

Ассортимент и
технология приготовления
некоторых видов печенья

Печенье сахарное

Сахарным печеньем называется мучное кондитерское изделие с повышенным содержанием сахара, жира и яичных продуктов.

Сахарному печенью свойственна повышенная хрупкость и пористость в изломе. Это рассыпчатое, сладкое изделие.

Тесто для сахарного печенья легко принимает форму. Оно обладает повышенной хрупкостью, пористостью, высокой способностью к набуханию. Благодаря особенностям теста, на поверхность печенья наносятся разнообразные рисунки.



Состав сахарного печенья

- *пшеничная мука высшего и первого сортов*
- *сахар, массовая доля которого не должна превышать 27%*
- *жиры, массовая доля которых составляет от 3% до 30% в зависимости от сорта муки и вида теста*
- *разрыхлители*
- *молочные продукты*
- *яичные продукты*
- *ароматизаторы, идентичные натуральным.*

Изделие может быть обогащено витаминами и другими биологически активными веществами, повышающими питательную ценность.

Виды сахарного печенья

Сахарное печенье бывает высшего, первого и второго сорта.



Изделия производятся простыми и составными из нескольких слоев, с прослойками мармелада и зефира.

Популярные марки сахарного печенья

- Аврора
- Молочное
- Октябрь
- Аленький цветочек
- Сливочное
- Утро
- Привет
- Шахматное
- Наша Марка.

По органолептическим свойствам сахарное печенье, произведенное по ГОСТ 24901-89, должно быть без вмятин, с ровными или фигурными краями, не подгорелое, без вкрапления крошек и сахара.

Ассортимент:

- из муки высшего сорта производят:
«Лимонное», «Ореховое», «К чаю»,
«Классическое», «Молочное», «Земля
ничное», «Юбилейное», «Малиновое»,
«Абрикосовое», «Рот Фронт», «Нева»,
«Привет», «Домашнее»;
- из муки первого сорта: «Изюминка»,
«Садко», «Сахарное», «Чайное»,
«Шахматное»; из муки второго сорта:
«Украинское», «Новость».

Печенье «Лимонное»

Ингредиенты :

- несоленого сливочного масла, комнатной температуры – 330 Грамм
- сахара – 1 1/2 Чашки
- сахарной пудры – 1/2 Чашки
- яйца – 4 Штуки
- ванильного экстракта – 1 Чайная ложка
- миндального экстракта – 1/2 Чайных ложки
- лимонной цедры – 1 Ст. ложка
- муки – 5 Чашек
- разрыхлителя – 2 Чайных ложки
- соли – 1 Чайная ложка



Количество порций: 10-12

Приготовление:

1. Поместить стойку в среднее положение и разогреть духовку до 200 градусов. Выстелить противень пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. В миске миксером взбить сливочное масло, сахар и сахарную пудру на средней скорости в течение 5 минут. Добавить яйца по одному за раз, взбивая после каждого добавления.

2. Добавить ванильный и миндальный экстракты и цедру лимона, взбивать в течение 10 секунд. Добавить разрыхлитель и соль, взбить. Уменьшить скорость до низкой и добавить муку, по 1 чашке за раз. Перемешивать в течение 15 секунд между каждым добавлением. Плотное обернутое в полиэтиленовую пленку тесто может храниться в холодильнике до 1 недели. Раскатать тесто до толщины 6 мм.

3. Охладить тесто в течение 2 часов. Вырезать из теста печенье, используя различные формочки.

4. Выпекать печенье на противнях в течение примерно 7 минут, до светло-золотистого цвета. Дать готовому печенью остыть и украсить глазурью при желании.

Печенье «Ореховое»

Ингредиенты:

140 г грецких орехов

120 г сливочного масла

*75 г сахара + еще немного для
обваливания печенья*

1 ч.л. ванильного сахара

щепотка соли

160 г муки



Приготовление:

Орехи рубим не очень мелко. Сливочное масло комнатной температуры взбиваем с сахаром (обычным и ванильным). Добавляем муку и перемешиваем. Тесто может слегка крошиться - это нормально. Вмешиваем в тесто орехи. При этом стараемся не перемесить. Делим тесто на 12 частей, из каждой скатываем шарик и обваливаем в сахаре. Кладем шарики на противень и придаем плоскую форму. Отправляем в разогретую до 180 градусов и выпекаем, пока края печенья не зазолотятся, около 15 минут. Подаем теплым или охлажденным.

