

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2часа)

План

1. Приготовление изделий из пресного теста
2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста
3. Приготовление изделий из пряничного теста
4. Приготовление изделий из песочного теста

1. Приготовление изделий из пресного теста

Отличительные особенности приготовления. Основой для приготовления пресного теста является вода (вода с добавлением кислоты). Для замеса используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура теста должна быть эластичной, поэтому производят длительный замес. Соотношение муки и воды 1: 0,5.

Пресное тесто используют в приготовлении пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней, пресного слоеного теста. Вытяжное тонкое пресное тесто используют для приготовления болгарской «баницы», сербской «гибаницы» и «баклавы», греческой «тиропиты», «бурека». Немцы готовят из этого теста «штрудели», а турки знаменитую «Пахлаву». В Греции такое тесто называют **Фило (филло)** от греч. φύλλο – «лист», в турецкой кухне – **юфка**, в австрийско-немецко-венгерской кулинарии – **blatterteig**, а в Сербии – **коре (кора)**, в России совсем недавно приступили к изготовлению **балканского теста**, под названием «**То Тесто**».

Штрудель – лакомство, знаменитое на весь мир. В каждом, даже самом небольшом городке Австрии, утро непременно начинается с запаха яблок с корицей, окутывающего все вокруг. Это заботливые кондитеры пекут штрудели к утреннему кофе для местных жителей. И если вам посчастливится попробовать это лакомство в одной из таких кофеен, то, скорее всего, вы навсегда останетесь его преданным поклонником. Штрудель пахнет домом, теплом рук, осенней прохладой...

Значение его здесь трудно переоценить, ведь еще совсем недавно в Австрии могли даже разорвать помолвку, если штрудель, приготовленный невестой, придется не по вкусу семье жениха! Так что, кто его знает, может быть, и нам будет нелишне научиться его готовить..?

Название "штрудель", происходящее из немецкого языка и означающее "вихрь, воронка, водоворот", это блюдо получило не зря – листовое тесто для его приготовления скручивается в рулет, внутрь которого и кладется начинка. Чаще всего под "классическим" понимается штрудель с яблоками (apfelstrudel), но также весьма популярен и вишневый штрудель. Австрийские кулинары дали блюду это название в 18 веке, однако первый известный рецепт штруделя (молочно-кремового) датируется 1696 годом и хранится в Городской библиотеке Вены. Корни происхождения этого блюда найдены исследователями в Византии, но наибольшее распространение штрудель получил во времена правления династии Габсбургов, когда этому знатному роду принадлежали обширные владения в Центральной и Юго-восточной Европе. Именно этим и объясняется тот факт, что штрудель так быстро завоевал популярность у большей части европейского населения.

И хотя история не сохранила для потомков имени первого кондитера, приготовившего это прекрасное блюдо, сегодня вариантов выпечки штруделя сотни. Вариативность начинок делает его настоящей находкой для гурмана! Сладкие "внутренности" штруделя не заканчиваются на традиционных яблоках и вишне. В Европе можно попробовать штрудель с шоколадом, лесными ягодами, орехами, бананами, ананасом и клюквой. Мясная, грибная, капустная, луковая, рыбная, творожная, начинка с морепродуктами и картофелем... Продолжать этот список можно еще очень долго – конечный рецепт штруделя зависит только от вкусовых предпочтений и таланта кулинара.

Однажды освоив рецепт его приготовления можно каждый раз удивлять и радовать своих близких новым вкусом, лишь меняя начинки. Считается, что основной составляющей классического штруделя является "правильное" тесто. Однако процесс его создания не так уж прост. Для настоящего штруделя используют муку с высоким содержанием клейковины, что делает тесто очень эластичным. Затем его раскатывают так тонко, чтобы, как говорят в Вене, сквозь него можно было читать газету. Благодаря тому, что в тесто не добавляются дрожжи, это блюдо и получило такое широкое распространение в торговле: оно долгое время остается свежим, не черствеет и быстро выпекается. Основное тесто для штруделя имеет несколько пропорций, поэтому в разных источниках предлагаются различные соотношения, однако все они после выпечки дают изделие примерно одинакового вкуса, а главное – одинаковой прочности и консистенции, что дает возможность растягивать его очень тонко. В зависимости от страны сейчас это блюдо готовят из разных видов теста – слоеного, дрожжевого, творожного, картофельного. Но растянуть до "прозрачного" состояния можно лишь тесто, приготовленное по оригинальному рецепту.

