



Изделия из теста

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



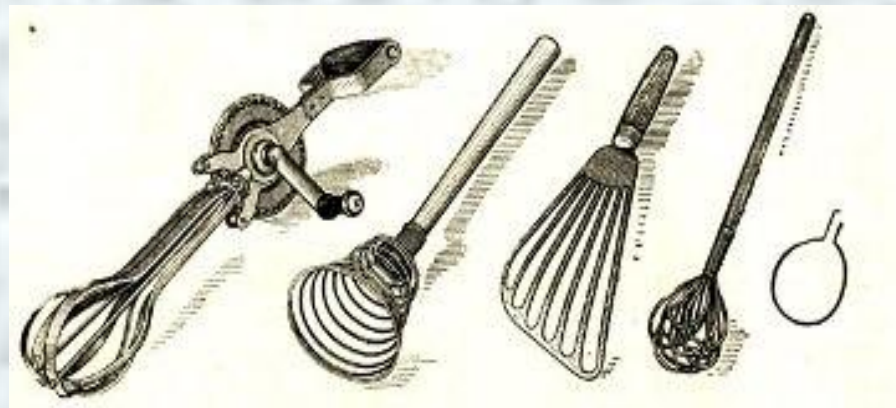
Кондитерские шприцы и отсадочные мешки



Кухонные доски



Скалки, деревянные ложки, лопаточки и взбивалки, мерный стакан



Продукты для приготовления мучных изделий

Мука



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

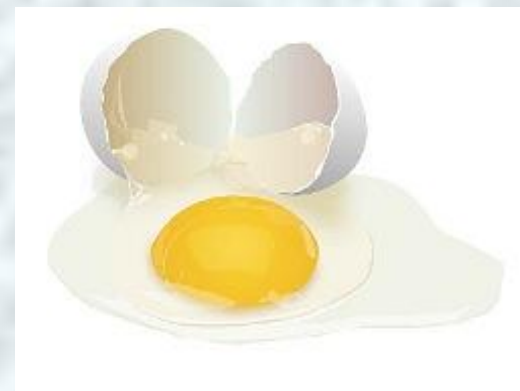




**Сливочное
масло**



**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 приготавливают:



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. Накрывать 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



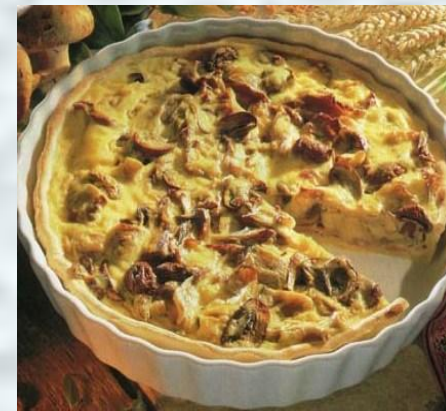
Начинка из мяса



Начинка из субпродуктов




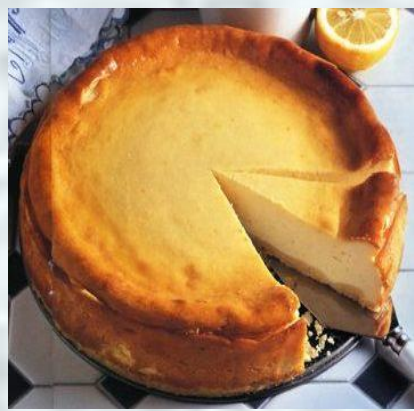
Начинка из круп, яиц



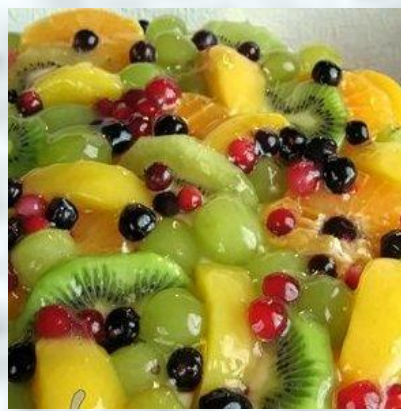
Начинка из грибов



 **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

