

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.



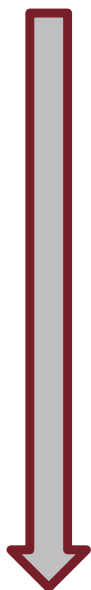
Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т. д.

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

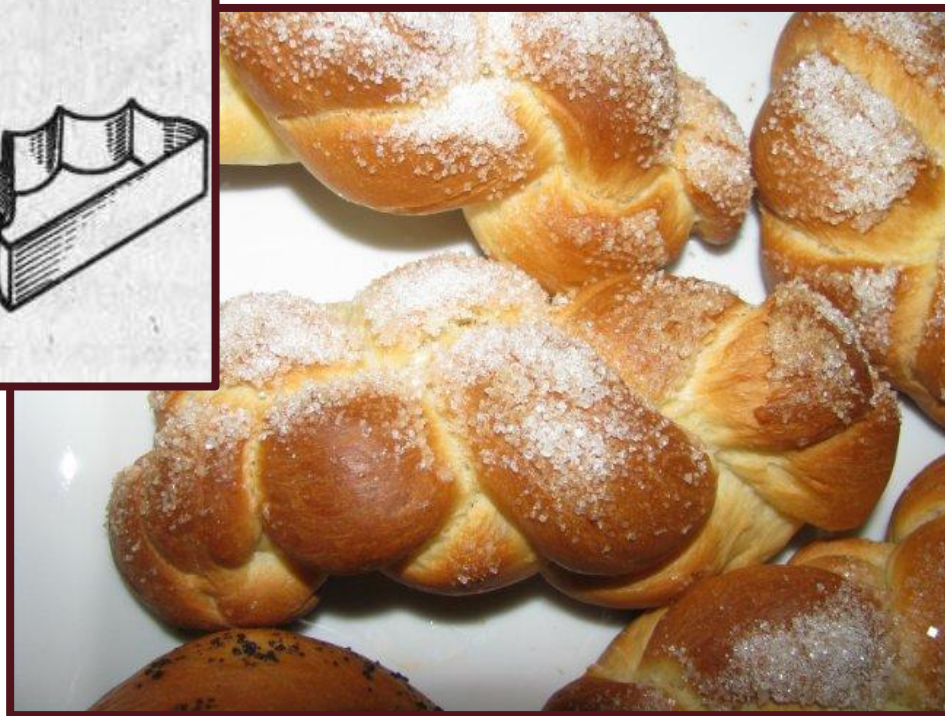
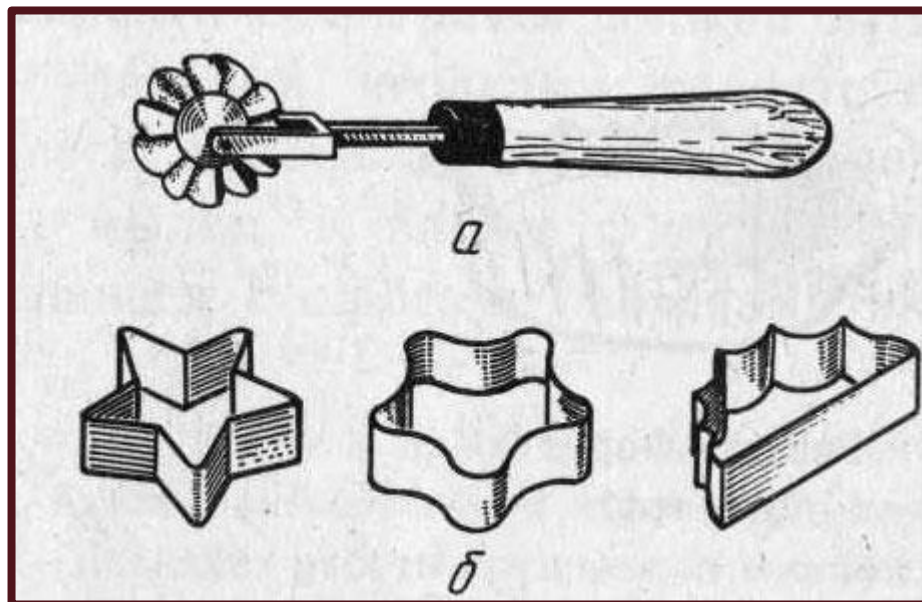
<i>Для замеса теста</i>	<i>Для разделки теста</i>	<i>Для выпечки теста</i>	<i>Для отделки изделий</i>

Для разделки теста необходимы:

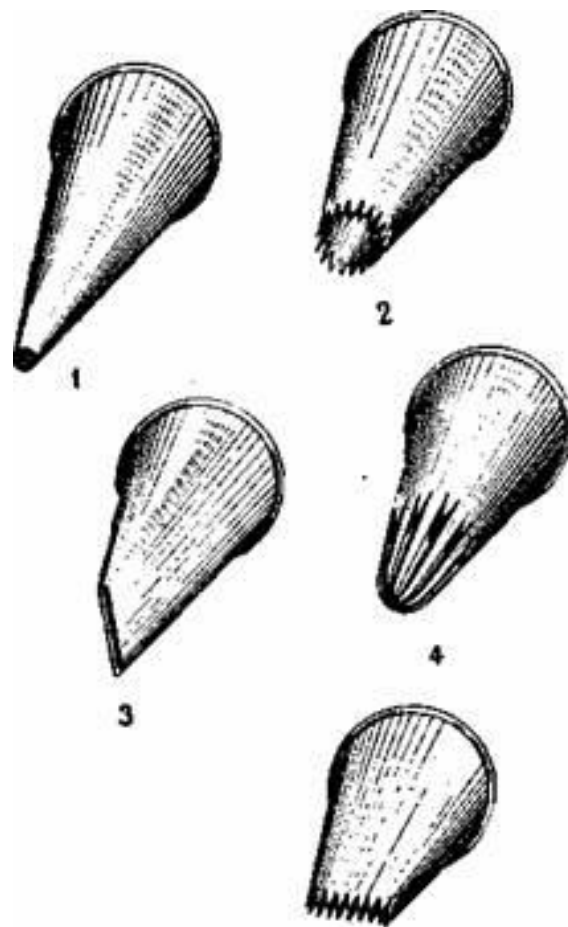
- кухонные доски,
- скалка,
- формочки для печенья,
- дисковый нож.



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.