

КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

ТЕМА : РУЛЕТ ФРУКТОВЫЙ

Выполнила: Лексенкова.
А.С

Группа 10-15

Проверила: Никитина.Е.
А

Фруктовый рулет



ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Первые упоминания о бисквитах хранят судовые журналы моряков из Англии. Собираясь в дальнее плавание, моряки наполняли трюмы значительными запасами «корабельных бисквитов», или, как их еще называли, «морских сухарей». Подсушенный бисквит долго не портился. На нем не появлялась плесень даже при влажных условиях. Не имея в своем составе сливочного масла, бисквит оставался съедобным до конца плавания. Помимо этого, он был очень сытным, питательным и занимал не очень много места. Все эти свойства делали «морские сухари» незаменимыми в путешествиях.

Рулет бисквитный– свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками (маковая, фруктово-ягодная, кремовая, жировая, творожная) нередко с отделкой (сахарной пудрой или глазурью) поверхности.



АССОРТИМЕНТ РУЛЕТОВ

Рулеты характеризуются в зависимости от рецептурных компонентов:

1. Фруктовый весовой шоколадно-фруктовые с начинками вишневой, черничной, апельсиновой, клубничной, малиновой, маковой;
2. Медовый с вареньем глазированный лимонной помадой и др.
3. Бисквитно-кремовые с начинками абрикосовым, Малиновым, черничным ,и др.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

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.



На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают, специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формируют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить яйца с сахаром до увеличения объема в два раза (до белой, густой пены). Затем, не прекращая взбивать, постепенно всыпьте муку, до образования однородной массы. Тесто должно быть по густоте, как сметана. На смазанную жиром или маслом форму вылейте тесто. Поставьте при температуре 200 гр., на 20-30 минут. При выпечки нельзя открывать дверцу духовки т.к. бисквит опустится. Как бисквит приготовился вынимаем из духовки , сворачиваем рулетом ,и остужаем .Теперь готовим крем : сметана ванильный сахар и сахар перемешиваем ,до того как сахар растворится . Остывший рулет разворачиваем смазываем кремом ,кладем сверху ягоды ,и сворачиваем рулет. Для украшения берем шоколад растапливаем на водяной бане и поливаем сверху . По желанию можно посыпать сахарной пудрой.



ХРАНЕНИЕ РУЛЕТОВ

Рулеты хранят при температуре 6-18°C (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха 70-75%. Сроки хранения со времени изготовления рулетов: с кремом — 36, с творогом — 24 ч; с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых — 7 сут, с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых — 5 суток.



ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид поверхность рулета должна быть обсыпана сахарной пудрой, без подгорелости. Начинка не должна быть на поверхности и выступать за края рулета.

Консистенция Мягкий ,нежный

Цвет светло-коричневый

Вкус *Вкус* рулета должен соответствовать наименованию изделия, без посторонних запаха и вкуса.

Запах рулета должен соответствовать ,без посторонних запаха



