

# Булочка "Мамина радость"



Выполнила:  
учащаяся 11 класса  
Неганова Валентина Владимировна  
Руководитель:  
Верещагина Вера Ивановна –  
учитель профессии «Повар»

г.Норильск  
2009г.

## ***Цель проектной работы:***

Разработать рецептуру и технологию приготовления сдобной булочки «Мамина радость».

Приготовить данное изделие.



***Актуальность темы:*** Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и играют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом, и легко усваиваются организмом.

Дрожжевое, или кислое тесто предназначается для выпечки различных изделий: пирогов и пирожков, кулебяк и булочек, пончиков и ватрушек, а также многих других мучных изделий.



**Дрожжи** — группа  
одноклеточных  
грибов различных классов,  
богатых  
белками и витаминами  
группы **В**.  
В среднем при замесе  
дрожжевого теста  
расходуется 20—50 г  
дрожжей на каждый  
килограмм муки,  
увеличение или уменьшение  
данной нормы зависит от  
сорта приготавливаемого  
теста.



# Дрожжевое тесто.

Известно два основных способа замеса дрожжевого теста:  
*опарный и безопарный.*



## Безопарный способ

В теплой воде растворяют дрожжи, соль, сахар, добавляют яйца, всыпают муку, замешивают тесто и ставят в теплое место для брожения; пока происходит процесс брожения тесто два раза обминают.



# Опарный способ

Способ состоит из двух стадий: первая — приготовление и брожение опары, вторая — приготовление и брожение теста. Опарное тесто готовят с большим количеством сдобы, из теста данного вида выпекают такие изделия, как рулеты, куличи, печенья и крендели.



## 1. Для сдобного дрожжевого

### опарного теста

молоко - 1,5-2 стакана,  
мука - ~7 стаканов,  
дрожжи - 50 г,  
яйца - 4-6 шт,  
сахар - 1-1,5 стакана (для несл.  
теста сахар ум. до 1-2 ст. л.),  
масло сливочное - 100 г,  
маргарин - 100 г,  
масло растительное - 50 г,  
соль - 0,5 чайной ложки



## 2. Для безопарного

### дрожжевого теста

молоко или вода - 1 стакан,  
дрожжи - 20-30 г,  
мука - ~4 стакана,  
яйцо - 1 шт,  
масло сливочное/растительное или  
маргарин – 4 ст. л.,  
сахар - 0,5 стакана (для несладкого  
теста ~1-2 ч. л.),  
соль - 1/4 чайной ложки



# Сдобное дрожжевое тесто

Подготовка  
дрожжей



Приготовление  
слобы



Замес теста

Вымешива  
ние



Брожение



Обминка

Порционирован  
ие теста



Формование  
изделий

Расстойка  
изделий



Выпечка



# Ассортимент изделий из теста





**РАССТЕГАИ**



**КУЛЕБЯКА С РЫБОЙ**



**ПИЦЦА**



**КРЕНДЕЛЬ**



**КУРНИК**

# Секреты приготовления дрожжевого теста

- Главное условие вкусных пирогов - пышное
- хорошо взошедшее тесто.

- \* Муку для теста необходимо просеять: из нее удаляются посторонние примеси, и она обогащается кислородом воздуха.

- \* При замесе дрожжевого теста все продукты должны быть теплыми или комнатной температуры, продукты из холодильника замедляют подъем теста.

- \* Для дрожжевых изделий жидкость всегда должна быть подогретой до 30...35°C.

- \* В тесто лучше всего добавлять не растопленное сливочное масло, так как растопленное масло ухудшает структуру теста.



- \* Желток следует растирать с сахарным песком до образования пены.
- \* Пироги на противне выпекать на среднем огне, чтобы начинка не пересохла.
- \* Чтобы пирог дольше сохранял свежесть, в тесто добавляют растительное масло.
- \* Пироги, приготовленные на молоке, более вкусны и ароматны, корочка после выпечки блестящая с красивым цветом.
- \* Соду и ванилин в тесто лучше недосыпать, чем пересыпать.
- \* Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается.
- \* Чтобы готовые пироги были более нежными и рассыпчатыми, в тесто кладите только желтки.



# Сдобная булочка "Мамина радость"



# Экономический расчет.

| Наименование продуктов   | Цена за единицу   | Кол-во  | Стоимость |
|--------------------------|-------------------|---------|-----------|
| Яйца                     | 55 руб./дес.      | 15шт.   | 82,5р.    |
| Сахар                    | 45 руб./кг.       | 1 ст.   | 9р.       |
| Маргарин                 | 26руб./<br>200гр. | 200г    | 26р.      |
| Мука                     | 50руб./кг.        | 1кг.    | 50р.      |
| Сухофрукты               | 180руб. /кг.      | 1кг.    | 180р.     |
| Дрожжи                   | 5руб. /10г.       | 200г.   | 100р.     |
| Молоко                   | 50руб. /1л.       | 1л.     | 50р.      |
| Масло растительное       | 60руб. /1л.       | 500г.   | 24р.      |
| Общая стоимость          |                   | 65 штук | 521,5р.   |
| Стоимость одного изделия |                   | 1 шт.   | 8 р.      |

## Заключение.

**Вывод:** Результатом проделанной работы стало изделие, богатое витаминами и минеральными веществами. В его состав входят хоть и сушеные фрукты, но богатые полезными веществами необходимыми для человека, живущего в северных условиях. Начинка – это «изюминка» в данном изделии. Мы сделали расчет продуктов, вывели стоимость одной булочки «Мамина радость». Себестоимость одного нашего изделия равна 8 рублям.

Спасибо за внимание!

