


2.6. Система технологических карт по трудовым функциям

	ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	ПК 8.2
		Стр. 1
<p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изделия из сдобного пресного теста2. Изделия из песочного теста3. Изделия из бисквитного теста4. Изделия из слоеного пресного теста5. Изделия из заварного теста		



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 2

Технологическая карта

Наименование изделия: *Чебуреки*

Рецептура: № 58

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
<i>Для теста:</i>	
Мука	450
Молоко или вода	175
Соль	5
Выход теста:	600
<i>Для фарша:</i>	
Баранина	360
Лук репчатый	75
Вода	75
Соль	7,5
Перец черный молотый	1
Выход фарша:	500
Жир для жарения	85
Растительное масло	2,5
Выход	10шт. по 110г

Технология приготовления

Из муки, молока или воды и соли замешивают крутое тесто, хорошо перемешивают и оставляют на 30мин. Тесто делят на кусочки массой 60г, раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. Тесто раскатывают на столе, смазанном растительным маслом. Посередине заготовки кладут 50гр. фарша. Один край загибают над фаршем, придавливают к другому краю, придают форму полумесяца.

Для фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, воду и всё хорошо перемешивают, используют в сыром виде.

Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200°С, едят горячими.

Требования к качеству

Изделия не деформированы и пропечены. Цвет - серо-желтый. Тесто - плотное, ломается легко.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 3

Технологическая карта

Наименование изделия: *Хачапури*

Рецептура: № 60

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
<i>Для теста:</i>	
Мука	174
Сахар-песок	27
Маргарин	27
Сметана	54,5
Соль	2
Сода пищевая	2
<i>Для начинки:</i>	
Картофель очищенный	163
Сыр «Осетинский»	54,5
Яйцо для смазывания	22
Выход	500

Технология приготовления

Маргарин разминают до пластичного состояния. Сметану, сахар-песок и соль перемешивают до полного растворения кристаллов сахара-песка и постепенно добавляют в маргарин, затем перемешивают с мукой, содой и быстро замешивают тесто.

Для начинки картофель варят, растирают в пюре и смешивают с измельченным сыром, солят по вкусу.

Из теста раскатывают круглые или овальные лепёшки и заполняют их начинкой. Хачапури можно сделать в виде больших ватрушек открытыми.

Изделия укладывают на смазанный маслом противень, смазывают яйцом и выпекают в течение 10-15мин. при температуре 210-230°C.

Требования к качеству

Изделия не деформированы, равномерно смазаны яйцом и пропечены. Цвет - серо-желтый. Тесто - плотное, ломается легко.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 4

Технологическая карта

Наименование изделия: *Сочни с творогом*

Рецептура: № 61

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
<i>Для теста:</i>	
Мука	350
Сахар-песок	90
Меланж	100
Маргарин	160
<i>Для начинки:</i>	
Творог	330
Сахар-песок	70
Мука	50
Яйцо	14
Сметана	40
Меланж для смазывания	10
Выход	10шт по110гр

Технология приготовления

Маргарин размягчают до пластичного состояния в течение 5-8мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготавливают раствор сахара-песка в воде, перемешивают его с яйцом, процеживают через сито и постепенно вливают размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1мин., чтобы не произошло разложение соды.

Замешивают сдобное пресное тесто и выдерживают его на холоде в течение 1 ч, после чего раскатывают в пласт толщиной 0,5-0,8см и вырезают из него зубчатой или круглой выемкой лепешки. Слегка раскатав, придают им вытянутую форму. Один край смазывают яйцом и укладывают фарш, другим концом лепешки закрывают его. Поверхность смазывают яйцом. Для начинки творог перемешивают с сахаром, сметаной, яйцом и маслом. Требования к качеству: изделия в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш полуоткрыт; поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный.

Требования к качеству

Изделия не деформированы, в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш – полуоткрыт; поверхность – золотистого теста, фарш слегка подрумяненный.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 5

Технологическая карта

Наименование изделия: *Печенье сдобное*

Рецептура: № 69

Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
<i>Для теста:</i>	
Мука	250
Сахарная пудра	135
Яйцо	60
Маргарин	50
Ванилин	0,05
Соль	0,5
Сода пищевая	0,5
Сметана	75
Выход	500

Технология приготовления

Маргарин размягчают до пластичного состояния в течение 5-8мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготавливают раствор сахара-песка в воде, перемешивают его с яйцом, процеживают через сито и постепенно вливают размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1мин., чтобы не произошло разложение соды.

