

## Урок по УП 05

Группа 43ПК, Курс 4

Дата проведения: 03.11.2021г

**Тема урока:** Приготовление дрожжевого слоеного теста.

Приготовление булочки слоеной, крученика слоеного, ватрушки «Венгерской» с различными фаршами.

Оценка качества готового изделия.

**Цель урока:** «Формирование у учащихся персональных умений правильно и качественно выполнять все приемы, способы разделки дрожжевого теста в соответствии с инструктивными указаниями, пояснениями мастера и рекомендациями инструкционной карты».

**Задание для обучающихся:**

1. Запишите дату и тему урока.
2. Изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы технологию приготовления булочки слоеной, крученика слоеного, ватрушки «Венгерской».
3. Приготовьте самостоятельно 1 порцию булочки слоеной, крученика слоеного, ватрушки «Венгерской» с по выбору.
4. Ответьте на контрольные вопросы.
  - 1). В чем особенность приготовления слоеного дрожжевого теста?
  - 2). Назовите способы рыхления дрожжевого слоеного теста.
  - 3). Перечислите способы слоения дрожжевого теста.
  - 4). Укажите недостатки изделий из слоеного теста и причины их возникновения.
5. Перечислите ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста.
6. Назовите требования к качеству изделий из слоеного дрожжевого теста.
7. Произведите расчет продуктов для приготовления 10 порций изделия которое вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№п/п	Сырье	Масса на 1 изделие, г	Масса на 10 изделий, г
		М (брутто)	М (брутто)
1			

**Технологические условия:**

8. Опишите правила подачи и требования к качеству изделия темы урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
1. Булочка слоеная. 2. Крученик слоеный. 3. Ватрушка «Венгерская»				

9. Недостатки изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения описать самостоятельно.

### Мучной гибрид

Когда и как появилось слоеное дрожжевое тесто, сказать трудно. Называли его раньше русской слойкой, но известно это тесто было и в Польше, Болгарии, странах Западной Европы, а изделия из него называют у нас сейчас венской сдобой. Это своеобразный гибрид слоеного и дрожжевого теста. Для приготовления такого теста готовят опару.

Опара. Для приготовления опары берут половину нормы воды и добавляют воду, подогретую до 30...35°C. Затем кладут разведенные дрожжи и замешивают тесто. Для активации дрожжей кладут 4% сахара. Через 1 ч опару обминают, через 1,5 ч брожения в нее добавляют растертые с сахаром яйца, ванилин, перемешивают, засыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Полученное тесто оставляют для брожения еще на 1,5 ч, после чего еще раз обминают. Охлажденное до комнатной температуры тесто делят на куски, раскатывают их и оставляют на 5... 10 мин. Затем его раскатывают

еще раз до толщины слоя около 2 см в продолговатый прямоугольный пласт и покрывают 2 / 3 его поверхности размягченным маслом. Половину поверхности масла закрывают тестом, чтобы получить два слоя теста и один слой масла. После этого тесто, покрытое маслом, поднимают и накрывают им ранее сложенную часть. Края теста защипывают и поднимают так, чтобы они не соединились на середине пласта. Сложенное таким образом тесто перегибают

вдвое и опять раскатывают. Готовое тесто охлаждают, поместив его в холодильник на 15 мин. Из такого теста можно приготовить различные булочки. Слоение и разделку теста производят при температуре 20...22°C (чтобы масло и маргарин не затвердели). После разделки изделия растаивают в течение 10... 12 мин при температуре 210... 250°C (при более высокой температуре изделия плохо пропекаются; если температура ниже, то масло может вытечь).

### **Технологические условия. При приготовлении дрожжевого слоеного теста**

1. Применяют два способа разрыхления:

- разрыхление с помощью углекислого газа, образуемого дрожжами;
- создание слоистости так же, как при приготовлении слоеного пресного теста.

2. Технологический пооперационный процесс

1. Приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом

(см. подразд. 3.1 и 3.2).

2. Слоение теста.

3. Формовка изделий.

4. Расстойка. Расстойка необходима, так как в процессе приготовления слоеного теста большая часть углекислого газа улетучивается и требуется время, чтобы он вновь накопился.

**Операция № 1.** Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Тесто готовят опарным или безопарным способом, средней густоты, при слоении его маслом или маргарином. Температура теста и масла должна быть 20...25°C. При этой температуре масло не растапливается и не проникает в тесто, а образует пластичные слои между ними, что обеспечивает хорошее разрыхление и облегчает формовку изделий.

**Операция №2.** Слоение теста. Слоение теста производится двумя способами.

**С п о с о б 1.** Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахара, то часть его кладут при замесе теста, а часть раскатывают с маслом.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1...2 см, часть пласта (2 /3) покрывают размягченным маслом или маргарином. Пласт складывают втрое: получается два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого пласта тщательно защипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт на 90°С, посыпают мукой и снова раскатывают до толщины 1см, сметают муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла. При изготовлении теста с большим количеством масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, втрое или вчетверо, отчего образуются 16, 24 или 32 слоя. При дальнейшей раскатке тонкие слои теста и пласты могут разорваться и слоистость теста ухудшится. Кроме того, слои масла настолько тонкие, что после выпечки слоистость теста не заметна.

### **3 Способ 2.**

1. Куски теста массой не более 5 кг охлаждают до температуры 18...17°С, раскатывают в пласт толщиной 15...20 мм и смазывают половину пласта маслом или маргарином, размягченным до консистенции сметаны. Пласт складывают втрое и повторяют раскатку еще раз, смазав половину пласта маргарином.
2. Растирают тесто в течение 20...30 мин, а затем его раскатывают в пласт толщиной 5...6 см.
3. Раскатанное тесто смазывают маргарином.
4. Формуют изделия.
5. Разделку теста производят при температуре 20...22 °С.
6. Ставят для расстойки на 10... 12 мин при температуре не выше 35 С.

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о

Егоркиной С.В. [cbtn1967@yandex.ru](mailto:cbtn1967@yandex.ru)