

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЕНЫХ ПИРОЖНЫХ



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пирожные это штучные мучные кондитерские изделия весом от 33 до 110 г, имеющие разнообразную форму и художественно украшенную поверхность. Пирожное каждого наименования может выпускаться большим или малым.

Наиболее распространенная геометрическая форма пирожных квадратная, прямоугольная и круглая. А так же пирожные могут иметь треугольную, ромбовидную, овальную и другую форму.

Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.



# **АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Процесс приготовления пирожных состоит из 3-х стадий:

1. приготовление выпеченных полуфабрикатов.
2. приготовление отделочных полуфабрикатов.
3. приготовление (монтаж) пирожных.

Алгоритм приготовления пирожных:

1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)
4. Промачивание нижнего пласта
5. Смазывание и склеивание пластов
6. Промачивание верхнего пласта
7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
8. Разрезание на пирожные
9. Отделка боковых сторон
10. Отделка (украшение) поверхности

# ПИРОЖНОЕ «СЛОЙКА» С КРЕМОМ

Слоеный полуфабрикат 3733, крем сливочный 2333, крошка полуфабриката слоеного 578, пудра сахарная 156. Выход 100 шт. по 68 г.

Для этого пирожного слоеное тесто выпекают в виде пласта толщиной 5-6 мм на смоченных водой листах, чтобы слойка не сжималась при выпечке. После выпечки и охлаждения пласты выравнивают, а из полученных обрезков готовят крошку.

На один пласт наносят слой крема, а сверху кладут второй пласт гладкой стороной вверх (основанием). Этот пласт также смазывают кремом и посыпают крошкой от слойки. Пласт разрезают на пирожные. Лучше всего пользоваться ножом-пилкой, при этом пирожные меньше крошатся и деформируются. Сверху пирожные посыпают сахарной пудрой.



# ПИРОЖНОЕ «СЛОЙКА» С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

Слоеный полуфабрикат 3016, начинка фруктовая 1147, корица 12, меланж для смазки 25. Выход 100 шт. по 42 г.

Для этого пирожного нижний пласт слойки выпекают, как обычно. А верхний пласт перед выпечкой смазывают меланжем и, пока он не подсох, расчерчивают тупой стороной ножа пласт на пирожные. В каждом прямоугольнике делают не менее 5-6 проколов в виде рисунка, чтобы не было вздутий. После этого выпекают, затем немного охлаждают. На нижний пласт наносят слой фруктовой начинки, которую готовят из яблочного повидла с добавлением корицы. Кладут верхний пласт и по намеченным контурам разрезают ножом-пилкой на пирожные.

