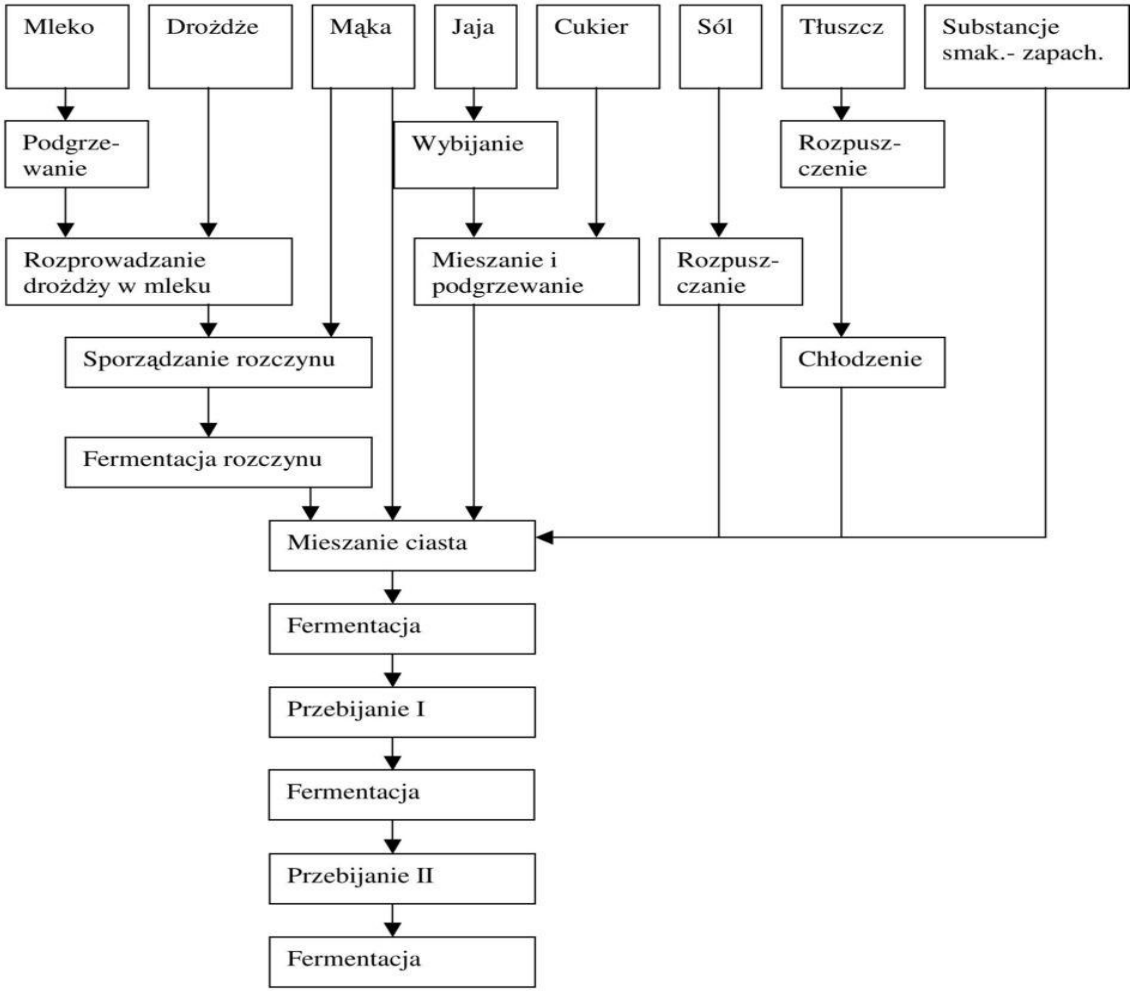
Schematy technologiczne (blokowe)

Schemat technologiczny produkcji ciasta drożdżowego metoda dwufazową

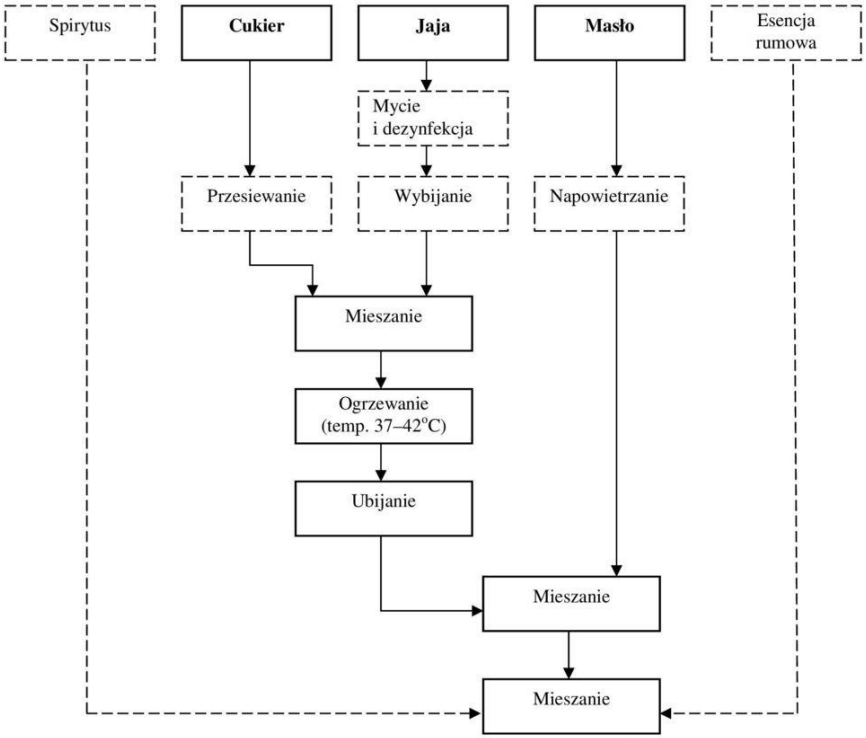


Ocena metod sporządzania ciasta drożdżowego:

- Metoda dwufazowa- dzięki zastosowaniu tej metody uzyskuje się wyroby o lepszej jakości, lepszym aromacie i delikatnym miękiszu, wymagany jest mniejszy dodatek drożdży. Metoda ta w porównaniu z innymi metodami wytwarzania ciasta drożdżowego jest bardziej pracochłonna i wymaga dłuższego czasu.
- Metoda jednofazowa- wymaga większego dodatku drożdży, gorszy jest aromat ciasta. Metoda ta pozwala na uzyskanie ciasta w krótszym czasie.

