

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

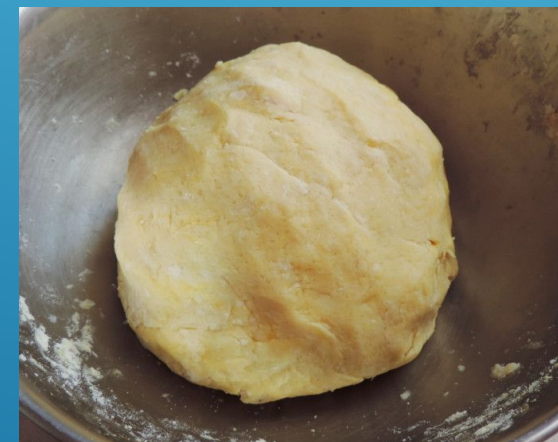
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА




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