



# Изделия из теста

[к содержанию](#)

# Содержание

- Инструменты и приспособления
- Продукты для приготовления мучных изделий
- Виды теста
  - Дрожжевое тесто
  - Пресное тесто
  - Бисквитное тесто
  - Слоеное тесто
  - Песочное тесто
  - Заварное тесто
- Виды начинок для изделий из теста
- Украшения для изделий из теста



# Инструменты и приспособления

## Листы и противни



## Формы для выпечки



## Формы-выемки



## Миски



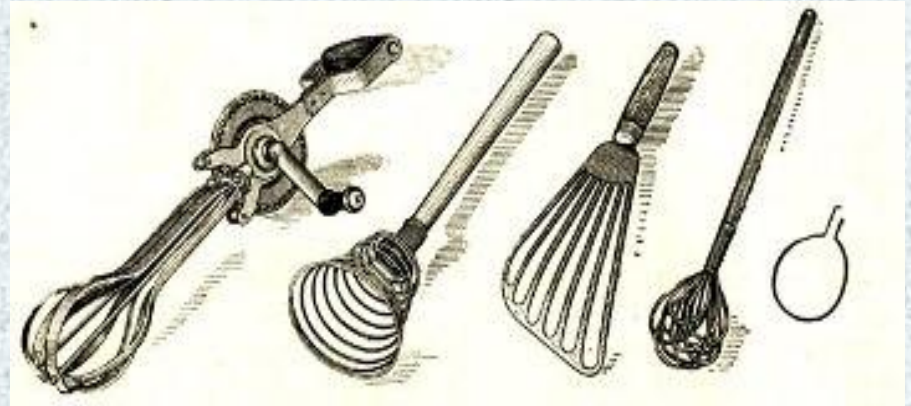
# Кондитерские шприцы и отсадочные мешки



# Кухонные доски



# Скалки, деревянные ложки, лопаточки и взбивалки, мерный стакан



# Продукты для приготовления мучных изделий

## Мука



- Пшеничная
- Ржаная
- Ячменная
- Гречневая
- Кукурузная (маисовая)

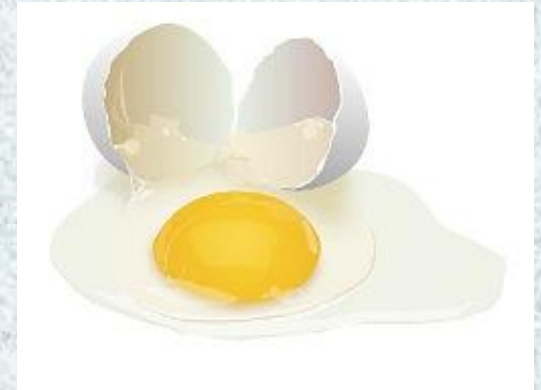




**Сливочное  
масло**



**Молочные  
продукты**



**Яйца**



**Поваренная  
соль**



**Крахмал**



**Сахар**







**Кожура  
цитрусовых**



**Молотая  
корица**



**Тмин**



**Какао**



**Шафран**



**Ванилин**





**Орехи**



**Изюм**



**Мак**



**Курага**



# Желирующие вещества, пищевые красители



**Желатин**



**Агар**

**Агар – растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей.**



**Пищевые красители**



# Разрыхлители теста

Мука с водой дает клейкую массу, которая недостаточно хорошо пропекается и после выпечки становится грубой. Изделия из такого теста плохо усваиваются. Чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители, придающие ему пористость. В качестве разрыхлителей используют дрожжи (свежие, сухие) и пищевую соду.

Пищевую соду как разрыхлитель всегда используют вместе с кислотой.



