

# Бараночные изделия



# Ассортимент



- Сушки
- Баранки
- Бублики
- Соломка
- Хлебные палочки



# Сушки



# Баранки и бублики



# Соломка и хлебные палочки



# Характеристика изделий



- Вырабатываются по ГОСТ 7128-91
- В виде колец овальной формы: сушка челнок, розовая, баранка лимонная, ванильная;  
круглой формы: все остальные виды- малютка, горчичные, ванильные, соленые, глазированные и т.д.

Влажность:

- сушек 9-13%
- баранок 9-19%
- бубликов 22-27%

Изделия весовые, фасованные, штучные.

# Особенности



- Малое содержание влаги
- Кольцевая форма (овальная круглая)
- Вырабатываются из муки высшего и первого сорта с повышенным содержанием клейковины.
- Изделия весовые.

# Технологический процесс



- Подготовка сырья к производству
- Приготовление теста
- Натирка теста
- Формовка теста
- Расстойка тестовых заготовок
- Ошпарка (или обварка) тестовых колец
- Выпечка
- Фасовка и упаковка



# Подготовка сырья



- Муку просеивают (содержание клейковины 30-38)
- Готовится солевой раствор
- Дрожжи в виде суспензии ( $t$  воды не выше 40 C)
- Сахар в сухом виде
- Маргарин растапливают
- Мак просеивают, промывают, подсушивают.

# Способы приготовления теста



## Тесто готовят на:

- Опаре (малая густая или жидкая)
- Притворе

## Ускоренными способами:

- На молочной сыворотке
- На концентрированной молочной закваске (КМКЗ)
- На жидкой диспергированной фазе (ЖДФ)

# Приготовление густой опары



- Тестомесильная машина ТМ-63 (Т2-М-63)

Сырьё	Сушки	Баранки
Мука пш. в\с или 1 сорт, кг	30	60
Дрожжи хлеб. прессов., кг	2,0	4,0
Вода, л	16	34
Время замеса , мин	5-7	5-7
Температура нач, С	30-32	30-32
Влажность, %	38-41	38-41
Время брожения, час.	3,5-4,0	3,5-4,0
Кислотность, град.	3,5-4,0	3,5-4,0

# Приготовление жидкой опары



- Замес опары производят на ХЗ-2М-300(ХЗМ 300)

Сырьё	Сушки	Баранки
Мука пш. в\с или 1 сорт, кг	30	60
Соль (р-р), кг	2,0	4,0
Дрожжи хлеб. прессов., кг	2,0	4,0
Вода, л	32-30	68-66
Время замеса , мин	5-7	5-7
Температура нач, С	30-32	30-32
Влажность, %	64-65	64-65
Время брожения, час.	2,5-3,0	2,5-3,0
Кислотность, град.	3,5-4,0	3,5-4,0

# Приготовление теста



Сырёе	Сушки	Баранки
Мука пш. в\с или 1 сорт, кг	50	50
Опара	5-7	12-15
Соль, сахар, маргарин, кг	По расчету	
Вода, л	По расчету	
Дрожжи хлеб. прес.,кг	-	0,2
Время замеса , мин	10-15	10-15
Температура нач, С	30-32	30-32
Кислотность, град	2,5-3,0	2,5-3,0
Влажность, %	34-37	29-32

# Притвор



- Притвор- это непрерывно возобновляемая густая опара.
- Используют для приготовления сушек и баранок.
- Готовят в тестомесильной машине ТМ-63
- Состав: мука, вода, дрожжи, часть «спелого» притвора. (делят на 3...5 частей; из них 1 часть идет для размножения)
- Влажность 38-39%

# Этапы разделки



- **Отлежка, натирка, разделка теста**
- Тесто после 10-20 мин покоя разрезают на куски по 5-15 кг и 3-4 раза пропускают через рифленые вальцы натирочной машины.
- пласт теста сворачивают в виде рулонов - оставляют для отлежки на 10-20 мин.
- При механизированном производстве замешанное тесто сразу же поступает в натирочную машину, где ему придается форма пласта, который разрезают на куски массой 5-15 кг и оставляют для отлежки.

# Натирка теста



- заключается в его механической обработке- делает тесто более пластичным и однородным, улучшает набухание клейковины, способствует равномерному распределению дополнительного сырья в массе теста, облегчает формование заготовок
- натирочная машина Н4-М





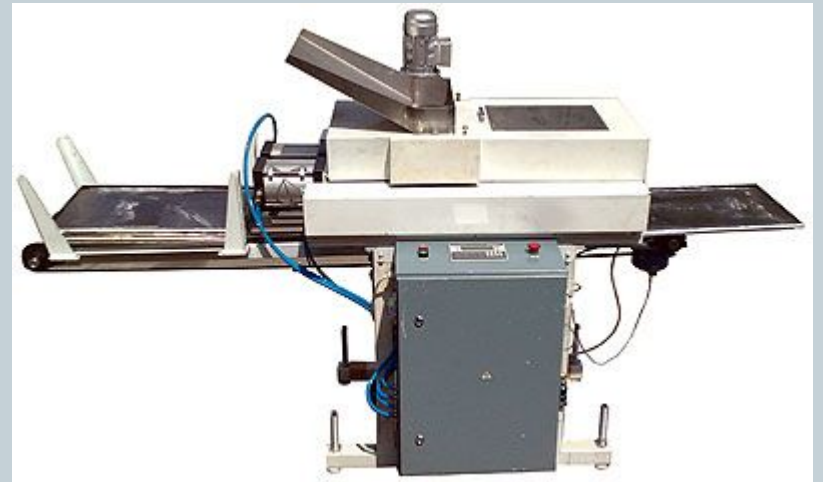
# Разделка теста



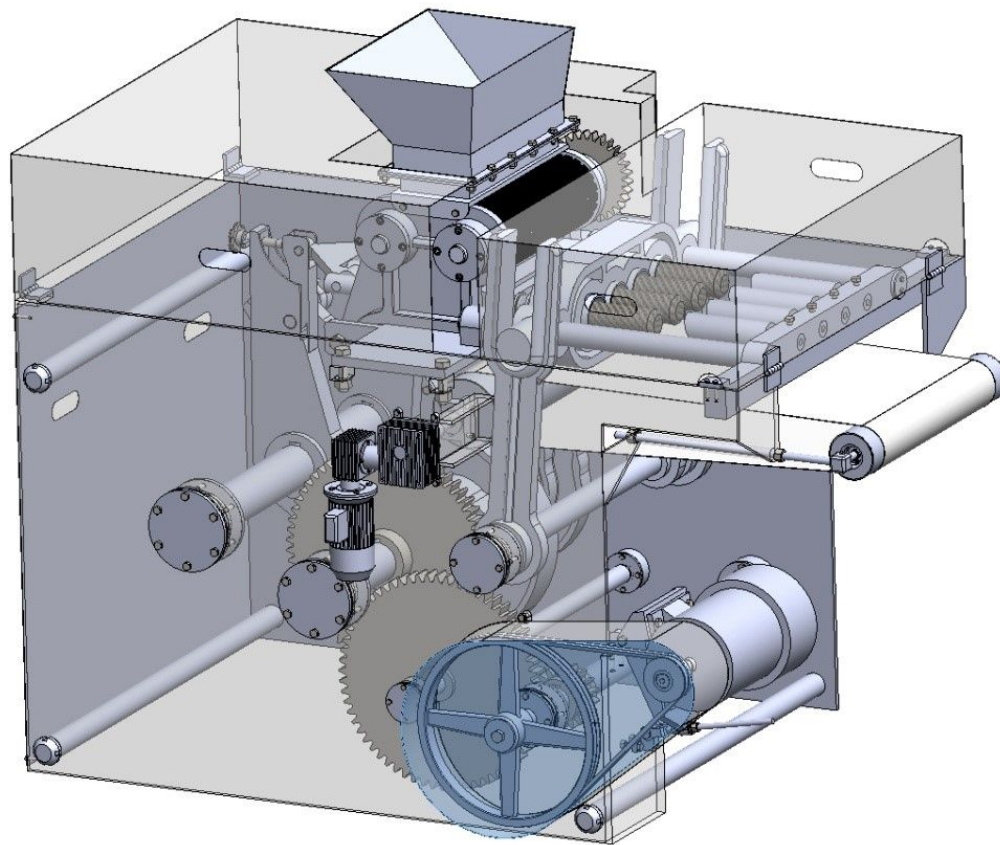
Делительно-закаточная машина Б4-58 Д  
для сушки баранки



Универсальная делительно-закаточная  
машина УДЗМ-1  
Для производства сушки , баранки



# Делительно-формовочная машина б-4-58



# Расстойка тестовых заготовок



- Сформованные тестовые заготовки укладывают на фанерные доски или кассеты-помещают в расстойный шкаф.
- Обсыпку тестовых заготовок производят при укладке на кассеты или доски.
- Продолжительность расстойки:
  - бубликов - 90...120 мин,
  - баранок - 40...120 мин,
  - сушек - 15...55 мин.
- Благоприятные условия для расстойки создаются при температуре 35-40 °С и относительной влажности воздуха 75-85 %.

# Ошпарка



- Производят в отдельной паровой камере или входящей в состав расстойно-ошпарочных-печных агрегатов или ошпарочно-печного агрегата
- Продолжительность ошпарки - 1...3.5 мин.
- При отсутствии ошпарочной камеры заготовки обваривают в специальной емкости при температуре воды 92-95°С в течение:
  - сушки - 45...90 с,
  - баранки - 20...60 с,
  - бублики - 5...20 с - после обварки заготовки обсушиваются

# Выпечка



- Производят в печах при температуре 180...290 °С
- Продолжительность выпечки:
- сушек - 12...18 мин
  - баранок - 11...17 мин
  - бубликов - 9...18 мин