Штрудель яблочный.Рецептура (в г):для теста: мука 300, вода 150, соль 5, яйца 40, масло растительное 50. Выход теста 500. Для начинки: яблоки 1000, изюм 200, корица 10, ромовая эссенция 0,5, сахар 30, масло сливочное 30, сухари панировочные 50.

1 способ.Пресное тесто готовят из муки, воды, яйца, соли с добавлением растительного масла, которое придает ему большую эластичность. В воде растворяют соль, кислоту, яйца, добавляют муку и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растительное масло.

Тесто заворачивают в пленку и ставят в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком или кубиком, добавляют промытый и подсушенный изюм, сахар, корицу, ромовую эссенцию и пассерованные панировочные сухари, все перемешивают.

Готовое тесто раскатывают на столе, выстланном скатертью и подпыленной мукой, во все стороны как можно в более тонкий пласт, а затем растягивают руками. Руки подпыливают мукой и ладонями, начиная от середины пласта к краям, растягивают тесто. Это нужно повторять до тех пор, пока пальцы рук не будут просвечиваться (толщина теста 1мм). При этом

поверхность теста рекомендуется смазывать жиром, чтобы оно не высохло. Чем тесто эластичнее, тем меньше вероятности, что оно порвется. В конце растягивания толстые края обрезают.

На $\frac{2}{3}$ пласта выкладывают яблочную начинку и свертывают в рулет при помощи скатерти. Перекладывают на кондитерский лист швом вниз, поверхность смазывают маслом и выпекают при $t\ 170^{\circ}\text{C}$ в течение 40 минут.

Штрудель можно подать к столу теплым или холодным. В любом случае он не должен долго храниться, так как начинка быстро размягчает хрустящее тесто.

2 способ. *Рецептура (в г): для теста: мука 230, растительное масло 30, вода 140, соль 2. Для начинки: яблоки 1000, изюм 100, сахар 150, корица 0,5, панировочные сухари 40, сливочное масло 35, миндальные хлопья 100. Выход 1 шт.*

Готовят пресное тесто из муки, воды, растительного масла, соли. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин. Тесто раскатывают очень тонко и вытягивают его кулаками так, чтобы оно стало полупрозрачным. Подпыливают полотенце мукой, кладут на него тесто в виде прямоугольника. Поверхность теста смазывают растопленным маслом и посыпают сладкой крошкой. Выкладывают на тесто яблочную начинку, покрыв около трети поверхности. Используя полотенце, свертывают тесто рулетом, края удаляют излишки теста. Перекладывают штрудель на противень и выпекают при температуре 200°C в течение 20 мин.

Штрудель тыквенный. *Рецептура (в г): для теста: вода минеральная – 225, мука пшеничная – 450, масло растительное – 75, соль – 7. Для начинки: тыква свежая – 150, вафельная крошка – 25, апельсины (филе) или ананас – 50, коричневый сахарный песок – 35, масло сливочное – 25.*

Готовят пресное тесто и делят его на куски по 100...140 г. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин, а затем вытяжное тесто в виде прямоугольника. Пласт смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают вафельной крошкой и коричневым сахаром. На край пласта, выкладывают начинку и свертывают в тонкий рулет, плотно сжимая, чтобы выпустить воздух. Полученный рулет разрезают на 3...4 части. Каждую часть свертывают в кольцо, смазывают растопленным маслом, посыпают коричневым сахаром и выпекают при температуре 250°C в течение 10 минут.

Примечание: для начинки можно использовать ананас, клубнику, кусочки бисквита, грецкие орехи.

