

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

Тема: Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

(2часа)

План

1. Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
2. Отделка изделий. Органолептические и физико-химические показатели готовой продукции

1.Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

К сложным хлебобулочным и мучным кондитерским изделиям относятся: «Сдоба обыкновенная», «Сдоба Выборгская», «Каравайчики», «Слойки», «Слоёные плетёнки», «Слоёные венки» и др.

Сдоба обыкновенная

В небольшой посуде, в которую влило теплое молоко (30—35°), разводят свежие дрожжи, добавляют в них небольшое количество муки, замешивают и дают побродить в течение 2 $\frac{1}{2}$ —3 часов в теплом месте. Когда дрожжевое тесто уменьшается в объеме, в него добавляют муку и воду, а также остальное сырье согласно рецептуре.

При дозировке воды следует иметь в виду, что во время брожения тесто несколько разжижается. Замешивают его до тех пор, пока оно не станет однородным и эластичным, затем покрывают чистым полотенцем и оставляют на 1 $\frac{1}{2}$ —2 часа для брожения в теплом месте.

Во время брожения тесто один или два раза обминают (придавливают, чтобы село). Такой способ приготовления теста называется опарным.



Рис. 1. Сдоба обыкновенная

Сдоба обыкновенная выпекается в виде булочек круглой формы, с начинкой и без начинки. Иногда раскатанный пласт нарезают косячками и начиняют маком, орехами) вареньем, повидлом, молотым инжиром и т. д., а также выпекают в виде плюшки — одинарной, двойной и круглой.

На 400 г муки высшего сорта — 50 г сахара, 25 г маргарина, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 150 г воды, 2—3 г соли

Плюшка

Готовое тесто делят, а затем нарезают на кусочки для каждой штуки изделия. Кусочек теста раскатывают скалкой в продолговатую лепешку, слегка смазывают ее маслом и свертывают по длине рулетом. Приготовленный рулет выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине на две части для одинарной и на три части для двойной плюшки, оставляя нарезанными скрепленные концы.

Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза ее разворачивают в фигуру круглой формы.

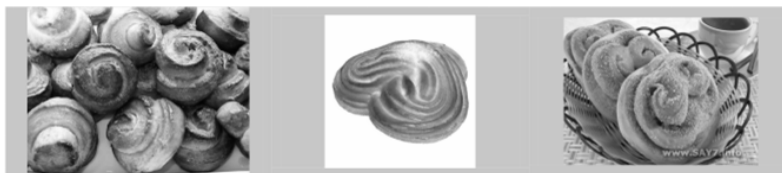


Рис. 2. Оформление плюшки и устрицы

Устрица (продолговатая, двойная и спиральная)

Куску теста придают продолговатую форму, а затем раскатывают в виде прямоугольника толщиной в 5 мм. Раскатанное тесто смазывают маслом и свертывают рулетом.

Полученный рулет переворачивают швом вниз и выравнивают путем растягивания так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине. Затем разрезают на куски

Для продолговатой устрицы от рулета отрезают куски шириной 50—60 мм, не поворачивая кусков, сверху придавливают их параллельно срезу скалкой диаметром до 35 мм. Скалку поддерживают за концы и нажимают пальцами обеих рук. В момент придавливания скалкой верхние слои теста сворачиваются кверху, средние и нижние выдвигаются в сторону.

Для изготовления двойной устрицы продолговатую устрицу придавливают вторично крест-накрест. Для спиральной устрицы тесто раскатывают более гонко и рулет разрезают на куски толщиной до 60—70 мм. Каждый кусок теста берут обеими руками: левой поддерживают тесто, а правой отделяют начальный виток рулета и подкладывают его конец под середину кусочка. Разделанные плюшки и устрицы укладывают на лист, оставляют стоять и дают подняться. За 10 минут до посадки в печь шош-ки смазывают яйцом и посыпают сахаром. По желанию куски теста увеличивают или уменьшают.



