Група ПК 11-51

Майстер виробничого навчання Бачуріна Наталя Миколаївна

**Професія:** кондитер;

**Кваліфікація:** кондитер третього розряду

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  Уроку  Дата | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| №28 | Приготування виробів з пісочного тіста кексів. | 1. Приготувати і відпустити вироби згідно з інструкційно-технологічних карток:  Приготування пісочного тіста для кексів:  - Столичний;  - Чайний;  - Сирний.  2. Виконати дослідні завдання у робочому зошиті:  - визначити час приготування кексів.  - описати вимоги до якості приготовленого кексів.  3. Оформити звіт, в т. ч. фото-звіт, зробити висновок надіслати майстру виробничого навчання відповідно до обраного способу. Вайбер, телеграм 0970568926  Електронна адреса для виконаних завдань  [bachurinanatala@gmail.com](mailto:bachurinanatala@gmail.com) | 1.Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ, 2002)  Інструкційно-технологічні картки виробів:  Приготування пісочного тіста для кексів:  - Столичний;  - Чайний;  - Сирний. |

**Інструкційно – технологічна картка**

**(По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)**

**ПРИГОТУВАТИ КЕКС « СТОЛИЧНИЙ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування**  **продуктів** | **Маса, г** | | **Послідовність операцій** | **Обладнання, інвентар, інструмент, посуд** | **Технологія приготування** |
| **Для тіста** |  | | 1.Підготовка сировини..  2.Замішування тіста.  3.Викладання тіста у форму.  4. Випікання.  5.Охолодження.  6. Посипання цукровою пудрою.  7.Відпуск. | **Обладнання:**  ваги, виробничий стіл, збивальна машина, , машина для просіювання борошна, пекарська шафа.  **Інструмент, інвентар і посуд;**  Форма для випікання, ємності для сировини. | Яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. До збитої яєчно-цукрової маси додають амоній, просіяне борошно з додаванням родзинок обережно перемішують, а потім вливають розтоплений гарячий маргарин. Замішують тісто легкими рухами знизу догори, оскільки жир може осісти на дно. У змащені жиром форми викладають тісто масою 91 г, розрівнюють поверхню і випікають до готовності при температурі 205—210°С протягом 20 хв. Випечені й охолоджені кекси посипають цукровою пудрою. Кекс «Столичний» може бути також масою 500 і 1000 г. |
| Борошно | 234 | |
| Цукор | 176 | |
| Маргарин | 175 | |
| Меланж | 140 | |
| Сіль | 0,7 | |
| Родзинки | 175 | |
| Амоній | 0,7 | |
| Цукрова пудра для посипання | 8 | |
| **Маса тіста** | **910** | |
| **Вихід** | | **10шт/75г** |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| Зовнішній вигляд | Рецепт: Кекс с изюмом "Столичный" на RussianFood.com | форма конусоподібна з рифленою боковою стороною, поверхня опукла, допускається ледь розтріскана, рівномірно посипана цукровою пудрою; виріб гарно пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені по всьому об'єму кексу |
| Колір | світло-коричневий |
| Смак | приємний, солодкий, з присмаком родзинок. |
| Консистенція | дрібнопориста |

**Інструкційно – технологічна картка**

**(По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)**

**ПРИГОТУВАТИ КЕКС «ЧАЙНИЙ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування**  **продуктів** | **Маса, г** | | **Послідовність операцій** | **Обладнання, інвентар, інструмент, посуд** | **Технологія приготування** |
| **Для тіста** |  | | 1.Підготовка сировини..  2.Замішування тіста.  3.Викладання тіста у форму.  4. Випікання.  5.Охолодження.  6. Посипання цукровою пудрою.  7.Відпуск. | **Обладнання:**  ваги, виробничий стіл, збивальна машина, , машина для просіювання борошна, пекарська шафа.  **Інструмент, інвентар і посуд;**  Форма для випікання, ємності для сировини. | Яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. До збитої яєчно-цукрової маси додають, амоній, есенцію, просіяне борошно з додаванням родзинок, обережно перемішують, а потім вливають розтоплений гарячий маргарин. Замішують тісто легкими рухами знизу догори, оскільки жир може осісти на дно. У прямокутні форми, змащені жиром і посипані борошном, розкладають тісто масою 1039 г, на поверхні лопаткою, змоченою у воді чи олії, роблять поздовжній надріз і випікають при температурі 160— 170°С протягом 80—100 хв. Після охолодження поверхню кексу посипають цукровою пудрою. |
| Борошно 1-го гатунку | 361 | |
| Цукор | 271 | |
| Маргарин | 180 | |
| Меланж | 108 | |
| Родзинки | 108 | |
| Амоній | 3,6 | |
| Сіль | 1 | |
| Есенція | 1 | |
| Цукрова пудра для посипання | 25 | |
| **Маса тіста** | **1039** | |
| **Вихід** | | **1000 г** |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| Зовнішній вигляд | Рецепт кекса Чайный | форма прямокутна; поверхня опукла з поздовжньою тріщинкою по середині, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: виріб добре пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені |
| Колір | світло-коричневий |
| Смак | приємний, солодкий, з присмаком родзинок. |
| Консистенція | дрібнопориста, м’яка |

**Інструкційно – технологічна картка**

**(По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)**

**ПРИГОТУВАТИ КЕКС «СИРНИЙ»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування**  **продуктів** | **Маса, г** | | **Послідовність операцій** | **Обладнання, інвентар, інструмент, посуд** | **Технологія приготування** |
| **Для тіста** |  | | 1.Підготовка сировини..  2.Замішування тіста.  3.Викладання тіста у форму.  4. Випікання.  5.Охолодження.  6. Посипання цукровою пудрою.  7.Відпуск. | **Обладнання:**  ваги, виробничий стіл, збивальна машина, , машина для просіювання борошна, пекарська шафа.  **Інструмент, інвентар і посуд;**  Форма для випікання, ємності для сировини. | Яйця, цукор, маргарин, протертий сир збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. До збитої маси додають просіяне борошно, амоній. Соду обережно перемішують. Замішують тісто легкими рухами знизу догори, оскільки жир може осісти на дно. У прямокутні форми, змащені жиром і посипані борошном, розкладають тісто масою 1197 г, на поверхні лопаткою, змоченою у воді чи олії, роблять поздовжній надріз і випікають при температурі 160— 170°С протягом 80—100 хв. Після охолодження поверхню кексу посипають цукровою пудрою. |
| Борошно | 289 | |
| Маргарин | 155 | |
| Цукор | 330 | |
| Сир 18% жирності | 257 | |
| Меланж | 16 | |
| Сода | 0,5 | |
| Амоній | 0,9 | |
| Цукрова пудра для посипання | 10 | |
| **Маса тіста** | **1197** | |
| **Вихід** | | **1000 г** |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| Зовнішній вигляд | Сирний кекс / Кекси і мафіни / Кукорама — смачні рецепти! | форма прямокутна; поверхня опукла з поздовжньою тріщинкою по середині, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: виріб добре пропечений, без закальцю, |
| Колір | світло-коричневий |
| Смак | приємний, солодкий, з присмаком кило молочного сиру |
| Консистенція | дрібнопориста, м’яка |