Kremy grzane

Krem russel waniliowy

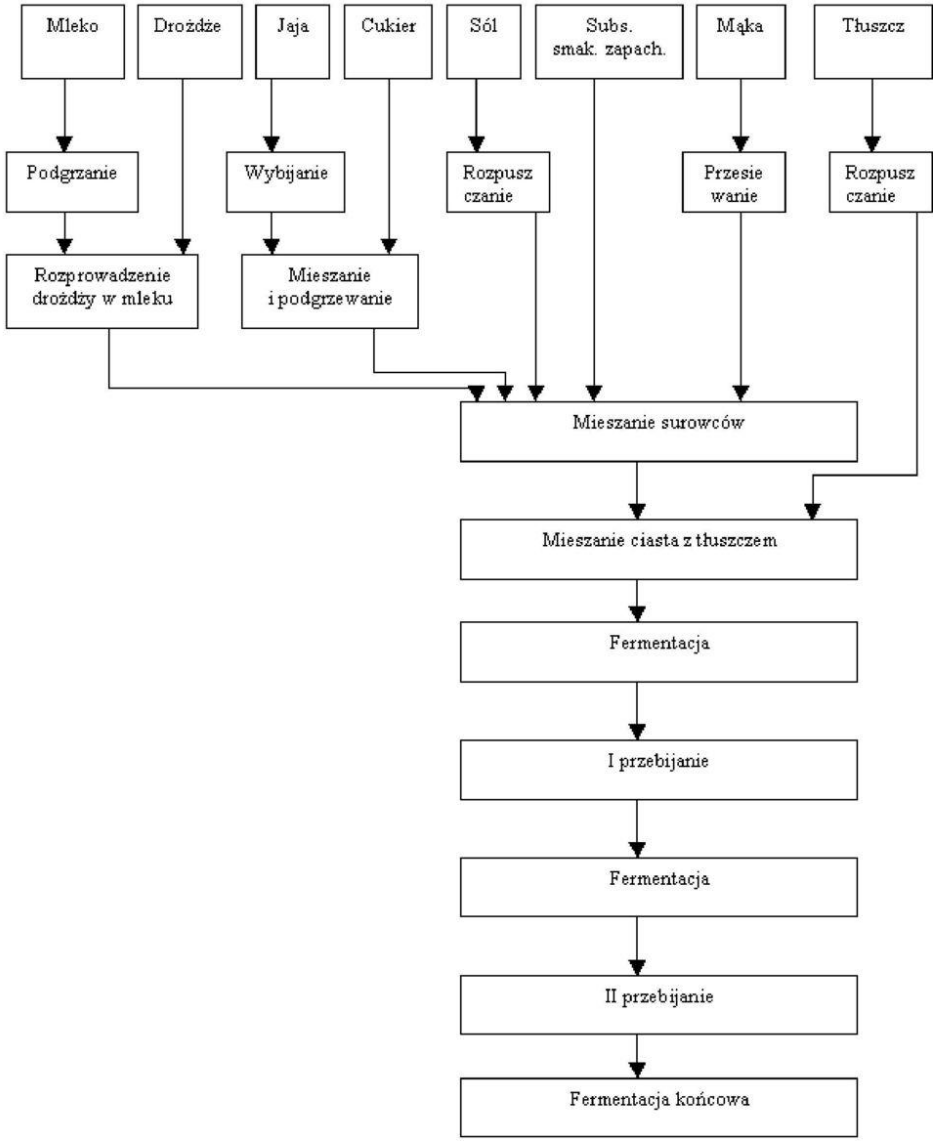


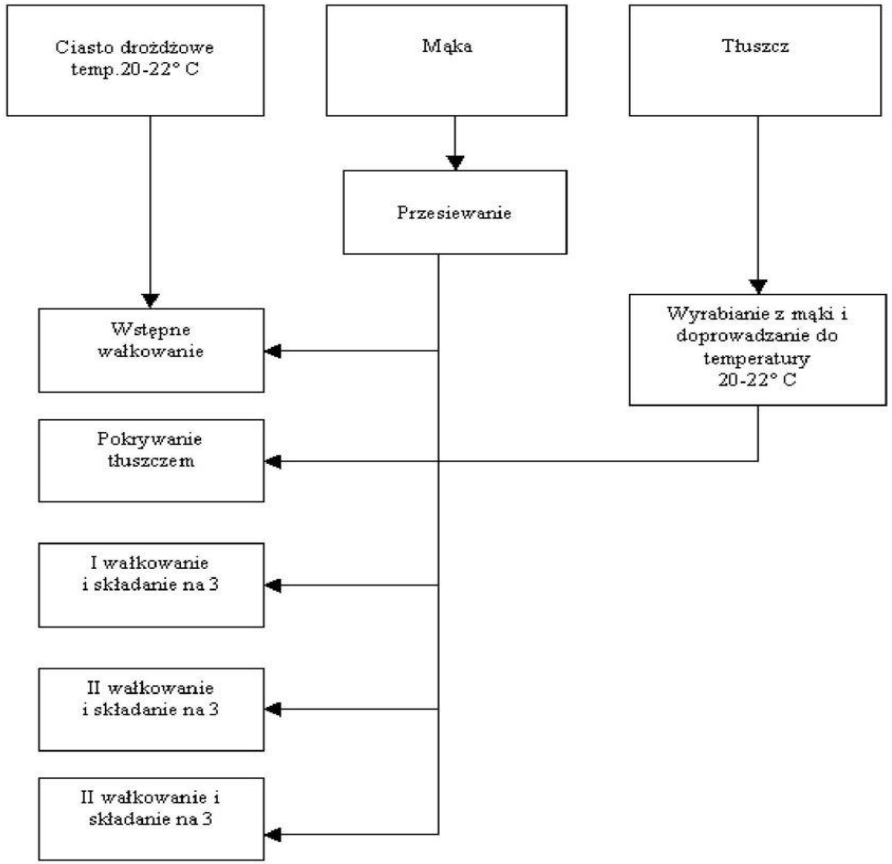
Rys. 1. Schemat produkcji kremu russel grzanego[opracowanie własne]

Uwagi technologiczne do produkcji kremu russel waniliowego:

- kremy grzane i wyroby z tych kremów można przechowywać w temperaturze nie wyższej niż 6°C i nie dłużej niż 4 dni,
- najpóźniej do 6 godzin od chwili produkcji kremy należy wykorzystać do wykończenia wyrobów ciastkarskich,
- w przypadku użycia jaj świeżych koniecznie powinny być poddane dezynfekcji (np. zanurzenie w gorącej wodzie przez 10 sekund),
- masę jajowo-cukrową ogrzewa się do temp. nie wyższej niż 42°C (powyżej tej temperatury białko ulega denaturacji),
- ubijanie masy jajowo-cukrowej trwa około 30 minut, aż objętość jaj wzrośnie 2–3krotnie i cukier się rozpuści;
- równolegle do ubijania masy jajowo-cukrowej napowietrza się tłuszcz (masło, margaryna lub mieszaninę tych surowców),
- do ubitego tłuszczu dodaje się porcjami masę jajowo-cukrową, substancje smakowo--zapachowe i kontynuuje ubijanie, aż do uzyskania kremu o jednolitej konsystencji.

Schemat technologiczny produkcji ciasta drożdżowego prowadzonego metoda jednofazową



uformowaniu wyrobu jego powierzchnię pokryć można roztworem białek i wody w celu uzyskania połyskliwej warstwy wyrobu gotowego.

Schemat technologiczny produkcji ciasta półfrancuskiego