

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).

(2часа)

План

1. Приготовление изделий из пресного слоеного теста

2. Крошковый полуфабрикат

1. Приготовление изделий из пресного слоеного теста

Отличительные особенности приготовления. Тесто замешивают на воде с добавлением кислоты. Для приготовления пресного слоеного теста используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура пресного теста должна быть эластичной, поэтому замес долгий. Лимонная кислота, используемая при замесе теста, применяется как улучшитель клейковины. В слабокислой среде повышается вязкость белковых веществ, вследствие чего тесто становится более эластичным и упругим. С этой целью для замеса теста можно использовать теплую воду и добавлять немного растительного масла.

Разрыхляют тесто механическим способом – путем прослаивания. Соотношение муки и воды в пресном тесте 2: 1.

Рецептура для приготовления пресного слоеного полуфабриката: мука 658, в т.ч. для подпыла 67; масло сливочное 438; яйца 33; соль 5; кислота лимонная 0,8; вода 237. Выход теста 1136. Выход полуфабриката 1000 г.

Процесс приготовления пресного слоеного теста состоит из 3-х стадий: приготовление теста, подготовка жира, прослаивание.

1 стадия – приготовление теста: в воде растворяют соль, яйца и лимонную кислоту, добавляют муку с учетом остатка на подпыл ($\approx 7\%$), подготовки масла ($\approx 10\%$) и различной влагопоглощаемости и перемешивают до однородной массы, пока тесто не станет гладким. Готовое тесто подкатывают в шар на столе подпыленном мукой, на поверхности делают крестообразный надрез для лучшего ослабления клейковины, накрывают влажной салфеткой и оставляют для набухания белков на 30 минут.

2 стадия – подготовка масла: масло ($t\ 10 - 15^{\circ}\text{C}$) измельчают, добавляют оставшуюся лимонную кислоту и $10 - 40\%$ (оптимально 20%) муки от веса масла, перемешивают до однородной консистенции. Подготовленное масло формуют в прямоугольный пласт толщиной не более 1,5 см и ставят в холодильник для охлаждения.

3 стадия – прослаивание: для прослаивания тесто и масло берут в соотношении 2: 1. Консистенция теста и масла должна быть одинаковой. Тесто раскатывают в пласт размером в 2 раза больше площади масла. На половину теста выкладывают масло, холодной водой смачивают края и накрывают другой половиной. Края теста защипывают. Тесто разворачивают на 90° и раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 4 слоя, переворачивают на 90° и опять раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 3 слоя. Тесто ставят в холодильник на 1 час. После охлаждения операцию повторяют: тесто раскатывают 2 раза и складывают один раз в 4 слоя и один раз в 3 слоя. Затем тесто опять ставят в холодильник на 1 час для охлаждения и расслабления клейковины. После охлаждения тесто готово к формованию.

Всего тесто прослаивают 4 раза и складывают 2 раза в 4 слоя и 2 раза в 3 слоя или прослаивают 4 раза и складывают каждый раз в 4 слоя. При этом получается максимально допустимое количество слоев в тесте 512 и 256 слоев масла.

Сырье и полуфабрикаты	1	2	3	4	5	6
Тесто слоеное	600	630	500	10800	590	52
Фарш	300	530				
Меланж для смазки	15	10	10			
Блинчики выпеченные			100			
Для фарша: курица			450			
куриные гребешки			30			
рис			60			
яйца			80			
грибы белые свежие			150			
масло сливочное			50			
зелень петрушки			10			
соль			6	50		
перец			0.2			
Мука				6400		
Маргарин				3150		
Меланж				425		
Ванилин				1		
Кислота лимонная				1		
Для начинки: орехи				3000		
сахар-песок				250	65	13
яйца				330		
Сахарная пудра				600		
Повидло						
Выход:	10шт / 75 г	1000	1000	100шт/125 г	10шт/50 г	10шт/50 г

При постоянном прослаивании тесто затягивается и его очень трудно раскатывать. При надавливании слои теста могут порваться и жир выходит наружу. Нарушается слоистость. Прослаивая теплое тесто, жир может впитаться в тесто и слоистость также нарушается.

Требования к качеству: готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса, консистенция упругая, эластичная. Температура теста должна быть 20°C.

Формование и выпечка: готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3-10 мм и при помощи ножа, выемок или резца вырезают заготовки (или выпекают пластом) на чистых кондитерских листах, смоченных водой при t 240 – 270°C. Вода препятствует сжиманию тестовых заготовок и способствует большему подъему изделий. В процессе выпечки под действием высокой температуры жир тает и впитывается в тесто. Слои становятся легкими. Пары влаги, образующиеся при выпечки, стремятся выйти наружу и приподнимают эти слои, изделие увеличивается в объеме в 2-4 раза. Готовность определяют при помощи ножа – приподнимая пласт, он не должен прогибаться.

Требования к качеству: форма полуфабриката правильная (прямоугольная, треугольная и др.), поверхность золотистого или

светло-коричневого цвета, изделие с хорошим подъемом, тонкие слои от белого до светло-желтого цвета легко отделяются.

