Алматинский Технологический университет
e-mail kapbasova.a@atu.kz
Факультет Пищевых производств
Кафедра Технология продуктов питания

Дисциплина: KV TEPT2208
Технология продуктов общественного питания2»

Лабораторная работа №.12 Приготовление заварного 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: «06» апреля 2021г

Группа :ТОП 19-21ТиПО

Наименование работы : Приготовление заварного теста и изделий из него.

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

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

https://youtu.be/v1hjyJJegOE

https://youtu.be/2-VTaGYmCSI

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

Тема: «Технология приготовления заварного теста»

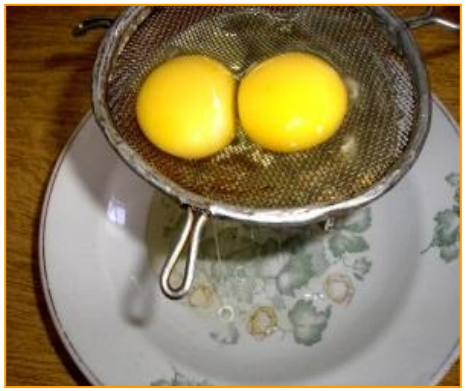
Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх. Одно из преимуществ заварного теста - для его приготовления не нужно знать никаких навыков приготовления теста, ни легкости рук, ни умения аккуратно раскатывать тесто.

Рецептура заварного теста

Продукты	Количество			
Мука, чайные стаканы (250 мл)	1/2	1	1,5	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160
Яйца, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Вода или молоко, граненые стаканы (200 мл)	1/3	2/3	1	1,3
Выход выпеченных изделий, г	**185**	**370**	**555**	**740**

Сырье

- Мука в/с со средним содержанием клейковины (просеять)
- Масло сливочное (зачистить)
- Яйца или меланж (процедить)
- Соль (просеять)
- Вода



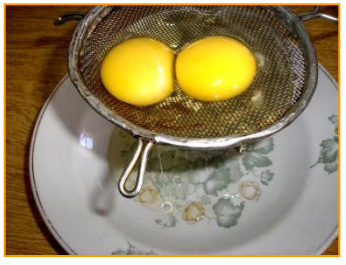
Заваривание муки

Требования к качеству:
масса однородная, без комков.
Т= 65-70° С

5-7мин

Приготовление теста

65-70°с



Тесто однородное, без комков влажность теста – 53%, стекает с лопатки в виде

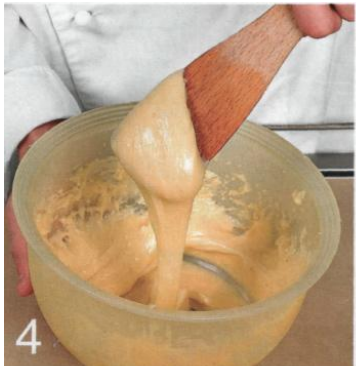
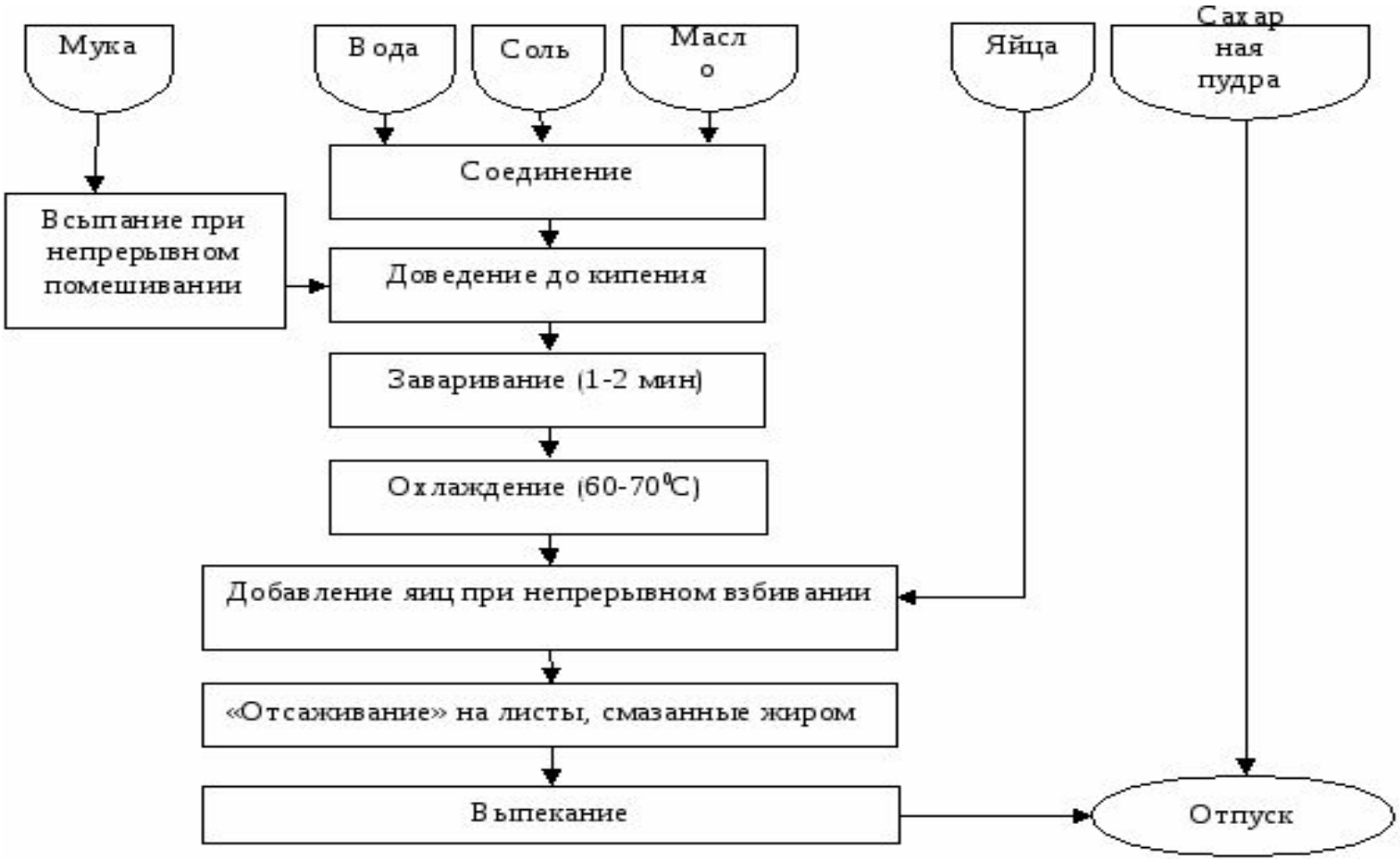


Схема приготовления заварного теста



Организация рабочего места

Взбивальная машина

Производственный стол

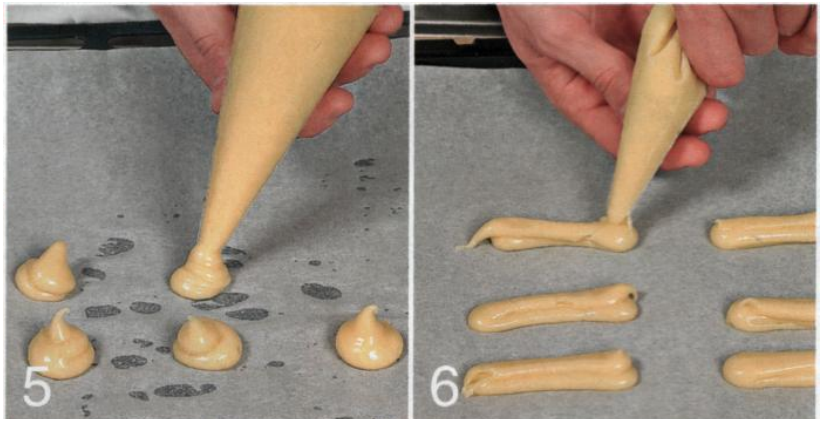
Пекарный шкаф

Передвижной стеллаж

MyShared

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА
ФОРМОВАНИЕ ПРОФИТРОЛЕЙ
ПИРОЖНОЕ «КОЛЬЦО»
ФОРМОВАНИЕ ПИРОЖНОГО «КОЛЬЦО»
ФОРМОВАНИЕ ПИРОЖНОГО «ЭКЛЕР», «ШУ»
ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР» И «ШУ»
ПРОФИТРОЛИ
Ribalych.ru

«Отсадка» изделий (полуфабрикатов) на листы



Трубочка d = 18мм
L =12мм

Круглые заготовки
d=15см

Круглые или овальные
заготовки, d=12мм

Приготовление эклеров

https://youtu.be/u2Rwmw7qeyE

Профитроли

https://youtu.be/jIY_E0gINOU

Формы изделий из заварного теста перед выпечкой.

Выпечка полуфабрикатов

Выпекают заварной п/ф при t=190-220ºС
30-35 мин ; 12-15 мин - 220°С; затем при t=190º

Почему так происходит?

Полуфабрикат с небольшим подъемом → низкая t выпечки, мука с низким содержанием клейковины; нарушение технологии приготовления (консистенция теста - жидкая или густая).	
Притиски на боковых сторонах, не пропеченные участки теста → не соблюдение промежутков при формовке.	

Карта брака

Виды брака.	Причины возникновения.
не достаточный объем п/ф	мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки.
расплывчатый п/ф	жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром.
объемный, но с разрывами на поверхности п/ф	высокая температура выпечки.
п/ф припеклись к кондитерскому листу	кондитерские листы не смазаны жиром.
п/ф осел при выпечке	жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки.

Требования к качеству:

- темно-желтый цвет;
- большой объем;
- внутри большая полость;
- допускаются небольшие трещины;
- влажность - 24±4%

Оформление заварного полуфабриката

Практическая работа №12

- 1.Какое сырьё используется для приготовления песочного теста?
- 2.Для чего просеивают муку перед использованием в производство?
- 3.Муку с каким содержанием клейковины используют для приготовления песочного теста?Почему?
- 4.Почему песочное тесто получило название «песочное»?
- 5.Влажность песочного теста?
- 6.Из каких операций состоит технологический процесс приготовления песочного теста?
- 7.Какая температура выпечки полуфабрикатов из песочного теста?
- 8.Требования к качеству полуфабрикатов из песочного теста.

- Практическая работа №12

- Какое сырьё используется для приготовления песочного теста?
- В рецептуру заварного теста входят: мука, масло сливочное, соль, меланж (яйца).
- Для чего просеивают муку перед использованием в производство?
- Муку перед использованием в производстве просеивают для удаления посторонних примесей и насыщения её кислородом.
- Муку с каким содержанием клейковины используют для приготовления песочного теста?
- Для приготовления песочного теста используют муку с низким содержанием клейковины?
- Почему?
- При использовании муки с высоким содержанием клейковины изделия получаются жесткие, не рассыпчатые.
- Почему песочное тесто получило название «песочное»?
- Характерной особенностью песочного полуфабриката является образование внутри изделий больших полостей, которые заполняются кремами или начинками.
- Влажность песочного теста?
- Влажность песочного теста 5,5 %.
- Из каких операций состоит технологический процесс приготовления песочного теста?
- Технологический процесс приготовления песочного теста состоит из следующих операций: взбивание масла, добавление сахара, соли, меланжа, замес массы с мукой.
- Какая температура выпечки полуфабрикатов из песочного теста?
- Выпекают песочный полуфабрикат при температуре 230 – 270 °С 10 – 15 мин.
- Требования к качеству полуфабрикатов из песочного теста.
- Песочный полуфабрикат светло – коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой.
-

Практическая работа №13.

Вопросы для проверки

- 1.Из каких этапов состоит приготовление заварного теста?
- 2.Как определить окончание заваривания муки?
- 3.Какая температура у теста при введении яиц
- 4.Как определить консистенцию готового теста?
- 5.За счёт чего при выпечке у изделия образуется камера?
- 6.При каких температурах выпекают изделия?
- 7.Почему изделие расплывается при выпечке?
- 8.Почему изделие опадает после выпечки?

Спасибо за внимание!