Тема:

Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста

Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Группы изделий из теста

Мучные блюда — вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики

Мучные кулинарные изделия — пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги

Мучные гарниры — лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки

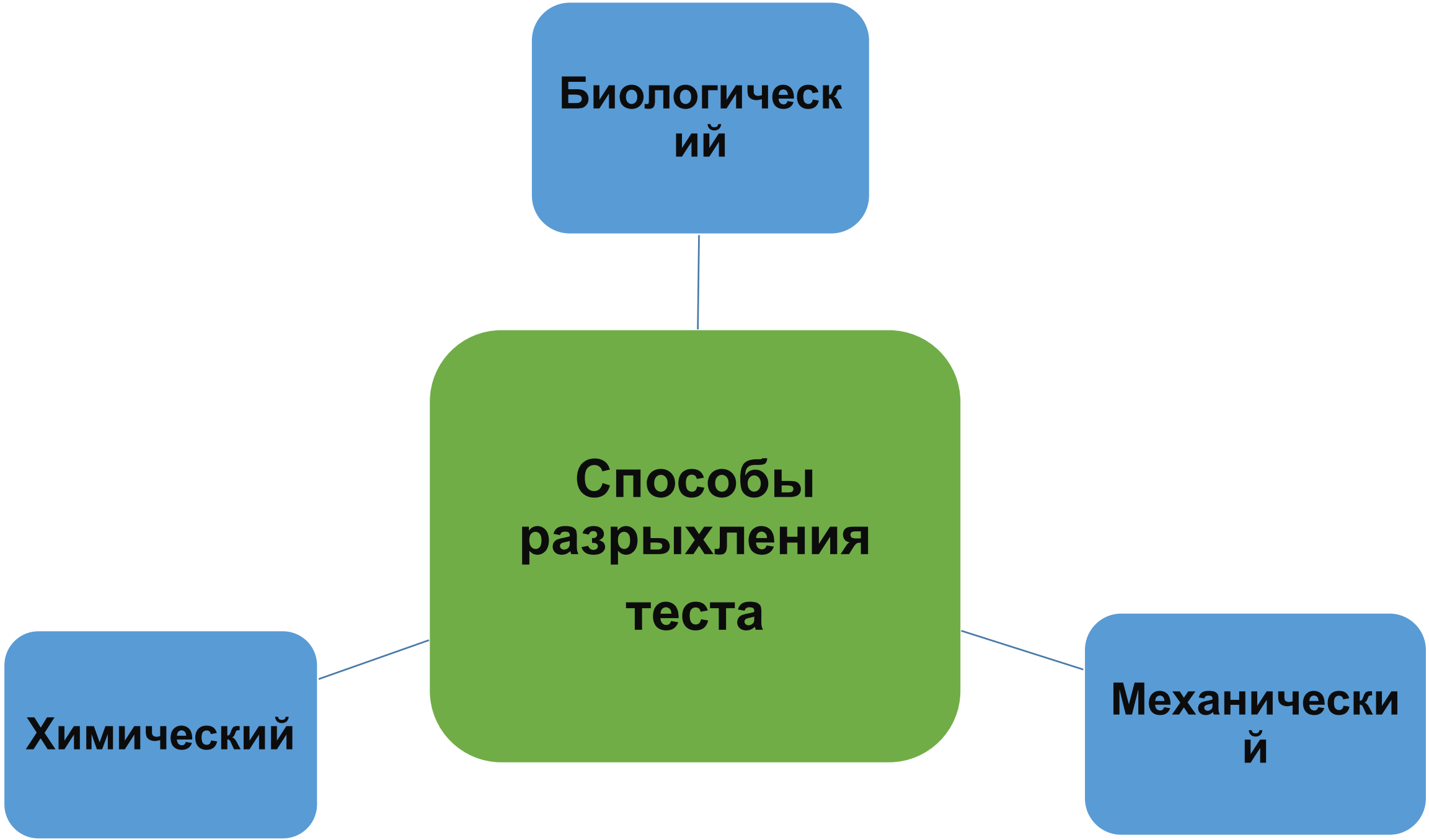
Дрожжевое тесто

- опарное
- безопарное

ВИДЫ ТЕСТА

Бездрожжевое тесто

- сдобное
- бисквитное
- заварное
- песочное
- слоеное
- воздушное
- миндальное
- для лапши, пельменей
- жидкое (кляр)


