08.04.2020г

Задание выполняется в тетради по дисциплине «Технология приготовления теста для кондитерских изделий»

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 14**

Тема урока «Приготовление песочного теста. Технологический процесс приготовления песочного теста. Определение готовности теста»

**Технология** **приготовления** **песочного** **теста**.

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды,

способствует получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста – песочное тесто). Для разрыхления теста используют химические разрыхлители:

1. Двууглекислый натрий (питьевая сода)
2. Аммоний углекислый
3. Разрыхлитель (пекарский)- новое сырье

Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 градусов.

При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими.

Масло сливочное с сахаром перетирают до однородного состояния, добавляют яйцо или меланж в котором растворяют разрыхлитель( сода пищевая , аммоний двууглекислый) ,соль и эссенцию ванильную.

Массу взбивают до пышной однородной массы.

Муку пшеничную высшего сорта просеянную высыпают на стол горкой, делают в ней воронку. Затем в воронку добавляют полученную однородную массу и замешивают тесто в ручную на деревянной доске.

Замес с мукой нужно производить быстро в течении 2- 3 мин до однородной консистенции.

Определение готовности теста.

1. Масса теста однородная
2. Цвет теста светло- желтый
3. Тесто хорошо промешанное, не затянутое

Таблица, где приводятся недостатки,

которые могут возникнуть при приготовлении теста и причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| Виды брака | Причина возникновения |
| Песочный полуфабрикат  нерассыпчатый, плотный,  жесткий.  Тесто непластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошатся.  Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый. | Мука с большим содержанием клейковины: длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышенное содержание жидкости, уменьшено содержание жира, вместо яиц добавлены одни яичные желтки, много сахара и мало жира.  Температура теста выше 20 градусов, тесто замешано с растопленным жиром.  В тесте увеличено содержание жира, вместо яиц добавлены яичные желтки. |

08.04 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 9

по дисциплине» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий. Работу выполнить в тетради для практических работ.

( в работе использовать конспект из МДК 01.01

Тема «Песочное тесто»)

Задание №1:

Составить технологическую схему приготовления песочного теста.

Задание №2

Произвести расчет необходимого сырья для приготовления песочного теста. Дано сырье на 1 кг песочного теста

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 2 кг песочного теста

Мука пшеничная в/с-550 гр

Сахар - песок - 200гр

Соль - 5 гр

Яйцо - 2шт

Сода пищевая – 2гр

Масло сливочное – 300гр.

Выход сырья: 1 кг песочного теста

08.04.2020г

Задание выполняется в тетради по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 15**

Тема урока «Приготовление теста сдобно - пресного теста.

Технологический процесс приготовления сдобно – пресного теста.

Определение готовности теста

В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана ) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду или аммоний углекислый. Жидкость способствует образованию клейковины , которая придает тесту вязкость.

Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобное пресное тесто - для кулебяк, а пирогов - несладкое.

**Технология** **приготовления** **сдобно** – **пресного** **теста**.

Тесто замешивают на взбивальной машине. Сначала на медленной скорости размягчают масло сливочное до пластичного состояния в течение 5-8 минут. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготовляют раствор кислоты и сахара в воде или готовят молочно - кислые продукты (сметана, молоко), перемешивают его с яйцом и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, и тесто месят не более 2 мин., все, быстро перемешивая до однородной консистенции.

Определение готовности теста.

1. Масса теста однородная
2. Цвет теста светло- желтый
3. Тесто хорошо промешанное, не затянутое

Преподаватель Жданова Н.А.