**Дрожжи**



**Пищевая сода**



# Приготовление гашеной соды:

**Ингредиенты для гашеной соды: сода 1 ч.л., пищевая кислота 1 ст. л.**

**В ёмкость поместить необходимое количество соды, оно указывается в рецептах и гасится с помощью пищевых кислот. Можно использовать столовый или яблочный уксус, лимонный сок или уксусную эссенцию. Если используется уксусная эссенция, то её нужно предварительно развести водой в приблизительно в 10 раз. Сода сначала зашипит, а потом, после гашения, перестанет шипеть. Соду можно добавлять в кондитерское изделие.**



# Виды теста

## Дрожжевое



## Пресное



# Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто — готовят из муки, воды, дрожжей и используют для приготовления:



**Пирожков**



**Пирогов**



**Кулебяк**



**Пиццы**



**Блинов**



**Оладий**



**Существует два способа приготовления дрожжевого теста:**

**Безопарный**

**И**

**Опарный**

**Без опары готовят изделия, на которые идет небольшое количество яиц и жира.**

**С применением опары готовят тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц.**



**В качестве разрыхлителей для приготовления дрожжевого теста используют дрожжи и пищевую соду.**





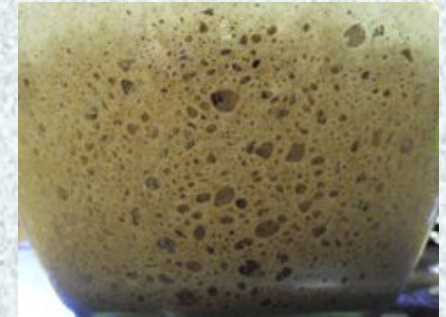
# Приготовление опары



**Дрожжи следует растереть с сахаром, развести молоком, подогретым до температуры 24—30°, так как при такой температуре они быстрее всего размножаются. Затем смешать с небольшим количеством подогретой, просеянной муки. Густота опары должна соответствовать густоте сметаны. Посуду с тестом поставить затем в теплое место. Если в опаре быстро наступает брожение, значит дрожжи можно использовать к тесту. Доказательством подъема опары является увеличение ее объема на 100%.**



# Замес и подъем теста



**Пока опара подходит, следует приготовить все необходимые продукты, то есть разболтать с сахаром яйца, растопить жир, приготовить приправы. Опару, муку, яйца, подогретое молоко, соль, ароматические приправы соединить и перемешать. Тщательно замесить тесто. Замес теста заключается в том, что смешиваются все продукты и в тесто вводится большое количество воздуха, что в значительной степени влияет на пышность теста. К концу замеса постепенно подливают жир, не переставая при том месить. Если тесто становится гладким, блестит, не прилипает ко дну посуды и в нем образуется много пузырьков воздуха, можно прекратить замес. Посуду с тестом накрыть и дать тесту подойти. При подъеме тесто увеличивает свой объем вдвое.**



# Приготовление дрожжевого опарного теста



## Продукты:

На 1 кг теста - 4 стакана муки, 1 стакан воды или молока, 3—4 ст. ложки маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1—2 яйца, 1 чайная ложка соли, 30 г дрожжей.

## Опарное тесто готовят в два приема.

1. Из муки, молока и дрожжей готовят опару. Для ее замеса молоко (примерно 80% нормы) подогревают до 30°C, затем вливают в него разведенные в небольшом количестве теплого молока или воды и предварительно процеженные дрожжи. Жидкость размешивают и всыпают в нее подготовленную муку (примерно 50% нормы), добавляют немного сахара для подкормки дрожжей и все это размешивают до однородной массы. Из муки, содержащей хорошую эластичную клейковину, опару готовят более жидкую, а из муки со слабой клейковиной — более густую.

После замеса опару ставят в теплое место (25—30° С) на 1,5—3 часа для брожения.



**2. В готовую опару добавить оставшуюся часть теплого молока, растворенную соль, яйца, сахар, все это размешать, всыпать муку и замешивать тесто до тех пор, пока оно не будет гладким, эластичным и легко отставать от рук и стенок посуды.**

**3. После этого в тесто ввести растопленное до сметанообразного состояния масло (маргарин, растительное масло ), и вновь продолжать замес до полного соединения масла с тестом. Замешенное тесто слегка посыпать сверху мукой, посуду закрыть крышкой или тканью и поставить в теплое место (25—30° С) на 1,5—2 часа для брожения, после чего несколько раз обмять.**

