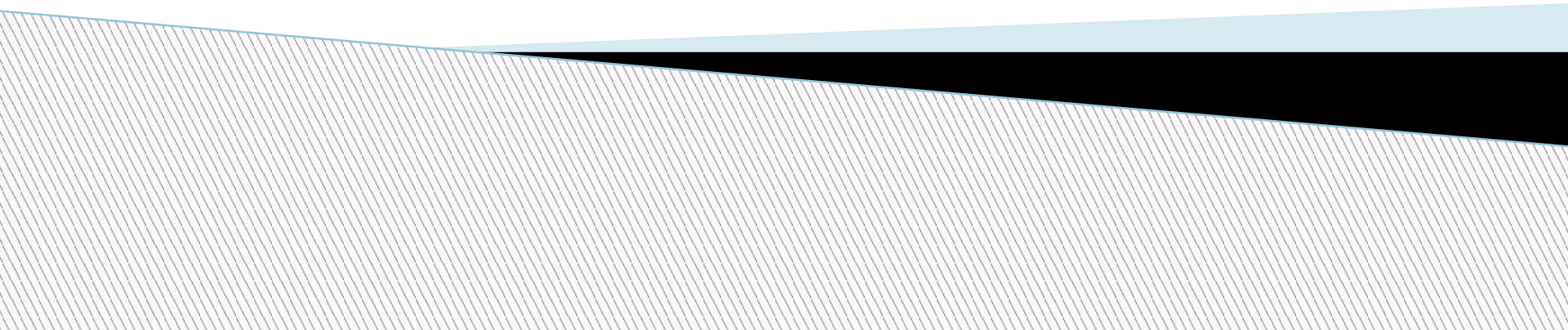


**Тема: Сдобные пресное тесто, полуфабрикаты и изделия из него**

**Приготовил студент 1-го курса группы К-1**

**Атырауский колледж Сервиса**

**ДАТА:13.12.2015**



# Рецепт пресного сдобного теста

- Для ватрушек и сладких пирогов готовится сладкое, сдобное пресное тесто, а для кулебяк, пирогов — несладкое. Жирное тесто готовят без разрыхлителей, а менее жирное — на соде и аммонии. Для более полного выделения из соды углекислого газа в тесто добавляют виннокаменную, лимонную или молочную кислоту или сок лимона. Если в тесто кладут кислые молочные продукты — сметану, кефир, простоквашу или ацидофильное молоко, — количество кислоты следует значительно уменьшить или совсем ее не добавлять. Для того, чтобы тесто не замаслилось и не потеряло при формовке пластичности, его следует готовить из охлажденных продуктов в помещении, температура которого не превышает 15—17°. Замешивание теста производится по-разному, в зависимости от количественного соотношения продуктов. Тесто с большим количеством жира замешивается так же, как и песочное. При изготовлении менее жирного теста сахар с маслом взбивают вручную лопаточкой или механически 6—8 минут. Постепенно добавляют яйца, смешанные со сметаной, и продолжают взбивание еще 6—8 минут. Затем всыпают муку, перемешанную с содой, и очень быстро (15—20 секунд) замешивают тестомолоко, — количество кислоты следует значительно уменьшить или совсем ее не добавлять. Для того, чтобы тесто не замаслилось и не потеряло при формовке пластичности, его следует готовить из охлажденных продуктов в помещении, температура которого не превышает 15—17°. Замешивание теста производится по-разному, в зависимости от количественного соотношения продуктов. Тесто с большим количеством жира замешивается так же, как и песочное. При изготовлении менее жирного теста сахар с маслом взбивают вручную лопаточкой или механически 6—8 минут. Постепенно добавляют яйца, смешанные со сметаной, и продолжают взбивание еще 6—8 минут. Затем всыпают муку, перемешанную с содой, и очень быстро (15—20 секунд) замешивают тесто

# Изделия из сдобного теста



# Изделия из сдобного теста: Лебедь



# ВАТРУШКИ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

**МУКА 6 СТАКАНОВ**

**САХАР-ПЕСОК 1/2 СТАКАНА**

**СМЕТАНА 2 СТАКАНА**

**ЯЙЦА 4 ШТУКИ**

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1 СТАКАН**

**СОДА 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ**

**СОЛЬ 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ**

**НАЧИНКА**

