Урок учебной практики №27
Дата проведения урока: 21.04.2020 г.
Группа № 33ПК
Тема программы: Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки
Тема урока: Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: Приготовление пряников глазированных, коврижки медовой в формах и на листах.

Порядок работы:

1. Изучить теоретический материал.

2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления пряников глазированных, коврижки медовой.

Теоретический материал

Пряники с давних времен пользовались большой популярностью в нашей стране. Их готовили различных сортов, видов и размеров - от мелких пряников весом всего в несколько граммов до огромных пряников и коврижек весом 1-1,5 кг. Из теста изделия штамповали при помощи специальных штампов пряничных досок («печатные пряники»).

Одной из особенностей пряничного теста является то, что оно содержит обычно много пряностей, придающих ему особый аромат. Вероятно, и название «пряник» произошло от слова «пряность». Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи». *Сухие духи, в %: корица 60, гвоздика 12, перец душистый 12, перец черный 4, кардамон 4, имбирь 8.*

Пряничное тесто характеризуется большим содержанием сахара, меда, патоки, но в нем мало жира. Мука для теста должна быть с малым содержанием клейковины (26-28%). Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей.

Приготавливают тесто двумя способами: *сырцовым и заварным*. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

Особенности рецептуры и приготовления пряников способствуют тому, что многие виды их могут сохраняться долгое время, не черствея. В пряничное тесто входят мед и патока, которые задерживают процесс черствения. Кроме

того, очень сильно задерживают черствение заваривание муки и инвертный сироп.

ТЕСТО ПРЯНИЧНОЕ *Мука 1000, сахар 300, вода 200, патока 100, мед ,100, яйца или меланж 100, масло или маргарин 100, аммоний 8, сода 4, сухие пряности 5, сахар для жженки 50.*

Приготовление теста сырцовым способом

Мед, патоку и жженку смешивают, нагревают до 40-50° и процеживают через сито в тестомесильную машину, вливают холодную воду, добавляют яйца или меланж, сахарный песок включают машину и замешивают смесь в течение 2-3 мин. После этого кладут мелкорастертые пряности, соду, растворенный в воде углекислый аммоний, размятое масло или маргарин, муку и месят тесто 10-15 мин. Если в тесто вводят инвертный сироп, то соду и мелкорастертый аммоний перемешивают с мукой и тесто месят не более 3-5 мин.

Замешенное тесто должно иметь температуру не выше *22°*, так как при более высокой температуре оно прилипает к столу, скалке и выемкам, а при более низкой температуре тесто трудно раскатывается на пласты. Влажность сырцового теста должна быть в пределах *24-26%.*

Можно замешивать тесто *вручную.* При изготовлении небольших порций теста муку просеивают на стол (6-8% муки оставляют для подпыла), смешивают ее с разрыхлителями и придают ей форму воронки, в которую процеживают подготовленную жидкость, после чего добавляют размягченное масло. Руками перемещают муку к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки (примерно 50%) соединится с жидкостью, быстрыми движениями замешивают всю муку до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию.

Приготовление теста заварным способом

Процесс приготовления этого теста состоит из трех фаз: *приготовления заварки, охлаждения ее и замеса теста.* В зависимости от сорта пряников муку заваривают на сахаро-медовом или сахаро-паточном сиропе.

Приготовляют и охлаждают заварку следующим образом: в открытый варочный котел загружают сахар, мед, патоку; вливают воду, и, перемешивая, нагревают смесь до 70-75°, т.е. до тех пор, пока не получится прозрачный сироп. Сироп процеживают через частое сито в другую посуду или тестомесильную машину, охлаждают его до температуры не ниже 65°, добавляют просеянную муку (оставив немного для подпыла) и замешивают.

Влажность заварки должна быть 19-20%. Если по рецептуре предусмотрено много яиц и масла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку используют при замесе теста, оставляя 6-8% для подпыла.

Тесто выкладывают на смазанный жиром противень и охлаждают до 25-27°.

Замешивают заварное тесто: в тестомесильную машину кладут охлажденную заварку, добавляют остальные подготовленные продукты, предусмотренные по рецептуре, и вымешивают тесто в течение 30 мин.

При изготовлении небольшого количества теста (до 5 кг) в заварке, уложенной на стол, делают углубление, в которое кладут размятое масло, яйца, пряности, разрыхлители, оставленную для замеса муку, и все перемешивают до получения однородного теста.

Раскатка и выпечка

Отделяют небольшой кусок, проминают его на столе, слегка подпыленной мукой, и формуют, придавая прямоугольную форму. Затем, обильно подпылив стол и кусок теста мукой, раскатывают его скалкой до требуемой толщины. Из пласта теста ножом или при помощи выемок вырезают изделия различной формы. При укладке на противни муку с изделий сметают щеточкой. Пряники из крутого теста укладывают на сухие листы, а из слабого - на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом.

