

Дата 10.02.21

Тема. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.

Рассматриваемые вопросы.

Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Оборудование, инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий.

Электрические приборы для приготовления выпечки.

Задание. Изучить материал по теме, Ответить письменно (кратко) на вопросы после §.

Выполнить тестовые задания на карточках.

§ 26 Виды теста и выпечки

Несмотря на то что предприятия общественного питания выпускают разнообразную кулинарную продукцию и кондитерские изделия, многие хозяйки любят выпекать дома фирменные семейные торты, пироги, печенье, чтобы порадовать гостей и домочадцев вкусной выпечкой.

Видов теста множество: дрожжевое, бисквитное, слоёное, заварное и др., поэтому ассортимент изделий из теста огромен. На протяжении многих лет хозяйки совершенствуют технологии приготовления любимых сладких блюд. Они вкусны, разнообразны, создают праздничное настроение.

Продукты для приготовления выпечки

Для приготовления любого теста нужна мука. Обычно для выпечки сладких мучных изделий используют пшеничную муку высшего сорта, которую перед приготовлением обязательно просеивают через сито.

Жидкостью для теста служит свежее молоко, простокваша, кефир, вода, иногда – сметана. В качестве жира лучше всего использовать свежее сливочное масло или специальный жир для выпечки.

Яйца для добавления в тесто или крем должны быть свежими и хорошо промытыми. Яркий желток придаёт тесту приятный цвет, а белок, взбитый в пену, – пышность. Яйца улучшают вкус изделий, повышают их пищевую ценность.

Сахарный песок и сахарную пудру используют как ингредиент теста, крема, а также для посыпки готовой выпечки.

Поваренную соль всегда добавляют в тесто даже для сладкой выпечки, так как она участвует в образовании вкусовых качеств.

Для ароматизации теста используют цедру лимона или апельсина (кожуру хорошо вымытого и обсушенного цитрусового фрукта натирают на мелкой тёрке), какао, корицу, ванилин (или ванильный сахар).

В качестве разрыхлителей добавляют живые или сухие дрожжи, специальный разрыхлитель или пищевую соду, гашёную уксусом.

Пищевые красители и различные украшения должны быть приготовлены на натуральной основе, чтобы не стать причиной отравлений.

Оборудование, инструменты и приспособления

Выпекают мучные кондитерские изделия в газовых, электрических и комбинированных духовых шкафах. Современный духовой шкаф снабжён выдвижной тележкой, исключаяющей ожог рук, ненагревающейся дверцей с двух-, четырёхслойным стеклом, фильтром, удаляющим неприятные запахи, автоматической системой очистки.

Многофункциональные духовки оборудуются программируемыми рецептами, блокировкой от детей. Они оснащены большим обзорным окном, позволяющим контролировать процесс готовки через закрытую дверцу. Духовые шкафы могут иметь дисплей, на котором отображается информация о параметрах приготовления, а также таймер и электронные часы для более точной установки времени (рис. 97, *а*).



Рис. 97. Электрические бытовые приборы для приготовления выпечки: *а* – духовой шкаф; *б* – кухонный комбайн

Для взбивания яиц и перемешивания теста используют электрический кухонный комбайн (рис. 97, *б*) или венчик (рис. 98, *а*). Для изготовления фигурного печенья применяют формы-выемки (рис. 98, *б*). Для раскатки и формовки теста нужна большая деревянная разделочная доска и скалка (рис. 98, *в*). Для отделки изделий используют кондитерский шприц (рис. 98, *г*) или отсадочный мешок из плотной ткани с насадками различной формы.



Рис. 98. Инвентарь для выпечки: *а* – венчик; *б* – формы-выемки; *в* – скалка; *г* – кондитерский шприц; *д* – противни

Подготовленные к выпечке изделия раскладывают на противнях (рис. 98, *д*). Жидкое тесто наливают в специальные фигурные и круглые с замком разъёмные формы для выпечки. Материалы, из которых изготовлены формы и противни, самые различные: нержавеющая сталь, металл с антипригарным покрытием, керамика, огнеупорное стекло, силикон (рис. 99).



Рис. 99. Формы для выпечки: *а* – металлические; *б* – силиконовые

Из *дрожжевого* (кислого) теста выпекают различные изделия: без начинки – сдобные крендели, пончики, сухарики с добавлением изюма, корицы, мака, орехов; с различными фаршами – пироги и пирожки (рис. 100), расстегаи, кулебяки, а также с творогом – ватрушки, сочни. Дрожжевое тесто может быть слоёным. Из него изготавливают слоёные булочки, рожки, плетёнки и т. д.



