

Алматинский Технологический университет

e-mail kapbasova.a@atu.kz

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технология продуктов питания

Дисциплина: KV ТЕРТ2208

Технология продуктов общественного питания2»



Лабораторная работа №.11. Приготовление песочного теста.

Данные о преподавателе:

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП

Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail kapbasova.a@atu.kz

План Лабораторного занятия №11

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Дата проведения: «02» апреля 2021г

Группа :ТОП 18-21

Наименование работы : Приготовление песочного теста и изделий из него.

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме. Изучить последовательность технологического процесса приготовления мучных полуфабрикатов из песочного теста , отработать навыки и умения приготовления.

Приобретаемые знания и умения: студенты отработают приемы и приобретут навыки и умения при приготовлении мучных полуфабрикатов из песочного теста.

<https://youtu.be/ihzK2bbwUv4>

<https://youtu.be/YM-3KWowH U>



Использованная литература

- **Основная:**

- Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие. - 2-е издание. - М : Юрайт, 2019. - 268 с. - ISBN 978-5-534-07125-2

- **Дополнительная:**

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания [текст] / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - Киев : Изд-во "Арий", 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2
- 3. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст/Электронный ресурс] : учебное пособие. - 2-е издание. - М : Юрайт, 2019. - 268 с. - ISBN 978-5-534-07125-2 <http://library.atu.kz/files/51088.pdf>

Песочное тесто

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — **песочное**).

Для разрыхления теста используют химические разрыхлители.

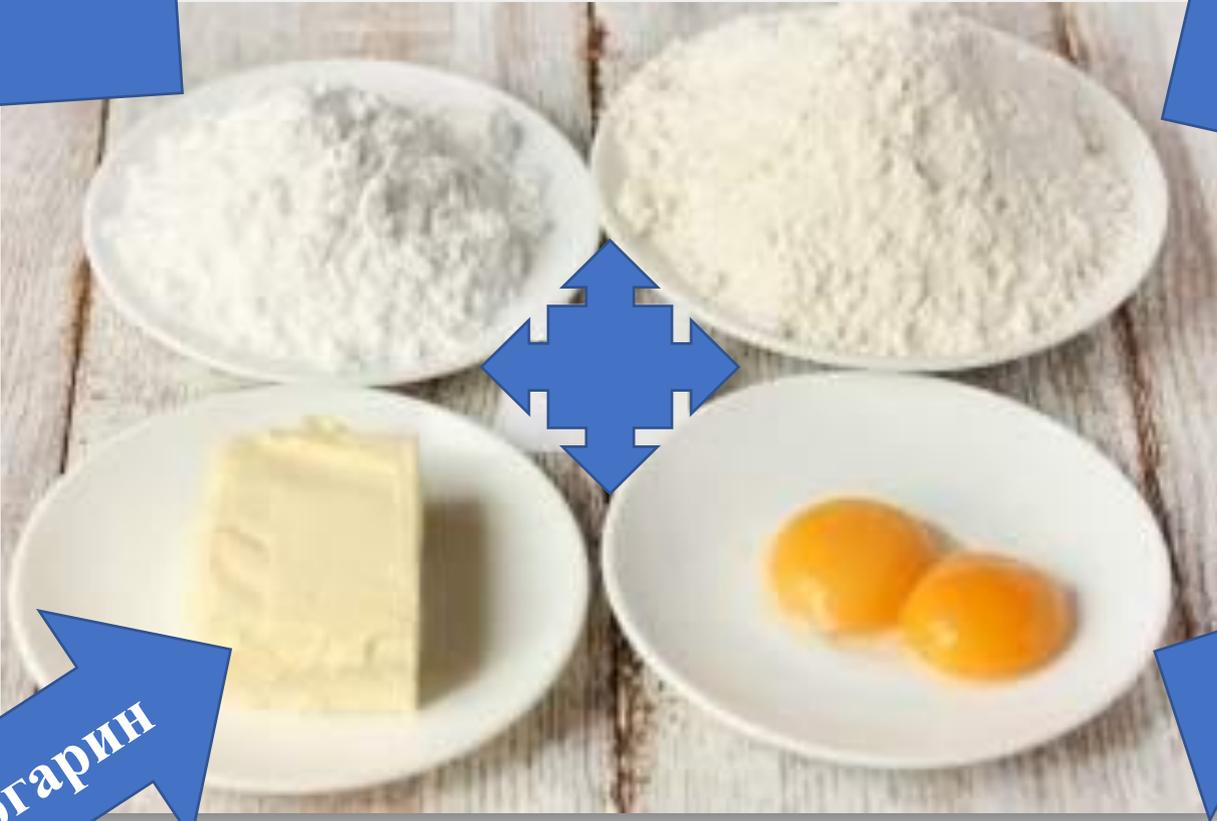
Готовят тесто в помещении при температуре *не выше 20°C*. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими.



Основное сырье

Сахар или сахарная пудра

Мука



Маргарин

Яйца

Технология приготовления теста

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду питьевую, соль, эссенцию. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 1% ее оставляют на подпыл.



