

8-А,Б класс

*Продукты для
приготовления
выпечки.*

История

Видов теста множество, поэтому ассортимент изделий из теста огромен. На протяжении многих лет хозяйки совершенствуют технологии приготовления любимых сладких блюд. Они вкусны, разнообразны, создают праздничное настроение.

Продукты для приготовления мучных изделий

- ✓ *Мука*
- ✓ *Молоко и кисломолочные продукты*
- ✓ *Яйца*
- ✓ *Сливочное масло, маргарин*
- ✓ *Сахар, соль*
- ✓ *Цедра цитрусовых*
- ✓ *Корица*
- ✓ *Ванилин*
- ✓ *Какао*



Разрыхлители теста

В качестве разрыхлителей добавляют живые или сухие дрожжи, специальный разрыхлитель или пищевую соду, гашённую уксусом.



Оборудование

Выпекают мучные кондитерские изделия в газовых, электрических и комбинированных духовых шкафах.

Подготовленные к выпечке изделия раскладывают на противнях.

Для взбивания яиц и перемешивания теста используют кухонный комбайн или венчик.

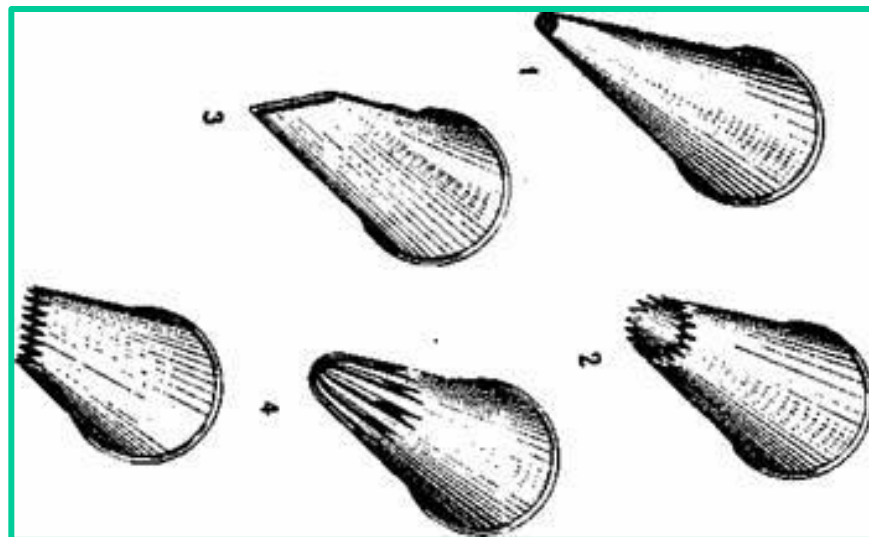
Для изготовления фигурного печения применяют формы-выемки.

Для отделки изделий нужен кондитерский шприц.

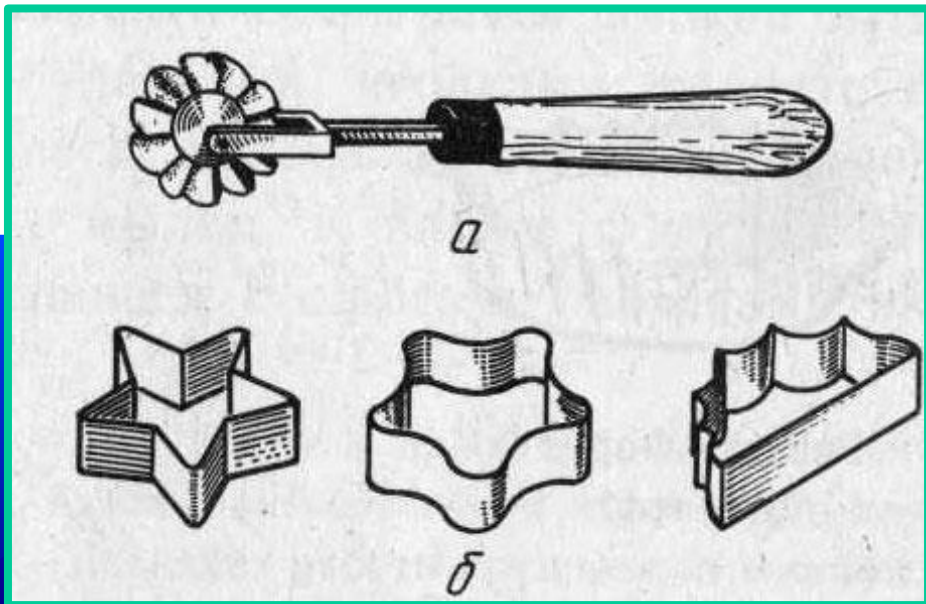
Инвентарь и приспособления

Для разделки теста необходимы:

- кухонные доски,
- скалка,
- формочки для печенья,
- ДИСКОВЫЙ НОЖ.



Для отделки изделий из теста используют кондитерские шприцы или отсадочные мешки





Классификация теста

ТЕСТО

Дрожжевое

Бездрожжевое

**Опарный
способ
(сдобное)**

**Безопарный
способ
(несдобное)**

Бисквитное

Заварное

Слоеное

Песочное

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто
может быть
слоеным.



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.*



Заварное тесто

- Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц. Приготовленное тесто отсаживают на противень в виде длинных палочек, колец, мелких шариков и других фигурок.



с электронными нагревательными приборами

Домашнее задание(письменно):

Цедру каких фруктов используют для ароматизации теста?

Какие разрыхлители используют для приготовления теста?

В каких духовках выпекают мучные кондитерские изделия?

Какие изделия выпекают из дрожжевого слоеного теста?

5. Какие изделия выпекают из бисквитного теста?

*Спасибо за
внимание!!!*

внимание!!!

Спасибо за