

Урок № 42. Характеристика дріжджового тіста. Підготовка сировини для замішування тіста

§ 40. Класифікація тіста

За способами розпушування всі види тіста для борошнених кондитерських виробів поділяють на дріжджове і бездріжджове (прісне).

Залежно від рецептури дріжджове тісто готують *опарним* чи *безопарним* способами.

Для окремої групи виробів дріжджове тісто після викисання додатково прошаровують підготовленим жиром (маслом чи маргарином). Цей вид тіста називають дріжджовим шаровим.

Бездріжджове тісто за способами розпушування поділяють на кілька видів:

- а) з хімічними розпушувачами (вафельне, пряничне, прісне здобне, пісочне та інше);
- б) виготовлене шляхом збивання (бісквітне, білково-повітряне тощо);
- в) прошароване жиром (прісне шарове);
- г) виготовлене шляхом заварювання всієї кількості борошна чи його частини (заварне, пряничне).

§ 41. Процеси, що відбуваються під час замішування тіста

Основною сировиною для виготовлення тіста є борошно. Від його властивостей залежить якість готових виробів. Чим вищий гатунок борошна, тим світліший колір мають вироби. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо використовується борошно крупного помелу, необхідно збільшити кількість води і час при замішуванні тіста.

Цукор надає тісту м'якості й пластичності. Але надмірна кількість цукру в тісті робить його розпливчастим і липким. Цукор впливає на властивості білків борошна, зменшує їхню здатність до набрякання. У дріжджовому тісті цукор зброджується з утворенням спирту, молочної кислоти і вуглекислого газу. Кількість цукру у тісті може коливатися від 3 до 35 % до маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і значною кількістю цукру набуває твердості й скловидності.

На якість виробів впливають жири, які надають їм приємного здобного смаку, розсипчастості, шаруватості. Якщо жир додавати в пластичному стані, то він рівномірно розподіляється по поверхні клейковини, утворюючи плівки, які запобігають утворенню міцних клейковинних зв'язків. Білки менше набрякають, клейковина утворюється менш пружна і легко рветься. Такі властивості використовують при приготуванні пісочного, прісного здобного тіста. При випіканні жир краще утримує повітря, внаслідок чого вироби краще підходять і збільшуються в об'ємі.

Якщо додавати розтоплений жир, то він буде розподілятися в тісті у вигляді крапельок. При цьому утворюються міцні клейковинні зв'язки, завдяки яким тісто краще підходить і збільшується в об'ємі, вироби

зберігають надану форму під час випікання. Це має велике значення при приготуванні дріжджового тіста. При приготуванні бездріжджового тіста (наприклад, пісочного) використовувати розтоплений жир не бажано, оскільки він погано утримується в готових виробах, виступає на поверхні й утворює тверду шкоринку.

Збільшення кількості жиру робить тісто пухким, крихким, зменшення — знижує пластичність і розсипчастість виробів.

Крохмаль використовують для приготування бісквітного напівфабрикату для зменшення кількості клейковини у тісті та зниження ступеня її набрякання, тобто тоді, коли клейковина борошна сильніша, ніж потрібно. Крохмаль додають у кількості близько 25 % від маси використаного борошна.

Молочні продукти надають тісту пластичності, покращують смакові властивості виробів.

Яйця надають виробам приємного смаку, гарного кольору і сприяють утворенню пористої консистенції. Яєчний білок має піноутворюючу здатність, добре розпушує тісто.

Властивості тіста залежать від технологічних умов замішування, вмісту різних видів сировини та їхнього співвідношення.

Залежно від використаної сировини і необхідної консистенції тісто готують шляхом замішування або збивання. Іноді використовують обидва ці процеси, відповідно поєднуючи їх.

Під час приготування шарового напівфабрикату, окрім замішування, здійснюють багаторазове прокачування тіста з жиром. Відповідно до цього приготування тіста відбувається у тістомісильних чи збивальних машинах різних систем.

Всі інгредієнти ретельно змішуються, утворюється однорідна за консистенцією маса — тісто. Під час замішування маса додатково насичується повітрям.

Під час замішування відбуваються складні процеси, які викликають безперервні зміни властивостей тіста. На початку замішування тісто липке і вологе, при подальшому замішуванні тісто перестає липнути і набуває еластичної консистенції. При цьому відбувається набрякання клейковини і крохмалю. Але цей процес проходить досить повільно (протягом 1 год.), оскільки тісто містить невелику кількість вологи. На тривалість замішування тіста впливає якість клейковини борошна. Так, тісто зі «слабкого» борошна вимагає меншого часу замішування, оскільки за тривалого замішування руйнуються клейковинні зв'язки і тісто набуває липкої консистенції. У процесі замішування тісто набуває нових фізичних властивостей: пружності, розтяжності й еластичності.

Під час приготування тіста, особливо дріжджового, важливого значення набуває температура замішування, яка, зокрема, залежить від температури основної сировини (борошна, води, жиру тощо). У зимовий період борошно перед використанням витримують у приміщенні для зігрівання до температури не нижче 12°C.

Домашнє завдання : Опрацювати матеріал підручник § 40-41. Стор.118-119.