

Модуль «КНД-4.5 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»

Модуль «КНД-4.5.4 Приготування заварного тіста та виробів з нього.

Заварне тісто

Засновником кулінарії нового часу вважається Марі-Антуан Карем. Він був геніальним майстром своєї справи, який служив у знаменитого французького політика і дипломата Талейрана, англійського короля Георга IV, російського імператора Олександра I та інших видатних особистостей. Ще за життя сучасники називали його «Повар королів і король кухарів». Саме Карому ми зобов'язані появою багатьох дивних страв, що стали класикою французької кухні. До числа таких належить і одне з найпопулярніших в світі тістечок — еклер.

Його назва (фр. Eclair) перекладається як «блискавка». Погодьтеся, не зовсім зрозуміло, чому так. Деякі джерела стверджують, що це натяк на блискучу, покриту глазур'ю поверхню еклера. Інше поширене пояснення етимології назви апелює до блискавичної швидкості, з якою еклери змітають зі столу. Обидві версії, звичайно, спірні, але мають право на існування.

Як виглядають еклери, знають, напевно, всі — довгаста форма (цим еклери відрізняються від круглих «пухленьких» профитролей), заварне тісто, ніжний крем (як правило, теж заварний) і густий шар глазури або цукрової пудри зверху. Здавалося б, не саме складні тістечко, проте правильно приготувати еклери — справжнє мистецтво. Кондитери навіть жартують, що той, хто зумів спекти справжні золотисті повітряні еклери, пройшов перший ступінь посвяти в майстри. Французи стверджують, що ідеальні еклери мають бути завдовжки 14 сантиметрів, рівної форми. Наповнюють їх зазвичай ванільним, шоколадним або кавовим заварним кремом, причому зробити це без надрізів не так-то просто. Зверху французькі кондитери покривають еклери спеціальною помадкою, яка маскує отвори, через які крем потрапив всередину заварної трубочки. Загалом, самостійно зробити еклери — важке завдання.

Заварне тісто

Характерною особливістю заварного напівфабрикату є значне збільшення в об'ємі під час випікання і утворення при цьому в середині виробу порожнин, які заповнюються кремом чи начинками. Щоб досягнути такого ефекту, заварне тісто повинно мати в'язку консистенцію і містити значну кількість вологи. Готують заварне тісто шляхом заварювання борошна. Для приготування заварного тіста використовують борошно із середнім вмістом (28—36 %) сильної клейковини. При використанні борошна зі слабкою клейковиною напівфабрикат матиме недостатній об'єм, без порожнини в середині. За низької якості борошна рекомендується додавати в тісто амоній вуглекислий з розрахунку 3 г на 1 кг борошна. Амоній сприяє підніманню тіста під час випікання і утворенню порожнини в середині готових виробів. Під час приготування тіста спочатку заварюють борошно, а потім заварку з'єднують з яйцями. Розглянемо докладніше, як готують борошняну заварку. У відкритий наплитний посуд наливають воду, доводять її до кипіння, додають нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову доводять до кипіння. У киплячу суміш швидко, але поступово, всипають борошно, енергійно перемішуючи масу, щоб уникнути утворення грудочок непромішаного борошна. Заварюють протягом 3—5 хв., безперервно перемішуючи, аж доки не зникне запах сирого борошна. Час заварювання залежить від маси борошна. Готова заварка повинна мати густу, однорідну консистенцію. Під час заварювання крохмаль борошна клейстеризується, зв'язуючи значну кількість води, стає дуже в'язким. Заварку перекладають у бачок збивальної машини і охолоджують (при збиванні) до температури 50—55°C. Потім поступово, порціями (у 5—6 прийомів) додають яйця чи меланж і збивають тісто протягом 10—15 хв. на малій швидкості машини. На якість напівфабрикату і його вихід значно впливає консистенція яєчних продуктів. Меланж повинен мати консистенцію, подібну до каші, а яйця — в міру збиті. При використанні рідкого меланжу або яєць водопоглинаюча здатність тіста зменшується на 5—8 %, а це призводить до зменшення виходу напівфабрикатів. Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника. Вологість тіста — 53 %. Тісто з підвищеною вологістю розпливається на листах, а під час випікання — не підходить. Густе тісто підходить слабо, поверхня виробів, виготовлених з такого тіста, буде розтрісканою. Заварне тісто висаджують за допомогою кондитерського мішка з круглим наконечником діаметром 15—18 мм на кондитерські листи, ледь змащені жиром. Якщо листи сильно змащені жиром, тісто розпливатиметься. Якщо ж листи сухі — пристане. Випікати необхідно при змінному температурному режимі. У перші 15—20 хв. вироби випікають при температурі 210°C. На поверхні заготовок швидко утворюється тонка плівочка, яка перешкоджає розпливанню тіста. Волога, що міститься в тісті, випаровується і, не маючи виходу на зовні, збільшує тісто в об'ємі, внаслідок чого в середині його утворюється порожнина. У цей час не можна відкривати піч і рухати листи, оскільки структура тіста ще не закріпилася і вироби можуть осісти. Після того, як вироби максимально збільшаться у об'ємі, температуру випікання

