07.04.2020 г

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 11**

Тема урока **«Приготовление сиропов. Характеристика. Использование»**.

**Сироп** - это смесь сахара с водой.

Растворимость сахара в воде зависит от температуры.

***Например:*** в 1 литре холодной воды можно растворить до 2 кг сахара, а если нагреть воду до 100 градусов, то можно в 1 литре растворить до 5 кг. сахара.

Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами:

1 . На тонкую и толстую нить – проба сахарного сиропа, уваренного в зависимости от 10 до 25 минут.

2.Слабый шарик – проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Сахарный сироп должен свернутся в сгусток , как хорошая сметана.

3.Средний шарик – проба сиропа ,образующего в холодной воде мягкий шарик.

4. Твердый шарик – проба сиропа, образующего в холодной воде твердый шарик.

5.Карамель - проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломкую сахарную массу; если взять ее на зуб , то она хрустит.

6.Жженка - концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара.

**Сироп** для **промочки**

Сахар-песок - 515 гр

Вода - 500гр

Десертное вино- 48 гр

Выход- 1000гр (1 литр)

**Технология** **приготовления**:

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежного вкуса и аромата.

Сахар – песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин. и охлаждают до теплого состояния. Затем добавляют десертное вино. Использовать сироп нужно теплым 20 градусов, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму.

Требования к качеству сиропа:

 Сироп должен быть вязким, прозрачным, с ароматом десертного вина.

Сироп для глазировки (тираж)

Сахар – песок -800гр.

Вода - 300 гр.

Эссенция- 1гр (можно заменить десертным вином)

Этот сироп (тираж) применяют для глазировки пряничных изделий.

Технология приготовления:

Сахар – песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 110 градусов (проба сиропа на слабый шарик). Охлаждают до теплого состояния, добавляют эссенцию или десертное вино и используют в горячем виде.

Требования к качеству: сироп прозрачный, густой.

 07.04 2020 г.

**Урок № 12**

**Практическое занятие № 8**

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 « Влияние основного и дополнительного сырья, на процессы происходящие при замесе теста»)

Вопрос: Напишите, как влияет мука пшеничная ,сахар -песок, жиры , крахмал, молочные продукты, яйцо на замес теста.

07.04.2020г.

**Урок № 13**

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

Тема урока **«Классификация теста»**

( в работе использовать конспект МДК 01.01.

Тема « Классификация теста»)

Вопрос. Напишите все виды теста для мучных кондитерских изделий.

(их два вида)

Преподаватель Жданова Н.А.