Пахлава слоеная. *Рецептура (в г): пресное тесто – 500, мука для подпыла – 100. Для начинки: орехи - 221, сахар-песок - 221, кардамон - 3. Для заливки: масло топленое - 50, мед - 78. Для смазки изделия: желтки 20. Для смазки противня: топленое масло 30. Выход 1000.*

Формуется так, чтобы получилось 14-18 пластов теста и 5-7 слоев начинки. Пресное тесто делят на 14-18 частей, подкатывают в шар, раскатывают в пласты толщиной 1,5 мм. Поверхность пластов смазывают растопленным топленым маслом и укладывают один на другой в противень с бортами высотой 40 мм. Первые три пласта кладут без начинки, а затем через

каждые два пласта наносят начинку. Сверху укладывают три пласта также без начинки. Перед выпечкой изделие смазывают яичным желтком и разрезают на ромбы массой по 100 г. Выпекают при t 180-200°C. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают медовым сиропом.

2. Приготовление изделий из сдобного пресного теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления *сдобного пресного теста* лучше использовать кисломолочные продукты, например, сметану или воду с добавлением кислоты. Иногда, вместо воды берут молоко (например, изделия: шакер-лукум, шакер-пури, нанбухарский и др.). Тесто готовят с добавлением небольшого количества сдобы: жира, сахара, яиц. Структура теста должна быть пластичной и поэтому используют муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста применяют химические разрыхлители, которые при замесе теста добавляют вместе с мукой, чтобы не было их преждевременного расщепления под воздействием кислоты. Если готовят тесто, не содержащее кислот, то для разрыхления теста используют углекислый аммоний. В процессе выпечки сода, углекислый аммоний или другой химический разрыхлитель под действием высокой температуры и взаимодействия с кислотой расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу вместе с парами влаги, растягивают клейковину и изделие увеличивается в объеме.

Сдобное пресное тесто можно приготовить *сладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы) и *несладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы), а также *сметанное* по рецептурам приведенным в таблице 1.

1. Сдобное пресное сладкое тесто (I вариант)
2. Сдобное пресное сладкое тесто (II вариант)
3. Сдобное пресное несладкое тесто (I вариант)
4. Сдобное пресное несладкое тесто (II вариант)
5. Сметанное

Таблица 1.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	1000	1000	1000	1000	485
Яйца	75	50	75	50	255
Сахар	250	200	70	30	
Масло или маргарин	250	100	250	100	
Сметана (вода)	150	300	150	300	408
Сода (разрыхлитель)	1	2	1	2	1.3
Кислота лимонная	1	2	1	2	
Выход	1700	1600	1550	1450	1000

Для приготовления сдобного пресного теста сметану (или воду с добавлением кислоты) соединяют с сахаром, яйцами, размягченным маслом или маргарином и взбивают до однородной консистенции. Добавляют муку с учетом водопоглотительной способности, т. е. не всю муку, указанную в рецептуре, а ее большую часть. Эту часть муки предварительно соединяют с содой или другим разрыхлителем и замешивают тесто не более 1-2 мин. Тесто должно иметь среднюю консистенцию. Готовое тесто заворачивают в пленку и охлаждают в течение 1 часа в холодильнике. При этом тесто отдыхает, происходит ослабление клейковины, и оно приобретает пластичную структуру.

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт до необходимой толщины на столе, подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром. Выпекают при t 220-240°C.

В таблице 2. приведены рецептуры для приготовления изделий из сдобного пресного теста:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Ватрушки | 3. Пирожки сдобные пресные с различными фаршами |
| 2. Сочни с творогом | 4. Печенье с творогом |

Таблица 2.

Сырье	1	2	3	4
Тесто сдобное пресное	6300	3900	5800	
Начинка творожная	2000	2060		
Жир для смазки листов	25	25	25	
Яйца для смазки	150	150	150	
Для творожной начинки:				
Мука		50		320
Масло сливочное		200		
Яйца		150		
Сахар		165		120
Сметана		50		20
Творог		1650		200
Фарш			2500	

Маргарин				200
Сода				5
Выход	100 шт./ 75г	100 шт./ 50г	100 шт./ 75г	500

Ватрушки. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 63 г. Края заготовки поднимают вверх и защипывают. Укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром, поверхность смазывают яйцом и при помощи кондитерского мешка раскладываем творожную начинку по 20 г. Поверхность смазываем яйцом и выпекаем при t 220-240°C.