Печенье «Классическое»

Ингредиенты:

1 ч.л. ванилина

1 щепотка гашеной соды

200 г муки

200 г сахара

100 г сливочного масла

1 яйцо

Приготовление:

1. Смешайте муку с содой.
2. Разотрите сахар со сливочным маслом. Добавьте яйцо и ванилин, хорошо перемешайте.
3. Добавьте муку и вымесите тесто.
4. Поставьте тесто в холодильник на 1-2 часа.
5. Раскатайте тесто и сформируйте печенье необходимой вам формы.
6. Выпекайте около 20 минут при температуре 180С.



Крекеры



Крекер (англ. cracker) – кондитерское изделие, выпекаемое из пшеничной муки и жира с добавлением дрожжей. Крекер обычно имеет пузырчатую поверхность и пористую хрупкую структуру. В зависимости от сорта добавляются химические разрыхлители, молоко, меланж, сахар, тмин и другие продукты.



<http://zainskiy-kraker.tiu.ru/>



Ассортимент:

- Французский с кунжутом
- Соленый с луком
- Нежный
- Острый
- Сырный

Крекер с кунжутом

Ингредиенты:

1 стакан замоченных фиников

2 стакана кунжутных семечек

примерно половина стручка ванили

1/2 стакана молотых льняных семечек

(или льняной муки)

1/4 ч. л. морской соли



Приготовление:

Измельчить лен в кофемолке (вместе с ванильным стручком) или брать уже готовую льняную муку. Пересыпать в большую миску или чашу комбайна. Измельчить финики, можно добавить немного воды, оставшейся из под замачивания. Финики перемешать с льняной мукой.

И, наконец, добавить все остальные ингредиенты и хорошенько перемешать . Получившееся тесто на пергаменте или антипригарном коврикe выложить ровным слоем. Красиво будет, если обрезать лишнее выемкой для печенья или стаканом.

Сушить при низкой температуре (желательно 40-50 С) около 8 часов. В середине сушки перевернуть крекеры и сушить до необходимой степени готовности .

Крекер острый

Ингредиенты:

1 чашка универсальной муки (просеянная мука, мука высшего сорта)

1 чашка нутовой муки

2 ст.л. манной крупы

4 ст.л. растительного масла

1,25 ч.л. соли (или по вкусу)

1 ч.л. хлопьев красного чили

1/4 ч.л. семян сныти обыкновенной

Щепотка асафетиды

1/2 чашки воды (или сколько понадобится)

Масло для жарки



Приготовление:

Смешать муку, манку, нутовую муку, соль, семена сныти, асафетиду, хлопья чили и растительное масло.

При необходимости добавить воды, чтобы получилось крутое, но однородное и гладкое тесто. Закрывать тесто влажной тканью и дать постоять как минимум 10 минут.

Вымесить тесто еще минуту и разделить на 4 равные части.

Из каждой части сформовать сплюснутый шар.

Раскатать его в лепешку около 9 дюймов (около 23 см). Проткнуть лепешку вилкой в нескольких местах, чтобы при жарке хворост не надувался.

Разрезать лепешку на полоски примерно 1,5 см шириной и 7,5 см длиной. Примечание: Можно вырезать кусочки любой желаемой формы.

Разогреть масло на сковороде на среднем огне.

Уровень масла в сковороде должен быть как минимум 2,5 см. Чтобы проверить, готово ли масло, бросаем в него кусочек теста. Тесто должно зашипеть и медленно всплыть.

Жарить хворост порциями, чтобы в сковороде было достаточно места для переворачивания, до золотисто-коричневого цвета.

После того, как хворост остынет до комнатной температуры, он станет хрустящим.

Примечания:

Такой хворост может храниться месяц в плотно закрытом контейнере.

Если хворост жарится на сильном огне, то он будет мягким, а не хрустящим.

