ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.

МАОУ «Технический лицей»
Предмет
«Основы кулинарии».
11 класс
Сыктывкар 2020г.

КЛАССИФИКАЦИЯ ТЕСТА

- По способу приготовления тесто подразделяют на дрожжевое и бездрожжевое.
- Дрожжевое тесто готовят опарным и безопарным способом.
- В свою очередь бездрожжевое тесто бывает слоеное, бисквитное, песочное, заварное

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

- Процесс образования дрожжевого теста состоит в том, что микроорганизмы (дрожжи) сбраживают компоненты, входящие в состав теста, и выделяют углекислый газ.
- Изделия, содержащие большое количество жира, яиц и сахара, называют сдобным. Сдобное тесто готовят опарным способом, а несдобное – безопарным.

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ

- При замесе теста муку просеивают, соль, сахар растворяют, дрожжи размешивают в теплой воде. Все компоненты соединяют и оставляют для брожения.
- После того, как тесто готово, его разделывают на пироги, булочки и другие изделия.
- Что бы перед выпечкой они подошли, их оставляют на 10-15 мин в теплом месте на расстойку, затем смазывают яйцом, для румяной корочки.
- Температура выпекания 200-250^0, время- для мелких изделий 10…12 мин., для крупных-45-60 мин.

ОПАРНЫЙ СПОСОБ

- Для приготовления изделий с большим содержанием сдобы тесто готовят опарным способом. Опара – это жидкое тесто, состоящее из муки (50% нормы), воды (70…100% нормы), дрожжей и небольшого количества сахара. Опару вымешивают и оставляют для брожения на 1…1,5 часа. Она должна иметь консистенцию жидкой сметаны. Когда опара начнет оседать, можно добавлять оставшиеся продукты и замешивать тесто. Оставляют для брожения на 2…3 часа и делают две-три обминки для выпуска углекислого газа. Затем формуют изделия.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Песочное тесто

Слоёное тесто

Бисквитное тесто

Заварное тесто

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

- Песочное тесто содержит муку, большое количество сливочного масла, сахарного песка и яиц. В качестве разрыхлителя используется углекислый аммоний. Муку просеивают и оставляют 5% ее нормы на подпыл .Сливочное масло, сахар, яйца, соль и углекислый аммоний тщательно смешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Готовые изделия получаются очень рассыпчатыми. Выпекаются при температуре 220°- 230°С в течении 10-12 мин. Из песочного теста готовят торты и пирожные.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

- Слоеное тесто готовят из муки, воды, яиц, соли и лимонной кислоты. В масло для прослаивания добавляют муку, необходимую для впитывания влаги. Сначала из масла формуют пласт толщиной 2 см и откладывают, помня, что его температура не должна превышать 14 градусов. Замешанное тесто оставляют на 20 мин. Для набухания клейковины. Затем его раскатывают в пласт толщиной 2 см, в середину которого кладут масло, защипывая края, снова раскатывают в пласт толщиной 1 см, складывают вчетверо и ставят в холодильник на 15 мин. Раскатку повторяют 4 раза, каждый раз помещая в холодильник. Выпекают при температуре 230…250^{0}в течении 25…30 мин.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

- Бисквитное тесто готовят из яиц, сахара и муки. Яйца с сахаром взбивают до увеличения их объема в 2…2,5 раза и в два- три приема добавляют просеянную муку. Для улучшения качества изделия в муку добавляют крахмал. Тесто имеет жидкую консистенцию. Его выливают в противень, покрытый пергаментной бумагой, и выпекают при температуре 200…220 градусов в течении часа.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

- Заварное тесто готовят в два приема. Сначала заваривают муку, а затем готовят тесто. Воду кипятят с добавлением сливочного масла и соли. В кипящую жидкость всыпают муку и, все время перемешивая, проваривают 3…5 мин. После этого тесто снимают с огня, охлаждают до температуры 50…60 градусов и по одному вводят сырые яйца, все время взбивая. Готовое тесто перекладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической насадкой и выпускают из него на слегка смазанный маслом лист эклеры длинной 10…12 см, кольца диаметром 6…7 см или орешки диаметром 1 см. Выпекают при температуре 180…200^{0}в течении 30…35 мин.

ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

- При изготовлении кондитерских изделий широко используют отделочные полуфабрикаты. Они являются той частью изделий, которая передает им особый вкус и аромат. Из отделочных полуфабрикатов можно делать разнообразные декоративные украшения изделий. Основные виды отделочных полуфабрикатов- это сахаристые, фруктово – ягодные полуфабрикаты, кремы, марципан, шоколадные полуфабрикаты и посыпки. К сахаристым полуфабрикатам относятся:
- ванильная пудра,
- сиропы для промачивания изделий,
- помадка,
- желе,
- сахарная мастика,
- глазурь.

- **Ванильная пудра -** это смесь сахарной пудры со спиртовым раствором ванилина. Применяется для придания изделиям сладкого вкуса с ванильным ароматом.
- **Сиропы** готовят, проваривая в воде сахарный песок. Для ароматизации используют фруктовые соки и другие ароматизаторы. Сиропом пропитывают бисквит для пирожных и тортов.
- **Помадка** –Это уваренный до густой массы сахарный сироп, который охлаждают до 45 градусов и взбивают до побеления, подогревая до 55 градусов. Помадку используют для глазирования изделий, поверхность которых становится блестящей и гладкой.
- ***Желе*** используют для украшения кондитерских изделий. Желирующим веществом является агар- агар и желатин.

- **Сахарная мастика** готовится из сахарной пудры и желе. Для ее окрашивания можно использовать пищевые красители. Мастику используют для изготовления лепн1ых украшений.
- **Кремы** используют для украшения кондитерских изделий. Это пышная масса, приготовленная взбиванием масла, 1, яиц или белков с сахаром. Для ароматизации кремов используют ваниль, а для подкрашивания- пищевые красители. Кремы бывают масляными белковыми, заварными сливочными, сметанными. Масляные кремы используют для украшения прослаивания и заполнения кондитерских изделий. Белковые кремы используют как и масляные кроме прослаивания пластов выпеченного теста. Заварные кремы используют для прослаивания выпеченных пластов теста их обмазки, заполнения трубочек. Сливочные и сметанные кремы используют только для украшения изделий и заполнения трубочек.

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ

- Какие существуют виды теста?
- Что можно использовать в качестве разрыхлителя?
- Назовите виды дрожжевого теста.
- Что можно приготовить из дрожжевого теста?
- Назовите виды бездрожжевого теста.
- Назовите виды отделочных полуфабрикатов для украшений изделий из теста.