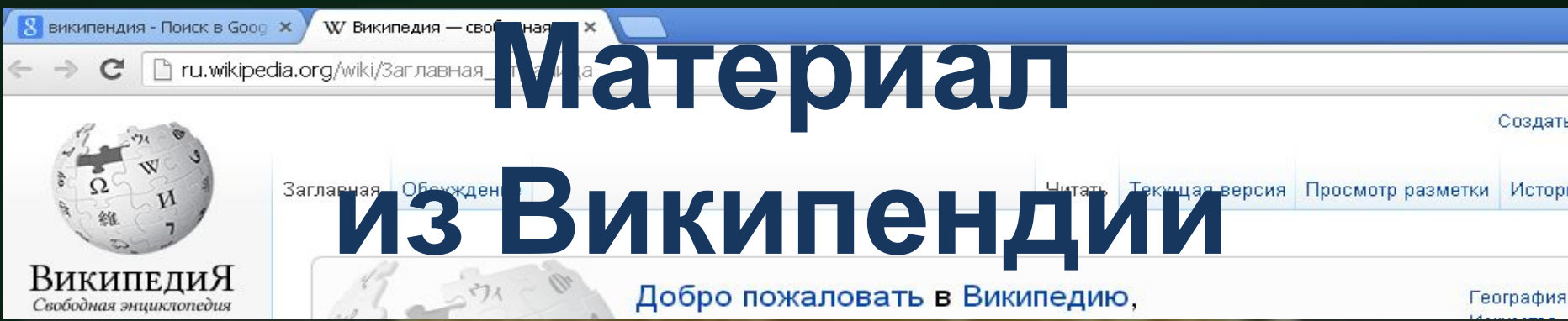




ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

**Презентацию подготовила
Ширяева Г.М. учитель технологии
МКОУ СОШ с УИОП №7
г. Кирово-Чепецка, Кировской
области**



Материал из Википедии

Заварное тесто — вид **теста** — вид теста, получивший своё название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста **мука** соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов.

Заварное тесто приготавливается без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей.

Особенность заварного теста из пшеничной муки - наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.

Самые распространённые изделия из заварного пшеничного теста - **пирожное** из заварного пшеничного теста - пирожное **эклер** из заварного пшеничного теста - пирожное эклер и **профитроли** из заварного пшеничного теста - пирожное эклер и профитроли из



История возникновения

Кто является истинным автором рецепта, установить трудно, полувековая история профитролей покрыта пластом глазури и залита шоколадом.

Чаще всего вспоминают Екатерину Медичи и историю

о том, как она из Флоренции вышла замуж за французского короля Генриха II и увезла в Париж своих лучших поваров. Один из них, некто Попеллини, шеф по десертам, записал в 1540 году рецепт профитролей- и с тех пор считается автором. Профитролей, будучи уже во Франции, совершенствовались и развивались. На благодатной ниве французского гурманства



Интересный факт из истории

Известно, что с незапамятных времен староверы, проживавшие в глухих сибирских деревеньках, готовили колечки заварные по праздникам по рецепту, ничем не отличающемуся от современного, только отсаживали их на противень не из кондитерского мешочка, а обычной ложкой и, очень быстро вращая пальцем, делали дырочку в середине, чтобы получилось колечки. Трудно представляется, чтобы староверы переняли какие – либо французские новшества, когда они и о русских-то новинках понятия не имели и для сохранения своих традиций и веры удалялись в любую глушь. Да и в России заваривание муки для выпекания хлебов было широко распространено. Так что, скорее всего, до заваривания праздничного заварного теста наши предки додумались самостоятельно.



Инструменты, приспособления

- Миски



- Отсадочные мешки



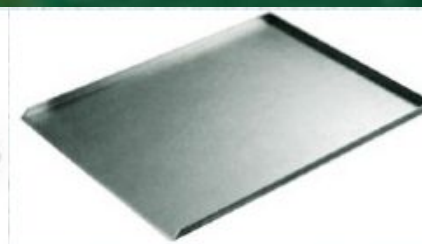
- Мерный стакан или весы

- Деревянная лопатка



- Листы и противни

для выпекания



Продукты



Наименование	Количество
Масло сливочное	100 г.
Яйца куриные	5 штук
Вода	100 мл.
Молоко (можно заменить водой)	100 мл.
Мука пшеничная	200 г.
Соль	0,5 ч.л.





