ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется **«букет»**, или **«сухие духи».**

В нее входят (в %): корица - 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный - 4, кардамон - 4, имбирь - 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

СЫРЬЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной.

Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Приготовляют тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

СЫРЦОВЫМ СПОСОБОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА СЫРЦОВЫМ СПОСОБОМ

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки.

Готовое тесто - однородная масса вяжущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20˚С. При пониженной влажности пряники получаются не обтекаемой формы, а при повышенной расплываются и имеют плохой подъем.

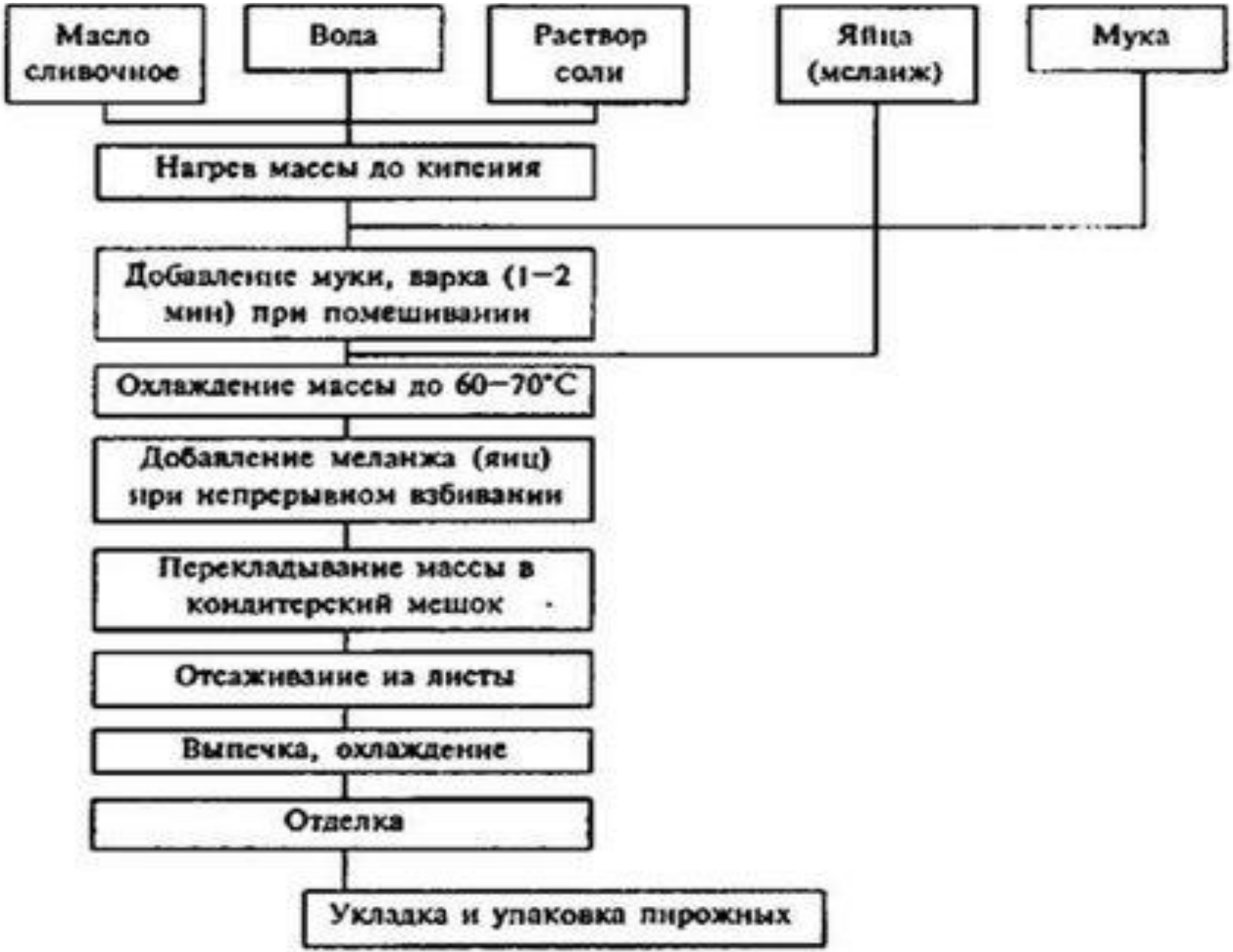
ЗАМЕС ТЕСТА ВРУЧНУЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ЗАВАРНЫМ СПОСОБОМ