Требования к качеству: изделия правильной круглой формы, поверхность золотистая, блестящая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

Сочни с творогом. Творожную начинку готовят с добавлением сметаны. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-8 мм и при помощи зубчатой выемки круглой или овальной формы вырезают заготовки, слегка раскатывают, придавая им овальную форму. Боковые стороны смазываем яйцом, выкладываем творожную начинку и закрываем так, чтобы фарш был виден сбоку. Укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия правильной формы в виде пирожка с открытой серединой сбоку, поверхность блестящая, золотистая, фарш слегка подрумянен.

Пирожки сдобные пресные с различными фаршами. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3-5 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 58 г. Раскладывают на них фарш по 25 г и формуют в виде лодочки, полумесяца, треугольника, шарика и др. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия правильной формы, поверхность блестящая, золотистая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

Печенье с творогом. Готовое тесто раскатывают в пласт, складывают пополам и снова раскатывают. Эту операцию повторяют 4-5 раз. Перед формованием тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, при помощи выемки вырезают печенье в виде полумесяца. После выпечки печенье можно посыпать ванильным сахаром и заглазировав помадой или глазурью (ванильный сахар 3, помада или глазурь 100).

Требования к качеству: изделия правильной формы, поверхность золотистая, заглазирована на половину помадой, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый, запах ванильный.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении сдобного пресного теста и изделий из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
---------	-----------------------

Тесто при раскатке крошится, непластичное, затянутое	Длительный замес теста. Много муки. Высокая температура теста. Использование теплых продуктов и муки с высоким содержанием клейковины
<i>Готовые изделия малого объема</i>	<i>Разрыхлитель вводили перед мукой.</i>
Изделия очень рассыпчатые	<i>Высокая температура теста</i> Вместо яиц использовали только желтки

3. Приготовление изделий из пряничного теста

Отличительные особенности приготовления. В приготовлении пряничного теста используют сахаро-паточный или сахаро-медовый сироп, муку с низким содержанием клейковины. Часть пшеничной муки (около 50%) можно заменить ржаной. Структура теста должна быть пластичной. Тесто готовят с добавлением различных пряностей, придающих ему особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи». Она состоит из корицы, гвоздики, душистого и черного перца, кардамона и имбиря. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу, растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

Рецептура для приготовления пряничного теста: мука 1000, сахар-песок 300, вода 200, патока 100, мед 100, яйца 100, масло или маргарин 100, аммоний 8, соль 4, сухие пряности 4, сахар для жженки 50.

Пряничное тесто можно приготовить 2-мя способами: **сырцовым** и **заварным**.

Сырцовый способ: воду, сахар, патоку, мед, жженку растворяют. Для лучшего растворения сироп подогревают, а затем охлаждают до комнатной температуры. Добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, размягченное масло, перемешивают (взбивают) до однородной консистенции и соединяют с мукой, замешивают тесто 2-3 минуты, как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

Заварной способ: процесс приготовления заварного пряничного теста состоит из 3-х стадий: заваривание муки, созревание и замес теста. Воду, сахар, патоку, мед, жженку уваривают до $t\ 75-100^{\circ}\text{C}$, до полного растворения сахара, затем охлаждают до температуры не ниже 68°C и заваривают муку. Перемешивают до однородной консистенции и оставляют для созревания на 1-2 часа. При созревании тесто охлаждается до комнатной температуры. Затем в заваренное тесто добавляют остальные ингредиенты: яйца, разрыхлитель, сухие пряности и размягченное масло или маргарин и вымешивают тесто в течение 30-40 минут.

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Выпекают на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой, при t 220-240°C.

Из пряничного теста готовят коржики, пряники, батоны и коврижки.

Коржики сахарные. Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом, раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой до толщины 6-7 мм. Пласт посыпают сахарным песком и прокатывают рифленой скалкой. При помощи круглой выемки с зубчатыми краями диаметром 9,5 см вырезают заготовки массой 80 г, укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром и подпыленные мукой. Выпекают при t 190-200°C.

Требования к качеству: изделия круглой формы с рифленой поверхностью, посыпаны сахарным песком, цвет желтый с сероватым оттенком, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коржики молочные. Пряничное тесто готовят сырцовым способом на молоке. Формуют так же, как коржики сахарные, только поверхность не посыпают сахаром.

Требования к качеству: изделия круглой формы с рифленой поверхностью, цвет желтый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Пряники тульские. Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом с использованием муки 1 сорта, раскатывают в пласт толщиной 3 мм и нарезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй пласт. После зачистки краев пряник укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, и выпекают при t 300°C. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками переставляют в другую печь t 180-200°C и выпекают до готовности. После выпечки глазируют сиропом (тиражом).

Требования к качеству: изделия правильной прямоугольной формы с надписью на поверхности, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен, с прослойкой из варенья.

В таблице 3 приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Коржики сахарные | 5. Батоны «Московские» |
| 2. Коржики молочные | 6. Коврижка медовая |
| 3. Пряники тульские | 7. Коврижка южная |
| 4. Пряники медовые | 8. Коврижка медовая с начинкой |

Таблица 3.

Сырье	1	2	3	4	5	6	7	8
Мука	438	423	446	500	590	540	520	474
Сахар-песок	170/48	210	/ 66	140	164	150	218/48	132
Маргарин	32	96		56		50		44
Аммоний	3	4	2,5	4	5,4	4	3	3,5
Сода	1	2	0,8	1,4	2,7	1,5	2	1,3

Ванильный сахар	1,5	2						
Патока	48						87	
Вода	98		107/33	55	60		90/20	
Начинка фруктовая								127
Корица				2,8	1,6		0,7	
Жир для листов	1			3				
Яйца		21		14	16/18			
Молоко		76						
Мед			74	233	273	250	111	220
Масло сливочное			50					
Варенье для начинки			145					
Гвоздика							0,2	
Эссенция			/ 1,7					
Сухие духи						1,5		2.6
Сироп для глазирования				100		50		43
Масса теста	800							
Выход	10/75	10/75	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Пряники медовые. Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, делят на кусочки массой 27-29 г, кладут в сито и круговыми движениями придают им шарообразную форму. Затем шарики укладывают на смазанные и подпыленные мукой листы и выпекают. После выпечки пряники медовые глазируют сиропом.

Требования к качеству: изделия правильной формы, не расплывчатые, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Батоны «Московские». Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

7-8 мм и овальной выемкой вырезают батоны размером 120х 65 мм. Изделия укладывают на подготовленные кондитерские листы, поверхность смазывают яйцом и вилкой наносят рисунок. Выпекают при t200-210°C в течение 12-15 минут.

Требования к качеству: изделия правильной овальной формы, не расплывчатые, с рисунком на поверхности, цвет коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коврижка медовая. Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

11-13 мм, укладывают на подготовленный кондитерский лист. Перед выпечкой поверхность смачивают водой и прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают при t180-200°C в течение 25-30 минут. После выпечки поверхность глазируют сиропом.

Требования к качеству: изделие правильной формы, поверхность заглазирована сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коврижка «Южная». Формуют так же, как и коврижку медовую.

Коврижка медовая с начинкой. Формуют так же, как и коврижку медовую. После выпечки немного охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт покрывают горячим сиропом и подсушивают.

Требования к качеству: изделие правильной формы из двух пластов склеенных фруктовой начинкой, поверхность заглазирована сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Имбирное печенье. *Рецептура (в г):* мука – 224, сахар-песок – 160, сахар-песок коричневый – 80, яйца – 50, сироп кленовый – 60, масло сливочное – 130, соль – 2, разрыхлитель – 5, имбирь – 10, корица – 2, гвоздика – 1. Выход 500 г

Готовое пряничное тесто раскатывают в жгут и нарезают на кружочки. Укладывают на силиконовый коврик и выпекают при температуре 200...220°C в течение 10 минут.

Коврижка Рождественская. *Рецептура (в г):* мед – 250, яйца – 100, карамельный сахар – 125, мука – 250, бананы – 100, гвоздика – 0,5, корица – 5, имбирь – 0,5, кардамон – 0,5. *Для отделки:* мед – 50, миндаль – 80. Выход - 10 штук по 75 г

Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар, измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при температуре 180°C в течение 12...15 минут. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем.

Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пряников, их причины возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Изделия расплывчатые <i>Изделия жесткие, резинистые</i> Изделия с пустыми (вогнутыми) донышками <i>Изделия плотные, малопористые</i>	Тесто с повышенной влажностью (слишком мягкое); низкая температура выпечки; <i>Высокая температура теста при замесе; длительный замес</i> Тесто плотное; низкая температура выпечки <i>Мало разрыхлителей; тесто с пониженной влажностью (слишком густое)</i>

4. Приготовление изделий из песочного теста

Отличительные особенности приготовления. Тесто замешивают на масле или масляно-сахарной массе. В приготовлении песочного теста используют муку с низким содержанием клейковины. Структура теста должна быть пластичной, поэтому замес недолгий. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Наличие в тесте большого количества масла и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий. Отсюда и название теста – песочное. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20°C.

Соотношение основных компонентов: муки : масла: сахара = 2 : 1 : 0,5

Рецептура для приготовления песочного полуфабриката: мука 557, масло сливочное 309, сахар-песок 206, меланж 72, аммоний 0,5, сода 0,5, соль 2, эссенция 2.

Выход 1000.

Масло с сахаром растирают в котле взбивальной машины до однородной консистенции, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний, соду, соль, эссенцию, перемешивают до однородной консистенции и добавляют муку, но часть муки и 7% по рецептуре оставляют для дальнейшей работы с тестом, замешивают тесто, но недолго. Как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

Сабле (от фр.sablé) – вид песочного теста для печенья, происходящего из французского городка Кан региона Нормандия. Название говорит само за себя, а именно французское слово sable переводится как песок, а особенность этого печенья заключается в его мягкой, нежной и рассыпчатой структуре и золотистом цвете. Песочное тесто приготавливают из 1 части сахара, 2-х частей масла сливочного и 3-х частей муки (мука высшего сорта + крахмал картофельный). Но в то же время есть масса рецептов для приготовления этого печенья с использованием то сырых, то вареных яиц, а то - и с теми и другими сразу. Это печенье бывает разных форм и с разными вкусовыми добавками.

Бретон– это вид песочного теста для печенья «Бретон», которое готовят с использованием яичных желтков. Желтки придают песочному тесту большую рассыпчатость.

Песочное тесто можно приготовить без сахара с добавлением соли. Европейское название такого теста - **«Бризе»**. Его используют для приготовления тарталеток и корзиночек под салаты, паштеты и пасты.

Песочное тесто для кексов готовят слабой консистенции из муки, масла, сахара и яиц, соединяя компоненты в равных соотношениях, с добавлением химических разрыхлителей и другого сырья (орехи, изюм, какао-порошок, цедра лимона и т.п.).

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой. Выпекают целым пластом или при помощи ножа, дисковых резцов, выемок вырезают заготовки.

Выпекают на чистых, сухих кондитерских листах при t 220-250°C. Кексы выпекают в специальных формах, смазанных жиром. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу, растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

Требования к качеству: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой.

Из песочного теста готовят печенье, пироги, кексы.

Печенье масляное. Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде ракушки, палочки, ромашки.

Печенье нарезное. Песочное тесто, приготовленное с добавлением инвертного сиропа, раскатывают в пласт толщиной 5 мм и нарезают на ромбики, квадратики, треугольники, прямоугольники.

Печенье песочное. Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, раскатывают в пласт толщиной 5 мм, поверхность посыпают сахарным песком и орехами, прокатывают скалкой и при помощи выемок вырезают печенье разной формы.

Печенье «Листики». Песочное тесто делят на маленькие кусочки, подкатывают в форме морковки и придают плоскую форму. Поверхность смазывают яйцом и наносят ножом контуры прожилок.

Печенье «Звездочка». Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде ромашки. Середину украшают цукатами или фруктами.

Печенье «Глаголики». Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока и инвертного сиропа, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде маленькой буквы «г».

Печенье «Ромашка». Часть песочного теста, приготовленного с добавлением молока, подкрашивают жженкой. Остальное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде ромашки. Середину украшают подкрашенным тестом.

В таблице 4. приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Печенье масляное | 5. Печенье «Звездочка» |
| 2. Печенье нарезное | 6. Печенье «Глаголики» |
| 3. Печенье песочное | 7. Печенье «Ромашка» |
| 4. Печенье «Листики» | 8. Печенье «Ромашка» |

Таблица 4.

Сырье	1	2	3	4	5	6	7	8
Мука	536	636	522	540	481	513	514	3100
Сахар-песок	161	286	/36					1133
Масло сливочное	413		313	328	193	205	247	
Меланж	107		73	100/27	144	154	103	444

Эссенция	1,7						2	
Маргарин		95						1200
Ванильная пудра		1.7		4	2,4	5		2
Соль		4,8	0,5					10
Сода		4,8			1	1		10
Аммоний		0,6		1			4	10
Сироп инвертный		31				5		
Сахарная пудра			209	219	280	305	308	
Орехи			/ 16					
Мак								/33
Молоко					96	102	51	
Цукаты или фрукты					106			
Жженка							2	
Выход:	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	100/50

Рожок песочный с маком. Песочное тесто делят на куски массой по 56 г, формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком.

Выпечка: сформованные изделия выпекают на чистых сухих кондитерских листах при t 240-250°C 5-8 минут.

Курабье Бакинское. *Рецептура (в г): для теста: мука 589, сахарная пудра 153, масло сливочное 354, яичные белки 35. Для отделки: абрикосовое или яблочное пюре 30, сахар-песок 30. Выход 1000.*

Песочное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде ромашек, палочек, ракушек и украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Выпекают при t 240-260°C.

Требования к качеству: форма изделий должна быть правильной, не расплывчатой. Поверхность светло-желтого или золотистого цвета, мякиш пористый, рассыпчатый, хорошо пропеченный.

Штучные кексы выпекают в гофрированных формах в виде усеченного конуса смазанных маслом при t 200-210°C 15-20 минут. Тесто раскладывают в формы по 82 г. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Весовые кексы выпекают в цилиндрических, прямоугольных или квадратных формах. Дно выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорежают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле. В результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при t 160-180°C около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

В таблице 5. приведены рецептуры для приготовления кексов из песочного теста:

1. Кекс «Столичный»
2. Кекс «Чайный»
3. Кекс «Ореховый»

4. Кекс «Творожный»
5. Кекс «Творожный с изюмом»

Таблица 5.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	2339	3607	3754	2886	2428
Сахар-песок	1755	2706	2430	3298	2468
Масло сливочное	1754			1546	1305
Меланж	1404	1083	1976	1649	1397
Изюм	1754	1083			1960
Соль	7	10,7			
Эссенция	7	10,7	19,8		
Аммоний	7	36	9,9	9,9	15,7
Сахарная пудра	82	253	119	102	102
Маргарин		1804	2173		
Орехи (кешью)			988		
Сода				5,2	9,6
Творог 18%				2574	2175
Выход:	100/ 75	10000	10000	10000	10000

Лотарингское печенье «Мадлен». Это мелкое печенье к чаю выпекается в специальной форме в виде ракушек. Произведение французского писателя Марселя Пруста «В поисках утраченного времени» начинается с воспоминания о вкусе печенья «Мадлен».

Готовое песочное кексовое тесто раскладывают в форму в виде ракушек на $\frac{3}{4}$ высоты и выпекают при t 190-200°C. После охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Мадлен» можно приготовить с различными начинками: шоколадом, марципаном, джемом. Для этого форму на половину заполняют тестом, выкладывают начинку и сверху покрывают тестом.

Рецептура: мука 200, сахар 200, масло сливочное 200, яйца 200, соль 1, лимонная цедра от $\frac{1}{2}$ лимона, разрыхлитель 5, сахарная пудра для посыпки 10.

Маффины – это маленькие кексы, которые подают к чаю, кофе сразу же после выпекания, еще теплыми. Выпекают маффины в специальных формах или бумажных капсулах.

Маффины с шоколадной крошкой. *Рецептура (в г):* мука 250, молоко 125, яйца 80, масло сливочное или маргарин 125, темный коричневый сахар 50, сахар-песок (мелкий) 80, шоколадная крошка 150. Выход 10 шт.