Запомните

Замес нужно производить быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть *затянутым*. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.



При изготовлении песочного теста ручным способом на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки.





Выпечка теста

Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками, а затем выпекают.



Для выпечки песочного теста пласт раскатывают толщиной 6—7 мм, при помощи металлических выемок вырубают заготовки (кольца, полумесяцы и т.д.) и укладывают на сухие листы. Выпекают при температуре **260-270°С 10-12 мин.**



Песочные корзиночки

Для приготовления корзиночек для пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм, сверху накладывают металлические формы дном вверх плотно друг к другу. Скалкой прокатывают по донышкам форм, которые и вырезают нужные порции теста

<https://youtu.be/kUvhhiUixRc>



Печенье

Мелкое печенье нарезают вручную, отжимают гипсовыми или металлическими формами, вырезают выемкой. Выпекают при T 240-250С

<https://youtu.be/Py5G42Kk1js>





Запомните

При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше обрезков, так как при добавлении их в тесто качество его ухудшается, изделия получаются грубыми.



Дефекты полуфабрикатов



Вид брака	Причины возникновения
<p>Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.</p>	<p>Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.</p>

Дефекты полуфабрикатов



Вид брака	Причины возникновения
<p>Тесто непластичное. при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые.</p>	<p>Температура теста выше 20°С; тесто замешено с растопленным маслом.</p>

Дефекты полуфабрикатов

Вид брака

Причины возникновения

Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый.

В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки.

Дефекты полуфабрикатов

Вид брака

Причины возникновения

Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый.

Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.

Дефекты полуфабрикатов

Вид брака

**Причины
возникновения**

Песочный полуфабрикат
бледный.

Низкая температура выпечки.



Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%.

Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.



Блиц опрос по теме: Тесто.

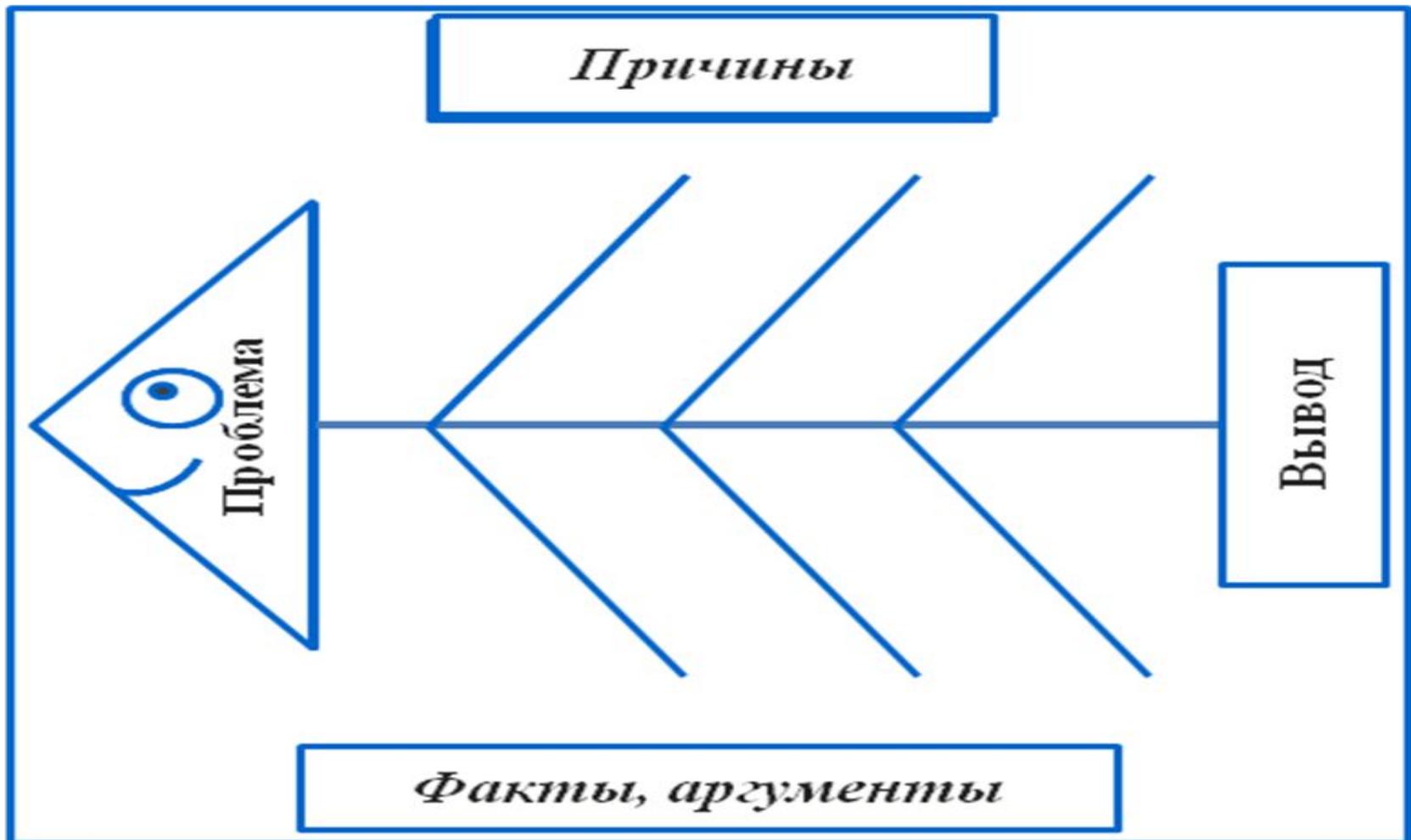
-
- Перечислить продукты входящие в состав дрожжевого теста.
- Чем отличается опарное дрожжевое тесто от безопарного.
- Чем отличается расстегаи от кулебяки.

