

Урок учебной практики №11

Дата проведения урока: 27.03.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий.

Тема урока: Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Учебно-производственные работы: Приготовление булочки слоеной, ватрушки «Венгерской». Оценка качества готового изделия.

Мучной гибрид

Когда и как появилось слоеное дрожжевое тесто, сказать трудно. Называли его раньше русской слойкой, но известно это тесто было и в Польше, Болгарии, странах Западной Европы, а изделия из него называют у нас сейчас венской сдобой. Это своеобразный гибрид слоеного и дрожжевого теста. Для приготовления такого теста готовят опару. Опару. Для приготовления опары берут половину нормы воды и добавляют воду, подогретую до 30...35°C. Затем кладут разведенные дрожжи и замешивают тесто. Для активации дрожжей кладут 4% сахара. Через 1 ч опару обминают, через 1,5 ч брожения в нее добавляют растертые с сахаром яйца, ванилин, перемешивают, засыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Полученное тесто оставляют для брожения еще на 1,5 ч, после чего еще раз обминают. Охлажденное до комнатной температуры тесто делят на куски, раскатывают их и оставляют на 5... 10 мин. Затем его раскатывают еще раз до толщины слоя около 2 см в продолговатый прямоугольный пласт и покрывают 2 / 3 его поверхности размягченным маслом. Половину поверхности масла закрывают тестом, чтобы получить два слоя теста и один слой масла. После этого тесто, покрытое маслом, поднимают и накрывают им ранее сложенную часть. Края теста защипывают и поднимают так, чтобы они не соединились на середине пласта. Сложенное таким образом тесто перегибают вдвое и опять раскатывают. Готовое тесто охлаждают, поместив его в холодильник на 15 мин. Из такого теста можно приготовить различные булочки. Слоение и разделку теста производят при температуре 20...22°C (чтобы масло и маргарин не затвердели). После разделки изделия растаивают в течение 10... 12 мин при температуре 210... 250°C (при более высокой температуре изделия плохо пропекаются; если температура ниже, то масло может вытечь).

Технологические условия. При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления:

- разрыхление с помощью углекислого газа, образуемого дрожжами;
- создание слоистости так же, как при приготовлении слоеного пресного теста.

Технологический пооперационный процесс

1. Приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом (см. подразд. 3.1 и 3.2).
2. Слоение теста.
3. Формовка изделий.
4. Расстойка. Расстойка необходима, так как в процессе приготовления слоеного теста большая часть углекислого газа улетучивается и требуется время, чтобы он вновь накопился.

Операция № 1. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Тесто готовят опарным или безопарным способом, средней густоты, при слоении его маслом или маргарином. Температура теста и масла должна быть 20...25°C. При этой температуре масло не растапливается и не проникает в тесто, а образует пластичные слои между ними, что обеспечивает хорошее разрыхление и облегчает формовку изделий.

Операция №2. Слоение теста. Слоение теста производится двумя способами.

С п о с о б 1.

Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахара, то часть его кладут при замесе теста, а часть раскатывают с маслом.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1...2 см, часть пласта (2/3) покрывают размягченным маслом или маргарином. Пласт складывают втрое: получается два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого пласта тщательно защипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт на 90°C, посыпают мукой и снова раскатывают до толщины 1 см, сметают муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла. При изготовлении теста с большим количеством масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуются 16, 24 или 32 слоя. При дальнейшей раскатке тонкие слои теста и пласты могут разорваться и слоистость теста ухудшится. Кроме того, слои масла настолько тонкие, что после выпечки слоистость теста не заметна.



С п о с о б 2.

1. Куски теста массой не более 5 кг охлаждают до температуры 18... 17°C, раскатывают в пласт толщиной 15...20 мм и смазывают половину пласта маслом или маргарином, размягченным до консистенции сметаны. Пласт складывают втрое и повторяют раскатку еще раз, смазав половину пласта маргарином.
2. Растиаивают тесто в течение 20...30 мин, а затем его раскатывают в пласт толщиной 5...6 см.
3. Раскатанное тесто смазывают маргарином.
4. Формуют изделия.
5. Разделку теста производят при температуре 20...22 °С.
6. Ставят для рас стойки на 10... 12 мин при температуре не выше 35 °С.

Недостатки изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения

Недостатки	Причины возникновения
Мало заметна слоистость теста	В тесте много слоев; при раскатке тесто было теплое; излишняя рас стойка теста
Изделия с малым объемом	Недостаточная рас стойка; высокая температура выпечки
Изделия сухие и жесткие (масло вытекло)	Длительная рас стойка; низкая температура выпечки

Кондитерские изделия из дрожжевого слоеного теста

Булочка слоеная

Мука 3000, сахар-песок 470, меланж 400, молоко 400, дрожжи 78, соль 23, ванилин 1,5, вода 1000, маргарин сливочный для слоения 450, сахар-песок для слоения 468, масло растопленное для смазки противней 19, меланж для смазки булочек 100. Выход 100 шт. по 50 г.

Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формуют булочки разной формы.

Технология приготовления:

Булочка-конверт. Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8мм на столе, подпыленном мукой. Пласт теста нарезают ножом на квадраты размером 8*8см, массы 55г, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, иначе при расстойке и выпечке изделия слипаются.

Оформление и подача:

При отпуске выкладывают на блюдо.

Требования к качеству: изделия разной формы, пышные, мягкие, при надавливании быстро вновь принимают прежнюю форму, не допускаются изделия в реализацию, имеющие «закалы», недостаточно пропеченные, деформированные.



Булочка-книжка. Пласт теста нарезают ножом на квадраты размером 8*8см, массой 55г, перегибают пополам, и получается как бы книжка, края ее слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы.

На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, иначе при расстойке и выпечке изделия слипаются.

Оформление и подача: При подаче выкладывают на блюдо.

Требования к качеству: изделия разной формы, пышные, мягкие, при надавливании быстро вновь принимают прежнюю форму, не допускаются

изделия в реализацию, имеющие «закалы», недостаточно пропеченные, деформированные.



Ватрушки "Венгерские"



Мука пшеничная 3200, масло сливочное 2000, молоко 1428, меланж 200, дрожжи 143, соль 50. Для фарша: творог 1714, мука пшеничная высшего сорта 228, сахар-песок 657, меланж 151, лимон 80. Для посыпки: сахарная пудра 200. Выход 100 шт. по 85 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом, но замешивают его на молоке. Прослаивают заранее подготовленным сливочным маслом. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают фарш (28 г), заворачивают конвертом, укладывают на противень, выдерживают 10 мин и выпекают при 230-240*С в течение 15-20 мин.

Для фарша нарезают целиком лимон, соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и протирают через сито.

Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству. Изделия правильной формы в виде конверта, пышные, мягкие, хорошо пропеченные. При надавливании быстро восстанавливают форму. Поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе хорошо выражена слоистость и видна творожная начинка. Вкус и аромат начинки — лимонные.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. В чем особенность приготовления слоеного дрожжевого теста?
2. Назовите способы рыхления дрожжевого слоеного теста.
3. Перечислите способы слоения дрожжевого теста.
4. Укажите недостатки изделий из слоеного теста и причины их возникновения.
5. Перечислите ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.
6. Назовите требования к качеству изделий из слоеного дрожжевого теста.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Отработайте процесс формования изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка-конверт, булочка - книжка.
2. Выполнить расчёт расхода сырья для булочки Слоеной на 20 штук.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия Булочка Слоеная

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт	20 шт
Мука	300	
Сахар-песок	47	
Меланж	40	
Молоко	40	
Дрожжи	7,8	
Соль	2,3	
Ванилин	0,15	
Вода	100	
Маргарин сливочный для слоения	45	
Сахар-песок для слоения	46,8	
Масло, растопленное для смазки листов	1,9	
Меланж для смазки булочек	10	

Выход	500	
-------	-----	--

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