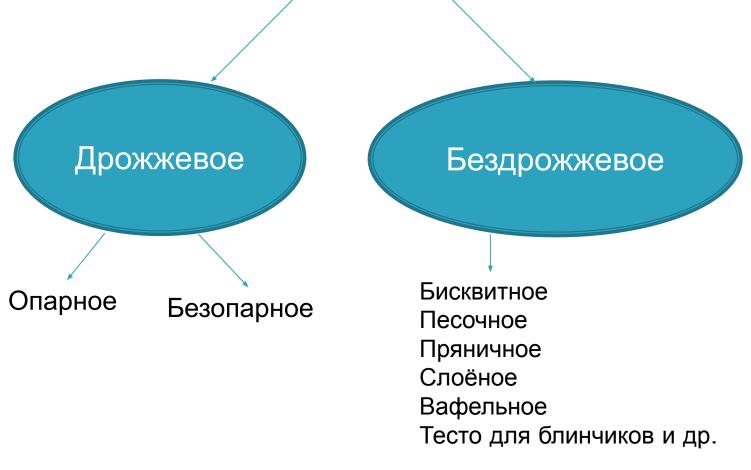


Разрыхлители теста

Выполнила преподаватель спец. предметов- Шаймарданова А.К.

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





Разрыхлители теста бывают:

- Биологические (дрожжи-дрожжевое mecmo)
- Химические (пищевая содавафельное, пряничное, сдобное, песочное и др.)
- Механические (взбитые белкибисквитное, 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.

<u>Пищевую соду</u> как разрыхлитель всегда используют вместе с кислотой.









Дрожжи

Пищевая сода



Биологические разрыхлители. Дрожжи — это микроорганизмы (дрожжевые грибы),

- Дрожжи это микроорганизмы (дрожжевые грибы), состоящие из отдельных неподвижных клеток, которые в благоприятных условиях очень быстро размножаются.
- Дрожжи растворяют в воде температурой 30~35*C
- 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:

<u>Ингредиенты для гашеной соды:</u> 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;