Група **П.І.Б. здобувача освіти**

Модуль КНД – 3.4 Приготування дріжджового тіста та виробів з нього

Тема 14. Технологія приготування пісочного тіста та виробів з нього

1.Яке тісто називають пісочним і чому? _____

_____

2.На які групи поділяється пісочне тісто по співвідношенню сировини і по введенню додаткових продуктів? _____

_____

3.Які розпушувачі використовують при приготуванні пісочного тіста? _____

_____

4.Які види пісочного тіста використовують для приготування печива? _____

_____

5.Якої форми найчастіше готують печиво пісочно-шоколадне? _____

_____

6.Який спосіб приготування пісочно-шоколадного печива зображено на малюнку?





А)_____ Б)_____

7.Заповніть таблицю, перетягнувши в колонки назви кондитерських виробів.

Круте пісочне тісто	Десертне пісочне тісто

Корзиночка ПІСОЧНА

Печиво КУРАБ'Є

Печиво ГЛАГОЛИКИ

Печиво ДІАМАНТ

Печиво ЛИМОННЕ

ТАРТ

LIVEWORKSHEETS

8.З'єднайте лініями можливі недоліки в приготуванні пісочного десертного тіста з причинами виникнення

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто важко видавлюється з кондитерського мішка	Збільшено кількість цукру і розпушувачів
Заготовки під час випікання розпливаються	Підвищено температуру випікання
Готовий напівфабрикат світло-коричневого кольору	Збільшено кількість борошна, тривалий час замішування, тісто довго зберегалося перед формуванням у теплому місці
Готовий напівфабрикат надто кришиться і ламається	Зменшено кількість борошна і збільшено кількість рідини

9.На відміну від звичайного пісочного тіста, в десертне тісто додають _____

_____

10. Напиши «Так» чи «Ні» біля тверджень, визначивши, які з них є правильними, а які – неправильними.

Випікають пісочний напівфабрикат при температурі 230-240°С протягом 10-15 хвилин.

Фрессаж – це техніка розкачування тіста між двома валами тісторозкаточної машини

Пісочний напівфабрикат підгорів, тому що пласт був нерівномірно розкатаний

В пісочному кільці поверхню виробу посипають франжипаном

LIVEWORKSHEETS