

# 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 течение времени замеса изделия получают желаемую 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 сахаром



преподаватель технологии приготовления мучных кондитерских изделий

**ГБОУ СПО «Владикавказский торгово-экономический техникум**