**27.05.2020** темы для изучения

Технология приготовления изделий из блинчатого теста

Технология приготовления изделий из пресного теста

Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста

Технология приготовления изделий из заварного теста

Технология приготовления изделий из бисквитного теста

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Полуфабрикат и изделия из блинчатого теста**

**Отличительные особенности приготовления.** В тесте для блинчиков используют большое количество жидкости (воду или молоко), муку с различным содержанием клейковины и применяют механический способ разрыхления – взбивание, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В процессе выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды в тонком слое блинчика образуются поры, блинчик разрыхляется, становится пористым, узорчатым.

Соотношение муки и воды в тесте = 1: 2,5

В таблице 4.13. приведены рецептуры для приготовления:

1. Блинчики – полуфабрикат
2. Пирог блинчатый
3. Блинчики с различными фаршами

Таблица 4.13.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | 1 | 2 | 3 |
| Мука | 400 |  |  |
| Сахар-песок | 30 |  |  |
| Молоко (вода) | 1000 |  |  |
| Яйца | 100 | 1 шт. |  |
| Соль | 5 |  |  |
| Масло сливочное (маргарин) | 20 |  |  |
| Масса теста | 1550 |  |  |
| Жир для смазки | 20 | 100 |  |
| Блинчики полуфабрикат |  | 1000 | 740 |
| Фарш мясной с луком и яйцом |  | 2000 |  |
| Сухари панировочные |  | 50 |  |
| Фарш |  |  | 372 |
| Жир для жарки |  |  | 48 |
| Выход: | 1000 | 3000 | 1000 |

***Блинчики-полуфабрикат***

**1-ый способ.** Желтки, сахар, соль взбивают, добавляют 50% молока, перемешивают, добавляют всю муку, замешивают тесто до однородной консистенции и постепенно добавляют остальное молоко. В конце замеса добавляют взбитые яичные белки и аккуратно перемешивают.

**2-ой способ.** Яйца,сахар, соль взбивают, добавляют 50% молока, перемешивают, добавляют всю муку, замешивают тесто до однородной консистенции и постепенно добавляют остальное молоко.

**Требования к качеству:** блинчатое тесто должно быть однородным без комков.

**Формование и выпечкка:** готовое тесто формуют при помощи мерной ложки. Жарят на хорошо разогретой сковороде смазанной жиром. Тесто наливают и круговыми движениями разравнивают по всей поверхности, чтобы толщина блинчика была одинаковой не более 1,5-2 мм. Жарят блинчики с одной стороны до светло-коричневого цвета и складывают в стопки.

**Требования к качеству:** блинчики правильной формы, одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, пористые, румяные с одной стороны, консистенция мягкая, эластичная.

***Пирог блинчатый.*** Противень смазывают маслом и посыпают белой панировкой. Дно и края противня выстилают блинчиками, на них ровным слоем выкладывают часть фарша и формуют пирог так, чтобы получилось 5 слоев блинчиков и 4 слоя фарша. Поверхность пирога смазывают яйцом, посыпают панировкой и выпекают при t200-220ºС, 20-25 минут.

Готовый пирог разрезают на порционные куски, поливают маслом и подают в горячем виде.

***Блинчики с различными фаршами.*** Блинчики раскладывают на столе обжаренной стороной вверх в виде лесенки. Затем раскладывают фарш и, начиная снизу, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

**Требования к качеству:** блинчики правильной прямоугольной формы, румяные, хорошо прожаренные.

***Блинчики Сюзетты.*** Блинчатое тесто готовят с добавлением апельсинового ликера и оставляют на 20-30 минут. Если тесто густое, добавляют немного молока или воды.

Жарят с 2-х сторон.

Для апельсинового соуса: сливочное масло растапливают на сковороде, добавляют сахар, апельсиновую и лимонную цедру, сок и ликер.

Блинчик кладут в разогретый соус, осторожно обмазывают соусом и свертывают пополам, а затем еще раз пополам. Выкладывают на блюдо и сверху украшают сегментами апельсина.

Для придания лучшего вкуса нагревают 30-45 мл апельсинового ликера или бренди. Снимают кастрюлю с огня, осторожно поджигают смесь и еще более осторожно выливают ее на блинчики.

Это один из самых известных французских десертов, который легко приготовить в домашних условиях. Блинчики можно приготовить заранее, а перед подачей разогреть в апельсиновом соусе.

**Требования к качеству:** блинчики правильной формы в виде сектора, румяные, хорошо прожаренные, пропитанные соусом.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении блинчиков, их причины и способы устранения.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** | **Способы устранения** |
| Комковатость теста  *Большая толщина, непропек*  Излишняя сухость и ломкость  *Крупные пузыри, блинчики пригорают* | Для замеса использовали всю жидкость сразу, медленно и плохо размешивали  *Тесто слишком густое или на сковороду налили много теста*  Низкая температура выпечки, длительная выпечка  *Высокая температура выпечки* | Процедить тесто  *Разбавить тесто молоком или водой, или уменьшить дозу теста на один блинчик*  Увеличить температуру выпечки  *Уменьшить нагрев* |

**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», втурецкой 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 большой 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 ⅔ 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˚С 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, плотно сжимаяштрудель руками. С краев удаляют излишки теста. Перекладываютштрудель на противень и выпекают при температуре 200ºС 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 сахарныйпесок – 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 250ºС 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˚С. 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.

**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 4.1.

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 4.1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 220-240ºС.

В таблице 4.2. 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 4.2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 220-240ºС.

**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 заглазировать 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  *Готовые изделия малого объема*  Изделия очень рассыпчатые | Длительный замес теста. Много муки. Высокая температура теста. Использование теплых продуктов и муки с высоким содержанием клейковины  *Разрыхлитель вводили перед мукой. Высокая температура теста*  Вместо яиц использовали только желтки |

**Приготовление изделий из заварного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовления заварного теста используют муку со средним содержанием клейковины. Приготовление теста состоит из двух стадий: заваривание муки и соединение заварки с яйцами. Способ разрыхления физический. Тесто содержит много яиц. В результате в первый момент выпечки под действием высокой температуры на поверхности изделий образуется плотная корочка из денатурированного белка. Пары влаги, стремящиеся выйти наружу, растягивают клейковину, и изделие увеличивается в объеме. Плотная корочка на поверхности задерживает пары влаги, и они начинают прижимать тесто к корочке. Внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремами или начинками.

Соотношение основных компонентов: муки : воды : масла = 1 : 1 : 0,5

**Рецептура для приготовления заварного полуфабриката:** мука 456, вода 440, масло сливочное 228, меланж 786, соль 6. Выход 1000

Воду, соль и сливочное масло доводим до кипения, добавляем всю муку сразу, перемешиваем до однородной консистенции и прогреваем, помешивая, до образования сухой пленочки на дне кастрюли.(5 - 7 мин) Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивальной машины и перемешивают лопастным или крючкообразным взбивателем для охлаждения до t не ниже 65-70ºС. Продолжая перемешивание, постепенно добавляют меланж (или яйца). Готовность теста определяют по образованию треугольника на лопатке.

Заварное тесто, приготовленное на молоке, называется **«Паташу».**

**Требования к качеству:** тесто должно иметь однородную консистенцию и стекает с лопатки виде треугольника.

**Формование и выпечка:** тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде палочек, шариков, колец на кондитерских листах слегка смазанных маслом. Выпекают при t 220-230ºС первые 15 минут не открывая дверцы жарочного шкафа, а затем температуру понижают до t 180-200ºСи выпекают до готовности. Готовность полуфабриката определяют по плотности бочков.

**Требования к качеству п/ф:**форма правильная, не расплывчатая, с большим объемом, на поверхности допускаются небольшие трещины, цвет темно-желтый или темно-кремовый, внутри большая полость.

***Профитроли.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде мелких шариков диаметром 1 см. Выпекают при t 180-200ºС.

Используют профитроли как гарнир к бульону. Профитроли более крупного размера наполняют кремом или различными паштетами и пастами.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый.

***Кольца воздушные.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде круглых или овальных колец массой 80-90 г. Выпекают при t 180-200ºС. Готовые изделия после выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Кольца можно наполнить творожным кремом, посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, посыпаны сахарной пудрой.

***Булочка со сливками.*** Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой d 1,5 см и формуют в виде шариков массой 58 г на кондитерских листах слегка смазанных жиром. Выпекают при t 180-200ºС. После выпечки и охлаждения верхнюю часть булочки срезают по горизонтали, полость заполняют из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой кремом из сливок, накрывают срезанной частью и посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, круглой формы, без крупных трещин, цвет желтый, наполнены кремом из сливок, сверху посыпаны сахарной пудрой.

В таблице 4.7. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Профитроли
2. Кольца воздушные
3. Булочка со сливками

Таблица 4.7.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 |
| Мука | 650 | 260 | 1530 |
| Масло сливочное | 300 |  | 770 |
| Яйца (меланж) | 800 | 200 | 2150 |
| Вода | 650 | 230 | 1500 |
| Сахар | 10 | 10 |  |
| Соль | 15 | 5 | 30 |
| Маргарин для смазки листов | 15 |  |  |
| Маргарин |  | 120 |  |
| Сахарная пудра для посыпки |  | 10 | 300 |
| Для крема: |  |  |  |
| Сливки 30% |  |  | 3800 |
| Ванильная пудра |  |  | 10 |
| Сахарная пудра |  |  | 700 |
| Выход: | 1000 | 10 шт. / 50 г | 100 шт. / 75 г |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто при формовании расплывается; заварной полуфабрикат расплывчатый  *Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем*  Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности  *Изделия припеклись к кондитерскому листу*  Заварной полуфабрикат осел при выпечки  *Заварной полуфабрикат оседает после выпечки* | Слишком жидкая консистенция теста; кондитерские листы сильно смазаны жиром  *Мука с небольшим содержанием клейковины; слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки*  Высокая температура выпечки; слабая консистенция теста  *Неправильно подготовлены кондитерские листы*  Открывали дверцу жарочного шкафа в первые 15 минут выпечки изделий; рано снизили температуру выпечки  *Недостаточное время выпечки* |

**Приготовление изделий из бисквитного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Тесто замещивают на яично-сахарной массе. Для приготовления бисквитного теста используют муку с низким содержанием клейковины. До 25% муки по рецептуре можно заменить крахмалом. Способ разрыхления механический – взбивание. При взбивании яично-сахарная масса насыщается воздухом, увеличивается в объеме 2-2,5 раза, благодаря чему тесто имеет пышную кремообразную консистенцию. В процессе выпечки воздух расширяется, изделие увеличивается в объеме, а мякиш приобретает мелкопористую ячеистую структуру.

Соотношение основных компонентов: яиц : сахара : муки = 2 : 1 : 1

На 1 яйцо берут 25 г сахара и 25 г муки. Соотношение сахара и муки = 1 : 1

Бисквитное тесто можно приготовить 2-мя способами:

1 способ – основной: холодный и с подогревом

2 способ – «Буше»

Бисквитное тесто готовят и с различными наполнителями: с какао, орехами, маслом и т.д.

**В таблице 4.8. приведены рецептуры для приготовления бисквитного полуфабриката:**

1. Бисквит основной (с подогревом) 6.Бисквит со сливочным маслом
2. Бисквит круглый (буше) 7. Бисквит «Прага»
3. Бисквит для рулета 8. Бисквит со сметаной
4. Бисквит с какао-порошком 9. Бисквит с маслом и орехами
5. Бисквит с орехами

***Бисквит основной холодный.*** Яйца с сахаром взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Постепенно добавляют муку соединенную с крахмалом и аккуратно замешивают тесто снизу вверх. В конце замеса добавляют эссенцию.

Таблица 4.8.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Мука | 281 | 389,4 | 370 | 316,6 | 274,5 | 265 | 237,6 | 331 | 265 |
| Крахмал | 69,4 |  |  |  | 22,6 | 65,4 |  |  | 17.6 |
| Сахар-песок | 347 | 341,9 | 370 | 316,5 | 339,8 | 327 | 309,8 | 331 | 282,6 |
| Меланж | 578,5 |  | 616,4 | 527,6 | 564,8 | 545,3 | 686,6 | 331 | 475,8 |
| Эссенция | 3,5 | 2.3 | 2 |  |  | 3,3 |  |  |  |
| Яичные желтки |  | 341,9 |  |  |  |  |  |  |  |
| Яичные белки |  | 512,8 |  |  |  |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  | 1,5 |  |  |  |  |  |  |  |
| Какао-порошок |  |  |  | 84,4 |  |  | 48 |  |  |
| Орехи |  |  |  |  | 56,6 |  |  |  | 61,8 |
| Сливочное масло |  |  |  |  |  | 54,5 | 78,4 |  | 35,4 |
| Сметана |  |  |  |  |  |  |  | 331 |  |
| Выход: | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |

***Бисквит основной с подогревом.*** Яйца с сахаром подогревают на водяной бане при t 45-50ºС до растворения кристаллов сахара. *При этом жир желтка расплавляется и приобретает более устойчивую структуру при взбивании.* Затем яично-сахарную массу взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка.Постепенно добавляют муку, соединенную с крахмалом и аккуратно замешивают тесто. В конце замеса добавляют эссенцию.

***Бисквит круглый «Буше» (1 способ)****.* Желки с ¾ сахара взбивают до увеличения в объеме и растворения кристаллов сахара. Одновременно взбивают яичные белки с добавлением лимонной кислоты до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования устойчивой пены. Тонкой струйкой добавляют оставшуюся ¼ часть сахара. Затем аккуратно соединяют эти массы и постепенно добавляют муку. В конце замеса добавляют эссенцию.

***Бисквит круглый «Буше» (2 способ).*** Яичные белки взбивают с добавлением лимонной кислоты до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования устойчивой пены. Затем тонкой струйкой добавляют сахарный песок и постепенно яичные желтки. Взбивают до однородной массы. Добавляют в несколько приемов муку и аккуратно замешивают тесто. В конце замеса добавляют эссенцию.

