

БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА



Слово **«баранка»** имеет в корне своем православную основу **«об-варити»**, от которого позже образовалось русское слово **«баранка»**. **Баранки** были придуманы в городе Сморгонь, который находится в Белоруссии.

Именно там впервые стали готовить из обваренного теста жгуты, которые заворачивали и пекли из них **обваранки**. Далее **«обваранки»** стали называть **«обваренками»**, **«варенками»** и в результате преобразовалось название в **«баранки»**.

Баранки получили свое название за то, что напоминали людям бараний рог. В России **баранки** появились сначала на северо-востоке, так как **баранки** привозились из ближайшей Белоруссии. Позже **баранки** можно было встретить на прилавках буфетов Вязьмы, Орши и Смоленска. В это время также активно распространялись украинские бублики, которые отличались более рыхлым и пышным тестом. На Украине также существовал обычай украшать самые вкусные изделия маком. Именно поэтому в России **баранки** было также принято украшать ароматным маком.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА



Бублик является традиционным мучным изделием, характерным не только для русской кухни, но и для русской культуры в целом. Однако, многие историки утверждают, что **бублики** пришли к нам из европейской и украинской кухонь.

Слово *«бублик»* имеет украинское происхождение, которое означает *«пузырь»*, которое также присутствует и в других славянских языках. Название «бублик» в основном было характерно для речи народов Пензенской, Курской и Нижегородской губерний.

Существует расхожее мнение о том, для чего дырка **бублику**. Некоторые утверждали, что с помощью нее держать **бублик** удобнее. Другие утверждали, что благодаря дырке в **бублике** пекари сэкономили тесто, чтобы вырученные деньги пошли на налоги. Существует также и английская версия выражения *«дырка от бублика»*, которая появилась благодаря жареным американским пончикам, своеобразному прообразу **бублика**.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА



Согласно фактам об истории возникновения, **бублики** были придуманы евреями. Наиболее распространенными являлись *«Одесские» бублики*, которые воспевали в песне, посвященной еврейским **бубликам**. Кольцевидную форму **бублик** приобрел совершенно случайно. Его история берет начало в семнадцатом веке, во времена правления короля Собески, когда шла война между турками и поляками. Малоизвестный еврей, проживавший в городе Вена, работавший булочником решил преподнести королю необычный подарок в виде хлебного круга.

Этот необычный подарок он сделал в честь победы в битве при городе Вена поляков над турками. Пекарь преподнес королю изделие, имевшего форму стремени. В современной Польше сохранилась традиция дарить в честь рождения детей **бублик**, который давали держать маленькому ребенку.

● **БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ** ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ
БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ВИДЕ КОЛЬЦА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА ЛОДОТИМЕНТА

К бараночным изделиям относят:

- ◆ СУШКИ
- ◆ БАРАНКИ
- ◆ БУБЛИКИ
- ◆ СОЛОМКА
- ◆ ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Изделия имеют плоскую поверхность на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду.

- **Сушки** и **баранки** являются изделиями пониженной влажности и длительного хранения.
- **Бублики** — промежуточным по влажности продуктом между булочными изделиями и баранками.
- **Соломка** и **хлебные палочки** имеют технологию изготовления близкую к технологии бараночных изделий.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Баранки весовые:

- ❖ простые;
- ❖ сахарные;
- ❖ горчичные;
- ❖ сахарные с маком (киевские);
- ❖ лимонные, ванильные и розовые;
- ❖ сдобные.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Сушки

весовые:

- ❖ простые (чистые);
- ❖ с маком;
- ❖ розовые и лимонные;
- ❖ ванильные.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Бублики:

- ❖ украинские весовые;
- ❖ украинские штучные по 100 г;
- ❖ украинские штучные по 50 г;
- ❖ разные, в том числе с маком и тмином, штучные по 100 г;
- ❖ разные, в том числе с маком и тмином, штучные по 50 г.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Существуют другие виды, например сушки соленые (из муки первого сорта), баранки шафранные, шоколадные, гражданские, гоголевские, пушкинские, яичные, фруктовые, миндальные.

В ассортимент бараночных изделий входит свыше **50** сортов, отличающихся рецептурой, из них только бубликов насчитывается около **15** наименований.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Соломку и палочки вырабатывают из пшеничной муки высшего и первого сорта. Соломка представляет собой изделия, имеющие форму округленных палочек диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 см.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Соломка вырабатывается в
следующем ассортименте:

- ❖ киевская,
- ❖ сладкая,
- ❖ соленая,
- ❖ ванильная.



