**13**.04 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 12

по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

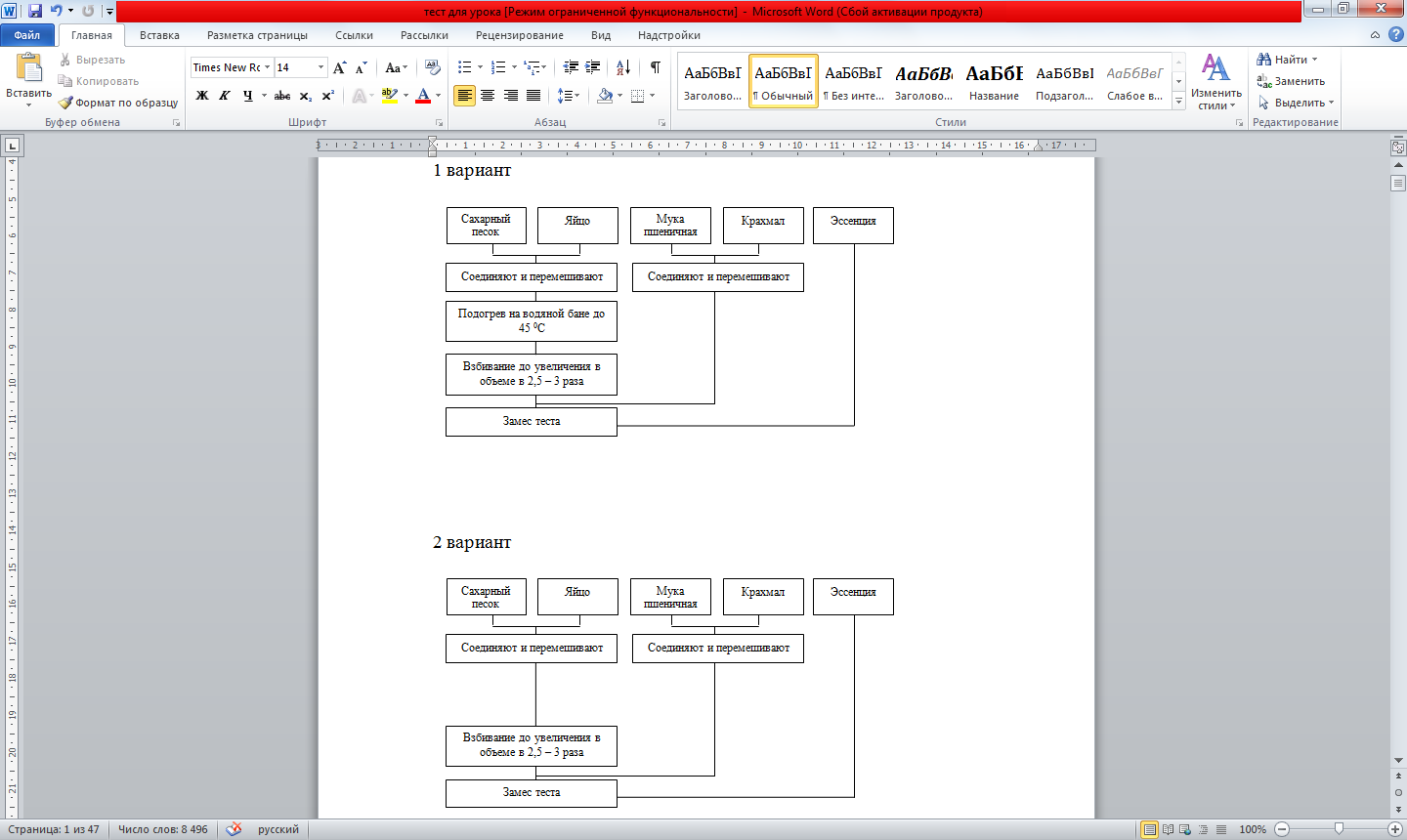
Работу выполнить в тетради для практических работ.

