практическая РАБОТА №2

**Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобно - пресного теста**

(время выполнения работы 8 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформление мучных кондитерских изделий из сдобно - пресного теста

**Смотрите виде файл:** https://www.youtube.com/watch?v=rISYIJndQtQ&list=PLlL2HIqNex-TIuOz-8CjzpEUKbHJo70scТворожное печенье "Гусиные лапки"

**Рецепт:** 300 гр муки, 500 гр творога, 200 гр сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 100 гр сахар для начинки.

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

1. Приготовить сдобное тесто

2.Приготовить следующие изделия из сдобного теста:

 **Ватрушки с творогом,**

 **Сочни с творогом**

**Творожное печенье**

3.Провести бракераж готовых хлебобулочных изделий.

4. Составить отчёт

**Рецептура изделий**

*Расчет продуктов дан на 1 изделие в граммах нетто*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Ватрушки с творогом | Сочни с творогом | Фарш творожный |
| Мука пшеничная | *36* | *24* | *40* |
| Сахар – песок | *1* | *6* | *90* |
| Масло сливочное | *4* | *2,6* | *40* |
| Меланж | *5* | *3,3* | *80* |
| Сода пищевая | *0,5* | *0,02* |  |
| Соль | *0,4* | *0,03* |  |
| Лимонная кислота | *0,5* | *0,02* |  |
| Вода или молоко | *13* | *8,7* |  |
| Жир для смазки | *0,25* | *0,4* |  |
| *Меланж для смазки* | *1,5* | *2,0* |  |
| *Масса теста на 1 изделие* | *58* | *39* |  |
| *Масса фарша из творога* | *25* | *20* |  |
| ванилин |  |  | *0,1* |
| творог |  |  | *792* |
| ***ВЫХОД*** | ***75*** | ***50*** | ***1000*** |

 **Необходимые посуда, инвентарь, инструменты:**

Кастрюли, сито, скалка, миксер, лопатка, кондитерские листы, весёлка, ножи, ложки, выемки, десертные тарелки, мясорубка, марля, бумажные салфетки.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Взвесить продукты и подготовить рабочее место.

2. Подготовить продукты: муку, сахар – песок – просеять; яйца промыть, освободить от скорлупы, процедить, молоко – процедить, творог – протереть.

3.Приготовить сдобное тесто: сливочное масло перемешать с сахаром – песком до пластичного состояния; отдельно приготовить смесь из воды, лимонной кислоты, соли, яиц; в полученную смесь влить масло; всыпать муку, смешанную с пищевой содой, быстро замесить тесто.

4. Приготовить фарш из творога.

5. Приготовить полуфабрикат и выпечь ватрушки: сдобное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать заготовки массой 58 г зубчатой выемкой диаметром 10 см; края теста загнуть к верху, защипать, перенести на кондитерский лист, смазанный маслом, боковые стороны смазать яйцом; ватрушку наполнить творожным фаршем (25 г) и выпекать при Т 230 – 240 ˚С в течение 10 – 15 мин.

6. Приготовить полуфабрикат и выпечь сочни: охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и овальной выемкой вырезать заготовки массой 39 г; половину заготовки смазать яйцом, положить на неё творожный фарш (20 г), фарш накрыть второй половиной так, чтобы он был виден, края заготовки слегка прижать; полуфабрикат уложить на кондитерский лист, поверхность смазать яйцом и выпекать при Т 230 – 250 ˚С.

7.Оформить изделия для подачи: положить на тарелки с бумажной салфеткой.

8.Продегустировать выпеченные изделия и дать оценку их качества по нижеприведенной форме.

9. Оформить отчет о проделанной работе.

10. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

 **Требования к качеству изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Название изделия** | **Внешн****ий вид** | **цвет** | **Вкус** | **запах** | **консистенция** | **Оценка за приготовление** | **замечания** |
| Ватрушки с творогом | Форма круглая, виден фарш, равномерно смазанный яйцом | Светло - коричневый | Выпеченного теста и фарша | Творога, ванилина | Плотная, легко ломается |  |  |
| Сочни с творогом | Форма овальная или круглая, фарш полуоткрыт | Светло - коричневый | Выпеченного теста и фарша | ванилина | Плотная, легко ломается |  |  |

**11. 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