

Презентация на тему: «Крекер (сухое печенье)»

По дисциплине: «Технология продукции
общественного питания»

Выполнила: Денисова Татьяна

КРЕКЕР

0 это мучное кондитерское изделие с высоким содержанием жира, отличающиеся слоистостью и хрупкостью.



Сырье для крекеров

- 0 Мука пшеничная высшего I и II сортов.
- 0 Сахар-песок,
- 0 Дрожжи прессованные,
- 0 Соль,
- 0 Углеаммонийная соль,
- 0 Маргарин,
- 0 Сыворотка молочная сгущенная,
- 0 Жир-кулинарный,
- 0 Патока,
- 0 Инвертный сироп,
- 0 ПАВ (паста для сбивания).



Основные операции приготовления теста

- 0 Получение смеси сыпучих компонентов;
- 0 Приготовление опары или активация дрожжей, или приготовление эмульсии;
- 0 Замес теста;
- 0 Приготовление жировой прослойки (для сортов крекера с жировой прослойкой)

Смесь сыпучих компонентов

- 0 Приготавливается в смесителе путем перемешивания в течение 3...5 мин муки, крахмала, мелкоизмельченной крошки возвратных отходов крекера, отрубей и т.д.
- 0 При отсутствии смесителя смесь не готовится, а мука, крахмал и крошка подаются непосредственно в тестомесильную машину.

Тесто ГОТОВИТСЯ:

По опарной
технологии

По безопарной
технологии

На эмульсии

Приготовление теста опарным способом

Приготовление опары

Измельченные дрожжи перемешиваются с теплой водой (35...40 °С) в соотношении 1:2 и подается в тестомесильную машину. Затем добавляется мука в количестве 1/2...1/8 от рецептурного количества и смесь перемешивается



Выстаивание опары

Продолжительность брожения опары составляет 8...18 ч. Готовность опары определяется по увеличению ее в объеме в 2,5...3 раза и достижения кислотности 6,5...7,9 град.

Приготовление теста безопарным способом

Активация дрожжей

Измельченные дрожжи смешивают с сахаром-песком в количестве около 0,3...0,5% от рецептурного и некоторым количеством воды температурой 32...35°С
Продолжительность активации 30...40 мин



Замес теста

После активации дрожжи поступают тестомесильную машину для замеса теста или в эмульсатор при приготовлении теста на дрожжах и химических разрыхлителях

Приготовление теста на эмульсии

Подготовка компонентов

Все жидкие компоненты предварительно темперируются до 25 °С (вода, меланж, раствор соли и др.), жир подогревается до 40...50 °С.

Приготовление рецептурной смеси

Все рецептурные компоненты, кроме жира, подаются в гомогенизатор и равномерно перемешиваются 5...7 мин. За несколько минут до окончания смешивания компонентов вводят химические разрыхлители и эссенцию. Готовая рецептурная смесь должна иметь температуру около 25...30 °С

Приготовление эмульсии

В эмульсатор подаются одновременно параллельными потоками рецептурная смесь из гомогенизатора и жир. Смесь интенсивно перемешивается в течение 1 мин. Температура готовой эмульсии 27...30 °С. Готовая эмульсия сразу подается в тестомесильную машину

Приготовление теста

- Производится в тестомесильных машинах периодического действия.

При опарном способе

- Опара смешивается с другими рецептурными компонентами

При безопарном способе

- Смешивание эмульсии, смеси сыпучих компонентов

- В последнюю очередь на рабочем ходу месильной машины вводится мука или смесь сыпучих компонентов.
- Продолжительность замеса теста 20...60 мин
- Температура готового теста 30...40 °С. Влажность теста 26...35%

Расстойка теста

Производится для ликвидации внутренних напряжений и повышения его пластичности.

Расстойка производится:

- 0 в помещении цеха в дежах,
- 0 в специализированной ферментационной камере в дежах,
- 0 на расстоечном транспорте.



Продолжительность 0,5...6 ч,
относительная влажность
воздуха 75...85%,
 $t - 25...35\text{ }^{\circ}\text{C}$.

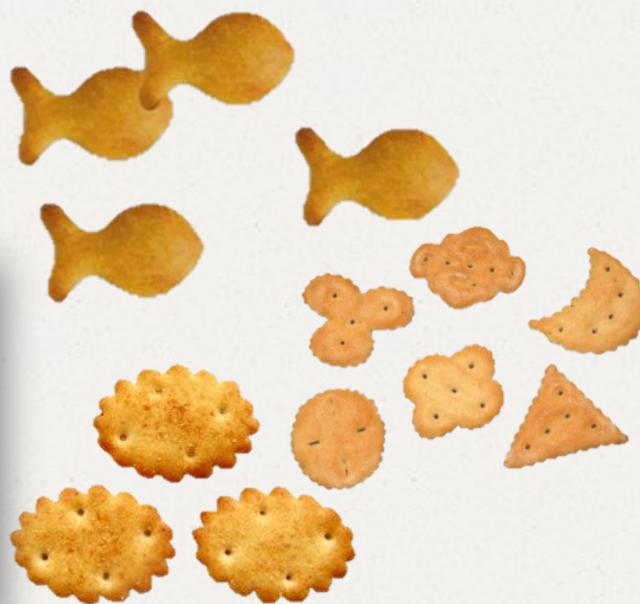
Прокатка теста

- 0 Производится на ламинаторе
- 0 Технология аналогична прокатке затяжного теста



Формование тестовых заготовок

o Производится штамп-машиной легкого типа или ротационными машинами



Выпечка

- 0 $t - 160 \dots 290 \text{ } ^\circ\text{C}$ в течение 3...5 мин.
- 0 После выпечки крекер сразу равномерно и непрерывно со всех сторон обрызгивают растопленным жиром в соответствии с рецептурой.
- 0 Далее готовые изделия охлаждают до $40 \text{ } ^\circ\text{C}$ и направляются на фасование и упаковывание.

Виды крекера:

- 0 По форме: квадратные, прямоугольные, округлой и фигурной формы.
- 0 По вкусовым качествам: соленые, сладкие, с различными вкусовыми добавками (бекон, сыр, лук и т.д.)

Ассортимент крекера

- 0 **К завтраку** – на дрожжах и химических разрыхлителях, из муки пшеничной высшего сорта, сахара и маргарина;
- 0 **Столовый** – на дрожжах, с жировой прослойкой из муки пшеничной 1-го сорта, без сахара, с маргарином и патокой;
- 0 **Любительский** – на дрожжах без жира и сахара, из муки пшеничной высшего сорта;
- 0 **С тмином и анисом** – на дрожжах и химических разрыхлителях, с жиром и вкусовыми добавками, из муки пшеничной высшего сорта, маргарина, тмина или аниса.

Сроки хранения

- 0 С содержанием жира не более 14,3% - 3 месяца;
- 0 На маргарине или кулинарном жире – 2 месяца;
- 0 На сливочном масле – 1,5 месяца;
- 0 На растительном масле – 1 месяц;
- 0 С отделкой поверхности дезодорированными маслами – 15 суток.

Показатели качества

Наименование показателей	Крекер
Влажность, %	Не более 8,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сухое веществ (по сахарозе), % не более	0...0,2
Щелочность, град., не более	2
Кислотность, град., не более	2,5
Намокаемость, %, не менее	140
Соляной кислоте, %, не более	0,1
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01

Структура в изломе
слоистая с равномерной
пористостью без вздутий,
следов непромеса и
закала

На поверхности
должны быть
проколы

Допускается
наличие мелких
недолопнувших
пузырей

Могут быть
вкрапления
вкусовых добавок

Цвет от соломенно-желтого
до светло-коричневого