Биологический
Способы разрыхления теста
Химический
Механический

Биологический разрыхлитель: ДРОЖЖИ

Прессованные: свежие и замороженные

Сухие

Химические разрыхлители

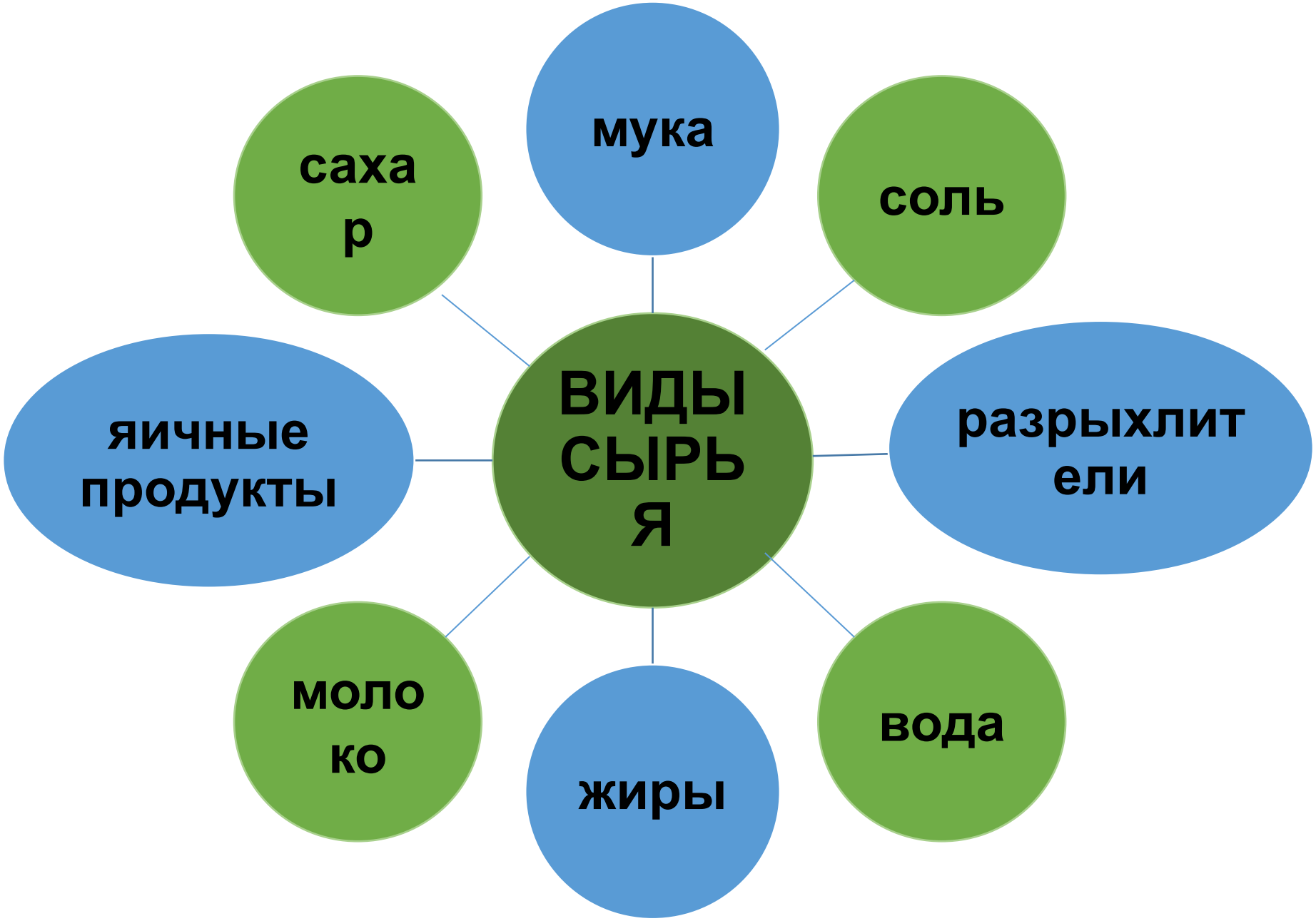
Сода пищевая
натрий двууглекислый

Аммоний углекислый

Механический способ разрыхления

При механическом способе разрыхления применяют приемы: взбивание, раскатка теста с прослаиванием маслом.

