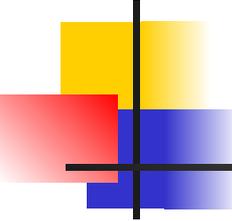


Тема урока: Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.





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.

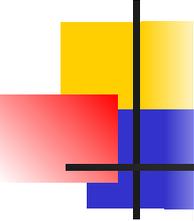
Классификация теста.

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



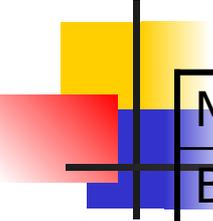
2 По рецептуре (на молочнокислых продуктах, на маргарине).

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

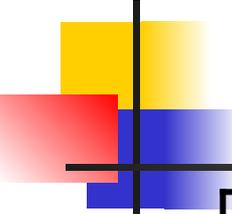


1 Тесто раскатать толщиной 3-4 см. , вырезать круглые лепешки . На середину кладут фарш края теста соединяют и формируют в виде лодочки.

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
ВЫХОД	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

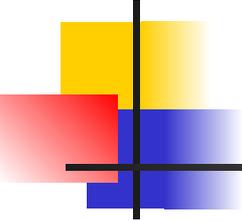
- Изделия правильной формы, не деформированы
- Равномерно пропечены
- Цвет светло-коричневый
- Тесто плотное, легко ломается



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