Готовое тесто разделяют на куски и выдерживают около 1ч. Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4см и вырезают печенье разной формы.

Выпекают при температуре 130-150°C в течение 6-8мин.

Требования к качеству

Изделия не деформированы, равномерно смазаны яйцом и пропечены. Цвет - серо-желтый. Тесто - плотное, ломается легко.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 6

Технологическая карта

Наименование изделия: *Полоска песочная*

Рецептура: № 124

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	240
Сахар-песок	85
Маргарин	130
Меланж	34,5
Эссенция ванильная	1
Аммоний углекислый	1
Соль	0,3
Повидло	95
Выход	10шт по 50гр

Технология приготовления

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, аммоний, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь влажность около 20% и температуру не выше 20°C.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15мм, кладут на противень, по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из основательного 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°C до готовности.

Готовый пирог разрезают на прямоугольные изделия массой 50гр. Песочную полоску можно приготовить в виде пирога как с повидлом, так и с фаршем из яблок или с фруктовой начинкой.

Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%. Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.



Технологическая карта

Наименование изделия: *Печенье круглое*

Рецептура: № 128

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	281
Пудра сахарная	94,5
Масло сливочное	187,5
Яйца	15
Пудра ванильная	1
Меланж для смазки	15
Выход	500

Технология приготовления

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, аммоний, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь влажность около 20% и температуру не выше 20°C.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°C.

Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%. Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.



Технологическая карта

Наименование изделия: *Пирожное «корзиночка»* Рецепт: № 129

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	154
Масло сливочное	86
Сахар-песок	57
Меланж	20
Аммоний углекислый	0,14
Сода пищевая	0,14
Соль	0,55
Эссенция	0,55
Крем сливочный	111
Крем белковый	170
Начинка фруктовая	155
Фрукты и цукаты	33
Сахарная пудра	6
Выход	10шт по 75гр.

Технология приготовления

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, аммоний, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь влажность около 20% и температуру не выше 20°C.

Песочную корзиночку выпекают, охлаждают, наполняют фруктовой начинкой, сверху отсаживают из кондитерского мешка белковый крем в виде конусной спирали. Для укрепления структуры белкового крема корзиночку запекают при температуре 215-220°C в течение 1-2мин. После этого корзиночку охлаждают и сверху посыпают сахарной пудрой, украшают сливочным кремом, фруктами и цукатами.

Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%. Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 9

Технологическая карта

Наименование изделия: *Пирожное «Песочное кольцо»* Рецептура: № 130
Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	234
Масло сливочное	130
Сахар-песок	87
Меланж	31
Аммоний углекислый	0,21
Сода пищевая	0,21
Соль	0,84
Эссенция	0,84
Выход	10шт по 48гр

Технология приготовления

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, аммоний, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь влажность около 20% и температуру не выше 20°C.

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 67мм и вырезают круглой гофрированной выемкой кольца диаметром 8-9см. Смазывают их меланжем и обсыпают измельченными орехами, кладут на сухие листы и выпекают при температуре 260-270°C.

Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%. Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.2

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Стр. 10

Технологическая карта

Наименование изделия: *Пирожное бисквитное* Рецепт: № 303

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	56
Крахмал	14
Сахар-песок	70
Меланж	116
Эссенция	0,7
Сироп для пропитки	76
Крем сливочный	164
Начинка фруктовая	14
Выход	10шт по 45гр

Технология приготовления

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°C. При этом жир желтка расплавляется от повышенной температуры, масса взбивается быстрее и получается с более устойчивой структурой.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности смеси след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко, со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Если замес производят взбивальной машиной, то он должен длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляется она в конце взбивания яично-сахарной массы.

Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Формы и листы выстилают бумагой, но можно, и смазывать их маслом, лучше сливочным, или кондитерским жиром.

После выпечки и расстойки в течение 8-10 ч его разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний пласт немного промачивают сиропом, смазывают слоем фруктовой начинки. Сверху кладут второй пласт корочкой вниз, промачивают более обильно и смазывают тонким слоем фруктовой начинки. Затем сверху наносят слой белкового крема, проводят по нему кондитерской гребенкой.

