

Урок № 121, 122

Тема: «Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы»

Цель:

- создать условия для развития у обучающихся интереса к дисциплине и профессии, формирование научного мировоззрения и творческой культуры. развивать способности анализировать, логически мыслить, проводить сравнение, т.е. научить обучающихся находить различное и сходное.
-научиться правильной технологии приготовления песочного пирожного с соблюдением правил санитарии, техники безопасности,

Задачи: умело производить расчет сырья на потребное количество,
-воспитывать в себе бережное отношение к оборудованию и расходованию сырья,
- проявлять в работе самостоятельность и ответственность за качество приготовленных полуфабрикатов.

Лекция:

***Приготовление
слоеных пирожных***

Алгоритм приготовления слоеных пирожных (тортов)

1. Приготовление слоеного полуфабриката (в виде пластов и заготовок) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут донышком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Разрезание на пирожные (торты)
6. Отделка боковых сторон
7. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления слоеных пирожных (тортов)

Слоеное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде трубочки, муфточки, корзиночки, бантика, тарталетки, треугольника, расстегая, конверта, волована. Верхний пласт в приготовлении слоеных пирожных и тортов кладут донышком вверх, т.к. донышко является более ровным.

приведены рецептуры для приготовления слоеных пирожных.

Таблица

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук				
	Слойка с кремом	Слойка с яблочной начинкой	Трубочка (Муфточка) с кремом	Трубочка с белковым кремом	Слойка, обсыпанная сахарной пудрой
Слоеный полуфабрикат	3733	4895	2344	2562	4087
Крем сливочный	2333		1392		
Крошка слоеная	578		78	121	
Крем белковый				1190	
Сахарная пудра	156		59		113
Фруктовая начинка		2105			
Корица		25			
Яйца для смазки		25	27	27	
Выход:	6800	4200	3900	3900	4200

Слоеный полуфабрикат состоит из связанных между собой, но легко разделяемых тонких слоев выпеченного теста. Наружные слои слоеного полуфабриката — твердые, а внутренние — мягкие.

В зависимости от способа формования полуфабрикат может иметь разную форму.

Для приготовления слоеного полуфабриката не используется сахар.

Наилучшую слоистую структуру обеспечивает мука с высоким содержанием (38—40 %) сильной клейковины.

Последняя способствует образованию упругого теста, хорошо сопротивляющегося разрыву при его многократной прокатке.

Лимонная кислота применяется как улучшитель клейковины при замесе теста.

В слабокислой среде повышается вязкость белковых веществ, вследствие чего тесто становится эластичным и упругим.

Приготовление слоеного полуфабриката традиционным способом.

Технологический процесс приготовления слоеного полуфабриката традиционным способом состоит из следующих стадий: приготовление теста; подготовка масла; слоение и формование теста; выпечка.

Наименование сырья	Массовая доля в сухих веществах	На 1000 г п\ф
Мука пшеничная высшего сорта	85,5	657,9
Масло сливочное	84	438,6
Меланж	27	33,3
Соль	96,5	5,26
Кислота лимонная	98	0,87
Выход	92,5	
Влажность 7,50±4,5-3,5‰		1000

Приготовление теста.

При замесе теста в дежу тестомесильной машины заливают холодную воду (18—20 °С), растворенную в воде лимонную кислоту, загружают меланж, соль, муку в количестве 85 % от рецептурной массы и замешивают тесто в течение 15—20 мин до получения однородной массы.

Температура теста после замеса не должна превышать 20 °С.

Замешенное тесто оставляют на 30 мин для набухания белков, затем делят на куски.

Параллельно с замесом теста производится подготовка сливочного масла.

Подготовка масла.

Масло зачищают ножом снаружи, нарезают на куски, а затем строгают на терочном конусообразном барабане.

Нарезанное в стружку масло вносят в месильную машину, добавляют 11 % муки от рецептурного количества и перемешивают до однородной консистенции в течение 4 мин

при температуре масла 12 °С и 10—12 мин — при 0 °С.

Цель такого перемешивания — связать влагу масла, которая может вызвать слипание слоев теста при многократном прокатывании.

Подготовленное масло порциями в виде плоских пластов толщиной 20 мм массой 5—6 кг на досках помещают в холодильную камеру и выдерживают в течение 30—40 мин при температуре 7—14 °С для охлаждения до температуры 12—14 °С.

Слоение и формование теста.

Обработка теста с маслом производится на тестораскаточных машинах.

Тесто делят на куски массой 10—12 кг, каждый кусок раскатывают в прямоугольный пласт, на середину которого кладут кусок сливочного масла массой 4—5 кг, свободными концами тесто заворачивают в виде конверта, укладывают на лист и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой 5—10 °С на 30—40 мин.

После охлаждения конверт укладывают на верхний транспортер раскаточной машины и пропускают через вальцы при наибольшем зазоре между ними. Постепенно уменьшая зазор, тесто прокатывают в двух направлениях до толщины слоя 20—25 мм.

