

Презентация

по профессиональному модулю 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Классификация теста



Классификация блюд и изделий из теста

Изделия из теста

кулинарные

кондитерские

Мучные
блюда

Мучные
изделия

Изделия из
хлеба

Полуфабри
каты для
подачи
блюд

торты

пирожные

пряники

печенье

Вареные

Жареные

лапша

клецки

пельмени

вареники

блины

оладьи

блинчики

тосты

гренки

волованы

тарталетки

крутоны

пироги

пирожки

кулебяки

курники

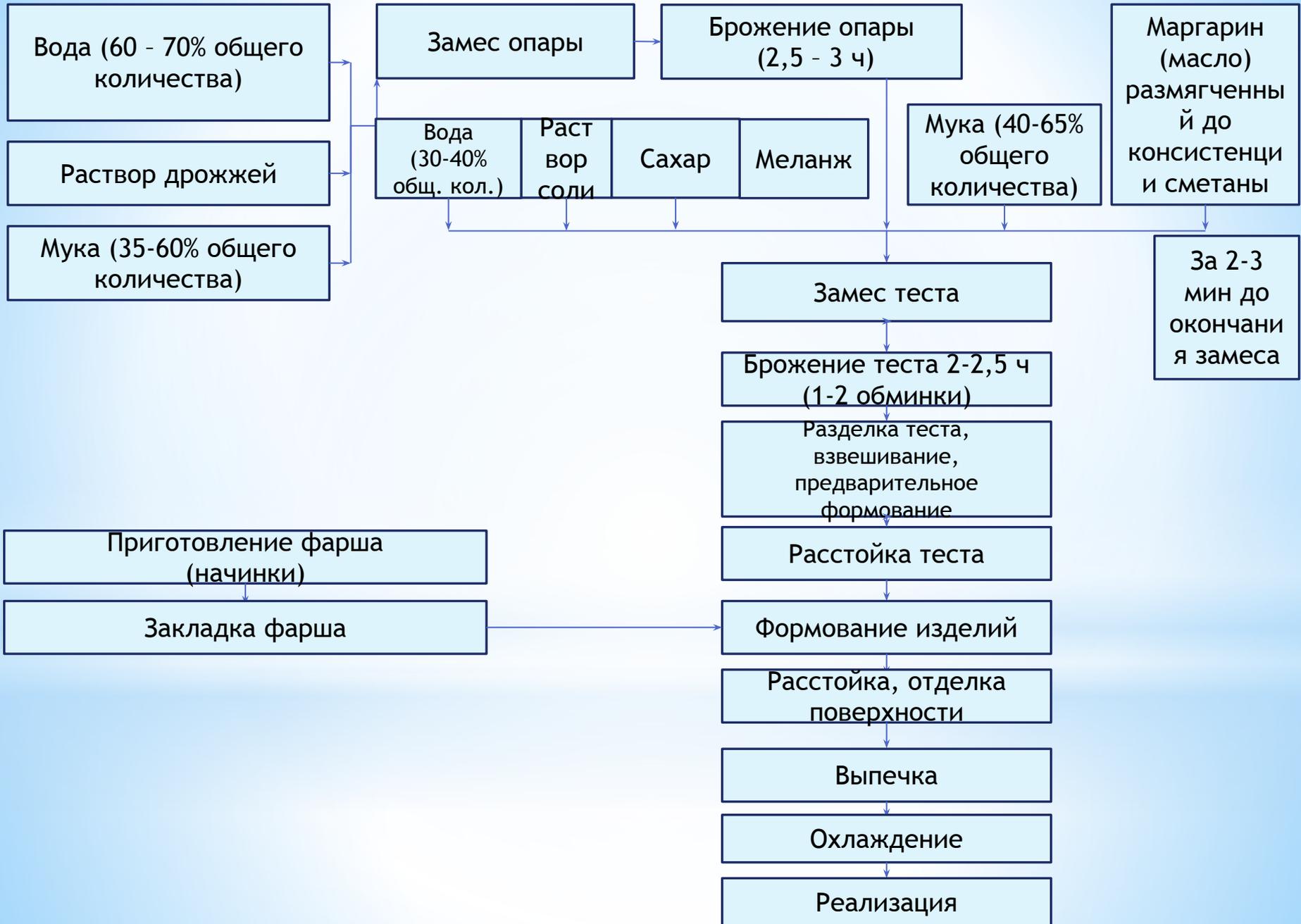
ватрушк
и

чебурек
и

Схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом



Схема приготовления дрожжевого теста опарным способом



Сырье для приготовления дрожжевого теста



Замес теста



Брожение теста 3-4 ч
(обминка 2-3 раза)



