

1. ПЕРЕПИСАТЬ КОНСПЕКТ.

2. СОСТАВИТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ СХЕМУ

3. ВЫПОЛНИТЬ карточку-задание и выслать до следующего урока преподавателю в Viber.

4. Выслать преподавателю фото проделанной практической работы.

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

Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептура бисквитного теста, приготовленного холодным способом и изделий из него»

Бисквит круглый «Буше» отличается от основного рецептурой и технологией приготовления.

Технологический процесс состоит из следующих стадий:

1. Желтки с сахаром взбивают 30–40 мин (частота вращения венчика – 250–300 об/мин) до готовности.

2. Белки взбивают параллельно на другой взбивальной машине 15–20 мин (вначале при малой, а затем при большой скорости вращения венчика). Взбитые белки представляют собой однородную, пышную, снежно-белую пенообразную массу, на поверхности которой остается след от хода венчика; масса легко удерживается на лопатке; по сравнению с первоначальным объемом масса взбитых белков увеличивается в 6–7 раз.

3. Во взбитые желтки с сахаром добавляют муку, осторожно и быстро в течение 6–8 приемов, и перемешивают массу. Затем добавляют взбитые белки. Последние нужно немедленно использовать, так как они оседают вследствие улетучивания воздуха. Массу перемешивают до получения однородного теста влажностью 44–46 %.

4. Из приготовленного теста формируют заготовки к пирожным «Буше» методом «отсаживания» на листы. «Отсадка» – это процесс нанесения какой-либо кондитерской массы (выдавливание ее из отсадочного мешка на изделие или полуфабрикат) на листы для выпечки с одновременным приданием этой массе определенной формы. При «отсадке» следует учитывать, что если ее производить на гладкую поверхность металлического листа, то тесто быстро расплывается и теряет форму. Поэтому дно листов следует застилать шероховатой бумагой.

Приготовленное таким образом тесто будет пышным благодаря раздельному взбиванию белков и желтков и густым следствием повышенного по сравнению с обычным бисквитом содержания сухих веществ. Такое тесто не разливают в формы, а немедленно отсаживают на листы.

Отсадкой называется процесс нанесения какой-либо кондитерской массы выдавливанием ее из отсадочного мешка на изделие или полуфабрикат, или на листы для выпечки с одновременным приданием этой массе определенной формы.

Отсадка производится из конических мешков, в узкий конец которых вставляют металлические трубочки. **МЕШКИ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ ПЛОТНОГО МАТЕРИАЛА:** тика-ластика или полотна.

Отсадку можно производить из бумажных конусных трубочек-корнетиков.

При отсадке массы отсадочный мешок следует держать двумя руками на весу. Для выдавливания массы легко нажимают на отсадочный мешок, одновременно изменяя движение фасонной трубочки. Для отсадки буше круглой формы применяют трубочки с отверстием круглого профиля диаметром 18 мм. Если отсадку теста буше произвести непосредственно на гладкую поверхность металлического листа, то оно быстро расплывется и потеряет приданную ему форму. Во избежание этого листы предварительно застилают бумагой и тесто отсаживают на бумагу. С бумагой оно имеет большее сцепление, чем с поверхностью листа, в результате чего приданная при отсадке тесту форма сохраняется лучше. Кроме того имеющих нежную структуру лепешки буше, выпекавшиеся на бумаге, при хранении также не деформируются.

Тесто во избежание оседания отсаживают сразу же после приготовления, а выпекают немедленно после отсадки. Нельзя накапливать перед выпечкой листы с отсаженным тестом, так как тестовые лепешки при долгом стоянии оседают и расплываются и выпеченный полуфабрикат получится плоским и малопористым. Следует учитывать, что на гладкой бумаге тесто больше расплывается, чем шероховатой, но зато в последнем случае увеличиваются потери от прилипания бисквита.

Продолжительность выпечки буше 15-30 мин при 190-200С. Выпеченный на бумаге полуфабрикат направляют на охлаждение. Используют полуфабрикат через 4-8 часов.

