

**ЗАДАНИЕ!!!! ПЕРЕПИСАТЬ, ВЫУЧИТЬ И СОСТАВИТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ ИЗДЕЛИЙ.**

Тема программы: «Бездрожжевое тесто и изделия из него.»

**Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептура
изделий из масляного бисквита»**

Печенье «Крендельки». Состав: мука – 690 г, в том числе на подпыл – 10, сахар-песок – 172, масло сливочное – 172, яйца – 228, сахар ванильный – 3, яйца для смазки – 55 г.

Выход – 1000 г.

Яйца взбивают с сахаром при подогреве до температуры 40 °С. Затем массу охлаждают до 20 °С, добавляют сливочное масло, размягченное до консистенции густой сметаны, ванильный сахар, муку и все тщательно перемешивают. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5–0,6 см. Пласт разрезают на тонкие жгутики, изгибая которые формуют крендельки размером 30 × 18 мм.

Печенье укладывают на кондитерские листы, смазывают яичным желтком и выпекают при температуре 180–200 °С до золотистого цвета.

Кекс творожный. Состав: мука пшеничная – 290 г, масло сливочное или маргарин – 155, сахар-песок – 330, творог 18 %-й жирности – 257, меланж – 165, сода – 0,5, аммоний – 1,0 г;

для посыпки: пудра рафинадная – 10 г.

Выход – 1000 г.

Размягченное масло или маргарин взбивают с сахарным песком в течение 10–15 мин, добавляют творог и продолжают взбивание до получения однородной пышной массы. В массу кладут меланж, соду, аммоний, перемешивают и всыпают муку. Тесто замешивают 3–5 мин.

В формы, смазанные маргарином и посыпанные мукой, раскладывают тесто и выпекают при 170–180 °С в течение 60 мин.

Охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству: изделия прямоугольной формы, мякиш – плотный, мягкий, хрустящий, желтого цвета. Верх посыпан рафинадной пудрой.

Кекс «Столичный» (штучный)

Мука 2339, сахар-песок 1755, масло сливочное

1754, меланж 1404, изюм 1754, соль 7, эссенция 7, аммоний углекислый 7.

Для отделки сахарная пудра 82. Выход 100 шт. по 75 г.

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10–15 мин, перекладывают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают

при температуре 205-210С 25-30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Столичный» (весовой)

Мука 2888, сахар-песок 2166, масло сливочное 2166, меланж 1732,- изюм 2166, соль 8,6, эссенция 8,6, аммоний углекислый 8,6.

Для отделки сахарная пудра 101. Выход 10000.

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180*С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Чайный»*

Мука 3607, сахар-песок 2706, маргарин 1804, меланж 1083, изюм 1083, аммоний углекислый 36, соль 10,7, эссенция 10,7.

Для отделки сахарная пудра 253. Выход 10000.

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

Кекс ореховый

Мука 3754, сахар-песок 2430, маргарин 2173, меланж 1976, эссенция ванильная 19,8, аммоний углекислый 9,9, ядра кешью (сырые) 988. Для отделки сахарная пудра 119.

Выход 10000.

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вместо изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подготовленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160—180*С в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Кекс творожный

Мука 2886, сахар-песок 3298, масло сливочное 1546, творог 18%-ной жирности 2574, меланж 1649, сода питьевая 5,2, аммоний углекислый 9,9. Для отделки сахарная пудра 102.

Выход 10000.

Масло с сахаром взбивают, добавляют протертый творог и продолжают взбивать, затем добавляют меланж, в котором растворяют соду питьевую и аммоний углекислый, продолжают взбивать до пышной массы и быстро перемешивают с мукой.

Тесто выкладывают в прямоугольные формы, смазанные жиром. Выпекают при температуре 160-180*С около 60 мин. Охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

Кекс творожный с изюмом

Мука 2428, сахар-песок 2468, масло сливочное 1305, творог 18%-ной жирности 2175, изюм 1960, меланж 1397, сода питьевая 9,6, аммоний углекислый 15,7.

Для отделки сахарная пудра 102. Выход 10000.
Этот кекс готовят так же, как кекс творожный, только добавляют изюм и выпекают в квадратных формах.

Кекс «Творожный»