Рис. 3. Сдоба обыкновенная. Оформление изделий.

Сдобная булочка ванильная

Сдоба ванильная выпекается из дрожжевого теста опарным способом. Тесто разделяют на круглые булочки, укладывают на смазанные маслом листы и дают постоять в теплом месте. Затем булочки смазывают яйцом и выпекают.

Сдобу ванильную выпекают по рецепту обыкновенной сдобы с добавлением одного пакета ванильного сахара.

Сдоба с кремом

Сдоба с кремом выпекается из дрожжевого теста опарным способом. Тесто разделяют на круглые булочки и выпекают по тому же способу, что и

ванильные. Остывшие булочки в горизонтальном направлении нарезают ножом и наполняют масляным кремом. Поверхность булочек посыпают сахарной пудрой.

Сдобная булочка с орехами

Сдобную булочку с орехами выпекают так же, как и ванильную, но с добавлением в тесто 100 г кишмиша или изюма. Перед выпечкой булочку смазывают яйцом и посыпают дроблеными орехами.

Слоеная сдоба с ореховой начинкой

Приготавливают сдобное тесто так, как для ванильной булочки, но без масла.

Сдобное тесто после брожения выкладывают на стол, раскатывают пласт толщиной 15—20 мм. Половину раскатанного пласта смазывают размягченным до консистенции сметаны жиром, накрывают несмазанной половиной и снова раскатывают. Затем половину раскатанного пласта еще раз смазывают жиром, накрывают несмазанной половиной и оставляют на 20—25 минут, после чего тесто раскатывают толщиной в 5—6 мм, смазывают его жиром и нарезают полосы шириной 15—20 см. Полосы режут на кусочки треугольной формы с основанием 100—120 лш.

Ореховую начинку кладут к основанию треугольника. Тесто заворачивают вокруг начинки так, чтобы придать изделию форму рогалика. Узкий конец треугольника немного растягивают.

Сформованные изделия укладывают на лист и дают постоять, затем смазывают яйцом и выпекают. По желанию отделяют теплой помадкой (35—30°).

Ореховая начинка: перебранное, поджаренное и размельченное ядро смешивают с сахаром и яйцом.

Слоеную сдобу готовят также с повидлом, вареньем, молотым инжиром, а также с мясной начинкой — из говядины, свинины, баранины, мяса домашней птицы, дичи или кролика.



Рис. 4. Сдоба выборгская

Сдоба выборгская

Сдоба выборгская готовится следующим способом. Тесто делят на кусочки для каждой булочки. Кусочки подкатывают, придавая им шарообразную форму, обмакивают в масло и обсыпают приготовленной крошкой. Сформованные булочки укладывают на листы и дают постоять. Затем в середине булочки делают вмятину, которую заполняют повидлом или вареньем и выпекают. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

Выборгская булочка выпекается из дрожжевого теста.

Приготовление крошки для обсыпки: в соотношении 1 : 1 : 1/2 тщательно перемешивают муку, сахар и топленое масло. Полученную массу растирают через сито.

Для каравайчиков берётся несладкое дрожжевое тесто (мы вообще купили готовое), от него отщипываются небольшие кусочки и раздавливаются в лепёшки. На каждую лепёшку кладётся немного начинки. Например, это смородиновое варенье. Защипываем края и получаем маленькую круглую булочку размером с теннисный шарик.

После того как будут готовы все булочки, обмакиваем каждую в мисочку с растопленным сливочным маслом. Обмакиваем хорошенько, так, чтобы вся булочка была покрыта маслом. После этого укладываем каравайчики швом вниз на сковородку или другую круглую форму для выпечки. Укладываем плотно, чтобы они соприкасались боками.

