

# Виды теста

- **Основные теоретические сведения.** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецепт и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с электроплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.
- Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделий. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.
- **Практические работы.** «Художественное оформление изделий из соленого теста». «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий», «Основные приемы лепки из соленого теста». «Технологии окраски соленого теста»

- Изделия из теста — важнейший продукт питания человека.
- Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества. Показателями питательной ценности этих изделий является достаточно высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом.



# Продукты для приготовления мучных изделий

- Мука
- Молоко и кисломолочные продукты
- Яйца
- Сливочное масло, маргарин
- Сахар, соль
- Цедра  
цитрусовых, корица,  
ванилин, шафран  
и другие приправы.



# Классификация теста

**ТЕСТО**

**Дрожжевое**

**Бездрожжевое**

**Опарный  
способ  
(сдобное)**

**Безопарный  
способ  
(несдобное)**

**Бисквитное**

**Заварное**

**Слоеное**

**Песочное**

**Для замеса теста** используют:

- сито,
- мерный стакан,
- миски эмалированные или пластмассовые,
- кастрюли,
- деревянные ложки,
- миксер,
- взбивалки  
различной формы.





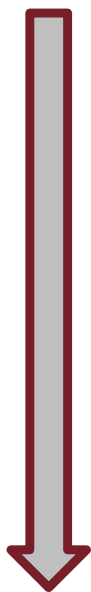
**Мука** - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т. д.

В зависимости от вида используемого зерна различают:

- ржаную,
- пшеничную,
- кукурузную,
- овсяную,
- гречневую и др. муку.



Качество выпеченных изделий - их подъем, вкус и внешний вид - зависит от качества муки, которое определяют по ее цвету, запаху, вкусу





- **Цвет** - основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности и др.
- У муки пшеничной высшего сорта цвет должен быть белым или белым с кремовым оттенком, у муки ржаной - серовато-белым. Чем ниже сорт муки, тем она темнее.

- **Запах** муки должен



**Вкус.** Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой.

Мука считается нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони.



Хранят муку в хорошо проветриваемом сухом месте

# Разрыхлители теста

- **биохимические** (дрожжи),
- **химические** (взбитые белки или переслаивание жиром).
- При использовании в качестве разрыхлителя **пищевой соды**, рекомендуется до введения ее в тесто «погасить» (растворить) кислотой (уксусной, лимонной). Углекислый газ, выделяемый содой при нагревании, разрыхляет тесто.

Яйца перед использованием хорошо промывают, замачивают в растворе пищевой соды на 5-10 мин, хорошо промывают. Яйца не должны быть треснутыми.



# Приготовление теста

## ***Инструменты и приспособления***

Начерти и заполни таблицу  
по мере объяснения материала

<b><i>Для замеса теста</i></b>	<b><i>Для разделки теста</i></b>	<b><i>Для выпечки теста</i></b>	<b><i>Для отделки изделий</i></b>

