

Урок учебной практики №22

Дата проведения урока: 15.04.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема урока: Приготовление масляного бисквита и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: кекс «Творожный».

Порядок работы:

1. Работа с инструкционно-технологической картой приготовления заданного изделия (задание на дом урок №21). Изучить инструкционно-технологическую карту. Выполнить операции 1,2.
2. Рассчитать необходимое кол-во сырья для приготовления 0.5 кг кекса «Творожный».
3. Приготовить 0.5 кг кекса «Творожный». Определить требования качества готового изделия.

86. Кекс «Творожный» (450)

Весовой

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	2886,0	2467.5
Масло сливочное	84,00	1546,0	1298.6
Сахар-песок	99,85	3298,0	3293,1
Творог 18 %-ной жирности	35,00	2574.0	900.9
Меланж	27.00	1649,0	445,2
Пудра рафинадная	99,85	102,0	101,8
Натрий двууглекислый	50,00	5.2	2,6

Аммоний углекислый	0,00	9,9	0,0
Итого	-	12070.1	8509,7
Выход	80.00	10000,0	8000,0

Влажность 30,00 ± 3,0 %

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают 10-15 мин, добавляют творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, аммоний, тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто в течение 3-5 мин.

Влажность готового теста 30 %.

Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-185 °С в течение 55-60 мин. Готовые кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия, форма прямоугольная. Поверхность выпуклая, посыпана рафинадной пудрой. Мякиш плотный, желтого цвета.

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