Процесс приготовления этого теста состоит из трех стадий:

- заваривание муки в сахаро-медопаточном сиропе;
- охлаждение заварки;
- замес заварки со всем остальным сырьем.

ЗАВАРНЫМ СПОСОБОМ



ПОЛУЗАВАРНОЙ СПОСОБ

Берут 80% нормы воды температурой 70˚С, добавляют сахар, маргарин и подогревают до 90˚С, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 мин. Эту массу охлаждают до 25˚С.

В оставшейся воде растворяют мед, аммоний, соду, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто перемешивают в течение 10 мин и разделывают.

ЗАПОМНИТЕ

Пряники получаются плотными, если они были приготовлены из крепкого теста или в тесто было добавлено мало разрыхлителей.

Из теста слабой консистенции, а также при низкой температуре выпечки получаются расплывчатые изделия.

Жесткие изделия получаются из теста с небольшим содержанием сахара в результате длительного замеса и повышенной температуры теста.

ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

Готовое тесто массой 5-6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму. Пласт раскатывают деревянной скалкой до толщины 8-10 мм.

Для формования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям. Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью.

ВЫПЕЧКА ИЗДЕЛИЙ

Пряники выпекают при 200-240˚С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210˚С.

Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.

ГЛАЗИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

Охлажденные изделия заливают предварительно приготовленным сахарным сиропом температурой 85-90°С. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1-2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.

Изделия из пряничного теста

Пряники глазированные. Тесто приготовляют сырцовым способом, выкладывают на стол, посыпанный мукой, и формуют изделия. Пласт теста раскатывают до толщины 6 мм и с помощью круглой выемки формуют пряники. Выпекают изделия на смазанных жиром листах при температуре 200 "С. После выпекания пряники глазируют. Для этого 5...6 кг пряников загружают в круглый котел, заливают горячим (температура 80...90°С) сахарным сиропом в количестве 650...800 г и быстро перемешивают до тех пор, пока вся их поверхность не покроется сиропом. После этого пряники раскладывают на сетки и ставят на подсушивание в специальные сушилки под остывшие печи.

Мука — 563, сахар-песок — 262, патока — 57, меланж (яйца) — 26, аммоний углекислый — 4, сода пищевая — 1,6, гвоздика — 7,3, вода — 150, жир для смазывания листов — /, сироп для глазирования — 120.

Выход — / ***000.***

ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЙ

Вид брака	Причины возникновения
Изделия плотные, неоптекаемой формы	Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей
Изделия расплывчатые	Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи
Верхняя корка отделяется; мякиш сырой	Мало сахара; высокая температура теста при замесе;

ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЙ

Вид брака	Причины возникновения
Верхняя корка отделяется; мякиш сырой	Очень мягкое тесто; печь перегрета
Изделия сели, опали	Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи
Изделия с пустыми донышками	Тесто плотное; печь недогрета
Изделия имеют мало пор	Недостаточно положено разрыхлителей

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом.

ПРОВЕРЬТЕ СВОИ ЗНАНИЯ, ОТВЕТИВ НА ПОСТАВЛЕННЫЕ ВОПРОСЫ:

- Какие необходимы продукты для приготовления пряничного теста?
- Что такое «сухие духи»?
- Сколько способов приготовления пряничного теста вы изучили?
- Назовите способы приготовления пряничного теста?
- В чём особенность приготовления пряничного теста сырцовым способом?
- Как приготовить пряничное тесто заварным способом?