**15.04.2020г**

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

Задание нужно законспектировать.

**Урок № 21**

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

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняются начинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций:

1. Заварки муки
2. Соединение массы с яйцом.

**Технология приготовления теста**

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Прогревают массу 5-10 минут, продолжая помешивать. Масса должна быть однородной, без комков. Её перекладывают в емкость и взбивают постепенно добавляя меланж или яйцо. Готовое тесто должно быть:

1. Стекать с лопатки в виде треугольника
2. Масса должна быть однородной, без комков

Если тесто жидкое, то вовремя выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъёма. Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и трещинами на поверхности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды брака** | **Причины возникновения** |
| Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем | Мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки |
| Заварной полуфабрикат расплывчатый | Жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром |
| Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности | Высокая температура выпечки |
| Изделия припеклись к кондитерскому листу | Кондитерские листы не смазаны жиром |
| Заварной полуфабрикат осел при выпечке | Жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки |

Требования к качеству: заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности.

**15**.04 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)

Технологическая схема приготовления теста для блинчиков.



**Задание** №2

Произвести расчет необходимого сырья для приготовления заварного теста. Дано сырье на 10 шт. изделий заварного теста.

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 20 шт, 30шт, 50шт.

изделий из заварного теста

Мука пшеничная в/с- 260 гр

Вода – 230 гр Масло сливочное -120гр

Яйцо -5шт. Выход: 10 шт.

Соль - 6 гр

**Задание** №3

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

Составить таблицу и сделать расчет сырья на 2кг, 4кг, 5кг теста заварного теста

Мука пшеничная в/с- 456 гр

Вода – 440 гр

Яйцо -10шт.

Соль - 6 гр

Масло сливочное-230гр.

Выход сырья: 1 кг

Преподаватель Жданова Н.А.