

Презентация на тему: Песочное тесто и изделия из него.



Выполнила студентка группы 303
Реутова Кристина Викторовна

Содержание

1. Введение

2. Технологическая часть

2.1 Товароведная характеристика сырья

2.2 Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря

2.3 Техника безопасности

2.4 Классификация изделий

2.5 Технология приготовления

3. Заключение.

Технологические карточки.

Введение

Я выбрала данную тему потому что тесто быстро и легко готовится и как приятно положить на стол изделия из данного теста, приготовленные своими руками. Изделия из песочного теста получаются вкусными, и рассыпчатыми.

Самые ранние свидетельства о тесте происходило из Сирии и Турции. Песочное тесто – тонкое тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла и маргарина без использования разрыхлителя.

Песочное тесто - хрустящая лепешка в многослойных тортах и аппетитная оболочка пикантных пирогов, а также всевозможные печенье и кексы, где мы ощущаем его в чистом виде. Это тесто любит прохладу и быстрые искусственные пальцы, соединяющие в нужных пропорциях жир и мука. Оно быстро выпекается и является, наконец, как высший образец изысканной выпечки.

В странах Запада песочное тесто очень популярно и любимо. И это неудивительно, ведь песочное тесто быстро и несложно замесить, а использовать его можно для выпечки самых разных изделий. Способы и рецепты его приготовления, правда, столь разнообразны, что подчас - получается совершенно различные варианты теста.



Технологическая часть

Товароведная характеристика сырья.

Мука порошкообразный продукт, полученный из зерна путем измельчения. Мука служит основным сырьем для производства мучных кондитерских изделий.

Требования к качеству муки. Качество пшеничной муки, поступающей для производства мучных кондитерских изделий предприятия общественного питания, определяют в соответствии с требованиями действующих стандартов по органолептический (цвет, вкус, запах) и лабораторным показателям (влажность, зольность; крупность помола, количество как чёрство клейковины, содержание примесей и зараженность вредителями хлебных запасов). Кроме того, муку оценивают по хлебопекарным свойствам.



Яйцо - продукт, обладающий высокой пищевой, биологической ценностью. И усвояемостью. В кондитерском производстве предприятий общественного питания его широко «используют как один из основных видов сырья. Основной товарной продукцией, поступающей на предприятия общественного питания, являются куриные яйца. Классификация яиц. Куриные яйца и зависимости от способа и срока хранения, качества и массы подразделяют на диетические и столовые. Диетическими называют яйца, реализуемые в течение 7 суток после снесения, массой не менее 44 г. На скорлупе ставят штамп с указанием числа, месяца снесения, вида и категории (Д-1.15-1У).



Масло сливочное получают из сливок различной жирности. В состав сливочного масла кроме молочного жира входит вода с растворенными в ней лактозой, минеральными солями, белками, молочной кислотой, фосфатидами, витаминами и др.

Потребительские свойства сливочного масла во многом определяются свойствами компонентов, качеством используемых молока и сливок, технологией производства.

Структура сливочного масла обуславливается пространственным расположением и взаимосвязью основной среды молочных жиров с капельками влаги, пузырьками воздуха.



Сахар легкоусвояемый высококалорийный продукт (375 ккал/100 г), который состоит практически из чистой сахарозы. Он укрепляет нервную систему, быстро восстанавливает силы, используется в организме как источник энергии и как материал для образования гликогена.

Классификация и ассортимент. По назначению сахар-песок делится на продукцию для реализации населению и для промышленной переработки. Вырабатывают два вида сахара: сахар-песок и сахар-рафинад. Сахар-песок имеет вид кристаллов размерами от 0,2 до 2,5 мм. Допускаются отклонения от нижнего и верхнего пределов указанных размеров до 5 % массы сахара-песка.



Организация рабочего места, подбор посуды и инвентаря.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий. Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха. Организация рабочих мест в кондитерском цехе В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником. В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

для обработки яиц;
для просеивания муки;
для подготовки других видов сырья;
для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
для отделки изделий;
для выпечки изделий;
для мойки инвентаря и тары;
отделение хранения готовой продукции.



Классификация изделий



Технология приготовления.

Печенье «Звёздочка» Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают в течение 6...8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5...8 мин, после чего перемешивают с мукой. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают мелкое печенье в виде звездочек на расстоянии 3...4 см друг от друга. Посредине печенья кладут кусочек цуката или изюмину. Изделия выпекают при температуре 230...240 °С.



© Страна Мастеров

Печенье «Листики» Масло сливочное растирают до бела, с сахар-песок, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру затем муку с аммонием, и замешивают тесто. Из теста формируют овальные заостренные лепёшки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают взбитым яйцом и выпекают при температуре 230... 240С.

Печенье «Круглое» Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5мм, смазывают взбитым яйцом и посыпают охлаждённой крошкой. Через 20мин круглой выемкой диаметром 40мм вырезают круглые лепёшки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230С. Для приготовления крошки 1/10часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.



Печенье «Галактика» Тесто готовят, как для печенья «Звездочка», но добавляют инвертный сироп. На противень отсаживают с помощью кондитерского мешка с зубчатой трубочкой диаметром 6...7 мм мелкое печенье в виде буквы «г». Выпекают при температуре 230...240 °С. Печенье лимонное. Масло сливочное растирают добела с сахаром-песком, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед. Продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие кондитерские листы и выпекают при температуре 240 °С.



Печенье Ромашка. Меланж (яйца) взбивают с половиной нормы сахара-песка при нагревании до температуры 40 °С. Оставшуюся половину сахара-песка растирают и взбивают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и молоко. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхлителями.



Полоска песочная с повидлом. Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки. Выпекают печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240 °С. Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10... 15 мм, кладут на противень, по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают взбитым яйцом и выпекают при температуре 240...250°С до готовности.



Печенье масляное. Масло с сахаром-песком взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 7... 8 мм. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие кондитерские листы. Выпекают при температуре 240...250 °С в течение 5...6 мин.

Печенье нарезное. Маргарин с сахаром-песком взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, углекислый аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5...5 мм, и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220...240 °С в течение 5...6 мин.



Заключение

Выбрала я эту профессию, потому что сейчас множество различных кондитерских блюд, они являются неотъемлемой частью мировой и Русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека.

И мне хотелось бы узнать побольше секретов приготовления супов, холодных закусок, гарниров, горячих блюд, кондитерских изделий. Я знаю, что выбрала трудную и кропотливую работу. В нашей профессии повар должен быть трудолюбивым, терпеливым (потому что с первого раза ни когда ни чего не получается, и мастерами сразу же не становиться), только при старании всё может получиться. Да, я знаю, чтобы отлично сделать не сложный суп или украсить банкетное блюдо, должно пройти время и при старании все получится. Когда я прихожу на практику, к своему мастеру и вижу, как она украшает блюдо сложными для меня приемами, я думаю, что когда-нибудь тоже так смогу и обязательно стану таким же мастером как мой мастер, и буду передавать свои навыки другим пришедшим ученикам, которым эта на первый взгляд покажется тяжело.

Но все-таки я не жалею, что выбрала именно эту профессию, какой бы тяжелой она бы не была, и как трудно бы мне не было, эти препятствия сумею преодолеть.

И сама себе скорей пожелаю удачи в моей профессии, а так же преодолеть те преграды, трудности которые встретиться у меня на пути.

Спасибо за внимание!

