

Цели урока:



- Познакомиться с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий.
 - Научиться способам проверки качества продуктов.
 - Освоить технологию приготовления блюд из пресного теста.
-
- Изделия из сдобного теста очень популярны. Мучные кондитерские изделия имеют очень хороший вкус и высокую энергетическую ценность. Вы узнаете, что входит в состав мучных кондитерских изделий. Познакомьтесь с особенностями приготовления разных видов теста. Научитесь готовить кондитерские изделия из слоёного, песочного и бисквитного теста.

- Мучные кондитерские изделия — это пищевые продукты, для приготовления которых используют муку с добавлением сахара, молока, жира, яиц — все это называется сдобой.



- Из-за содержания сдобных продуктов (сахара, масла, жира, молока, яйца) кондитерские изделия обладают высокой питательной и энергетической ценностью.
Разрыхлителями в процессе приготовления мучных кондитерских изделий служат химические разрыхлители (сода, лимонная кислота) и взбитые яичные желтки и белки.
Для приготовления мучных кондитерских изделий используют специальное оборудование.
Основные виды сдобного теста: песочное, бисквитное, заварное, слоёное.

Песочное тесто

- [Мука пшеничная \(высшего сорта\)](#) — 300 г
- [Сливочное масло](#) — 200 г
- [Сахар-песок белый](#) — 100 г
- [Куриное яйцо \(среднее\)](#) — 1 шт.
- [Соль](#) — щепотка

Пошаговое приготовление классического песочного теста

- Смешать размягченное сливочное масло с сахарным песком, посолить. Ингредиенты нужно растирать, пока не исчезнут крупинки.
 - Добавить яйца, размешать.
 - Всыпать муку. Размять смесь, чтобы она получилась однородной. Слишком долго вымешивать не следует, иначе масса потеряет эластичность.
 - Тесто собрать в плотный шар, накрыть пищевой пленкой, подержать в холодильнике 40-60 минут.
-
- -Слоёное тесто состоит из 2 частей: **Мучной и масляной**. Первым делом **просеиваем муку**. После этого **6 столовых ложек убираем в сторону** для масляной части теста.
 - Следующий этап очень простой. **Замешиваем тесто**. В муку **разбиваем яйца, добавляем соль и лимонную кислоту, выливаем воду и быстро замешиваем гладкое тесто**.
 - Приготовленное тесто **оставляем на столе на 30 минут**, накрыв чем нибудь.
 - - Пока то тесто стоит, делаем масляную часть. Для этого **рубим мелко масло с мукой пока не получится крошка. Теперь лепим масляное тесто**.
 - Стараемся раскатать в **форме квадрата толщиной около 1 см**. Делаем быстро, пока сильно не растаяло масло. **После раскатки убираем в холодильник**.
 - -Теперь берём мучную часть и **раскатываем в 2 раза больше**, чем масляная часть. При этом нужно **растянуть получше края**, их мы будем заворачивать.
 - -Теперь берем масляную часть, и **заворачиваем его в мучную часть как конверт**. Получившийся конверт раскатываем до толщины примерно 1 см, даже чуть больше.
 - Лучше раскатывать в длину больше. Теперь нужно **свернуть тесто в 3 или 4 части**. Тут на ваше усмотрение. Теперь этот «пирог» **убираем в холодильник примерно на 15 минут**
 - -Теперь цикл «раскатываем, складываем, держим в холодильнике» **повторяем несколько раз**. Сколько раз, спросите вы? От количества слоев зависит качество Вашего теста. **Чем больше, тем пышнее и выше оно подымется**.
 - -В холодильнике у нас тесто стоит 15 минут и на раскатку нужно примерно 5 минут. А значит на 100 слоев у нас должно уйти примерно 8,5 часа.

Домашнее задание: записать рецепт кондитерского изделия