

# 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!