5. «Отсаженное» тесто нужно немедленно выпекать, так как при долгом стоянии тестовые лепешки оседают и расплываются, выпеченный полуфабрикат получается плоским и малопористым. Выпекают «Буше» при температуре 190–200 °С на протяжении 15–30 мин.

6. Выпеченный полуфабрикат охлаждают и выстаивают 4–8 ч в стопках по 10 листов, а затем используют. В таком положении он медленнее черствеет. Хранить «Буше» необходимо при температуре не выше 20 °С.

Недостатки при производстве бисквита круглого:

	Причины брака:
Бисквит плотный, с недостаточным объемом.	Недостаточное или продолжительное взбивание желтка и белка; продолжительный замес с мукой или белками; длительное нахождение теста до формования в котле или на листах перед выпечкой

	Бисквит расплывчатый, бесформенный	Слабая консистенция теста в результате нарушения рецептуры или в связи с плохим качеством яиц; «отсадка» теста производилась непосредственно на гладкую поверхность металлического листа или на слишком гладкую бумагу.
--	------------------------------------	---

Требования к качеству: бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25 %.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17 %.

Печенье «Ленинградское». Состав: мука – 418 г, пудра сахарная – 390, меланж – 321, эссенция – 3,3, сахар-песок на обсыпку – 139 г. Выход – 1000 г (в 1 кг – не менее 170 шт.). Влажность – 7 %.

Пудру взбивают с меланжем в течение 10–20 мин вначале при малом числе оборотов машины, затем, постепенно их увеличивая.

Объем массы должен увеличиться в 2–2,5 раза.

Добавляют эссенцию, муку и замешивают тесто. В кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия – 1 см) наливают тесто и «отсаживают» круглые лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Посыпают лепешки сахаром так, чтобы покрыть всю поверхность, и, перевернув противень вверх дном, ссыпают излишний сахар (при переворачивании противня лепешки не падают, так как прочно приклеиваются к нему). Противень с печеньем ставят в сухое теплое место на 1–2 ч. Когда на печенье образуется тонкая хрупкая корочка, его выпекают при 180–200 °С.

Готовые, остывшие изделия удаляют с листа ножом или постукиванием о лист рукой. При выпечке изделие не должно зарумяниться.

Требования к качеству: печенье сухое, светло-желтого цвета, без трещин на поверхности, с ровной пористостью, без пустот. Влажность – 6 %. В 1 кг 250–300 шт.

Печенье с маком. Состав: мука – 270 г, в том числе на подпыл – 10, сахар-песок – 440, яйца – 280, сахар ванильный – 2, мак для посыпки – 100, жир для смазки – 10 г. Выход – 1000 г.

Яйца взбивают с сахаром, прогревая смесь до температуры 40–45 °С, до образования пышной массы. Не прекращая взбивание, смесь охлаждают, вводят муку, ванильный сахар и хорошо вымешивают. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и «отсаживают» круглые лепешки на листы, смазанные жиром и слегка подпыленные мукой. Печенье посыпают маком и оставляют в теплом месте на 2–3 ч для подсушки, затем выпекают при температуре 180–200 °С.

Требования к качеству те же, что и к печенью «Ленинградское», верх посыпан маком.

Рулет с джемом. Состав: бисквитная лепешка – 555 г, джем абрикосовый – 415, сахарная пудра для посыпки – 30 г. Выход – 1000 г.

Бисквитное тесто приготавливают холодным способом без добавления крахмала. Оберточную бумагу нарезают по размеру кондитерского листа и наносят на нее слой теста толщиной 1–2 см, затем бумагу с тестом укладывают на кондитерский лист.

Выпекают пласт теста в течение 10–15 мин при температуре 200–210 °С. Испеченные пласты кладут бумагой кверху и снимают ее. На бисквит наносят слой джема и свертывают рулет. Иногда рулет нарезают наискось на куски массой по 75 г. Верх рулета посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделие круглой формы, сверху покрыто сахарной пудрой, на разрезе видна прослойка из джема в виде спирали, цвет бисквита желтый, джема – светло-коричневый, мякиш – пористый, упругий, легко разламывается, начинка густая.