Диаграмма Венна

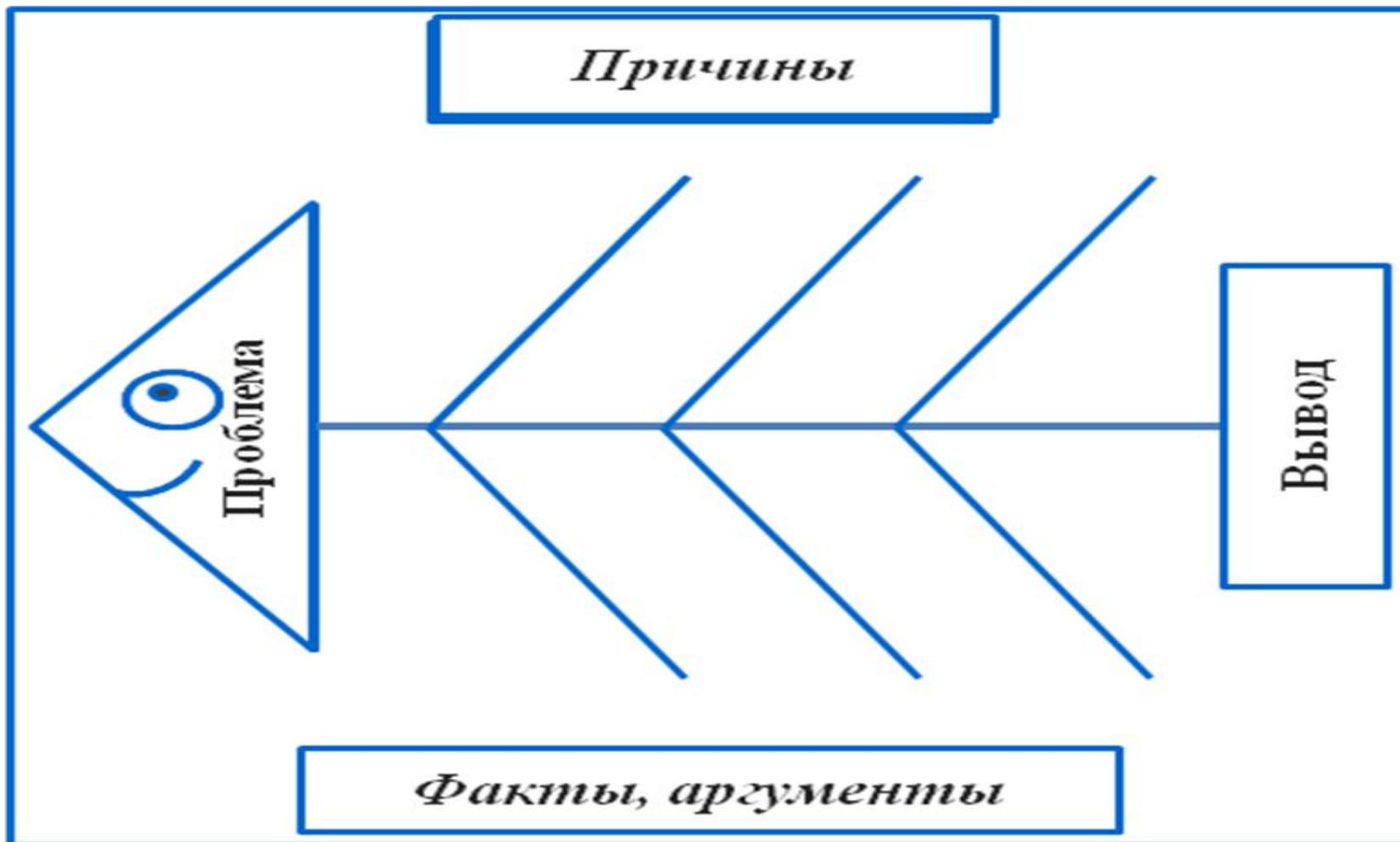
- **Диаграмма Венна**
- Бисквитное тесто
- Слоенное тесто



Проблема :Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый



Проблема :Мало заметна слоистость теста.





Спасибо за внимание!