

Дата 17.02.21

**Тема.** Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста.

**Рассматриваемые вопросы.**

Виды теста и изделий из него. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного теста. Технология выпечки изделий из него. Профессии кондитерского производства.

**Задание.** Изучить материал по теме, Ответить письменно (кратко) на вопросы после §. Выполнить тестовые задания на карточках.

## § 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?