практическая РАБОТА № 3

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного и теста**

(время выполнения работы 8 часов)

**Цель:** закрепление теоретических знаний на практике; отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий из песочного и теста

**Смотрите видео файлы**

<https://www.youtube.com/watch?v=aj6uz5crH3A> **Песочное кольцо** с орешками,два вида.

Рецепт : 250 гр.сливочного маргарина или масла. 140 гр сахарной пудры, 1 яйцо, щепотка соли, 1 чай.ложка разрыхлителя теста, ванилин, 400 гр.муки, Для украшения : 1 яйцо, ореховая крошка, Для украшения,второй вид : сахарная помадка-глазурь, ореховая крошка.

<https://www.youtube.com/watch?v=inazFq2MJaI> **Печенье курабье** и валентинки.

Рецепт теста : 200 гр. сливочного масла , 100 гр. сахарной пудры, 2 белка, 300 - 320 гр. муки, соль, ванилин. Температура выпечки 220 градусов : выпекаем 15 - 20 мин.

<https://www.youtube.com/watch?v=vJZ9tujaV6Y> **Кекс "Столичный"** по ГОСТу, (штучный ).

**Рецепт на Кекс столичный:**

140 гр. яйца (3 яйца × 55 гр. со скорлупой),

175 гр. слив. масла,

175 гр. изюма (мелкого),

175 гр. сахара (на палец не полный стакан ем.250 мл.),

 0.5 ч. ложки разрыхлителя,

щепотка соли,

ванилин,

240 гр. муки (1 стакан + 2/3 стакана ем. 250 мл.)

 Размер формы : верхний диаметр 8 см. нижний диаметр 5.5 см. высота 3 см.

Температура выпечки 200 - 210 градусов, время выпечки 30 -35 мин.

<https://www.youtube.com/watch?v=NPFkH7Z0VPk> **пирожное Песочная ПОЛОСКА С ПОВИДЛОМ**

**Рецепт:** 310 гр. сливочного масла, 210 гр. сахарной пудры, 75 гр. яйца (1,5 шт), 10 гр. разрыхлителя, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 500-520 гр. муки. Начинка: 500 гр. повидла. Температура выпечки 190-200 градусов, Время выпечки 12-15 мин.

**Задание: (***готовите только одно изделие, смотрите всё***):**

1.Приготовить песочное тесто и печенье: «Круглое» и «Звездочка»

2. Приготовить «Кекс столичный» или Песочное кольцо

3.Провести бракераж готовых хлебобулочных изделий.

4. Составить отчёт

**Рецептура изделий**

**Расчет продуктов на 1 изделие дан в граммах нетто**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  изделиясырье | Печенье «Круглое» | Печенье «Звёздочка» | Кекс «Столичный» |
| Мука пшеничная | 560 | 481 | 23,3 |
| Пудра рафинадная | 180 | 260 |  |
| Яйцо, шт. | ½  | 2 |  |
| Масло сливочное | 370 | 140 | 17,5 |
| Пудра ванильная | 0,02 | 0,02 |  |
| разрыхлитель | 2 | 2 | 0,07 |
| соль | 2 | 2 | 0,07 |
| молоко |  | 72 |  |
| Изюм (цукаты) |  | 50 | 17,5 |
| Сахар - песок |  |  | 17,5 |
| меланж |  |  | 14 |
| эссенция |  |  | 0,07 |
| **Масса полуфабриката** | **141** | **111** | **91** |
| Пудра рафинадная на обсыпку |  |  | 0,8 |
| **выход** | **1000** | **1000** | **75** |

1 - масса теста одного изделия

**Необходимые посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, сито, скалка, миксер, лопатка, кондитерские листы, весёлка, ножи, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, десертные тарелки, мясорубка, марля, бумажные салфетки.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Взвесить продукты и подготовить рабочее место.

2. Подготовить продукты: муку, сахар – песок, рафинадную пудру – просеять; яйца промыть, освободить от скорлупы, процедить, изюм перебрать, промыть, обсушить, джем (повидло) – уварить с сахаром до влажности 26 %.

3. Приготовить песочное тесто для печенья «Круглое»: сливочное масло соединить с рафинадной пудрой, взбивать 5 мин; подготовленные яйца, соль, ванилин перемешать и ввести во взбитое масло; муку смешать с пищевой содой, засыпать во взбитую массу и быстро замесить тесто.

4.Приготовить песочную крошку, для чего отелить от песочного теста 1/10 часть, охладить, охладить, добавить немного муки, перемешать и протереть через частое сито.