Лицевая ценность

Продукт	Мера	Вес г.	Белки гр.	Жиры гр.	Углевод ы гр.	Калори и ккал.
<u>вода</u>	250 мл	250	0	0	0	0
<u>масло сливочное</u>	90 гр	90	0.45	74.25	0.72	673.2
<u>мука пшеничная</u>	150 гр	150	13.8	1.8	112.35	513
<u>яйцо куриное</u>	4 шт	188	23.88	20.49	1.32	295.16
<u>сахар-песок</u>	0.5 ч.л.	5	0	0	4.99	19.9
Итого на 100 грамм		100	5.58	14.13	17.48	219.8

10 правил приготовления



1. Разогрев духовки до температуры 180 градусов. Если уже готовые и отсаженные на противень изделия сразу не поставить в духовку, то на их поверхности появится корочка, и они не поднимутся. Яйца перед началом готовки должны быть комнатной температуры. Если в тесто начать вбивать холодные яйца из холодильника, то оно слишком быстро охладится и не поднимется.
2. Муку надо всыпать сразу всю, а не по частям.
3. После добавления муки огонь нельзя сразу выключать. Надо тесто несколько минут погреть в самой кастрюле, распределяя его деревянной лопаткой по дну и собирая обратно.
4. Заваренное тесто перед добавлением яиц нужно охладить. Температура должна быть 60-70 градусов.
5. Количество яиц не зависит от рецепта, а от и размера. В большинстве рецептов заварного теста предлагают на стакан муки использовать 5 яиц. Но если яйца крупные (деревенские), то их будет слишком много. Яйца нужно добавлять по одному и ориентироваться по консистенции теста. Правильно приготовленное заварное тесто по консистенции напоминает очень жирную сметану.



10 правил приготовления



6. Яйца надо размешивать с тестом с помощью деревянной лопатки вручную. Использование миксера убыстряет процесс, зато портит тесто
7. Если тесто получилось слишком жидким, нужно приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое. И наоборот, если тесто получилось слишком густым, нужно приготовить немного жидкого теста, добавить его в густое и перемешать.
8. Размер изделий должен быть небольшой. Если накладывать тесто большими ложками, то оно пропечётся раньше, чем поднимется. Поэтому объём круглого пирожного должен не превышать 1 чайной ложки. Так как тесто хорошо поднимается, то расстояние между профитролями должно быть не менее 2-х см.
9. Перед выпечкой противень нужно смазать очень тонким слоем масла.
10. Чтобы изделия не опали по время выпечки, духовка должна быть закрыта до окончания выпечки, а сами изделия готовятся до насыщенного золотисто-коричневого оттенка. Если профитроли вынуть слишком рано, то они опадут. Чтобы этого не случилось, их можно подержать 5 минут в открытой духовке, а только потом

Готовим заварное тесто

- Заварное тесто готовить несложно. Его потом не надо раскатывать, вырезать формочкой, достаточно выложить его на противень с помощью кондитерского мешка, чайной ложкой или ложкой для мороженого и вы получите лёгкие хрустящие булочки с пустотой внутри.
- Булочки во время выпекания очень подрастают благодаря тому, что в тесте содержится большое количество воды. Изделия из заварного теста с молоке получаются очень вкусными, хрустящими.
- Из такого теста получатся отличные профитролы, эклеры и заварные булочки!



Приготовление



1. Для приготовления заварного теста на молоке нам понадобится:



Молоко 0.5 стакана,

Вода 0.5 стакана,

Мука 1 стакан,

Яйца 4 штуки,

Масло 100 гр.,

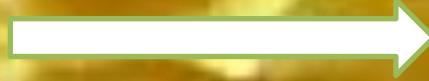
соль.



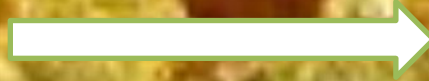
Приготовление



2. Соединить
молоко, соль, масло и
воду.



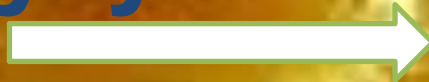
3. Нагреть до кипения и
полного растворения
масла.



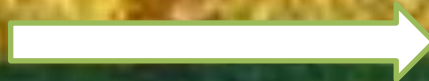
Приготовление



4. Всыпать муку.



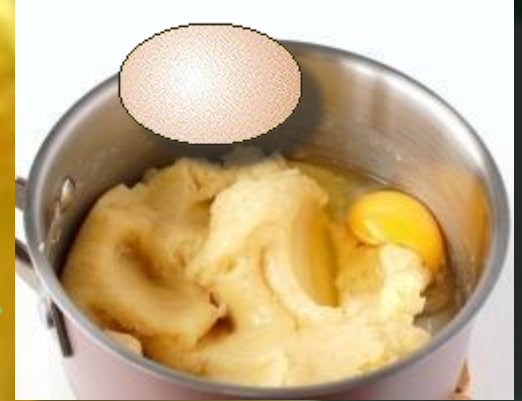
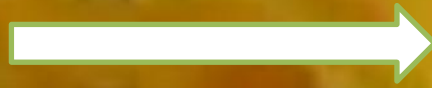
5. Размешивать не снимая с огня 2-3 минуты. Должно получиться однородное эластичное тесто.



