**Задание : Вам необходимо законспектировать лекцию и скинуть мне конспект на электронную почту: larisa\_nesterova\_758@mail.ru**

**Характеристика сырья**  
Основными видами сырья в кондитерском производстве являются мука, сахар, сливочное масло, яйца. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и др.  
В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15\*С и относительная влажность воздуха 60-65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5\*С. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.  
Мука. Мука пшеничная — порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.  
В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1 и 2 сортов, она входит во все виды теста.  
Мука пшеничная высшего сорта очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый. Из этой муки приготовляют пирожные, торты, вафли, а также лучшие сорта печенья и изделий из дрожжевого теста.  
Мука пшеничная 1 сорта мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет ее белый со слегка желтоватым оттенком. Из этой муки готовят пряники, печенье и изделия из дрожжевого теста.  
Мука пшеничная 2 сорта более грубого помола, чем мука 1 сорта. Цвет белый с заметно желтоватым или сероватым оттенком. Эта мука в небольшом количестве используется при изготовлении недорогих сортов пряников и печенья.  
Качество муки характеризуется ее цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей. Важнейшей составной частью муки являются белки — глиадин и глютенин. При тестообразовании они набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - клейковину, влияющую на структуру теста. В зависимости от содержания клейковины мука делится на три группы: первая содержит до 28% клейковины, вторая  
28-36 и третья - до 40% клейковины. Мука с небольшим содержанием клейковины используется, например, для приготовления бисквитного, песочного теста, а с большим — для приготовления дрожжевого, слоеного.  
Соотношение (мука, вода) Консистенция  
теста Наименование н краткая характеристика теста  
1 : 2.7 1 : 0,45 1 : 0,3 Жидкая  
Средняя  
Густая Тесто для блинчиков - однородная масса, не сохраняющая свою форму Тесто для пирожков жареных - однородная расплывающаяся масса Тесто для хвороста - однородная масса, очень упругая и эластичная  
Сахар - это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.  
Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.  
Сахарная пудра применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья и др. Она должна быть мелкого помола и перед употреблением просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры ее приготовляют из сахарного песка путем измельчения. Из 1003 кг сахарного песка получают 1000 кг сахарной пудры.  
Яйца — это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость.  
Меланж представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -18 до -25’С. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют.  
Молоко состоит из воды и сухих веществ, или сухого остатка, в состав которого входят молочный жир, белки, молочный сахар и другие вещества. Молоко - ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты. Они улучшают вкус изделий и повышают их пищевую ценность.  
Сметану вырабатывают из пастеризованных сливок путем сквашивания молочно-кислыми бактериями. Для кондитерских изделий используют сметану 40- и 30%-ной жирности, ее можно взбивать как сливки. Сметану употребляют при изготовлении сдобного пресного теста и кремов.  
Творог вырабатывают из сырого пастеризованного молока - цельного или обезжиренного - путем сквашивания молочно-кислыми бактериями. Творог содержит 65-80% воды, ценные белки, соли кальция, фосфора и железа, витамины. По качеству бывает высшего и 1 сортов. В кондитерском производстве используют для приготовления начинок.  
Масло сливочное вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины А, О, Е. Масло должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус, усиливает их аромат.  
 Разрыхлители теста.  
Разрыхлителями теста считаются продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. Разрыхлители подразделяют на три группы: химические (пищевая сода, аммоний углекислый), биологические (дрожжи) и механические (взбитые белки, воздух).Биологические разрыхлители. Дрожжи — это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножаются.  
В процессе жизнедеятельности дрожжей сахара превращаются в спирт и углекислый газ (сбраживаются): пузырьки углекислого газа создают внутри теста поры, при этом оно увеличивается в объеме и «подходит».  
Химические разрыхлители. Натрий двууглекислый (сода питьевая) — белый кристаллический порошок с солоноватым слабощелочным вкусом. Сода при добавлении кислоты или нагревании выделяет углекислый газ (С02), который и способствует разрыхлению теста.  
Соду кладут строго по норме. При избытке соды мучные изделия приобретают темно-желтую окраску, неприятные запах, вкус, разрушаются витамины. Перед замесом теста соду просеивают через сито или растворяют в холодной воде и процеживают.  
Аммоний углекислый представляет собой кристаллический порошок. Применение углекислого аммония как разрыхлителя теста основано па том, что при нагревании и добавлении кислоты он разлагается, в результате чего образуются углекислый газ и аммиак. Перед использованием аммоний растворяют в воде температурой не выше 25’С. На одну часть аммония углекислого берут четыре части воды.  
Механический способ разрыхления. Механический способ разрыхления применяют для изготовления теста бисквитного, заварного, белкового и для блинчиков. Это объясняется тем, что в рецептуру этих изделий входят вещества, обладающие свойствами образовывать эмульсии или пенообразную структуру (лецитин в яйцах, казеин в молоке, белок яйца и др.).  
Этот способ заключается во взбивании теста. Во время взбивания тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков, обволакиваемых пленками из частиц взбиваемого продукта, и увеличивается в объеме. Благодаря образованию эмульсии тесто становится однородным и более прочно удерживает воздух.  
Лучше всего взбиваются белки. При правильном взбивании они увеличиваются в объеме в 5-7 раз, хорошо сохраняют свою структуру при соединении с другими продуктами и при выпечке. Это свойство белков используется при приготовлении теста и кремов различных видов. Яичные белки тщательно отделяют от желтков, так как жир желтка ухудшает взбивание белков.  
Яичные белки охлаждают до 2\*С и взбивают в прохладном помещении. Емкость и венчик для взбивания промывают вначале кипятком, чтобы не было следов жира, а затем ополаскивают холодной водой. При наличии следов жира белки взбиваются плохо. Вначале белки взбивают на тихом ходу взбивальной машины, а через 2-3 мин переключают ее на быстрый ход.  
**Определение упека, припека, расчет выхода изделий**Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком Выражают его в процентах:  
- Масса изделия до выпекания - Масса изделия после выпекания ...  
л100.  
Масса изделия до выпекания  
Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.  
Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком. Выражают его в процентах:  
Масса выпеченного теста — Масса взятой для тс ста муки х100  
Масса муки  
Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды и чем ниже упек. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.  
Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется выходом изделия. Выход готовых изделий можно выразить в процентах:  
Масса изделия до выпекания - Потерн в массе при выпекании х100  
Масса изделия до выпекания  
Классификация теста  
По способу разрыхления все виды теста для мучных кондитерских изделий можно разделить на два вида: дрожжевое и бездрожжевое (или пресное).  
Дрожжевое тесто может быть приготовлено опарным и безопарным способами. Если после брожения тесто прослаивают маслом или маргарином, получают слоеное дрожжевое тесто.  
Бездрожжевое тесто делится по способу разрыхления на несколько видов:  
а)приготовленноес химическими разрыхлителями (вафельное, пряничное, сдобное, песочное и др.);  
б)приготовленноевзбиванием (бисквитное, воздушное, миндальное, тесто для блинчиков);  
в)приготовленноепутем слоеобразования (слоеное);  
г) приготовленное заварным способом, при котором всю муку  
или ее часть заваривают (заварное и пряничное заварное).  
Сущность процессов, происходящих при замесе теста  
Мука — основное сырье для теста. Чем выше сорт муки, тем светлее цвет изделий. Качество изделий и свойства теста зависят от количества и качества клейковины. Мука с сильной клейковиной придает тесту упругость, эластичность. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо увеличить влажность и продолжительность замеса.  
Сахар придаст тесту мягкость, пластичность. Избыток сахара п тесте делает его расплывчатым и липким. В присутствии сахара уменьшается способность белков муки к набуханию. В дрожжевом тесте сахара сбраживаются с получением спирт, молочной кислоты и углекислого газа.  
Жиры придают изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость.  
Крахмал придаст изделиям рассыпчатость. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в декстрины, образуя блестящую корочку. Допустимо в рецептах для некоторых изделий заменять до 10% муки крахмалом.  
Молочные продукты придают тесту пластичность и улучшают вкусовые качества изделий.  
Яйца придают изделиям приятный вкус, цвет и создают пористость. Яичный белок обладает пенообразующими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий.

**Способы разрыхления теста**  
Высокие вкусовые качества изделия приобретают при пористой структуре. Эта структура и увеличение объема достигаются разрыхлением теста.  
Биологический способ. Для этого способа используют микроорганизмы - дрожжевые грибки (дрожжи). Разрыхляющее действие дрожжей основано на том, что в процессе своей жизнедеятельности они выделяют углекислый газ, который способствует брожению теста. Для жизнедеятельности дрожжей необходим простой сахар-глюкоза. Процесс брожения состоит из двух стадий: образования глюкозы и образования углекислого газа.  
