

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА



- ▶ Различные виды печенья
- ▶ Пирожные
- ▶ Торты
- ▶ Пироги
- ▶ Песочное кольцо с орехом



АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ



| Наименование сырья | Кол-во в кг |
|--------------------|-------------|
| Мука в/с | 515,40 |
| Мука на подпыл | 41,20 |
| Сахар-песок | 206,20 |
| Маргарин | 309,30 |
| Меланж | 72,20 |
| Углекислый аммоний | 0,52 |
| Сода | 0,52 |
| Соль | 2,06 |
| Фр. эссенция | 2,07 |
| Итого: | 1149,47 |
| Выход: | 1000,00 |

УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА

- ▶ Рассыпчато – пластичная структура
- ▶ Хорошо сохраняет форму
- ▶ Готовится без воды
- ▶ Большое содержание жира, сахара и яиц
- ▶ Мука используется со средним содержанием клейковины (сильная клейковина-тесто получается не пластичным; слабая- крошливым)

ОСОБЕННОСТИ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Тестомесильные машины с двумя
Z – образными лопастями

ТММ-1М

ТМ-63



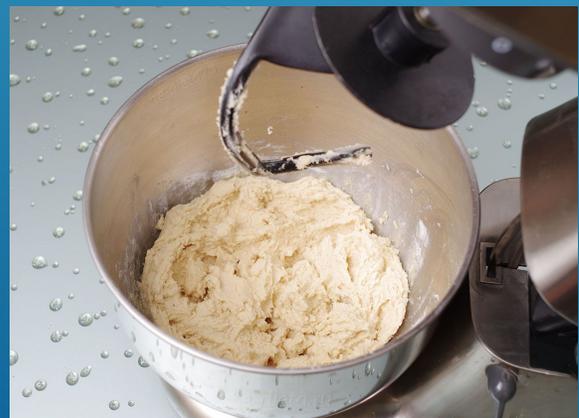
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАМЕСА
ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

- ▶ В емкость тестомесильной машины закладываем маргарин и сахар и взбиваем 20-30 минут до однородной консистенции, побеления, растворения кристаллов сахара, увеличения в объёме 2-2,5 раза.
- ▶ Далее добавляем меланж, в котором предварительно растворены соль, сода, и углекислый аммоний, все перемешиваем до однородной массы 1-2 минуты, добавляем в 2-3 приёма муку перемешиваем до однородного состояния 1-2 минуты.
- ▶ Готовое тесто должно быть однородным, пышным, без комков и следов непромеса, светло-желтого или желтого цвета.
- ▶ **Влажность песочного теста 18,5-19,5 %,**
Температура теста 19-22 С

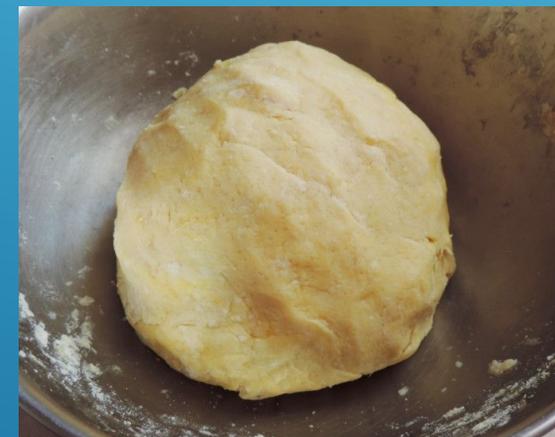
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

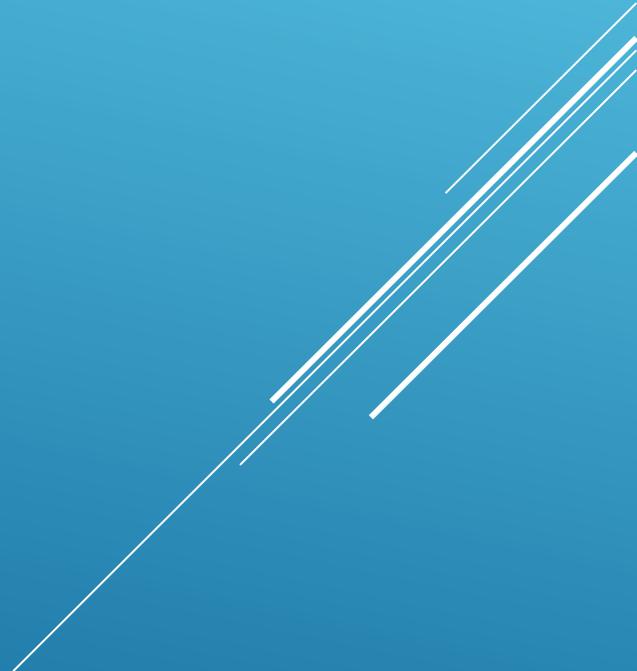


Соль+
сода+
аммоний



Мука



- ▶ ! Температура в помещении должна быть не выше 20 c
 - ▶ Маргарин используют размягченный
 - ▶ Фр. эссенцию лучше использовать ванильную или ромовую- остальные придают нехарактерный аромат.
- 

- ▶ К затягиванию теста приводит:
- ▶ Длительный замес с мукой
- ▶ Высокая температура помещения (выше 20 c)



Повышается набухаемость белков клейковины муки, соответственно у теста снижается пластичность, что влияет на качество полуфабриката – не рассыпчатый, деформированный, поверхность не гладкая.

ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ!

| Вид дефекта | Причина |
|--|--|
| Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий | Длительный замес теста Мука с сильной клейковиной Неправильная дозировка жира и сахара |

ДЕФЕКТЫ И ИХ ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ

- ▶ Выполнить практическую работу №3
- ▶ Ответить на вопросы:
- ▶ Что является разрыхлителем в песочном тесте?
- ▶ Почему тесто называют песочным?

ЗАДАНИЕ