

«Технологія приготування рулету з маком як порційного та багато порційного виробу, приготування кексів. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат виробів під час теплової обробки.

1.Технологія приготування багатопорційного рулету з маком.

Рулет з маком

Для тіста: борошно 616г, цукор-пісок 100г, маргарин 48г, сіль 5г, яйця 40г, дріжджі 30г, цукор ванільний 10г, вода 200г.

Для начинки:мак 58г, цукор-пісок 30г, яйця 20г, маргарин для змащування тіста 30г.

Олія для змащування листів 2г. Яйця для змащування поверхні виробів 20г.

Вихід виробу 1000г.

Тісто готують безопарним способом, готове тісто розкачують у пласт завтовшки 1 см. Поверхню тіста змащують розтопленим маргарином і рівним шаром викладають макову начинку. Тісто згортають у рулет. Готовий н/ф викладають на змащений жиром лист швом до низу.



Напівфабрикат розстроюють 20-25 хв. , змащують поверхню яйцем і випікають 30-35хв. при 180-200°С. Готовність виробу визначають методом проколювання дерев'яною шпилькою.



Вимоги до якості: виріб має прямокутну форму; поверхня блискуча, випукла, коричневого кольору; на розрізі чітко видно спіраль з макової начинки; консистенція м'якушки дрібнопориста, начинки соковита; смак виробу солодкий з присмаком маку, запах ваніліну.

2. Технологія приготування порційного рулету з маком.

БУЛОЧКА З МАКОМ (РУЛЕТ)

Для тіста: борошно вищого гатунку 2000 г, зокрема на підсипання 120 г, дріжджі 130 г, вода 300 г, цукровий пісок 500 г, масло вершкове 670 г, яйця 301 г, сіль 20 г.

Для начинки: цукровий пісок 100 г, масло вершкове 100 г, яйця 80 г, мак 500 г, мед 100 г.

Для помади: цукор 100 г, какао-порошок 10 г, оцет 6 г, вода 30 г.

Для сиропу: цукор 200 г, вино 100 г, вода 140 г.

Яйця для змащування 120 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

Готують здобне безопарне тісто. Готове тісто розкачують завтовшки 0,5 см і нарізають на смужки завширшки 25 см. Їх рівномірно покривають начинкою з маку згортають у вигляді рулету, який нарізають упоперек на шматочки масою по 46 г. Не повертаючи шматочки, їх (кожен окремо) зверху надавлюють тонкою качалкою діаметром 1,5 см, внаслідок чого з обох боків кожного шматочка виділюється шар тіста з маком. Булочки кладуть на лист, змащений жиром, розстоюють протягом 40—50 хв., змащують яйцем і випікають при 230—240°C протягом 12—13 хв. Після охолодження верхню частину булочок просочують цукровим сиропом і глазують підігрітою шоколадною помадою.

Вимоги до якості: форма рулету, зрізаного з обох боків; з бокової сторони видно спіралі тіста з маковою начинкою; поверхня глазурована шоколадною помадою; помада без тріщин, блискуча; консистенція дрібнопориста, пружна; смак приємний, солодкий.

3. Технологія приготування кексу «Святковий»

Такі вироби як дріжджові кекси завжди мають значну кількість здоби, тому більшість рецептур розрахована на опарний спосіб приготування, але деякі

рецептури передбачають безопарний спосіб приготування. Прикладом такої технології є кекс «Святковий».

КЕКС «СВЯТКОВИЙ» (фірмовий)

Рецептура: борошно 3950 г, цукор 320 г, маргарин чи масло 381 г, яйця 200 г, сіль 45 г, ванільний цукор 10 г, дріжджі пресовані 250 г, сметана 300 г, яйця для змащування 286 г, мак для посипання 20 г. Маса тіста 5500 г. Вихід 10 шт. масою по 500 г.

Тісто готують безопарним способом. Готове тісто розважують на шматки масою по 550 г, підкачують у кулю і залишають для попереднього розстоювання протягом 7—10 хв. Потім кожний шматок тіста ділять навпіл і підкачують з кожного довгі однакові джгути. Два джгути переплітають шнурочком і викладають спіраллю у циліндричні форми, змащені жиром. Сформовані вироби (вони повинні займати 1/3 висоти форми) залишають для остаточного розстоювання протягом 45—50 хв. Поверхню виробів змащують яйцем, посипають маком і випікають при температурі 180—190°C протягом 40—45 хв.

Вимоги до якості: форма циліндрична; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана маком, без тріщин; на розрізі виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.

Тема: приготування рулету з маком

Для начинки: Мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25-30 хвилин. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують. Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2-3 рази через м'ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують.

Рецептура	
Тісто опарне:	
Борошно	424
Дріжджі пресовані	25
Вода	176
Яйця	60
Цукор	100
Маргарин (масло)	62,5
Сіль	4
Ванільний цукор	4
Начинка:	
Мак	130
Цукор	26
Мед	26
Яйця	21
Вихід:	1000 г (2 шт. по 500 г)

Вимоги до якості:	
▶	Форма рулету;
▶	Поверхня рівномірно зарум'янена, посипана борошнаними крихтами і сухим маком, без тріщин;
▶	На розрізі видно спіралі тіста, перекладені маковою начинкою;
▶	Виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.



ПРИГОТУВАННЯ РУЛЕТУ



Термінологічний диктант з теми:
«Технологія приготування дріжджового тіста
безопарним способом»

1. Для приготування якого виду дріжджового тіста використовується безопарний спосіб?
2. Які продукти входять до складу дріжджового тіста?
3. Які продукти відповідають за здобність тіста?
4. Який продукт закладається останнім під час замішування дріжджового тіста?
5. Які продукти попередньо розчиняють у воді?
6. Яка температура приготовленого розчину?
7. Як за органолептичними ознаками визначити кінець процесу замішування тіста?
8. Які види бродіння відбуваються в дріжджовому тісті?
9. Завдяки чому тісто під час бродіння набуває кислого смаку?
10. Завдяки чому під час бродіння тісто збільшується в об'ємі?
11. На якому етапі бродіння тісто обминають?
12. В чому значення обминок?
13. У скільки разів тісто збільшує свій об'єм під час бродіння?
14. Як визначити готовність тіста до розробки?
15. З яких операцій складається процес розробки тіста?
16. Що відбувається під час проміжного розстоювання н/ф?
17. Чим оздоблюються дріжджові вироби перед випіканням?
18. Від чого залежить температура випікання та термін випікання виробів?
19. При якій температурі та в який термін випікають вироби масою 50-75 гр?
20. Як визначити готовність дріжджових виробів значної ваги?
21. Які види оздоблення виробів виконують після охолодження випечених виробів?