

ГБОУ СПО РМЭ «ТЭТ»



*Приготовление рулета  
из сдобного  
дрожжевого теста  
с фруктовой начинкой*

МДК 08.01.

Технология приготовления  
хлебобулочных, мучных и кондитерских  
изделий

# **ЗАДАЧА НА ЗАНЯТИЕ**

---



**НАУЧИТЬСЯ  
ФОРМОВАНИЮ  
РУЛЕТА ИЗ  
ДРОЖЖЕВОГО  
ТЕСТА  
С НАЧИНКОЙ**

# ОПРОС-АКТУАЛИЗАЦИЯ

---



- Назовите способы приготовления дрожжевого теста
- Какую роль играют дрожжи в процессе приготовления
- Что такое опара? Состав опары
- Схема приготовления дрожжевого теста
- Виды дрожжевого теста
- Условия, положительно и отрицательно влияющие на подъем дрожжевого теста
- Значение расстойки
- Значение обминки
- Значение смазки изделий льезоном
- Требования к качеству хлебобулочных изделий



# АКТУАЛИЗАЦИЯ

---



# СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

---



Тесто готовят безопарным способом, разделявают на тестовые заготовки массой 200 г, подкатывают шарики и дают расстояться 10-15 мин

После этого шарики раскатывают и придают форму удлиненного прямоугольника

Верхний конец теста на  $\frac{1}{3}$  часть длины рассекают на несколько ровных продольных полосок, кладут начинку, заворачивают в виде рулета и направляют на расстойку

Продолжительность расстойки сформованных тестовых заготовок – 30 мин

Перед выпечкой смазывают меланжем и выпекают 15-20 мин





# ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



№ П/П	СЫРЬЕ	НА 1 ПОРЦИЮ
1.	Мука	139
2.	Дрожжи	5
3.	Соль	2
4.	Сахар	22
5.	Маргарин	9
6.	Яйцо для отделки	2
7.	Вода	60
8.	Повидло	20
9.	Масса тестовой заготовки	200
10.	Масса п/ф	220



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

---

---



- ✓ Изделие сохранило форму, без трещин, разломов, без следов вытеканий начинки
- ✓ Поверхность от светло-коричневого до коричневого цвета с поперечными подрезами, без подгорелости
- ✓ Мякиш пропеченный, пористый, повидло равномерно распределено
- ✓ Вкус сладкий, без посторонних привкусов

# ***КРИТЕРИИ ОЦЕНОК***

---

---



- 1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА,  
СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНО-  
ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ**
- 2. СОБЛЮДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА**
- 3. СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ И ТЕХНИКИ  
БЕЗОПАСНОСТИ**
- 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОТОВОГО  
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

---



## Перед началом работы :

- Правильно надеть санитарную одежду, волосы убрать под головной убор, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук, не закалывать иголками санитарную одежду, не держать в карманах одежды булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов
- Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы
- Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности
- При осмотре оборудования проверить:
  - а) исправность оборудования
  - б) наличие и исправность ограждения



# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

---



## Во время работы:

- Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов кожных покровов
- Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки
- Не оставлять без присмотра выпекаемые изделия в жарочном шкафу

По окончании работы привести в порядок рабочее место, провести влажную уборку помещения



Rutxt.ru

ВУКВОН ВУКВОН ВУКВОН

**ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА !**