

Мастер – класс:

«Оригинальное формование изделий из сдобного теста»

Дата проведения: 12.01.2018

Время проведения: 10.30 - 11.50

Аудитория: лаборатория мини – пекарня.

Ответственные: Рядинская И.А.

Галль Т.И.

Брозе О.В.

План мастер – класса

1. Приветствие. Озвучивание темы и цели мастер – класса.
2. Инструктаж по Т.Б.

Технология приготовления сдобных изделий.

1. Замес сдобного теста. (Время на брожение)
2. Обучение формованию на пельменном тесте.
3. Применение и отработка полученных навыков на сдобном тесте.
4. Расстойка изделий.
5. Выпечка и отделка готовых изделий.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

1. Замес и деление теста для кексов.
2. Выпечка и декорирование кексов.
3. Рефлексия.

Ход мастер – класса.

1. Добрый день уважаемые коллеги. Сегодня мы проводим мастер-класс на тему: **«Оригинальное формование изделий из сдобного теста и приготовление мучных кондитерских изделий».**

Цель мастер-класса: создать условия для профессионального совершенствования педагогов, при котором формируется стиль творческой педагогической деятельности в процессе опытно-экспериментальной работы.

Задачи мастер-класса:

- Создание условий для профессионального общения, самореализации и стимулирования роста творческого потенциала педагогов;
- Повышение профессионального мастерства участников;

- Распространение педагогического опыта.

1. Инструктаж по Т.Б.

Наиболее травмоопасным оборудованием является оборудование для замеса и деления теста; агрегаты расстойки, печные агрегаты.

Замес теста производится на периодически действующих тестомесильных машинах и машинах непрерывного действия. Тестомесильные машины с подкатными дежами должны иметь приспособления, надежно запирающие во время замеса дежу на фундаментной плите машины для предупреждения самопроизвольного ее откатывания.

Конструкции расстойных агрегатов должны иметь легко открывающиеся двери в секциях, предохранительные устройства, предотвращающие травматизм работников и обеспечивающие свободу движений и действий операторов, занятых на загрузке и разгрузке тестовых заготовок. Для этого на загрузочном окне расстойного агрегата монтируется фотоэлектрическая блокировка, которая в случае возникновения преграды на пути луча света не позволяет включить привод транспортера. Пуск транспортера расстойного агрегата возможен только со стороны разгрузочного окна, а его выключение возможно с двух сторон транспортера.

Конструкции хлебопекарных печей должны обеспечивать защиту работающих от тепловых воздействий, в том числе от лучистого излучения. Для уменьшения воздействия вредных веществ, выделяющихся при прогорании масла и выпекаемого хлеба, из посадочных и разгрузочных отверстий печей устанавливаются специальные отсосы-зонты (рис. 14) в виде козырька над входным и выходным отверстиями. Отсос устраивается в виде щели шириной 200—400 мм над отверстием печи по всей его длине, с центральным углом раскрытия не более 60°, со скоростью движения воздуха 0,5—1,5 м/с. Отсос воздуха может иметь механическое или

Технология приготовления сдобных изделий.

1. Участников мастер-класса делим на подгруппы с помощью конфет (1 подгруппа - розовые конфеты, 2 – оранжевые, 3- зеленые)

Участникам предлагается замесить тесто по предложенной рецептуре.

Мука – 300 – 350 гр

Сахар – 60 гр

Соль – щепотка

Дрожжи – 7 гр

Маргарин – 40 гр

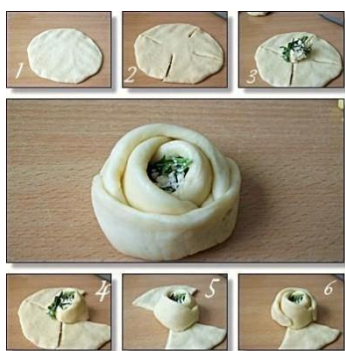
Вода – 150 мл

В разогретую воду добавить сахар и дрожжи перемешивать до растворения, добавить соль, маргарин, муку, все перемешать до однородной масс.

Готовое тесто отправляем на брожение в растойный шкаф.

2. Во время брожения теста, педагоги получают и отрабатывают навыки на пельменном тесте, по предложенным схемам выполнения изделий.

Розочки



Зайчики



Бабочка



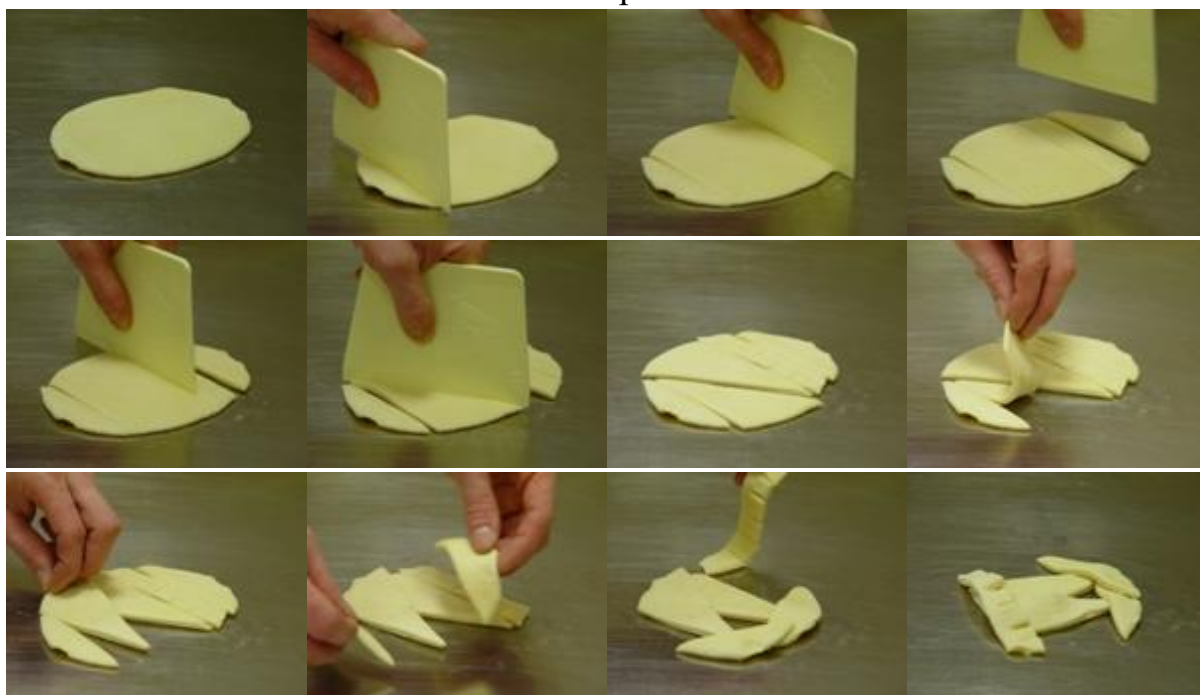
Плюшка Московская



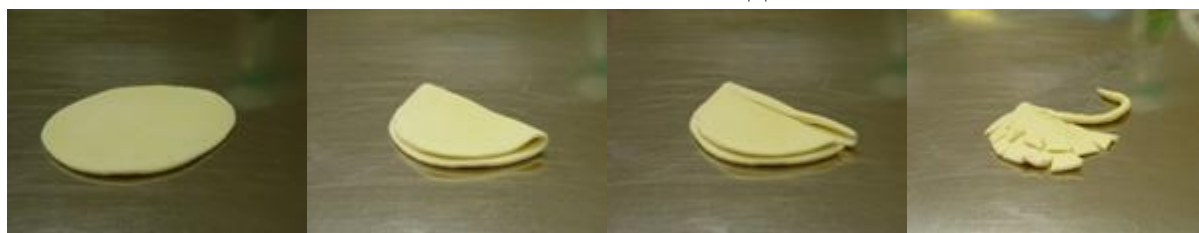
Гриб



Грибы



Лебедь



3. Отрабатываем полученные навыки на сдобном тесте. Производим деление, округление и раскатку тестовых заготовок при помощи технологического оборудования.

4. Сформованные изделия отправляем на расстойку в расстойный шкаф. Пока наши изделия восстанавливают структуру после механической обработки. Мы переходим к следующему этапу.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

1. Замешивание теста по предложенной рецептуре.

Мука – 125 гр.

Сахар – 90 гр.

Маргарин – 90 гр.

Яйца – 2 шт

Сода – 0,2 гр

Маргарин взбить миксером, добавить сахар еще раз взбить, затем яйца, соду взбить, в конце добавить муку, цукаты все хорошо перемешать при помощи миксера.

В подготовленные формы для мучных кондитерских изделий (кексов) выполняем отсадку теста. Заполнить формы на половину тестом.

2. Формы с тестом отправляем в жарочный шкаф.
 3. Приступаем к декорированию готовых охлажденных изделий. (в качестве материала для оформления применяем взбитые белки.)
- Переходим к заключительному этапу приготовления сдобных изделий – выпечке и отделке поверхности готовых изделий.

Рефлексия.