Масло сливочное взбивают с сахаром до кремообразного состояния, добавляют постепенно яйца, молоко и муку с разрыхлителем. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Половину теста раскладывают в формы, посыпают шоколадной крошкой, а затем выкладывают оставшееся тесто. Выпекают при $t\ 180^{\circ}\text{C}$ в течение 25 минут.

Шоколадный кекс с жидкой начинкой (Фондан). *Рецептура (в г):* шоколад темный – 200, сахар коричневый – 60, масло сливочное – 100, яйца – 100, желтки – 60, мука – 50, щепотка соли. Выход – 6 штук по 85 г.

Шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане или в микроволновой. Хорошо перемешивают до гладкой однородной консистенции. Яйца и желтки взбивают с добавлением сахара до пышной консистенции, а затем соединяют с шоколадной массой и мукой. Для улучшения вкусовых качеств добавляют щепотку соли. Также массу можно ароматизировать, добавляя ванильную или апельсиновую эссенцию, кофейный или сливочный ликер и др.

Готовое тесто выкладывают в подготовленные формочки и выпекают при температуре 200°C в течение 7...10 минут. Поверхность кексов должна быть покрыта тонкой корочкой, сверху вогнутой, так как внутри середина остается жидкой.

Кексы подают горячими сразу же после выпечки.

Шоколадный капкейк с кремом ганаш. *Рецептура (в г):* мука – 215, сахар – 215, масло сливочное – 170, сметана – 120, яйца – 100, какао-порошок – 35, кофе эспрессо – 90, эссенция ванильная – 10, разрыхлитель – 5, сода – 5, соль – 2, сливки 35%-ной жирности – 270, патока – 40, шоколад горький – 225. Выход – 20 штук по 70 г

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения. Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану. Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.

Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные формы и выпекают при температуре 180°C в течение 15...20 минут.

Дефекты	Причины возникновения
---------	-----------------------

Тесто блесит	Температура в помещении выше 20°C; для замеса использовали растопленное или размягченное масло
<i>Тесто непластичное, при раскатке крошится</i>	<i>Температура теста выше 20°C; длительный замес; пониженная влажность теста (слишком густое); мука с большим содержанием клейковины;</i>
<i>Изделия нерассыпчатые, плотные, жесткие</i>	<i>использование большого количества тестовых обрезков; уменьшено содержание жира и повышено содержание жидкости; вместо яиц добавлены одни яичные белки</i>
Изделия из песочного теста очень рассыпчатые	Вместо яиц использовали одни яичные желтки; в тесте увеличено содержание жира
<i>Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорел</i>	<i>Неравномерно раскатан пласт; завышена температура выпечки</i>
Песочный полуфабрикат бледный	Низкая температура выпечки

Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и разноцветным драже.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении песочного теста и изделий из него, их причины возникновения.

Пай - это открытый или полукрытый пирог из песочного теста с различной начинкой.

Яблочный пай. *Рецептура (в г): для теста: мука 225, масло сливочное 75, топленое свиное сало 50, соль 5, вода 60-120. Для начинки: яблоки кислые 900, сахар 90, мука 30, лимонный сок 25, корица 2,5, имбирь 1,5, масло сливочное 50, соль 1,5.* Муку, масло сливочное, топленое масло и соль перемешивают, добавляют холодную воду и замешивают тесто средней консистенции. Тесто делят на две части, заворачивают в пленку и охлаждают 20 минут. Одну часть раскатывают в пласт толщиной 3 мм на подпыленном мукой столе. Выкладывают в форму для пая d23 см, обрезают края.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком, посыпают мукой, сахаром, пряностями. Добавляют соль, лимонный сок и перемешивают.

Начинку выкладывают в подготовленную форму, сверху поливают растопленным маслом. Раскатывают оставшееся тесто, накрывают им пай и обрезают края, оставляя выступ 2 см. Загибают край вниз, слегка прижимают и делают фигурную защипку. Из обрезков теста делают украшения и укладывают на поверхность пая. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом и делают проколы в нескольких местах для выхода пара. Выпекают при t 170°C в течение 40 минут.

Кростата – это итальянский пирог из песочного теста.

Контрольные вопросы

1. Где используется пресное тесто?
2. Способы приготовления штруделя
3. Что применяют для разрыхления теста ?
4. Что такое пай?
5. Что такое кростата?

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева