

Приготовление пряничного теста



Лабораторное занятие



Цели и задачи урока



Цель: научиться выполнять технологические операции по приготовлению пряников и отделочных полуфабрикатов.

Задачи:

- закрепить теоретический материал по теме «Приготовление пряничного теста»,
- организовать рабочее место,
- подготовить сырье и инвентарь,
- органолептически оценивать качество продуктов,
- принимать организационные решения по процессам приготовления пряничного теста,
- определять режимы выпечки, реализации и хранения пряничного теста,
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами,
- соблюдать дисциплину и культуру общения.



Проверка знаний

1. Какая мука используется для приготовления пряничного теста и какой вид разрыхлителя применяется при изготовлении этого теста?

Муку лучше использовать с небольшим содержанием клейковины (26-28%). Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как малая влажность, большое содержание сахара препятствует развитию дрожжей.

2. Назовите способы приготовления пряничного теста.

По способу приготовления пряничные изделия делят на заварные - с заваркой муки;



заварки му



Проверка знаний

3. Объясните принцип черствения мучных изделий и назовите сырьё при котором задерживается этот процесс.

Черствение мучных изделий - это очень сложный процесс, связанный со старением крахмальных студней.

В пряничное тесто входят мед и патока, которые задерживают процесс черствения. Кроме того, очень сильно задерживают черствение заваривание муки и инвертный сироп.



Проверка знаний

4. Особенности приготовления пряничного теста сырцовым способом.



Приготовление теста сырцовым способом.

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:



сахар-песок или сахарный сироп,
вода,

- жжёнка,

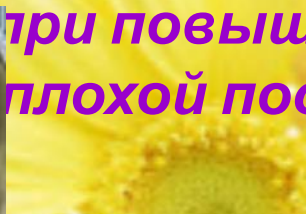
- мед, патока или инвертный сироп,

- меланж или яйца



Проверка знаний

Все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, иначе может получиться затянутое тесто. 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. Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°С. При пониженной влажности пряники получаются неоплавленными, а при повышенной — при повышенной влажности — плохой пос



Проверка знаний

Можно замешивать тесто вручную. При изготовлении небольших порций теста муку просеивают на стол (6-8% муки оставляют для подпыла), смешивают ее с разрыхлителями и придают ей форму воронки, в которую вливают подготовленную жидкость, после чего добавляют размягченное масло. Муку перемешивают к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки (примерно 50%) соединяется с жидкостью, быстрыми движениями замешивают всю муку до тех пор, пока тесто не приобретет однородную



ую



Проверка знаний



5. Особенности приготовления пряничного теста заварным способом.



Приготовление теста заварным способом.

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.



Проверка знаний

Заваривают муку в открытом варочном котле. Для этого загружают сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75°С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68°С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают. Если сироп охлажден до более низкой температуры, качество пряников ухудшается. При заваривании муки происходит частичная клейстеризация крахмала, поэтому пряники дольше сохраняются в свежем вше. Муку замешивают с горячим сиропом как можно быстрее (10-12 мин), так как при продолжительном соприкосновении неразмешанной муки с горячим





Проверка знаний

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°C. Без предварительного охлаждения замешивать тесто нельзя, так как оно теряет свойства, пряники получаются плотные, необтекаемой формы, разрыхлители и ароматические вещества испаряются.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 5-10 мин. Тесто должно быть равномерно перемешано сметано - образной консистенции. В конце времени замеса изделия получают пористую структуру.





Проверка знаний



6. Назовите ассортимент пряничных изделий из заварного и из сырцового теста.

Пряники «Детские», тульские, медовые, глазированные, коржики молочные, коврижка медовая, коврижка медовая с начинкой.





Проверка знаний



7. Как подготовить противень для выпечки пряничных изделий, назовите температуру и время выпечки пряничных изделий?

Штучные изделия из крутого теста укладывают на сухие листы, из слабого теста — на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом.

Пряники выпекают при 200-240°С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210° С.

8. Какие недостатки могут иметь пряники и как их устранить?



Недостатки

Причины возникновения

Изделия плотные, необтекаемой формы

Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей

Изделия расплывчатые

Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи

Изделия жесткие, резинистые

Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес

Верхняя корка отделяется; мякиш сырой

Очень мягкое тесто; печь перегрета

Изделия сели, опали

Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи; рано вынули изделия из печи

Изделия с пустыми доньшками

Тесто плотное; печь недогрета

Изделия имеют мало пор

Недостаточно положено разрыхлителей



Инструктаж по технике безопасности



- 1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.**
- 2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.**
- 3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.**
- 4. Включить вытяжную вентиляцию.**



Требования безопасности во время работы



1. **Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик.**
2. **Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.**
3. **Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.**
4. **Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.**
5. **Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.**
6. **Сковородку ставить и снимать с плиты**





Требования безопасности по окончании работы



1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с **МЫЛОМ**.





Задание на дом



1. Составить отчёт о лабораторной работе.
2. Повторить тему: «Приготовление комбинированных пирожных».
3. Составить технологические карты на пирожные: краковские



рошавское, миндальное с сахарной пудрой.
преподаватель технологии приготовления мучных кондитерских изделий



ГБОУ СПО «Владикавказский торгово-экономический техникум»