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

Сегодня **14.16.2021 Понедельник**

Дистанционное обучение по *МДК 04.02.« Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий»*

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

4 часа ( часы 111-- 114)

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

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

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**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



 Задание.

Переписать данный материал в тетрадь.

Печенье в соответствии подразделяется на сахарное, затяжное, сдобное. К печенью отнесены также крекеры (сухое печенье).

Технологический процесс производства печенья состоит из подготовки сырья к производству; приготовления теста; формования теста на тестовые заготовки, выпечки; охлаждения; отделки; расфасовывания; упаковывания и хранения.

***Сахарное печенье*** вырабатывается из пластичного теста с высоким содержанием сахара (12-35%) и жира (15%). Изделия из такого теста более пористые, чем затяжное печенье, рассыпчатые и хорошо набухают. На лицевой поверхности печенья находится рисунок, который наносится на тестовые заготовки и, благодаря пластичности теста не исчезает после выпечки.

***Затяжное печенье*** вырабатывается из упруго-пластично-вязкого теста, которое в процессе подготовки к формованию подвергается многократной прокатке, что обеспечивает его слоистую структуру. Изделия имеют меньшую пористость, чем сахарное печенье, обладает меньшей хрупкостью и намокаемостью.

***Сдобное печенье*** вырабатывается более разнообразной формы из сдобного теста с высоким содержанием жира, сахара и яйцепродуктов. Сдобное печенье подразделяется на песочно-выемное, печенье песочно-отсадное, сдобное сбивное, печенье ореховое, кексовые сухарики. Вырабатывается сдобное печенье по различным технологиям.

***Песочно-выемное*** ***печенье*** по технологии производства и способу формования близок к производству сахарного печенья.

***Песочно-отсадное*** ***печенье*** приготавливается из жидкого теста сметанообразной консистенции, формуется методом отсадки.

***Сдобное*** ***сбивное печенье*** содержит в рецептуре много меланжа и поэтому тесто получают сбиванием компонентов сырья. Сдобное печенье преимущественно имеет внешнюю отделку или прослаивается начинкой.

**Подготовка сырья** включает прежде всего смешивание отдельных партий высшего или первого сорта или второго сорта (в зависимости о рецептуры).

Всё сыпучее сырьё (крахмал, соевая, кукурузная и др.) смешиваются с пшеничной мукой.

Всё сыпучее сырьё перед использованием просеивается, проходит магнитную очистку и взвешивается.

Яйца подвергаются санитарной обработке, меланж размораживается, молоко и молочные продукты процеживаются

. В соответствии с технологическими инструкциями подготавливаются и остальные виды сырья (орехи, фрукты, разрыхлители и т.д.)

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

***Сахарное тесто*,** получаемое непрерывным способом, готовится из эмульсии и смеси сыпучего сырья. В эмульсию входит все сырьё, кроме муки и крахмала. При периодическом замесе вместо эмульсии готовится рецептурная смесь жидких компонентов. Влажность теста зависит от качества муки, её сорта, способа замеса.

.

***Затяжное тесто*** изготавливают с использованием рецептурной смеси или эмульсии жидких компонентов и смеси сыпучего сырья, кроме муки. Однако технологические параметры замеса другие, а замес ведется только периодическим способом.

Затяжное тесто имеет упругую затяжистую консистенцию и оно недостаточно пластично, что препятствует формованию теста непосредственно после замеса тестовых заготовок

**ФОРМОВАНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК**

Формуют сахарное тесто на ротационных машинах из куска теста или на штампмашинах ударного действия тяжелого типа из тестовой ленты. На поверхность изделия при формовании наносится рисунок.

Затяжное печенье формуют из тестовой ленты на штампмашинах ударного действия легкого типа или ротационным способом, также из тестовой ленты. На поверхность изделия наносят проколы (шпильками) для облегчения выхода газообразных продуктов при выпечке.

***Выпечка тестовых заготовок***проводится в туннельных печах непрерывного действия при температуре 160-300оС. Печенье приобретает больший объем, твердость, пористость, более интенсивную окраску.

Продолжительность выпечки (4-5 мин.) зависит от толщины тестовых заготовок, конструкции печи.

Из печи выходит печенье мягкой консистенции.

***Охлаждение***готовых изделий проводится при мягких температурных режимах (температура среды 20-25оС, скорость охлаждения воздуха 3-4 м/с). Это позволяет исключить деформацию изделий и не вызывает образование трещин на поверхности.

Товарное печенье должно иметь следующие качественные показатели.

К показателям относятся форма, размеры, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе.