02.06 .2020г. Задание по учебной практике.

**Тема занятия** :Закрепление умений по приготовлению 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 разрезе допускаются трещины.

Мякиш – светло желтый, пропеченный, немного влажный, пустотелый.

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.***