

10.02.2025

Урок № 59

Тема: КНД – 3.4.5 Приготування пряничного тіста та виробів з нього

Тема уроку: Приготування пряничного тіста

Конспект уроку:



Пряничне тісто отримало свою назву завдяки різноманітним прянощам, які використовують для його приготування і надають особливого аромату готовим виробам.

Пряники – борошняні кондитерські вироби з пряничного тіста,

різноманітної форми, із чітко вираженим солодким смаком, запахом прянощів, м'якої консистенції. Слово «пряники», походить від слова «прянощі», наявність яких у цих виробах є характерною їхньою особливістю.

До групи пряників відносять також коврижки.

Коврижка – прошарований фруктовую начинкою або варенням випічний напівфабрикат із пряничного тіста прямокутної або іншої (ялинка, зірочка та ін.) форми.

Суміш прянощів, що додається до пряничного тіста називається «букет» або «сухі парфуми». Співвідношення прянощів можна змінювати за смаком.

Склад суміші прянощів:

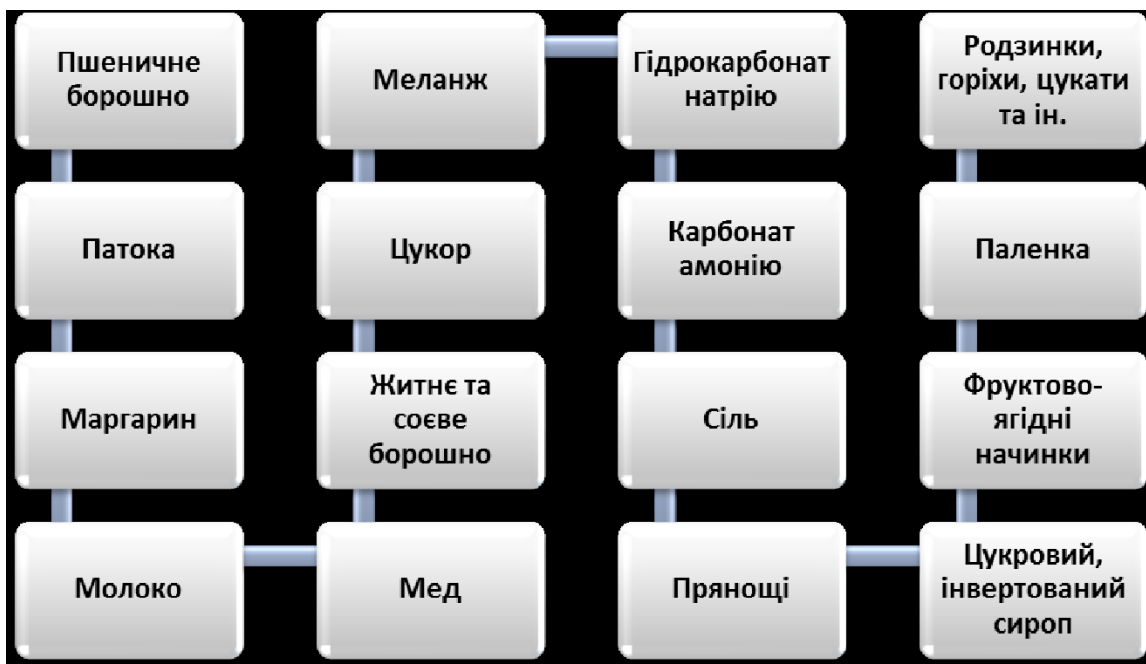


І варіант. Кориця 60 %, гвоздика 12 %, духмяний перець 12 %, перець чорний 6 %, кардамон 4 %, імбир 8 %.

ІІ варіант Коріандр 35 %, кориця 30 %, кардамон 10 %, мускатний горіх 10 %, аніс 5 %, гвоздика 5 %, духмяний перець 5 %.

Для аромату й смаку можна також додавати чищені смажені, подрібнені горіхи, арахіс або мигдаль, цукати, цедру лимона або апельсина, ванільний цукор.

Вироби з пряничного тіста, довго зберігаються не черствіючи, оскільки пряничне тісто, готують з великою кількістю цукру, меду, патоки, а мед і патока уповільнюють процес черствіння. Основна сировина, для приготування пряничного тіста.