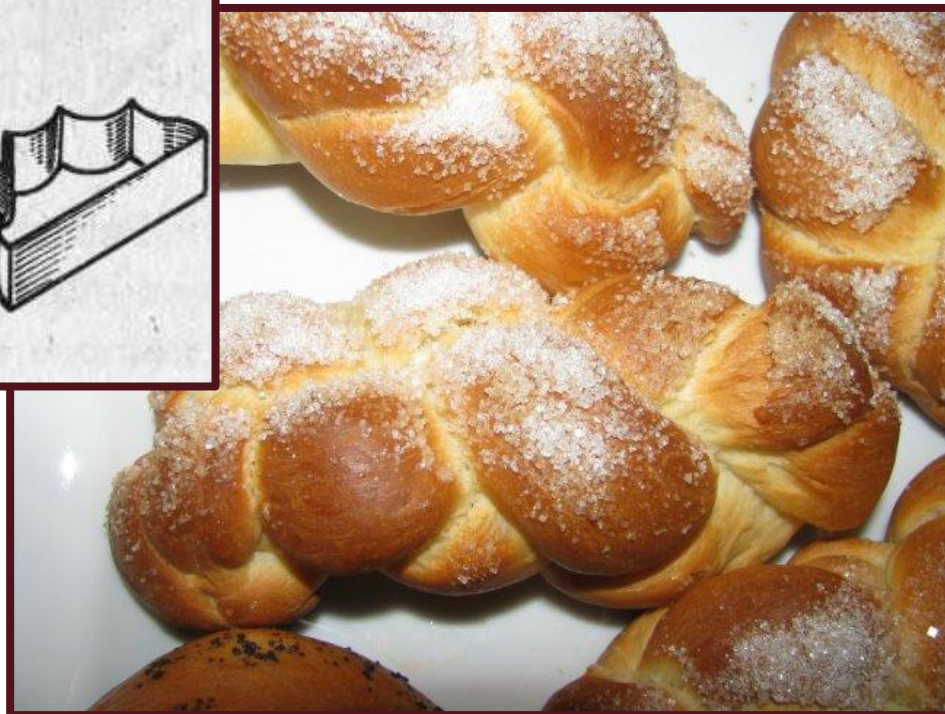
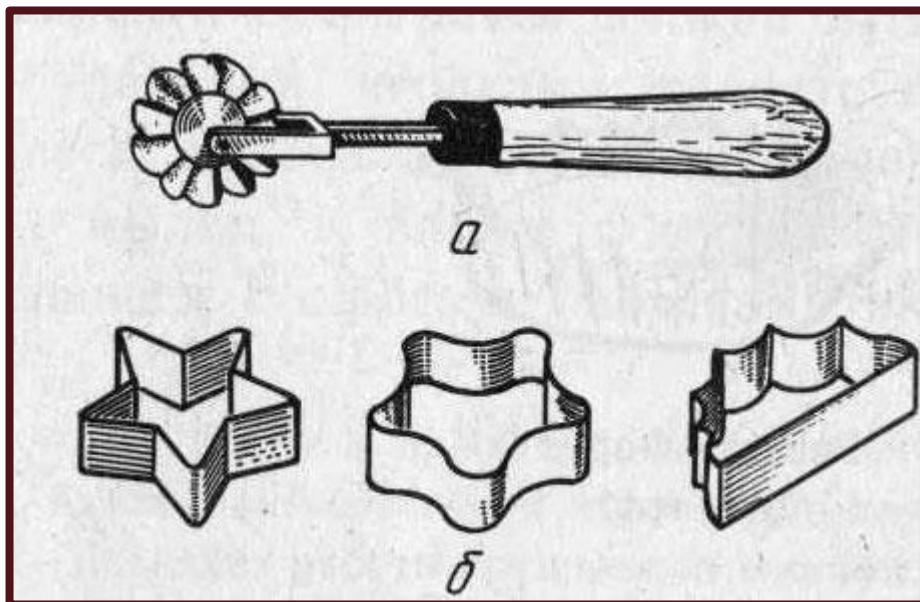
**Для разделки теста** необходимы:

- кухонные доски,
- скалка,
- формочки для печенья,
- дисковый нож.

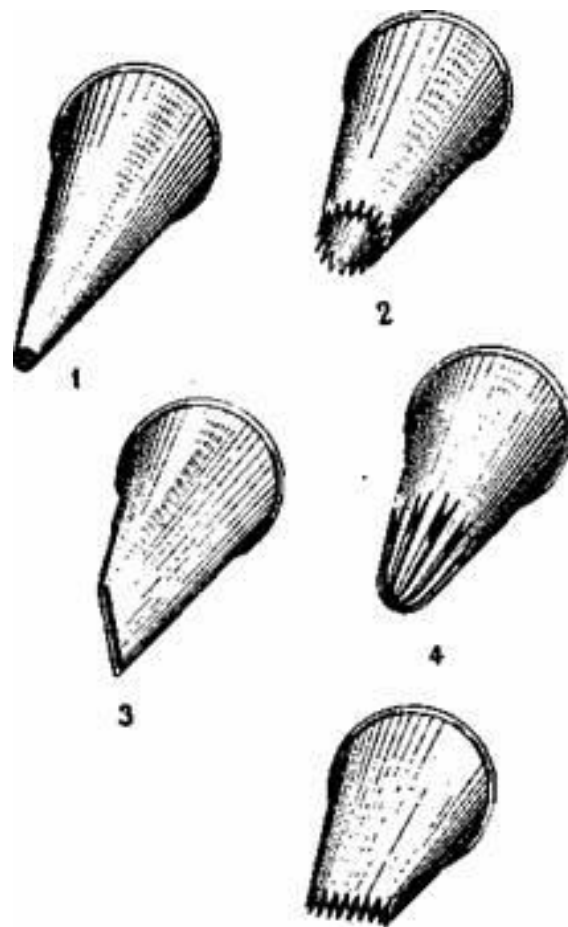




***Для выпечки теста*** нужно иметь противень, листы, формочки.



**Для отделки изделий из теста** используют кондитерские шприцы или отсадочные мешки



Все инструменты и приспособления должны содержаться в чистоте. После использования их моют теплой водой и щеткой, ополаскивают, деревянные инструменты и г хорошо просуши



# Начинки для теста

**Сладкие**  
**Фруктовые**  
**Ягодные**

**Мясные**  
**Овощные...**

- \* Какие начинки предпочитаете вы?
- \* От чего зависит какой вид начинки мы выбираем для теста?



# Пресное тесто

Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей. Это могут быть бисквитное, слоеное, заварное, песочное и другие виды теста (тесто для пельменей и вареников).

Разрыхлителем для пресного теста служит сода.

