

Урок учебной практики №28

Дата проведения урока: 22.04.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижки

Тема урока: Приготовление печенья «Нарезного», печенья масляного. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: печенье «Нарезное», печенье масляное.

Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления печенья.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления печенья «Нарезное».
3. Произвести расчет и приготовить 200 гр. печенья «Нарезного», печенья масляного. Определить требования качества готовых изделий.

Печенье «Нарезное» (65)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг готовой продукции, г	
		В натуре	В сухих веществах
Мука пшеничная 1-го сорта	85,50	6360,0	5437,8
Сахар-песок	99,85	2862,0	2857,7
Маргарин	84,00	954,0	801,4
Пудра ванильная	99,85	17,2	17,2
Соль	96,50	47,7	46,0
Натрий двууглекислый	50,00	47,7	23,9
Аммоний углекислый	0,00	6,4	0,0
Сироп инвертный № 67	70,00	318,0	222,6
Итого	-	10613,0	9406,6
Выход	92,0	10000,0	9200,0

Влажность 8.00 ± 2,0 % В 1 кг не менее 90 шт.

Все сырье, кроме разрыхлителей и муки, перемешивают в тестомесильной машине в течение 3-5 мин, затем всыпают муку, разрыхлители и замешивают тесто. Готовое тесто имеет влажность 15-16,5 %. Его раскатывают до толщины 4,5-5 мм и с помощью выемок формируют печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают тесто при температуре 220-240°C в течение 5-6 мин. Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от степени заполнения печи и ее температуры.

Характеристика изделия. Форма прямоугольная или круглая с зубчатыми краями. Поверхность ровная, без вздутий. Окраска равномерная. Толщина не выше 8 мм.

Печенье масляное

*Мука 536, сахар-песок 161, масло сливочное 413, меланж 107, эссенция 1,7.
Выход 1000.*

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240-250°C в течение 5-6 мин.

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