МДК 07.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»

ТЕМА: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА»

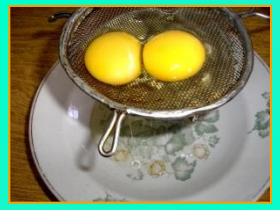
Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх. Одно из преимуществ заварного теста - для его приготовления не нужно знать никаких навыков приготовления теста, ни легкости рук, ни умения аккуратно раскатывать тесто.

Рецептура заварного теста

Продукты	Количество			
Мука, чайные стаканы (250 мл)	1/2	1	1,5	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160
Яйца, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Вода или молоко, граненые стаканы (200 мл)	1/3	2/3	1	1,3
Выход выпеченных изделий, г	**185**	**370**	**555**	**740**

Сырье

- Мука в/с со средним содержанием клейковины (просеять)
- Масло сливочное (зачистить)
- Яйца или меланж (процедить)
- Соль (просеять)
- Вода



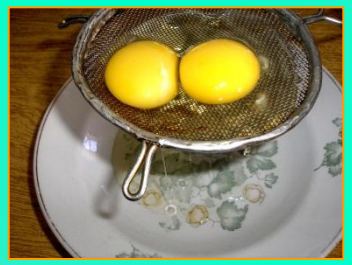
Завариваниe муки

Требования к качеству:
масса однородная, без комков.
Т= 65-70° С

5-7мин

Приготовление теста

65-70°с



Тесто однородное, без комков влажность теста – 53%, стекает с лопатки в виде

Организация рабочего места

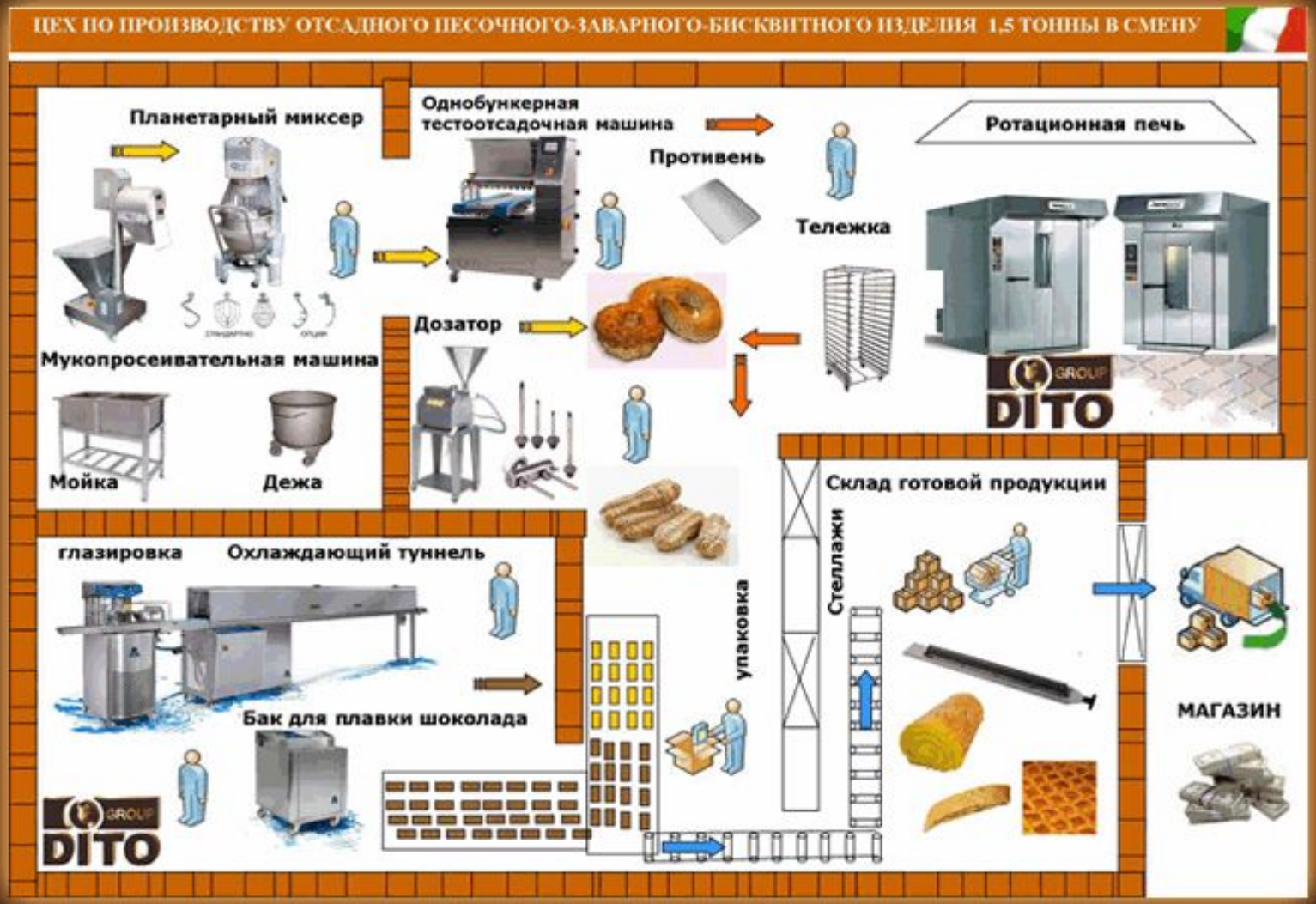
Взбивальная машина

Производственный стол

Пекарный шкаф

Передвижной стеллаж

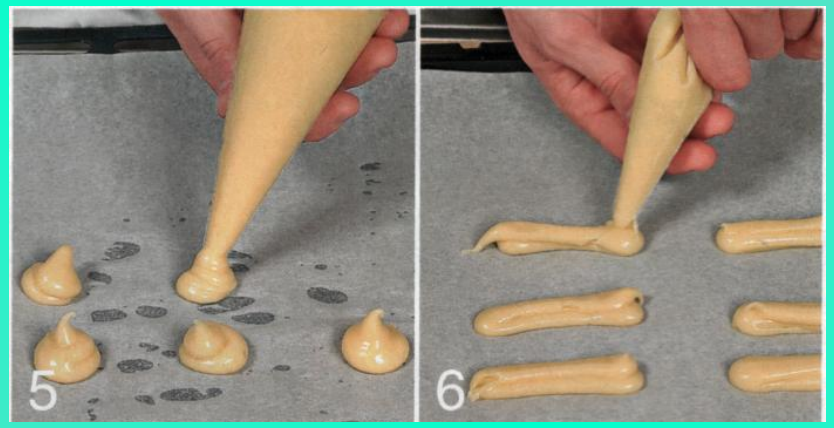
MyShared


ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ОТСАДНОГО ПЕСОЧНОГО-ЗАВАРНОГО-БИСКВИТНОГО ИЗДЕЛИЯ 1,5 ТОННЫ В СМЕНУ
Планетарный миксер
Однобункерная тестоотсадочная машина
Противень
Тележка
Ротационная печь
Дозатор
Мукопросеивательная машина
Мойка
Дежа
Склад готовой продукции
Стеллажи
упаковка
глазировка
Охлаждающий туннель
Бак для плавки шоколада
МАГАЗИН
DITO
GROUP

Готовим заварное тесто

- Охладить заварку до температуры 60-65С.
- В взбивальной машине на медленных оборотах производят охлаждение заварки.
- Меланж добавляют частями, постепенно, чтобы масса была однородной, без комочков.

«Отсадка» изделий (полуфабрикатов) на листы



Трубочка d = 18мм
L =12мм

