Приложение №6

Технологическая схема приготовления бисквита основного

Перемешивают

Подогрев до 40-450С

Взбивают до увелич. в объеме в 2-3раза

Замес теста

Разделка теста

Выпечка

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки  Причины | Причины |
| Бисквит плотный, небольшого объема, малопористый | Мука с большим содержанием клейковины; недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпе­кали; механическое воздействие при выпечке |
| Полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал» | Недостаточное время выпечки; неравномерный нагрев печи |
| Бисквитный полуфабрикат с комками муки | Недостаточный промес теста; была засыпана вся мука сразу |

Приложение №7

Технологическая схема приготовления воздушного теста

Ванильная пудра

Яйца (белки)

Сахар

Взбить до увеличения объемы 5-6раз, до устойчивых «пиков»

Не прекращая взбивания, постепенно всыпать следующие ингредиенты и взбивать не более 1-2мин

Отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой.

Выпекают при температуре 100-1100С от 40-60минут.

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки | Причины |
| Масса при «отсадке» расплывается | Нарушен технологический процесс взбивания белков; имеются следы жира на посуде для взбивания; излишки сахара в тесте. |
| Воздушный полуфабрикат имеет кремовый оттенок. | Высокая температура выпечки. |
| Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки. | Недостаточное время выпечки |

Приложение №8

Технологическая схема приготовления бисквита буше

ароматизаторы

Мука

Яйца (белки)

Сахар

Яйца (желтки)

Взбивание белков (15-20мин)

Взбивание массы (20-25мин)

Закладывание во взбитую массу муки и добавление эссенции (5-8сек)

Смешивание взбитой массы со взбитыми белками

Перекладывание массы в кондитерский мешок

«Отсаживание» лепешек на листы

Охлаждение и выстаивание выпеченных п\ф

Подготовка п\ф к отделке

Отделка

Укладка и упаковка пирожных и тортов

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки | Причины |
| Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. | Недостаточное взбивание желтков или белков;  Длительный замес с мукой;  Тесто долго не выпекалось. |
| Бисквитный полуфабрикат рассыпчатый. | Слабая консистенция теста из-за излишков яиц;  Плохое качество яиц. |

*Приложение №9*

**Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста**

Мука

Соль

Вода

Мука

Яйца

Нагрев до кипения

Выпечка при 180-2000С 25-30 минут

Отсаживание

Перекладывание в кондитерский мешок

Взбивание 10-20 мин

Охлаждение до 65-700С

Заваривание 5-10 минут

**Заварное тесто**

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки** | **Причины** |
| Полуфабрикат имеет малый объем. | Мука с низким содержанием клейковины;  Жидкая или слишком густая консистенция теста;  Низкая температура выпечки. |
| Заварной полуфабрикат расплывчатый. | Жидкая консистенция теста;  Недостаточно заварена мука;  Низкая подъемная сила яиц;  Мало соли;  Чрезмерная смазка листов. |
| Полуфабрикат с разрывами на поверхности. | Высокая температура выпечки. |
| Изделия не снимаются с листа, рвутся. | Кондитерские листы не смазаны жиром. |
| Заварной полуфабрикат осел при выпечке. | Жидкая консистенция теста;  Рано снизили температуру выпечки. |