Рулет «Экстра». Состав: бисквитная лепешка – 397 г, сироп для промочки – 100, крем сливочно-творожный – 500, пудра рафинадная – 30 г. Выход – 1000 г.

Бисквитный рулет выпекают, как описано выше. Охлажденный пласт смачивают сиропом, смазывают сливочно-творожным кремом и свертывают рулетом. Верх посыпают рафинадной пудрой. Крем готовят путем добавления в крем творога 9 %-й жирности.

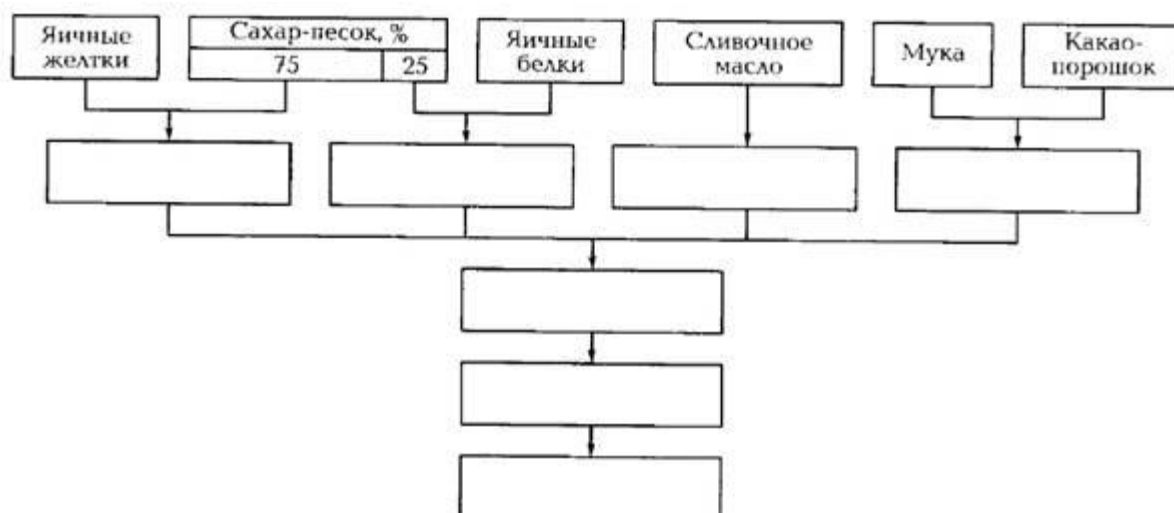
КАРТОЧКА- ЗАДАНИЕ

Тема: « Бездрожжевое тесто и изделия из него»

Карточка-задание № 8

Приготовление изделий из бисквитного теста

1. Дополните технологическую схему приготовления бисквита «Прага»



2. Продолжите последовательность технологических операций при приготовлении следующих видов бисквитных пирогов: а) для пирога с повидлом два пласта б) для бисквита с корицей в) для пирога «Балтика» песочную лепешку.

3. Укажите виды полуфабрикатов для разных рулетов и способы выполнения технологических операций при их приготовлении.

Рулет	Полуфабрикаты	Способ приготовления
«Фруктовый»		
«Экстра»		
«Кремный»		

4. Продолжите последовательность технологических операций при приготовлении печенья «Крендельки».

Меланж взбивают с сахаром ...

19. Укажите последовательность технологических операций по приготовлению бисквитного печенья.

Технологическая операция	Технология приготовления печенья	
	«Ленинградское»	«Бисквитное с маком»
Приготовление теста	<i>Пудру взбивают, ...</i>	<i>Меланж взбивают, ...</i>

Формование	<i>В кондитерский мешок</i>	<i>Массу помещают ...</i>
Отделка поверхности	<i>Посыпают ...</i>	<i>Посыпают ...</i>
Подсушка печенья	<i>Противень ...</i>	<i>Противень ...</i>
Выпечка печенья		