При взбивании тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков — образуется эмульсия, тесто становится однородным и более прочно удерживает воздух.


ВИДЫ СЫРЬЯ
мука
соль
разрыхлители
вода
жиры
молоко
яичные продукты
сахар

Подготовка сырья

Просеять

Развести тепловой водой

Мыть

Процедить

Растворить в жидкости

Размягчить или растопить

Дрожжевое безопарное тесто

Дрожжи

Сахар, соль

Молоко или вода, подогретые до температуры 35... 40 ^{0}С

Перемешивают

+ Яйца обработанные

+ Мука просеянная

Масло растопленное или размягченное

Вымешивают

Ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °С на 3...3,5 ч.

В процессе брожения тесто обминают 2 — 3 раза.

www.e-zepter.ru

Перемешивают, ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °С на 2-2,5 ч.

В процессе брожения тесто обминают 1-2раза.

- **ГОТОВНОСТЬ ОПАРЫ**
- Готовая опара увеличивается в объеме в 2,5 раза, на поверхности появляются лопающиеся пузырьки
- Брожение начинает стихать
- Пузырьков на поверхности появляется все меньше
- Опара немного опадает

- **Изменения при замесе теста**
  - дрожжи сбраживают сахара (**сп** и углекислый газ
  - **крахмальные зерна** частично набухают
  - **пузырьки газа** растягивают клейковину, тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме
  - **белки** муки впитывают воду, набухают и образуют эластичную клейковину

молочнокислое брожение - молочная кислота и углекислый газ

- **ГОТОВНОСТЬ ТЕСТА**
- выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза
- поверхность теста выпуклая
- тесто приобретет приятный спиртовой запах
- при надавливании пальцем поверхность медленно выравнивается

- **РАЗДЕЛКА ТЕСТА**
- Деление на порции
- Подкатка
- Промежуточная расстойка 5-10 мин
- Формовка
- Окончательная расстойка 30-40 мин
- Смазывание яйцом (желтком, молоком)
- Выпекание

- **Изменения при выпекании**
  - Образование мякиша: клейстеризация крахмала, свертывание белков, испарение спирт
  - t (50-100^{0}C)
  - Прекращение деяте
  - t (60^{0}C)
  - Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при t (260—280^{0}C)
  - Крупные изделия, сдобные и плохо разрыхленные выпекают при t (200—220^{0}C)
  - Образование корочки: декстринизация крахмала, карамелизация сахаров
  - t (100-170^{0}C)

Парообразован
ие
t (100^{0}C)

После выпекания:
остывание,
перераспределе
ние влаги

Изделия из дрожжевого безопарного теста

- Сдоба «Лесной хоровод» - форма: «два гриба с травой»
- Рогалик «Ореховый» - форма: рогалик с начинкой (уваренная масса из измельченных орехов с сахаром, водой и ванилином)
- Батончик ячменный – выпекают в форме: булка натертая в горячем виде шпиком
- Печенье «Столбики» - форма: маленькие круги в 2-3 ряда, между рядами измельченные орехи с сахарной пудрой или изюм
- Печенье овсяное – форма: маленькие лепешки
- Ватрушки – форма: открытый пирожок, в центре углубление с творожным фаршем или повидлом
- Пицца по-итальянски
- Пирог с луком – начинка: тушеные лук со шпиком, с добавлением мелко рубленых вареных яиц, тмина и соли
- Пирожки печеные с различными фаршами
- Пирог «Московский» - выпекают в форме, открытый, полуоткрытый или закрытый пирог со сладкой начинкой

Изделия из дрожжевого опарного теста

- Булочка «Домашняя»
- Сдоба «Выборгская»
- Булочка «Российская»
- Крендель сдобный «Юбилейный»
- Булочка «Школьная»
- Булочка «Лимонная»
- Булочка «Бриошь»
- Булочка шафранная
- Булочка с маком
- Булочка ванильная
- Булочка с орехами
- Булочка дорожная
- Булочка детская
- Украинские пампушки
- Пирог с капустой и мясом
- Кулебяки
- Расстегаи «Московские»
- Расстегаи закусочные
- Пирог «Невский»
- Пирог со свежими фруктами и желе
- Пирог «Лакомка»
- Пирог домашний с маком
- Кекс «Майский»
- Кулич пасхальный
- Кулич особый
- Пирог с орехами
- Кекс кондитерский
- Кекс «Здоровье»
- Кекс «Весенний»
- Ромовая баба
- Каравайчик «Серпуховской»