знижують до 190°C і випікають до готовності. Якщо цього не зробити, то волога, що випаровується, розірве поверхню тіста і вироби будуть мати сильно потріскану поверхню. Загальний час випікання становить 35—40 хв. У готового напівфабрикату світло-коричневий колір поверхні й тверді бокові сторони. На поверхні випечених виробів допускається наявність невеликих тріщин, колір яких повинен бути одного тону з поверхнею виробу. Напівфабрикат зі світло-жовтими тріщинами при охолодженні осідає, не зберігає об'єму. За підвищеної температури випікання напівфабрикат матиме деформовану поверхню. Якщо температура знижена (180°C), напівфабрикат матиме незначний підйом, оскільки за такої температури не забезпечується інтенсивність випаровування води в тісті. Після охолодження готовий напівфабрикат поступає на оздоблення.

Вимоги до якості: заварний напівфабрикат великого об'єму з незначними тріщинами на поверхні; світло-коричневого кольору, з великою порожниною всередині, смак ледь солонуватий. Вологість 23 %.

У табл. 26 наведено можливі дефекти заварного напівфабрикату і причини їх виникнення

Таблиця 26 

Можливі дефекти	Причини виникнення
Напівфабрикат розпливчастий, без порожнини в середині	Рідка консистенція тіста, листи сильно змащені жиром, використали борошно зі слабкою клейковиною, недостатній час заварювання борошна
Напівфабрикат значного об'єму, сильно розтрісканий	Вчасно не знизили температуру випікання
Напівфабрикат осів після випікання	Недостатній час випікання
Напівфабрикат з малим об'ємом	Надто густе тісто, використали свіжознесені яйця, понижена температура випікання
Випечені вироби прилипли до листа	Листи не змащені жиром
Напівфабрикат осів під час випікання	Рано відкрили піч і рухали листи, зарано знизили температуру випікання

Заварне тісто



Вода

масло

сіль

Доводять до кипіння

Додають просіяне борошно, ретельно вимішуючи

Охолоджують масу до 60-70 °C

Додають взбиті яйця (5-6 прийомів)

Поміщають масу в кондитерський мішок

Висаджують на підготовленні листи

Випікають при $t\ 210\ ^\circ\text{C}$ (15 хвилин)

ПРОФІТРОЛІ

Борошно 490 г, маргарин 245 г, меланж 734 г, сіль 6 г, вода 287 г. Вихід 1000 г. На ледь змащені жиром листи висаджують заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см. Для цього використовують кондитерський мішок з круглою насадкою діаметром 5—7 мм. Профітролі випікають при температурі 210—190°C і використовують як гарнір до прозорих супів. Вимоги до якості: форма кругла; поверхня опукла, без тріщин, всередині з порожниною; смак приємний, ледь солонуватий.