05.06 .2020г.

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

**«Бисквитное печенье.»**

Цель занятия: Научиться приготовлять бисквитное тесто для изделия: «Бисквитное печенье»

Сырье:

мука пшеничная высший сорт –100г

яйцо –4- 5 шт (200гр)

сахар -100гр

**Внимательно посмотреть видео по приготовлению**

**бисквитного теста и формованию изделия «Бисквитное печенье»**

Инструкционная карта

1Составить схему приготовления заварного теста

2 Написать рецептуру теста.

3Подготовить сырье для приготовления заварного теста.

1. Технологию приготовления теста используем из **видео**.
2. Произвести замес теста.
3. Определить готовность теста.
4. Сформовать изделие « Бисквитное печенье», 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 на кондитерский лист

положить пергамент)

1. Выпекать при температуре до 160-180 градусов.
2. Не забываем, **печь открывать можно . но не забывайте выпекается печенье 10-13 мин.**

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

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

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

Внешний вид –форма правильная .круглая.

Цвет – светло желтый, на поверхности допускаются трещины

Мякиш – светло желтый, пропеченный, немного влажный,

Запах – свойственный тесту ,без посторонних признаков и запахов.

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

В Контакте.

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