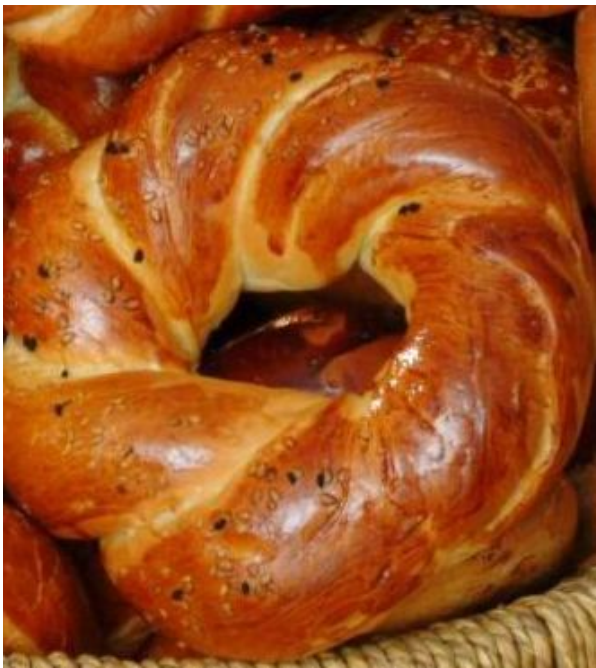
КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

Наибольший удельный вес в ассортименте бараночных изделий имеют **баранки простые (50-60%)**, затем **баранки сахарные, горчичные, сдобные и фруктовые**, которые вместе с простыми составляют в ассортименте до 85-90%.



КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

К бараночным изделиям относят **рахай**, которые представляют собой крупные баранки диаметром до 250 мм. Рахая плетеная делается из трех жгутиков в виде косы, которая сворачивается в венок. Витая рахая изготавливается из трех жгутиков, свернутых в кольцо.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

Технологический процесс производства бараночных изделий складывается из следующих операций:

- ❖ подготовка сырья,
- ❖ приготовление притвора или опары,
- ❖ приготовление теста,
- ❖ формование и расстойка изделий,
- ❖ обварка и обсушка, выпечка,
- ❖ упаковывание и маркирование.



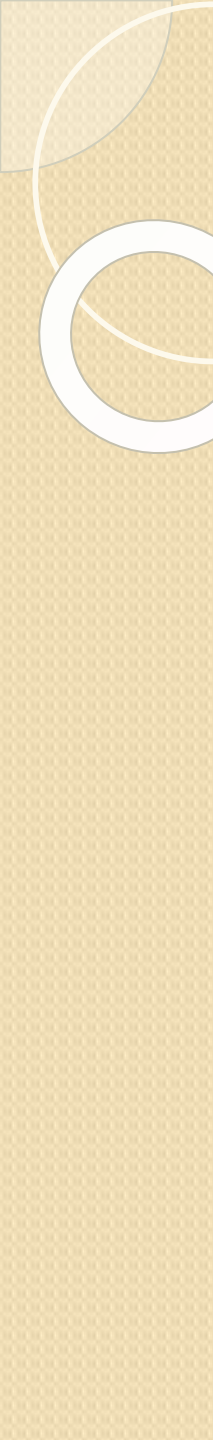
Факторы, формирующие качество *(технология)*

Приготовление теста. Тесто для баранок и сушек готовят с применением в качестве разрыхлителя притвора — периодически обновляемой пшеничной закваски; опары, приготовленной на прессованных или жидких дрожжах.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

Качество опары существенно влияет на качество готовой продукции. Если для замеса бараночного теста используют **молодую** или **плохо выброженную опару**, то выпеченные баранки имеют горелые пятна и пузыри; кольцевые трещины появляются на баранках, если для замеса теста использовали горячую воду. При употреблении слишком холодной воды баранки не имеют глянцевой ровной поверхности.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

В зависимости от способа разделки теста — вручную или на машине — тесто для бараночных изделий готовят по-разному. Тесто, предназначенное для разделки вручную, готовится при более низкой температуре — 23-27 °С.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

Тесто, предназначенное для машинной разделки готовится теплым, при температуре от 28 до 34 °С. Продолжительность брожения теста значительно меньше, чем при ручной разделке.



Факторы, формирующие качество (технология)

Формование и расстойка изделий

При ручном способе формования из теста на прокатно - жгуторезной машине готовят жгуты.

