**Вам необходимо законспектировать всю лекцию** (Недостатки изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения . Недостатки слоёного теста, и их причины. Описать самостоятельно)  
   
 **и прислать на электронную почту larisa\_nesterova\_758@mail.ru**

**Дрожжевое слоеное тесто**. Изделия из дрожжевого слоеного теста  
При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления: разрыхление при помощи углекислого газа, образуемого дрожжами, и создание такой слоистости, как при приготовлении слоеного пресного теста.  
Тесто готовят опарным или безопарным способом, средней густоты.  
Первый способ слоения теста. Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см, часть пласта (2\3) покрывают размягченным маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого пласта тщательно защипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт теста на 90% посыпают мукой и снова раскатывают до толщины 1 см, сметают муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте получается восемь слоев масла.  
Второй способ слоения теста. Куски теста массой не более 5 кг охлаждают до 17— 18\*С, раскатывают в пласт толщиной 15—20 мм и смазывают половину пласта маслом или маргарином, размягченным до консистенции сметаны. Пласт складывают вдвое и повторяют раскатку еще раз, смазывая половину пласта маргарином. После этого тесто расстаивается в течение 20—30 мин, а затем его раскатывают до толщины 5—6 см. Раскатанное тесто смазывают еще раз растопленным маргарином и формуют из него изделия.  
Слоение и разделку теста производят при 20-22\*С. При более высокой температуре тесто периодически охлаждают, при этом следят, чтобы масло или маргарин не затвердели.  
После разделки изделия необходима расстойка 10-12 мин при температуре не выше 35\*С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получатся сухими и жесткими. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и слоистости не получается.  
Выпекают изделия при 240—250\*С.  
Недостатки изделий из слоеного дрожжевого теста и причины их возникновения . Описать самостоятельно  
Булочка-конверт. Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8 мм на столе, подпыленном мукой. Пласт теста разрезают ножом на квадраты размером 8 \* 8 см, массой 55 г, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, иначе при расстойке и выпечке изделия слипаются.  
Булочка-книжка. Квадратик теста (см. выше) перегибают пополам, и получается как бы книжка, края ее слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы.  
Слойка с марципаном  
Готовое дрожжевое слоеное тесто после расстойки раскатывают В' пласт и разрезают на полоски шириной 15-20 см. Полоски делят на кусочки, придавая им форму треугольника с основаниями 10-12 см. Марципановую (ореховую) начинку кладут к основанию треугольника. Тесто завертывают вокруг начинки так, чтобы придать изделию форму подковки. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, предварительно смазанные жиром.  
После расстойки изделия смазывают меланжем и выпекают. Через 30-40 мин после выпечки изделия отделывают теплой помадой (45—50\*С) и посыпают рублеными орехами. Марципановую начинку приготовляют путем перемешивания и измельчения поджаренного ядра орехов с сахаром и меланжем.

**Сдобное пресное тесто и изделия из него**В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду и углекислый аммоний. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придаст тесту вязкость.  
Замешивать пресное тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.  
Тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготовляют раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1—2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.  
Сочни с творогом  
Замешивают сдобное пресное тесто и выдерживают его на холоде в течение 1 ч, после чего раскатывают в пласт толщино5-0,8 см и вырезают из него зубчатой круглой выемкой лепешки. Слегка раскатав, придают им вытянутую форму. Один край смазывают меланжем (яйцом) и укладывают фарш, другим концом лепешки закрывают его. Поверхность смазывают яйцом. Для начинки подготовленный творог перемешивают с сахаром, сметаной, меланжем (яйцом) и мукой.  
Печенье «Косички»  
Замешенное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и разрезают на полоски шириной 15 см. Каждую полоску делят поперек на узкие полосы шириной 5 мм. Из трех полосочек плетут косичку, кладут на смазанный жиром противень, смазывают каждое печенье яйцами, посыпают измельченным орехом или корицей.  
Выпекают изделия при 220-240'С в течение 10-15 мин.  
Печенье «Крендельки»  
В сдобное тесто при замесе добавляют мед. Из готового теста формуют колбаску, от которой ножом отрезают кусочки теста для каждого печенья массой 20 г. Кусочек теста раскатывают иа столе или лоске в виде веревочки с утолщением в середине. Концы веревочки скрещивают и соединяют с утолщением на расстоянии 1 см друг от друга в виде кренделька. Верх посыпают сахаром-песком с корицей.  
Выпекают печенье при температуре 220-240\*С в течение 12-15 мин.  
Чебуреки  
Из муки, молока или воды и соли замешивают крутое тесто (как для домашней лапши). Хорошо промешивают и оставляют на 30 мин. Тесто делят на куски весом 60 г, раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. Раскатку теста производят на столе, смазанном растительным маслом. Посредине заготовки кладут 50 г фарша. Один край загибают над фаршем, придавливают к нижнему пласту, придают форму полумесяца.  
Для фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают. Используют в сыром виде.  
Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200“С, едят горячими.  
Хачапури  
Маргарин разминают до пластичного состояния. Сметану, сахар и соль перемешивают до полного растворения кристаллов сахара- песка и постепенно добавляют в маргарин, затем перемешивают с мукой, содой и быстро замешивают тесто.  
Для начинки картофель варят, растирают в пюре и смешивают с измельченным сыром, солят по вкусу.  
Из теста раскатывают круглые или овальные лепешки и заделывают в них начинку. Можно хачапури сделать в виде больших ватрушек открытыми.  
Изделия укладывают на смазанный маслом противень, смазывают яйцами и выпекают 10-15 мин при температуре 2Ю-230\*С.  
Яблоки в тесте жареные  
Отделяют белки от желтков. Белки охлаждают и взбивают. Желтки смешивают с мукой, солью, молоком, сахаром-песком, сметаной. Тесто хорошо вымешивают и вводят в него взбитые белки.  
Яблоки очищают от сердцевины, нарезают на ровные кружочки толщиной 0,5 см. Каждый кружочек берут на вилку, опускают в тесто и жарят в жире на слабом огне до появления румяной корочки 10-15 мин.  
Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.  
Яблоки, запеченные в тесте  
Сахар-песок растирают с маслом и, продолжая растирать, добавляют яйца и сметану. Получившуюся однородную массу соединяют с мукой, замешивают тесто и охлаждают его.  
Тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см и разрезают на квадраты. На середину каждого квадрата кладут яблоко, очищенное от сердцевины, и засыпают его сахаром-песком. Концы квадрата приподнимают и соединяют над яблоком.  
Яблоки в тесте раскладывают на противень, смазанный маслом, верх узелков смазывают яйцом и обсыпают сахаром-песком.  
Выпекают изделия при температуре 220‘С, готовность их определяют по яблокам: испеченные яблоки становятся мягкими.  
Пирожки сдобные пресные с различными фаршами  
Быстро замешивают сдобное пресное тесто: маргарин размягчают, перемешивают с сахаром, добавляют муку, перемешенную с содой. Тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,3-0,4 см. Круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш, края тсста соединяют, формуют пирожок лодочкой. Сформованные пирожки укладывают на смазанные жиром листы, смазывают меланжем (яйцом) и выпекают при температуре 230-240‘С. Для пирожков используют фарши: мясные, рыбные, овощные, грибные, фруктовые.  
**Слоеное тесто**  
Готовый слоеный полуфабрикат состоит из тонких слоев выпеченного теста, легко разделяемых. Наружные слои твердые, а внутренние – мягкие  
Приготовление теста состоит из следующих операций: замеса теста, подготовки масла, слоеобразования.  
Замес теста. В дежу тестомесильной машины наливают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7% муки оставляют для подпиливания, 10% - для подготовки масла). Замешивают тесто 15-20 мин, чтобы лучше набухала клейковина.  