Вариации:

Семена сныти можно заменить листьями пажитника.

Армения

Испания

Англия

Праздничное печенье

Италия

Германия

Миндальное печенье (Испанское)

Для рецепта Вам потребуются:

- миндаль (очищенный, измельченный) - 2 стакана
- яйцо (белок) - 2 шт.
- сахарная пудра - 1 стакан
- ваниль - 1 ч.л.



Приготовление:

Слегка обжарить молотый миндаль. Белки взбить в густую пену (не сухую!), продолжая взбивать, добавить сахарную пудру, взбивать еще 5-8 минут. Затем осторожно ввести миндаль и ваниль. Перемешать. Готовую массу для печенья выложить кольцами на смазанный маслом противень (ложкой или корнетиком), запекать при 170С примерно 20 минут, пока печенье не начнет подрумяниваться.

Печенье «Кята» (Армянское)

Праздничное печенье Кята действительно пекут в Армении на праздники, и оно является истинным украшением стола благодаря своему бесподобному вкусу.

Праздничное печенье Кята выпекается из следующих ингредиентов:

- 550 г сливочного масла (300 г для теста, 150 г для начинки и 100 г для прослойки)
- 7 стаканов пшеничной муки (5 стаканов для теста и 2 стакана для начинки)
- 5 яиц (4 яйца для теста и 1 яйцо для смазывания)
- 1 стакан теплой воды
- 3 ст. ложки уксуса столового



Праздничное печенье Кята выпекается следующим образом:

1. У 4 яиц отделите желтки от белков (белки не понадобятся, так что их можно использовать для других целей). Смешайте желтки с уксусом и теплой водой.
2. Смешайте муку с маслом и тщательно разотрите руками, затем добавьте желтково-уксусную смесь и замесите тесто.
3. Разделите тесто на 4 равные части, раскатайте каждую часть и смажьте ее тонким слоем сливочного масла (для прослойки в рецепте предусмотрено 100 г).
4. Теперь каждую часть теста нужно свернуть сначала втрое в длину, а затем еще три раза, чтобы получились как бы многослойные булочки.
5. Уберите их в холодильник на 2 часа, затем достаньте и, не разворачивая, раскатайте, еще раз смажьте тонким слоем сливочного масла и вновь поставьте в холодильник на 2 часа.
6. Приготовьте начинку: разотрите руками 150 г сливочного масла с 2 стаканами сахара и 2 стаканами муки, чтобы получилась однородная рассыпчатая масса.
7. Теперь массу для начинки нужно как следует утрамбовать и разделить на 4 равные части. Начинка должна быть хорошо утрамбована, чтобы при переносе на тесто она не рассыпалась.

8. Достаньте из холодильника кусочки теста, раскатайте и равномерно выложите на них начинку по всей поверхности. Начинку можно слегка прижать, чтобы было удобнее сворачивать рулетик.
9. Когда будете сворачивать рулет, захватывайте тесто по бокам, чтобы начинка не выпадала.
10. Теперь возьмите скалку и прокатите каждый рулет в длину, аккуратно его вытягивая, чтобы толщина рулета составила 1,5 см.
11. Взбейте 1 яйцо, смажьте рулетики яйцом и нанесите узор вилкой, смачивая ее в этом же взбитом яйце.
12. Разрежьте тесто волнистым ножом таким образом, чтобы получились треугольники с разрезанными «клювиками» — при выпекании эти «клювики» раскроются, как и положены для настоящей кяты.
13. Выложите печенье на противень с помощью этого же ножа и поставьте на 25 мин. в духовку, предварительно разогретую до 200° С. Когда «клювики» раскроются, а печенье подрумянится, убавьте огонь до минимума и подсушите печенье в духовке еще минут 10-15.

Приятного аппетита!

Имбирное печенье (английская Рождественская классика)



Ингредиенты:

Мука - 350 г

Сахар - 100 г

Сливочное масло - 100 г

Засахаренный имбирь - 50 г

Молотый имбирь - 1 ч.л.

Корица - 1 ч.л.

Мед - 3 ч.л.

