

Урок учебной практики №36

Дата проведения урока: 06.05.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.

Тема урока: Приготовление песочных пирожных. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: Пирожное нарезное глазированное помадой.

Порядок работы:

1. Изучить технологический процесс приготовления песочных пирожных.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления "Пирожное нарезное глазированное помадой".



Теоретическая часть

Песочные пирожные представляют собой полуфабрикаты из песочного теста, прослоенные или заполненные кремом или фруктовой начинкой и украшенные различными отделочными полуфабрикатами, или пирожные с отделкой поверхности до выпечки.

Песочные пирожные могут быть нарезаны и приготовлены из штучных выпеченных полуфабрикатов в виде полумесяцев, колец, корзиночек, трубочек.

Пирожное нарезное глазированное помадой

Для теста: мука 2840, в том числе для подпыливания 210', сахар 1050, маргарин сливочный 1580, меланж 370, сода 3, соль 10, аммоний 3, эссенция 10; **для начинки (рецепт 14):** сахар 155, повидло 1410; **для помады (рецепт 21):** сахар 1475, патока 145, эссенция 5, вода 450. Выход 100 шт. по 80 г.

Дополнительная информация: *Определение размера пластов для пирожных. Чтобы приготовить пирожные, определяют, какого размера и толщины*должны быть песочные пласты и сколько пирожных установленного размера (4X9 см) поместится на железном кондитерском листе.*

Ввиду того что на производстве используются кондитерские листы разных размеров, в каждом отдельном случае определяют, сколько пирожных поместится на тех листах, на которых будут выпекаться песочные пласты. Для примера возьмем кондитерский лист размером 38 X 50 см. На его площади можно свободно разместить 4 ряда пирожных по 12 шт. в ряду, т. е. 48 пирожных (рис. 25). На двух таких листах поместится 96 пирожных. При разрезании склеенных пластов получают обрезки и из них можно приготовить дополнительно 4 пирожных типа Любительское (рецепт 113). Из приведенного выше подсчета видно, что нужно приготовить 4 пласта песочного теста размером 36 X 48 см.

Для 100 песочных пирожных, глазированных помадой, требуется 5656 г. песочного теста. Это тесто делят на 4 одинаковые части весом по 1414 г.

Чтобы куски теста были однородными, их немного проминают на столе, не подпыленном мукой. Затем тесто формируют в виде прямоугольного куска, кладут его на ровный подпыленный мукой стол, сверху кусок посыпают мукой и при помощи скалки раскатывают тесто в разные стороны, нажимая на скалку при движении ее из центра на края пласта. Раскатывают пласт до тех пор, пока его размер не станет равным половине размера кондитерского листа, на котором его будут выпекать. После этого пласт накатывают на скалку, а стол посыпают мукой (чтобы пласт лучше скользил по столу, это облегчает равномерный раскат теста). Затем пласт снова кладут на стол и раскатывают его скалкой до размера кондитерского листа, снова накатывают пласт на скалку и разворачивают его на кондитерском листе, слегка посыпанном мукой.

Пласт теста должен быть равномерным по толщине, иначе вес пирожных будет различен, кроме того, тонкие места при выпечке пласта сгорят, а

толстые не пропекутся. Если пласт, уложенный на лист, оказался неровным, то ладонью руки его выравнивают, а ножом обрезают выступившие края. Обрезки теста добавляют к следующему куску теста.

Выпечка пластов теста. Пласт теста выпекают в течение 10—13 мин. при 240—260°. Надо следить, чтобы он пропекался равномерно. Если в одном месте пласт испекся, а в другом месте остался сырой, то под пропеченное место пласта подкладывают лист бумаги или это место накрывают бумагой, смоченной в воде. Наилучший вкус песочные изделия приобретают, когда мякиш делается при выпечке светло-желтым. Толщина выпеченного пласта 7—8 мм.

Прослаивание пластов теста. Выпеченный слегка остывший пласт песочного теста равномерно покрывают при помощи ножа повидлом и осторожно накрывают другим пластом. Для этого по краю железного листа ударяют скалкой и, когда песочный пласт отстанет от железного листа, его понемногу осторожно, чтобы не сломать, передвигают на нижний пласт, смазанный повидлом.

Эту операцию продельывают, пока I пласт еще имеет температуру 50—60°. При более низкой или высокой температуре пласт ломается и крошится. Надвинутый верхний пласт слегка прижимают к нижнему, после чего наносят ножом тонкий слой повидла, чтобы после глазировки помада не сделалась матовой.

Глазируют помадой, разогретой до 50-55 °С.

После остывания пласт режут ножом, смоченным в горячей воде, на отдельные пирожные. Если при изготовлении пирожных технологический процесс нарушался, то каждое изделие необходимо взвесить.

Требования к качеству: пирожное прямоугольной формы, двухслойное, склеено фруктовой начинкой; заглазировано блестящей шоколадной помадой; цвет теста желтый, помады — темно-коричневый; тесто твердое, крошливое, влажность 10%.

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