***Бисквит для рулета.*** Готовят без добавления крахмала основным холодным способом.

***Бисквит с какао-порошком.*** Бисквитное тесто готовят основным способом. Муку предварительно смешивают с какао-порошком.

***Бисквит с орехами.*** Бисквитное тесто готовят основным способом. Муку предварительно смешивают с поджаренными измельченными орехами.

***Бисквит со сливочным маслом.*** Бисквитное тесто готовят основным способом. Растопленное сливочное масло (t 30ºС) добавляют перед мукой.

***Бисквит «Прага».*** Бисквитное тесто готовят способом «Буше».Растопленное сливочное масло (t 30ºС) добавляют перед мукой смешанной с какао-порошком.

***Бисквит на сметане.*** Бисквитное тесто готовят основным способом. Сметану добавляют перед мукой.

***Бисквит с маслом и орехами (Женуаз или Генуаз).*** Бисквитное тесто готовят основным способом. Растопленное сливочное масло (t 30ºС) добавляют перед мукой смешанной с орехами. В бисквите Женуаз орехи добавляются в виде пудры.

**Требования к качеству:** бисквитное тесто должно иметь пышную однородную кремообразную консистенцию.

**Формование и выпечка:** бисквитное тесто сразу же после приготовления выпекают, так как оно при хранении оседает. Формы или капсулы выстилают бумагой и наполняют тестом на ¾ высоты. Для рулета кондитерские листы выстилают бумагой или силиконовым ковриком. Тесто разравнивают в тонкий пласт толщиной 3-5 мм так, чтобы края были толще. Для бисквитного печенья, пирожного «Буше» бисквитное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка на кондитерских листах, выстланных бумагой или смазанных жиром и подпыленныхмукой.Выпекают при t 180-200ºС Готовность полуфабриката определяют путем надавливания или прокалывания деревянной шпажкой. Полуфабрикат должен восстанавливать форму, а шпажка должна быть сухой.

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 минут и освобождают от форм или капсул, вырезая тонким ножом по всему периметру. Бисквитный полуфабрикат толщиной более 2 см выдерживают для укрепления структуры в течение 8-10 часов.

**Требования к качеству:**бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку, пышную мелкопористую структуру, желтый цвет мякиша.

В таблице 4.9. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Рулет фруктовый
2. Пирог бисквитный с повидлом
3. Печенье «Ленинградское»

Таблица 4.9.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 |
| Бисквит | 679 | 635 |  |
| Начинка фруктовая | 291 |  |  |
| Сахарная пудра | 30 | 45 | 390 |
| повидло |  | 325 |  |
| Мука |  |  | 418 |
| Меланж |  |  | 321 |
| Эссенция |  |  | 3,3 |
| Сахар-песок на обсыпку |  |  | 139 |
| Выход: | 1000 | 1000 | 1000 |

***Рулет фруктовый.*** Бисквитное тесто для рулета готовят и формуют, как описано выше. Выпекают при t 200 - 220ºС. После выпечки и охлаждения пласт переворачивают бумагой вверх. Снимают бумагу, пласт смазывают фруктовой начинкой и свертывают в рулет. Кладут швом вниз, выравнивают и посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** изделие правильной формы в виде рулета с фруктовой начинкой, поверхность ровная без трещин, мякиш пышный пористый эластичный, желтого цвета.

***Пирог бисквитный с повидлом.*** Бисквит, выпеченный в круглых формах или капсулах, разрезают по горизонтали на два пласта, прослаивают повидлом и сверху посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** изделие круглой или прямоугольной формы, из двух пластов склеенных повидлом, сверху посыпано сахарной пудрой.

***Печенье «Ленинградское».*** Готовое бисквитное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 1 см и формуют на кондитерском листе, смазанном жиром и подпыленном мукой, печенье круглой или овальной формы. Поверхность печенья посыпают сахарным песком. Кондитерский лист с печеньем ставят в теплое место на 1-2 часа для образования на поверхности тонкой корочки, а затем выпекают при t 180ºС.

**Требования к качеству:** изделие круглой или овальной формы, поверхность посыпана сахаром, без трещин, цвет светло-желтый, консистенция сухая, рассыпчатая.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Бисквитное тесто жидкой непышной консистенции, тесто осело.  *Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый*  Бисквитный полуфабрикат с комками муки.  *Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку*  Бисквитный полуфабрикат имеет темно-коричневую утолщенную корочку. | Интенсивно и долго замешивали тесто с мукой.  *Недостаточно взбита яичная масса; длительный замес с мукой; после формования тесто долго не выпекали*  Механическое воздействие (встряхивание форм) при выпечке.  Засыпали всю муку сразу; плохо промесили тесто  *Низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки*  Длительное время выпечки; высокая температура выпечки |