1. **Выполнить конспект.**
2. Ответить на вопросы:

1. Перечислите процессы происходящие при охлаждении изделий.

 2. Составить сравнительную таблицу разделки ватрушки с творогом и пирожков печеных

**Тема учебного занятия: «Рецептуры, технология приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста (ватрушки, пирожки печеные, пирог «Московский»)»**

**Ватрушки.***Состав: мука – 3800 г, в том числе на подпыл – 175, маргарин столовый – 200, меланж – 200, соль – 40, дрожжи – 100, вода – 150 г. Масса теста – 5800 г;*

*фарш творожный или повидло – 3000 г; жир для смазки листов – 25 г; меланж для смазки изделий – 150 г. Выход – 100 шт. по 75 г или 200 шт. по 36 г.*

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопарным способом.

Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой по 58 или 29 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6–8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Ватрушки, изготовленные с творожным фаршем, нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки.

Ватрушки выпекают при 230–240 °C в течение 6–8 мин.

*Требования к качеству:*изделия должны быть круглой формы с глянцевитыми краями, золотистого цвета, тесто хорошо пропечено.

**Ватрушка венгерская.***Состав: для теста: мука пшеничная – 3200 г, в том числе на подпыл – 128, масло сливочное – 2000, молоко – 1428, меланж – 200, дрожжи – 143, соль – 50 г. Масса теста – 6900;*

*для фарша: творог – 1714 г, мука пшеничная высшего сорта – 228, сахар – 657, меланж – 151, лимон – 80 г. Масса фарша – 2800 г.*

*Сахарная пудра – 200 г.*

*Выход – 100 шт. по 85 г.*

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом, но замешивают его на молоке. Прослаивают заранее подготовленным сливочным маслом. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3–4 мм и разрезают на квадраты по 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают фарш (28 г), заворачивают конвертом, укладывают на противень, выдерживают 10 мин и выпекают при температуре 230–240 °C в течение 15–20 мин.

Для фарша нарезают целиком лимон (без семян), соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и пропускают через протирочную машину. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

*Требования к качеству:*изделия квадратной формы, золотистого цвета, в разрезах по диагонали виден фарш; на разрезах по тесту видна слоистость, фарш – густой.

**Пирожки с различными фаршами.***Состав: мука – 4000 г, в том числе на подпыл – 175, сахар – 250, маргарин – 100, соль – 50, дрожжи – 100, вода – 1780 г. Масса теста – 5800 г;*

*фарш – 2500 г; для смазки яйца – 150 г; жир для листов – 25 г. Выход – 100 шт. по 75 г.*

Для пирожков с повидлом норму муки увеличивают на 200 г, расход воды уменьшают на 195 г.

Пирожки изготавливают из дрожжевого безопарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе. Готовое тесто нарезают на жгуты, из которых формуют шарики массой по58 г. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут по 25 г фарша, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром лист и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин. За 5—10 мин до выпечки их смазывают яйцами. Выпекают пирожки 7–8 мин при 230–240 °C.

*Требования к качеству:*пирожки должны быть продолговатые, с блестящей поверхностью от золотисто-желтого до коричневого цвета, форма – нерасплывчатая.

**Московский пирог.***Состав: тесто дрожжевое – 860 г, начинка – 333, жир для смазки – 3 г, яйца для смазки – 3 шт. Выход – 1000 г (2 шт.).*

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Фарш используют сладкий. Выпекают пироги в гладких или гофрированных формах или на противнях. В зависимости от оформления пироги могут быть открытыми, полуоткрытыми и закрытыми.

Для открытого пирога кусок теста подкатывают в виде шара, оставляют на 5 мин для расстойки, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см по размерам формы или противня. Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края. На поверхность пласта наносят слой повидла или варенья. Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.

Пирогу дают полную расстойку, смазывают яйцом и выпекают. Пирог полуоткрытый формуют так же, как открытый, только для нижней лепешки берут не все тесто, а 3/4 нормы. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3–5 мм и нарезают тонкие полосы, которые кладут поверх начинки в виде решетки или любого орнамента. После укладки полос края пирога загибают на 15–20 мм. Пирог расстаивают, смазывают поверхность теста яйцами и выпекают.

Для закрытого пирога кусок теста делят пополам и раскатывают две лепешки. Одну укладывают на смазанную жиром форму, наносят слой повидла или варенья и закрывают второй лепешкой. Поверхность пирога смазывают яйцами и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формуют звезды, ветки, гребешки. За 5—10 мин до выпечки пирог смазывают яйцами, выпекают в течение 30 мин при 220–230 °C.

*Требования к качеству:*поверхность пирога должна быть блестящей, светло-коричневого цвета; мякиш – мягкий, пористый, хорошо пропечен, при надавливании – пружинит.