**Задание** №1:

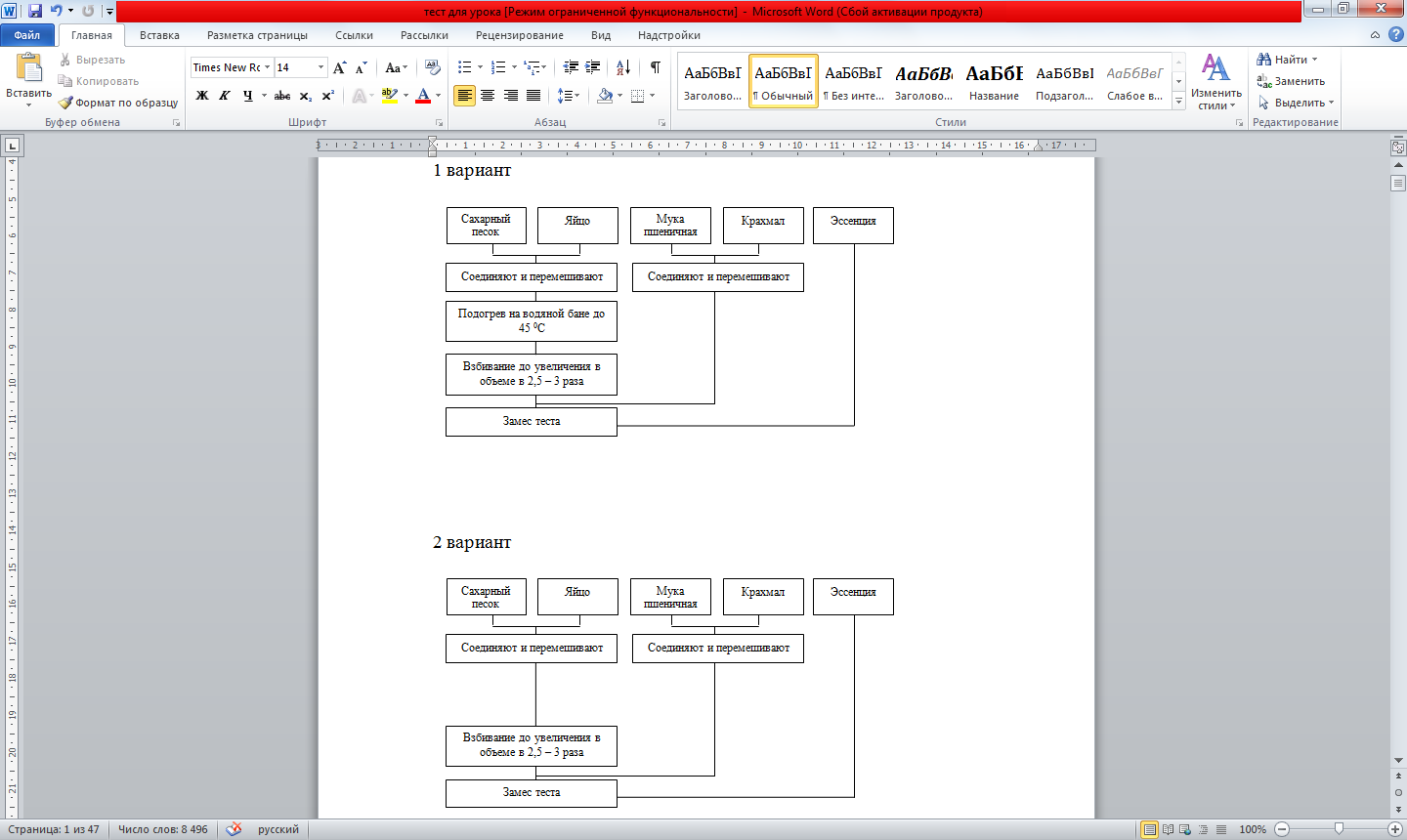
Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста

(Схему нарисовать в тетради)

1 вариант: Технологическая схема приготовления бисквита основного (с подогревом)



2 вариант: Технологическая схема приготовления бисквита основного (без подогрева)



**Задание** №2

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

Составить таблицу и сделать расчет сырья на на 1кг, 3кг бисквитного теста.

Мука пшеничная в/с- 240 гр

Сахар - песок - 300 гр

Крахмал –60 гр

Яйцо -12шт

Эссенция или десертное вино 3гр

Выход сырья: 1 кг

**13.04.2020г**

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

Задание нужно законспектировать.

Урок № 19

Тема урока «Приготовление масляного бисквита. Технологический процесс приготовления масляного бисквита.

Определение готовности теста».

Технология приготовления масляного бисквита. ( один способ)

Процесс приготовления состоит из трех стадий:

1 стадия - Взбивание белков и желтков с сахаром отдельно.

2 стадия - Взбивание масла сливочного с сахаром до однородной консистенции.

3 стадия - Соединение двух смесей , замес с просеянной мукой и добавление эссенции.

Технология приготовления масляного бисквита.

В тесто входит значительное количество масла , поэтому при приготовлении масляного бисквита, тесто труднее сохраняет пористую структуру.

В качестве разрыхлителя используют соду или аммоний.

Яичные желтки соединяют с сахаром и взбивают до увеличения в объеме в 2.5 -3 раза.

Отдельно взбивают яичные белки до увеличения в объеме в 5-6 раз.

К взбитым желткам с сахаром добавляют взбитые белки, легкими движениями перемешивают до однородной массы.

Взбивают масло сливочное с сахаром до однородной консистенции.

Затем в яично-сахарную смесь добавляем смесь из взбитых белков и желтков с сахаром.

В конце производим замес с просеянной мукой, соединенной с разрыхлителем и вводят эссенцию.

При длительном замесе с мукой, бисквит получается плотным, небольшого объема.

Определение готовности теста:

1. Масса однородная
2. Масса хорошо промешанная.
3. Масса не густая, не затянутая.

**13**.04 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 13

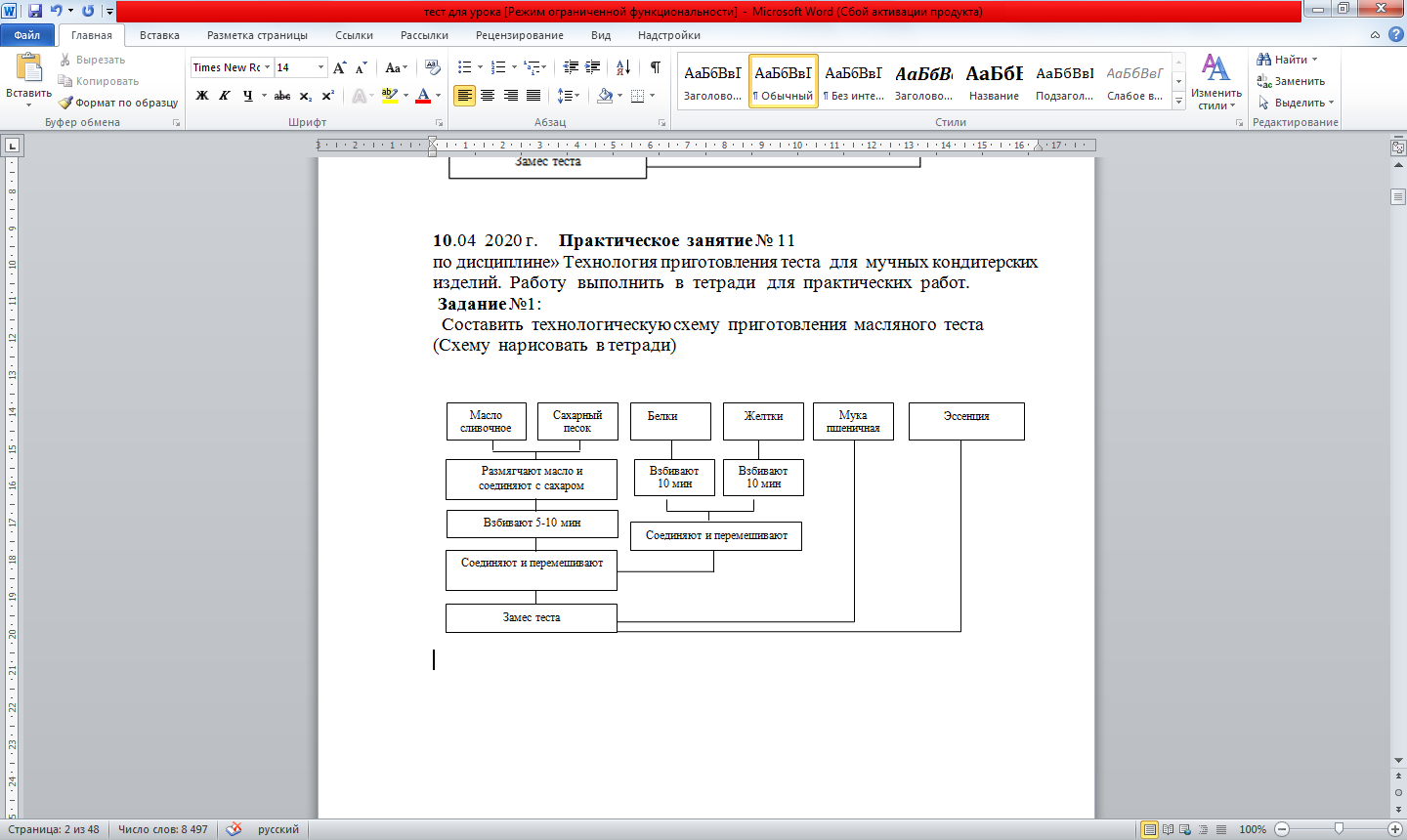
по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий.

Работу выполнить в тетради для практических работ.

**Задание** №1:

Составить технологическую схему приготовления масляного бисквита

(Схему нарисовать в тетради)



**Задание** №2

Произвести расчет необходимого сырья для приготовления масляного бисквита. Дано сырье на 1кг масляного бисквита.

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 2 кг, 3кг, масляного бисквита.

Мука пшеничная в/с- 288 гр

Сахар - песок - 216 гр

Масло сливочное – 216 гр

Яйцо - 5 шт

Сода -10 гр (добавляют в муку)

Эссенция или десертное вино 3гр

Выход сырья: 1 кг

Мастер п/о Жданова Н.А.