Тема занятия «Технология приготовления пряничного теста»

Пряничное тесто

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется **«букет»,** или **«сухие духи».** В нее входят (в %): корица - 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь — 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

Сырье пряничного теста

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.

Способы приготовления теста

Приготовляют тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

Приготовление теста сырцовым способом

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:

1. Сахар или сахарный сироп

2. Жженка

6-10 минут

3. Мед

4. Патока или инвертный сироп

5. Меланж или яйца

Приготовление теста сырцовым способом

После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

Пряности

Имбирь

Корица

Гвоздика

Кардамон

Пряничное тесто

Готовое тесто — однородная масса вяжущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20˚С. При пониженной влажности пряники получаются не обтекаемой формы, а при повышенной расплываются и имеют плохой подъем.

Замес теста вручную

Приготовление теста заварным способом

Процесс приготовления этого теста состоит **из трех стадий:**

1. Заваривания муки в сахаро - медовом, сахаро-паточном или сахаро-медо-паточном сиропе.

2. Охлаждения заварки.

3. Замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

Приготовление теста заварным способом

Загружают в варочный котел сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75˚С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68˚С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают.

Заварное тесто охлаждают до 25-27°С.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин.

Полузаварной способ приготовления пряничного теста

Берут 80% нормы воды температурой 70˚С, добавляют сахар, маргарин и подогревают до 90˚С, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 мин. Эту массу охлаждают до 25'С.

В оставшейся воде растворяют мед, аммоний, соду, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто перемешивают в течение 10 мин и раз делывают.

Запомните

- Пряники получаются плотными, если они были приготовлены из ***крепкого теста*** или в тесто было добавлено ***мало разрыхлителей***.

- Из теста ***слабой консистенции***, а также при ***низкой температуре выпечки*** получаются расплывчатые изделия.

- Жесткие изделия получаются из теста с ***небольшим содержанием сахара*** в результате ***длительного замеса и повышенной температуры теста***.

Формование изделий

Готовое тесто массой 5-6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму. Пласт раскатывают деревянной скалкой до толщины 8—10 мм.

Для формования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям. Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью.

Выпечка изделий

Пряники выпекают при 200-240˚С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210˚С.

Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.

Глазирование изделий

Охлажденные изделия заливают предварительно приготовленным сахарным сиропом температурой 85-90°С. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1-2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.

Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения
Изделия плотные, неоптекаемой формы.	Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей.

Дефекты изделий

Вид брака	**Причины возникновения**
Изделия расплывчатые	Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи.

Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения
Верхняя корка отделяется; мякиш сырой.	Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес. Очень мягкое тесто; печь перегрета.

Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения
Изделия с пустыми донышками	Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи.
Изделия имеют мало пор.	Недостаточно положено разрыхлителей.

Требования к качеству

Тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом.