

Технологія Х/П виробництва Сміренко Л.А пекар 2 розряд

20.12.2024 р

Урок № 6

Тема уроку : Оброблення дріжджового безопарного тіста

Мета уроку: Навчитись обробляти дріжджове безопарне тісто.

Конспект уроку:

Оброблення тіста це дуже важливий етап при приготуванні випічки. Якість вже готових виробів безпосередньо залежить від якості оброблення і обробки дріжджового тіста.

Розбирання дріжджового тіста проходить у кілька етапів.

Перший етап. Поділ тіста на порції або рівні шматочки.

Готове тісто викласти на злегка обсипаний борошном стіл, після чого катається ковбаска з тіста, потім ножем або ребром долонею нарізати тісто на однакові шматочки. Розмір шматочків залежить від виду випічки, це можуть бути: хліб, булочки або пиріжки, рулет та інші. При діленні тіста треба пам'ятати, що розміри тіста при випічці будуть значно збільшуватися.



При діленні тіста на хлібзаводах це роблять машини: тістоподільники, а заочують порції тіста в шарики - тістоокруглювачі. Сформовані шарики залишають на попередню расстойку на столах обсипаним борошном на 10-15 хвилин.



Тістоподільник



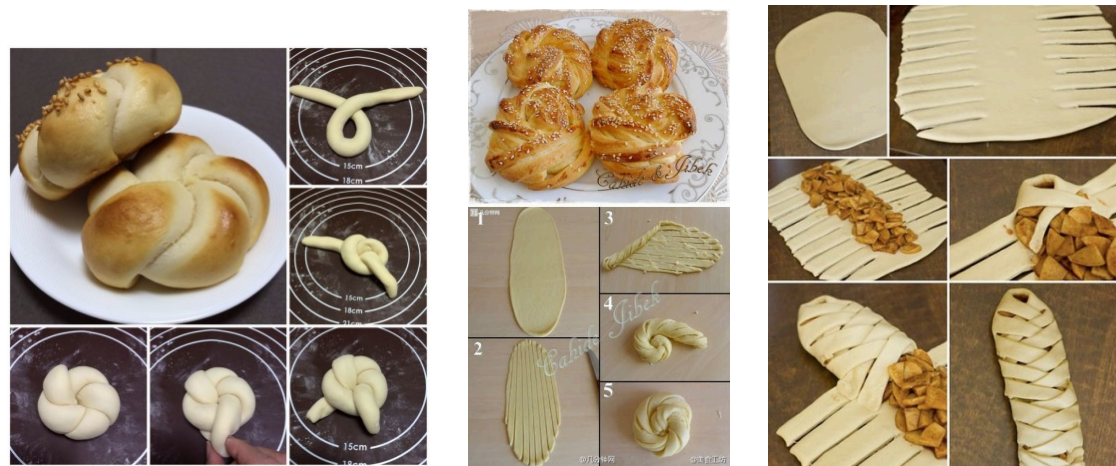
Тістоокруглювач

Після округлення робимо попереднє вистоювання. Попереднє вистоювання передбачається лише для тістових заготовок із сортового борошна після округлення перед наданням їм остаточної форми. Його застосовують при виробництві деяких булочних і здобних виробів. Метою цієї операції є зняття внутрішніх напружень у заготовці, що утворилися під час поділу та округлення, відновлення структури клейковинного каркасу. Тривалість його — 3 - 12 хв. Відбувається на транспортерах, або в спеціальних шафах.



Другий етап. Формування виробів.

На цьому етапі з тіста, поділеного на шматки, формують майбутні готові вироби.



Сформовані вироби перекладають на металеві листи чи форми, змащені жиром та залишають на расстойку в теплому місці.. чи у росстоєчній шафі.

Третій етап. Вистоювання вже сформованих заготовок з тіста.(остаточне вистоювання)

На цьому етапі вже сформовані вироби викладають на промазаний жиром лист або покривають лист пергаментним папером. Розкласти заготовки треба на відстані один від одного, так як під час випікання вони значно збільшуються в розмірі. Потім заготовки накривають серветкою, щоб під час расстойки вони не обвітрилися. Для вистоювання заготовок деко треба поставити в заздалегідь підготовлену духовку з температурою 30 або 35 градусів. А взагалі час расстойки дуже залежить від ваги виробу, чим більше його розміри, тим більше потрібно часу на расстойку, а чим менше розміри



виробу, тим менше часу потрібно на расстойку.

Тісто вважається росстоєним нормально, якщо при натисканні на нього утворилося поглиблення відразу починає вирівнюватися. У процесі розбирання тіста з нього виділяється вуглекислий газ і об'єм його зменшується. При відстоюванні об'єм знову збільшується за рахунок накопичення вуглекислого газу і вироби знову стають пористими. Якщо вироби погано вистоялися, то у процесі випікання вони ущільнюються, стають дрібними, на поверхні утворюються тріщини. Якщо вироби дуже довго вистоявалися, то вони будуть розпливчасті, без глянцевої поверхні. На підприємствах, обладнаних тістоподільними поточними лініями, остаточне вистоювання відбувається у конвеєрних шафах різних марок, в яких створюються оптимальні температурні та вологісні умови.

На підприємствах з тунельними печами найбільше поширення знайшли конвеєрні шафи вистою марок Т1 -ХРЗ, Т1-ХР-2А, Т1-ХР-2Г, РШВ та інші.

Шафа вистою Т1 -ХРЗ використовується при виробництві круглого подового хліба масою 0,8-1,0 кг. Випускається вона у варіантах з 80,120 або 140 колиска-ми, встановлюється з тунельними печами площею поду 25, 40 і 50 м², обладнана механізмами для завантаження і



розвантаження тістових заготовок з колисок на під печі.

Для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню перед випіканням за 5-10 хв. змащують яйцем, яйцем з молоком або меланжем. Найкраще змащувати вироби жовтками.

Для цього треба вилити в ємність яйце ретельно перемішати вінчиком потім пензликом акуратно змащують поверхню виробу.

Поверхню слід змащувати обережно не прим'яти вироби. Після змащення яйцем тісто посипають цукровим піском, горіхами та інше, якщо потрібно за рецептом. Хлібні та булочні вироби (батони, багети, ріжки, сайки, хліба, булочки, бутербродні та міські) перед випічкою не змащують, але бризкають водою, щоб була глянцева скоринка..



Подивіться відео: <https://www.youtube.com/watch?v=pSbR6d7Rle0>

Проблемні ситуації та способи їх вирішення :

*Якщо в тісті багато солі або цукру, слід замісити нову порцію тіста без солі або цукру, а потім з'єднати з пересоленим чи перецукрованим і ретельно вимісити його.

* Вироби з тіста, що перекисло (перестояло) мають кислуватий присмак і запах, потріскану поверхню, бліду скоринку, тверду м'якушку і розпливчасту форму.

*Дріжджове тісто не буде прилипати до рук, якщо їх заздалегідь змастити олією.

Домашнє завдання : Ознайомитись з матеріалом і законспектувати його

Відповісти на питанні : 1 Що треба робити щоб тісто не прилипало до рук?

2. Як формують кульки з тіста ?

3. Скільки разів робиться вистоювання заготовок?, назвіть їх.

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net