



# Донатс

Пончик с глазурью



# Содержание

- Предисловие
- История происхождения
- Процесс приготовления
- украшения изделия и начинка
- Энергетическая ценность

**Предисловие:** как правило, под ПОНЧИКОМ подразумевают дрожжевое кондитерское изделие, шарообразной формы с начинкой, прошедший ошпарку. В дальнейшем более известным как “Берлинер”.

ПОНЧИК, –а, м. Круглый, жаренный в кипящем жире пирожок, пышка.  
(Толковый словарь Ожегова)

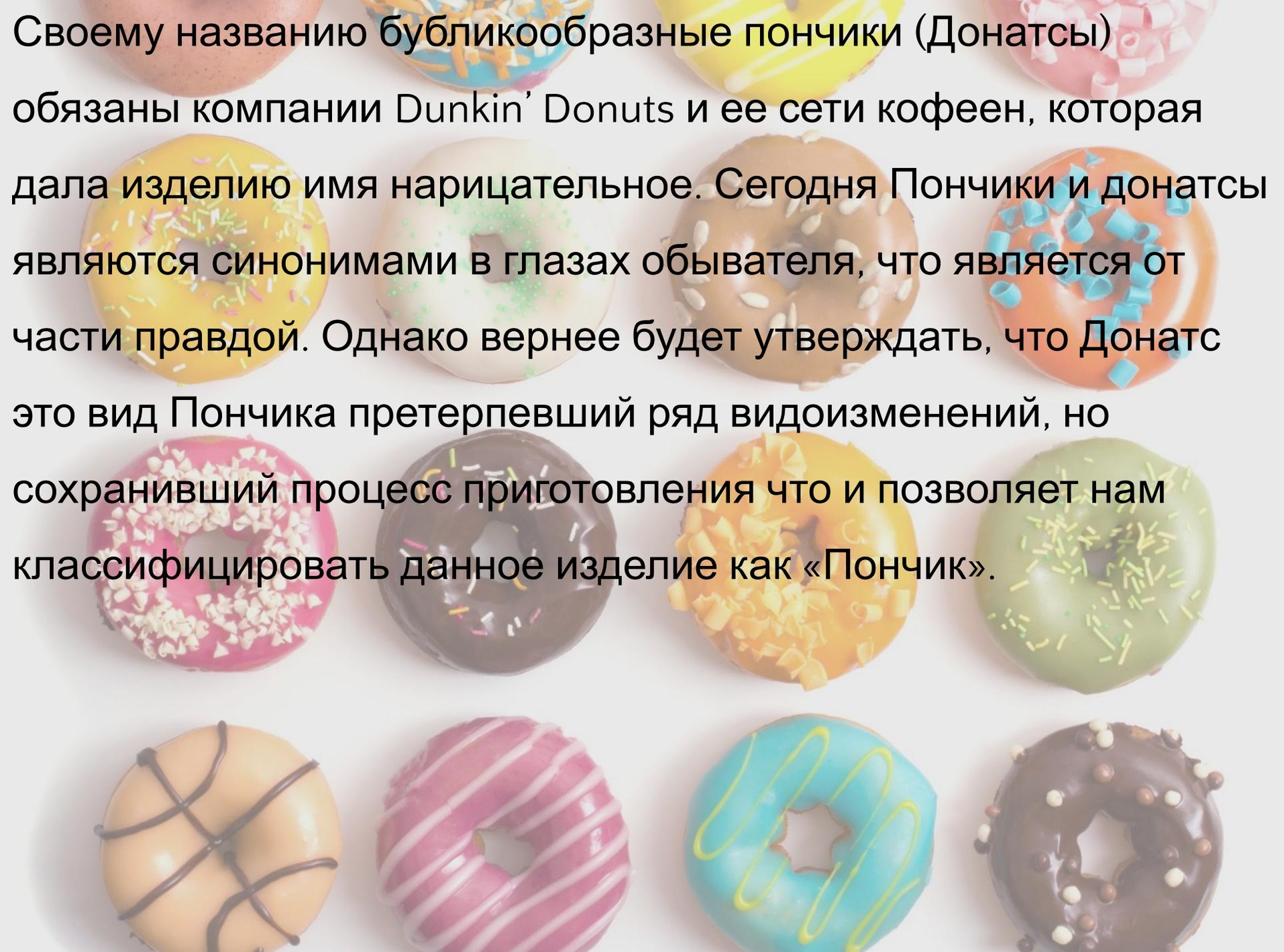
В нашем случаи мы рассматриваем конкретный вид, что не пришел к нам из Польской культуры, а его более позднюю версию, что так же считается пончиком из-за процесса приготовления. Основные отличия это бубликообразная форма и как правило заглазированная поверхность.

# Происхождение

Польское слово "пончик" уверенно вошло в русский лексикон, заняв лидирующие позиции в ассортиментном ряду кондитерских изделий. У поляков "пончик" (paczek) как кулинарный термин упоминается впервые во время правления польского короля Августа III Грубого (1696–1763). Также существует легенда о том, что первый прототип берлинского пончика был испечен на полях сражений личным кондитером Фридриха Великого в 1756 году. Полевой пекарь придал блюду форму пушечных ядер и обжарил их на открытом огне на сковороде в большом количестве жира.

Впервые пончик упоминается в английской поваренной книге 1803 года. В середине XIX века пончик уже выглядел и готовился тем же образом, что и сегодня. К 1920-м годам основная часть пончиков готовилась с помощью автоматов — в большом количестве и по низкой цене. А ближе к середине XX века в Штатах появились первые национальные торговые сети по продаже пончиков.

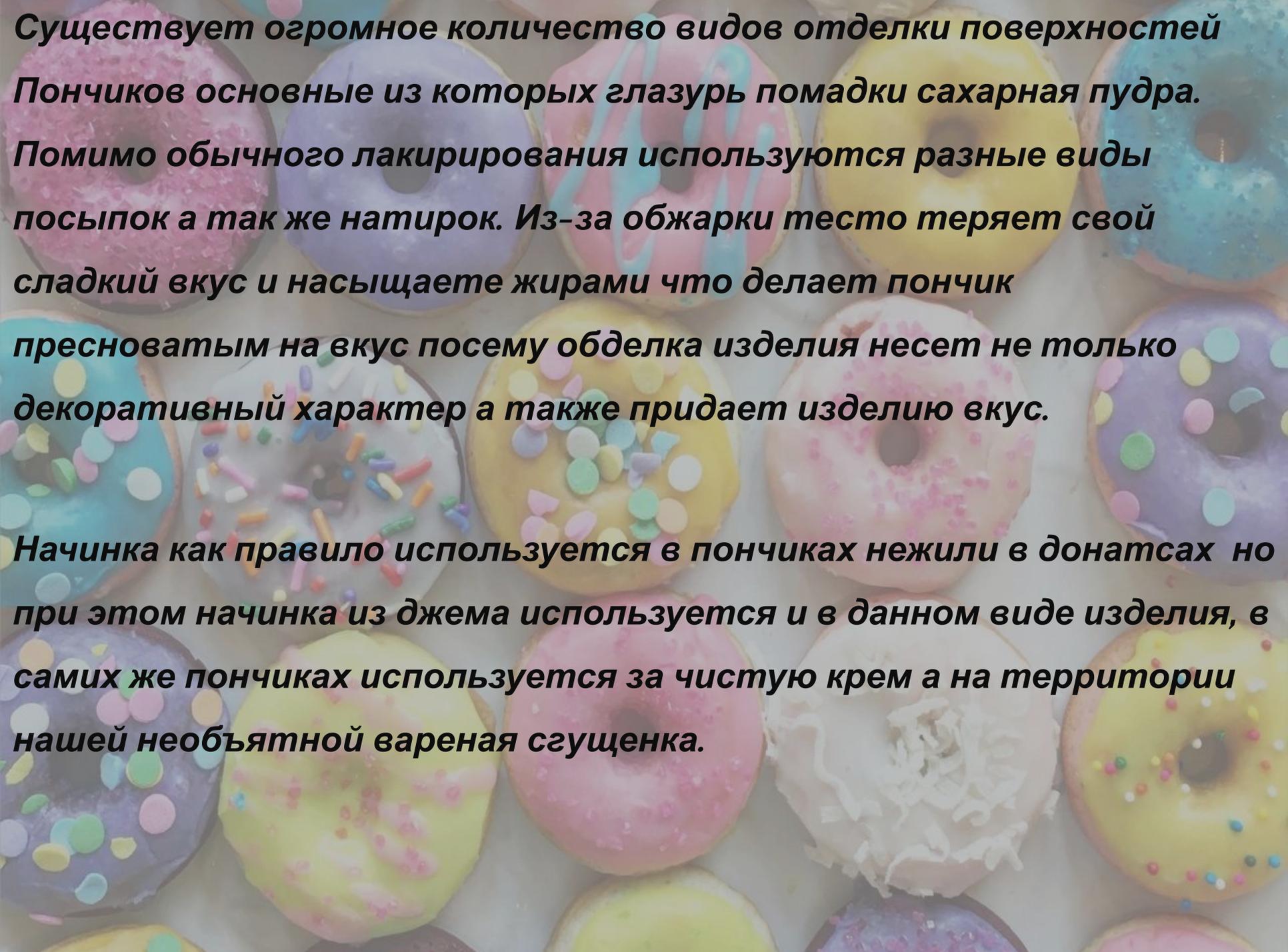
Своему названию бубликообразные пончики (Донатсы) обязаны компании Dunkin' Donuts и ее сети кофеен, которая дала изделию имя нарицательное. Сегодня Пончики и донатсы являются синонимами в глазах обывателя, что является отчасти правдой. Однако вернее будет утверждать, что Донатс это вид Пончика претерпевший ряд видоизменений, но сохранивший процесс приготовления что и позволяет нам классифицировать данное изделие как «Пончик».