У деяких рецептурах цукор замінюють на інвертований сироп, а частину пшеничного борошна (50 %), замінюють житнім. Це покращує якість пряників, зменшує їхнє усихання при тривалому зберіганні, завдяки підвищеній гігроскопічності цих продуктів. Для пряничного тіста використовують такі різновиди борошна: пшеничне, житнє борошно, борошно червоної сочевиці, борошно із суміші зернових пластівців



ПРЯНИЧНЕ ТІСТО 3:
пшеничного борошна вищого гатунку і борошна червоної сочевиці
борошна із суміші зернових пластівців
житнього борошна
пшеничного борошна II гатунку
пшеничного борошна вищого гатунку



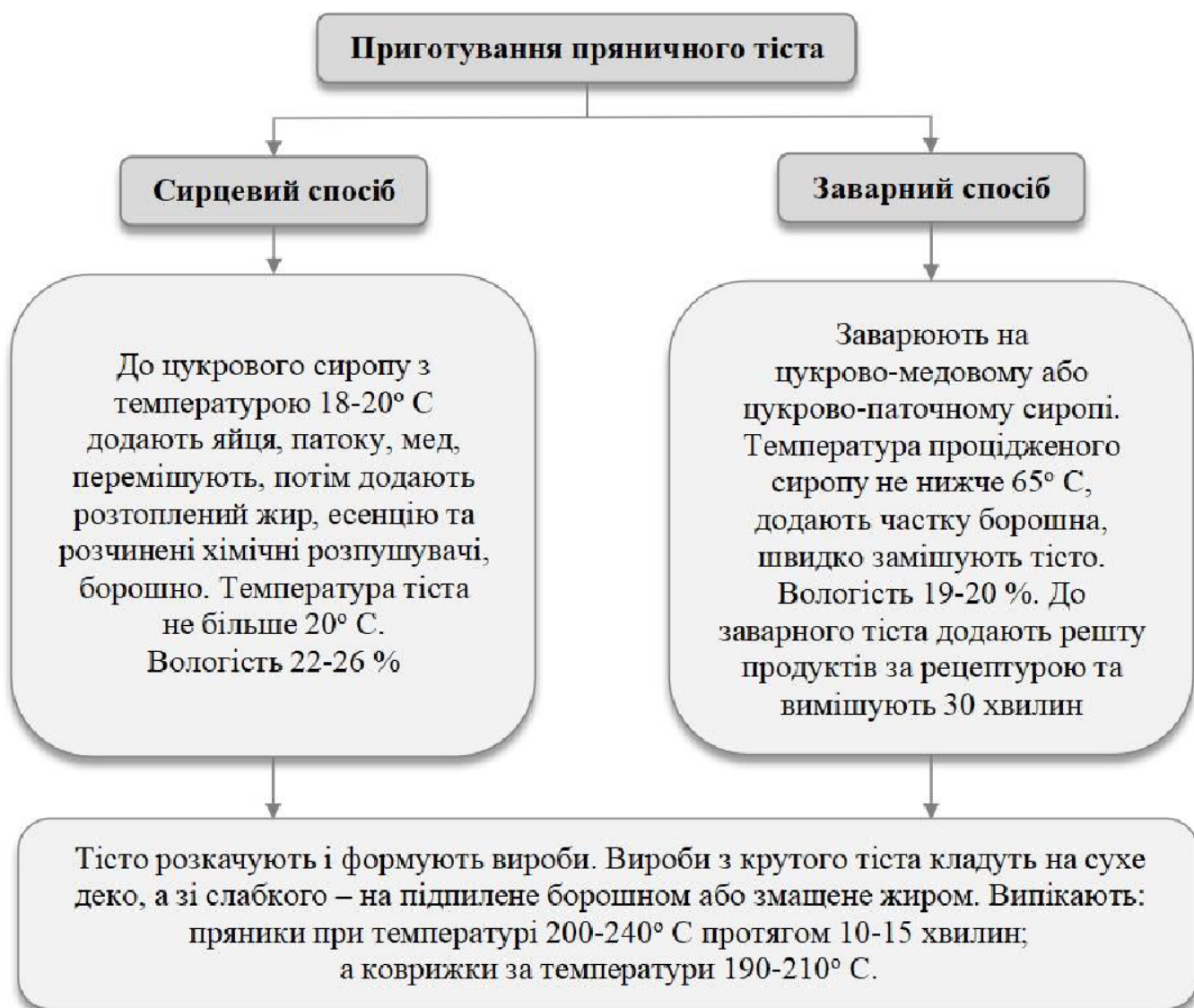
Кількість борошна може коливатися залежно від густоти сиропу або меду, кількості жирів і яєць. Не можна замішувати дуже круте тісто, тому що воно буде погано підніматися, а вироби будуть деформованими і твердими. Дуже м'яке тісто важко формувати, під час випікання воно розпливається, а вироби виходять безформеними, без малюнка.

Рецептура пряничного тіста

Борошно – 1000 г, цукор – 350 г, вода – 200 г, патока – 100 г, мед – 100 г, яйця – 100 г, маргарин – 100 г, амоній – 8 г, сода – 4 г, «сухі парфуми» – 4

Для замішування тіста використовують охолоджену сировину, борошно із середньою та слабкою клейковиною. Замішують пряничне тісто у прохолодному приміщенні. Оскільки тісто має досить густу і в'язку консистенцію, при його приготуванні використовують хімічні розпушувачі (сода, амоній). Готують тісто двома способами: сирцевим і заварним.

Приготування пряничного тіста



Залежно від технології приготування пряників, вони поділяються на заварні і сирцеві. Заварні вироби готуються із заваркою борошна, а сирцеві – без заварювання борошна.

Завдяки відмінностям у рецептурі та технології приготування тіста сирцеві й заварні пряничні вироби значно відрізняються за смаковими якостями. Заварні – мають більш приємний смак та аромат, довше зберігають свіжість. Для підвищення терміну зберігання сирцевих виробів половину пшеничного борошна за рецептурою, заміняють на житнє, а частину цукру – на інвертований сироп та мед. Це покращує якість пряників, зменшує їхнє усихання під час тривалого зберігання завдяки підвищеній гігроскопічності цих продуктів.

Технологічні етапи приготування пряників.

1	• Підготовка сировини до виробництва
2	• Приготування тіста
3	• Формування пряників
4	• Випікання
5	• Охолодження
6	• Глазурування
7	• Пакування

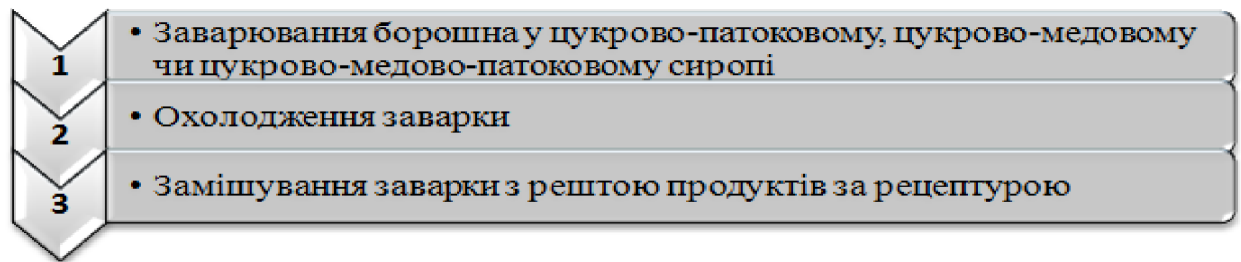
Приготування тіста відбувається в тістомісильних машинах МТМ-3,5; ТМ-60 із П або З- подібними лопастями.

Для приготування сирцевого пряничного тіста попередньо готують сироп шляхом уварювання цукру, меду і патоки з водою. Суміш сировини перемішується до повного розчинення цукру і нагрівається до 65...70°C. Готовий сироп охолоджують до 50...65°C для вироблення заварних пряників і до 30...40°C – для сирцевих. Густина готового сиропу 1,32 г/см³. Тісто можна готувати без попереднього розчинення цукру, але тоді замішування стає більш тривалим.

Уся сировина завантажується у чіткій послідовності: цукор або цукровий сироп, вода, мед, патока, меланж, «сухі парфуми». Усі компоненти перемішують 3–4 хв, потім додають борошно, хімічні розпушувачі та продовжують замішування ще 10–15 хв. Підвищена

температура і тривалий час замішування може призвести до зтягування тіста через значне набрякання клейковини. Пряники із зтягнутого тіста або тіста із недостатньою вологістю мають низьку пористість та гумоподібну структуру. Вироби з підвищеною вологістю – розпливаються. Для запобігання зтягнутості сирцеве тісто рекомендують готувати невеликими порціями.

