**ПМ 02 Приготовление теста**

 **ВТОРНИК**

**Тема 02.3.2 Определение готовности теста при замесе и брожении .**

**Безопарный способ приготовления дрожжевого теста** заключается в приготовлении теста в одну стадию — одновременную закладку всего сырья по рецептуре. Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина и яиц). В кастрюлю или дежу тестомесильной машины вливают предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в

течение 7— 8 мин. В конце замеса добавляют растопленное масло или маргарин. Перемешивают до однородной консистенции до тех пор, пока тесто не будет легко отделяться от рук или стенок кастрюли (дежи). Кастрюлю (дежу) закрывают крышкой и ставят на 3 — 4 ч для брожения в помещение с температурой 35 — 40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1 —2 мин и вновь оставляют для брожения.

рожение теста – это целый комплекс процессов, происходящих в тесте, направленных на получение наилучшего состояния теста, когда оно по газообразующей способности, вкусовым и ароматическим свойствам идеально для выпечки.

Окончания брожения теста определяется по содержанию в нем кислоты органолептическим или лабораторным способом. Время окончания брожения определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции.

Жидкое и несдобное тесто созревает раньше, чем крутое и сдобное.

По внешним признакам конец брожения определяется следующим образом:

· Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается;

· Поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную текстуру, красивый внешний вид и приятный вкус;

· Недобродившее тесто при надавливании пальцем быстро выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта темными пятнами (налетом);

· Перебродившее тесто при надавливании пальцем не выравнивается; поверхность такого теста плохая, запах неприятный, кислый; при разделке тесто рвется и плохо формуется, изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

**Дефекты хлеба**, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста

Нарушение рецептуры и режима приготовления теста приводит к дефектам хлеба. Неправильная или неточная дозировка **муки** и воды приводит к отклонению влажности теста от величины, определенной расчетом для данного**сорта хлеба**.

**Тесто**, приготовленное с повышенной влажностью, слабое по консистенции и липкое. Подовые изделия имеют расплывчатую форму, формовые имеют плоскую верхнюю корку, у булочных и сдобных изделий пропадает четкость надрезов и рельефность рисунка.

Пониженная влажность теста приводит к замедлению процессов брожения и созревания теста. Такое тесто медленно расстаивается и пропекается. Хлеб получается недостаточно объема, округлой формы, с плотным, сухим на ощупь, крошащимся, быстро черствеющим мякишем.

Добавление в тесто чрезмерно горячей воды может привести к образованиюзакала или появлению темных пятен или колец в мякише.

**ПМ 03 Разделка теста**

**ЧЕТВЕРГ**

**Тема 0 3.1 .1Деление дрожжевого теста на куски вручную.**

Разделка пшеничного теста состоит из следующих операций: деление теста на куски, округление, промежуточная или предварительная расстойка, формовка (закатка) ку­сков и окончательная расстойка. При разделке теста из ржаной муки количество опе­раций сокращается: деление теста, формовка и окончательная расстойка.

В зависимости от вида хлебобулочных изделий, кроме основных операций, могут быть и другие: для формовых сортов изделий — смазывание форм жирами и уклад­ка кусков теста в формы; для изделий удлиненной формы (типа батонов) — надрезка кусков. Во время разделки в тесте продолжаются процессы брожения. Чтобы предот­вратить перекисание теста (до окончательной его расстойки), все операции разделки теста необходимо проводить очень быстро.

Деление теста на куски осуществляют вручную или машинным способом. Перед делением определяют ожидаемый упек и усушку.

Упек — это разница между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия. Процент упека зависит от величины кусков теста, формы изделия, способа расстойки и выпечки, консистенции теста и т. д.

Усушка — разница между массой горячего и холодного хлеба. Массу куска теста определяют с учетом упека и усушки, она на 1... 15% выше массы готового хлеба.

При ручном способе тесто делят на рабочем столе при помощи металлического или пластмассового ножа, при этом каждый кусок взвешивают на весах. При машинном делении теста указанные операции осуществляются автоматически.

В крупных пекарнях устанавливают машины, выполняющие одновременно деле­ние и формовку теста.

В настоящее время почти 100% хлеба и хлебобулочных изделий изготовляют в штуч­ном виде. Это предъявляет повышенные требования к точности деления куска, так как в стандартах на все штучные хлебобулочные изделия предусматриваются допустимые отклонения от установленной массы одного изделия. Деление теста в тесто делитель­ных машинах должно осуществляться с точностью ± 1... 1,5% от массы куска теста, ко­торую контролируют выборочным путем на циферблатных весах.

**ПЯТНИЦА**

**Тема 03.2.1Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.**

После предварительной расстойки округленным кускам теста придают форму, соответствующую данному виду готового изделия. Куски теста цилиндрической формы обычно получаются на закаточных машинах.

Для формирования уже округленных кусков пшеничного теста после их предварительной расстойки применяются закаточные машины, в которых кусок теста сначала раскатывается валками в продолговатый **блин,**затем свертывается в **трубку,**которая позже подвергается раскатке. Прямое раскатывание округленные кусков до приобретения ими формы батонов без предварительной раскатки куска теста в блин и свертывания его в трубку не обеспечивает достаточной проработки теста. Такие батоны имеют менее однородную и неравномерную пористость мякиша.

Для получения тестовых заготовок цилиндрической формы из ржаного теста применяются ленточные закаточные машины, в которых кусок теста раскатывается между транспортерными лентами, движущимися в разные стороны с различными скоростями.

При ручной формовке батонов и городских булок блин можно получить ударом подкатанного кусочка теста о стол. Для этого берут кусочек теста за один конец и с силой ударяют другим концом о стол, в результате чего получают лепешку продолговатой формы. Затем берут ближний конец лепешки, загибают от себя и пробивают ладонями, после чего дальний конец загибают на себя и пробивают таким же образом.

Получившийся кусок складывают пополам на себя и слегка раскатывают руками в виде колбасы. Раскатку необходимо производить равномерно по всей длине куска, начиная с середины