Из пресного теста приготавливают:



**Печенье**



**Пирожные**



**Блинчики**



**Пряники**



**Другие  
кондитерские  
изделия**



## Дрожжевое

### Дрожжевое тесто

#### Состав:

- ☹ Мука
- ☹ Сахар
- ☹ Яйца
- ☹ Соль
- ☹ Дрожжи
- ☹ Вода или молоко
- ☹ Масло сливочное или сливочный маргарин



Опарный способ  
(сдобное)

Безопарный способ  
(несдобное)



● **Холодный способ.** Белки, отделенные от желтков, взбивают, а желтки растирают с сахаром, после чего соединяют с мукой.

● **Теплый способ.** Белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят в муку.

## ***Бисквитное тесто***

# Бисквитное тесто

Бисквитные изделия характеризуются легкостью, мягкостью и пышностью, что обусловлено технологией приготовления теста. Бисквит имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку.

Для тортов, пирожных, рулетов и др. бисквитное тесто используется довольно часто. Это обусловлено, прежде всего, легкостью приготовления самого теста.

*Основной рецепт:*

*$\frac{3}{4}$  стакана муки высшего сорта,  
1 столовая ложка крахмала,  
1 стакан сахара,  
6 сырых яиц.*





# Приготовление бисквитного теста



## Продукты:

Мука - 1 стакан (100 г),  
яйца - 4 шт, сахар -1  
стакан (180 г).

**Бисквит готовится холодным или теплым способом.**

## Холодный способ

**Белки отделить от желтков.**

**Желтки растереть с 0,5 стакана сахара вилкой (можно при помощи стержневого измельчителя).**

**Ввести в желтки с сахаром просеянную муку (или муку с крахмалом) и перемешать до однородности.**

**В отдельной миске, при помощи миксера, взбить белки. Сначала взбивать медленно, затем увеличить скорость до максимальной и взбивать до тех пор, пока при наклоне миски белки не будут**

**выливаться из миски.**



Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка.

Бисквитное тесто должно быть светло-коричневого оттенка, пышной консистенции.

Поверхность у бисквита гладкая с бугорочками.

Мякиш — пышный, пористый.





# Слоеное тесто

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

Из слоеного теста приготавливают:



**Слоеное  
печенье**



**Слойки**



**Волованы**



**Кулебяки**





# Приготовление слоеного теста



## Продукты:

Мука 500 гр.,  
сливочное масло  
(мягкое) 50 гр., соль 1  
ч. л., вода 375 мл.,  
уксус 2 ст. л.,  
сливочное масло  
(охлаждённое) 500 гр.

1. Просеять муку. Добавить мягкое сливочное масло.
2. Добавить соль, воду и уксус. Перемешать всё и замесить густое тесто. Придать ему форму шара, завернуть в прозрачную плёнку и охладить 30 мин.
3. Тем временем нарезать ломтиками холодное сливочное масло. положить их рядом друг с другом и раскатать в прямоугольник между двумя слоями прозрачной плёнки.  
Раскатать тесто на поверхности, посыпанной мукой, так же в форме прямоугольника, только в 2 раза большего, чем масляный. Положить на тесто сливочное масло.





## ***Заварное тесто***

- Этот вид теста приготавливают из яиц, масла и заваренной в воде муки и используют для изготовления пирожных, профитролей.

# Песочное тесто

Основной разрыхлитель в песочном тесте – масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

Из песочного теста приготавливают:



Струдель



Печенье



Сочни



Пирожные



Торт





# Приготовление песочного теста



## Продукты:

Мука 2 стакана, сахарный песок  $\frac{1}{2}$  стакана, масло или маргарин 200 гр.,  
1,5 яйца, щепотка соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1-2 мин. Тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.



# **Приготовление домашнего печенья**

- **Посуда и инвентарь:** мясорубка, нож, сито, противень, миксер, чаша для взбивания, ложка, нож.
- **Норма продуктов:**  
мука — 3 стакана; яйца — 2 шт.;  
масло или маргарин — 250 г; сахар —  
1/4 стакана; сода — на кончике ножа;  
ванилин — 1/2 пакетика.

# *Технология выполнения работы:*

- Муку просейте через сито.
- Масло разомните так, чтобы оно стало мягким, но не растекалось.
- Яйца взбейте с сахаром. Для этого отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник на то время, пока вы растираете желтки с сахаром. Растирайте их до тех пор, пока смесь не побелеет, а сахар растворится. Затем взбейте белки в крутую пену и соедините с растертыми желтками.
- Соедините размягченное масло и взбитые с сахаром яйца, все перемешайте, чтобы образовалась однородная масса.
- В полученную массу добавьте соду, ванилин и муку. Тесто должно стать очень крутым.
- Готовое тесто пропускайте через мясорубку. По мере того как тесто в виде массы жгутиков выходит из мясорубки, аккуратно ножом срезайте его небольшими порциями и раскладывайте их на лист (противень).
- Выпекайте в течение 15-20 мин.
- Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.