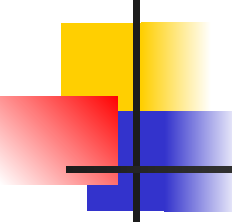


# Тема урока: Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.





## Тема урока: «Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.»

---

Цели и задачи:

- Углубить знания по теме, ознакомить учащихся с составом пресного теста и способами его приготовления.
- Развить логическое мышления. К концу урока учащиеся должны знать приготовления сдобного пресного теста и изделия из него.
- Воспитывать интерес учащихся к избранной профессии.


# Классификация теста.

1 По содержанию сахара (сладкое сдобное пресное тесто и не сладкое пресное тесто).



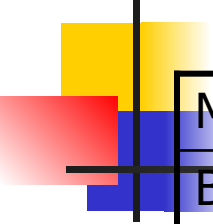
2 По рецептуре (на молочнокислых продуктах, на маргарине).

# Ингредиенты для сдобного теста



Мука	Мука Низкое содержание клейковины -25%
Жир	Придает рассыпчатость тесту, а также вкус и аромат
Жидкости – вода, молоко, сметана	Жидкости – вода, молоко, сметана
Яйца	Придают вкус и аромат, связывают компоненты
Соль	Помогает раскрыть вкус других компонентов
Сахар	Подслащивает выпечку и придает рассыпчатую структуру

## Рецептура пресного сдобного теста №1029



Мука в/с	3600
В том числе на подпыл	144
Сахар	100
Маргарин	400
Меланж	500
Соль	40
Аммоний	50
Лимонная кислота	50
Вода	1300
Масса теста	5800

# Технология приготовления пресного сдобного теста

1. Размягчают маргарин или масло до пластичного состояния 5-8 мин.
2. Отдельно приготавливают раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито и постепенно вливают размягченное масло.
3. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой.
4. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложение соды



# РЕЦЕПТУРА

## творожной начинки № 1069



Творог	915	906
Яйца	1 шт.	40
Сахар	50	50
Мука	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Выход	-	1000

# Технология приготовления начинки

- 1.Творог протирают.
- 2.Добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин
- 3. Все тщательно перемешать





# Ватрушки с творогом из пресного сдобного теста.

1 Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5см.и вырезают круглой выемкой.



2 Края загибают в верх, а затем защипывают, края смазывают яйцом и на середину ложат фарш.



3 Выпекают при t 230градусов



# Приготовление сочней с творожным фаршем.

1 Сдобное пресное тесто раскатать в пласт и вырезать лепешки.



2 Придать им вытянутую форму, один край смазать яйцом и кладут фарш.



3 Другим концом лепешки закрываем его.

4 Поверхность смазывают яйцом.



5 Выпекают 10-15 мин. при t 240 радусов.



# Пирожки печеные из пресного сдобного теста



1 Тесто раскатать толщиной 3-4 см. , вырезать круглые лепешки . На середину кладут фарш края теста соединяют и формируют в виде лодочки.

2 Сформованные пирожки ложат на кондитерский лист, ставят на расстойку и перед выпечкой смазывают яйцом.



3 После расстойки пирожки выпекают при t 250 градусов.



## Рецептура теста пресного, сдобного ( для тарталеток) №1048

---

Мука пшеничная	1657
Маргарин столовый	386
Молоко	386
Сметана	200
Меланж	228
Сахар	57
Соль	17
Масса теста	2841
<b>ВЫХОД</b>	100 шт. по 75гр.

# Приготовление тарталетки

1 Из муки, сахара, жира, яиц и сметаны замешивают сдобное пресное тесто раскатывают в пласт.



2 Металлические формы ставят на пласт и прокатывают скалкой по формам.

3 Вырезанную лепешку ложат в смазанные формочки и слегка прижимают к стенкам.







5 Перед выпечкой делают проколы и насыпают крупу, чтобы тесто сохранило форму

6 Тарталетки выпекают при t 180 градусов. Готовые изделия охлаждают, складывая стопками.



7 После охлаждения заполняют различными салатами, мясными, рыбными продуктами

# Недостатки сдобного теста, способы их устранения

Недостатки	Причины возникновения
Тесто при раскатке крошится, не пластичное	Тесто замешано с сильно разогретым маслом
Тесто затяжное, готовые изделия с малым объемом.	Много муки и жидкости. Долго месили тесто.
Изделия очень рассыпчатые	Вместо яиц целиком положены только желтки
Изделия местами подгорели	Противень своевременно не повернули в печи. Сильный нагрев.

# Изделий из сдобного пресного теста



DIY.RU





# Требования к качеству

---

- Изделия правильной формы, не деформированы
- Равномерно пропечены
- Цвет светло-коричневый
- Тесто плотное, легко ломается



# Актуализация опорных знаний:



- Чем сдобное тесто отличается от песочного?
- Какие разрыхлители используют для пресного сдобного теста?
- Почему нельзя долго месить сдобное пресное тесто?
- Что такое упек?
- Для чего изделия смазывают льезоном?



# Домашнее задание

---

- Изготовить технологическую карту «Сочни с творогом»
- Авт. Шестакова стр.116-119



