



Виды теста

Коллективная работа
учащихся 7 класса

Виды теста

- ДРОЖЖЕВОЕ
- БЕЗДРОЖЖЕВОЕ (пресное)
 - песочное
 - бисквитное
 - слоеное



Дрожжевое тесто

Состав:

- Мука
- Сахар
- Яйца
- Соль
- Дрожжи
- Вода или молоко
- Масло сливочное или сливочный маргарин



Изделия из дрожжевого

теста

- Хлеб
- Булочки
- Пирожки
- Пироги и кулебяки
- Блины
- Оладьи
- Ватрушки
- Рулеты и др.



Способ приготовления дрожжевого теста

- Готовят его двумя способами — безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.

Безопарный способ

- Приготовление теста **безопарным** способом: дрожжи разводят теплым молоком или водой (30 °С), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3–4 часа.
- Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через 1–1 1/2 часа, вторую — еще через 2 часа.

Опарный способ

- При **опарном** способе в подогретую до 40 °С воду или молоко (60% от нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину нормы муки и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2–3 часа.
- Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения еще на 2–3 часа.
- За время брожения тесто обминают 2–3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

Бисквитное тесто

Состав:

- Мука
- Сахар
- Яйца



- Разрыхлители не добавляют.
- Для придания пористой структуры в тесто вводят взбитые яйца или яичные белки
- Часть муки можно заменить картофельным крахмалом
- Бисквитное тесто имеет жидкую консистенцию. Его выливают в форму, покрытую промасленной бумагой и ставят в духовой шкаф, разогретый до 200°C
- Время выпекания 20-40 минут.

Изделия из бисквитного теста

- Торты
- Пирожные
- Пироги



Слоеное тесто

Состав:

- Мука,
- Масло (маргарин),
- Яйца,
- Вода,
- Соль,
- Сода



Способ приготовления

- Разрыхление теста достигается благодаря раскатыванию в очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками сливочного масла или маргарина
- Соль и уксусную кислоту растворяют в воде
- Добавляют яйца, муку
- Замешивают упругое тесто, вливая оставшуюся воду
- Оставляют на 20 минут
- Масло перед закаткой в тесто размягчают, перемешивают с мукой, формируют в виде прямоугольника, охлаждают до t 12-14°C

Способ приготовления

- Надрезают тесто ножом крестообразно (рис. 1), подсыпают муку и раскатывают тесто скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края (рис. 2).
- В центр пласта кладут заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрывают ее длинными краями пласта (рис. 3) и защипывают края лепешки.
- Полученный «конверт» кладут на стол и начиная от середины, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм
- Складывают в четверо, накрывают салфеткой и охлаждают в течение 20 мин.
- Охлажденное тесто вновь раскатывают и складывают в четверо. Так делают не менее 5-6 раз.

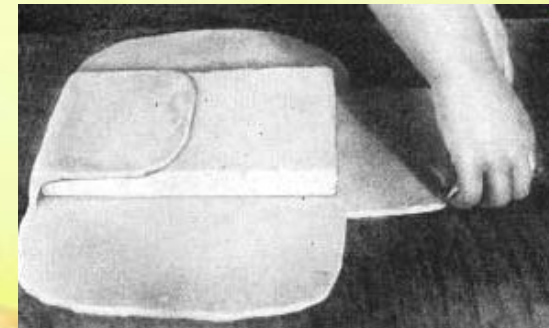
• Рис 1



• Рис 2



• Рис 3



Изделия из слоеного теста

- Торты
- Пирожные
- Пироги



Песочное тесто

Состав:

- Мука
- Масло (маргарин)
- Яйца
- Сахар
- Сода



1 Способ приготовления

- Масло или маргарин размягчают, растирают с сахарной пудрой, добавляют яйца и перемешивают.
- В массу вводят погашенную уксусом или лимонным соком соду
- Всыпают просеянную муку и быстро замешивают
- Охлаждают в течении 1 часа

2 Способ приготовления

- Просеянную муку высыпают горкой, сверху насыпают сахар, разрыхлитель, цедру лимона, ванилин.
- В муке делают углубление, вбивают яйцо, кладут кусочки масла
- Длинным ножом рубят все продукты и быстро замешивают тесто
- Охлаждают в течении 1 часа

Изделия из песочного теста

- Печенье
- Тарталетки
- Торты

