

Тема: Технологія та особливості приготування національних борошняних і кондитерських виробів із дріжджового .

Українська здоба



Українська здоба

Технологічна картка

№	Продукти	Кількість
1	Борошно	1200г
2	Цукор	200г
3	Дріжджі	50г
4	Кориця	10 г
5	Вершкове масло	400г
6	Сіль	11г
7	Цукор	75г
8	Яйця	200г
9	Кориця	50г
Вихід: 50 шт. по 50г		

Технологія приготування

Готують тісто дріжджове опарним способом. З готове тісто розкачуємо в прямокутник товщиною 0.5 в довжину 35-40см, добре змазуємо розтопленим маслом та посипаємо сумішшю цукру з корицею. Закручуємо по вертикалі туго в рулет, щоб він був довгим. Розрізаємо по довжині не дорізаючи з одного краю 5см. Половинки злегка вивертаємо. Заплітаємо косу, перекручуючи один з одним два кінця. Обережно згортаємо косу в кільце і з'єднуємо краї. Викладаємо на змащений лист жиром, поверхню змазуємо розтопленим маслом і посипаємо крицею з цукром. Випікають при температурі 200°C до світло-жовтого кольору.

Капама з маком і медом





M**M**
MMENU.COM

Мандрики з варенням

Технологічна картка

№	Продукти	Кількість
1	Борошно	400г
2	Цукор	100г
3	Яйця	200г
4	Сметана	200г
5	Вершкове масло	50г
6	Варення яблучне	100г
7	Джем із смородини	100г
Вихід: 20шт по 75г		

Технологія приготування

Замішуємо тісто: яйця збиваємо з цукром, розм'ягчуємо масло і вливаємо цівочкою суміш яєць, сметану постійно збиваючи. Борошно просіюючи всипають до отриманої маси, замішують тісто. На 30 хвилин ставимо в холодильник. З готового тіста сформуємо джгутик, наріжте на порції, підкачайте шматочки в кульки. Потім розкачайте кульки і викладайте їх на змащений лист.

Краї заготовок потрібно загнути і сформувати бортики, змажте їх яйцем. Злегка підрум'яньте в духовці. Укладіть на середину кожної заготовки яблучне повидло по краям – джем з чорної смородини. Випікайте до готовності.

Калач



Калач

Технологічна картка

Продукти	Кількість
Борошно	600г
Сіль	5г
Цукор	50г
Яйця	80г
Молоко	300г
Дріжджі	15г
Олія	25г
Кунжут	15г
Вихід: 1100г	

Технологія приготування

Готують дріжджове тісто, необхідно замісити туге, щоб джгути потім не розпливлились і калач зберігав свою форму. Готове тісто розділяють на 3 джгута. Потім джгути закрутити в один, кінці підрізати і з'єднати їх між собою (щоб їх склеїти потрібно змазати їх водою). Із залишків скатати ще один джгут і обмотати навколо майбутнього калача. Залишаємо калач на ростойку 30 хв. Потім ножицями робимо по краям надрізи. Змазуємо жовтками змішаними з молоком, посипаємо кунжутом і випікаємо при температурі 190 градусів до гарного золотистого кольору.