Вначале тесто раскатывают гладкими валками в пласт, а затем желобчатыми валками разрезается на жгуты.

Факторы, формирующие качество *(технология)*

Сформованные тестовые заготовки проходят **расстойку**, т. е., дополнительное брожение теста после механического воздействия на него.



Факторы, формирующие качество (технология)

Обварка и обсушка. Процесс обварки является специфическая операцией бараночного производства. Она заключается в том, что расстойшиеся тестовые заготовки опускаются в кипящую воду.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

Цель обварки — получение на поверхности тестовой заготовки слоя клейстеризованного крахмала, обеспечивающего достижение гляцевитой гладкой поверхности изделия. Кроме того, вследствие частичной денатурации белков, а также торможения брожения обеспечивается сохранение изделием формы приданной ему при формовании.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

Чтобы придать баранкам румяную окраску, в воду для обварки добавляют патоку, или сахар, или жженный сахар.



Факторы, формирующие качество *(технология)*

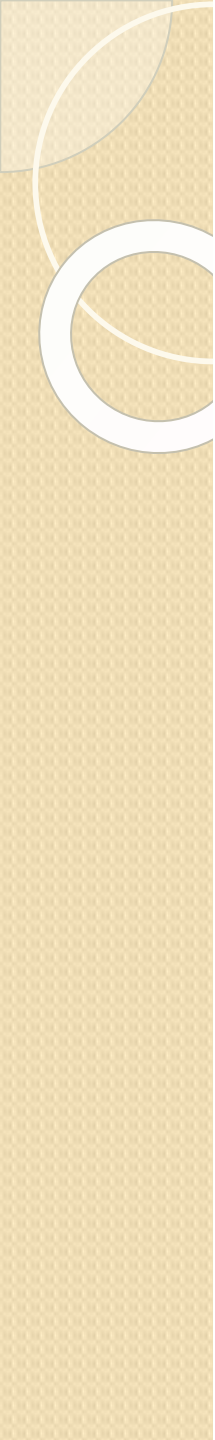
Выпечка. Баранки выпекают в печах различных конструкций. Продолжительность и температура выпечки зависят от вид* и сорта изделий, от системы печи; они находятся в пределах соответственно от 9 до 25 мин и от 190 до 260 °С.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

АССОРТИМЕНТА

Вид изделий	Диаметр кольца, см	Толщина жгута, см	Масса одного кольца, г	Влажность, %
Сушки	4,0...6,0	1,0... 1,7	6,5... 12,0	9,0...13,0
Баранки	7,0...9,0	До 2,0	25,0...40,0	14,0...19,0
Бублики	7,0... 10,0	До 3,3	50,0... 100,0	25,0...27,0



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Контроль качества. Для контроля качества бараночных изделий, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом “россыпь”.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Баранки и сушки имеют форму кольца или овала, различаются между собой по размерам и влажности заготовок продукта. Массовая доля влаги баранок находится в пределах 14-19% в зависимости от вида, массовая доля сушек — от 9 до 13%, поэтому баранки и сушки могут долгое время сохраняться без изменения качественных характеристик.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Бублики имеют более высокую влажность — от 22 до 27%, более близки к обычным хлебным изделиям, предназначены для употребления в свежем виде, имеют значительно меньший срок хранения. От баранок и сушек они отличаются более крупным размером.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Соломка по органолептическим показателям представляет собой палочки округлой формы. Допускается наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду, слабая изогнутость. Толщина палочек не более 8 мм, длина от 10 до 28 мм. Влажность готовых изделий — от 7 до 11% в зависимости от вида соломки.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Палочки вырабатывают округлой формы. Допускается наличие небольшой плоскости на стороне, лежавшей на поду, небольшая изогнутость. Толщина палочек 8-16 мм, длина — 150-300 мм, укороченных — 50~85 мм. Влажность готовых изделий — от 9 до 10% в зависимости от вида палочек.



Факторы, формирующие качество (требования к качеству)

Показатели безопасности. Бараночные изделия должны соответствовать следующим показателям безопасности:
токсичные элементы (мг/кг, не более): свинец — 0,5; мышьяк — 0,2; кадмий — 0,1; ртуть — 0,02;
микотоксины и пестициды — контролируются по сырью;
радионуклиды (Бк/кг, не более): цезий-137 — 50; стронций-90 — 30.



Факторы, сохраняющие качество (упаковка)

Упаковывают бараночные изделия в различную упаковку:

- ❖ в специальные виды бумаги,
- ❖ в специальные виды полимерной пленки (полипропиленовой, поливиниловой, полиэтиленовой, полиолефиновой и др. толщиной 15 мкм), в том числе перфорированной с частотой перфорации 10...35 отверстий на 1см²,
- ❖ в специальные виды термоусадочной и стрейч-пленки.

Все упаковочные материалы должны быть безвредными, не реагировать с основными компонентами хлеба, быть непроницаемыми для пара и газа.

Упаковку производят после остывания его до комнатной температуры в течение установленного периода времени для каждого вида изделия.



Факторы, сохраняющие качество (упаковка)

- ❖ *Если упаковывать изделия в горячем виде*, то влага, выделяемая бараночными изделиями при остывании, будет скапливаться внутри упаковки и приведет к намоканию корки и потере внешнего вида продукта.
- ❖ *С целью предотвращения микробиологического заражения и продления сроков хранения* поверхность остывших бараночных изделий обрабатывают различными препаратами, такими как сорбиновая кислота, 96 %-ный этиловый спирт, пропионат кальция.
- ❖ *Возможно упаковывание изделий* в среде углекислого газа или обработка поверхности изделий УФ- лучами, комбинированная обработка — озонирование с последующей обработкой УФ-лучами, тепловая и ступенчатая тепловая стерилизация.

За рубежом (Швеция, Финляндия) разработана спиральная транспортирующая замкнутая система для охлаждения и упаковки бараночных изделий. Воздух, поступающий в нее после очистки на фильтрах, считается стерильным.

У нас в стране и за рубежом применяются способы выпечки бараночных изделий в термостойких полимерных пленках, в которых бараночные изделия затем хранятся.

Факторы, сохраняющие качество (маркировка)

Фасованные и упакованные бараночные изделия должны иметь маркировку, составленную с требованиями ГОСТа 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей»
Для неупакованных изделий эта информация должна быть представлена на информационном листе и торговом зале. Вместо срока хранения указывается срок реализации, а также час и дата изготовления.



Баранки

Ванильные

ГОСТ 7128-91

Интересный рецепт - Баранки с фаршем

Время приготовления 25 мин

Перед тем, как приготовить баранки, фарш (говядина, свинина) необходимо прожарить до готовности, добавить специи и лук, посолить и поперчить по вкусу.

Процесс приготовления:

Баранки заготовить из теста, добавить фарш, выложить на него баранки и обжарить каждую баранку до золотистой корочки, посыпать перцем и выложить в духовку до готовности.

Вы также можете приобрести другие вкусы



ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОВОУЧУЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар-песок, маргарин, дезодорированные растительные масла и жиры (в том числе гидрогенизированные жиры), вода, соль поваренная пищевая, регулятор кислотности (Е471), ароматизатор, идентичный натуральному, «Масло» жидкое, лимонная кислота, краситель натуральный (Е100, Е1000), соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, ароматизатор, идентичный натуральному, «Ванилин».

Пищевая ценность на 100 г

Белки	9,0 г
Жиры	2,3 г
Углеводы	69,2 г
Калорийность	1412 Ккал
Энергетическая ценность	337 кДж

Условия хранения: в хорошо проветриваемом помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, при температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха до 75%.

Срок хранения: 90 суток
При температуре 90 суток

Масса нетто 300 г
упаковочной единицы

Инициаторы: ООО «Промисл-Сервис» Общественное предприятие
Москва, 125470, Россия, г. Москва, ул. Овсянникова, д. 24А
торг. 1, тел. +7 495 663 35-34 e-mail: info@promislservis.ru

Адрес производства: 246030, Россия, Калужская область, г. Обнинск, ул. Курчатова, д. 57

Изготовлено и упаковано (число, месяц, год) строго на упаковке

ГОСТ 7128-91



41660001800427

Факторы, сохраняющие качество (хранение)

Хранение. Бараночные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженные вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65-75%.



Факторы, сохраняющие качество (хранение)

Бараночные изделия могут храниться:

Баранки, не упакованные в потребительскую тару — **25 суток;**

Сушки, не упакованные в потребительскую тару — **45 суток;**

Баранки и сушки, фасованные в полиэтиленовые или целлофановые пакеты — **15 суток;**

Бублики, не упакованные в потребительскую тару — **36 часов;**

Бублики, упакованные в потребительскую тару — **96 часов.**



