Продолжаем изделия из дрожжевого теста – Задание на 2 дня.

Пеките булочки, делаете фото и чтобы вас было где-то видно. Выход булочек у вас должен быть по 10 шт. – обратите на это внимание.

Кроме этого найдите фото следующих изделий: белочка «Российская», булочка школьная, булочка дорожная, булочка детская, ватрушка, рогалик ореховый, пампушки украинские – их фото отправить мне тоже.

Сейчас в магазинах огромное количество вкусной и полезной выпечки. Много кто любит завтракать хрустящей сдобной булочкой с маслом. Но некоторые хозяйки могут приготовить такие чудеса кулинарии и самостоятельно. Для приготовления выпечки и применяют сухие или прессованные дрожжи.

**Соотношение веса сухих и свежих, сырых дрожжей**

Практически в любом рецепте можно заменить свежие дрожжи сухими. Перед тем как произвести замену, необходимо разобраться в особенностях и разнице между дрожжами. Прессованные – это свежие, то есть живые дрожжи. В магазине они продаются в брикетах, весом 100 г и имеют своеобразный аромат. На ощупь они влажные и немного крошатся.

*В свою очередь сухие бывают двух видов:*

* **Активированные.** Они отличаются гранулами крупного размера и используются для приготовления сдобного и пресного теста. Можно замешивать и ставить на расстойку несколько раз.
* **Быстродействующие.** Они напоминают порошок и смешиваются сразу с мукой. Тесто сразу увеличивается во много раз, но при повторном обминании, плохо поднимается. Такие дрожжи больше подходят для приготовления пиццы, чебуреков и жареных пирожков.

Будьте внимательными при выборе дрожжей. Из быстродействующих дрожжей не стоит замешивать тесто для пасхальных куличей и сдобных рулетов. Пузырьки будут маленькими и тесто плохо поднимется.

Если в рецепте указаны свежие дрожжи, вы с легкостью их сможете заменить активными или быстродействующими сухими. Также внимательно изучайте, какой вид теста вы готовите. Если в рецепте есть сливочное масло, много сахара и яйца, то масса очень тяжелая и липкая. Для того чтобы такое тесто поднялось, необходимы самые лучшие дрожжи. Это активные или свежие. У быстродействующих не хватит «сил» на многочисленную обминку и подъем.

*Примерные нормы замены сухих дрожжей свежими:*

* Если свежие взять за 100%, то это будет 33% быстродействующий и 40% активных
* То есть 100 г свежих дрожжей можно заменить 33 г быстродействующих или 40 г активных

**Для каждого вида теста** (Недостатки теста стр. 79 учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» НГ Бутейкис, АА Жукова)установлены определенные режимы вы печки, и для получения изделий хорошего качества их надо строго соблюдать. Поэтому кондитерские шкафы и печи снабжают термо­метром. Очень удобно регулировать температуру в шкафах с электрическим и газовым обогревом. Важно не только, чтобы в них была определенная средняя температура, но чтобы она распределялась равномерно, иначе одна часть изделия будет уже готова и начнет подгорать, а другая будет еще сырой. Кроме того, если низ или одна из стенок печи будут холоднее других, то влага изделия будет перемещаться к его более холодной части и может образоваться «закал», т. е. непрожаренный слой с повышенной влажностью.

* Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при более высо- кой температуре (260—280°С), так как они быстро прогреваются и не успевают высохнуть, пока образуется корочка.
* При высокой температуре следует выпекать вначале изделия из «слабой» муки, иначе тесто успевает слишком расплыться; допека- ют эти изделия при более низкой температуре.
* Перестоявшие изделия также выпекают при высокой темпера- туре, чтобы сохранить форму изделия. Такая выпечка повышает производительность труда работников и увеличивает пропускную
* способность печи.
* Крупные изделия, сдобные и плохо разрыхленные выпекают при пониженной температуре (200—220°С), так как медленный нагрев изделий способствует их равномерному пропеканию. Чем крупнее изделия и чем больше в них положено сахара и другой сдобы, тем ниже должна быть температура выпечки, иначе корочка обуглится, а внутри изделия будут сырыми.
* Во время выпечки изделия снаружи «зарумяниваются», т.е. об-разуется коричневая корочка. Цвет ее зависит от количества сахара и аминокислот в тесте. Сладкое тесто в процессе выпечки быстро приобретает интенсивную коричневую окраску. В связи с потерей влаги и некоторого количества питательных веществ происходит потеря массы кондитерских изделий при выпечке.
* **Охлаждение изделий** и их **отделка.** После выпечки изделия на-чинают усыхать за счет того, что из них частично испаряется вла­га. Корочка готовых изделий, вынутых из печи, почти безводна, но она быстро остывает, и влага из мякиша в результате разности концентраций и температур внутри и снаружи изделий устремля-
* ется к корочке. Во время остывания корочка увлажняется пример­но до 12%. На этом уровне влажность остается устойчивой при дальнейшем остывании.
* Некоторые изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой или смесью сахарной и ванильной пудры, пользуясь для этого ситом (диаметр ячеек 0,5 мм) или марлей. Другие изделия смазывают по­догретой ароматизированной помадой. Для получения хорошего глян­ца на изделия наносят помаду, когда они еще не совсем остыли.
* Сверху изделия посыпают жареным рубленым миндалем или другими орехами.
* Ниже приводятся недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины, их вызвавшие.