Зазор между первой парой вальцов — 20 мм, а между второй — 18 мм.

Тесто с маслом внутри складывают пополам и охлаждают при температуре 5–10 °С для обеспечения сохранности прослоек масла и теста.

В неохлажденном тесте масло будет выделяться при раскатке, что приведет к нарушению слоистости теста и готового полуфабриката.

Затем осуществляют последующие трехкратные прокатки с зазорами между валков 15 и 20, 10 и 8, 6 и 5 мм, чередующиеся стадиями охлаждения.

В процессе прокатки тесто и транспортер механически подпиливаются мукой.

В результате формования толщина слоя становится равной 5—6 мм.

После последней прокатки тесто перемещают на нижний транспортер, на котором

его складывают продольными краями к середине, затем поворачивают на 90°, вторично прокатывают, складывают так же и помещают в холодильную камеру.

Охлажденный кусок теста таким же образом опять раскатывают, складывают и охлаждают.

При слоении ручную тесто после отлежки в течение 15—20 мин раскатывают на подпыленном мукой столе, придавая ему прямоугольную форму размером 600 x 300 x 25 - 30 мм.

На середину пласта помещают охлажденную порцию масла размером 300 x 150 * 25 мм, соединяют концы теста в виде конверта, защипывают и раскатывают в пласт толщиной 10 мм.

Два края складывают к середине и сворачивают вовнутрь, образуя четыре слоя.

Заготовку помещают в холодильную камеру на 30—40 мин с температурой 3—5 °С, где она охлаждается до температуры 12—14 °С, в результате укрепляется клейковина и обеспечивается целостность слоев.

Затем тесто вновь раскатывают и складывают вчетверо, получая 16 слоев масла.

Цикл повторяют, чередуя прокатку с отлежкой в холодильной камере.

Слоеное тесто, содержащее 256 слоев масла, формуют при температуре не более 20 °С.

Домашнее задание: составить конспект и технологическую карту: Слойка с яблочной начинкой на 1 и 40 шт, Слойка, обсыпанная сахарной пудрой на 1 и 60 шт

прислать преподавателю на электронную почту

Урок № 123

Тема: «Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы.»

Цель:

- создать условия для развития у обучающихся интереса к дисциплине и профессии, формирование научного мировоззрения и творческой культуры. развивать способности анализировать, логически мыслить, проводить сравнение, т.е. научить обучающихся находить различное и сходное.

-научиться правильной технологии приготовления песочного пирожного с соблюдением правил санитарии, техники безопасности,

Задачи: умело производить расчет сырья на потребное количество,

-воспитывать в себе бережное отношение к оборудованию и расходованию сырья,

- проявлять в работе самостоятельность и ответственность за качество приготовленных полуфабрикатов.

Лекция:

Наименование сырья	Массовая доля в сухих веществах	На 1000 г п\ф
Мука пшеничная высшего сорта	85,5	456
Масло сливочное	84	228
Меланж	27	786
Соль	96,5	6
Вода	98	440
Выход	92,5	
Влажность		1000

Добавлено примечание ((ПВ1)):

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри больших полостей, которые заполняют кремами или на- чинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами.

В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5—10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивательной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65—70*С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получаются изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности (рис. 16).

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубочкой. При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получается. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия прилипают к ним, а если

смазать сильно, — расплываются во время выпечки. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190—220*С 30-35 мин (сначала 12-15 мин при температуре 220*С, а затем при 190*С).

Скрыть объявление

Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получаются с разрывами на поверхности, при низкой температуре - с плохим подъемом. Во время выпечки на поверхности изделий образуется плотная корочка, через которую не проходят пары воды, образовавшиеся внутри изделия. Под давлением этих паров тесто прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объеме и внутри него образуется пустота (полость), которую затем заполняют кремом или любой другой начинкой.

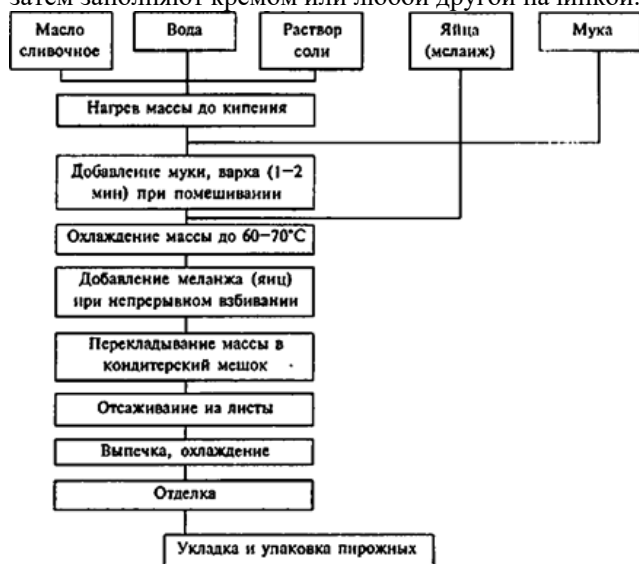


Рис. 16. Технологическая схема приготовления заварного теста

Заварной полуфабрикат во время выпечки осядет, если рано уменьшили температуру выпечки или если тесто имело слабую консистенцию. Ниже описаны недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и причины их возникновения.

