

Процессы приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста

ИСТОРИЯ ПРЯНИКА

Пряник – мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста, в которое для вкуса могут добавляться мед, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

История пряника уходит в глубь веков. Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепешках датируется примерно 350-м годом до нашей эры. Уже древние египтяне знали о них. Это были намазанные медом лепешки, которые с медом же и выпекались.



ПРЯНИК — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста, пряник происходит от русского “пряности” – гвоздика, корица, кардамон.

Для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

На вид пряник — пластина фигурной, прямоугольной или овальной формы, на верхней части которой выдавлен рисунок.





Пряничное тесто

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





По способу приготовления теста пряники различают

- **Заварные**

- Тесто готовят в 3 стадии:

- 1. Приготовление заварки

- 2. Охлаждение заварки

- 3. Замес теста

- **Сырцовые**

- 2 способа приготовления:

- 1. Приготовление сиропа и замес теста

- 2. Тесто замешивают из всего сырья сразу.



Сырцовое пряничное тесто

- Сырье загружают в тестомесильную машину: сахар, вода, жженка, мед, патока, сироп инвертный, меланж- перемешивают в течение 6-10 минут.

Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, может получиться затянутое тесто.

- Затем добавляют фр. эссенцию, сухие духи, разрыхлители (сода, аммоний), размягченные жиры и муку – замес длится 10-12 минут (зависимости от количества теста и температурных условий помещения)
- Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции
- Температура теста не выше 20 С.
- Влажность 23,5-25,5%

Приготовление теста сырцовым способом

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

В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:



Приготовление теста сырцовым способом

После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

Пряности



Имбирь



Корица



Гвоздика



Кардамон

Приготовление теста заварным способом

Процесс приготовления этого теста состоит из **трех стадий:**

- 1. Заваривания муки в сахаро - медовом, сахаро-паточном или сахаро-медо-паточном сиропе.*
- 2. Охлаждения заварки.*
- 3. Замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.*

Приготовление теста заварным способом

Загружают в варочный котел сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75°С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68°С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают.

Заварное тесто охлаждают до 25-27°С.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин.

Полузаварной способ приготовления пряничного теста

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 разделявают.





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°C. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1-2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.



Пряники глазированные

Жир

Сырцовое
пряничное тесто

Тираж

Раскатывают толщиной 6 мм

Формуют пряники с помощью
круглой выемки

Укладывают на смазанные листы

Выпекают при 200 С 10-15 мин

Глазируют

Подсушивают

Реализуют

Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения
Изделия плотные, неоптекаемой формы.	Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей.

Вид брака	Причины возникновения
Верхняя корка отделяется; мякиш сырой.	Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес. Очень мягкое тесто; печь перегрета.

Вид брака	Причины возникновения
Изделия расплывчатые	Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи.

Вид брака	Причины возникновения
Изделия с пустыми доньшками	Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи.
Изделия имеют мало пор.	Недостаточно положено разрыхлителей.

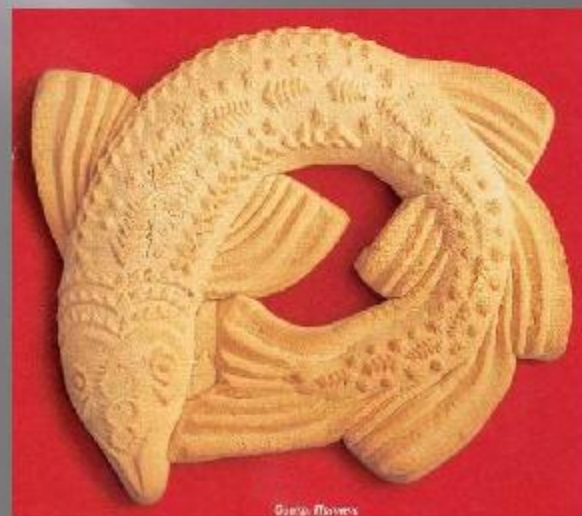
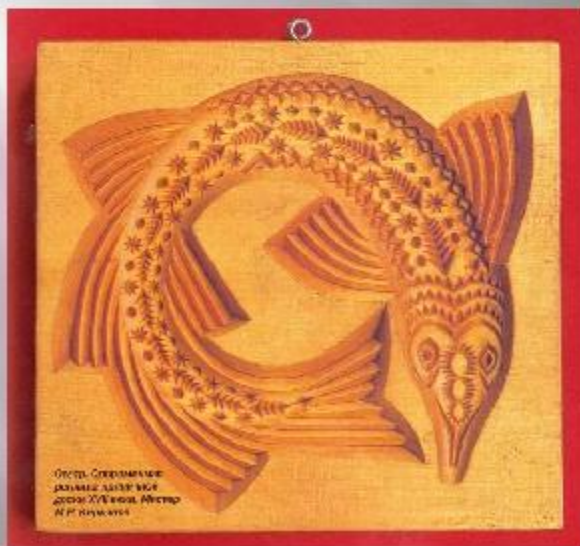
Требования к качеству

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



ПЕЧАТНЫЕ ПРЯНИКИ

«Печатными» пряники назывались потому, что на крутом тесте со сладкой прослойкой отпечатывалось особой доской какое-либо изображение: от простого – птицы, лошади и т.д., до сложного рисунка. Таким образом, они являлись своеобразной отраслью народного изобразительного искусства.



ПРЯНИКИ РОССИИ

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, приведенные из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам. Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста и, конечно, от пряностей и добавок, называвшихся в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были черный перец, итальянский укроп, померанцевая корка (горький апельсин), лимон, мята, ваниль, имбирь, анис, тмин, мускат, гвоздика



КИТАЙСКИЕ ПРЯНИКИ

«Юэбин» — это так называемый «лунный» пряник, имеющий форму круглого диска полной Луны.

По мере повышения жизненного уровня народа начинка для «юэбинов» тоже менялась. Помимо традиционных начинок, таких как пюре из фиников или бобов, мёда, орехов, в «юэбины» стали класть ветчину, яичные желтки, фрукты, какао, сливочное масло и т.д.



ПРЯНИКИ LEBKUCHEN

Немецкие рождественские пряники это что-то особенное, они достойны восхищения. Невероятно красивые, украшенные шоколадом, цветной глазурью, орехами, мармеладом, они имеют утонченный вкус и необыкновенный аромат.



Белые пряники Лебкухен

Уникальное фирменное лакомство! Это пряники светлого цвета напоминают бисквит. Они выпекаются плоскими и исключительно в прямоугольных формах. Пряники украшают миндалем, а также цукатами из лимонных и апельсиновых корочек



Коричневые пряники Лебкухен

Существует несколько видов имбирно - медовых пряников Lebkuchen. Коричневые пряники продают круглый год. Те, что выпекаются с использованием облатки, то есть тончайшего слоя крахмально-мучного теста, продаются в основном с сентября по январь, так как, будучи изготовленными без консервантов, они требуют прохладной температуры и герметичной упаковки

