

Урок учебной практики №12

Дата проведения урока: 28.03.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий.

Тема урока: Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Учебно-производственные работы: Приготовление крученика слоеного.
Оценка качества готового изделия.

Технологический пооперационный процесс

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья.

Приготовление дрожжевого опарного теста: приготовить опарное дрожжевое тесто.

1. При опарном способе сначала готовят опару – жидкое тесто.

В подогретую до 30-35°C воду или молоко (60-70% общего количества) кладут дрожжи, предварительно измельченные и разведенные в небольшом количестве теплой воды, всыпают часть муки (35-60% общего количества), размешивают до однородной консистенции и оставляют на 2,5-3 ч для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Поверхность опары посыпают мукой и накрывают крышкой или тканью.

Готовность опары определяют по увеличению ее объема в 2-2,5 раза и появлению на поверхности «морщин». Когда опара начнет опадать, приступают к приготовлению теста. Для этого в готовую опару вводят раствор соли, сахара, оставшуюся часть жидкости, яйца, оставшуюся часть муки и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное масло или маргарин. Затем тесто оставляют для брожения на 2-2,5 ч. В процессе брожения тесто 1-2 раза обминают. Первую обминку производят через 50-60 мин после окончания замеса.

Через 25-30 мин делают вторую обминку.

Прослойка теста: Если по рецептуре в изделиях много сахара, то часть его кладут в тесто при замесе, а часть размешивают с маслом. Приготовленное для слоения масло должно быть однородным, пластичным и без комочков.

Операции слоения теста выполняют при температуре 20...22°C. Если температура выше указанной, тесто периодически охлаждают, следя за тем, чтобы масло не затвердело, потому что в таком случае оно во время раскатывания будет крошиться и разрывать тонкие слои теста, разрушая тем самым его структуру, а при выпечке растопленное масло может вытекать из заготовки.

Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Прокатывают тесто 2 раза с интервалом 15-20 мин для охлаждения.

Формование изделий: Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1см, нарезают на полоски длиной 20см, полоску скручивают в виде веревки, затем заворачивают в спираль, конец которой закладывают под булочку.

Расстойка: В данном случае расстойка необходима, потому что в процессе формирования слоистой структуры теста большая часть углекислого газа удаляется, и нужно время, чтобы он снова накопился.

Выпечка: После полной расстойки булочки смазывают меланжем и выпекают изделия при 240-260°C в течение 7-10 минут до готовности.

Оформление и подача: При подаче изделия 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.

Мука — 5800 г, масло сливочное — 175 г, сахар-песок — 500 г, вода — 2 500 г, дрожжи — 100 г, меланж — 385 г, соль — 500 г.

Для прокатки: мука 200 г, масло сливочное 800 г, сахар-песок 500 г.

Для смазки: меланж — 200 г, жир для листов — 25 г.

Выход — 100 шт. по 90 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Изучить технологический процесс приготовления изделия.
2. Составить алгоритм приготовления крученика слоеного.
3. Выполнить тест.

Выбери правильный ответ:

1. Температура теста и масла при слоении
 - а 20-22°C
 - б 25-30°C
 - в 30-35°C
2. Последовательность операций для приготовления слоёного дрожжевого теста
 - а подготовка масла
 - б замес теста
 - в слоение теста
3. Выпекают изделия
 - а при 200-220°C
 - б при 240-260°C
 - в при 230-240°C
4. Причина дефекта изделий из слоеного дрожжевого теста: изделия сухие и жесткие
 - а в тесте много слоев;
 - б при раскатке тесто было теплое
 - в низкая температура выпечки
5. Для крученика слоеного тесто нарезают на полоски длиной
 - а 10 см
 - б 15 см
 - в 20 см