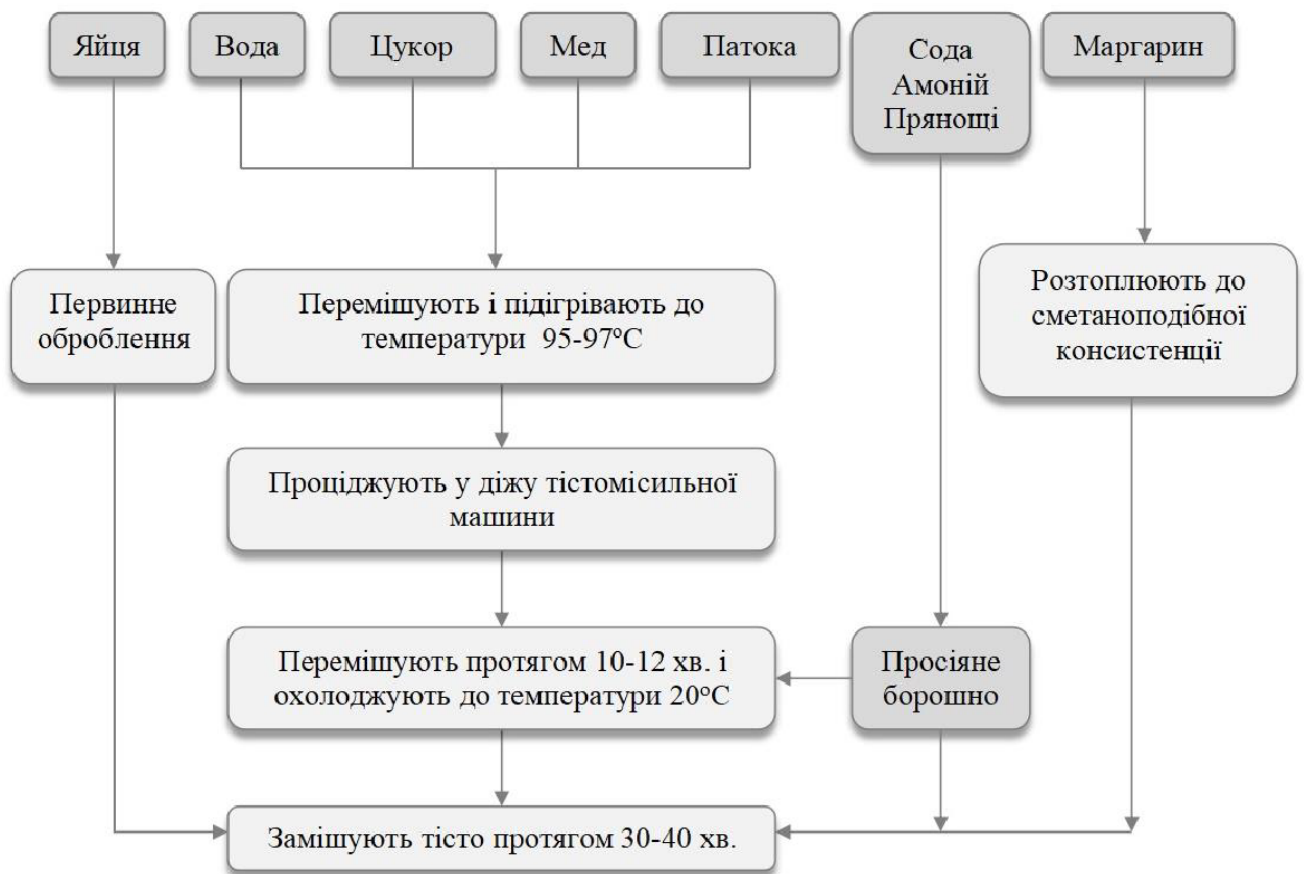
Процес приготування заварного пряничного тіста складається з трьох технологічних етапів.



Заварюють борошно у відкритому наплитному казані (6–8 % залишають на підсипання). У казан закладають цукор, мед, патоку, вливають воду і при постійному перемішуванні, підігрівають сироп до температури 90...95°C і повного розчинення цукру. Гарячий сироп проціджують через густе сито в діжу машини для замішування тіста, всипають туди поступово просіяне борошно і ретельно перемішують протягом 10–12 хв, доки не утвориться пластична маса без грудочок. Температура сиропу має бути не нижче ніж 68°C, бо інакше знизиться якість пряників. При заварюванні борошна проходить часткова клейстеризація крохмалю, що сприяє довшому зберіганню пряників у свіжому вигляді. Температура клейстеризації крохмалю 67,5°C.

Якщо за рецептурою передбачено багато яєць і жиру, то заварюють тільки частину борошна, а решту використовують при замішуванні тіста, залишаючи 6–8 % на підсипання.

Технологічна схема приготування пряничного тіста заварним способом.



Заварку охолоджують до 25...27°C. Без попереднього охолодження заварки тісто замішувати не можна, оскільки погіршуються його властивості, прянощі й розпушувачі звітрюються, а готові вироби з такого тіста будуть щільними, без підйому.

Технологічна схема приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього наведена на рис. 3.4.5.7.

В охолоджену заварку додають усі продукти, що залишилися, за рецептурою, і вимішують протягом 30–40 хв, доки не утвориться тісто з однорідною густою консистенцією. Зменшувати час замішування тіста не можна, оскільки це вплине на якість готових виробів – вони будуть твердими і щільними.

Технологічна схема приготування пряничного тіста сирцевим способом та виробів з нього



Приготування пряничного тіста заварним способом має свої переваги порівняно з сирцевим: 1) підвищується продуктивність праці кондитерів, оскільки охолоджену заварку можна готувати про запас і зберігати протягом 10–15 днів при температурі 10...15°C (для цього її викладають шарами, котрі змащують олією); 2) заварювання борошна сильно уповільнює процес черствіння готових виробів.

Формування пряників. Здійснюється машинним (формуально-відсаджувальні та штампувальні машини) та ручним способами. Під час формування виробам задається певна форма, за потребою наноситься малюнок чи надпис.

Пласт тіста рівномірно розкачують завтовшки 8...11 мм. Для нанесення рисунка на поверхню, пласт тіста прокачується зубчастою качалкою. Виїмкою натискають на пласт тіста декілька разів, відділяючи від нього шматочки певної форми.

Обрізки тіста, що залишилися після формування, додають до свіжого шматка тіста.

Різновиди виїмок для пряників.



Для нанесення певних рисунків на поверхню пряникових виробів застосовується дерев'яна форма (рис. 3.4.5.9), що складається з двох частин. На одній частині вигравірувані бажані рисунок і надпис (рис. 3.4.5.9–1), відформовує верхню частину пряника, інша – без малюнка й надпису (рис. 3.4.5.9–2) – нижню частину пряника. Пряники, відформовані в дерев'яні форми називають печатними. Вони мають форму птахів, рибок, тварин тощо.

Дерев'яна форма для печатних пряників



Перед кожним формуванням пряника внутрішню частину форми змащують олією за допомогою кісточки. Шматочок тіста, розминають у плоский млинець, розміром трохи меншим ніж форма. Розподіляють тісто по формі, ретельно утрамбовуючи його в малюнок, притискують іншою частиною форми без малюнка. Надлишки тіста видаляють. Акуратно виймають пряник. Трохи прим'яті краї пряника, за які він виймався, можна розправити пальцями, надавши їм потрібної форми

Формування пряникових виробів із начинкою здійснюється за допомогою металевих виїмок і дерев'яних різьблених форм. Частина тіста розкачується в пласт і намащується начинкою. Витягнутий із дерев'яної форми пласт тіста з рисунком викладається зверху на начинку. Обидва пласта тіста з'єднують так, щоб начинка була всередині. Отриману тістову заготовку з трьох шарів (два шари тіста й один шар начинки) випікають. Для коврижок тісто формують шляхом розкачування у вигляді пласта певного розміру.

Поверхню деяких пряників перед випіканням змащують меланжем, посипають цукром, горіхами тощо.

Випікання тістових заготовок (рис. 3.4.5.10) відбувається в пекарських шафах (ШПЄСМ-3М, ШПЄСМ-3-02). Перед випіканням заготовки рекомендується зволожити. Пряники випікаються протягом 9–12 хв за температури 190...240°C. Пряники, що не глазують, випікають за більш низької температури. (190...210°C). Це необхідно для запобігання появи темного кольору на поверхні. Пряники «Тульські» випікають за високої температури – 270°C протягом 5–6 хв. Коврижки випікаються протягом 20–40 хв за температури близько 200°C.

Випікання пряників



Охолоджують пряники на тій самій поверхні, на якій їх випікали. Якщо їх не глазують, то вони охолоджуються до температури 25...35°C протягом 20–25 хв. Якщо пряники глазують, то їх охолоджують до температури 45...50°C протягом 5–10 хв.

Після охолодження пряники знімаються тільки тоді, коли вони повністю відділяються від поверхні. У процесі охолодження вологість пряників знижується.

