**09**.**04** **2020** г.

**Практическое** **занятие** № 9

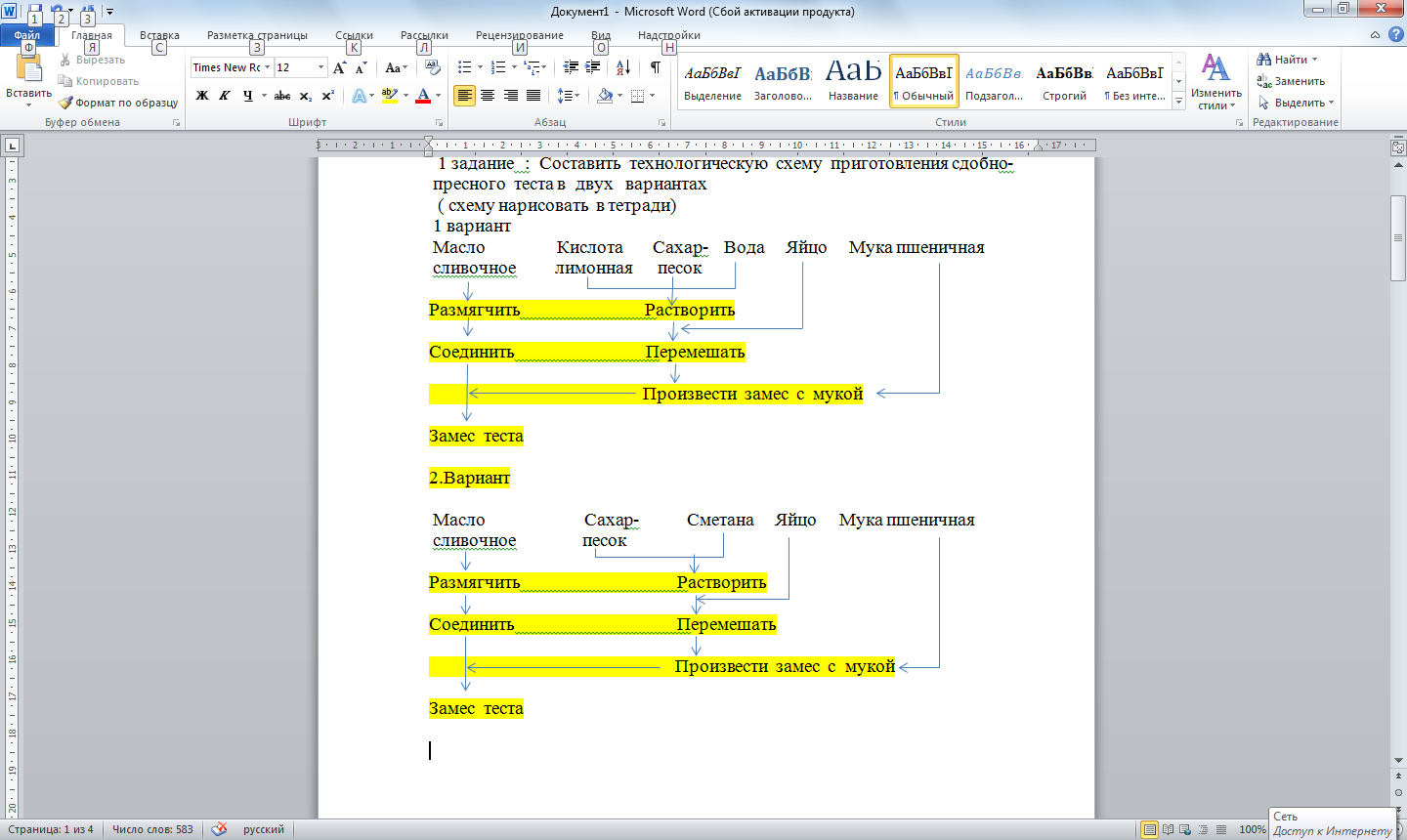
по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий».

Работу выполнить в тетради для практических работ.

Тема «Приготовление сдобно-пресного теста»

**1 задание:** Составить технологическую схему приготовления сдобно-пресного теста в двух вариантах

(схему нарисовать в тетради)



**2 Задание:**

Произвести расчет необходимого сырья для приготовления пресно-сдобного теста.

Дано сырье на 10 шт изделий из пресно-сдобного теста. Составить таблицу и сделать расчет сырья на 20 шт, 30 шт, 50 шт изделий из теста пресно-сдобного.

**Сырье:**

Мука пшеничная в/с-350 гр

Сахар - песок - 90гр

Яйцо - 3шт

Масло сливочное – 160гр.

Выход сырья: тесто на 10 шт изделий

09.04.2020г

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 16**

Тема урока «Приготовление пряничного теста сырцовым способом. Технологический процесс приготовления пряничного теста сырцовым способом. Определение готовности пряничного теста сырцовым способом»

**Значение** **пряничного** **теста**:

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи».

В нее входят (в %): корица 60%, гвоздика - 12%, перец душистый -12%,   
перец черный – 4 %, кардамон - 4%, имбирь - 4%.

Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный или натуральный мед, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников и способствует длительному хранению этих изделий.

Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями:

1. двууглекислый натрий (пищевая сода)

2. аммоний углекислый

Приготовляют тесто двумя способами:

1.способ - сырцовый

2.способ – заварной

**Приготовление** **пряничного** **теста** **сырцовым** **способом**.

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в тоже время вязкую консистенцию благодаря большому количеству сахара, меда.

В тестомесильную машину закладывают продукты в следующем порядке: сахар-песок, вода, жженка, мед, яйцо и все хорошо перемешивают в течение 6-10 минут. Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, иначе может получиться затянутое тесто.

После перемешивания сырья в машину добавляют мелко растертые пряности, соду или аммоний, размягченное масло и просеянную муку. Замешивают тесто в течение 10- 15 мин.

Определение готовности теста:

1.однородная, вяжущая масса

2.незатянутая консистенция

3. температура теста не выше 20 градусов.

**09**.**04** 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 10

по дисциплине» Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.

Работу выполнить в тетради для практических работ.

Тема «Приготовление пряничного теста сырцовым способом»

**1 задание:** Составить технологическую схему приготовления пряничного теста сырцовым способом

Сахар- вода мед яйца масло сода соль пряности мука

Песок сливочное пшен.

Перемешивание до образования однородной

Массы 6-10 минут

Перемешивание в течении 4-6 мин

Замес теста 4-5 мин

**2 Задание:** Произвести расчет необходимого сырья для приготовления пряничного теста.

Дано сырье на 10 шт изделий из пряничного теста. Составить таблицу и сделать расчет сырья на 20 шт, 30 шт, 80шт. изделий из пряничного теста.

**Сырье:**

Мука пшеничная в/с- 423 гр

Сахар - песок - 210 гр

Яйцо - 1 шт

Масло сливочное – 100гр.

Молоко цельное -100 гр

Сода - 2 гр

Аммоний - 4 гр

Выход сырья: тесто на 10 шт изделий

Преподаватель Жданова Н.А.