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки | Причины возникновения |
| Поверхность изделия покрыта трещинами | Недостаточная расстойка. Низкая температура печи. Изделия выпечены из перекисшего теста |
| Изделия расплывчатые без рисунка | В тесто положено мало соли или много масла, длительная расстойка |
| Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые | В тесто положено много соли |
| Изделия бледные, без колера | В тесто положено мало соли |
| Изделия темно-бурые, мякиш липнет | В тесто положено много соли |
| Изделия бледные с трещинами, запах кислый | Тесто перекисшее |
| Мякиш изделия с неравномерной пористостью | Недостаточный обмин теста |
| Изделия с «закалом» | Тесто замешено слишком жидко. Печь была недостаточно нагрета |
| Изделия с боков имеют участки без корочки – «притиски» | Слишком близкая рассадка изделий |

Наберите в интернете видео формовки булочек ( название скинете мне)

**Изделия из дрожжевого** **теста**

**Булочка домашняя**

* *Мука 6755, сахар-песок 1420, маргарин 1485, меланж 190, соль 60, дрожжи 170, вода 2850. Выход 10000 г (1 шт. 100 г).*
* Из теста, приготовленного опарным способом, формуют шари­ки массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ста­ти в теплое влажное место для расстойки.
* За 5—10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом мри помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°С втечение 10 мин.
* Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хоро­шо пропечено.
* **Булочка «Бриош»**

*Мука пшеничная 3760, сахар-песок 670, масло сливочное 925,*

*меланж 552, дрожжи 158, соль 30, вода 1340. Для смазки:*

*меланж 146, жир для листов 20. Выход 100 шт. по 65 г.*

* Из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом, на подпиленном мукой столе формуют круглые булочки массой по 73 г и укладывают на смазанные жиром листы. Булочки выпекают
* различной формы.
* *Первый способ.* Кусочку теста придают форму шарика, кладут его на противень, смазанный маслом, и расстаивают 20-30 мин. Затем тупой выемкой (диаметром 2-3 см), смоченной в масле, нажима­ют на середину булочки.
* *Второй способ.* Сформованные шарики теста (по 50 г) кладут на подготовленный, как описано выше, противень и посередине каждой булочки делают углубления, а края их в трех местах разрезают ножницами. Затем на середину булочки кладут второй шарик теста
* массой 23 г.
* *Третий способ.* Кусочек теста разделяют на 3, 4 или 5 частей, подкатывают в шарики и формуют из них булочки. После расстойки булочки за 5-8 мин до выпечки смазывают яйцом. Для смазки лучше использовать желток, а белок добавить в тесто. Выпекают их в течение 10-12 мин при температуре 270-280°С. Сдобные булочки можно выпекать в гофрированных формах. Из такого же теста мож­но формовать заказные крендели.

**Сдоба «Лесной хоровод»**

*Мука 3900, сахар-песок 800, масло 670, меланж: 240, соль 50, дрожжи 100, ванилин 0,3, изюм 20, орехи 20. Выход 100 шт. по 50 г.*

* Готовят дрожжевое тесто безопарным способом, делят его на куски массой 55 г. Из кусков формуют «грибы»: раскатывают овальную за- готовку толщиной до 1 См, затем отрезают от овала с одной и другой стороны две «шляпки». От оставшейся части отрезают 1,5—2 см с одной сторон и делают несколько надрезов — «трава», а затем остав­шийся прямоугольник разрезают по диагонали — «ножки».
* Все части соединяют так, чтобы получились два «гриба» с «травой», склеивают меланжем. После расстойки их смазывают меланжем, «шляпки» украшают изюмом и орехами. Выпекают при тем­пературе 240-250°С. .

Все фото мне на вайбер 89024578778 группа **Курсы Кондитер – это ваша группа, ее будут проверять, нет задания, значит прогул и оценки не будет и со стипендией проблемы**