



Чек-лист пекарня (ночная смена)

Открытие смены

- Прийти на работу за 15 минут до начала смены.
- Переодеться в форму и убрать личные вещи с территории цех.
- Записать время прихода на смену в таблицу учета сотрудников.
- Проверка чистоты цеха и исправности оборудования (холодильники, печи, вспомогательное оборудование, рабочие поверхности)
- Проверка наличия всех продуктов и ингредиентов требуемых для рецептур на текущую смены.

Смена 18:00-19:00

Замес №1

Замес 10 минут на 1 скорости до растворения всех сухих ингредиентов, 10-15 минут на 2 скорости до развития клейковины и образования глютенowego окна, тесто в конце замеса 24-26 с•, разделить тесто на колобки для булочек и хот-догов (85гр(30 шт)- 2550 гр, 95гр(30шт)- 2850гр, 105гр(30шт)- 3150гр) и предформованный хлеб (900гр и 450гр), оставить на 5-10 минут под белыми контейнерами.

Подготовка форм

Подготовить формы для японского хлеба.

Подготовка противней

Собрать и подготовить противни для булочек, хот догов, и слойки.

Разогрев печей

Включить подовую печь и выставить необходимую программу (для подовых хлебов программа №1) , включить ротационную печь и выставить необходимую программу (булочки программа №3)

Смена 19:00-20:00

Формовка замеса №1 ч.1

Округлить тесто для булочек на делителе-округлителе, сформовать булочки , бейглы и хот доги , на 1 лист выкладывается 11 булочек форматом 4/3/4 для 85 гр, 8 штук форматом 3/2/3 для 105гр, хот доги на багетный лист по 15 штук. Отправить в растойку на 35-40 с•, влажность 78-82, брожение 1:30, проверить состояние булок

Смена 20:00-21:00

Формовка замеса №1 ч.2

Сформовать японский хлеб и оставить на 5-10 минут на столе, после выложить хлеб в подготовленные формы швом вниз, формы выкладывать по 4 формы на 1 лист с подпергаемнтом. Отправить в растойку на 35-40с• , влажность 78-82, брожение 1:30-2ч , проверить состояние теста.

Отпекание подовых Хлебов

Проверка температуры подовой печи. Начать отпекание подовых хлебов в поде на 1 программе (220 с• низ и 240с• верх, 40 минут, за 10 минут до конца перевернуть ближайший к стеклу хлеб)

Подготовка к отпеканию булочек.

Проверить температуру ротационной печи, подготовить Egg Wash (Croix 1 шт - 1 яйцо, 1 желток, 70гр Сливки 22%, Burger 1 шт- 1 яйцо , 1 желток , 100 гр сливок 22% , 70гр Воды)

Смена 21:00-22:00

Выкладка слойки

Проверить состояние слойки, выложить на подготовленные листы круассаны, даниши, синамоны, улитку, шоколадные круассаны по 11 штук на лист форматом 4/3/4.

Сформовать краффины и выложить на лист максимум 15 штук форматом 5/5/5, убрать в расстойку на 29 с•, влажность 80 на 2:30-3ч для круассанов, 2-2:30ч для краффинов, синамонов, улитки, данишей и шоколадных круассанов, проверяя состояние слойки каждые 30 минут

Отсекание булочек.

Проверить температуру на ротационной печи, нанести Egg Wash Burger на булочки, бейглы и хот доги с помощью разбрызгивателя (краскопульта), начать отпекание булочек, бейглов и хот догов на программе №3 (200с• 17:00 минут)

Слойка на пекарню (витрину).

Переложить слойку на пекарню из морозилки в холодильник, для медленной разморозки (для корректной дефростации)

Формовка маслблоков.

Перемешать масло до однородности в планетарном миксере до размягченной массы, но не перебить, разделить масло по 1кг (+- 20гр, минимальный вес блока 985гр), используя квадратную белую форму и шпатель сформовать на подпергаменте маслблок, накрыть блок подпергаментом, убрать в холодильник согласно ротации.

Смена 22:00-23:00

Отсекание японского хлеба

Выставить программу №9 на ротационной печи если хлеба 24(220с• 40 минут), №2 если хлеба до 16 (210с• 40 минут), обильно полить японский хлеб Egg Wash Croix, поставить листы с хлебом в ротационную печь через каждые 2 деления. После отпекания достать из формочек обратно на листы и оставить остывать.

Кормление пшеничной закваски.

Температура воды для кормления 26 с•

Замес бриошь.

