



**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И
НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ № 3)

***ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих***

Тема: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова И.В.

Дата занятия 08.12.2020



Слоеное тесто

Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние – мягкие

Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.

Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухла клейковина.

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 слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14*С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.



Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм (рис. 18).

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 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно.

При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12— 14*С. При охлаждении восстанавливается механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всего раскатывают и складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.



Разделка и выпечка. Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия металлическими выемками обязательно с острыми краями. Если края тупые, то тесто прижимается и ухудшается слоеобразование. Нельзя мять пальцами края подготовленных изделий.

Не рекомендуется при смазывании поверхности изделий задевать боковые стороны, так как из-за этого ухудшается подъем теста и слои слипаются.

Сформованные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 250°С в течение 20-25 мин.

Для выпечки целым пластом тесто раскатывают толщиной 5-6 мм, немного большего размера, чем кондитерский лист, так как во время выпечки оно сжимается. Для уменьшения сжатия теста листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кондитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в некоторых местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и оставляют на 15-20 мин. Выпекают тесто при температуре 240*С в течение 25-30 мин.



Изделия из слоеного теста

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и формируют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. Масса теста 60 г, фарша - 30 г.

Пирожки круглые формируют из двух кругов, вырезанных из пласта гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов кладут на лист и смазывают их края меланжем (яйцом). На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера или руками. Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, края которых смазывают меланжем; на середину их кладут фарш. Противоположные края лепешки соединяют и зажимают. Для пирожков в форме треугольников из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Края смазывают меланжем и на середину кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают.

Сформованные пирожки укладывают рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу же выпекают. Фарши для пирожков используют мясные, овощные, рыбные, фруктовые и творожные. Температура выпечки 240-250*С.

слоеное тесто



пирожки слоеные



Слойка с яблоком





Языки слоеные

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7*11 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 их поверхности от вздутия. Выпекают языки при 240-250*С до тех пор, пока сахар-песок на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.





Ватрушки с творогом или повидлом

Слоеное тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 5 мм и вырезают из него выемкой круглые лепешки массой 29 г.

Края лепешек защипывают, чтобы получились бортики. Изделия укладывают на листы, прокалывают вилкой, наполняют фаршем (если творожным, то смазывают сверху яйцом) и выпекают при температуре 230-250°С в течение 15—20 мин. Ватрушки могут выпекаться массой 75 г (масса теста 58 г, начинки — 30 г).





Готовое слоеное тесто раскатывают на два пласта толщиной по 5мм, укладывают на противень или лист, смоченный водой. Один пласт смазывают яйцом и украшают фигурками, вырезанными из теста. Оба пласта прокалывают ножом в нескольких местах и выпекают при температуре 240-250*С. На один пласт наносят равномерный слой повидла и покрывают вторым пластом, смазанным меланжем. Можно приготовить пирог с яблочной начинкой или ревенем. Технология его приготовления аналогична приготовлению кулебяки. Пироги выпекают весовыми или штучными по 500 г.





Пирожное «Слойка» с кремом

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 пласты выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку.

На один пласт 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. Лучше всего пользоваться ножом-пилкой, при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпают сахарной пудрой.





Пирожные «Трубочки» с кремом

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления этих пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметр широкой части 30 мм, узкой - 5 мм. Полоски из слоеного теста накатывают на трубочку винтообразно так, чтобы один край находил на другой. Полученную заготовку кладут на смоченный водой лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240— 250*С 20-25 мин. После выпечки и охлаждения металлические трубочки удаляют, а выпеченную заготовку наполняют сливочным кремом. Открытую часть обсыпают мелко измельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.



Волованы

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Из этого пласта теста вырезают круглой выемкой лепешки. Половину лепешек укладывают на смоченный водой противень и смазывают их яйцом, у остальных лепешек вырезают середину выемкой меньшего размера, после чего они приобретают вид колец. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки, уложенные на противень. Изделия смазывают желтком и выпекают 25—30 мин. при температуре 250—260°. После охлаждения волованы наполняют начинкой.





ЗАДАНИЕ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание №1. Изучить материал по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=9lePf4Xpaj0>

<https://www.youtube.com/watch?v=ES7aeDAOZTU>

<https://www.youtube.com/watch?v=APo-lzym6wY&list=PLTSbyTyLnhvuf8vTqG94O04JuS2fF80D7&index=3>

Задание №2 Составить презентацию «Приготовления бездрожжевого слоеного теста».