Рис. 100. Пирожки из дрожжевого теста



Рис. 101. Пирожные из бисквитного теста

Из *бисквитного* теста выпекают пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тортов, пирожных (рис. 101) и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Даже без начинки и отделки выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой, вкусен и подходит к чаю и кофе.

Заварное тесто получается путём заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц. Приготовленное тесто отсаживают на противень в виде длинных палочек, колец, мелких шариков и других фигурок. В процессе выпечки происходит интенсивное испарение влаги и внутри изделия образуется полость (пустота). В дальнейшем её заполняют кремом (масляным, белковым, творожным) и другими начинками (рис. 102).

Специальное тесто готовят для пряничных изделий – пряников (рис. 103) и коврижек. Пряники – это одно из древнейших русских лакомств. Когда-то их приготавливали только на меду и патоке, потому что



Рис. 102. Пирожные из заварного теста



Рис. 103. Пряник

сахар привозили из дальних стран и он был очень дорог. Без пряников и коврижек не обходилось ни одно народное гулянье. Их делали различной величины, придавали им всевозможные формы и украшали замысловатыми рисунками. Сейчас *пряничное* тесто в зависимости от содержания сахара и мёда бывает трёх видов: медовое, сахарное и медово-сахарное.



1. Какие продукты необходимо иметь, чтобы испечь мучное изделие?
2. Что означает слово «бисквит»? 3. Почему при выпечке изделия из заварного теста получаются пустыми внутри? Чем можно заполнить эту полость?

§ 27

Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста

Процесс приготовления *пресного слоёного теста* интересен и увлекателен, но требует некоторого кулинарного опыта и времени. Это тесто представляет собой множество тончайших слоёв теста и жира (сливочного масла). Чтобы слои не смешивались, тесто всегда должно быть очень холодным. В результате многократного раскатывания и складывания образуется до 256 слоёв теста. Есть технологии быстрого приготовления теста, например скороспелого слоёного теста.

Технология приготовления скороспелого слоёного теста

Мука — 2 стакана, сливочное масло — 200 г, вода — $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ стакана, сахарный песок — 1 ч. ложка, соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки.

1. Просеять муку в миску.
2. Нарезать кусочками сливочное масло и выложить на муку.
3. Порубить муку с маслом ножом.
4. Растворить в холодной воде сахар и соль.
5. Влить воду в рубленую муку с маслом и быстро замесить тесто.
6. Накрыть тесто влажной салфеткой и поставить в холодильник на 2–3 ч (можно не ставить).
7. Достать из холодильника и раскатать тесто два раза, каждый раз складывая его в три-четыре слоя.

При отсутствии времени можно воспользоваться готовым замороженным тестом, которое продаётся в магазине. Перед использованием его размораживают при комнатной температуре.

Из слоёного теста можно испечь штучные изделия — «язычки», «бантики», «треугольнички» без начинки, изготовить маленькие пирожки с начинкой: положить её в центр заготовки, сложить и защипать края. Из готового теста можно испечь большой открытый пирог с начинкой, выложив его на противень или сковороду.

Технология выпечки изделий из слоёного теста

1. Нарезать пласт слоёного теста острым ножом на порции, стараясь не сминать края теста.
2. Сбрызнуть противень холодной водой (маслом смазывать не надо!).
3. Разложить изделия на противне, наколоть их в нескольких местах ножом, чтобы не было вздутий.
4. Оставить их при комнатной температуре на 1,5 ч для увеличения объёма.



Рис. 104. Торт «Наполеон» из слоёного теста

5. Смазать поверхность изделий яйцом, не затрагивая боковые стороны – яйцо будет мешать подъёму теста при выпечке.

6. Выпекать изделия при температуре 200 °С в течение 15–20 мин до получения золотистого цвета.

7. Посыпать готовые штучные изделия сахарной пудрой через мелкое сито.

8. Для получения пирожных или торта «Наполеон» (рис. 104) изделия смазать кремом и сложить по два, посыпать крошкой из остатков выпечки.



1. Что произойдёт, если слоёное тесто не охлаждать в холодильнике?
2. Почему при выпечке слоёного теста противень сбрызгивают холодной водой, а не смазывают маслом?
3. Как можно исправить ошибки, допущенные при приготовлении теста и выпечке изделий из него?