

Урок учебной практики №25

Дата проведения урока: 18.04.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема урока: Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него.
Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: пирожок слоеный с изюмом, пирожок слоеный с курагой.

Порядок работы:

1. Изучить инструкционно-технологическую карту приготовления пресного слоеного теста. Видео материал можно посмотреть, используя ссылку <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=1804673376248190613&text>

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Разрыхление этого вида теста достигается путем раскатывания его на очень тонкие слои, отделяемые один от другого прослойками жира. Чтобы можно было получить очень тонкие нервущиеся слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не *менее 40%* и полученной размолом мягких сортов пшеницы.

Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пищевую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки и тесто становится более эластичным и упругим.

Готовить тесто нужно в помещении с температурой не выше 20°C. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто и ухудшать качество клейковины.

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Материально-технологическое оснащение:

оборудование: машина для просеивания муки, тестомесильная машина, шкаф пекарский электрический, тестораскаточная машина;

инструменты, инвентарь и посуда: сита, кастрюли различной вместимости, скалки, резцы, кондитерские листы.

Сырье: мука пшеничная, масло сливочное, меланж, соль, лимонная кислота, вода.

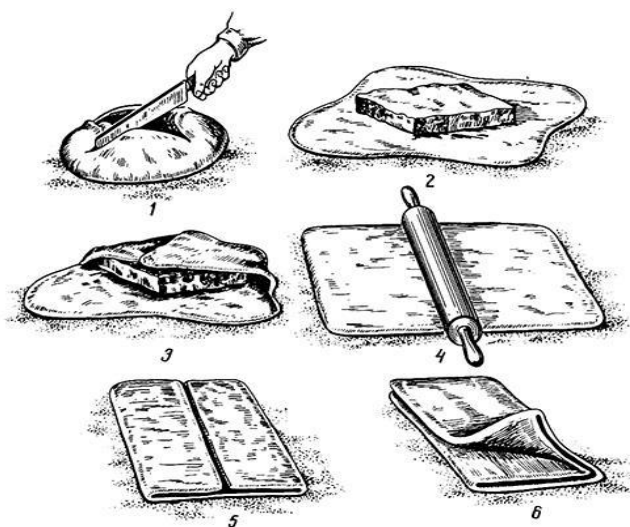
Сырье	Количество, кг
Мука высшего сорта в тесто и на подпыл	603
Мука для подготовки масла	67
Масло сливочное	447
Меланж	34
Соль	5,3
Кислота лимонная	0,9
Итого	
в натуре	1157,2
в сухих веществах	964
Вода	237
Выход	
в натуре	1000
в сухих веществах	925
Влажность слойки, %	7,5
Отклонения по влажности, % (±)	3

Технологический пооперационный процесс

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2. Подготовка сырья к производству.

Операция №3. *Замес теста.* В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла. Замешивают тесто 15—20 мин, чтобы лучше набухла клейковина. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C.



Операция №4. *Подготовка масла.* Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу

тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои будут слипаться и мешать равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формируют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35—40 мин, чтобы охладить до температуры 12—14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.

Операция №5. Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20—25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и свертывают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35—40 мин для охлаждения теста и масла до 12—14°C. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения теста его еще два раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт требуемой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким образом тесто является по своим качествам наилучшим и состоит из *256 слоев*.

Если готовить тесто с меньшим количеством слоев, то во время выпечки масло вытекает и изделия становятся жесткими. При большом количестве слоев они делаются тонкими, легко рвутся при раскатке, изделия получаются с плохим подъемом.

Для некоторых изделий сливочное масло в тесте заменяют маргарином. При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке

Операция №6 . *Разделка теста на заготовки и их выпекание.* Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия при помощи металлических выемок с острыми краями. Если края тупые, то тесто прижимается и слоеобразование ухудшается, нельзя мять пальцами края подготовленных изделий.

Не рекомендуется при смазывании поверхности изделий задевать боковые стороны, так как из-за этого ухудшается подъем теста — слои слипаются. Сформированные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 250°C 20—25 мин.

Для выпечки целым пластом тесто раскатывают толщиной 5—6 мм, немного больше размера кондитерского листа, так как во время выпечки оно сжимается. Чтобы тесто меньше сжималось, кондитерские листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кондитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и оставляют на 15—20 мин, а затем выпекают при температуре 240°C 25—30 мин. *Готовность определяют по светло-коричневому цвету, приподнимая ножом угол пласта.* Если весь пласт приподнимается, то тесто готово, а если угол загибается — нет. Во время выпечки масло, находящееся между слоями, растапливается и поступает в близлежащие слои теста. В образовавшееся пространство между слоями поступают пары воды из теста. Под давлением этих паров расстояние между слоями увеличивается в объеме в 2—3 раза.

Выпекать тесто следует без сотрясений, так как может возникнуть «закал», т.е. слипание слоев. Выпечка при низкой температуре также ведет к «закалу» теста, плохой слоистости, вытеканию масла.

Требования к качеству: слоеный полуфабрикат светло-коричневого цвета, с ярко выраженными слоями теста, сухой. *Влажность — 7,5%.*

Недостатки	Причины возникновения
Изделия с плохим подъемом	Тесто переслоено или между раскатками не выстоялось; раскатывалось с сильным нажимом (быстро) и произошел разрыв слоев
Изделия с плохими слоями	Плохая клейковина теста; мало соли или кислоты; тесто и масло были неодинаковой консистенции
Изделия с неравномерным подъемом	Тупые ножи или выемки; смазка или фруктовая начинка подтекли на края
Изделия сжимаются	Много соли, кислоты. Тесто мало выстаивалось перед выпечкой
Мякиш сухой и жесткий	Мало масла; при слоении плохо сметали посыпку с теста; жир частично вытек, так как печь была недостаточно нагрета
Мякиш плотный с закалом	Высокая температура печи. Во время выпечки изделие трясли или рано вынули
Поверхность изделия серая	Низкая температура печи
Поверхность изделия темная	Высокая температура печи

Изделия из слоеного пресного теста

Пирожки, печенные с различными фаршами

Тесто слоеное (полуфабрикат) — 440, фарш — 260, яйца для смазки — 12. Выход — 10 шт. по 60 г

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм и формируют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. Масса теста — 44 г, фарша — 26 г.

Пирожки круглой формы формируют из двух кругов, вырезанных из пласта гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов кладут на лист и поверхность их смазывают яйцом. На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера или руками.

Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают яйцом, и на середину их кладут фарш. Противоположные края лепешки соединяют и зажимают.

Для пирожков в форме треугольников из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Поверхность смазывают яйцом и на середину кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают.

Сформованные пирожки укладывают рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2—3 см один от другого, смазывают яйцом и сразу же выпекают. Фарши для пирожков используют фруктовые: с изюмом, с курагой. *Температура выпечки - 240—250°С.*

Требования к качеству: изделия различной формы, светло-желтого цвета, тесто рассыпчатое, без «закала», начинка без потеков.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какое сырье используют для приготовления пресного слоеного теста?
2. Какое количество слоев получают при приготовлении пресного слоеного теста?
3. Пороки слоеного теста и их причины.
4. Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста?

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ

1. Составить технологическую схему приготовления пресного слоёного теста.
2. Разработать технологическую карту изделия "Пирожок слоеный с изюмом".

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