

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

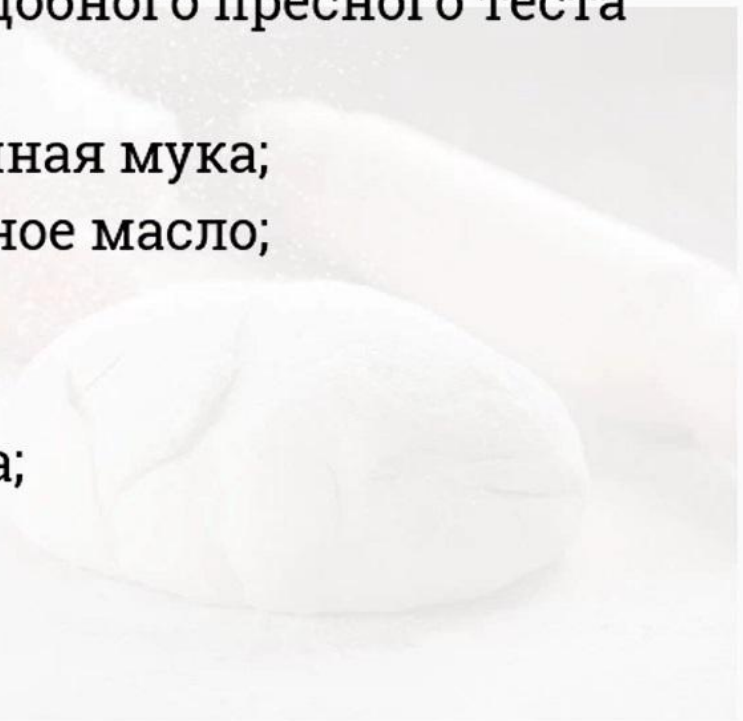


Разновидности пресного теста

Сдобное

В состав сдобного пресного теста входят:

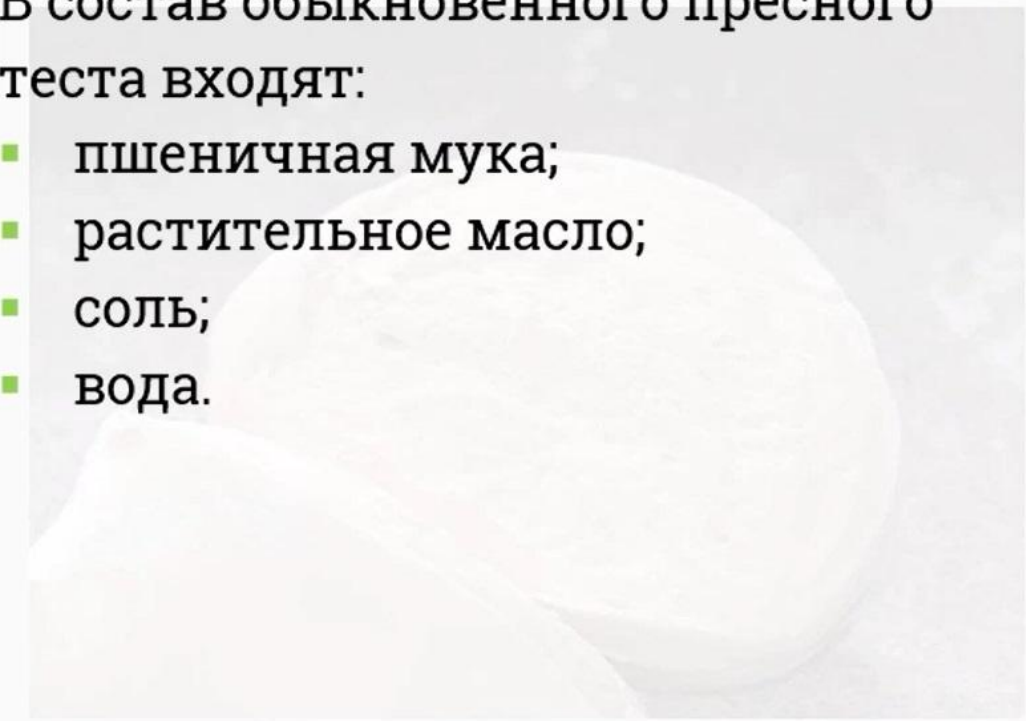
- пшеничная мука;
- сливочное масло;
- яйца;
- молоко;
- сметана;
- сахар;
- соль;
- сода.



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 |