

Приготовление полуфабрикатов: воздушного, воздушно-орехового и с добавлением муки и изделия из них.



Воздушное тесто (полуфабрикат)

Воздушно - ореховый полуфабрикат готовят по двум рецептурам: без муки и с мукой.

1 рецептура

Сахар-песок 961гр, 4 яйца (белки) 360,5гр, ванильная пудра 7,2гр. Выход 1000.

Технология приготовления

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков. Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1—2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и оссть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют тестом слоем 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100—110°С около 1 ч.

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. (Выпекают при температуре 100-110°C около 40 мин. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим) Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.



Печенье воздушное «Меренги»

Сахар 1032, яйца (белки) 387, пудра ванильная 7,5. Выход 1000.

Белки взбивают на взбивальной машине до увеличения в объеме в 4—5 раз. В конце взбивания постепенно добавляют ванильную ПУДРУ, сахар (50% предусмотренного рецептурой), после чего белки смешивают с остальным сахаром. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую трубочки отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные бумагой. Выпекают печенье при температуре 100-110°C в течение 1 ч



Воздушно-ореховое тесто (полуфабрикат)

- 2 рецептура

Мука 104,3, сахар-песок 547,9, яичные белки 471,5, ядра орехов (жареные) 335, ванильная пудра 8,5. Выход 1000.

Технология приготовления

Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванильную пудру. Затем эту массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.



- Воздушно - ореховый полуфабрикат используют для приготовления тортов «Полет» и «Киевский»
- Для выпечки лист выстилают бумагой, укладывают раму-трафарет, чтобы придать форму - круглую или прямоугольную. Выпекают при температуре 150 - 160 °С около 50 - 60 мин. Выпеченные заготовки оставляют на 12 - 24 ч. для укрепления структуры.
- Требования к качеству: воздушно - ореховый полуфабрикат должен иметь белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5 %.



Виды брака воздушного полуфабриката и причины его возникновения

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «огсаджс» расплывается Воздушный полуфабрикат темного цвета Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	При взбивании белков не выдерживался технологический режим, имеются следы жира, излишки сахара в тесте. Высокая температура выпечки Недостаточное время выпечки

Требования к качеству: воздушный полуфабрикат должен иметь белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5%.



**Спасибо
за
внимание!**