

Кулинария

Приготовление изделий из пресного теста

Изделия из теста

Основным продуктом в приготовлении теста является мука.

В её состав входят:

- белки;
- углеводы;
- жиры;
- витамины;
- минеральные вещества.



Виды теста

Дрожжевое



Бездрожжевое



Пресное тесто

Самое простое в приготовлении пресное тесто появилось более 3000 лет тому назад в Египте.



Пресное тесто

В те далёкие времена пресное тесто играло одну из главных ролей в питании людей.

Лаваш



Маца



Лепешки



Ламанцы



Калитки

Разновидности пресного теста

Сдобное



Обыкновенное

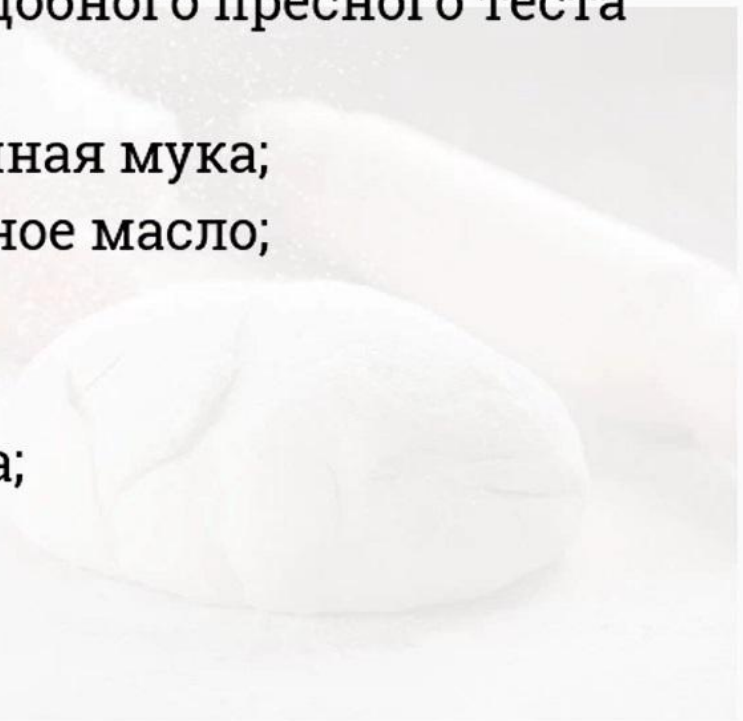


Разновидности пресного теста

Сдобное

В состав сдобного пресного теста входят:

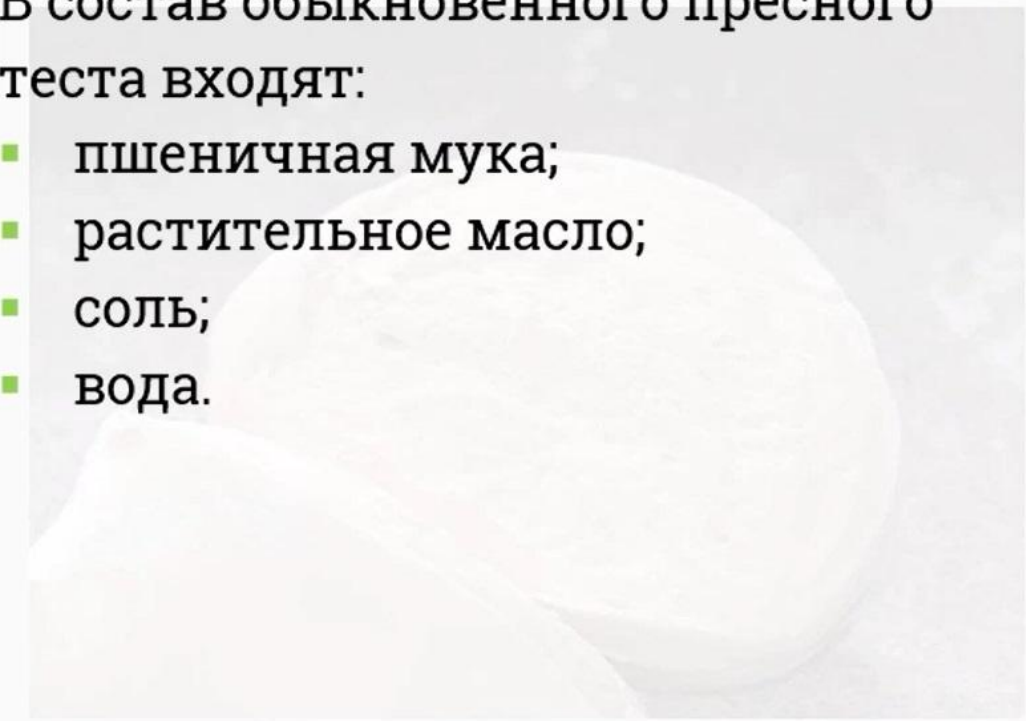
- пшеничная мука;
- сливочное масло;
- яйца;
- молоко;
- сметана;
- сахар;
- соль;
- сода.



Обыкновенное

В состав обыкновенного пресного теста входят:

- пшеничная мука;
- растительное масло;
- соль;
- вода.



Изделия из пресного теста



Печенье



Пирожные



Пироги



Торт



Блины



Пряники

Пресное тесто

Бисквитное



Слоёное



Заварное



Песочное



Бисквитное тесто

В состав бисквитного теста входят:

- мука;
- сахар;
- яйца.

Для того чтобы сделать бисквитное тесто пористым, в него вводят взбитые яичные белки.

Иногда муку частично заменяют картофельным крахмалом.



Слоёное тесто

В состав слоёного теста входят:

- мука;
- сливочное масло;
- яйца;
- вода или молоко;
- лимонная, винная или уксусная кислота;
- соль.

Кислота способствует набуханию содержащегося в муке клеевого белка.

Разрыхления слоёного теста добиваются путём раскатывания его в очень тонкие слои.

Процесс приготовления слоёв теста называется **тюрнированием**.



Заварное тесто

В состав заварного теста входят:

- мука;
- вода;
- сливочное масло;
- яйца;
- соль.



Песочное тесто

В состав песочного теста входят:

- сливочное масло или маргарин;
- яйца;
- сахар;
- мука;
- сода.

Масло придаёт тесту рассыпчатость.

Основной разрыхлитель песочного теста – пищевая сода.



Температура и время выпечки различных видов теста

Из таблицы Вы сможете узнать сколько времени и при какой температуре нужно выпекать изделия из бисквитного, дрожжевого, песочного, слоеного и других видов теста.

Вид теста	Температура,	Продолжительность, мин
Белково- взбивное	90- 110	30- 90
Белково- ореховое	180- 190	10- 25
Бисквитное	200- 220	30-50
Дрожжевое	220- 240	15- 45
Заварное	210- 220	20- 25
Песочное	200- 220	10- 20
Сдобное дрожжевое	180- 200	15
Слоеное	220- 250	30- 45