Химический способ. Для этого способа используются химические разрыхлители: питьевая сода и углекислый аммоний. Используются они как разрыхлители потому, что под действием температуры разлагаются на газообразные продукты, разрыхляющие тесто.  
Питьевая сода под действием температуры разлагается на углекислый газ, воду и щелочную соль.  
Аммоний под действием температуры выпечки разлагается на углекислый газ, аммиак и воду.  
Механический способ. Механический способ разрыхления используют для изготовления бисквитного, заварного, белкового теста и теста для блинчиков. Это объясняется тем, что в рецептуру этих изделий входят вещества, обладающие свойствами образовывать эмульсии или пенообразную структуру (лецитин в яйцах, казеин в молоке, белок яйца и др.).  
Этот способ основан на взбивании теста. Во время взбивания тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков, обволакиваемых пленками из частиц взбиваемого продукта, и увеличивается в объеме. Механический способ разрыхления используется при изготовлении изделий из дрожжевого теста с большим количеством сдобы, затрудняющей жизнедеятельность дрожжей, а также для при-готовления кремов.  
Тема урока**:** Дрожжевое безопарное тесто  
В кондитерских цехах предприятий общественного питания применяют опарный и безопарный способы приготовления теста.  
Способ приготовления выбирается в зависимости от количества добавляемой сдобы  
Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35-40\*С. Если мука имеет более низкую температуру, то молоко или воду следует нагреть выше 40\*С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды  
Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5-1,5 мм, соединяют с остальным сырьем. Яйца или меланж процеживают через сито с ячейками 2-3 мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.  
Дрожжи можно для большей активности за полчаса до замеса теста растворить в небольшом количестве теплой воды (30\*С) с добавлением 4% сахара (от массы муки).  
Большое количество теста рекомендуется замешивать в деже тестомесильной машины. Дежу подкатывают на станину машины, закрепляют и заполняют подготовленным сырьем. Затем опускают предохранительный шит, включают машину и при помощи рычага рогообразной формы замешивают тс сто в течение 5-7 мин. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к деже и рычагу.  
Продолжительность замеса теста зависит от качества муки (тесто из муки со «слабой» клейковиной замешивается быстрее, чем из муки с «сильной» клейковиной), а также от системы и скорости движения лопастей тестомесильной машины.  
После окончания замеса выключают мотор, поднимают предохранительный щит и рычаг, затем дежу откатывают от машины. Дежу закрывают крышкой, чтобы тесто не заветривалось, и ставят в теплое место (30\*С) для брожения, которое длится 2,5-3,5 ч. Через 1,5-2 ч, когда тесто увеличится в объеме 1,5-2 раза, дежу подкатывают к машине и, включив ее, обминают тесто 1-2 мин. Тесто из муки с «сильной» клейковиной обминают 2 раза, а из муки со «слабой» клейковиной можно не обминать.  
По внешним признакам конец брожения определяется следующим образом:  
выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается;  
поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус.  
Недобродившее тесто при надавливании пальцем быстро выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта темными пятнами (налетом).  
Перебродившее тесто при надавливании пальцем не выравнивается; поверхность такого теста плохая, запах неприятный, кислый; при разделке тесто рвется и плохо формуется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

**Тема урока**: Дрожжевое опарное тесто. Приготовление теста с « отсдобкой».  
Опарный способ приготовления теста применяется для изделий с большим количеством сдобы и состоит из двух стадий приготовления опары и замеса теста после окончания брожения опары.  
Для приготовления опары берут 35-60% муки, 60-70% воды и 100% дрожжей (по рецептуре).  
Требования к температуре воды при изготовлении теста опарным способом, а также к объему посуды или дежи тс же, что и для безо- парного теста. Замешенная опара должна иметь температуру 27-29\*С.  
Первоначально в лежу наливают подогретую воду и в ней разводят дрожжи, всыпают муку и все перемешивают. Для активизации дрожжей можно в опару добавить до 4% сахара по отношению к массе муки. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, дежу закрывают крышкой или покрывают полотном и ставят на 2-3 ч в теплое место.  
Интенсивный процесс брожения начинается через 30-40 мин, когда на поверхности опары появляются равномерные трещины, поверхность теста делается выпуклой, и оно начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 ч опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше, опара немного опадает.  
Для теста с большим количеством сдобы и при изготовлении его из муки со слабой клейковиной опару готовят более густую. В густой опаре процесс брожения протекает медленнее и более равномерно, опара получается более сильная.  
К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку, предварительно просеяв ее. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29\_32\*С.  
При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки.  
Тесто с «отсдобкой» приготовляют в том случае, когда в состав его входит много жира и сахара, которые задерживают развитие дрожжей, или когда из одного основного теста нужно приготовить тесто с разным количеством сдобы. Способ этот заключается в том, что сдоба вводится в тесто, приготовленное опарным способом, не сразу, а в два приема. Вторая порция сдобы называется «отсдобкой», к ней добавляется еще немного муки.  
Опару и тесто с опарой приготовляют, как описано выше, но при замесе учитывают, что чем больше в состав теста входит масла, сахара и яиц, тем больше требуется оставить муки для «отсдобки». Если по рецептуре полагается много яиц, то частично их можно добавлять в тесто и даже в опару.  
Примерно через час после замеса теста, приготовленного без "отсдобки\* (когда тесто вдвое увеличится в объеме), делают первую обминку и добавляют оставшиеся по норме продукты, соль и сахар, растворенные в воде, размягченное масло. Для изделий, выпекаемых в формах, тесто готовят более жидкое, чем для изделий, выпекаемых на листах.  
 **Разделка теста**. Отделка сформованных изделий. Выпечка изделий  
Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операции: деления, подкатки, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки.  
Существует несколько типов машин для разделки и раскатки теста.  
Можно разделывать тесто и ручным способом на столе с деревянной крышкой. Готовое тесто после обминки выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают ножом или скребком длинный и ровный по толщине кусок, который закатывают в длинный жгут. Толщина его зависит от величины готового изделия; чем крупнее изделие, тем толще надо делать жгут. Жгут берут в левую руку, а правой рукой отрезают ножом порцию теста, которую кладут на весы, одновременно сбрасывая с них уложенный ранее кусок теста.  
Масса порций теста должна быть точной; допускается небольшое отклонение до ±2,5г. Порции теста должны весить больше готовых изделий на 12-15%, так как при выпечке и остывании происходят упек и усушка изделия.  
Взвешенные порции слегка посыпают мукой и кладут на стол. Затем берут по два куска теста и ладонями подкатывают их на столе кругообразными движениями.  
Расстойка сформованных изделий. В процессе разделки из теста частично выходит углекислый газ и объем его уменьшается. Для того чтобы тесто вновь обогатилось углекислым газом и объем сформованных изделий увеличился, их помещают для расстойки во влажное место с температурой 30\*С, накрывают салфеткой, чтобы изделия не заветрились.  
Сформованные изделия помещают в бродильный шкаф или камеру с температурой 35-40\*С и относительной влажностью 70- 80%. Расстойка продолжается 25-40 мин в зависимости от активности дрожжей, температуры воздуха и влажности помещения, величины изделий, рецептуры теста, «силы» муки. Чем больше влажность в камере для расстойки, тем меньше требуется времени для подъема изделий. Мелкие изделия при формовке больше теряют углекислоты и больше остывают, поэтому требуют более длительной расстойки.  
Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют более длительной расстойки. Конец расстойки определяется по увеличению объема изделий. На ощупь изделия должны быть легкими, воздушными.  
При недостаточной расстойке изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы. Это происходит от того, что в первый момент посадки изделий в печь поднимается температура и процесс брожения происходит более интенсивно. Изделия начинают увеличиваться в объеме, корочка, образовавшаяся на их поверхности, трескается. Если изделия слишком долго расстаивались, то они получаются плоскими, расплывчатыми, без глянца и рисунка.  
Отделка сформованных изделий. Для придания выпеченным изделиям красивого внешнего вида их смазывают при помощи мягкой волосяной кисточки яичным желтком или меланжем. Наиболее красивый глянец получается при смазывании изделий яичным желтком. Смазывают изделия за 5-10 мин до посадки в печь очень осторожно, чтобы не помять их.  
Во время выпечки на изделиях образуется блестящая корочка, которая препятствует улетучиванию из теста газов и тем самым способствует увеличению объема изделия.  
Непосредственно после смазывания изделий яйцом их посыпают рублеными орехами, сахаром, сухарными или мучными крошками или смесью этих продуктов.  
Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при более высокой температуре (260—280\*С), так как они быстро прогреваются и не успевают высохнуть, пока образуется корочка.  
Крупные изделия, сдобные и плохо разрыхленные выпекают при пониженной температуре (200—220\*С), так как медленный нагрев изделий способствует их равномерному пропеканию. Чем крупнее изделия и чем больше в них положено сахара и другой сдобы, тем ниже должна быть температура выпечки, иначе корочка обуглится, а внутри изделия будут сырыми**.**

**Изделия из дрожжевого теста. Кулебяки. Расстегаи. Пироги.**Булочка домашняя  
Из теста, приготовленного опарным способом, формуют шарики массой 107 г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8—10 см. После этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.  
За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают мри 230’С в течение 10 мин.  
Требования к качеству: булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено.  
Крендель сдобный «Юбилейный»  
Тесто готовят опарным способом. Опару ставят на молоке, подогретом до ЗО’С, на 15—20 мин, затем кладут остальные продукты. Консистенция теста должна быть более густой, чем для булочек, чтобы при выпечке форма кренделя сохранилась. Во время брожения делают две обминки.  
При разделке тесто закатывают в жгуты с утолщенной серединой, а затем, уложив на листы, формуют из них крендель (рис. 5,6).  
После расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают. Поверхность выпеченного кренделя посыпают сахарной пудрой.  
Булочка с маком  
Булочку с маком выпекают из сдобного опарного теста. Готовое тесто раскатывают до толщины 0,5 см и нарезают полосы шириной 25 см. Их равномерно покрывают начинкой из мака, свертывают в виде рулета и разрезают на куски массой 46 г. Куски, не поворачивая, продавливают сверху скалкой диаметром 1,5 см, вследствие чего с обеих сторон выдавливается слой теста с маком. Булочки укладывают на листы, смазанные жиром, расстаивают в течение 40—50 мин, смазывают яйцом и выпекают. После охлаждения верхнюю часть булочек пропитывают сахарным сиропом и газируют подогретой помадой.  
Ватрушка  
Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопарным способом. Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3 см, делят на куски массой 58 г и подкатывают в шарики. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8 см друг от друга и слегка прижимают рукой. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5 см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки. Ватрушки выпекают при 230-240°С в течение 6-8 мин.  
Пицца по-итальянски  
Первый вариант начинки: сыр 200, помидоры очищенные и разрезанные на толстые ломтики 500, сардельки 5 шт., черный или красный молотый перец, соль, масло растительное 15—30.  
Дрожжевое безопарное тесто приготовляют путем соединения всех продуктов в слегка подогретом молоке. Замешенное тесто оставляют на 1 ч в теплом месте, делают обминку и выкладывают в форму или в широкую сковороду для выпекания. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается.  
Тесто смазывают маслом, посыпают мелко нарубленным или натертым сыром, кладут сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки нарезают вдоль и укладывают в виде решетки сверху, посыпают солью, перцем и сбрызгивают оставшимся маслом.  
Выпекают пиццу в духовом шкафу в течение 30 мин при температуре 220-230\*С. Вынув из духовки, сразу подают к столу.  
Второй вариант: натертый сыр 200 и мелко нарезанная колбаса 150, выкладываются на тесто.  
Сверху на тесто кладут толстый слой помидоров 500, солят, перчат, приправляют майораном и сбрызгивают растительным маслом.  
Третий вариант: шампиньоны 200, шпик 100, яйца 3 шт., лимонный сок 20, соль, перец, петрушка.  
Шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, выкладывают на тесто, добавляют шпик, нарезанный кубиками. Затем взбивают  
яйца, вливают в них 100-125 г воды, лимонный сок, солят, перчат, добавляют мелко рубленную петрушку, все хорошо перемешивают и выливают на грибы.  
На каждом предприятии массового питания или в домашних условиях можно создать собственный рецепт приготовления начинки для пиццы. Все зависит от вкуса и настроения, а иногда и от наличия продуктов. Одни готовят ее с грибами, другие - с яблоками, третьи - с яйцами, а четвертые - просто с сыром или консервированными овощами (горошком, кукурузой и др.). Помидоры можно вменить кетчупом.  
Кулебяки  
Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600 г, подкатывают в виде небольшого жгута, расстаивают 8—10 мин и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18-20 см, длиной по размеру кондитерского листа. Посередине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют фарш (по 530 г) и защипывают края. Кулебяку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Укладывают кулебяки на расстоянии 8-10 см друг от друга (рис. 7).  
Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом. Для получения более рельефного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста.  
Кулебяки расстаивают 25—30 мин при температуре 30—35’С, смазывают яйцом, прокалывают в 3-4 местах для выхода пара во время выпечки. Выпекают при 220~240\*С.  
Расстегаи  
Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для печеных пирожков. Куски теста массой по 42 г формуют в виде шариков, оставляют на 5-8 мин для расстойки и раскатывают в круглую лепешку, на которую кладут фарш — мясной с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами.  
Края лепешки защипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой. Изделия после 20-30 мин расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 240-250‘С.  
Расстегаи «Московские». Выпекают их такой же формы, массой 210 г, с теми же фаршами. В соответствии с видом фарша после выпечки в середину расстегая кладут кусочки рыбы, шляпки маринованных грибов или нарезанные яйца. Готовые расстегаи в горячем виде смазывают сливочным маслом.  
Расстегаи закусочные. Выпекают с такими же фаршами, но массой 50 г.  
Расстегаи с рыбным фаршем подают к ухе, с мясным - к прозрачному мясному бульону, а расстегаи с грибами - к грибному бульону или отдельно как горячую закуску.  
Пирог «Невский»  
Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, делят на куски, придают им круглую форму путем подкатки и укладывают на смазанные жиром листы или в круглые формы. После 40-45 мин расстойки изделия выпекают при Температуре 160— 180вС в течение 40-60 мин.  
Остывший полуфабрикат разрезают по горизонтали на два пласта, которые промачивают сиропом, промазывают кремом и соединяют.  
Поверхность посыпают сахарной пудрой.  
Кекс кондитерский  
Кекс кондитерский приготовляют так же, как кекс «Майский», из дрожжевого опарного теста. Продолжительность брожения опары 80-90 мин. Приготовленное тесто укладывают в смазанные жиром цилиндрические формы, оставляют для расстойки и выпекают. После выпечки и остывания изделия вынимают из форм и оставляют не менее чем на 8 ч. За это время структура мякиша окрепнет и при промачивании не будет разваливаться.  
Для лучшей промочки сиропом изделие прокалывают сверху в нескольких местах шпилькой, промачивают ароматизированным сиропом температурой 20-25\*С. Промоченное место смазывают повидлом, а сверху глазируют разогретой до 35-40’С помадой. Помада, нанесенная на повидло, имеет лучший глянец.  
Кекс «Здоровье»  
Приготавливают дрожжевое тесто, как для кекса «Майский», но на молоке. Выпекают кексы в прямоугольных формах при температуре 185-200‘С. После остывания посыпают сахарной пудрой.  
Кекс «Весенний»  
Приготовляют, как кекс «Майский». Поверхность перед выпечкой смазывают меланжем и посыпают измельченным орехом. После выпечки изделия посыпают пудрой.  
Ромовая баба  
Дрожжевое тесто приготовляют опарным способом. Формы для ромовых баб используют конусообразные, гладкие или гофрированные. Крупные формы имеют посередине трубку, благодаря чему тесто лучше пропекается, быстрее охлаждается и его удобнее промачивать. Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно промазывают гофрированные формы. Готовое тесто укладывают в формы не более чем на '/3 высоты, после расстойки оно занимает У, объема формы. Для ромовых баб массой 100 г берут 85 г теста.  
В мелкие формы укладывают подкатанные шарики теста. При выпекании изделий в крупных формах с трубочками у подкатанного шарика пальцами делают посередине отверстие и, надевая шарик на трубочку, укладывают в форму.  
Изделия выпекают в зависимости от размера от 45 до 60 мин при температуре 210-220’С. После выпечки готовый полуфабрикат оставляют на 2-4 ч, затем форму слегка встряхивают, вынимают из нее изделие и ставят его широкой стороной вниз. Изделия небольших размеров доходят до готовности в течение 4-8 ч, крупные - 11-24 ч. За это время структура мякиша окрепнет, что необходимо, так как изделие промачивают сиропом.  
Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путем погружения в сироп на 10-12 с. Температура сиропа должна быть 20\*С. После промачивания изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно пропитывал все изделие.  
Глазируют изделия, опуская узкой частью в подогретую до 45- 50\*С помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.