**4 курс поварское дело(пм05)**

**Тема.Крошковый полуфабрикат.**

Используется для приготовления крошковых тортов и пирожных.

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовлениякрошкового полуфабриката используют обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов из которых готовят крошку; муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители.

В таблице 4.11. приведены рецептуры для приготовления следующих видов крошкового полуфабриката:

1. «Дачный»

2. «Любительский»

3. «Особый»

Таблица 4.11.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 |
| Мука | 1144 | 1184 | 1363 |
| Масло сливочное | 477 |  |  |
| Меланж | 667 | 1154 | 1461 |
| Сахар-песок | 1240 |  | 740 |
| Какао-порошок | 57 | 55 | 39 |
| Эссенция | 9,5 | 14.6 | 13,6 |
| Сода (натрий двууглекислый) | 9,5 | 9,7 | 9,8 |
| Аммоний углекислый | 38,1 | 48,7 | 58,4 |
| Жженка | 257 | 539 | 428 |
| Обрезки от тортов и пирожных | 6675 | 2756 |  |
| Обрезки от полуфабрикатов |  | 5624 |  |
| Обрезки от п/ф, тортов, пирожных, кексов |  |  | 8811 |
| Выход: | 10000 | 10000 | 10000 |

***Дачный.*** Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют размягченное сливочное масло, разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

***Любительский.*** Готовят без добавления сахара-песка и сливочного масла.

Меланж взбивают, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

***Особый.*** Готовят без добавления сливочного масла.

Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

**Формование и выпечка:** приготовленное тесто выкладывают в капсулы или формы, дно которых выстлано бумагой, на 2/3 высоты. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой. Выпекают при t 170 – 200ºС 40-75 минут. Готовность полуфабриката определяют путем прокалывания деревянной шпажкой или путем надавливания.

**Охлаждение:** выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20-30 минут, вынимают из противня или форм и выдерживают для укрепления структуры 6-8 часов. После этого снимают бумагу и полуфабрикат зачищают. Используют для приготовления тортов и пирожных.

**Требование к качеству:** форма правильная, поверхность гладкая, цвет коричневый, корочка тонкая, мякиш пористый, хорошо пропеченный темно-коричневого цвета.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении крошкового полуфабриката и причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Полуфабрикат плотный, тяжелый с признаками закала  *Полуфабрикат с подгорелой поверхностью и плохо пропеченным мякишем* | Применение значительного количества крошек сахарных и заварных трубочек и обрезков с большим содержанием крема или жира; толстый слой теста; повышенная температура выпечки; слишком густое тесто  *Повышенная температура выпечки* |

Составить конспект лекции.