Замес 5-7 минут добавив жидкие ингредиенты (вода, мед, яйца, закваску), лимонную цедру и мук до образования однородности, аутолиз 10 минут, добавить соль и сахар, месить 10-15 минут до растворения сахара, отдых 10 минут, добавлять охлажденное масло в 3 этапа по мере его растворения (1 этап ½ масла, 2 этап ½ от остатка масла, 3 этап остаток масла), месить до гладкой однородной текстуры, развития клейковинный,

замес в конце 24-26 с•, достать замес и убрать в контейнеры по 5 кг (максимум 7кг в 1)
3 обминки каждый час.

Отпекание сладкой слойки.

Проверка слойки на готовность, поставить программу №5 на ротационной печи (220с• 17:55) , проверить температуру , начать Отпекание сладкой слойки по мере готовности (даниши, синамоны, шоколадные, краффины, улитка), нанести Egg Wash Croix на слойку , синамоны отпекать 12 минут вместо 17:55

Украшение ч.1

Полить ванильным сиропом и украсить жемчужным сахаром горячие синамоны , полить ванильным сиропом и украсить рубленными фисташками горячую улитку.

Замороженные круассаны.

Переложить замороженные круассаны из расстойки в шокер формат (на 1 лист максимум 20 шт 5/5/5/5)

Смена 23:00-00:00

Варка Thang Zhonga.

Варить Thang Zhong 40 минут-1 час на 2000 до киселе образности, подготовить листы , рецепт (3000гр муки общего назначения ,7020гр воды , 1л молока)

Формовка Чиабатты.

Достать из холодильника , выложить на стол и поделить чиабатту по 450 гр, 25смх10см, убрать на листы с льняной тряпкой, обильно посыпанной мукой, оставить в цеху на 50 минут-1:10, выставить программу №6 на нижнем поде (230 с• низ и 270 с• верх)

Обминка Бриошь.

Обмять Бриошь до плотности , не порвать тесто.

Слойка на пекарню.

Достать слойку из холодильника, для дефростации.

Смена 00:00-01:00

Отпекание чиабатты.

Проверить готовность чиабатты, проверить температуру в поде, отпекать только в нижнем поде на 6 программе 22 минуты (надо поменять время на программе)

Обминка Бриошь №2

Обмять Бриошь до плотности, не порвать тесто.

Украшение ч.2

Смена 01:00-02:00

Обминка Бриошь №3

Обмять бриошь до плотности , не порвать тесто.

Наведение порядка.

Замыть пекарской стол и отчистить его от остатков теста, замыть кондитерский стол и очистить его от остатков Thang Zhonga и муки, почистить и замыть тестомесильный аппарат , почистить и протереть делитель округлитель , протереть полки , протереть рабочие поверхности в холодном цеху)

Смена 02:00-03:00

Слойки на пекарню

Проверить слойку на пекарню, выложить на подготовленные листы формат 4/3/4 и убрать в расстойку (29с• влажность 82) , брожение круассаны 2:30-3ч Остальная слойка 2-2:30)

Обед

Перерыв 15-30 минут на обед.

Обед

Перерыв 15-30 минут на обед.

Замороженные круассаны.

Проверить замороженные круассаны, собрать круассаны в пакеты по 5 шт , сложить в ящик и убрать в морозильник.

Смена 03:00-04:00

Кормление ржаной закваски.

Температура воды для кормления 30-35.

Подготовка меренги.

Замешивание французской меренги , в планетарном миксере(рецепт в книге рецептов)

Заготовки

Сбраживание заварки на бородинский в необходимых объемах.

Подготовка расходных материалов.

Нарезать формы из пергаменты для бриошь/японского , нарезание пергаменты на листы.

Формы для подовых хлебов.

Чистка форм и надевание шапочек.

Отпекание подовых хлебов.

Отпекание Ржано-Пшеничного тартина и пологого хлеба на пекарню Отпечь хлеба в поде на программе №1

Смена 04:00-05:00

Отпекание Багета

Отпечь багет в верхнем поде на программе №14

Украшение ч.3

Выключение оборудования.

Выключение подовых печей и проверка их исправности.

Отсекание слойки на пекарню.

Проверить слойку , отпекать в ротационной печи на программе №5 , подготовить рикотту к 2 партии отпекания, нанести Egg Wash Croix , поставить в центр шайбу из замороженной рикотты, украсить обильным количеством томатных слайдов, полить оливковым маслом и посыпать солью.

Смена 05:00-06:00

Украшения слойки на пекарню.

Украсить Синамоны, Улитку , Рикотту (поправить томатные слайсы, смазать борта оливковым маслом , посыпать сверху поделенным на части базиликом и тимьяном, убрать всю слойку на шпильку.

Закрытие смены.

Чистота в цеху.

Проверка оборудования.

Записать время ухода в таблицу учета сотрудников.

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?