

# **Рецепты песочного печенья. Технология изготовления песочного теста.**

Автор: Бороздина Е.Н.,  
учитель технологии  
ГБОУ №339 Невского района  
Санкт-Петербурга



## Тесто -

вязкая масса различной густоты, получаемая из муки, смешанной с жидкостью (водой, молоком и т. п.).

### Виды теста:

- Бисквитное тесто
- Дрожжевое тесто
- Заварное тесто
- Песочное тесто
- Пресное тесто
- Слоеное тесто



# Бисквитное тесто

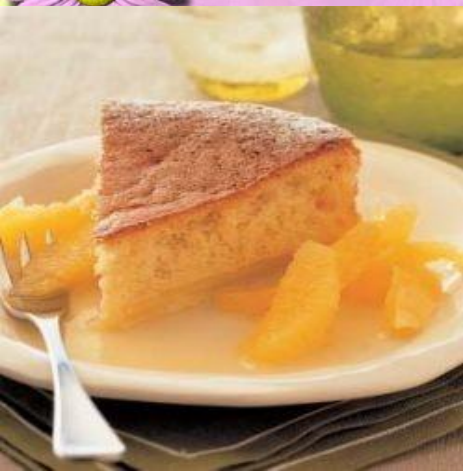


Бисквитные изделия характеризуются легкостью, мягкостью и пышностью, что обусловлено технологией приготовления теста. Бисквит имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку.

Для тортов, пирожных, рулетов и др. бисквитное тесто используется довольно часто. Это обусловлено, прежде всего, легкостью приготовления самого теста.

*Основной рецепт:*

***$\frac{3}{4}$  стакана муки высшего сорта,  
1 столовая ложка крахмала,  
1 стакан сахара,  
6 сырых яиц.***



## **Особенности технологии приготовления бисквитного теста таковы:**

- **быстрое взбивание сахарно-яичной массы,**
- **мгновенное замешивание теста,**
- **быстрое (в течение 15 с) его формование и незамедлительная выпечка.**

**Яйца нужно взбивать с сахаром до увеличения массы в объеме в 2,5—3 раза. Во взбитую массу всыпать муку, смешанную с крахмалом, и быстро замесить тесто. Готовое тесто быстро разлить в формы, заполняя их на три четверти объема, так как при выпечке тесто увеличивается в объеме за счет расширения пузырьков воздуха. Заполненные формы необходимо сразу же поставить в духовку. Выпекать бисквит при умеренной температуре (180—200°С).**



покушай.ру

покушай.ру

покушай.ру



## ***Дрожжевое тесто* —**

тесто из муки, воды и дрожжей.

В зависимости от конечного продукта добавляют соль, сахар, молоко, жир и фрукты. Его пекут в печи или в жиру, над паром или в горячей воде. При этом оно сильно увеличивается в объёме.

### **Виды**

#### **Хлебное дрожжевое тесто.**

(для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий)



#### **Сдобное дрожжевое тесто.**

(для выпечки сдобных хлебобулочных изделий и кондитерских изделий)



# **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.



# Приготовление теста опарным способом:

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 поверхность ямка медленно выравнивается, рукам и отстает от стенок посуды





# *Песочное тесто* –

плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя.

Песочное тесто можно использовать для приготовления печенья, пирожных, пирогов и тортов. Несладкое песочное тесто часто используют для изготовления тарталеток и открытых пирогов (киш, тарт), которые можно начинять не только сладкой, но и солёной начинкой.

Классический рецепт состоит из

1 части сахара, 2 частей масла и 3 частей муки, однако в современных вариациях возможно также добавление яиц, воды, специй, а также разрыхлителя (кроме дрожжей) и прочих ингредиентов.



## **Особенности технологии приготовления песочного теста**

- Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размякнуться и отделиться от остальных составляющих, что приведёт к потере эластичности теста при раскатке и жёсткости выпечки.
- Сначала смешивают масло, сахар (также яйца и приправы, если необходимо), затем добавляют муку рубят все продукты в крошку, после этого аккуратно разминают крошку руками до получения однородного теста.
- Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет пластичность.
- После того, как тесто готово, его заворачивают в плёнку и держат в холодном месте 30-60 минут.
- Охлаждённое тесто можно легко раскатать в тонкий пласт или слепить из него фигурки. В случае, если выпечка должна быть толще 0,8—1,0 см, целесообразно при замесе теста добавить в него разрыхлитель.



# Слоёное тесто -

тесто используется при изготовлении слоек и самсы. Близко к средиземноморскому филло, используемому, в частности, при изготовлении пахлавы. Изобретение слоеного теста приписывается Клоду Лоррену, французскому художнику XVII века.

***Слоёное тесто может быть:***

дрожжевым



содовым



пресным



# Приготовлен

## ие

### классического

### слоеного

### пресного

### теста

*500 г пшеничной муки высшего сорта,  
360 г сливочного масла самого высшего качества  
(не любительского, не крестьянского), 1 сырое  
яйцо,  
1 стакан кефира, 0,3 чайной ложки соли.*





### **А знаете ли вы?..**

*Слоеное классическое тесто, о котором идет речь, пришло в русскую кухню из Западной Европы, где за слоистую структуру изделия, способного расслаиваться на тончайшие листики, его так и называют листовым — Blätterteig.*

*Слоеное классическое тесто обычно готовили в доме по особо торжественным семейным датам. Для этого приглашали мастера аса, владевшего ремеслом. Как уже говорилось, для выполнения именно этой работы требуется большая физическая сила и выносливость помимо знания секретов кулинарного искусства, потому и выполняли эту работу мужчины.*

*А если случалось женщине готовить слойку, то это действительно был профессионал самого высокого класса.*



# Заварное тесто-

вид теста, получивший своё название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста мука соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов.

Заварное тесто приготавливается без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей.

Особенностью заварного теста из пшеничной муки является наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.



**Заварное тесто** – самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх. Одно из преимуществ заварного теста - для его приготовления не нужно знать никаких навыков приготовления теста, ни легкости рук, ни умения аккуратно раскатывать тесто.



# Рецептура заварного теста

Продукты	Количество			
	1/2	1	1,5	2
Мука, чайные стаканы (250 мл)	1/2	1	1,5	2
Масло или маргарин, г	40	80	120	160
Яйца, шт.	3	6	9	12
Соль, чайные ложки	1/8	1/4	1/3	1/2
Вода или молоко, граненые стаканы (200 мл)	1/3	2/3	1	1,3
<b>Выход выпеченных изделий, г</b>	<b>185</b>	<b>370</b>	<b>555</b>	<b>740</b>

**Технология  
приготовления  
заварного теста  
включает две  
стадии:**

- 1) заварку муки с водой или молоком, маслом и солью ;
- 2) замес заварного теста с яйцами. Тесто должно иметь вязкую консистенцию.

***При выпечке заварных изделий нельзя открывать духовку.***







## ***Пресное тесто –***

***тесто без биологических разрыхлителей.***

Нет сомнения, что у большинства народов наиболее древними были изделия из пресного теста. Тогда их выпекали на раскаленных камнях или в первых примитивных очагах. Выпечные изделия из пресного теста сохранились у многих народов до сих пор: кулье и петир чурике у туркмен, пресное тесто для хачапури и ткецили у грузин, тесто для самсы и лочира у узбеков и т. д. С древних времен и по сей день используется это тесто и в русской кухне.



Простое пресное тесто имеет один недостаток - оно плотное, жареные изделия из него получаются сухими. Поэтому его необходимо очень тонко раскатывать.

Больше всего оно подходит для вареных изделий. Эти изделия были широко распространены в древности и сохранились почти без изменений до наших дней. К таким изделиям относятся лапша, пельмени, вареники и их "родственники" в разных странах: манты, равиоли, чучвара и др.

Плотное пресное тесто плохо усваивается организмом, поэтому его **следует** раскатывать как можно тоньше. Кроме того, если тесто раскатано толсто, оно размокает и делается липким.

