

НОВЫЕ, СОВРЕМЕННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ
ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ
ТЕСТОВЕДЕНИИ.



Способы приготовления теста (традиционные)

Безопарный способ

- Все сырье по рецептуре загружается в дежу тестомесильной машины.
Продолжительность замеса 8-10 минут.

Опарный способ

- Тесто готовится в две стадии:
 - Опара
 - Тесто
- Опара- полуфабрикат, состоящий из части муки, всех дрожжей и воды по расчету.

Виды опар

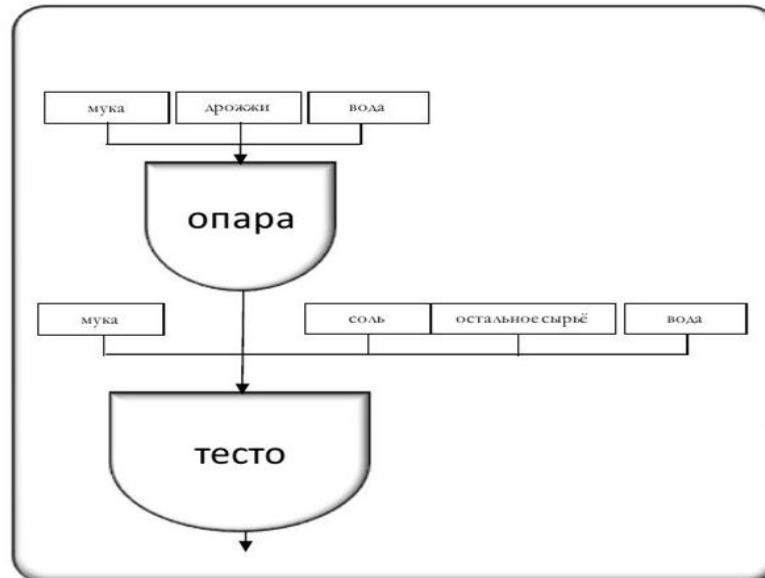
Густые опары
(влажность 40-50%)

- Малая густая опара
- Большая густая опара



Жидкие опары
(влажность 65-70%)

- Соленые опары
- Несоленые опары



Современные предварительно выброженные полуфабрикаты

- ▣ **Спелое тесто** – кусок теста из пшеничной муки, сохраненный от предыдущего замеса.

Тесто может храниться не более 48 часов в холодильнике.

Современные предварительно выброженные полуфабрикаты

Жидкая опара Пулиш (Poolish)

- Смесь равных количеств муки и воды, с добавлением небольшого количества дрожжей (от 0,08% до 1,0%).
- Имеет 100% гидратацию

Итальянская опара Бига (Biga)

- Может быть крепкой (50-60% гидратации) или жидкой (100% гидратации) с небольшим количеством дрожжей.

Продолжительность брожения опар

Продолжительность брожения, ч	Дозировка дрожжей, %
До 8 часов	0,7-1,0
До 12 часов	0,3-0,6
До 16 часов	0,1-0,25

Опара бродит при температуре 20-24С. Количество дрожжей рассчитывается относительно массы муки в полуфабрикате



Закваски

Пшеничная закваска

Ржаные закваски

Закваска – полуфабрикат, состоящий из муки, воды и чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей.

Закваску выводят в два этапа:

- Разводочный цикл
- Производственный цикл

Разведение пшеничной закваска

□ Первый день: начало разведения

Ингредиенты	Количество
Мука ржаная цельнозерновая	47
Вода	58
Мед	1
Итого	105

Перемешать ингредиенты и оставить на 24

часа

□ Второй день (две подкормки через 12 часов)

Ингредиенты	Количество
Закваска с первого дня	105
Мука ржаная цельнозерновая	50
Мука пшеничная	50
Вода	125
Итого	330

Разведение пшеничной закваска

□ Третий, четвертый и пятый день

Ингредиенты	Количество
Закваска	106 (1/3 от предыдущего дня)
Мука пшеничная	100
Вода	125
Итого	331

Питательную смесь из муки и воды добавлять каждый 12 часов.

Разведение ржаной закваска

□ Первый день: начало разведения

Ингредиенты	Количество
Мука ржаная цельнозерновая	70
Вода	70
Итого	140

Перемешать ингредиенты и оставить на 24 часа при комнатной температуре

□ Второй день (одна подкормка)

Ингредиенты	Количество
Закваска с первого дня	140
Мука ржаная цельнозерновая	140
Вода	140
Итого	420

Перемешать ингредиенты и оставить на 24 часа при комнатной температуре

Разведение ржаной закваска

- Третий, четвертый, пятый и шестой день (по две подкормки)

Ингредиенты	Количество
Закваска	140 (1/3 от предыдущего дня)
Мука ржаная цельнозерновая	140
Вода	140
Итого	420