

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него.

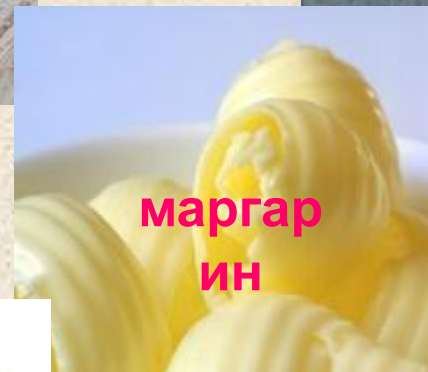


Приготовление опарного теста:

Сырьё:

Основное:

Сдоба:



Подготовка продуктов:

0 Мука – просеять

– подогреть до 35-40°C



Дрожжи – растворить в
воде и процедить



Яйца – перед использованием моют в тёплой воде, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести – 5 мин., промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течении 5 мин.в проточной воде



Маргарин – размягчить или растопить

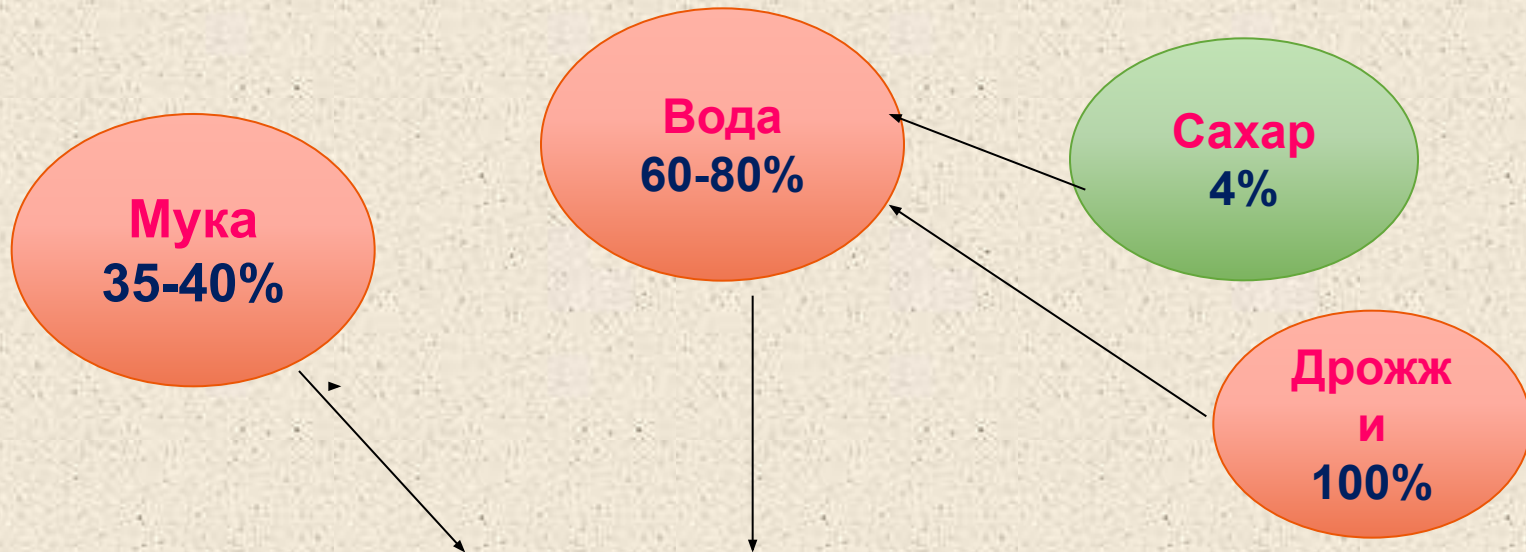


Соль - растворить в воде и процедить



Приготовление опарного теста:

2.Замес опары:



Брожение опары



**Консистенция густой сметаны.
Поверхность посыпают мукой и
ставят на 2-3 час в тёплое
место**





•Появляются трещины

Определение готовности опары:

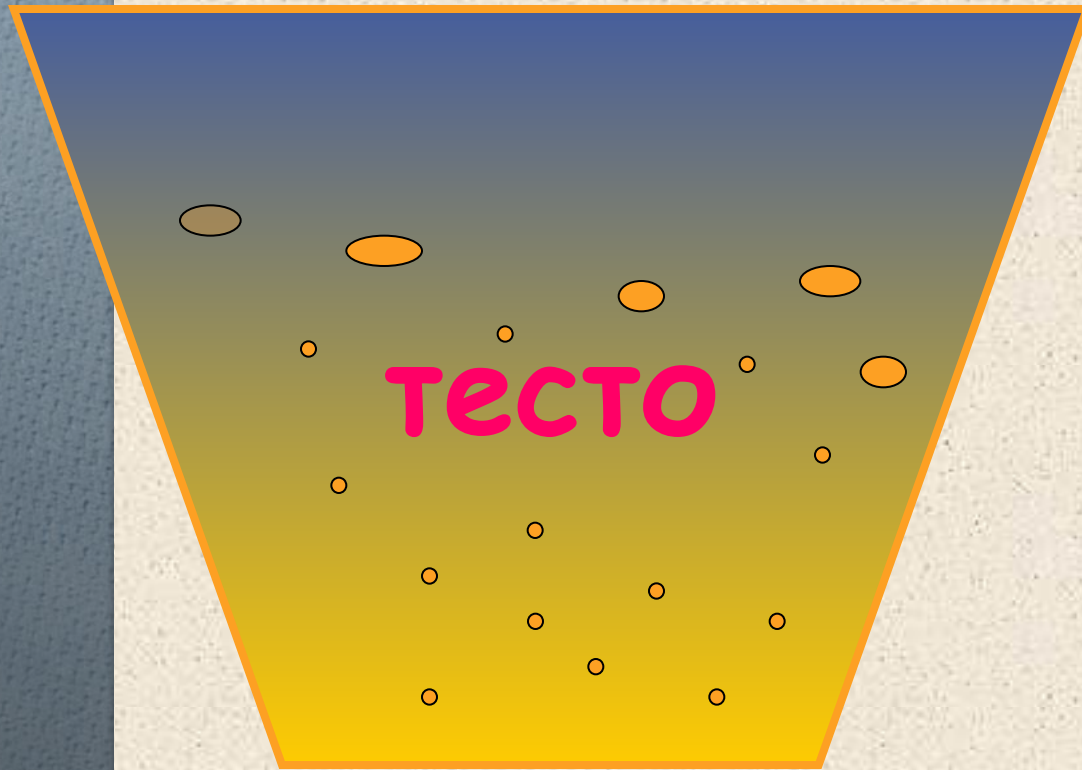
- Поверхность делается выпуклой
 - Увеличение в $Y=2-2,5$ раза
 - По всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки
- Чуть заметное опадение купола
опары



Приготовление опарного теста



Брожение опарного теста



**Тесто поднимается
равномерно, без
разрыва в течении 2-2,5
ч.**

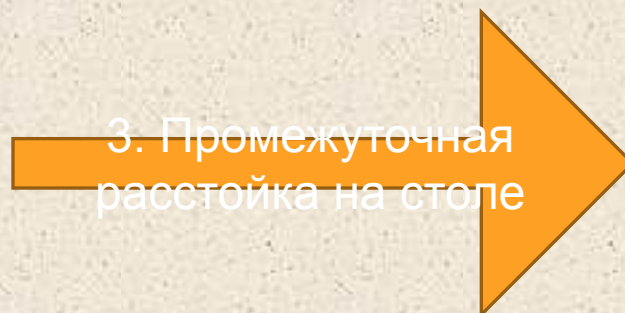
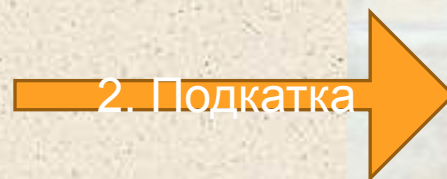
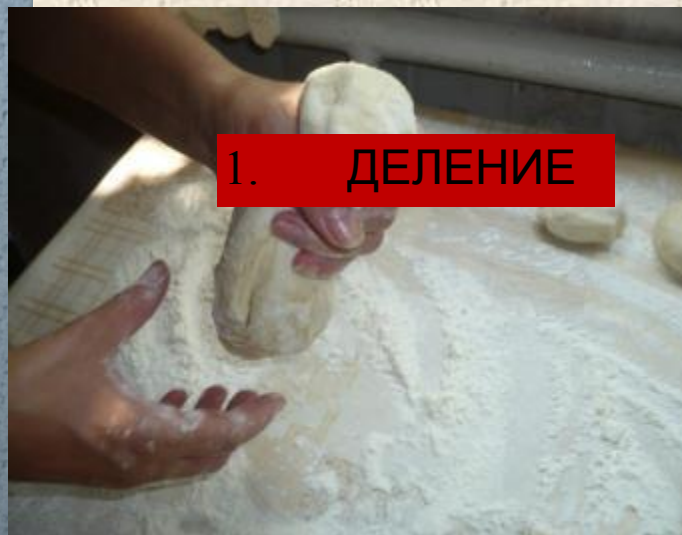
**Тесто эластично, не
прилипает к рукам.**

**Производят 1-2
обминки.**

A round, smooth piece of pale yellow dough sits on a light-colored wooden cutting board. A white cloth with a blue checkered pattern is draped over the top and left sides of the dough. The background is a light, textured surface.

ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ
ОПАРНОЕ СДОБНОЕ

1. Разделка и выпечка теста



4. Формовка



Окончательная расстойка $t=35 - 40^{\circ}\text{C}$
 $W=70-80\%$
 $t=25 - 40\text{МИН}$



■ Выпечка изделий:

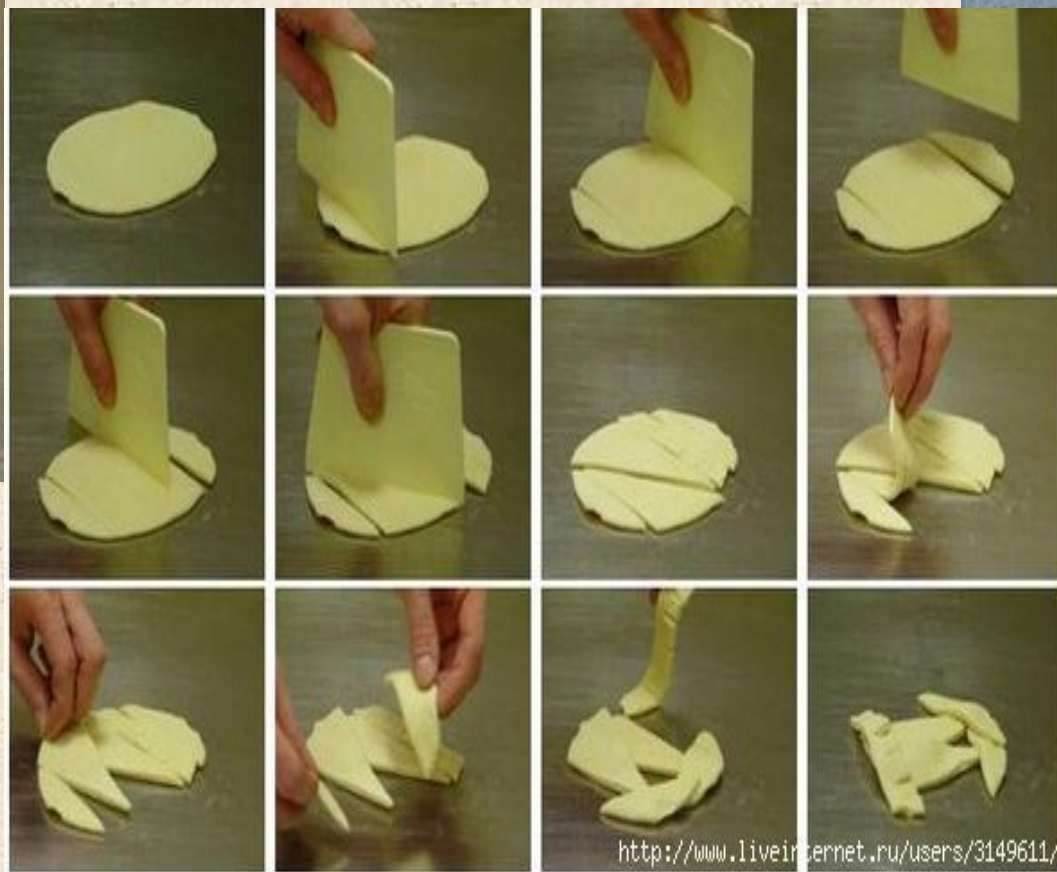
1. Мелкие изделия:
 $t = 260-280 \text{ } ^\circ\text{C}$;
 $t = 10 \text{ мин.}$
2. Крупные изделия:
 $t = 200-220 \text{ } ^\circ\text{C}$;
 $t = 20-40 \text{ мин.}$



Ассортимент изделий из дрожжевого теста



Два грибочка









Расправить "шею лебедя".

Для "лебедя" раскатать небольшой кусочек теста. Сложить его вдвое, сделать надрез как показано на рисунке.



При помощи кухонных ножниц сделать надрезы - "крылья".





3. Поставить на расстойку на 20 - 35 мин



Смазываем
льезоном



Расстойка 20-35 мин.



5. Выпекание – 8 - 15 мин.



Требования качества и хранения

- 0 Форма – различная, отличающая друг от друга
- 0 Поверхность – рельефно выступает рисунок
- 0 Цвет – золотистый
- 0 Мякиш – хорошо пропечён

Недостатки готовых изделий

Недостатки	Причины	Способы устранения
<p>1. Поверхность изделия покрыта трещинами.</p> <p>2. Изделия расплывчатые, без рисунка</p>	<p>1. Недостаточная расстойка. Низкая T° печи</p> <p>2. Много соли, масла, или длительная расстойка</p>	<p>1. Повысить температуру, увеличить время расстойки</p> <p>2. Замес теста без соли, масла и хорошо промешать. Уменьшить время расстойки</p>