Подготовка масла. Одновременно с замесом теста подготавливают масло. Его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатывания теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на прямоугольные плоские куски определенной массы и ставят в холодильник на 35-40 мин, чтобы охладить до 12—14\*С. Более низкая температура не рекомендуется, так как при раскатке масло будет крошиться и разрывать слои теста.  
Слоеобразование. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем разрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20-25 мм.  
На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачивают тссто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм (рис. 18).  
Полученный пласт склады па ют в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посредине, а ближе к одному краю, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскатывают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать нужно во все стороны плавно, медленно.  
При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто ставят в холодильник на 35-40 мин для охлаждения до 12— 14\*С. При охлаждении восстанавливаются механически нарушенная структура теста, эластичность клейковины, в результате при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.  
После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто ставят в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскатывают в пласт необходимой толщины. Всегораскатывают И складывают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.  
Количество слоев, получившихся при слоеобразовании, определяют по формуле  
5 = к",где 8 - общее количество слоев;  
к -количество слоев при одной раскатке; п —количество раскаток;  
кп “ 44 “ 256.  
Разделка и выпечка. Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпечки поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают изделия металлическими выемками обязательно с острыми краями. Если края тупые, то тесто прижимается и ухудшается слоеобразование. Нельзя мять пальцами края подготовленных изделий.  
Не рекомендуется при смазывании поверхности изделий задевать боковые стороны, так как из-за этого ухудшается подъем теста и слои слипаются.  
Сформованные изделия укладывают на сухие листы и выпекают при температуре 250’С в течение 20-25 мин.  
Для выпечки целым пластом тесто раскатывают толщиной 5-6 мм, немного большего размера, чем кондитерский лист, так как во время выпечки оно сжимается. Для уменьшения сжатия теста листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кондитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в некоторых местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и оставляют на 15-20 мин. Выпекают тесто при температуре 240\*С в течение 25-30 мин.  
Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и их причины. Описать самостоятельно.  
Требования к качеству: слоеный полуфабрикат светло-коричневого цвета с ярко выраженными слоями теста, сухой. Влажность 7,5%.  
 Изделия из слоеного теста  
Пирожки слоеные с различными фаршами  
Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм и формуют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. Масса теста 60 г, фарша - 30 г.  
Пирожки круглые формуют из двух кругов, вырезанных из пласта гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов кладут на лист и смазывают их края меланжем (яйцом). На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера или руками. Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, края которых смазывают меланжем; на середину их кладут фарш. Противоположные края лепешки соединяют и зажимают. Для пирожков в форме треугольников из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Края смазывают меланжем и на середину кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают.  
Сформованные пирожки укладывают рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2-3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу же выпекают. Фарши для пирожков используют мясные, овощные, рыбные, фруктовые и творожные. Температура выпечки 240-250\*С.  
Кулебяка слоеная с различными фаршами  
От готового слоеного теста отделяют две трети и раскатывают пласт толщиной 4 мм для основания кулебяки. Уложив основание на смоченный водой кондитерский лист, прокалывают его в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают пласт при температуре 230-240\*С почти до готовности. Охлажденный пласт разрезают вдоль на 4-5 полосок по размеру кулебяки и на каждую лепешку кладут вдоль начинку; края испеченных полосок смазывают меланжем.  
Оставшееся тесто раскатывают и нарезают на полосы соответствующего размера. Основание с фаршем накрывают сырым слоеным тестом, немного прижимают к нижней испеченной части, смазывают сверху меланжем. Выпекают кулебяку при 210-230\*С в течение 35-40 мин.  
После охлаждения изделие разрезают на порции по 100 или 150 г.  
Можно кулебяку выпекать сразу, для этого полоску теста помещают на смоченный холодной водой лист, а на середину во всю длину кладут фарш. Фарш накрывают другой полоской теста, которая должна быть несколько шире первой, чтобы, не растягивая, ею можно было покрыть фарш и края нижнего слоя теста, предварительно смазанного меланжем. Верхний слой теста плотно прижимают к фаршу и краям нижнего слоя, придавая кулебяке ровную по всей длине форму, после чего срезают с краев лишнее тесто.  
Кулебяку смазывают меланжем и украшают тонкими полосками или различными фигурками (полумесяцы, звездочки и пр.), вырезанными из того же теста. После этого ее снова смазывают меланжем, поверхность прокалывают в нескольких местах, чтобы во время выпечки выходил пар, и выпекают кулебяку при 220-230\*С.  
Курник готовят массой не менее 500 г и подают либо целиком на 4-5 человек, либо порциями по 100-150 г.  
Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 см и вырезают из него две лепешки. На смоченный водой противень кладут лепешку меньшего размера, покрывают ее блинчиком, а на него помещают фарши из курицы, грибов, риса, яиц. Фарши укладывают слоями, перекладывая каждый блинчиками. Край нижней лепешки смазывают меланжем, затем покрывают горку из фаршей (переложенных блинчиками) второй лепешкой, края которой плотно прижимают к нижней лепешке. Курник смазывают яйцом, украшают фигурками, вырезанными из тонко раскатанного теста, еще раз смазывают меланжем и выпекают при температуре 220-230\*С.  
Фарш для курника готовят следующим образом: сваренную мякоть курицы нарезают ломтиками и заправляют маслом; рисовую рассыпчатую кашу заправляют маслом и добавляют в нее '/4 нормы крутых нарезанных яиц; свежие белые грибы, нарезанные ломтиками и поджаренные на масле, смешивают с куриными гребешками, припущенными и нарезанными ломтиками; яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.' Языки слоеные  
Готовое тесто раскатывают п пласт толщиной 5—6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7\*11 см вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздутия. Выпекают языки при 240-250\*С до тех пор, пока сахар-песок на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск.  
Ватрушки с творогом или повидлом  
Слоеное тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 5 мм и вырезают из него выемкой круглые лепешки массой 29 г.  
Края лепешек защипывают, чтобы получились бортики. Изделия укладывают на листы, прокалывают вилкой, наполняют фаршем (если творожным, то смазывают сверху яйцом) и выпекают при температуре 230-250’С в течение 15—20 мин. Ватрушки могут выпекаться массой 75 г (масса теста 58 г, начинки — 30 г).  
Пирог слоеный с повидлом  
Готовое слоеное тесто раскатывают на два пласта толщиной помм, укладывают на противень или лист, смоченный водой. Один пласт смазывают яйцом и украшают фигурками, вырезанными из теста. Оба пласта прокалывают ножом в нескольких местах и выпекают при температуре 240-250\*0. На один пласт наносят равномерный слой повидла и покрывают вторым пластом, смазанным меланжем. Можно приготовить пирог с яблочной начинкой или ревенем. Технология его приготовления аналогична приготовлению кулебяки. Пироги выпекают весовыми или штучными по 500 г.  
Волованы  
Волованы приготовляют в виде тарталеток и лепешек. Для приготовления тарталеток тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Из этого пласта вырезают круглой выемкой лепешки. Половину лепешек укладывают на смоченный водой противень и смазывают их меланжем, у остальных лепешек вырезают середину выемкой меньшего размера, после чего они приобретают вид колец. Эти кольца кладут в виде бортика на лепешки на противень, смазывают меланжем и выпекают. Для волованов в виде лепешек из раскатанного теста вырезают гофрированной выемкой овальные кусочки, которые укладывают на лист, смазывают меланжем и выпекают при 250- 260\*С. После охлаждения волованы наполняют начинкой или используют как крутоны для подачи вторых горячих блюд.  
Для начинки используют икру, салаты, паренье, фрукты и др.  
Например, слойку из волована с яйцом выпекают следующим способом: формуют из теста валовая и в колечко из слоеного теста кладут половину сваренного вкрутую яйца, смазывают поверхность сырым яйцом и выпекают в течение 25—30 мин при температуре 250°С.  
В полосках из слоеного теста можно запечь в духовке сосиски, предварительно намотав на них тесто. Вместо сосисок можно использовать колбасу, биточки или ветчину.