**7 группа**

**МДК 05.02**

**Лабораторная работа № 9**

**Дата:** 10.11.2021 г.

**Дата:** 11.11.2021 г.

**Объем часов: 8** часов

**Тема**: «Приготовление пряничного теста и изделий из него. Разделка, выпечка и отделка поверхности изделий».

**Цель работы**: отработать практические навыки по приготовлению пряничного теста и изделий из него, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий.

**Задание:** Приготовить пряничное тесто в количестве 1 кг и изделия из него: пряники глазированные, коврижка с начинкой, пряники печатные, пряники детские в соответствии с рецептурой.

**Алгоритм действий:**

1.Организовать рабочее место: подобрать посуду и инвентарь, подготовить к производству сырье, организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда кондитера;

2.Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептур, составить технологическую карточку;

3. Приготовить инвертный сироп: - сахар-песок соединить с водой, довести до кипения, - снять пену, добавить лимонную кислоту и уварить до 107 0 С. 4. Составить пряную смесь, мучную смесь;

5. Произвести замес теста;

***Сырцовый способ.***

- В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахарпесок или сахарный сироп, вода, жжёнка, мед, патока или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин.

- После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку.

- Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

***Заварной способ***

Процесс приготовления этого теста состоит из трех стадий:

- заваривания муки в сахаро - медовом, сахаропаточном или сахаромедопаточном сиропе;

- охлаждения заварки;

- замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой. Заваривают муку в открытом варочном котле. - для этого загружают сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75 0 С до полного растворения сахара.

- прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68 0 С,

- постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают. Если по рецептуре предусмотрено много яиц и масла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку используют при замесе теста, оставляя 6-8% для подпыла.

- охлаждают заварку в ларях или противнях, куда тесто укладывают пластами и смазывают растительным маслом или пересыпают крошками, чтобы не образовалась монолитная масса. Заварное тесто охлаждают до 25-27°С.

- после охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин.

6. Формование и выпечка. Пласт постепенно раскатывают гладкой деревянной скалкой в разные стороны, периодически подпиливая мукой, до толщины 8—10 мм. Для коврижек и батонов тесто раскатывают в пласт толщиной соответственно 12 и 8 мм. Пласт должен соответствовать размерам листа для выпечки. Батоны режут ножом или дисковым резцом на куски соответствующего размера прямоугольной формы.

- после раскатки пласт теста для коврижек укладывают на лист, предварительно смазанный растительным маслом или подпиленный мукой.

- поверхность изделия смачивают холодной водой и прокалывают в нескольких местах ножом во избежание вздутий.

- пряники выпекают при 200-240 0 С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210 0 С. После выпекания пряники, смазанные яйцом, для получения лучшего блеска протирают несколько раз мягкой щеточкой.

7. Сформовать и выпечь изделия;

8. Приготовить тиражный сироп: - сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110 0 С.

- охлаждают до 80 0 С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде.

9. Заглазировать изделия;

10. Продегустировать и дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству.

**11. Составить отчет**

1) Ответьте на вопросы:

- дайте характеристику пряничному тесту

- дайте определение термину. «Сухие духи» - это…

Укажите состав «Сухих духов»

- при приготовлении пряничного теста используют химические разрыхлители?

- какими продуктами можно заменить сахар в пряничном тесте?

2) Укажите последовательность технологических операций при приготовлении пряничного теста сырцовым способом:

\_\_\_\_\_\_ -добавляют размягченный маргарин, соду и аммоний, «сухие духи» и перемешивают в течении 4-6 минут;

\_\_\_\_\_\_ - в дежу тестомесильной машины кладут сахар, воду, жженку, мед, патоку, меланж, и перемешивают до образования однородной массы 6-10 мин;

\_\_\_\_\_\_ - выпекают при температуре 230-240о С в течение 6-8 мин;

\_\_\_\_\_\_ -вводят муку и замешивают тесто в течении 4-5 минут;

\_\_\_\_\_\_ -разделывают и формуют изделия;

\_\_\_\_\_\_ -отделывают поверхность изделий сахарной глазурью;

\_\_\_\_\_\_ -охлаждают;

\_\_\_\_\_\_ - подсушивают;

\_\_\_\_\_\_ -выпекают.

3) Дайте определение термину коврижка –

4) Заполните таблицу №4.1. «Виды и причины брака» второй и третий столбцы:

**Таблица № 4.1. «Виды и причины брака»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды брака | Причины возникновения | Способы устранения или предупреждения брака |
| Изделия плотные, не обтекаемой формы |  |  |
| Изделия рассыпчатые |  |  |
| Изделия жесткие, резинистые |  |  |
| Верхняя корочка отделяется, мякиш сырой |  |  |
| Изделия сели, расплылись |  |  |
| Изделия с пустыми донышками |  |  |
| Изделия малопористые |  |  |

5) Написать вывод

**Задание:**

1.Составить пошаговый фотоотчет на каждое из изделий.

2.Ответить на заданные вопросы, заполнить таблицы 2.1 и написать вывод по лабораторной работе

Фотоотчет отправить на электронную почту [pavluhin\_pav@mail.ru](mailto:pavluhin_pav@mail.ru)

или ВКонтакте <https://vk.com/pavluhin_pav> до **15.11.2021 года**