В таблице 1. приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|---|---|
| 1. Пирожки слоеные с различными фаршами | 6. Ушки слоеные (печенье «Берлинское.») |
| 2. Кулебяка с различными фаршами | 7. Ватрушки из слоеного теста |
| 3. Курник с творогом или повидлом | |
| 4. Батончики слоеные с орехами | 8. Рожки слоеные |
| 5. Языки слоеные | 9. Волованы |
- Таблица 1.

Пирожки слоеные с различными фаршами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм, нарезают на квадраты или круглой выемкой вырезают заготовки, раскладывают фарш, края смазывают яйцом и формируют в виде треугольника или книжки, круглой формы из двух кругов или полукруглой формы.

Масса теста 60 г, фарша – 30 г. Укладывают на подготовленные кондитерские листы, смазывают меланжем и сразу же выпекают.

Требование к качеству: пирожки правильной формы, с блестящей поверхностью золотистого цвета, с ярко выраженной слоистостью, хорошо пропечены.

Кулебяка слоеная с различными фаршами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4 мм. Часть теста оставляют для украшения. Остальное тесто делят на два пласта: один более широкий, другой более узкий для основания кулебяки. Основание укладывают на подготовленный кондитерский лист и выпекают до полуготовности. На выпеченный и охлажденный пласт выкладывают фарш, края смазывают яйцом и накрывают вторым пластом, слегка прижимая к основанию. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. Выпекают при $t\ 210 - 230^{\circ}\text{C}$.

Можно кулебяку выпекать в один прием. Выпечка основания кулебяки отдельно предотвращает «закал».

Требование к качеству: форма правильная, поверхность светло-коричневого цвета украшена фигурками из теста, тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено.

Курник. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм и вырезают две круглые лепешки: одну большего, другую меньшего размера. В подготовленную форму выкладывают лепешку меньшего размера, края смазывают яйцом, покрывают ее блинчиком, а на него выкладывают фарши из курицы, грибов, риса и яиц, перекладывая их блинчиками. Должно получиться 5 слоев блинчиков и 4 слоя фарша. Все накрывают второй лепешкой, края плотно прижимают к нижней лепешке. Поверхность смазывают яйцом, украшают фигурками из теста, еще раз смазывают яйцом и выпекают при $t\ 210 - 230^{\circ}\text{C}$.

Для фаршей: мякоть курицы нарезают ломтиками и заправляют маслом; в рассыпчатый рис добавляют $\frac{1}{4}$ нормы крутых нарезанных яиц; свежие белые грибы, нарезанные ломтиками и поджаренные на масле, смешивают с куриными гребешками, припущенными и нарезанными ломтиками; яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.

Требование к качеству: изделие куполообразной формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета, украшена фигурками из теста; на разрезе видны слои фарша, переложенные блинчиками, тесто хорошо пропечено, сухое, хрупкое.

Батончики слоеные с орехами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм, нарезают на полосы размером

7×12 см, кладут ореховую начинку и завертывают рулетом. Выпекают при $t\ 240 - 250^{\circ}\text{C}$. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требование к качеству: изделия имеют форму трубочки, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе видна начинка из орехов в виде спирали.

Языки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм, овальной выемкой с зубчатыми краями вырезают заготовки и раскатывают их в длину на столе, посыпанном сахарным песком. Укладывают на подготовленный кондитерский лист и зубчатым резцом вдоль изделий проводят линию для предохранения поверхности от вздутий. Выпекают при $t\ 240 - 250^{\circ}\text{C}$.

Требование к качеству: изделия удлиненной овальной формы, сверху посыпаны сахаром, тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается.

Ушки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 3 мм на столе, посыпанном сахарным песком. Свертывают по длине пласт с двух сторон к середине и пополам в виде рулета. Разрезают на изделия шириной 1,5- 2см и укладывают на кондитерский лист спиралью вверх. Выпекают при $t\ 240 - 250^{\circ}\text{C}$. В процессе выпечки изделия переворачивают.

Требования к качеству: форма изделий в виде сердечка, видны слои сахара, тесто сухое, хрупкое.

Печенье «Берлинское». Формуют также, как и «Ушки слоеные». После выпечки поверхность изделий смазывают фруктовой начинкой с добавлением лимона и глазируют помадой.

Ватрушки из слоеного теста с творогом или повидлом. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него заготовки круглой формы массой 29 г. Края заготовки защипывают так, чтобы получился бортик. Укладывают на листы, донышко прокалывают и наполняют фаршем (15 г). Поверхность ватрушки с творогом смазывают яйцом и выпекают при $t\ 230 - 250^{\circ}\text{C}$.

Требования к качеству: форма изделий круглая, поверхность блестящая, видна начинка творожная или повидло, тесто сухое, хрупкое.

Рожки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой гофрированной выемкой диаметром 90 мм заготовки массой 59 г. Раскатывают скалкой в одном направлении, придавая

им овальную форму. На середину заготовки отсаживают полоску повидла (20 г), края полоски смазывают яйцом и формируют в виде полумесяца. Укладывают на кондитерские листы и выпекают при t 230 – 250°C. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: форма изделий в виде полумесяца, поверхность посыпана сахарной пудрой, тесто сухое, хрупкое, внутри изделия видно повидло.

