ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО

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**

MyShared

НОРМА ПРОДУКТОВ

- 125 грамм сливочного масла или маргарина
- 1 стакан воды
- 1.5 стакана муки
- 6-7 яиц
- 0.5 ч. Л. соли

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

- В кастрюлю налить воду, добавить соль и масло, размешать, довести до кипения
- В кипящую смесь постепенно всыпать муку, постоянно помешивая ложкой (консистенция каши)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

- Дать остыть (до 60-80градусов)
- Постепенно вмешиваем яйца в тесто
- Тесто не взбиваем, а перемешиваем до исчезновения комочков. До однородной консистенции

ПОДГОТОВКА К ВЫПЕКАНИЮ

ПОДГОТОВКА К ВЫПЕКАНИЮ

ЛЕБЕДИ

ОФОРМЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ

ОФОРМЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ

ЭКЛЕРЫ

ЭКЛЕРЫ

ПРОФИТРОЛИ

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

- 4 ст.л. Сахара
- 2-3 ст. л. Молока
- 2 ст.л. Какао
- 50-100г. Сливочного масла
- Все компоненты перемешать и прогреть на огне, не доводя до кипения.

ПРОФИТРОЛИ

БЕЛКОВЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- 4 белка
- 1 стакан сахара
- 100 мл. воды
- Смешать сахар с водой, чтобы сахар чуть-чуть намок, расплавить. И как только сироп начнет темнеть, снять с огня и тонкой струйкой влить во взбиваемые белки (взбивать 5 минут) охладить.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА

ВАРИАНТЫ ИЗДЕЛИЙ

булочки из заварного теста с грибами

на 15—20 штук

для теста:

мука	2 стакана
вода	2 стакана
масло сливочное	200 г
яйца	8 шт.
соль	½ ч. ложки

для начинки:

грибы	300 г
сыр рокфор	300 г
масло сливочное	100 г
соль	
зелень петрушки рубленая	2 ст. ложки

■ В кипящей воде растопите масло, всыпьте соль, муку и варите 2—5 минут, непрерывно помешивая, пока тесто не станет эластичным. Охладите до 60 °С и введите яйца по одному, каждый раз вымешивая тесто до однородной консистенции. Готовое тесто отсадите из кондитерского мешка на противень небольшими порциями и выпекайте 15—20 минут при 210 °С. Как только булочки поднимутся и зарумянятся, уменьшите нагрев и выпекайте еще 15 минут.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы обжарьте на половине нормы масла, посолите и перемешайте с частью раскрошенного сыра.

■ Готовые булочки, надрезав, наполните начинкой, смажьте оставшимся маслом и посыпьте смесью зелени и сыра.

Заварное тесто для пельменей

Состав:

- 2 ст. муки,
- 1 ст. холодной воды,
- 1 яйцо,
- 0,5 ч.л соли.

Приготовление:

1. Воду вскипятить, всыпать 1 ст. муки, соль, размешать, немного охладить.
2. Добавить яйцо и оставшуюся муку, вымесить.
3. Можно лепить пельмени.

olGa-recepty.com.ua