Круглые заготовки
d=15см

Круглые или овальные
заготовки, d=12мм

Приготовление эклеров

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА
ФОРМОВАНИЕ ПРОФИТРОЛЕЙ
ПРОФИТРОЛИ
ПИРОЖНОЕ «КОЛЬЦО»
ФОРМОВАНИЕ ПИРОЖНОГО «КОЛЬЦО»
ФОРМОВАНИЕ ПИРОЖНОГО «ЭКЛЕР», «ШУ»
ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» И «ШУ»
Ribalych.ru

Формы изделий из заварного теста перед выпечкой.

Выпечка полуфабрикатов

Выпекают заварной п/ф при t=190-220ºС
30-35 мин ; 12-15 мин - 220°С; затем при t=190º

Почему так происходит?

Полуфабрикат с небольшим подъемом → низкая t выпечки, мука с низким содержанием клейковины; нарушение технологии приготовления (консистенция теста - жидкая или густая).	
Притиски на боковых сторонах, не пропеченные участки теста → не соблюдение промежутков при формовке.	

Карта брака

Виды брака.	Причины возникновения.
не достаточный объем п/ф	мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки.
расплывчатый п/ф	жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром.
объемный, но с разрывами на поверхности п/ф	высокая температура выпечки.
п/ф припеклись к кондитерскому листу	кондитерские листы не смазаны жиром.
п/ф осел при выпечке	жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки.

Требования к качеству:

- темно-желтый цвет;
- большой объем;
- внутри большая полость;
- допускаются небольшие трещины;
- влажность - 24±4%

молния - перевод французского слова «эклер» (пирожное из заварного теста с кремом внутри).

MyShared

Оформление заварного полуфабриката

Вопросы для проверки

- 1.Из каких этапов состоит приготовление заварного теста?
- 2.Как определить окончание заваривания муки?
- 3.Какая температура у теста при введении яиц
- 4.Как определить консистенцию готового теста?
- 5.За счёт чего при выпечке у изделия образуется камера?
- 6.При каких температурах выпекают изделия?
- 7.Почему изделие расплывается при выпечке?
- 8.Почему изделие опадает после выпечки?

Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!