Разделка, взвешивание, формование теста



Расстойка теста



Фарши

1. Мясной
2. Из ливера
3. Рыбный
4. Картофельный с грибами или луком
5. Из зеленого лука с яйцом
6. Из капусты
7. Грибной
8. Яблочный
9. Творожный



Формование изделий



Расстойка, отделка поверхности



Выпечка изделий из дрожжевого теста



Ассортимент изделий из дрожжевого теста



Дефекты изделий из дрожжевого теста, их причины и способы предупреждения

Дефекты	Причины	Способы предупреждения
<p>1. Посторонние запах и привкус</p> <p>2. Хруст на зубах. Липкий, неэластичный, мякиш темного цвета, корка интенсивно окрашена.</p> <p>3. Недостаточный объем и пористость, а также эластичность мякиша, расплывчатая форма.</p>	<p>Наличие в муке примесей пыли, горчака и др.</p> <p>Наличие в муке песка.</p> <p>Мука из проросшего зерна с повышенной амилотической и протиолитической активностью.</p> <p>Мука из зерна, пораженного клопом-черепашкой, в ней повышена активность протиолитических ферментов.</p>	<p>Перерабатывать муку вместе с нормальной мукой</p> <p>Мука не используется.</p> <p>Тесто готовят опарным способом. Увеличивают время брожения опары, уменьшают время брожения теста.</p> <p>Выпекают изделие при пониженной температуре.</p> <p>Увеличить расход дрожжей на 50% против нормы. Брожение вести при 27-28С. Тесто готовить более густым.</p> <p>Увеличить расход соли до 2%.</p>
<p>1. Изделия низкие, иногда имеют трещины на корке.</p> <p>2. Горький привкус.</p>	<p>Плохое качество дрожжей.</p> <p>Прогорклый жир.</p>	<p>Увеличить дозу дрожжей.</p> <p>Произвести активизацию дрожжей.</p> <p>Заменить жир.</p>
<p>1. Поверхность изделия покрыта трещинами.</p> <p>2. Изделия не соленые, расплывчатые.</p> <p>3. Изделия темно-бурые, мякиш липнет.</p>	<p>Недостаточная расстойка.</p> <p>Низкая температура печи.</p> <p>Переокисшее тесто.</p> <p>В тесто положили мало соли.</p> <p>В тесто положено много сахара.</p>	<p>Увеличить продолжительность расстойки. Производить обминку в соответствии с силой муки.</p> <p>Проверить при замесе теста дозировку соли.</p> <p>Проверить дозировку сахара при замесе теста.</p>

Пресное тесто и изделия из него

Пресное тесто готовят разной консистенции:

Жидкое



Полужидкое



Густое



Сырье для пресного теста



Ассортимент изделий из пресного теста

Блины
Оладьи
Блинчики
Пельмени
Вареники
Манты
Чебуреки
Лапша



Полуфабрикаты из песочного теста



Ассортимент песочного и сдобного пресного теста

- Пирожные нарезные
- Пирожные штучные
- Корзиночка песочная
- Печенье
- Ватрушки
- Сочники с творогом
- Пирожки с различными фаршами



Дефекты из песочного теста

Дефекты	Причины
1. Выпеченный полуфабрикат имеет плотную консистенцию, жесткий.	Мука с большим содержанием клейковины, использовано большое количество тестовых обрезков при формовании изделий, уменьшена закладка жира, вместо цельных яиц добавлены одни яичные белки
2. Выпеченный полуфабрикат очень рассыпчатый.	Увеличено содержание жира, вместо цельных яиц добавлены яичные желтки.
3. Тесто непластичное, при раскатке крошится, изделия грубые крошливые.	Температура теста при замесе превышала 20С, тесто замешано с растопленным маслом.

