

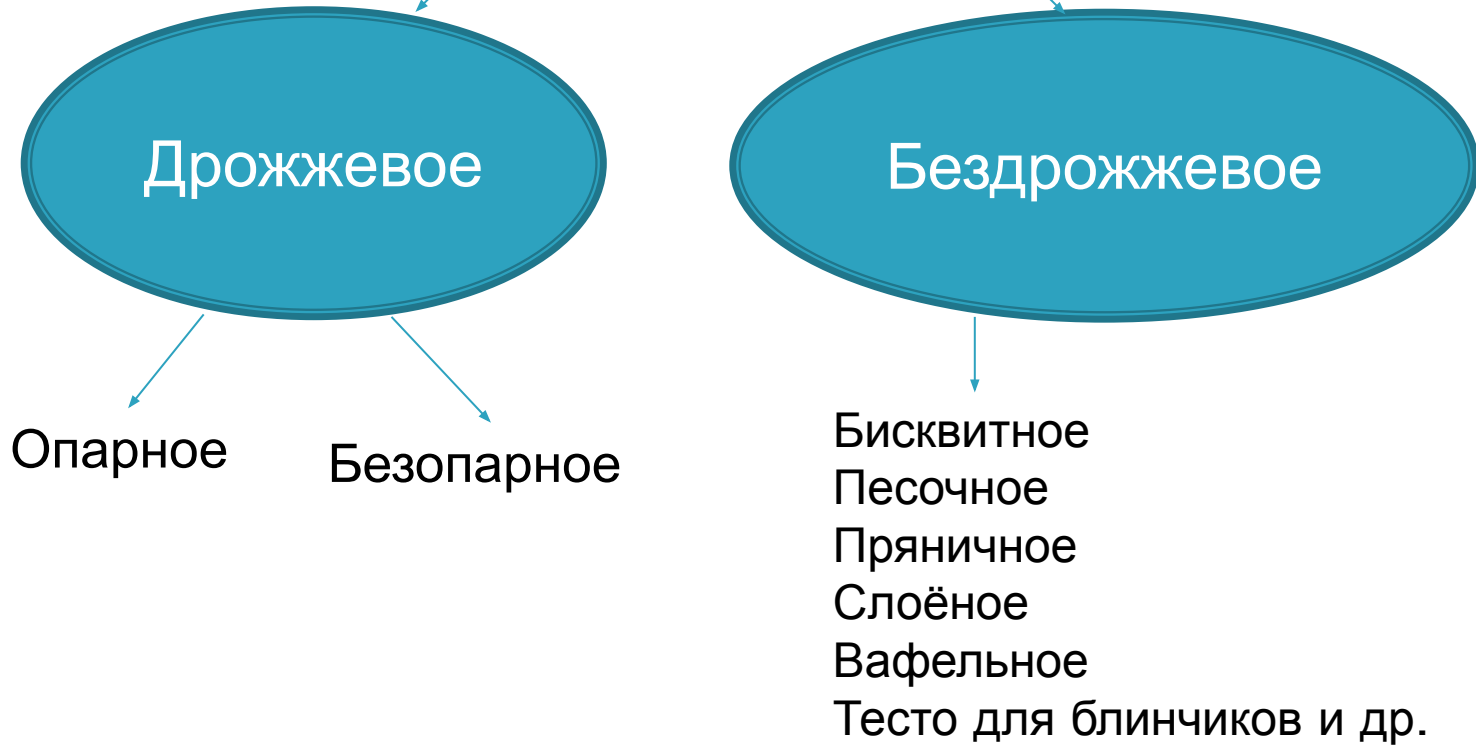


Разрыхлители теста

Выполнила преподаватель спец.
предметов- Шаймарданова А.К.

□ Разрыхлители теста-это продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость

Виды теста



Разрыхлители теста бывают:

- Биологические (дрожжи-дрожжевое тесто)
- Химические (пищевая сода-вафельное, пряничное, сдобное, песочное и др.)
- Механические (взбитые белки-бисквитное, воздушное, миндальное, тесто для блинчиков)

Разрыхлители теста

Мука с водой дает клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится грубой. Изделия из такого теста плохо усваиваются. Чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители, придающие ему пористость. В качестве разрыхлителей используют дрожжи (свежие, сухие) и пищевую соду.

Пищевую соду как разрыхлитель всегда используют вместе с кислотой.



