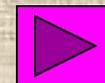


# Изделия из песочного теста

- Сырье для песочного теста
- Ассортимент изделий из песочного теста
- Виды песочного теста
- Условия замеса песочного теста
- Рецептура приготовления песочного теста
- Технология приготовления крутого песочного теста
- Способы формования изделий из песочного теста
- Формование мягкого песочного теста
- Технологическая схема приготовления песочного теста
- Основные дефекты песочного полуфабриката

0



Не забудь!

Разрыхлители

Соль

Эссенция

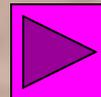
Маргарин

Мука

Сахар

Яйцо

Сырье





Тарталетки



Пироги



Торты

# Ассортимент



Печенье



Пирожные



Кольца



# Песочное тесто



**Крутое**

Готовится  
без  
жидкости



**Мягкое**

Готовится  
с добавлением  
жидкости:  
молока или воды



# Условия замеса песочного теста



Песочное тесто должно быть пластичным, поэтому замес ведут при следующих условиях:

- Низкая влажность
- Высокое содержание сахара и жира
- Низкая температура
- «Слабая» мука
- Кратковременный замес



# Рецептура приготовления песочного теста



Муку, маргарин и сахар  
берут в соотношении

3 : 2 : 1

Другие рецептуры

Наименование сырья	Расход, г
Мука	556,6
Сахар	206,2
Маргарин	309,3
Меланж	72,2
Соль	2,06
Сода	0,52
Аммоний	0,52
Эссенция	2,06

**Выход – 1000 г.**



# Технология приготовления песочного теста



## 1-й способ. *Крутое песочное тесто*

Муку просеивают горкой, сверху насыпают сахар, соль, эссенцию и разрыхлитель. В муке делают углубление, вливают внутрь яйцо. По краям мучной горки кладут кусочки масла. Длинным ножом с широким лезвием рубят все продукты в крупную крошку и быстро разминают руками до получения однородного эластичного теста. **Не следует месить тесто слишком долго.** Затем тесто скатывают в шар, заворачивают в прозрачную пленку или пергаментную бумагу и охлаждают 30-60 минут.

## 2-й способ. *Мягкое песочное тесто*

Масло взбивают с сахаром или без него, добавляют яйца или яичный желток, жидкость, ароматизатор, муку вместе с разрыхлителем и быстро замешивают мягкое тесто. Т.к. тесто очень мягкое, то печенье делают с помощью кондитерского мешка. Таким способом готовят мягкое песочное тесто и песочное тесто со сметаной.



# Способы формования изделий



Тесто делят на небольшие куски, формируют из них «кирпичики» и скалкой раскатывают от середины во все стороны.

Пласт может быть нарезан дисковыми резцами или металлическими выемками



Для приготовления корзиночек порции теста вдавливают в гофрированные формочки.

Разделанное и сформованное тесто выпекают сразу: толстые пласты - при температуре 200-220 градусов, а тонкие или корзиночки – при температуре 250-270 градусов.



Бабушкино печенье

Шахматное печенье



# Формование мягкого песочного теста



Формование мягкого песочного теста производят либо на отсадочных машинах, либо вручную с помощью кондитерского мешка с гладкой или зубчатой трубочкой.

Формование следует производить быстро, иначе тесто со временем «затянется».

Выпекают при температуре 200-250 °С в течение 3-8 минут в зависимости от размера заготовок. Выпеченные изделия охлаждают, а затем осторожно снимают с ЛИСТОВ.



