

10.02.2025 р

Урок № 26

Тема уроку :Змащування тістових заготовок .Рецептури змащувань.

Мета уроку:Ознайомитися з видами та правилами змащування,з рецептурами змащування.



Перед посадкою у піч тістові заготовки для більшості здобних виробів змащують яйцем або яєчним мастилом, для деяких виробів проводиться яєчне змащення у поєднанні з посипкою маком, кришивом тощо.

Змащування поверхні тістових заготовок проводять за 15-20 хв до кінця вистоювання, щоб не погіршити об'єм заготовок. Кришивом їх посипають зразу після змащування, а цукром — через 5-8 хв, коли яєчне мастило підсохне і цукор не буде розчинятися.

Перед посипкою тістових заготовок маком, цукром чи цукровою пудрою їх змащують яєчним мастилом або звожують. Змазування і посипання виконується в основному вручну.

Для поліпшення зовнішнього вигляду виробів їх поверхню в кінці розтійки змащують за допомогою м'якого волосяного пензлика яєчним жовтком або меланжем. Найкрасивіший глянець виходить при змащуванні жовтком. Для економії яєць можна злегка розвести водою або молоком, але від цього блиск

виробу погіршується. Щоб яєчна маса рівномірніше покривала вироби, її перед використанням злегка збивають пензликом або вінчиком. Змащують вироби за 5-10 хв. перед посадкою в піч обережно, стежачь за тим, щоб не пом'яти тісто і щоб яйце не вилилось на деко.

Рецептури яєчних змащувань:

Яєчна суміш 1 . Підготовлені до змащування яйця збивають. Під час збивання поступово добавляють теплу, трохи підсолону воду або молоко у співвідношенні 1:0,2. Суміш готують з розрахунку на 1-2 год. роботи, оскільки в теплому приміщенні вона швидко псується.

Яєчна суміш 2. На 1 яйце беруть 2 ст. ложки молока та збивають до однорідної маси.

Яєчна суміш 3. У яйця відділяють білок від жовтків і жовтки збивають до однорідної маси .

Меланж – розморожують та поділяють на необхідні порції і збивають.



https://www.youtube.com/watch?v=hksN_u4gNUs

Домашнє завдання :

Ознайомитись з матеріалом і законспектувати його.

Відповісти на питання : 1.Чим змащують вироби ?

2.Який інвентар використовують для змащення?

3.Коли проводять змащування виробів?

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net