5. Приготовить и выпечь п/ф печенья «Круглое»: на столе, посыпанном мукой, раскатать тесто в пласт 5 – 6 мм, поверхность смазать яйцом, посыпать охлажденной песочной крошкой; через 20 мин вырезать заготовки круглой выемкой диаметром 4 см, уложить их на сухой кондитерский лист и выпекать при Т 230 – 240 ˚С в течение 10 мин.

6. Приготовить песочное тесто для печенья «Звёздочка»: сливочное масло взбивать с рафинадной пудрой 6 – 8 мин, ввести молоко, смешанное с яйцом, ванильной пудрой, перемешать, взбивать ещё 8 мин; всыпать муку с пищевой содой и быстро замесить тесто.

7. Приготовить и выпечь полуфабрикат печенья «Звёздочка»: кондитерский мешок с резной трубочкой диаметром 1,5 см наполнить тестом; заготовки разместить на сухом кондитерском листе рядами на расстоянии 1,5 – 2 см друг от друга; на середину каждой заготовки положить изюминку или цукат; выпекать при Т 230 -240 ˚С до готовности.

8. Приготовить бисквитное тесто основным способом ( с подогревом): яйца соединить с сахаром, подогреть на водяной бане при помешивании до Т 40 – 45 ˚С , взбить до получения пышной массы с устойчивым рисунком; в массу, увеличенную в объеме в 2,5 – 3 раза, ввести муку, эссенцию и аккуратно перемешать в течение 15 секунд.

9. Приготовить рулет с джемом: приготовленное тесто выложить слоем 0,5 – 1 см на кондитерский лист, выстланный бумагой, поверхность разровнять и выпекать в течение 10 – 15 мин при Т 200˚ С; с выпеченного бисквита снять бумагу, поверхность смазать джемом, завернуть изделие в рулет, положить швом вниз, после укрепления структуры посыпать рафинадной пудрой.

10. Приготовить бисквитное тесто для печенья «Ленинградское»: яйца соединить с рафинадной пудрой, взбить вначале при малых, а затем при больших оборотах до увеличения объема в 2,5 – 3 раза и получения пышной консистенции; добавить эссенцию, аккуратно всыпать муку и перемешать в течение 15 с.

11. Приготовить печенье «Ленинградское»: тестом наполнить кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 1 см и отсадить круглые лепешки диаметром 2, 5 см на кондитерский лист, выстланный бумагой; лепешки посыпать сахаром – песком, подсушить в течение 1,5 – 2 ч, выпекать при Т 180˚С .

12. **Приготовить тесто для кекса «Столичный»:** сливочное масло соединить с сахаром – песком и взбить в течение 5 – 10 мин до пышного состояния; в яйца или меланж добавить соль, углекислый аммоний, эссенцию и всё перемешать; полученную смесь ввести во взбитое масло с сахаром – песком, добавить изюм, всыпать муку, быстро замесить тесто.

13. Выпечь кекс «Столичный»: конические гофрированные формочки смазать маслом, заполнить приготовленным тестом по 91 г, выпекать в течение 20 мин при Т 200 – 210 ˚С , готовые кексы вынуть из формочек, охладить, посыпать рафинадной пудрой.

14. Оформить изделия для подачи. Рулет разрезать на порционные кусочки, положить на тарелки, печенья - в вазочки или на тарелки с бумажной салфеткой.

15. Продегустировать изделия и дать оценку их качества по нижеприведенной форме.

16. Оформить отчет о проделанной работе.

17. Убрать рабочее место, посуду

**Требования к качеству изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | цвет | вкус | запах | Консистенция | Оценка за приготовление | замечания |
| Печенье «Круглое» | Форма круглая, края ровные, поверхность посыпана крошкой | Золотистый или светло - коричневый | сладкий | ванилина | Сухая, без закала, при надавливании крошится |  |  |
| Печенье «Звёздочка» | Форма в виде звёздочки, на поверхности в середине изюм | золотистый | сладкий | ванилина | рассыпчатая |  |  |
| Кекс «Столичный» | Форма усеченного конуса или цилиндрическая, на выпуклой поверхности сахарная пудра,  | Боковые стороны светло – коричневые, поверхность белая, на разрезе мякиш желтый | Сладкий с привкусом изюма |  | Мякиш плотный, легко ломается, на разрезе равномерно распределен изюм |  |  |

****

**18. Прислать фото с изделием на руках в контакте** [**https://vk.com/id145858946**](https://vk.com/id145858946) **Расима Исанбердина**

Или на эл.почту rasima.korobova@mail.ru