**Процесс приготовления:** Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции (влажность 43 %). Тесто должно получиться мягким эластичным. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто раскатывают плотным пластом (толщиной 3–4 см.) и вырезают необходимую форму. После приготовления и делении полуфабриката бедующие изделия обжаривают в жиру (растительное масло или маргарин). Далее: в зависимости от вида изделия его украшают или начиняют либо же используют оба варианта.

**Технологическая карта на выход полуфабриката массой: 1431г. И Выходом готового изделия: 594г.:**

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1) Молоко пастеризованное 3,5% жирности	250	250
2) Дрожжи прессованные	15	15
3) Мука Пшеничная высшего сорта	500	450
4) Масло сливочное несоленое	60	60
5) Сахар-песок	40	40
6) Соль поваренная пищевая	10	10
7) Яйца куриные	120	106
8) Масло подсолнечное рафинированное	500	500



**Существует огромное количество видов отделки поверхностей Пончиков основные из которых глазурь помадки сахарная пудра. Помимо обычного лакирования используются разные виды посыпок а так же натировок. Из-за обжарки тесто теряет свой сладкий вкус и насыщаете жирами что делает пончик пресноватым на вкус посему обделка изделия несет не только декоративный характер а также придает изделию вкус.**

**Начинка как правило используется в пончиках не жили в донатсах но при этом начинка из джема используется и в данном виде изделия, в самих же пончиках используется за чистую крем а на территории нашей необъятной вареная сгущенка.**

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

<i>Белки</i>	<i>67,09 г.</i>
<i>Жиры</i>	<i>75,39 г.</i>
<i>Углеводы</i>	<i>362,92 г.</i>
<i>Ккал. (кДж)</i>	<i>2398,53 г.</i>

Изделие обладает повышенной калорийностью. при употреблении повышает уровень холестерина в крови, что делает его не рекомендованным к систематическому употреблению людям с нарушением обмена веществ, ожирением, а так же при проблемах работы сердечно-сосудистой системы.





**Спасибо за внимание!**