

A large, clear glass bowl filled with a thick, white, risen dough. The dough is covered in a fine layer of flour. In the background, there is a woven basket containing several pears, some yellow and some green. To the right, a white ceramic container with a lid is partially visible. The scene is set on a wooden surface.

ТЕСТО

ТЕСТО

ТЕСТО

Выполнила:
ученица 7 «А» класса
Гусева Ксения

Тесто -

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

Виды теста:

□ Бисквитное тесто

□ Заварное тесто

□ Пресное тесто

□ Дрожжевое тесто

□ Песочное 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°C).



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 на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к 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 таковы:

- Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размягчиться 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 и 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. Ближе 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



Приготовление 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.*

- ❑ Из муки, яиц, кефира и соли замесить однородное вязкое упругое тесто, охладить.
 - ❑ К маслу добавить небольшое количество (1—2 ложки) муки и слегка его размять, но не растирать. Масло должно быть пластичным и податливым.
- ❑ Тесто раскатать в виде квадрата, в центр его положить масло, завернуть его тестом в виде конверта, аккуратно защепить края (в шов не должна попасть мука), затем тесто аккуратно раскатать в виде прямоугольника, соединить в середине его противоположные концы, вновь защепить их, тесто сложить вдвое и вынести на холод на 30 минут. После этого тесто вновь раскатать в виде прямоугольника, но уже в противоположном направлении, на середине соединить противоположные концы теста, аккуратно защепить шов, тесто еще раз сложить так, чтобы шов оказался на изгибе, вынести на холод на 2 часа. Затем опять раскатать, сложить вчетверо, вынести на 20—30 минут на холод, а затем формовать. Таким образом, тесто будет иметь 256 слоев.

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 — Bltterteig.

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.

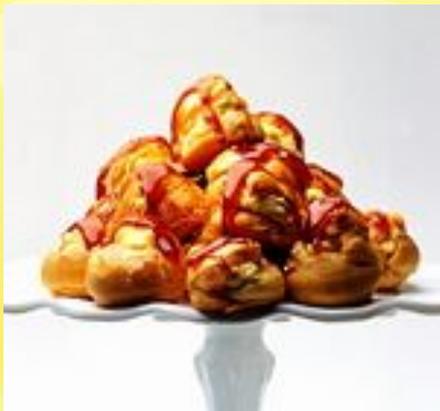


Заварное тесто-

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			
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
Выход выпеченных изделий, г	185	370	555	740

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.



Рецепт

Для замеса пресного теста необходима мука, желательно высшего или первого сорта, холодная вода. В некоторых рецептах используется небольшое количество яиц, жиров и молока. Но в любом случае замес производится одинаково:

- сначала надо обязательно просеять муку;
- просеянную муку высыпают на стол или доску горкой, в середине делают воронку, вливают в нее холодную воду с растворенной в ней солью;
- добавляют слегка взбитые сырые яйца и замешивают крутое тесто, подмешивая, если необходимо по рецепту, кусочки жира (масло, маргарин).

Замесив крутое тесто, надо дать ему полежать 20 - 30 минут для набухания клейковины, слегка посыпав мукой и закрыв сверху салфеткой.

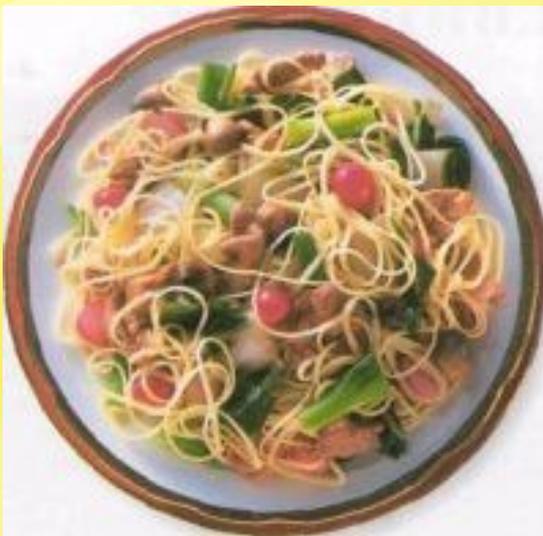
Пресное сдобное тесто



Примитивное пресное тесто из воды и муки постепенно обогащалось и превратилось в знаменитое русское пресное сдобное тесто. Сдобой называют добавки к тесту, повышающие его качество (масло, яйца, молоко, сметана, сахар).

Пресным сдобным тестом называется тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда хлебопекарных улучшителей и яиц.





Основные компоненты: мука, молоко, яйца, масло (топленое, растительное, но чаще всего — баранье топленое сало), соль.

Нормы: на 1 кг муки — 2 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки соли.

Нормы замены: 2 стакана молока или 500 г сметаны, или 300 г масла (в этом случае в тесто кладут 1 ч. ложку соли).

Порядок замеса. Яйцо взбивают, вливают в молоко, соединяют с маслом, и эту смесь по частям (как воду) мешают в чашке с мукой.



Готовьте



с

удовольствием!