**10.04.2020г**

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 17**

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

 **Технология приготовления пряничного теста заварным способом.**

Процесс приготовления состоит из трех стадий:

1 стадия – заваривание муки в сахарно - медовом сиропе.

2 стадия - охлаждение заварки.

3 стадия – замес заварки со всеми остальными видами сырья.

 **Первый способ:** Приготовления пряничного теста заварным способом.

-Заваривают муку в открытом варочном котле. Для этого загружают сахар, мед, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70- 75 градусов до полного растворения сахара.

Прозрачный сироп процеживают и охлаждают до температуры не ниже 68 градусов, постепенно добавляют просеянную муку и быстро замешивают.

Муку замешивают с горячим сиропом как можно быстрее 10-12 мин, так как при длительном замесе с мукой и горячим сиропом могут образоваться комки.

Заварное тесто охлаждают до 25-27 градусов и соединяют с остальными продуктами, которые входят в рецептурой теста.

Определение готовности теста:

1.консистенция густой сметаны

2. хорошо промешанное

3.не густое

4. не затянутое

**Второй способ:** Приготовления пряничного теста заварным способом . Можно тесто приготовить не полностью заварным способом. Для этого берут 80% нормы воды температурой 70 градусов, добавляют сахар , масло сливочное и подогревают до 90 градусов, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 минут. Эту массу охлаждают до 25 градусов.

В оставшейся воде растворяют мед, соду или аммоний, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто замешивают в течение 10 мин и разделывают.

 10.04 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 11

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

**Задание** №1:

 Составить технологическую схему приготовления пряничного теста

(Схему нарисовать в тетради)



**Задание** №2

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

Составить таблицу и сделать расчет сырья на на 2кг пряничного теста заварным способом.

Мука пшеничная в/с- 590 гр

Сахар - песок - 164 гр

Масло сливочное –100гр

Яйцо -1шт

 Мед – 200гр

Сода-5 гр

Корица- 2гр

Вода -100гр

Выход сырья: 1 кг

**10.04.2020г**

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 1**8

Тема урока «Приготовление бисквитного теста (подогревом). Технологический процесс приготовления бисквитного теста (подогревом). Определение готовности теста»

 **Технология приготовления бисквитного теста (с подогревом).**

25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения количества клейковины. Кроме того, благодаря крахмалу бисквит получится более сухим, изделия имеют ровные поры и при резке не так крошатся.

Приготовление бисквита состоит из следующих операций :

1 операция: Соединение яиц с сахаром, их подогрева и взбивания.

2 операция: Смешивание яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром - песком соединяют и, помешивая, прогревают на водяной бане до 45 градусов. При этом жир белка расплавляется быстрее и имеет более устойчивую структуру.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2.5-3раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20 градусов. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не осело.

Если замес производят в машине для взбивания , то он должен длиться не более 15 секунд.

Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы.

Определение готовности теста.

1.Масса кремового цвета.

2. Однородная

3. Не затянутая.

Жданова Н.А.