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, кулебя ки, 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)

Биологическ ий

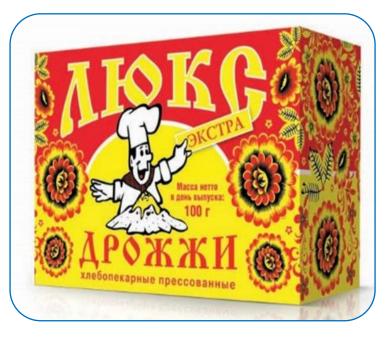
Способы разрыхления теста

Химический

Механически й

Биологический разрыхлитель: ДРОЖЖИ







Прессованные: свежие и замороженные

Сухие

Химические разрыхлители





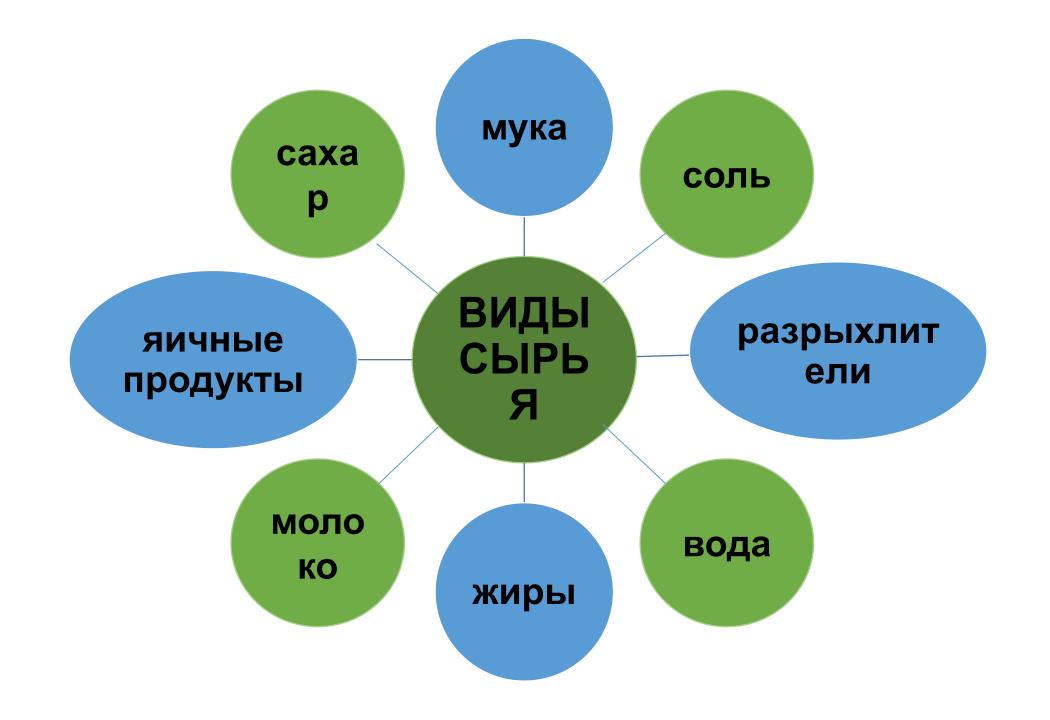
Сода пищевая натрий двууглекислый

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.



Подготовка сырья



Дрожжевое безопарное тесто

Дрожжи

Мука просеянная

Сахар, соль

Молоко или вода, подогретые до температуры 35... 40 °C

Перемешивают

Яйца обработанные Масло растопленное или

размягченное

Вымешивают

Ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °C

на 3...3,5 ч.

В процессе брожения тесто обминают 2 — 3 раза.



Перемешивают, ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °C 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 (**ch** углекислый газ

молочнокислое брожение - молочная кислота и углекислый газ

ZИ

- •крахмальные зерна частично набухают
- •пузырьки газа растягивают клейковину, тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме
- •**белки** муки впитывают воду, набухают и образуют эластичную клейковину

•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

• <u>Образование мякиша:</u> клейстеризация крахмала, свертывание белков, испарение спирт

•t (50-100°C)

Парообразован

ие

•Прекращение деят

•t (60°C)

t (100°C)

•Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при t (260—280°C)

•Крупные изделия, сдобные и плохо разрыхленные выпекают при t (200—220°C)

• <u>Образование корочки:</u> декстринизация крахмала, карамелизация сахаров

•t (100-170°C)

После <u>выпекания:</u> остывание, перераспределе ние влаги

Изделия из дрожжевого безопарного теста

- <u>Сдоба «Лесной хоровод»</u> форма: «два гриба с травой»
- <u>Рогалик «Ореховый»</u> форма: рогалик с начинкой (уваренная масса из измельченных орехов с сахаром, водой и ванилином)
- <u>Батончик ячменный</u> 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
- <u>Печенье овсяное</u> форма: маленькие лепешки

- <u>Ватрушки</u> форма: открытый пирожок, в центре углубление с творожным фаршем или повидлом
- Пицца по-итальянски
- <u>Пирог с луком</u> начинка: тушеные лук со шпиком, с добавлением мелко рубленых вареных яиц, тмина и соли
- <u>Пирожки печеные</u> с различными фаршами
- <u>Пирог «Московский»</u> выпекают в форме, открытый, полуоткрытый или закрытый пирог со сладкой начинкой

Изделия из дрожжевого опарного теста

- <u>Булочка «Домашняя»</u>
- Сдоба «Выборгская»
- <u>Булочка «Российская»</u>
- <u>Крендель сдобный «Юбилейный»</u>
- <u>Булочка «Школьная»</u>
- <u>Булочка «Лимонная»</u>
- <u>Булочка «Бриошь»</u>
- 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
- <u>Кекс «Майский»</u>
- Кулич пасхальный
- Кулич особый
- Пирог с орехами
- Кекс кондитерский
- Кекс «Здоровье»
- <u>Кекс «Весенний»</u>
- 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°C
- 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 °C + соль, сахар, яйца, перемешать + мука с дрожжами сухими
- **3amec** 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 °C, 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

- •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 местериготовление
- •Тесто обминают **дрожжевого блинного теста**
- •Белки взбивают и соединяют с тестом
- •Тесто в теплое место на 15-20 мин
- •Выпечка

•Бпины

- •Сахар, соль, дрожжи соединяют с водой или молоком
- •Добавляют муку и замешивают тесто
- •Тесто в теплое место на 1,5—2 ч приготовлен
- •Осторожно берут тесто ложкой **дрожжевого**
- •Выпечка на сковороде с жером
- •Отдельно подают сметану Риди 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