахар-песок	99,85	3098,0	3093,4
Какао-порошок	95,00	480,0	456,0
Яйца	27,00	6866,0	1853,8
Итого	-	13604,0	8093,3
Выход	76,00	10000,0	7600,0

Влажность 24,00 ± 3,0 %

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
2. Чем отличается холодный способ приготовления бисквитного теста от способа с подогревом?
3. Какие процессы происходят в бисквитном тесте при его выпечке?
4. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквитного теста?
5. Какие изделия можно приготовить из бисквитного теста?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Рассчитать необходимое количество сырья и приготовить 200 гр бисквита круглого (буше), 200 гр бисквита «Прага» используя заданную рецептуру.
2. ВЫПОЛНИТЬ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»

Выберите правильный вариант ответа.

1. До какой температуры нагревают на водяной бане яйца с сахаром при приготовлении бисквитного теста:
 - а) 30 °С;
 - б) 45 °С;
 - в) 47...50 °С?
2. Во сколько раз должна увеличиться яично-сахарная смесь во время взбивания:
 - а) в 2,5...3 раза;
 - б) 2 раза;
 - в) 5...6 раз?
3. До какой температуры охлаждается масса во время взбивания:
 - а) до 10 °С;
 - б) 20 °С;
 - в) 25 °С?

4. Какова продолжительность замеса бисквитного теста:

- а) 1 мин; б) 15 с; в) 30 с?

5. При какой температуре выпекают бисквитное тесто:

- а) 200...210 °С; б) 170... 190 °С; в) 210...220°С?

6. Сколько времен и выпекают т бисквит в торговых формах:

- а) 50...60 мин; б) 35...40 мин; в) 20...30 мин?

7. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления бисквитного теста:

- а) с большим; б) со средним; в) с малым?

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru