Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **30.10.2020Пятница**

Дистанционное обучение по *МДК 02.02.« Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : «Технология приготовления теста дляромовых баб»***

4 часа ( часы 59-- 62)

Переписать данный материал в тетрадь.

Ромовая баба представляет собой изделие из дрожжевого сдобного теста в форме усеченного конуса с ребристой или гладкой поверхностью, пропитанное сиропом - промочкой и заглазирован - ное помадой.

Масса изделий составляет 50, 100, 500, 1000 г.

Технология изготовления изделий включает в себя следующие стадии: приготовление теста, формование, выпечку и отделку.

*Приготовление теста.* Тесто для ромовой баба приготавливают на прессованных дрожжах безопарным или опарным способом.

*Безопарный способ*. В дежу вносят все дополнительное сырье, по­агающееся по рецептуре, муку, активированные дрожжи и замешивают тесто. Готовность теста определяют увеличением объема и достижением кислотности, установленной технологическим режимом.

*Опорный способ.* Приготовление теста ведется в две стадии. На первой стадии готовят опару, на второй - готовую опару замеши­вают с остальным сырьем до получения однородного теста.

Опару готовят из муки, воды и дрожжей. В опару может входить и меланж. В дежу тестомесильной машины вносят воду в количестве 20% от количества муки в опару, меланж, массу перемешивают, засыпают 50... 60% муки от рецептурного количества, разведенные в воде дрожжи и замес продолжают до достижения однородной консистенции. Дрожжи предварительно разводят в теплой воде (32...34°С), добавляют мучную болтушку и все тщательно перемешивают.

Опару оставляют для брожения на 2... 3 ч при температуре помещения 29... 30°С. Начальная температура опары 29... 31 °С.

Готовность опары определяется началом опускания массы после достижения максимального объема и кислотностью 2,5...2,8 град. Влажность опары 49...52%.

***Вторая стадия - приготовление теста***. В готовую опару вносят оставшееся количество воды, сахар-песок, солевой раствор, рас­топленный маргарин или сливочное масло, ароматизатор, цукаты или изюм, все перемешивают. Далее засыпают муку и замешивают тесто до получения однородной консистенции. Продолжительность брожения теста 80...90 мин. Через 40...50 мин после начала брожения рекомендуется произвести обминку теста.

***Формование****.* Готовое тесто делят на куски. Ориентировочная масса куска теста (57... 58 г) устанавливается исходя из массы готовых изделий с уче­том величины упека и усушки.

 Куски теста раскладывают в подогретые формы, предварительно смазанные маслом и ставят на рас стойку в течение 80...90 мин в зависимости от условий производства.

 Объем теста при расстойке увеличивается примерно в два раза, поэтому форма заполняется не более, чем на 1/3. После расстойки тесто должно заполнить не более 3/4 формы.

**Формы** для ромовых бабой используют конусообразные, гладкие или гофрированные. Крупные формы имеют посередине трубку, благодаря которой изделие лучше пропекается, быстрее охлаждается и его удобнее промачивать.

***Выпечка.*** Для облегчения работы при выпечке формы устанавливают в приспособления каркасного типа. Это позволяет одновременно загружать в печь большое число форм.

Параметры выпечки устанавливаются лабораторией и могут изменяться в зависимости от конструктивных особенностей печей.

***Отделка.*** После выстойки полуфабрикат при наличии подгорелых мест зачищают ножом или теркой, пропитывают предварительно подготовленным ароматизированным сиропом и покрывают верхнюю и боковые поверхности сахарной глазурью.

***Требования к качеству***. Изделия имеют форму усеченного конуса с гофрированными или гладкими краями. Узкая часть заглази рована блестящей белой или цветной помадой; в зависимости от красителей мякиш желтый разной интенсивности, пористый, мягкий, хорошо пропитан сиропом.

**Упаковывание и хранение** ромовых баба осуществляется аналогично с упаковкой и хранением кексов. Срок хранения для ромовых баба составляет не более 10 дней.

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта tika.71@mail.ru

