

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

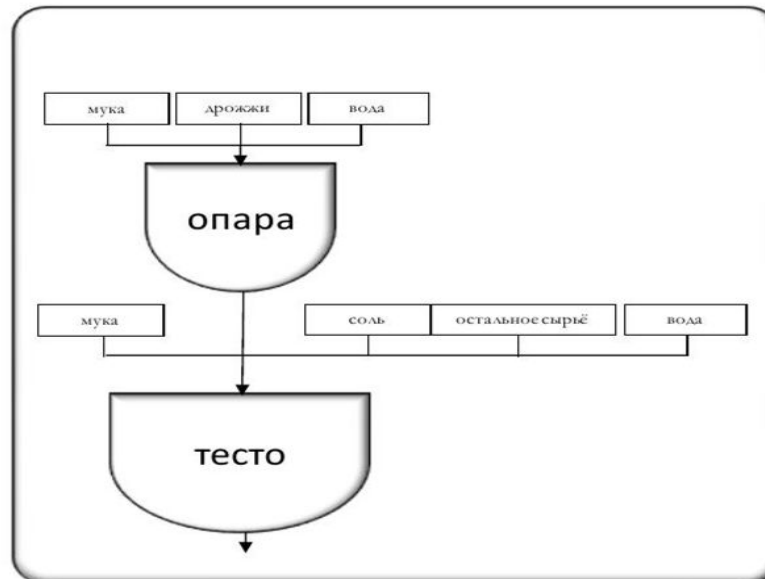
Густые опары
(влажность 40-50%)

- 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 |