01.06 .2020г.

Задание **«Приготовление заварного теста для изделия:**

**«Профитроли»**

Цель занятия: Научиться приготовлять заварное тесто для изделия: «Профитроли»

Сырье:

Маргарин – 100гр.

мука пшеничная высший сорт – 150г

яйцо – 5 шт

соль – 1/3чайной ложки

вода – 200гр.

.

**Внимательно посмотреть видео по приготовлению**

**Заварного теста и формованию изделия «Профитроли»**

Инструкционная карта

1 Составить схему приготовления заварного теста

2 Написать рецептуру теста.

3 Подготовить сырье для приготовления заварного теста.

1. Технологию приготовления теста используем из **видео**.
2. Произвести замес теста.
3. Определить готовность теста.
4. Сформовать изделие « Профитроли», если есть кондитерский мешок, то работайте с ним. Если нет, то работаем и отсаживает столовой ложкой. **Не торопитесь, старайтесь**.
5. Подготовить их к выпеканию (не забывайте кондитерский лист смазать маслом тонким слоем)
6. Выпекать при температуре до 190-200 градусов.
7. Не забываем, **печь нельзя открывать 15 мин**, иначе изделия осядет.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

Изделия после выпечки будут сухие , вы их закройте полотенцем . а на ночь положите в целлофановый пакет.

1. Требование к качеству изделия: «Профитроли»
2. .Органолептические показатели:

Внешний вид –форма правильная .круглая.

Цвет – светло желтый, на поверхности допускаются трещины

Мякиш – светло желтый, пропеченный, немного влажный, внутри образуется пустота.

Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов

На разрезе два вида теста и пустота.

1. .Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

В Контакте.

***Мастер производственного обучения Жданова Н.А.***