Апельсиновый сок - 50 мл

Яйцо - 1 шт.

Разрыхлитель - 1 ч.л.

Приготовление:

Имбирь измельчаем в кашеобразную массу.

Для теста взбиваем апельсиновый сок, сахар,

мед и яйцо. Добавляем к этой массе

измельченный имбирь и все остальные

ингредиенты. Замешиваем тесто.

Формируем из теста шар и отправляем его на полчаса-час в холодильник.

Раскатываем тесто толщиной в 3-4 мм,

фигурными выемками для теста вырезаем

печенье и отправляем его в предварительно

разогретую до 200 градусов духовку на 5 минут.

Также можно воспользоваться специальным приспособлением, при помощи которого за один раз можно вырезать до 28 пряников.

Печенье можно есть сразу, пока оно теплое и

мягкое, или потом, когда оно остынет и

станет хрустящим

ПЕЧЕНЬЕ БИСКОТТИ (ИТАЛЬЯНСКОЕ)



Ингредиенты:

- 150 гр. очищенного миндаля.
- 50 гр. очищенных лесных орехов
- 50 гр. цюма
- 1 ч.л цедры апельсина
- 100 гр. сливочного масла
- 150 мл. сахара
- 350 мл. муки
- 1 яйцо
- 2 ч.л ванильного сахара
- 1 ч.л пекарского порошка

Приготовление:

Сначала надо нарубить орехи крупными кусками и замочить изюм в теплой воде.

Разогреваем духовку на 200 градусов и застилаем противень бумагой для выпечки.

Изюм достаем из воды и выкладываем на салфетку - чтобы ушла лишняя влага.

Взбиваем масло комнатной температуры с сахаром и ванильным сахаром.

Аккуратно вбиваем в тесто яйцо и хорошенько перемешиваем венчиком.

Далее добавляем орехи, изюм и цедру. Перемешиваем.

В отдельной посуде смешиваем муку и пекарский порошок и через сито, частями, добавляем их в тесто.

Даем тесту немного отдохнуть. Оно не должно быть слишком липким или жидким, если оно получается таким, то можно еще немного добавить муки.

Делим тесто на 3 части и формируем из них небольшие толстые лепешки высотой 2-3 см.

Выпекаем печенье в течении 15 минут в середине духовки. Остужаем его там же в духовке.

Но нарезать на порционные кусочки надо когда печенье будет еще теплыми!

Немецкое ванильное печенье



Ингредиенты:

масло сливочное – 280 г

мука – 350 г

сахарная пудра – 80 г

ванильная смесь для пудинга – 1 упаковка

сахар ванильный – 2 пакетика

разрыхлитель – 1 ч. л.

ванильная эссенция – 1 ч. л.

для украшения:

сахарная пудра

джем

1. В большой миске смешать размягченное сливочное масло, сахарную пудру, муку, ванильный сахар, разрыхлитель и смесь для пудинга. Хорошо перемешать ингредиенты и замесить тесто.
2. Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30-40 минут.
3. Противень выстелить бумагой для выпекания.
4. Духовку разогреть до 150 градусов.
5. Охлажденное тесто порезать ножом или порвать руками на небольшие кусочки длиной около 2 см.
6. Из каждого кусочка теста скатать шарик, слегка приплюснуть его и выложить на противень.
7. В центре каждого печенья сделать пальцем небольшое углубление.
8. Противень поставить в предварительно разогретую духовку.
9. Выпекать печенье в течение 15-20 минут.
10. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой, а в углубления положить небольшое количество джема.

Для приготовления теста можно использовать не только сливочное масло, но и маргарин или спреды. В оригинальных рецептах приготовления немецкого печенья в тесто добавляют стручковую ваниль, но можно также применять ванильный сахар или эссенцию.

Для посыпки подходит сахарная пудра, ванильный сахар, кокосовая или шоколадная стружка, измельченные орешки. Джем можно заменить повидлом или густым вареньем. Выбор вкуса фруктового дополнения целиком и полностью остается за вами. Печенье получается рассыпчатым, хрустящим сверху и мягким внутри, с нежным вкусом и чудесным ароматом.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ =)