Аналогичные недостатки могут отмечаться и в сдобном тесте

Пресное слоеное тесто

Процесс приготовления слоеного теста состоит из следующих операций:

- * приготовление густого пресного теста;
- * выдержки его для набухания белков клейковины;
- * подготовки масла или маргарина;
- * раскатки и слоения;
- * формовки изделий.

Сырье для пресного слоеного теста



Ассортимент изделий из пресного слоеного теста

Пирожки

Кулебяки

Курник

Волованы

Языки слоеные

Яблоки в слойке

Пирожные нарезные

Трубочки слоеные



Дефекты для пресного слоеного теста и изделия из него.

Дефекты	Причины
1. Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, толстым и слипшимися слоями.	Мука с небольшим количеством клейковины, недостаток или отсутствие кислоты, высокая температура помещения, где приготовлено тесто, недостаточное охлаждение теста, излишнее количество раскаток, низкая температура выпечки
2. Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, вздутиями.	Тупые выемки, пласт не был проколот перед выпечкой.
3. Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий.	Недостаточно раскатан пласт, низкая температура выпечки, масло при охлаждении имело низкую температуру.
4. Слоеный полуфабрикат имеет плотный мякиш с закалом.	Высокая температура выпечки, во время выпечки противень подвергался механическому воздействию, недостаточное время выпечки.
5. Поверхность полуфабриката бледная с серым оттенком.	Низкая температура выпечки.
6. Поверхность слоеного полуфабриката темная.	Высокая температура выпечки.

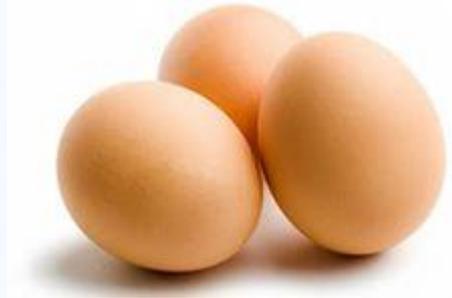
Заварное тесто

Приготовление теста состоит из двух операций:

- * заварки муки
- * соединения ее с яйцами или меланжем



Сырье для заварного теста



Приготовление эклеров



Ассортимент изделий из заварного теста

Профитроли

Кольца воздушные

Булочки со сливками



Maria Selyanina

Дефекты заварного полуфабриката

Дефекты	Причины
1. Полуфабрикат имеет недостаточный объем	Мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.
2. Полуфабрикат расплывчатый.	Жидкая консистенция теста, недостаточно заварена мука, мало соли, противни сильно смазаны жиром.
3. Полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности.	Высокая температуры выпечки.
4. Полуфабрикат осел при выпечке.	Жидкая консистенция теста, рано снизили температуру выпечки, выпекали недостаточное время.

Бисквитное тесто

Бисквитные изделия характеризуются легкостью, мягкостью и пышностью, что обусловлено технологией приготовления бисквитного теста. Бисквит имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку. Готовые бисквиты используются для изготовления тортов и пирожных и сладких блюд (мороженое «Сюрприз», мороженое с персиком)

Особенность технологии приготовления бисквитного теста – быстрое взбивание сахаро-яичной массы, мгновенное замешивание теста, очень быстрое (в течение 15 с) его формование и незамедлительная выпечка. При быстром взбивании яиц с сахаром происходит насыщение массы воздухом, что способствует образованию пористой структуры бисквита. Посуда и венчики, используемые для взбивания яиц с сахаром, должны быть безупречно чистыми, без следов жира.

Сырье для бисквитного теста



Ассортимент изделий из бисквитного теста

Бисквит основной
Бисквит масляный
Пирожное
Торт
Кекс



Дефекты бисквитных полуфабрикатов

Дефекты	Причины
1. Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема	Недостаточно взбиты яйца, слишком длительный замес с мукой, использование муки с высоким содержанием клейковины, не добавлен крахмал, тесто перед выпечкой хранилось некоторое время, механическое воздействие при выпечке, количество муки превышает норму.
2. Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша - закал.	Недостаточное время выпечки, белки частично осели, длительный замес.
3. Бисквитный полуфабрикат с комками муки.	Недостаточный замес теста, мука засыпана вся сразу.