**Продолжительность брожения опары и теста можно регулировать изменением температурных условий, помещая посуду с тестом в более теплое или прохладное место.**

**4. Улучшить вкус и аромат сладкого дрожжевого теста можно добавлением ароматических веществ (натертой на терке цедры апельсина или лимона, ванильного сахара, ванилина, плодов мелко растертого кардамона и др.).**



# 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 готовят:



Печенье



Пирожные



Блинчики



Пряники



Другие  
кондитерские  
изделия



# Бисквитное тесто

Бисквитное тесто приготавливают без разрыхлителей. Для придания пористой структуры в него вводят взбитые яйца или яичные белки, которые и являются разрыхлителем.

Приготовить бисквит можно двумя способами: холодным и теплым.

Из бисквитного теста приготавливают:



Торт



Кекс



Пирожные



Рулет



# Приготовление бисквитного



## 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.**



**Не прекращая взбивание, небольшими порциями ввести оставшийся сахар (0,5 стакана).**

**1/3 часть взбитых белков добавить к желткам, смешанным с мукой, и аккуратно перемешать, не круговыми движениями, а поднимая тесто слой за слоем, снизу-вверх.**

**Ввести оставшиеся белки и также аккуратно перемешать тесто снизу-вверх.**

### **Теплый способ.**

**Яйца разбить в миску, растереть с сахаром и, взбивая, нагреть на водяной бане до 38-40°C.**

**Затем снять с бани и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не остынет до 20-25 градусов. При этом масса становится густой, светло-желтого цвета.**

**Во взбитую массу постепенно ввести просеянную муку или муку с крахмалом и осторожно перемешать, чтобы тесто стало однородным.**

**Аккуратно выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой или панировочными сухарями форму.**

**Выпекать бисквит 25-40 минут в нагретой до ~180-200°C духовке.**



# 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.



**4. Накрыть тестом масло и раскатать всё в тонкий прямоугольник. После этого сложить его в 3 слоя и снова раскатать в прямоугольник.**

**5. Второй раз сложить тесто в 3 слоя и охладить 10 мин. Затем посыпать небольшим количеством муки и раскатать. Снова сложить и в последний раз раскатать.**

**6. Предварительно нагреть духовку до температуры 220°C . Придать слоёному тесту желаемую форму. Выпекать на противне, покрытой бумагой для выпекания, в течение 15 мин.**



# 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.**



# Заварное тесто

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заварной массы с большим количеством яиц.

Из заварного теста приготавливают:



Пирожные



Печенье



Торт



# Приготовление заварного теста



## Продукты:

Мука 1 стакан, 2/3 стакана воды или молока. масло или маргарин 80 гр., 6 яиц, 1/4 ч.ложки соли.

- 1. В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную просеянную муку.**
- 2. На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1-2 мин.**
- 3. Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70-80° С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков.**



**Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.**

**4. Приготовленное тесто, кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой диаметром 10-15 мм. И отсаживают на противень всевозможные фигуры.**





# Виды начинок для изделий из теста



**Начинка из мяса**



**Начинка из субпродуктов**



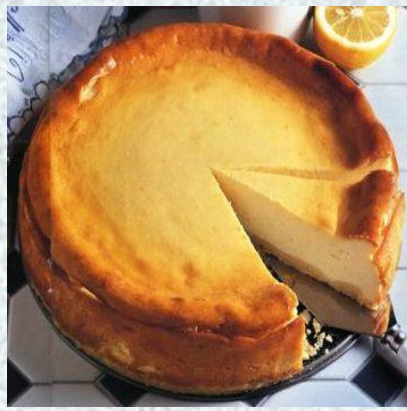
**Начинка из круп, яиц**



**Начинка из грибов**



**Начинка из овощей**



**Начинка из творога**



**Начинка из фруктов**



**Начинка из орехов и мака**



# Украшения для изделий из

теста



**Марципан**



**Фрукты**



**Тесто**



**Посыпка**



**Рисовальная  
масса**



**Штрейзель**



**Карамель**



**Шоколад**

