

A grid of 16 donuts arranged in 4 rows and 4 columns. The donuts are decorated with various colors and toppings: a brown one, a blue one with orange and white sprinkles, a yellow one with white stripes, a pink one with white and pink sprinkles, a yellow one with multi-colored sprinkles, a white one with green sprinkles, a brown one with white sesame seeds, an orange one with blue sprinkles, a pink one with white and pink sprinkles, a dark brown one with multi-colored sprinkles, a yellow one with yellow and white sprinkles, a green one with yellow and green sprinkles, a light brown one with dark brown stripes, a pink one with white stripes, a blue one with yellow stripes, and a dark brown one with white and brown sprinkles.

Донатс

Пончик с глазурью

A top-down view of several donuts arranged on a white surface. The donuts feature various glazes including purple, blue, green, pink, and white. They are decorated with different types of sprinkles: small round beads, larger cylindrical shapes, and star-shaped decorations. The colors of the glazes and sprinkles are vibrant and varied, creating a visually appealing array of sweets.

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)

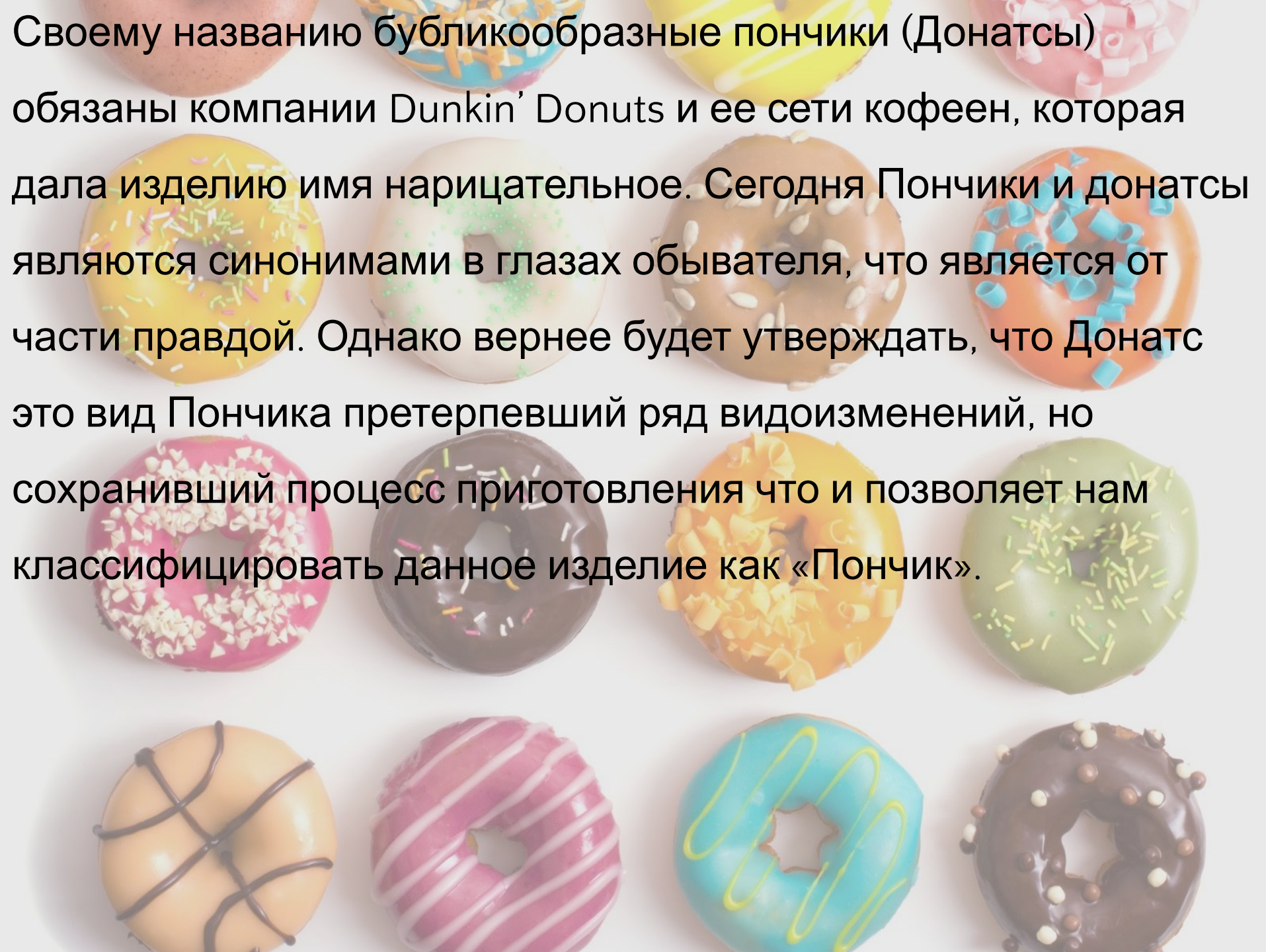
В нашем случаи мы рассматриваем конкретный вид, что не пришел к нам из Польской культуры, а его более позднюю версию, что так же считается пончиком из-за процесса приготовления. Основные отличия это бубликообразная форма и как правило заглазированная поверхность.

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.

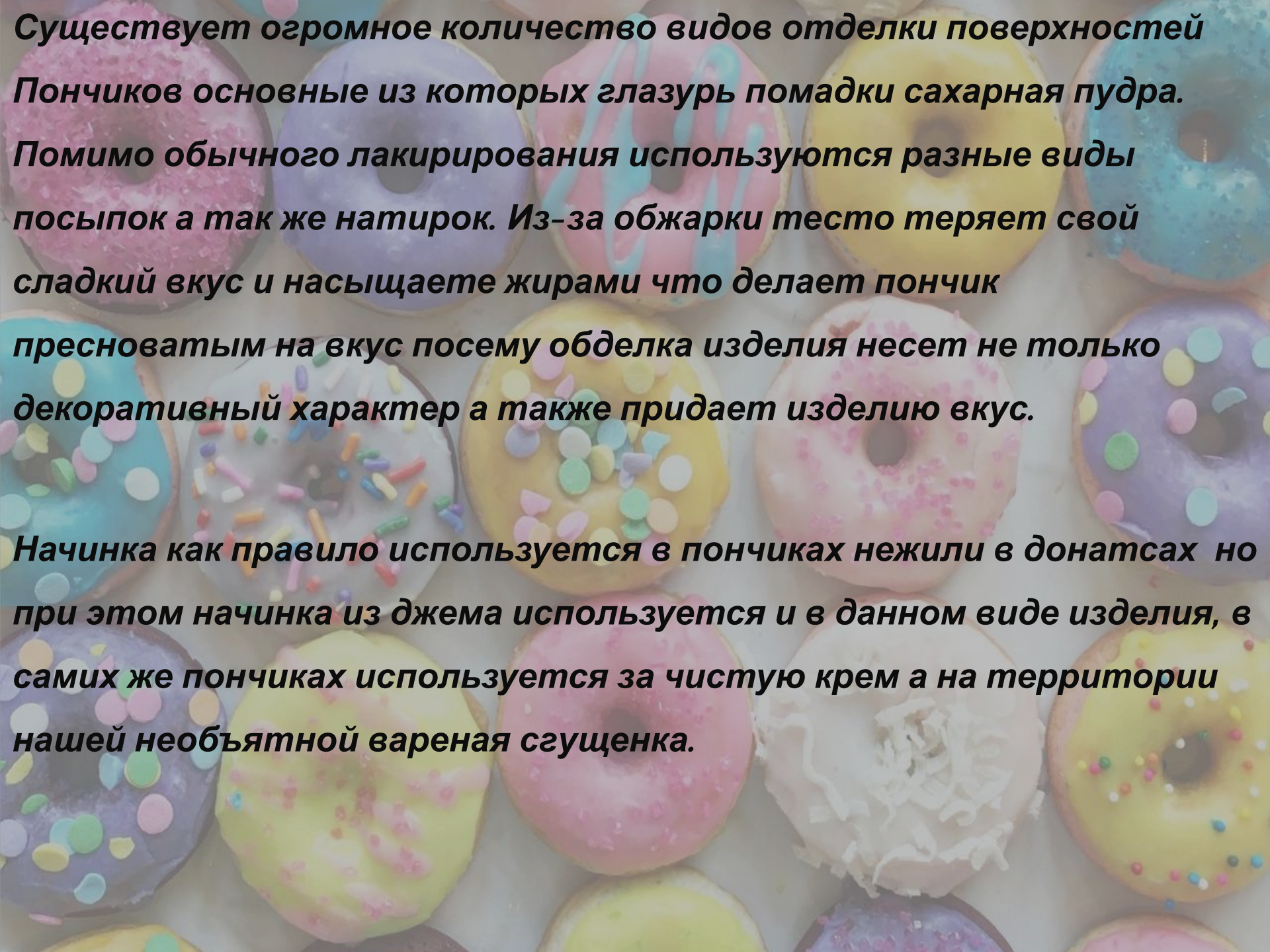
Своему названию бубликообразные пончики (Донатсы) обязаны компании Dunkin' Donuts и ее сети кофеен, которая дала изделию имя нарицательное. Сегодня Пончики и донатсы являются синонимами в глазах обывателя, что является отчасти правдой. Однако вернее будет утверждать, что Донатс это вид Пончика претерпевший 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!