

Центр професійно-технічної освіти м. Житомира

МАЙСТЕР-КЛАС

Тема: Приготування хліба пшеничного
«Леопардового»



Підготувала: майстер виробничого
навчання
Захарчук Наталія Василівна

Хліб - джерело життя.

У ньому краса праці, у ньому - сила духу, що долає труднощі.
Нехай уже в дитинстві хліб стане для дитини святиною.



В. Сухомлинський





Актуальність теми майстер-класу зумовлена тим, що хліб - це символ життя, хліб є головною складовою в харчуванні українського народу.

Хліб - це найбільш доступне джерело цінного рослинного білка поряд з картоплею, крупами, бобовими.

Щемлива історія бабусі з Горенки, яка випікала паски у зруйнованій росіянами хаті

Мета майстер-класу:

1. Навчитись готувати хліб з леопардовим принтом.
2. Дізнатись секрети та тонкощі хлібопечення.
3. Отримати потужний заряд мотивації та хлібного натхнення.
4. Виховати шанобливе ставлення до хліба та любов до професії.





Сьогодні ви матимете можливість ознайомитися з технологією приготування хліба (леопардового):

замішування, бродіння, формування та випікання.

Дотримання вимог охорони праці, санітарії та гігієни при приготуванні хліба

- перед початком роботи помити руки з милом, прибрати волосся під головний убір (ковпак або косинку) або надягти спеціальну сіточку для волосся;
 - застібнути спецодяг на всі гудзики (зав'язати на всі зав'язки), не допускати звисаючих кінців одягу. Не заколювати одяг за допомогою шпильок, не тримати в кишенях одягу гострі, колючі предмети;
 - слід підготувати своє робоче місце для безпечної роботи;
 - зручно і стійко розмістити в робочій зоні запаси сировини, продуктів, робочі інструменти й пристосування у відповідності з частотою їх використання і витрачання;
 - під час роботи з ножем необхідно дотримуватися особливої обережності, оберігати руки від порізів;
 - при використанні електричної плити не дозволяється доливати рідину в каструлю на поверхні електроприладу;
 - при відкриванні електрошафи стоячи збоку потрібно злегка прочинити дверцята та випустити гаряче повітря;
 - при роботі з гарячими каструлями та деками використовувати спеціальні захисні рукавиці.
- Після закінчення роботи прибрати своє робоче місце, відключити електрообладнання від електромережі.

Обладнання

Стіл виробничий

Пароконвектомат

Мікрохвильова піч

Мийна ванна

Ваги

Миски

Ніж кухарської трійки

Килимок силіконовий

Лопатка силіконова

Просіювач борошна

Стрейч-плівка

Скалка

Пергаментний папір

Інвентар





Інструкційно-технологічна картка ХЛІБ ПШЕНИЧНИЙ «ЛЕОПАРДОВИЙ»

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБУ

1. У миску влити підігріте до температури 35-40 °С молоко та воду, всипати дріжджі, цукор, сіль, додати яйце, всипати просіяне борошно і все добре перемішати протягом 7-8 хв. Наприкінці замішування ввести розтоплене масло.
2. Готовність тіста визначаємо за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.
3. Розділити тісто на 2 частини, одна з яких більша за іншу. Меншу частину накриваємо стрейч-плівкою та ставимо для бродіння на 1,5-2 години у тепле місце з температурою 35-40°C.
4. Більшу частину тіста ділимо на 2 рівні частини, в одну частину тіста додаємо 5 гр. какао-порошку, в іншу – 10 гр. (какао-порошок перед змішуванням трішки розчиняємо у воді) , все ретельно вимішуємо та ставимо для бродіння на 1,5-2 години у тепле місце з температурою 35-40°C.
5. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази, його обминають 1-2 хв. і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще один раз. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.
6. Всі три види тіста поділити на 9 частин кожне та сформувати з них кульки.
7. Зі світло-шоколадних кульок розкачати валики довжиною приблизно 20-25 см. З темно-шоколадних кульок сформувати полоси такої ж довжини. Валики зі світло-шоколадного тіста вкласти у полоси з темно-шоколадного тіста і защепити краї. Аналогічним способом завернути темні брусокчики у біле тісто.
8. Складаємо поруч три брусокчики тіста, на верх ще три і на верх ще три, вирівнюємо. Викладаємо конструкцію на пергаментний папір і завертаємо в пергамент таким чином, щоб зверху виробу був вільний простір 1-1,5 см.
9. Ставимо в тепле місце для вистоювання виробу на 30-40 хв.
10. Випікаємо 40-45 хв. при температурі 180°C.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОГО ВИРОБУ:

Зовнішній вигляд:

Форма виробів має бути правильною, скоринка – без великих тріщин і підривів. На розрізі у вигляді леопардового принту.

Колір:

Від світло-жовтого до темно-коричневого (на верхній скоринці).

Смак і запах:

Характерні для використаних інгредієнтів.

Консистенція:

Еластична, після легкого натискання пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму.

Назва сировини	Од. вим.	Норма на 1 порцію	
		брутто	нетто
Борошно в/г	г	500	500
Молоко	мл	125	125
Вода	мл	125	125
Яйце	шт./г	1	40
Масло вершкове	г	30	30
Цукор	г	75	75
Дріжджі	г	15	15
Какао-порошок	г	15	15
Сіль	г	3	3
Олія (для змащування)	мл	10	10
Борошно (для підпили)	г	15	15
Вихід готового виробу:	г		850

СИРОВИНА

Борошно пшеничне в/г
Молоко
Вода
Яйце
Олія
Масло вершкове
Дріжджі
Какао-порошок
Цукор
Сіль



ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ

**ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО
(леопардового)**

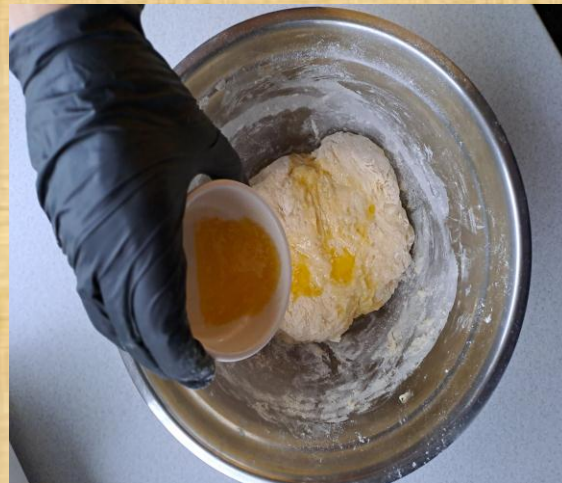
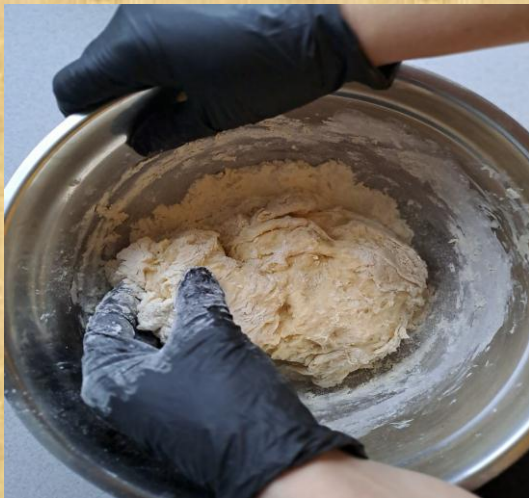
Просіюємо борошно



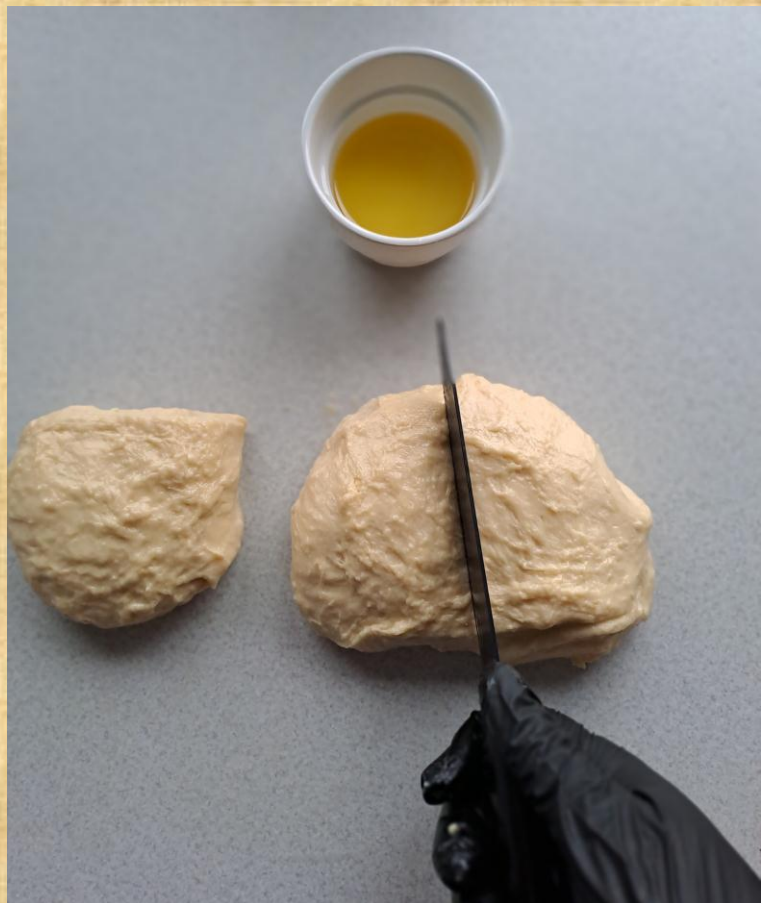
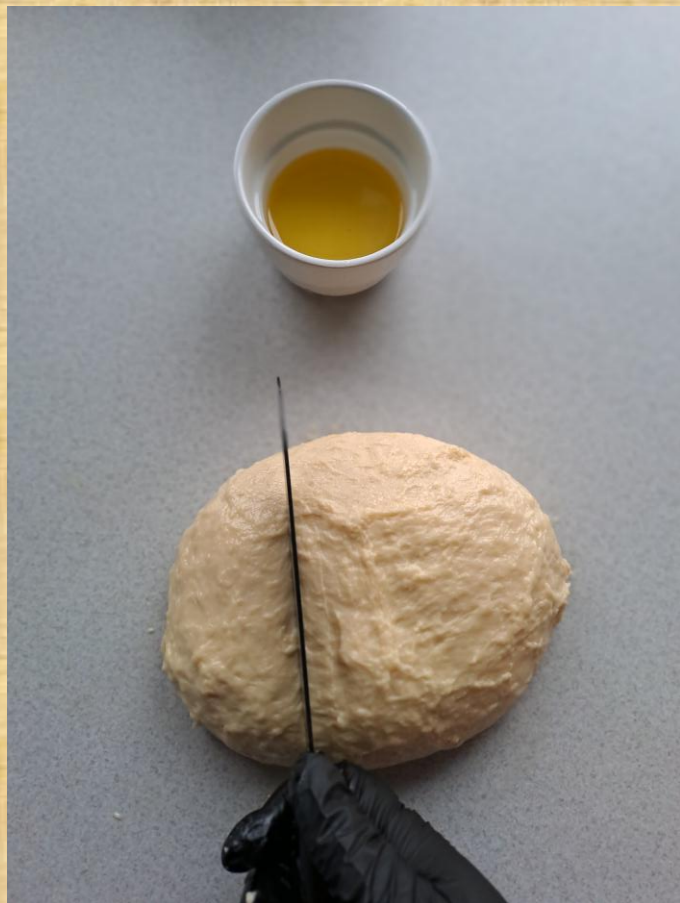
У миску вливаємо підігріте молоко та воду, додаємо дріжджі, цукор, сіль, яйце. Перемішуємо.



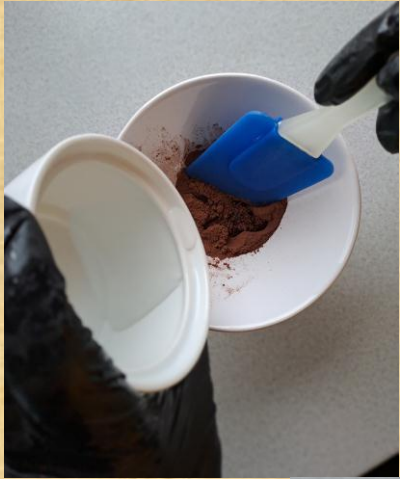
У суміш додаємо борошно, замішуємо тісто, наприкінці додаємо розтоплене вершкове масло та вимішуємо.



Ділимо тісто на 2 частини, одна з якої більша за іншу.
Меншу частину тіста накриваємо стрейч-плівкою.
Більшу частину розділяємо ще на 2 рівні частини.



Змішуємо какао-порошок з водою, готову суміш додаємо до 2-х частин тіста (5г і 10г), змішуємо та обминаємо.



Три види тіста накриваємо стрейч-плівкою та залишаємо для бродіння (у процесі вистоювання тісто обминаємо 2 рази).



Всі 3 види тіста ділимо на 9 частин кожне та формуємо з них кульки.



Зі світло-шоколадних кульок розкачуємо валики довжиною приблизно 20-25 см.
З темно-шоколадних кульок формуємо полоси такої ж довжини.
Валики зі світло-шоколадного тіста вкладаємо у полоси з темно-шоколадного тіста і зачіплюємо краї.
Аналогічним способом загортаємо темні брусочки у біле тісто.



Складаємо поруч три брусочки тіста, на верх - ще три і зверху - ще три, формуємо виріб.



Викладаємо конструкцію на пергаментний папір і завертаємо в пергамент таким чином, щоб зверху виробу був вільний простір 1-1,5 см. Ставимо в тепле місце для вистоювання виробу на 30-40 хв. Випікаємо при температурі 180 С 40-45 хв.