Приготовление



6. Дать остыть тесту 3-4 минуты и добавить 1 яйцо. Хорошо вмешать его в тесто.



7. Добавлять следующее яйцо только после того, как вмешается предыдущее. Так постепенно ввести все яйца



Приготовление



8. Готовое тесто

Тесто не должно быть слишком густым или слишком жидким. 

Если тесто слишком густое, изделия из него будут плохо подниматься, а если слишком жидкое – изделия будут расплываться на противне, и не будут держать форму.



Приготовление



Выдавить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень любыми фигурками, по Вашему желанию, и сразу выпекать.



Способы выпекания заварного теста

1. В заранее нагретой до 190°C духовке ~30-35 минут (дверку духовки слегка приоткрыть и зафиксировать, чтобы не закрывалась).

2. В заранее нагретой до 200°C духовке ~20 минут до румяности, затем уменьшить температуру до ~160°C и досушить ~10-15 минут (дверка духовки должна быть закрыта).

Приготовление



НАЧИНКИ

Для начинок прекрасно подойдут готовые смеси для кремов, а также сливки.

Сочетая эти продукты друг с другом, добавляя фруктовые пюре, вы получите богатый выбор начинок. Можно использовать несладкие начинки.

ОТДЕЛКА готового изделия

Для глазирования готовых изделий используйте глазурь (ванильную или шоколадную). Можно брать ягоды, сахарную пудру, шоколад и т.п.



Выпечка из заварного теста

Готовые изделия

Легкие, сухие (без капель влаги), имеют красивый золотистый цвет, и не теряют форму после вынимания из духовки.

Для того чтобы начинить пирожные, их нужно разрезать и удалить при помощи ложки влажный мякиш.

Если изделия из заварного теста не начиняются кремом или начинкой в день выпечки, их нужно



menunedeli.ru

Пирожки на заварном дрожжевом тесте (поп



Продукты

- Соль (1 этап) — 1 ч. л.
- Вода (Крутой кипяток 1 этап 1 стакан, не горячая кипяченая 2 этап - 1 стакан) — 2 стак.
- Дрожжи (свежие, 2 этап. Можно использовать сухие саф-момент 17,5 гр) 50 г
- Мука (1 этап 3 ст.л.+ 2 этап 500 гр) — 570 г
- Сахар (1 этап) — 1 ст. л.
- Масло растительное (1 этап) — 3 ст. л.
- Можно в тесто добавить 3 желтка, но можно и без них,



Пирожки на заварном дрожжевом тесте

1 этап.

Соединить муку, масло, сахар и соль.

Залить все это 1 стаканом крутого кипятка

Хорошо перемешать. Дать остыть этой смеси.



2 этап.

В теплую смесь добавить дрожжи и стакан не горячей воды.

Частями ввести муку. Замесить тесто как на пирожки.



Из теста сформировать шарик и дать им разойтись 5 минут.



Пирожки на заварном дрожжевом тесте

Сформировать пирожки
с любимой вами начинкой
и жарить в большом количестве
масла.



Пирожки можно не только
жарить, но и печь.



Заварное пирожно рецепт - видео



Видео рецепт
приготовления
заварного теста
смотрите на сайте

http://ivona.bigmir.net/cooking/kitchen_master/326648-Как-prigotovit--zavarnoe-testo--VIDEO-



Приятного аппетита



Использованные ИСТОЧНИКИ

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/47264/>
- <http://www.google.ru/search?q>
- <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=15-recept-Zavarnoe-testo>
- <http://www.calorizator.ru/recipe/8788>
- <http://menunedeli.ru/2011/11/kak-prigotovit-zavarnoe-testo-recept-s-poshagovymi-foto-primer-%E2%80%93-profitroli-s-tvorozhno-slivochnoj-nachinkoj/>
- <http://webspoon.ru/receipt/zavarnoe-testo-na-moloke>
- <http://otvet.mail.ru/question/24113198>
- <http://www.liveinternet.ru>
- <http://vipichka.ru/interesnyie-faktyi/interesnyie-faktyi-o-zavarnom-teste.html>
- [Мультфильм «Вкусные истории»](#)

