

Булочка "Мамина радость"



Выполнила:
учащаяся 11 класса
Неганова Валентина Владимировна
Руководитель:
Верещагина Вера Ивановна –
учитель профессии «Повар»

г.Норильск
2009г.

Цель проектной работы:

Разработать рецептуру и технологию приготовления сдобной булочки «Мамина радость».

Приготовить данное изделие.



Актуальность темы: Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и играют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом, и легко усваиваются организмом.

Дрожжевое, или кислое тесто предназначается для выпечки различных изделий: пирогов и пирожков, кулебяк и булочек, пончиков и ватрушек, а также многих других мучных изделий.



Дрожжи — группа одноклеточных грибов различных классов, богатых белками и витаминами группы **В**.
В среднем при замесе дрожжевого теста расходуется 20—50 г дрожжей на каждый килограмм муки, увеличение или уменьшение данной нормы зависит от сорта приготавливаемого теста.



Дрожжевое тесто.

Известно два основных способа замеса дрожжевого теста:
опарный и безопарный.



Безопарный способ

В теплой воде растворяют дрожжи, соль, сахар, добавляют яйца, всыпают муку, замешивают тесто и ставят в теплое место для брожения; пока происходит процесс брожения тесто два раза обминают.



Опарный способ

Способ состоит из двух стадий: первая — приготовление и брожение опары, вторая — приготовление и брожение теста. Опарное тесто готовят с большим количеством сдобы, из теста данного вида выпекают такие изделия, как рулеты, куличи, печенья и крендели.



1. Для слобного дрожжевого

опарного теста

молоко - 1,5-2 стакана,
мука - ~7 стаканов,
дрожжи - 50 г,
яйца - 4-6 шт,
сахар - 1-1,5 стакана (для несл.
теста сахар ум. до 1-2 ст. л.),
масло сливочное - 100 г,
маргарин - 100 г,
масло растительное - 50 г,
соль - 0,5 чайной ложки



2. Для безопарного дрожжевого теста

молоко или вода - 1 стакан,
дрожжи - 20-30 г,
мука - ~4 стакана,
яйцо - 1 шт,
масло сливочное/растительное или
маргарин – 4 ст. л.,
сахар - 0,5 стакана (для несладкого
теста ~1-2 ч. л.),
соль - 1/4 чайной ложки



Сдобное дрожжевое тесто

Подготовка
дрожжей

Приготовление
слобы



Замес теста

Вымешива
ние

Брожение

Обминка

Порционирован
ие теста

Формование
изделий

Расстойка
изделий

Выпечка



Ассортимент изделий из теста





РАССТЕГАИ



КУЛЕБЯКА С РЫБОЙ



ПИЦЦА



КРЕНДЕЛЬ



КУРНИК



Секреты приготовления дрожжевого теста

- Главное условие вкусных пирогов - пышное и хорошо взошедшее тесто.

- * Муку для теста необходимо просеять: из нее удаляются посторонние примеси, и она обогащается кислородом воздуха.

- * При замесе дрожжевого теста все продукты должны быть теплыми или комнатной температуры, продукты из холодильника замедляют подъем теста.

- * Для дрожжевых изделий жидкость всегда должна быть подогретой до 30...35°C.

- * В тесто лучше всего добавлять не растопленное сливочное масло, так как растопленное масло ухудшает структуру теста.



- * Желток следует растирать с сахарным песком до образования пены.
- * Пироги на противне выпекать на среднем огне, чтобы начинка не пересохла.
- * Чтобы пирог дольше сохранял свежесть, в тесто добавляют растительное масло.
- * Пироги, приготовленные на молоке, более вкусны и ароматны, корочка после выпечки блестящая с красивым цветом.
- * Соду и ванилин в тесто лучше недосыпать, чем пересыпать.
- * Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.
- * Чтобы готовые пироги были более нежными и рассыпчатыми, в тесто кладите только желтки.



Сдобная булочка "Мамина радость"



Экономический расчет.

Наименование продуктов	Цена за единицу	Кол-во	Стоимость
Яйца	55 руб./дес.	15шт.	82,5р.
Сахар	45 руб./кг.	1 ст.	9р.
Маргарин	26руб./ 200гр.	200г	26р.
Мука	50руб./кг.	1кг.	50р.
Сухофрукты	180руб. /кг.	1кг.	180р.
Дрожжи	5руб. /10г.	200г.	100р.
Молоко	50руб. /1л.	1л.	50р.
Масло растительное	60руб. /1л.	500г.	24р.
Общая стоимость		65 штук	521,5р.
Стоимость одного изделия		1 шт.	8 р.

Заключение.

Вывод: Результатом проделанной работы стало изделие, богатое витаминами и минеральными веществами. В его состав входят хоть и сушеные фрукты, но богатые полезными веществами необходимыми для человека, живущего в северных условиях.

Начинка – это «изюминка» в данном изделии.

Мы сделали расчет продуктов, вывели стоимость одной булочки «Мамина радость». Себестоимость одного нашего изделия равна 8 рублям.

Спасибо за внимание!