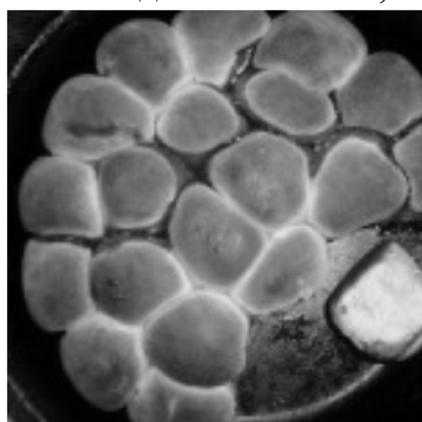


Рис. 5. Уральские каравайчики

Теперь ставим сковородку в разогретую духовку и выпекаем. Они подрумянятся, как обычный пирог.

Вытаскиваем, остужаем и - каждая булочка легко отделяется от соседней.

А теперь главный секрет уральских каравайчиков. Самой лучшей начинкой для них служат карамельки. Лучше всего брать подушечки с повидлом. Пред тем, как завернуть в тесто, их рекомендуется слегка примять. Это намного удобнее варенья, поскольку начинка не вытекает. [19]

Слойки из готового дрожжевого слоеного теста - невероятно вкусная выпечка, известная во всем мире, которая готовится за считанные минуты.

Дрожжевое слоеное тесто различается основой. Основой может быть замес быстрый, пресный и сдобный. Технология тоже различается. Классическая технология требует раскатывание основы с маслом в несколько этапов, а быстрая - получение теста в один этап.

Однако, нужно знать несколько нюансов приготовления качественного слоеного теста. Это касается, в основном, состава ингредиентов и их пропорций.

Слойки из слоеного дрожжевого теста



От состава слоеного теста зависит и его калорийность. Слоеное дрожжевое тесто на масле имеет калорийность 337 ккал в 100 г выпечки, а при использовании в рецептуре маргарина - варьируется, в зависимости от жирности маргарина.

Для замеса используют только пшеничную муку высшего сорта, которую обязательно просеиваем сквозь сито.

Вода в быстрый замес добавляется охлажденная, но не ледяная. Для получения более нежной выпечки воду лучше разбавить молоком 1:1. Готовить слойку на чистом молоке нельзя, иначе тесто потеряет эластичность, а масло разорвет его.

Масло (маргарин) для быстрого слоеного теста должно быть замороженным, а для классического - хорошо охлажденным. Масляная составляющая должна содержать высокий процент жирности, тогда и слойка будет пышной.

В воду для замеса обязательно добавьте соль - немного, но и не мало. В среднем, на 1 стакан жидкости - 0,5 ч.л. соли. Соль повышает упругость теста, но если соли много, оно становится настолько твердым, что его трудно раскатывать с маслом.

Все ингредиенты для замеса слойки должны быть охлажденными: мука, вода, соль и, конечно, масло.

Приготовление начинают с растворения в тепленькой воде дрожжей и сахара. Отставляют эту смесь в теплом уголке до появления пузырчатой пены. В заигравшую смесь вбивают яйцо, вливаем молоко и старательно перемешиваем вилкой, но не взбивают.

Муку просеивают, посыпают солью и оставшимся сахаром и разрыхляют. Нарезают кусочками охлажденное сливочное масло и выкладывают сверху муки. Ножом начинают масло рубить, обволакивая его мукой.

В получившуюся масляно-мучную крошку вливают жидкость с дрожжами и быстро соединяют обе части. Замес должен получиться гладким и мягким, но долго вымешивать не нужно, иначе мука вберет в себя масляную крошку, и слоистости в готовых изделиях не будет.

Формируют из замеса тесто.

Покрывают его полиэтиленом и кладем в холод охлаждаться - на 2- 3 часа. Из готового дрожжевого слоеного теста готовят пирожки, пироги, рогаики, пиццу или коржи для тортов.

Изделия выкладываем на противень, покрытый пергаментной бумагой.

Выпекание слоеных изделий происходит при температуре внутри духового шкафа 170 °С, в течение 13-15 минут. Перед размещением изделий в духовке, их нужно слегка сбрызнуть водой или поставить на дно духовки сковороду с водой.

