

Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий

Выполнила студентка
4курса группы 43Т
Татьянина Татьяна
Преподаватель
Гусева Т.Н.

Из истории

Немного истории

Первые пекарни, которые массово выпускали разнообразные хлебобулочные изделия, появились в Древнем Египте. Они готовили выпечку разных размеров и причудливых форм в виде рыб, животных, мифических сфинксов. Именно здесь впервые придумали способ разрыхлять тесто методом брожения и выпекать на огне. В дальнейшем изготовление сложных хлебобулочных изделий развивалось и процветало. Вкуснейшая выпечка хлеба и хлебобулочных изделий современных профессионалов имеет своих поклонников и пользуется широким спросом.

Классификация хлебобулочных изделий

Предлагаемый огромный ассортимент хлебобулочных изделий очень разнообразен, и существует общепринятая классификация в хлебопекарном производстве. В первую очередь хлебные изделия разделяют в соответствии с сортами муки, из которых они изготавливаются: пшеничные, ржаные, ржано-пшеничные. При этом хлеб еще подразделяют в зависимости от используемых сортов муки. Кроме этого хлебобулочные изделия подразделяют на простые и улучшенные. В простых содержится только мука, вода, дрожжи и соль. **Сложные хлебобулочные изделия** или улучшенные изготавливают с добавлением различных ингредиентов – жира, сахара, патоки, повидла, изюма, сливочного масла, специй, орехов, семян и прочих добавок, которые обеспечивают выпечке более яркий и оригинальный вкус. Достаточно сложно представить выпускаемый ассортимент продукции крупных современных хлебозаводов без кондитерских изделий с начинками из джема, конфитюра, нежного творога, фруктово-ягодных и других наполнителей, которые используют для наполнения внутренних полостей изделий, образования прослоек, а также для декоративной отделки наружных поверхностей для обеспечения привлекательного внешнего вида. Поэтому популярность сложных хлебобулочных изделий с разными вкусными начинками постоянно растет не только среди детей, но и среди взрослых. Помимо традиционных пирогов, сдобных булочек, рогаликов, пирожных и прочих вкусностей в нашем обиходе появляются и другие десерты: круассаны, эклеры, профитроли, бриоши, мафины и многое другое.



В чем отличие сложных хлебобулочных изделий от хлеба

Сдобные **сложные хлебобулочные изделия** кардинально отличаются от хлеба большим содержанием сдобного сырья, различными способами разделки теста, отделкой внешней поверхности полуфабрикатов и готовой выпечки, более сложной формой, насыщенным вкусом и ароматом.

Для производства высокорецептурных сложных сдобных изделий в тесто добавляются яйца, жиры, молоко мед или сахар, которых по рецептуре содержится более 14-20% по отношению к массе муки. Тесто для сложных кондитерских изделий может быть: дрожжевое, с разрыхлителями или без, бездрожжевое (слоеное сдобное). Из дрожжевого теста выпекают куличи, кексы, ромовые бабы, хворост, рулеты, пироги, пирожки, ватрушки, слойки и прочее.

Сложные хлебобулочные изделия могут иметь различную форму – круглую, овальную, прямоугольную, квадратную и так далее. Поверхность у них может быть: гладкая или глянцевая; мучнистая; шероховатая или рифленая; иметь надрезы, рельеф или рисунок. Глянцевую поверхность обеспечивает нанесение на тестовую заготовку меланжа, яичной смазки, раствора сахара или других смазочных веществ. Шероховатая поверхность получается после посыпки маком, рубленым орехом, сахарным песком, корицей.

Дрожжевое опарное тесто



Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	500	500		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Из готового теста сделать изделия.</p>
Сахарный песок	50	50		
Масло сливочное или маргарин	80	80		
Яйца	120	120		
Дрожжи	10	10		
Соль	5	5		
Вода	200	200		
Выход			1000	

Ассортимент сложных хлебобулочных изделий

1. Сдобный крендель
2. Детские фигурные изделия
3. Сдобные лепешки без начинки
4. Баба с фруктами
5. Пирог с маком

Сдобный крендель



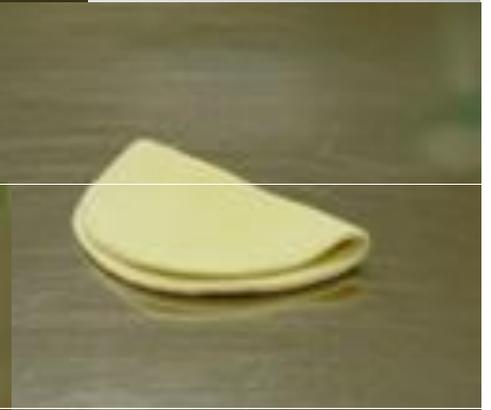
Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	600	600		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку с кардамоном. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Из готового теста раскатать жгут с утолщенной серединой и заостренными концами.</p> <p>Подготовленный жгут перенести на смазанный жиром кондитерский лист и формируют крендель.</p> <p>Ставят в расстечный шкаф на 30-40 мин смазывают яйцом, посыпают рубленым нежареными орехами и выпекают 25-30 мин при температуре 210-220°C.</p> <p>Поверхность выпеченного кренделя посыпать сахарной пудрой.</p>
Сахарный песок	60	60		
Масло сливочное или маргарин	96	96		
Яйца	144	144		
Дрожжи	12	12		
Соль	6	6		
Вода	240	240		
Кардамон				
Выход п/ф теста			1158	
Орехи для обсыпки	5	5		
Сахарная пудра	25	25		
Яйцо для смазки	40	40		
Выход			1 шт /1200 гр	

Детские фигурные изделия

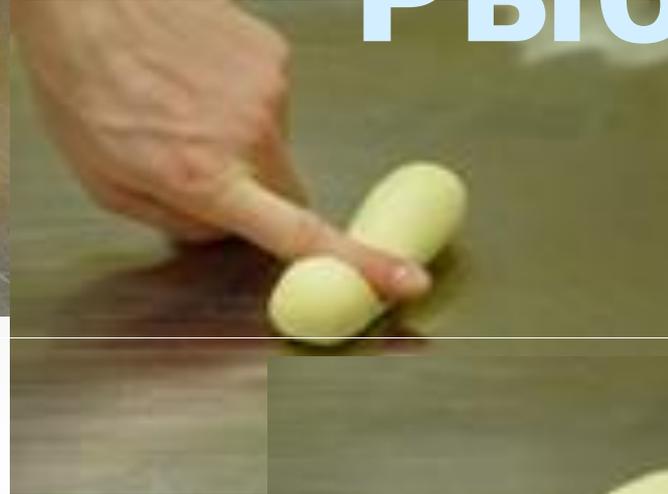


Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	250	250		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Тесто замешивается более крутой, для того что бы фигурки были более рельефными.</p> <p>Раскатать пласт теста толщиной 10—15 мм и вырубить из него специальными жестяными выемками или вылепить руками фигурки животных, рыб, смазать их яйцом, отделать изюмом .</p> <p>После расстойки (60—70 мин) выпекать изделия 10—15 мин при температуре 240-250°C.</p>
Сахарный песок	25	25		
Масло сливочное или маргарин	40	40		
Яйца	60	60		
Дрожжи	5	5		
Соль	2,5	2,5		
Вода	100	100		
Выход п/ф теста			500	
Яйцо для смазки	40	40		
Изюм	15	15		
Выход			10 шт по 50 гр	

