

ГБОУ СПО «Безенчукский аграрный техникум»

ТЕМА УРОКА:

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Автор: Бараковская О.В.,
преподаватель спец.дисциплин

РАССМАТРИВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

- 1. Ассортимент бараночных изделий*
- 2. Технология производства бараночных изделий*
- 3. Дефекты бараночных изделий*
- 4. Требования к качеству бараночных изделий*

АССОРТИМЕ

НТ

В эту группу входят бараночные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов.

В группе бараночных изделий различают сушки, баранки и бублики, вырабатываемые по ГОСТ 7128.

Кроме них в эту группу входят соломка и хлебные палочки, вырабатываемые по ГОСТ 11270 и ГОСТ 28881.

СУШК



И

Из пшеничной муки высшего сорта

вырабатывают следующие

наименования: Ванильные, Горчичные,

С корицей, Лимонные, Любительские,

Молочные, с маком, новые, простые.

Из пшеничной муки первого сорта:

Малютка, Простые, Сдобные детские,

Сдобные с тмином, Соленые, Чайные.

БАРАН КИ



Из пшеничной муки высшего сорта:
Ванильные, Лимонные, обогащенные белками, простые для Крайнего Севера, Славянские, Сдобные, сахарные с маком (Киевские).

Из пшеничной муки первого сорта:
Горчичные, Детские, Молочные, Сахарные, Простые.

БУБЛИК И



Из пшеничной муки первого сорта
вырабатывают следующие
наименования: Ванильные, Горчичные,
Донские, Лимонные, Молочные,
Сдобные, Украинские, простые, с маком,
с тмином.

СОЛОМКА



А

Соломка вырабатывается из пшеничной муки первого и высшего сортов с добавлением сахара, жира следующих видов: Сладкая, Соленая, Киевская и Ванильная.

Эти изделия вырабатывают в виде палочек округленной формы.

Толщина палочек не более 8 мм, длина от 10 до 28 мм.

ТЕХНОЛОГИЯ

ПРОИЗВОДСТВА

1. Приготовление притвора - к закваске

добавляют муку и воду и после замешивания оставляют бродить около 6 часов. Затем на притворе замешивают крутое тесто, состоящее из отдельных комочков.

2. Натирка теста – для придания тесту однородную структуру, его проминают.

3. Брожение теста – в течении 30-60 мин. в состоянии покоя.

4. Формование - из выбродившего теста (жгутов) с помощью специальных машин или вручную формуют кольца или овалы.

5. Расстойка - выдерживают 20-30 мин в специальных камерах.

6. Обварка - в кипящей воде (2 мин), в которую добавляют немного патоки или сахара, чтобы изделия приобрели румяную окраску. Во время обварки крахмал на поверхности изделий **клейстеризуется**, их поверхность становится блестящей, глянцевой.

7. После обварки изделия подсушивают. Когда баранки обсохнут, их переворачивают, в этом случае баранка будет гладкая со всех сторон.

8. Выпечка - выпекают в течение 10 — 30 минут. Для получения хорошего глянца и румяной поверхности при выпечке в пекарной камере поддерживается пламя за счет горящего топлива.

9. Охлаждение, фасование и упаковывание.

ДЕФЕКТЫ БАРАНОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1. *Вздутия и ямки на поверхности* – при интенсивном брожении или неравномерном распределении сахара в тесте.
2. *Отсутствие глянца на поверхности* – недостаточная или избыточная обварка.
3. *Притиски* – при тесной посадке в печь.
4. *Слипсы* – незаделанные жгуты.

ТРЕБОВАНИЯ К

- 1. Мякиш** - должен быть хорошо пропеченым, разрыхленным и не иметь признаков непромеса.

Для баранок и сушек большое значение имеет хрупкость. Эти изделия должны быть хрупкими и при сжатии в руке легко разламываться на части.

- 2. Вкус и запах** – бараночные изделия должны иметь приятный не кислый, но и не пресный вкус и нормальный запах.

Не допускаются посторонние запах и вкус, а также хруст на зубах от минеральных примесей.

3. Размер изделий - каждый вид изделия должен иметь определенную толщину:

- баранки простые, сахарные и сдобные 17 -22 мм,
- сушки простые и ванильные 14 -16 мм,
- бублики 33 - 35 мм.

В 1 кг должно содержаться (шт):

- баранок простых и сахарных 35 - 50,
- баранок сдобных 25 - 30,
- сушек простых 90 - 140,
- бубликов весовых около 20 шт.

4. Влажность - самая низкая норма влажности установлена для сушек (9 -12%), а самая высокая для бубликов (22 - 27%).

Промежуточное положение занимают баранки, влажность которых не должна превышать 14-19%.

5. Кислотность - сушки должны иметь кислотность не выше 2,5°, баранки не выше 3°, бублики не выше 3,5°.

6. Коэффициент набухаемости - вес сушек должен увеличиваться в 2 - 3 раза, баранок в 1,6-2,5 раза. У бубликов набухаемость не нормируется.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ,

ИНТЕРНЕТ ИСТОЧНИКОВ

1. Н.С. Казанцева «Товароведение продовольственных товаров», Москва, 2007 г.
2. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров», Ростов-на-Дону, 2004 г.
3. <http://www.tokoch.ru/term/must/649.html>
4. <http://www.znaytovar.ru/new880.html>
5. <http://www.russbread.ru/vyход-i-assortiment-xleba/baranochnye-izdeliya.html>