Пряники вытекают при 200-240° в продолжение 10-15 мин., сразу же после разделки, а коврижку - при 190-210° в течение 30-40 мин. Пряники можно также заглазировать сахарным сиропом для тиража.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении пряников.

Недостатки	Причины возникновения
Изделия твердые	Много сахаристых веществ или мало разрыхлителей
Изделия расплывчатые	Мягкое тесто, много соды; плохая клейковина
Изделия жесткие, резинистые	Мало сахара
Верхняя корка отделяется	Очень мягкое тесто, печь перегрета
Изделия сели, опали	Тесто мягкое и много разрыхлителей
Изделия с пустыми донышками	Тесто плотное, печь недогрета

Пряники глазированные.
Состав: *мука – 563 г, в том числе на подпыл – 40, сахар-песок – 262, патока – 57, яйца – 26, аммоний – 4, сода – 1,6, гвоздика – 1,3, вода – 150 г. Масса теста – 900 г; жир для смазки листов – 1 г, сироп для глазирования – 120 г.*
Выход – 1000 г.

Тесто приготавливают сырцовым способом, выкладывают на стол, посыпанный мукой и формуют изделия.
Пласт теста раскатывают до толщины 6 мм и при помощи круглой выемки формуют пряники.
Выпекают изделия на смазанных жиром листах при температуре 200 °С.
После выпечки пряники глазируют.
Для этого 5–6 кг пряников загружают в круглый котел, заливают горячим сахарным сиропом в количестве 650–800 г (температура 85–90 °С) и быстро перемешивают до тех пор, пока вся их поверхность не покроется сиропом.
После этого пряники раскладывают на сетки и ставят на подсушку в специальные сушилки под остывшие печи.

Требования к качеству: изделия круглой формы, заглазированы, поверхность блестящая на изломе, тесто – пористое, хорошо пропеченное, без «закала». В 1 кг – 35 шт. изделий.

100. Коврижка «Медовая» без начинки (46)

Полуфабрикаты в г:

коврижка - 9547,0

сироп - 496.0

Итого - 10043.0

Выход - 10000.0

Весовая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		Коврижка	Сироп для глази-рования	В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го	85.50	5008,0		5008.0	4231.8

сорта					
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	85,50	390.0		390.0	839,5
Сахар-песок	99,85	1503.0	404,0	1907.0	1904,1
Мед натуральный	78.00	2504.0		2504.0	1953.1
Маргарин	84,00	501,0		501.0	420,8
Натрий двууглекислый	50.00	15,0		15.0	7.5
Сухие духи № 72	100.00	15,0		15.0	15.0
Аммоний углекислый	0.00	40.1		40.1	0,0
Итого сырья на полуфабрикаты	-	9976.1	404,0	-	-
Выход полуфабрикатов	-	9705.0	504,0	-	-
Итого сырья	-	-	-	10380,1	8915.8
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	9547,0	496,0	-	-
Выход готовой продукции	**85.50**	**-**	**-**	**10000,0**	**8550,0**
Влажность 14,50 ±2.5%		**14,5 %**	**22,0 %**		

Приготовляют коврижки из заварного пряничного геста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75 °С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40-45 % общего количества) и перемешивают в течение 10-15 мин. Заваренную массу охлаждают до 25 °С. В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности, и замешивают тесто в течение 10-15 мин. Влажность готового теста 20-22 %. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11-13 мм, перекладывают на лист, предварительно смазанный жиром и подпыленный мукой.

Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней корки. Выпекают при температуре 180-200°С в течение 25-40 мин. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным

сиропом, подсушивают, разрезают по линейке острым ножом на куски произвольных размеров.

Для приготовления сиропа для глазирования сахар смешивают с водой в соотношении 3:1, уваривают до температуры 108 -110°С (проба на среднюю нитку), снимают пену и охлаждают до температуры 80 °С.

Характеристика изделия. Целые пласты или ровные куски прямоугольной формы, с блестящей глазированной поверхностью. Мякиш коричневого цвета, с мелкими порами на изломе.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите виды пряничного теста по способу приготовления.
2. Чем отличается сырцовый способ приготовления пряничного теста от заварного?
3. Перечислите пряничные изделия из теста, приготовленного заварным способом.
4. Перечислите пряничные изделия из теста, приготовленного сырцовым способом.
5. Перечислите последовательность операций при приготовлении коврижки медовой без начинки.
6. Назовите температуру выпечки пряничных изделий.
7. Чем можно заменить сахар в пряничном тесте?
8. Какой разрыхлитель теста используется при приготовлении пряников?
9. Какие пряности используют при замесе пряничного теста?

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