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 ± 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 за

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 (НЕСКВОЗНЫ
- W П\Ф- 21-28 %
- ОХЛАЖДАЮТ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ 30-32 *С -30 МИ

ВИДЫ ПРИЧИНЫ БРАКА ПРИ ВЫПЕЧКЕ

Вид брака	Причина
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