Слойки с вишней из слоеного дрожжевого теста

Ингредиенты: дрожжевое замороженное слоеное тесто - 500 г; вишня замороженная без косточек - 250 г; крахмал - 30 г; сахар - 50 г; яйцо - 1 шт.; мука на подпыл.

Приготовление: С вишни сливаем всю жидкость, хорошо отжимаем и засыпаем сахаром. Рабочий стол присыпаем немного мукой, раскатываем размороженное тесто и разрезаем его на части. Затем смазываем их яйцом, на одну сторону выкладываем вишню, присыпаем слегка крахмалом, закрываем и защипываем края. Слойки раскладываем на противне, покрываем взбитым желтком и выпекаем. После этого булочки слегка остужаем и наслаждаемся их потрясающим вкусом.

Слоеные плетенки

Слоеное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 2 см, нарезать полосками, из трех полосок сплести плетенку, уложить на смазанный лист, дать подойти, смазать яйцом, посыпать миндалем. Выпекать слоеные плетенки в умеренно (125—180°С) горячей духовке до 20 мин. После выпечки плетенки покрыть сахарной глазурью.

Слоёные плетёнки с ананасом

Подготовьте необходимые ингредиенты: слоёное дрожжевое тесто - 800 г, консервированный ананас кольцами (8 шт.), крахмала - 20 г.

Немного раскатывают половину теста и вырезают 8 круглых заготовок, диаметром чуть шире, чем кружочки ананаса. Кладут на каждый кружок теста по колечку ананаса. Из второй половины теста вырезают ещё 8 круглых заготовок того же диаметра и делают на них насечки фигурным резак для теста. Присыпают ананасы крахмалом, смазывают края теста водой, и кладут сверху заготовки-плетёнки. Хорошо скрепляют края. Выпекают ананасовые плетёнки в разогретой до 190°С духовке до золотистого цвета.



Рис. 6. Этапы приготовления слоеных изделий

Слоёные венки

Приготовьте опару из молока, дрожжей, 3 стаканов муки и 1 столовой ложки сахара и поставьте ее в теплое место.

Желтки разотрите с сахаром до бела, добавьте масло, ванильный сахар и взбейте все в однородную массу. В подошедшую опару добавьте оставшуюся муку, соль и яично-масляную смесь. Тесто хорошо перемешайте, положите в него изюм. После этого поставьте тесто в теплое место, чтобы оно поднялось, затем обомните его и вновь дайте ему подняться.

Готовое тесто раскатайте в продолговатый пласт толщиной 1 11/2 см. Пласт смажьте маслом, посыпьте сахаром и скатайте в рулет. Рулет приплюсните и разрежьте на 3 полосы в длину, оставляя неразрезанными 2-3 см. Полосы заплетите в косу и придайте ей форму венка.

Венок уложите на противень, смазанный маслом, и поставьте для расстойки в теплое место на 30 40 минут. За 10 минут до выпечки смажьте изделие яйцом и посыпьте миндалем. Выпекайте венок 30-35 минут при 200-210 °С. Готовый венок посыпьте сахарной пудрой.

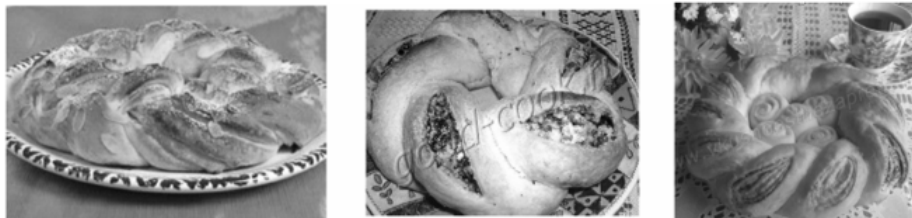


Рис. 7. Варианты оформления изделия «Слоеный венок»

Производство кексов и ромовой бабы. Кексы - сдобные мучные изделия - могут быть приготовлены из бездрожжевого или дрожжевого опарного теста. Готовят их весовыми и штучными.

При производстве кексов из пресного теста взбивают 7-10 мин размягченное сливочное масло или маргарин, загружая постепенно сахар-песок и меланж. К взбитой массе в зависимости от вида кекса добавляют изюм, шафранную настойку, тертый миндаль или измельченные орехи либо творог и все тщательно перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Общая продолжительность взбивания ингредиентов - 25 - 30 мин, замеса - 10 - 15 мин. Температура теста 20 - 25 °С, влажность - 20 - 31 %.

При разделке теста его порционируют и раскладывают в формы, смазанные маслом или выстланные бумагой. Для кексов «Столичный» и «Шафранный» поверхность выравнивают и прорежают середину по всей длине лопаткой, смоченной водой. Для выпечки формы ставят на листы.

Продолжительность выпечки кексов зависит от температуры и развеса теста. Весовые кексы при 160 - 180 °С выпекают 80 - 120 мин; при 180 - 190 °С - 70 - 80 мин. Продолжительность выпечки штучных кексов при 180 - 190 °С составляет 70 - 80 мин; при 205 - 215 °С - 25 - 30 мин.

2. Отделка изделий. Органолептические и физико-химические показатели готовой продукции.

Отделка кексов зависит от их вида. Кексы «Столичный», «Чайный», «Ореховый» обсыпают рафинадной пудрой через сито, «Московский» покрывают помадой и украшают цукатами, «Шафранный» с помощью кисточки покрывают сахарным сиропом, в кексе «Миндальный» верхнюю и боковую поверхность покрывают пралине, а затем середину верхней поверхности обсыпают измельченным миндалем.

Технология приготовления дрожжевых кексов и ромовой бабы одинакова, а сами изделия различаются рецептурой, формой и отделкой. Тесто дрожжевое опарное для этих изделий готовят со значительным содержанием сдобы.

Ромовую бабу выпекают в конусообразных формах, а кексы - в цилиндрических («Весенний», «Майский»). Формы предварительно смазывают маслом. Кексовые заготовки перед выпечкой смазывают яйцом, посыпают орехами и прокалывают в нескольких местах.

Продолжительность выпечки весового кекса 55 - 60 мин, штучного 18-20 мин при температуре 190 - 200 °С.

Готовая продукция должна обладать определенными органолептическими (форма, поверхность и ее отделка, цвет, вид в изломе, вкус и запах) и физико-химическими показателями (влажность, кислотность или щелочность, а также содержание общего сахара, жира, золы).

Кексы должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 18 °С и относительной влажности 70 - 75 %.

При указанной выше температуре установлены гарантийные сроки хранения кексов со дня выработки: кексы на дрожжах - 2 дня; кексы на дрожжах в полимерной упаковке - 12 дней; кексы на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей - 7 дней.

Печенье, пряники и коврижки выпускают на предприятиях общественного питания в небольшом ассортименте. Печенье может вырабатываться из сахарного или затяжного теста, а также из сдобного бездрожжевого. Первое обладает высокой пластичностью и легко принимает и сохраняет придаваемую форму. Затяжное тесто упруго и эластично. Для придания ему пластических свойств тесто подвергают многократной прокатке с вылежкой между сериями прокаток. На предприятиях общественного питания готовят сдобное печенье.

Пряники готовят из сырцового пряничного теста, а коврижки - из заварного пряничного теста. В последнем случае муку (40 - 45 % общего количества) заваривают в сахарном сиропе температурой 75 °С.

Контрольные вопросы

1. Перечислите наименования сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
2. Виды формовки устрицы (продолговатая, двойная и спиральная)
3. Что зависит от состава слоёного теста?
4. Виды отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы

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 присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева