**14**.04 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 14

по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

Работу выполнить в тетради для практических работ.

**Задание** №1:

 Составить технологическую схему приготовления теста

 для блинчиков. (Схему нарисовать в тетради)

 Технологическая схема приготовления теста для блинчиков.



Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, взбиваются белки яиц и образуют пену, в результате воздух задерживается в тесте. В период выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды, происходит разрыхление теста.

Тесто взбивают вручную или на машине для взбивания.

Подготавливаем сырье: сахар-песок, соль, яйцо и быстро взбиваем венчиком. После того как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют 50 % муки (от нормы). Перемешивают на медленном ходу во избежание разбрызгивания. Нельзя оставлять муку не равномерно перемешанной даже короткое время, иначе тесто получится с комками, неоднородным и качество изделий ухудшится.

После полного размешивания муки добавляют оставшуюся 50 % муку небольшими порциями и включают машину на быстрый ход. Готовое тесто взбивают еще 2- 3мин. Если в тесте образовались комки, его надо процедить.

Готовность теста определяется: по однородной консистенции.

**Задание** №2

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

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 2кг, 3кг теста для блинчиков.

 Мука пшеничная в/с- 300 гр

Сахар - песок - 40 гр

Молоко – 800 гр

Яйцо -2шт.

Соль - 6 гр

Выход сырья: 1 кг

**14.04.2020г**

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 20**

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

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему назначению, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 5-6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар – песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1-2 минут. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть.

Показатели готовности теста.

 Масса: пышная, сухая, белоснежная, сладкая.

Для приготовления воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100-110 градусов около часа. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи кондитерского ножа и используют.

Обращаться с полуфабрикатом нужно осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Иногда изделия при отсадке расплываются, это может быть вызвано тем, что неправильно были взбиты белки, на посуде имелись следы жира или было много добавлено сахара.

При недостаточном времени выпечки изделия могут осесть, поэтому после выпечки их необходимо просушить в теплом месте до полного высыхания.

Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавление лимонной кислоты, которую вводят в конце взбивания белков для укрепления структуры теста.

 **14**.0**4** 2020 г.

**Практическое** **занятие** № 15

по дисциплине «Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»

 Работу выполнить в тетради для практических работ.

**Задание** №1:

 Составить технологическую схему приготовления теста для блинчиков

(Схему нарисовать в тетради)



**Задание** №2

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

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 2кг, 3кг воздушного теста .

 Сахар - песок - 945гр

 Яичные белки -12шт

Ванильная пудра – 5 гр

Лимонная кислота – 5гр

 Выход сырья: 1 кг

Преподаватель Жданова Н.А.