Белково-воздушное тесто

Тесто готовят без муки. Основой являются: сахар и взбитые белки. Белково-воздушное представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Белки тщательно отделяют от желтков, т.к. жир желтка ухудшает взбивание белков.

Яичные белки охлаждают до 2С и взбивают в прохладном помещении. В начале белки взбивают во взбивальной машине медленно, а через 2-3 мин переключают ее на большую скорость.

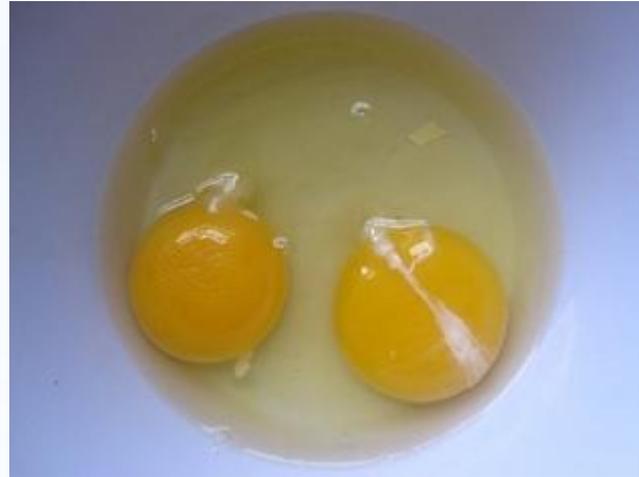
Белки взбивают до увеличения в объеме 6-7 раз. К полученной массе постепенно добавляют сахарный песок, ванильную пудру и взбивают еще 1-2 мин.

Соотношение яиц (белков) и сахара 1:2,6.

Для большей устойчивости пены в конце взбивания можно добавить лимонную кислоту.

Выпекают 60-70 мин при температуре 100-110С.

Сырье для белково-воздушного теста



Приготовление белково-воздушного теста



Ассортимент изделий из белково-воздушного теста



Дефекты белково-воздушного теста

Дефекты	Причины
1. Масса при отсадке расплывается.	Не выдержано соотношение компонентов. Недостаточное время взбивания, имеются следы жира, тесто хранили некоторое время (белки осели).
2. Воздушный полуфабрикат темного цвета.	Высокая температура выпечки.
3. Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.	Недостаточное время выпечки.

Отделочные полуфабрикаты

Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.



Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Крем

Помада

Орехи

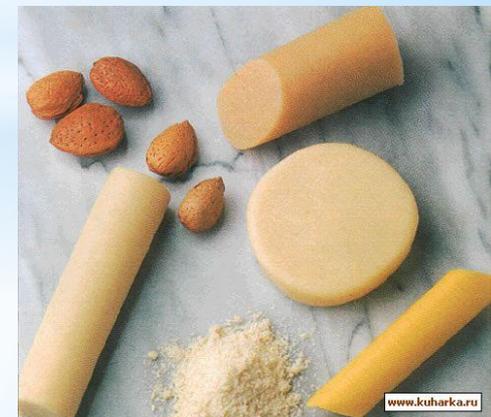
Суфле

Желе

Крошка

Мастика

Ягоды



Температурный режим и продолжительность выпечки

Наименование изделия	Температурный режим, С	Продолжительность выпечки, МИН	Время выпечки (от-до), ч
Изделия из песочного теста	240-260	13-15	8-9
Изделия из заварного теста	250-260	25-30	8-10
Миндальные пирожные	150-160	5-7	9-13
Воздушные пирожные	110-120	20-30	9-12
Слоеное тесто для тортов	250-260	25-30	12-16
Булочные изделия	230-250	10-12	13-17
Бисквитное тесто для тортов	200-220	25-30	11-17

Заключение

Продукты, входящие в рецептуру изделий из теста, обладают высокой энергетической ценностью и являются важным источником углеводов (крахмала и сахаров), жиров (изделия из сдобного теста), витаминов группы В, ценных минеральных веществ и пищевых волокон (мука). Особенно велика роль мучных блюд и изделий в русской кухне, особенностью которой является широкий ассортимент и большой удельный вес мучных блюд (блинов, оладий, лапши) и кулинарных изделий (пирогов, пирожков и др.). Их пищевая ценность определяется прежде всего химическим составом муки.