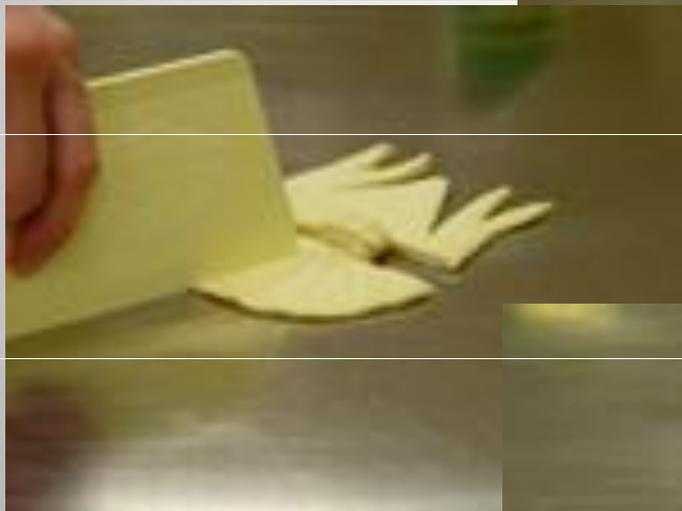
Лебедь



Рыбка



Рак



СЛОНИК





Черепашка



Гриб



Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	600	600		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Из готового теста сделать изделия.</p> <p>Разделить тесто на круглые, четырехугольные, прямоугольные, сердцевидные или овальные лепешки. Чтобы поверхность их была ровной, тесто перед формовкой нужно хорошо промять и придать ему форму шара; затем раскатать лепешки скалкой до толщины 10—15 мм, уложить на противень, смазанный маслом, смазать поверхность яйцом и украсить разными фигурками (звездочками или листиками) из теста.</p> <p>После украшения лепешки расстать в течение 30—40 мин, смазать еще раз их поверхность яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 210-220°C.</p>
Сахарный песок	60	60		
Масло сливочное или маргарин	96	96		
Яйца	144	144		
Дрожжи	12	12		
Соль	6	6		
Вода	240	240		
Выход			1200	
Яйцо для смазки	40	40		
Выход			1 шт / 1200 гр	

Баба с фруктами (саварен)



Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	300	300		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Из готового теста сделать изделия.</p> <p>Для приготовления баба с фруктами требуется невысокая широкая кольцеобразная форма. Тесто положить в форму, дать 20—30 мин на расстойку, после чего выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°C.</p> <p>Верхнюю часть выпеченных изделий после 6-часовой выдержки пропитать с помощью кисточки сахарным сиропом. Заглазировать баба горячим абрикосовым мармеладом и уложить посередине кольца свежие или консервированные фрукты.</p>
Сахарный песок	30	30		
Масло сливочное или маргарин	48	48		
Яйца	72	72		
Дрожжи	6	6		
Соль	3	3		
Вода	120	120		
Выход п/ф теста			600	
Сахар	50	50		
Вода	54	54		
Выход сиропа			100	
Абрикос	48	48		
Сахар	42	42		
Вода	10	10		
Выход мармелада			100	
Фрукты свежие или консерв.	200	200		
Выход			1 шт/ 1000 гр	

Пирог с маком



Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Вес готового продукта, г	Технология приготовления
Мука пшеничная в/с	300	300		<p>Приготовление опары: мука 40%, вода 60%, дрожжи 100%, сахар 4%.</p> <p>В подогретой воде до 30°C разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Ставят на 2,5 – 3 ч в теплое место для брожения опары.</p> <p>Замес теста: к выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир. Хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся просеянную муку. Замес с мукой производится около 15 мин. И ставят в теплое место на 2-2,5 ч для брожения теста. За это время производят 1-2 обминки.</p> <p>Из теста раскатать пласт шириной 12—15 см и толщиной 4—5 мм. На пласт равномерно наложить начинку из мака и свернуть пласт теста с маком в рулет.</p> <p>Рулет уложить на смазанный маслом противень в виде спирали так, чтобы шов рулета находился на поверхности противня, наружный конец спирали подложить под пирог.</p> <p>После расстойки (30—40 мин) наколоть пирог в нескольких местах и выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°C.</p> <p>После выпечки и охлаждения промочить верхнюю часть пирога сахарным сиропом и заглазировать теплой шоколадной помадой.</p> <p>Приготовление сиропа: Соединить сахар и воду. Перемешать, довести сироп до кипения и снять пену.</p>
Сахарный песок	30	30		
Масло сливочное или маргарин	48	48		
Яйца	72	72		
Дрожжи	6	6		
Соль	3	3		
Вода	120	120		
Выход п/ф теста			600	
Мак	110	110		
Сахар	100	100		
Яйцо	40	40		
Выход п/ф начинки			250	
Сахар	50	50		
Вода	54	54		
Выход сиропа			100	
Сахар	100	100		
Вода	54	54		
Шоколад	50	50		
В				