Волованы. Это тарталетки из слоеного теста круглой или овальной формы, которые наполняют различной начинкой или кремом.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой выемкой заготовки. Половину заготовок укладывают на подготовленный кондитерский лист и смазывают их меланжем. У остальных заготовок вырезают середину выемкой меньшего диаметра. Кольца кладут на противень сверху заготовок в виде бортика. Поверхность смазывают яйцом, в середине делают проколы и выпекают при t 240 – 250°C.

Требования к качеству: форма изделий круглая, поверхность блестящая, внутри углубление, тесто сухое, хрупкое.

Пай с ягодами. Рецепт (в г):

тесто слоеное 150, для начинки: сметана 20-ной жирности – 440, миндальные лепестки – 80, яйца – 140, сахар-песок – 280, смородина черная с/м – 100, смородина красная – 100, брусника с/м – 100, каби (желирующий порошок) – 20, гель – 100. Выход 1 шт.

Слоеное тесто формируют в виде тарталетки и выпекают до полуготовности под прессом. В тарталетку выкладывают начинку из сметаны, яиц и миндальных лепестков. Выпекают до готовности и охлаждают. Ягоды с добавлением сахара и каби уваривают и охлаждают. Готовую начинку из ягод выкладывают в тарталетку и глазируют горячим гелем.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пресного слоеного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Тесто при слоении рвется, масло выступает.	Недостаточное охлаждение теста и масла, масло слишком мягкое, высокая температура помещения; или слишком низкая температура теста и масла, масло очень твердое; использование муки с небольшим содержанием клейковины;
Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, сухой и жесткий, с толстыми слипшимися слоями, т.е. с «закалом»	Мука с небольшим содержанием клейковины; высокая температура помещения, где прослаивалось тесто; масло при прослаивании имело слишком низкую температуру или было слишком мягким, что привело к неравномерному прослаиванию; недостаточное охлаждение теста; низкая температура выпечки, что приводит к вытеканию масла

Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие	Недостаточно прокололи пласт перед выпечкой; края смазали яйцом; использовали тупые выемки
Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат)	Листы не смочили водой; перед формированием тесто мало охлаждали
Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком.	Низкая температура выпечки.
Поверхность слоеного полуфабриката темная	Высокая температура выпечки

2. Крошковый полуфабрикат

Используется для приготовления крошковых тортов и пирожных.

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления крошкового полуфабриката используют обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов из которых готовят крошку; муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители.

В таблице 2. приведены рецептуры для приготовления следующих видов крошкового полуфабриката:

1. «Дачный»
2. «Любительский»
3. «Особый»

Таблица 2.

Сырье	1	2	3
Мука	1144	1184	1363
Масло сливочное	477		
Меланж	667	1154	1461
Сахар-песок	1240		740
Какао-порошок	57	55	39
Эссенция	9,5	14,6	13,6
Сода (натрий двууглекислый)	9,5	9,7	9,8
Аммоний углекислый	38,1	48,7	58,4
Жженка	257	539	428
Обрезки от тортов и пирожных	6675	2756	
Обрезки от полуфабрикатов		5624	
Обрезки от п/ф, тортов, пирожных, кексов			8811
Выход:	10000	10000	10000

Дачный. Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют размягченное сливочное масло, разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Любительский. Готовят без добавления сахара-песка и сливочного масла.

Меланж взбивают, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Особый. Готовят без добавления сливочного масла.

Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Формование и выпечка: приготовленное тесто выкладывают в капсулы или формы, дно которых выстлано бумагой, на 2/3 высоты. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой. Выпекают при $t\ 170 - 200^{\circ}\text{C}$ 40-75 минут. Готовность полуфабриката определяют путем прокалывания деревянной шпажкой или путем надавливания.

Охлаждение: выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20-30 минут, вынимают из противня или форм и выдерживают для укрепления структуры 6-8 часов. После этого снимают бумагу и полуфабрикат зачищают. Используют для приготовления тортов и пирожных.

Требование к качеству: форма правильная, поверхность гладкая, цвет коричневый, корочка тонкая, мякиш пористый, хорошо пропеченный темно-коричневого цвета.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении крошкового полуфабриката и причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Полуфабрикат плотный, тяжелый с признаками закала	Применение значительного количества крошек сахарных и заварных трубочек и обрезков с большим содержанием крема или жира; толстый слой теста; повышенная температура выпечки;
Полуфабрикат с подгорелой поверхностью и плохо пропеченным мякишем	слишком густое тесто Повышенная температура выпечки

Контрольные вопросы

1. Из каких стадий состоит процесс приготовления пресного слоеного теста?

2. Перечислите дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пресного слоеного теста и полуфабрикатов из него?

3. Для чего используется крошковый полуфабрикат?

4. Перечислите дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении крошкового полуфабриката

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