Печенье Листик

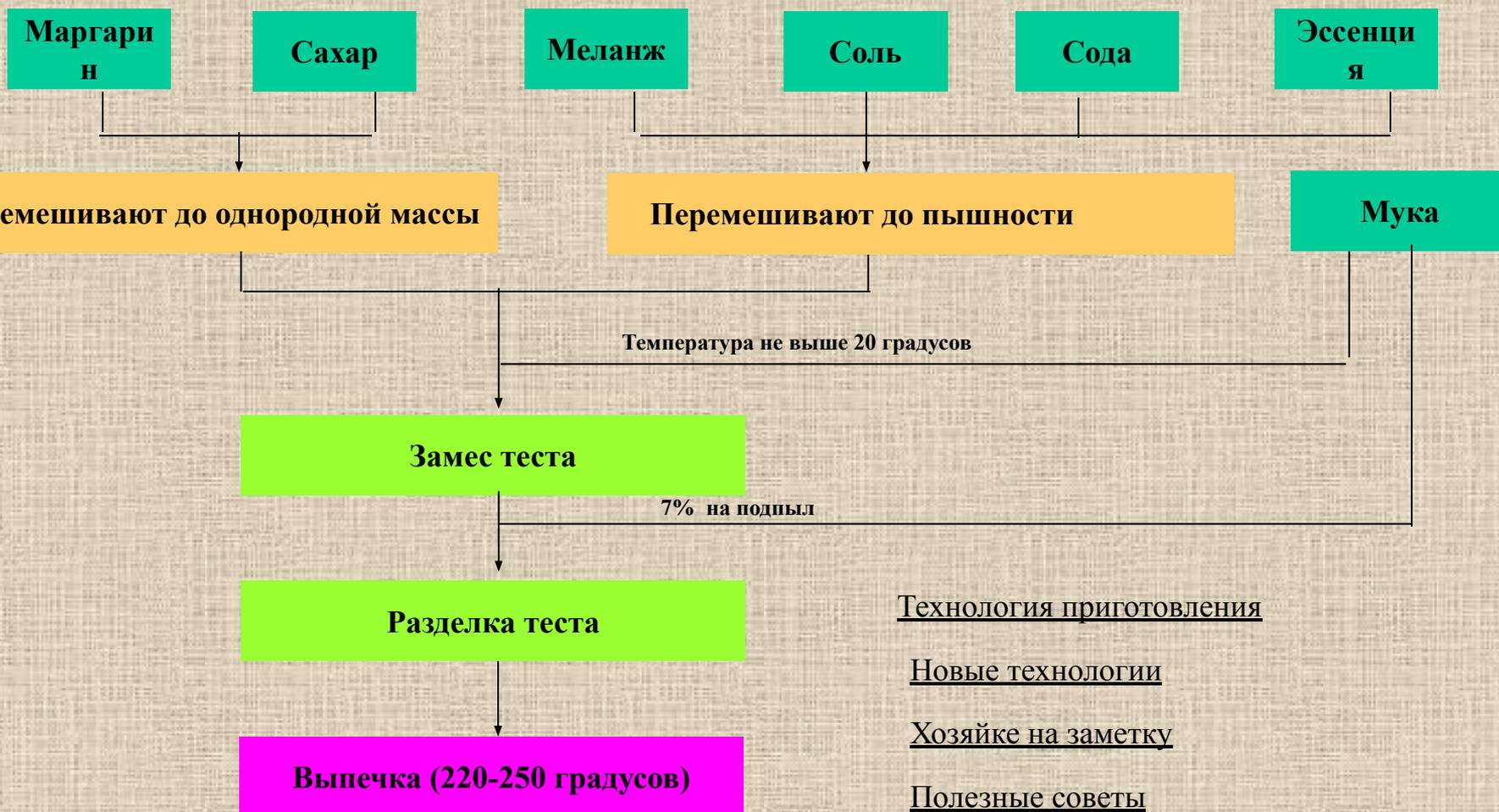
TW.115

TW.116

Печенье Глаголики



# Технологическая схема приготовления песочного полуфабриката



# Основные дефекты песочного полуфабриката

Недостатки	Причины возникновения
Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий, тесто при раскатывании не сохраняет форму	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; много жидкости; много сахара; мало жира; вместо яиц добавлены яичные белки; жир и жидкость не соединили в однородную массу при замесе.
Тесто непластичное, при раскатке крошится, выделяется жир. Изделия грубые, крошливые	Высокая температура замеса, при замесе использована сильно разогретая жидкость, теплое масло.
Полуфабрикат очень рассыпчатый	Много жира; при замесе использованы яичные желтки.
Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный	Высокая температура выпечки; недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.