Пласт горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом. Если пирожные отделяют сырцовым белковым кремом, то их подвергают тепловой обработке при температуре 220- 230°C в течение 2-3 мин, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой. При использовании крема заварного белкового после отделки пирожных их посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 11

Технологическая карта

Наименование изделия: *Печенье «Ленинградское»* Рецепттура: № 310

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	209
Пудра сахарная	195
Меланж	160,5
Эссенция	1,65
Сахар-песок	69,5
Выход	500

Технология приготовления

Пудру взбивают с меланжем в течение 10-20 мин, вначале при малом числе оборотов машины, затем постепенно их увеличивая. Объем массы должен увеличиться в 2-2,5 раза.

Добавляют эссенцию, муку и замешивают тесто. В кондитерский мешок с гладкой трубочкой (диаметр отверстия 1 см) наливают тесто и "отсаживают" круглые лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Посыпают лепешки сахаром так, чтобы покрыть всю поверхность, и, перевернув противень вверх дном, ссыпают излишний сахар (при переворачивании противня лепешки не падают, так как прочно приклеиваются к противню). Противень с печеньем ставят в сухое теплое место на 1-2 ч. Когда на печенье образуется тонкая хрупкая корочка, его выпекают при 180-200°C.

Готовые, остывшие изделия удаляют с листа ножом или постукиванием о лист рукой. При выпечке изделие не должно зарумяниться.

Требования к качеству

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %.



Технологическая карта

Наименование изделия: *Рулет фруктовый*

Рецептура: № 311

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	125,6
Сахар-песок	125,6
Меланж	209,3
Эссенция	0,8
Начинка фруктовая	145,5
Сахарная пудра	15
Выход	500

Технология приготовления

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°C. При этом жир желтка расплавляется от повышенной температуры, масса взбивается быстрее и получается с более устойчивой структурой.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности смеси след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку быстро, но не резко, соединяют со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляется она в конце взбивания яично-сахарной массы.

Кондитерские листы выстилают бумагой, намазывают тесто слоем 3-5мм, выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-15мин. После охлаждения пласт переворачивают бумагой вверх, бумагу снимают. Пласт смазывают фруктовой начинкой и осторожно заворачивают в рулет, кладут швом вниз, выравнивают, посыпают сахарной пудрой и нарезают на части.

Требования к качеству

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %.



Технологическая карта

Наименование изделия: *Пирог бисквитный*

Рецептура: № 312

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	89
Крахмал	22
Сахар-песок	110
Меланж	184
Эссенция	1,1
Повидло	162
Сахарная пудра	22
Выход	500

Технология приготовления

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: соединения яиц с сахаром, их подогрева и взбивания, смешивания яично-сахарной массы с мукой.

Яйца с сахаром соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°C. При этом жир желтка расплавляется от повышенной температуры, масса взбивается быстрее и получается с более устойчивой структурой.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления устойчивого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности смеси след не затекает). Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко, со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Если замес производят взбивальной машиной, то он должен длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляется она в конце взбивания яично-сахарной массы.

Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Формы и листы выстилают бумагой, но можно, и смазывать их маслом, лучше сливочным, или кондитерским жиром.

Бисквитное тесто выпекают при температуре 200-210°C в течение 30-35мин. Бисквит после выпекания и охлаждения освобождают от бумаги, разрезают по горизонтали на два пласта, склеивают между собой повидлом, сверху посыпают сахаром пудрой, затем готовый пирог разрезают на порции.

Требования к качеству

Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша. Влажность (25 ± 3) %.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 14

Технологическая карта

Наименование изделия: *Кольца воздушные*

Рецептура: № 358

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	260
Сахар-песок	10
Маргарин	120
Меланж	200
Соль	5
Вода	230
Пудра	10
Выход	10шт по 50гр

Технология приготовления

Приготовление теста состоит из заварки муки и соединения ее с яйцами.

В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Масса должна быть однородной без комков. Ее перекалдывают в котел взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65-70°C. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца в течение 10-20 мин. Тесто должно иметь влажность 53%, т. е. стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получают изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, смазанные жиром, в виде круглых или овальных колец массой по 78-92гр. Изделия после выпекания посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость; допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность 23%.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 15

Технологическая карта

Наименование изделия: *Профитроли*

Рецептура: № 356

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	228
Масло сливочное	114
Меланж	393
Соль	3
Вода	220
Выход	500

Технология приготовления

Приготовление теста состоит из заварки муки и соединения ее с яйцами.

В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Масса должна быть однородной без комков. Ее перекадывают в котел взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65-70°C. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца в течение 10-20 мин. Тесто должно иметь влажность 53%, т. е. стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получают изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое заварное тесто "отсаживают" из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков диаметром 1 см на расстоянии 2-2,5 см друг от друга и выпекают при температуре 180-200°C. Используют профитроли как гарнир к бульону. Более крупного размера профитроли наполняют кремом и глазируют шоколадом или помадой.

Требования к качеству

Изделия с большим объемом, пористые, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый. Влажность- 23%.



ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 16

Технологическая карта

Наименование изделия: *Пирожное «Трубочка»*

Рецептура: № 357

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	71
Масло сливочное	36
Меланж	127
Соль	0,93
Вода	69
Крем белковый	220
Сахарная пудра	14
Выход	10шт по 39гр.

Технология приготовления

В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин. Масса должна быть однородной без комков. Ее переключают в котел взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65-70°C. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца в течение 10-20 мин. Тесто должно иметь влажность 53%, т. е. стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получают изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубочкой диаметром 18 мм, "отсаживают" изделия в виде палочек длиной 12мм на листы, слегка смазанные жиром, и выпекают при температуре 190-220°C. Во время выпечки изделие поднимается, а внутри образуется пустота. Заготовки охлаждают и с двух сторон наполняют кремом. Для этого крем кладут в кондитерский мешок с узкой гладкой трубочкой, одновременно прокалывают этой трубочкой заготовку и наполняют кремом. Поверхность глазируют белой помадой. Это пирожное готовят со сливочным кремом, но можно готовить с кремом "Шарлотт" и "Шарлотт" шоколадный. В последнем случае в рецептуру помады добавляется какао-порошок. Готовят и с кремом "Гляссе".

Требования к качеству

Изделия с большим объемом, пористые, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый. Влажность- 23%.

**Технологическая карта****Наименование изделия:** *Языки слоёные***Рецептура:** № 445**Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007**

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	329
Масло сливочное	219
Меланж	16,5
Соль	2,5
Кислота лимонная	0,4
Вода	118,5
Сахар-песок	65
Выход	10шт по 50г

Технология приготовления

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки оставляют для подпыливания, 10% - для подготовки масла. Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C. Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои будут слипаться и мешать равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до температуры 12-14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться, и разрывать слои теста.

Слообразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25мм. На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10мм и свертывают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения теста и масла до 12-14°C. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7x11 см вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения поверхности их от вздувания. Выпекают языки при 220-250°C до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск. Можно применять специальное приспособление для раскатки языков или раскатывать их на первой паре вальцов машины.

Требования к качеству

Изделия удлиненной овальной формы, и поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается.

**ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

ПК 8.2

Стр. 18

Технологическая карта**Наименование изделия: Пирожное «слойка»****Рецептура: № 447****Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Санкт-петербург-2007**

Наименование сырья	Норма закладки, гр.
Мука	369
Масло сливочное	246
Меланж	19
Соль	2,8
Кислота лимонная	0,45
Вода	133
Крем сливочный	205
Выход	10шт по 75гр.

Технология приготовления

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют яйца, соль, кислоту и муку, 7% муки оставляют для подпыливания, 10% - для подготовки масла. Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C. Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои будут слипаться и мешать равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до температуры 12-14°C. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться, и разрывать слои теста.

Слообразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25мм. На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10мм и свертывают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения теста и масла до 12-14°C. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

Для этого пирожного слоеное тесто выпекают в виде пласта толщиной 5-6 мм на смоченных водой листах, чтобы слойка не сжималась при выпечке. После выпечки и охлаждения пласти выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку.

На один пласт слойки наносят слой крема, а сверху кладут второй пласт гладкой стороной вверх (основанием). Этот пласт также смазывают кремом и посыпают крошкой от слойки. Пласт разрезают на пирожные размером 40x90 мм. Лучше всего пользоваться ножом-вилкой, при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпают сахарной пудрой. Маленькое пирожное имеет массу 41 г. Влажность- 9,4%. Пирожное можно приготовить с кремом "Шарлотт" и заварным.

Требования к качеству

Изделия удлиненной овальной формы, и поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое, хрупокое, легко расслаивается.