

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения

2. Требования к качеству помады

1. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения Помада применяется для глазирования поверхности изделий. Поверхность, покрытая помадой, имеет нарядный вид, становится блестящей, гладкой с разными цветовыми оттенками.

Процесс приготовления помады состоит в получении массы мелкокристаллической структуры. Достигается это путем уваривания сахаро-паточного или сахаро-инвертного сиропа до определенной концентрации с последующим охлаждением и взбиванием, в процессе которого происходит кристаллизация большей части сахарозы в микроскопические кристаллы. Чем больше добавлено патоки, тем мельче получаются кристаллы, при этом весь процесс кристаллизации замедляется. Избыток патоки в помаде делает ее нестойкой, на изделиях она «потечет».

Изготовленная помада теряет влагу при невысокой относительной влажности окружающего воздуха. Чем больше в помаде патоки, тем медленнее она теряет влагу и дольше сохраняет свежесть.

При варке помады патоку можно заменить инвертным сиропом, учитывая, что 1 кг патоки равен 1,1 кг инвертного сиропа. Для инверсии сахарозы в процессе приготовления сиропа для помады добавляют к массе сахара 0,1 % кристаллической лимонной кислоты, предварительно растворив ее в равном количестве воды. В зависимости от сырья, входящего в состав помады, ароматических и вкусовых веществ она может быть сахарной, молочной, шоколадной, фруктовой и др.

Рецептуры помады приведены в табл. 1.

Таблица 1. Рецептуры разных видов помады					Помада (основная) (см. табл. 1.). Технологический процесс приготовления помады состоит из следующих стадий.
Сырье	Масса, г, для приготовления помады				1. Варка помадного сиропа. Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1. Для растворения кристаллов сахара помешивают и доводят до кипения. После растворения сахара следует смыть мокрой кисточкой в раствор налипшие на внутренние стенки котла кристаллы и варить сироп без перемешивания.
	основной	сахарный	шоколадной	молочной	
Молоко				795	
Сахар	795	824	755	636	
Патока	119	82	113	199	
Эссенция	2,8				
Вода	265	274	250		
Какао-порошок			47		
Ванильная пудра			2,3	4	
Кислота лимонная					
Выход	1 000	1 000	1 000	1 000	

Смывание и варку без перемешивания необходимо производить для предупреждения дальнейшего кристаллообразования и «огрубления» помады.

В начальной стадии закипания раствора на его поверхность всплывают находившиеся в сахарном песке примеси, при этом образуется пена, которая может перелиться через край котла. В момент сильного пенообразования следует ослабить нагрев, сбрызнуть поверхность холодной водой с помощью кисточки и, когда пена растечется по краям котла, удалить ее шумовкой с поверхности сиропа.

После прекращения пенобразования котел закрывают крышкой. Парообразование под крышкой котла предотвращает засахаривание сиропа на его стенках. Уваривают сироп до температуры 108 °С (проба на среднюю нить) и добавляют предварительно подогретую до 45—50 °с патоку. После чего уваривают до температуры 115—117 °С, т. е. до пробы на мягкий шарик.

Если вместо патоки или инвертного сиропа для инверсии используется кислота, то ее добавляют в конце варки, так как длительная варка приведет к более полной инверсии сахарозы и к ухудшению качества помады.

2. Охлаждение сиропа. Если уваренный помадный сироп, представляющий собой пересыщенный сахарный раствор влажностью 11 13 %, оставить в обычных температурных условиях производства, то при медленном охлаждении в нем будут образовываться крупные кристаллы, что сделает помаду очень грубой. Чтобы кристаллизация сиропа происходила более равномерно и кристаллы были бы возможно мельче, необходимо подвергнуть сироп искусенному равномерному и быстрому охлаждению. Оптимальная температура охлаждения сиропа 40—30 °с. При этой температуре обеспечиваются условия для образования наиболее мелких кристаллов и сохраняется такая вязкость сиропа, которая не затрудняет дальнейшую обработку полуфабрикатов. Более низкая температура будет способствовать тому, что вязкость сиропа повысится, и взбивание его затруднится. При более высокой температуре образуются крупные кристаллы.

Для охлаждения используют ванну с холодной водой и льдом или стол с мраморным покрытием. Горячий уваренный сироп выливают на охлажденную и смоченную водой поверхность стола слоем толщиной 20—30 мм. Снизу сироп охлаждается интенсивнее. Для предотвращения образования корочки поверхность сиропа необходимо сбрызнуть холодной водой.

3. Взбивание сиропа в помаду. Охлажденный сироп перекладывают в котел взбивальной машины и взбивают лопастным или крючкообразным венчиком.

Небольшое количество помадного сиропа взбивают вручную с помощью лопатки в кастрюле или непосредственно на охлаждающем столе, перелопачивая сироп.

Во время взбивания сироп постепенно мутнеет, сохраняя некоторое время ту же вязкость. Внешним признаком начала образования помады является побеление массы. Одновременно с этим резко увеличивается ее вязкость, что является признаком выделения кристаллов.

Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянной сахарной пудры или погреть сироп до 40 °с. Процесс кристаллизации пойдет значительно быстрее, но сами кристаллы будут более крупными, и помада поэтому получится грубее, качество ее будет хуже: взбитая помада превращается в ком белого цвета.

4. Созревание помады. После этого помаду перекладывают в котел, поверхность покрывают влажным пергаментом, салфеткой или пленкой, чтобы не образовалась корочка подсыхания, и оставляют для созревания на 6—24 ч. За это время она получается более нежной, тягучей, пластичной.

5. Использование, ароматизация и подкрашивание помады. Для глазирования изделий помаду разогревают до 45 - 55°C небольшими порциями при интенсивном помешивании лопаткой. При недостаточном перемешивании помада подогревается неравномерно, что приводит к её быстрому засахариванию, потере его глянца и появлению на глазированной поверхности изделий трещин и «зайцев» (белых пятен). В результате нагрева помада становится текучей, что удобно для глазирования. В это время в неё добавляют эссенцию. Можно также ароматизировать помаду ликёром, вином, фруктовым соком и подкрасить. Разными ароматизаторами и красками можно создать многие вкусовые и цветовые оттенки, улучшающие качество тортов и пирожных. Для усиления блеска помады в нее можно добавить яичный белок (0,2 % массы сахара) или перед глазированием смазать изделие фруктовой начинкой.

2. Требования к качеству помады.

Требования к качеству помады (основной). Помада должна быть белой, однородной, пластичной, глянцевой; глазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой.

Помада сахарная (см. табл. 1). Готовят по технологии так же, как описано ранее, только эссенцию не добавляют.

Помада шоколадная (см. табл. 1). Готовят по технологии так же, как и основную, только после разогревания до 45—55 ° с добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию.

Помада молочная (см. табл. 1). Готовят по технологии так же, как и помаду основную, только варится она дольше, так как молока берут больше, чем воды в основной помаде.

Требования к качеству молочной помады: помада должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевая.

Контрольные вопросы:

1. Что такое помада?
2. Для чего применяется помада?
3. Перечислите стадии приготовления помады?
4. Требования к качеству основной помады?

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы. Начертить технологическую схему приготовления помады(основной).

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
- 2.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 3.СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присыпать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева