

The background is a light blue gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across the surface. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The text is centered in the middle of the frame.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

# ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ
- **ОСОБЕННОСТЬ ЗАВАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА**
- ОБРАЗОВАНИЕ ПОЛОСТИ ВНУТРИ
- НАЛИЧИЕ ТРЕЩИН НА ПОВЕРХНОСТИ



# УНИФИЦИРОВАННАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	455,50	389,45
Масло сливочное	84,00	227,70	191,27
Меланж	27,00	785,70	212,14
Соль	96,50	5,7	5,5
Итого:	—	1474,60	798,36
Выход:	92,50	1000,00	760,00
Влажность $24,0 \pm 4,0-3,0$ %			

# ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- МУКА С СОДЕРЖАНИЕМ СИЛЬНОЙ КЛЕЙКОВИНЫ 28...36%.

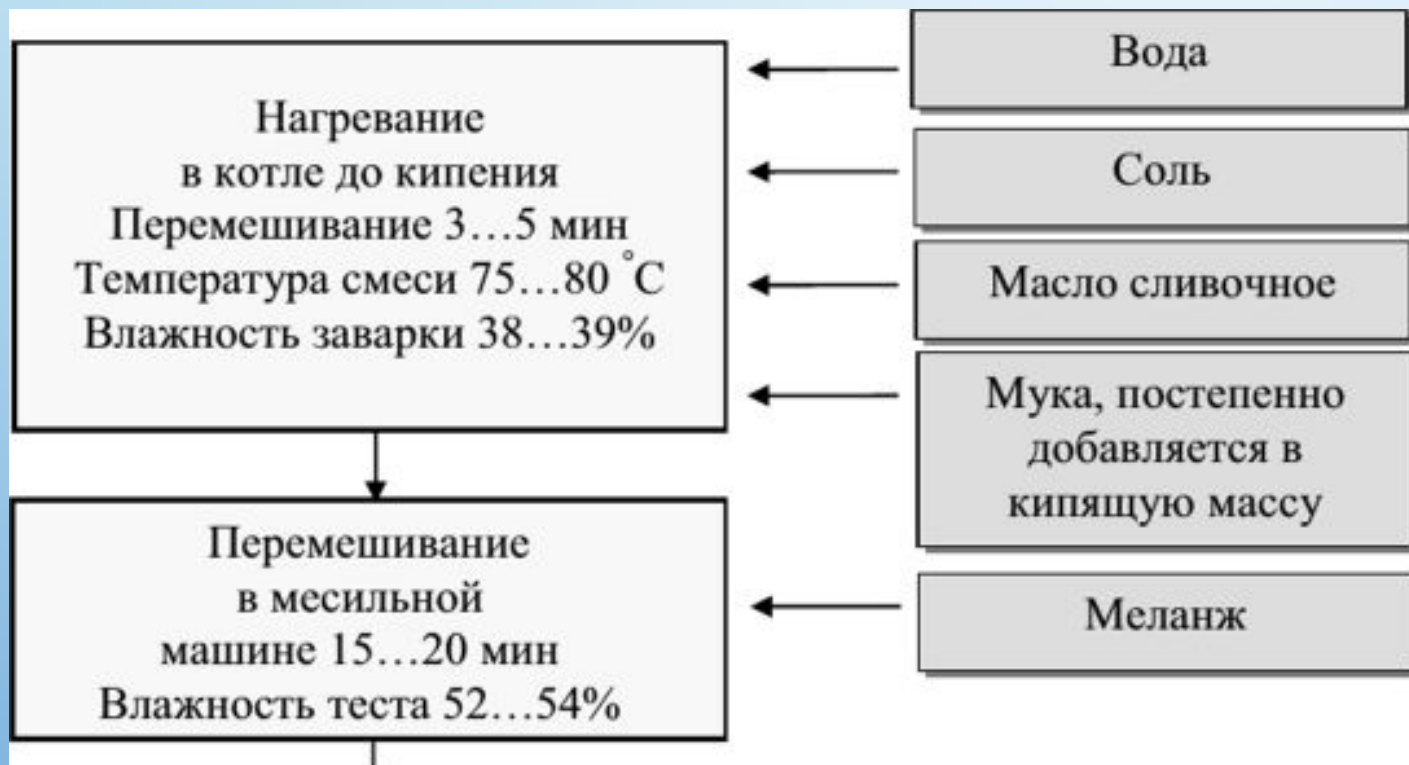
ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МУКИ СО СЛАБОЙ КЛЕЙКОВИНОЙ ПОЛУЧАЕТСЯ ПОЛУФАБРИКАТ С НЕДОСТАТОЧНЫМ ПОДЪЕМОМ И БЕЗ ПОЛОСТИ ВНУТРИ.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ МУКИ НЕВЫСОКОГО КАЧЕСТВА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДОБАВЛЯТЬ В РЕЦЕПТУРУ ДВУУГЛЕКИСЛЫЙ АММОНИЙ ИЗ РАСЧЕТА 0,3 КГ НА КАЖДЫЕ 100 КГ МУКИ. ЭТОТ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ СПОСОБСТВУЕТ ПОДНЯТИЮ (ВЗДУТИЮ) ТЕСТА И ОБРАЗОВАНИЮ ПОЛОСТИ

ТЕСТО ГОТОВИТСЯ В ТРИ СТАДИИ:

1. ЗАВАРКА
2. ОХЛАЖДЕНИЕ ЗАВАРКИ
3. ЗАМЕС ТЕСТА

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



## 1. Приготовление

заварки



## 2. Приготовление теста



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВАРКИ

- В ВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С ПАРОВОЙ РУБАШКОЙ ИЛИ В КОТЕЛ НАЛИВАЮТ ВОДУ, ЗАГРУЖАЮТ НАРЕЗАННЫЙ НА КУСКИ МАРГАРИН И СОЛЬ И НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ.

В КИПЯЩУЮ МАССУ ПОСТЕПЕННО ВСЫПАЮТ МУКУ И В ТЕЧЕНИЕ 5... 10 МИН, НЕ СНИМАЯ С ПЛИТЫ, БЫСТРО ПЕРЕМЕШИВАЮТ МАССУ ЛОПАТКОЙ ДО ПОЛУЧЕНИЯ ОДНОРОДНОЙ МАССЫ, БЕЗ КОМОЧКОВ, ЛЕГКО ОТСТАЮЩЕЙ ОТ СТЕНОК И ДНА.

В ПРОЦЕССЕ ЗАВАРИВАНИЯ КРАХМАЛ МУКИ КЛЕЙСТЕРИЗУЕТСЯ, СВЯЗЫВАЯ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ, ПОЭТОМУ ЗАВАРЕННАЯ МАССА ИМЕЕТ ВЯЗКУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.

ТЕМПЕРАТУРА ЗАВАРКИ 75...80 °С, ВЛАЖНОСТЬ 38...39%.

# ЗАМЕС ТЕСТА

- ЗАВАРКУ ПЕРЕНОСЯТ В МЕСИЛЬНУЮ (ВЗБИВАЛЬНУЮ) МАШИНУ - ОХЛАЖДАЕТСЯ ДО 65...70 °
- ПОСЛЕ ЭТОГО НА МАЛОМ ХОДУ МАШИНЫ ПОСТЕПЕННО ДОБАВЛЯЮТ МЕЛАНЖ И В ТЕЧЕНИЕ 15...20 МИН ЗАМЕШИВАЮТ ТЕСТО ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ БЕЗ КОМОЧКОВ.
- БЛАГОДАРЯ ВЛАГЕ, СОДЕРЖАЩЕЙСЯ В МЕЛАНЖЕ, ВЛАЖНОСТЬ ТЕСТА ПОВЫШАЕТСЯ ДО 53%. НО В СВЯЗИ С НАЛИЧИЕМ ОКЛЕЙСТЕРИЗОВАННОГО КРАХМАЛА И БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКОВ (МЕЛАНЖА) ТЕСТО ИМЕЕТ ВЯЗКУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ

- ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ ВЯЗКИМ ПО КОНСИСТЕНЦИИ
- С ЛОПАТКИ СТЕКАЕТ В ФОРМЕ ТРЕУГОЛЬНИКА
- ВЛАЖНОСТЬ ТЕСТА 52...54%.
- ТЕМПЕРАТУРА ГОТОВОГО ТЕСТА — 35—38 °С



# ДЕФЕКТЫ ПОЛУФАБРИКАТА, ВЫЗВАННЫЕ НАРУШЕНИЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Виды брака	Причины
Полуфабрикат без полости, расплывчатый	жидкая консистенция теста, связанная с несоблюдением рецептуры, недозавариванием заварки; использование муки со слабой клейковиной.
Полуфабрикат с плохим подъемом	густое тесто

# ВЫПЕЧКА ЗАВАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

- ПЕЧИ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА ПХС-25
- ЭЛЕКТРОШКАФЫ
- РОТОРНЫЕ ПЕЧИ «РОТОР-АГРО», «МУССОН-РОТОР»
- ТЕМПЕРАТУРА 180-220 \*С
- ВРЕМЯ 35-40 МИНУТ

## **ВЫПЕЧКА ПРОТЕКАЕТ В 2 ЭТАПА:**

- 1. ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 220\*С – 20 МИНУТ
- 2. ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180\*С – ЕЩЁ 20 МИНУТ

- ОБРАЗУЕТСЯ КОРКА
- ВЛАГА ИСПАРЯЕТСЯ НЕ ИМЕЯ ВЫХОДА НАРУЖУ РАЗДУВАЕТ ТЕСТО, СОЗДАЕТ ПОЛОСТЬ
- ГОТОВНОСТЬ ПОЛУФАБРИКАТА ОПРЕДЕЛЯЮТ:
- ПО ЦВЕТУ –СВЕТЛО-КОРИЧНЕВЫЙ
- ПО ТРЕЩИНАМ НА ПОВЕРХНОСТИ (НЕСКВОЗНЫЕ)
- W П\Ф- 21-28 %
- ОХЛАЖДАЮТ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 30-32 \*С -30 МИН



# ВИДЫ ПРИЧИНЫ БРАКА ПРИ ВЫПЕЧКЕ

<b>Вид брака</b>	<b>Причина</b>
Полуфабрикат без полости внутри, расплывчатый	Низкая температура
Полуфабрикат раздутый, с рваной поверхностью	Высокая температура выпечки
Полуфабрикат с плохим подъемом	Низкая температура выпечки
Полуфабрикат осел при выпечке	Резко снизили температуру