Жарка изделий в жире

- Тесто - безопарным способом
- Масла - в 4—5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий
- Жир - до 160— 170^{0}С
- Жарят - с двух сторон
- Разделывают тесто и формуют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом

Изделия:

- Пончики «Московские»
- Пирожки жареные
- Беляши
- Хворост
- Хворост лимонный

Приготовление дрожжевого безопарного теста холодным способом

- Молоко (вода) t 18-20 ^{0}С + соль, сахар, яйца, перемешать + мука с дрожжами сухими
- **Замес** 10-15 мин
- Масло вводить через 2-3 мин после начала замеса (растопленное или размягченное)
- **Отлежка** 20-25 мин
- **Деление** на заготовки
- **Округление**
- **Предварительная расстойка** 7-15 мин
- **Формование изделий**
- **Окончательная расстойка** в расстоечном шкафу t 35-40 ^{0}С, влажность воздуха 70-85% - 60-90 мин

Приготовление дрожжевого блинного теста

Дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции

- Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра.
- Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика.
- Поджарив одну сторону, блин переворачивают.
- К блинам подают отдельно:

- разогретое сливочное или топленое масло,
- сметану,
- сельдь, кильки, рыбу холодного копчения, икру.

- Блины с припеком

Приготовление дрожжевого блинного теста

- 1/2 молока + дрожжи + 1/2 муки
- в теплое место на 30-40 мин
- + сахар, соль, растертые яичные желтки и жир + мука
- Развести теплым молоком
- Тесто в теплое место
- Тесто обминают
- Белки взбивают и соединяют с тестом
- Тесто в теплое место на 15-20 мин
- Выпечка
- **Блины**

Приготовление дрожжевого теста для оладий

- Сахар, соль, дрожжи соединяют с водой или молоком
- Добавляют муку и замешивают тесто
- Тесто в теплое место на 1,5—2 ч
- Осторожно берут тесто ложкой
- Выпечка на сковороде с жиром
- Отдельно подают сметану, мед или варенье
- **Оладьи**

Приготовление теста для блинчиков

- Сахар, соль, яйца взбивают
- Вливают 50% молока и добавляют муку
- Размешивают до однородного состояния, развести остатками молока, ввести растительное масло
- Расстойка 20-30 мин
- Выпекание

Блинчики с медом, сахаром или вареньем
Блинчики с разными фаршами
Пирог блинчатый
Пирожки блинчатые с различными фаршами

Приготовление теста для вареников

- В холодной воде растворяют соль, добавляют яйца, сахар-песок
- Перемешивают и соединяют с мукой
- Замешивают крутое тесто
- Расстойка 20-30 мин
- Приготовление полуфабрикатов

С фаршами: творожный, картофельный с луком, со свежей капустой, яблочный с повидлом, с вишнями

Вареники ленивые

Приготовление теста для лапши домашней

- Холодную воду соединяют с солью и яйцами
- Размешивают и постепенно засыпают муку
- Замешивают крутое тесто
- Расстойка 20-30 мин
- Нарезка, высушивание

Лапша с медом
Лапша с маком
Восточная стружка

Приготовление сдобного пресного теста

- Размягчают масло
- Растворяют лимонную кислоту и сахар в воде, перемешивают с яйцами
- Вводят муку, смешанную с содой
- Месят не более 1 мин
- Ватрушки, Сочни с творогом
- Печенье, Пирог с вишней
- Чебуреки, Хачапури
- Пирог с брынзой
- Вертута с творогом
- Яблоки в тесте жареные
- Яблоки, запеченные в тесте Пирожки сдобные пресные с различными фаршами

Домашнее задание

- учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н.Г. Бутейкис, стр. 96-133, 133-160, 160-

- **Сам. работа №5**

- Презентация Темы 15-23

- **Сам. работа №6**

- Составление инструкционных карт приготовления изделий из дрожжевого теста