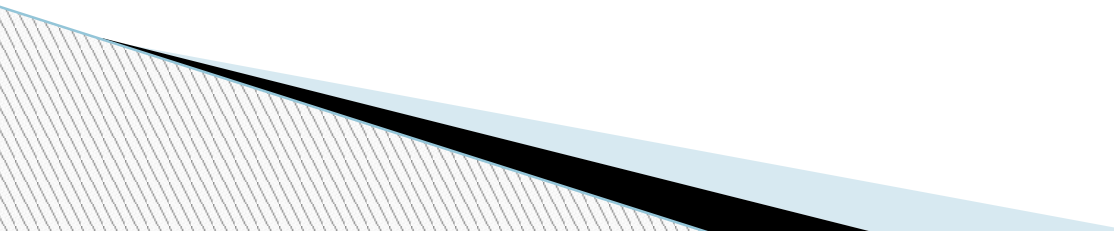
Дрожжи



Пищевая сода



Биологические разрыхлители.

- Дрожжи — это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножаются.
 - Дрожжи растворяют в воде температурой 30~35*С
 - Сухие дрожжи поступают в продажу в виде порошка, крупки или таблеток. Они имеют желтовато-серый цвет и влажность 8-9%.
 - срок хранения живых прессованных дрожжей в холодильнике – всего 12 дней, сухих – около 6 месяцев, а некоторых быстрорастворимых – целых 5 лет.
 - При приготовлении дрожжевого теста, дрожжи сбраживают сахара в спирт, образуется углекислый газ. В результате развития микроорганизмов, вкус теста становится кислым
- 

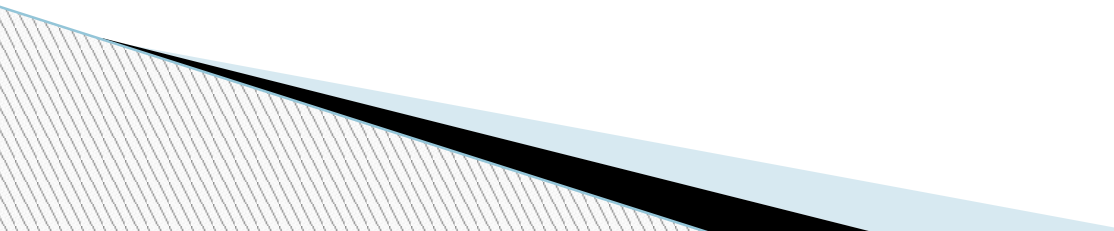
Приготовление гашеной соды:

Ингредиенты для гашеной соды: сода 1 ч.л., пищевая кислота 1 ст. л.

В ёмкость поместить необходимое количество соды, оно указывается в рецептах и гасится с помощью пищевых кислот. Можно использовать столовый или яблочный уксус, лимонный сок или уксусную эссенцию. Если используется уксусная эссенция, то её нужно предварительно развести водой в приблизительно в 10 раз. Сода сначала зашипит, а потом, после гашения, перестанет шипеть. Соду можно добавлять в кондитерское изделие. Применяется для приготовления песочного, пряничного и вафельного теста



Механический способ разрыхления.

- Механический способ разрыхления применяют для изготовления теста бисквитного, заварного, белкового и для блинчиков. Это объясняется тем, что в рецептуру этих изделий входят вещества, обладающие свойствами образовывать эмульсии или пенообразную структуру
 - Этот способ заключается во взбивании теста. Во время взбивания тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков, обволакиваемых пленками из частиц взбиваемого продукта, и увеличивается в объеме.
- 

Выберите правильный ответ на вопросы:

1. Для чего служат разрыхлители теста:
а) придают пористость; б) улучшается вкус; в) изменяют цвет;
2. К какому разрыхлению относится дрожжи?
а) механическому; б) биологическому; в) химическому
3. При какой температуре разводят водой дрожжи?
а) 30-35; б) 20-25; в) 45-50 градусов
4. К механическому разрыхлителю относится?
а) яичные белки ; б) дрожжи; в) пищевая сода
5. С каким способом разрыхления готовится песочное тесто?
а) механическим разрыхлением; б) с биологическим разрыхлением; в) с химическим разрыхлением.
6. Какие дрожжи хранятся дольше 6 месяцев?
а) прессованные; б) сухие;