Глазування (тиражування) пряників і коврижок цукровим сиропом здійснюється для надання естетичного вигляду, зберігання свіжості виробів.

Технологічні етапи глазування виробів із пряничного тіста.

1	• Приготування сиропу
2	• Глазування виробів
3	• Підсушування виробів
4	• Вистоювання глазованих виробів

Сироп для глазування отримують шляхом розчинення цукру в воді у співвідношенні 1:0,4 і нагрівання до температури 110...114°C. Процес глазування здійснюється у невеликій ємкості, шляхом ретельного перемішування пряників із сиропом, потім їх виймають виделкою і розкладають на сітки. Глазування пряників також може здійснюватись у дражирувальних казанах, під час обертання яких поверхня пряників протягом 1–2 хв покривається цукровим сиропом за температури 85...90°C. Після глазування пряники викладаються на сітчасті касети випуклою стороною вгору і підсушуються в спеціальних шафах спочатку за

температури 60°C протягом 4–6 хв, потім за температури 20...22°C протягом 3–4 хв. Айсінг або королівська глазур (royal icing) – це білкова рисувальна маса, що використовується для заливання або прикрашання пряників. Королівська глазур вважається класичним оздобленням англійської парадної випічки. Правильно приготовлена і підсушена, вона відрізняється особливою міцністю, має гладку поверхню й чіткі лінії, що надають виробам величного вигляду. Оформлення з білкової рисувальної маси виконується з корнетика з прямим зрізом. Білкова маса не швидкопсувний продукт, малюнок із неї довго зберігається на výroбах



Оздоблення пряників



Пряниковий будиночок

Класифікація пряничних виробів залежно від вмісту начинки



Використовують начинки із яблучного пюре, або суміші яблучного та фруктов-ягідного пюре, із повидла або фруктової підварки. Начинка становить 10–17 % маси пряників. Залежно від виду поверхні пряничні вироби бувають глазурованими і неглазурованими.

Можливі дефекти виробів із пряничного тіста, їхні причини наведено в табл., терміни зберігання пряникових виробів наведено в табл.

Вироби з пряничного тіста:

- пряники: неглазуровані з начинкою «В'яземські», сирцеві; глазуровані «Цукрові» (заварні); глазуровані зі значним вмістом меду (заварні); неглазуровані «Ванільні» (сирцеві); глазуровані «Вершкові» (заварні); глазуровані з начинкою (сирцеві); глазуровані з начинкою та значним вмістом меду «Липецькі» (заварні); глазуровані (заварні); глазуровані; глазуровані з родзинками; «Дорожні»; м'ятні або ванільні; медові; імбирні; мигдальні;
- коврижки: глазурована з начинкою; глазурована з начинкою;
- «Любительська» з родзинками (заварна); глазурована «Медова» без начинки (заварна); з родзинками (заварна); цукрова, медова з начинкою.
- коржики молочні.

Можливі дефекти виробів із пряничного тіста, їхні причини

Можливі дефекти	Причини виникнення
Пряники розпливчасті	Не дотримана рецептура (завищена вологість тіста, дуже слабка клейковина борошна, багато розпушувачів) і низька температура випікання виробів
Вироби щільні, з малим підйомом	Понижена вологість тіста, багато цукристих речовин, мало розпушувачів, недостатньо охолоджена борошняна заварка при замішуванні тіста
Вироби тверді, гумоподібні	Мало цукру, підвищили температуру тіста при замішуванні, збільшили час замішування тіста
Вироби осіли після випікання	Забагато розпушувачів, висока температура і недостатній час випікання
Підгорілі місця	Завищена температура випікання
Верхня скоринка відокремлюється, м'якушка тверда	Надто м'яке тісто, вироби поклали випікати у перегріту піч
Вироби малопористі	Недостатня кількість розпушувачів

Терміни зберігання пряничних виробів

Пряничні вироби	Термін зберігання (дн)
Сирцеві неглазуровані пряники (крім м'ятних) пряники коврижки	20
Сирцеві заварні пряники типу м'ятних у зимовий час	15
Сирцеві заварні пряники типу м'ятних у літній час	10
Сирцеві глазуровані пряники коврижки в літній час	20
Заварні пряники в літній час	20
Заварні пряники в зимовий час	30
Заварні коврижки	20
Коврижки з вмістом жиру більше 11 %	15

Домашнє завдання: Опрацювати поданий матеріал