Виды брака

Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем Заварной полуфабрикат расплывчатый Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности Изделия припеклись к кондитерскому листу Заварной полуфабрикат осел при выпечке

Причины возникновения

Мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки Жидкая консистенция теста; недостаточное заваривание муки; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром Высокая температура выпечки Кондитерские листы не смазаны жиром Жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки

Требования к качеству: заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность 23%.

Булочка со сливками Для теста: мука 1530, масло сливочное 770, меланж 2150, соль 30, вода 1500. Для крема: сливки 30%-ные 3800, ванильная пудра 10, сахарная пудра 700. Для посыпки: сахарная пудра 300. Выход 100 шт. по 75 г.

В кондитерский мешок кладут заварное тесто и через гладкую металлическую трубочку (диаметр отверстия 15 см) отсаживают на противень, слегка смазанный маслом, небольшие булочки массой 58 г, которые выпекают при 200~220*С. У готовых охлажденных булочек срезают верхнюю часть и наполняют их из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой хорошо взбитыми сливками; закрывают булочки срезанным тестом (крышкой) и посыпают сахарной пудрой.

Кольца воздушные

Мука 260, сахар-песок 10, маргарин 120, меланж 200, соль 5, вода 230, пудра сахарная для обсыпки 10. Выход 10 шт. по 50 г.

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на листы, смазанные жиром, в виде круглых или овальных колец массой 78—92 г. Изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой

Профитроли. Готовое заварное тесто отсаживают из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков диаметром 1 см на расстоянии 2-2,5 см друг от друга и выпекают при температуре 180-200*С. Используют профитроли как гарнир к бульону.

Более крупного размера профитроли наполняют кремом и глазируют шоколадом или помадой.

Торт из заварного теста *Тесто заварное полуфабрикат 330, крем любой 200, помада 250, миндаль или орехи 80.*

Готовое заварное тесто из кондитерского мешка отсаживают на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков (про- фитроли) и выпекают в течение 20-25 мин при 180-200*С.

Готовые, совершенно охлажденные, булочки, прокалывают или надрезают сбоку и заполняют кремом.

Шарики накалывают на вилку и по одному опускают в согретую помаду, вынимают и удаляют излишки помады. Заглазированные



Рис. 17. Приготовление пирожных «Кольца **воздушные** из заварного теста» при помощи кондитерского мешка
шарики быстро укладывают на тарелку, прижимая один к другому в виде горки. Шарики слипаются и получается торт, поверхность которого посыпают рублеными орехами.

Шарики из заварного теста можно уложить на заранее выпеченную лепешку из любого вида теста (песочную, бисквитную и др.). Помаду для глазирования можно окрасить в разные цвета (розовая, шоколадная и др.).

Печенье с сыром *Молоко 250, масло сливочное 80, мука 160, яйца 120, сыр, натертый на терке, 120, соль.*

Молоко кипятят с маслом, всыпают в него муку и, помешивая, нагревают до тех пор, пока масса не будет отделяться от стенок посуды. Массу снимают с огня, немного охлаждают и, продолжая помешивать, добавляют постепенно яйца, тертый сыр и немного соли. Массу выкладывают ложкой на смазанный маслом противень и выпекают при температуре 200*С до готовности.

Первые 15 мин

дверцу духовки не открывают.

Вишня в тесте

Мука 400, вода 375, масло сливочное 50, сахар-песок 100, яйца 160, яичные желтки 2 шт., соль. Для начинки: вишня 300, молотый грецкий орех 100, ром 50. Для обкатки: сахар-песок 100, какао-порошок 30; жир для жарки.

Приготавливают сладкое заварное тесто. Для этого воду, соль, масло и сахар-песок перемешивают и нагревают. В кипящую жидкость, непрерывно помешивая, засыпают муку и вымешивают до тех пор, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Массу снимают с огня, немного охлаждают, добавляют постепенно яйца, непрерывно помешивая массу и яичные желтки; при этом каждый желток вымешивают с массой 4-5 мин.

Противень слегка смазывают маслом, выкладывают на него тесто в виде пласта толщиной 0,5 см и разрезают на 40 квадратов.

Для начинки молотый орех размешивают с ромом или вином и начиняют им 40 больших вишен без косточек.

На середину каждого квадратика кладут по одной вишне с ореховой начинкой. Квадратики ладонями скатывают без муки в шарики и жарят в кипящем жире.

Готовые горячие изделия обкатывают в смеси из сахара-песка и какао-порошка и подают к столу.

Домашнее задание: составить конспект и технологическую карту: **Булочка со сливками на 1 и 65 шт, Кольца воздушные на 1 и 80 шт**
прислать преподавателю на электронную почту