

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Мариинско-Посадский технологический техникум" Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Учебно-методическая разработка урока учебной практики профессии 19.01.17 Повар, кондитер
«Приготовление воздушного, бисквитного и заварного теста и изделий из него»

Автор:
Дубова Екатерина Сергеевна,
мастер производственного
обучения

Цель нашего практического занятия
ознакомление с технологией приготовления
воздушного, бисквитного, заварного теста и
ассортимента изделий из него.



Бездрожжевое тесто делится на несколько видов:

- а) приготовленное с химическими разрыхлителями (например, вафельное, сдобное, песочное);
- б) приготовленное путем взбивания (воздушное, бисквитное);
- в) приготовленное заварным способом (заварное или пряничное).

Уникальность воздушного теста



- ✓ Белковое тесто, сахаристо-воздушный полуфабрикат – это по сути тот же белковый крем, приготовленный из взбитых яичных белков с добавлением сахара, или сахарной пудры, или уваренного сахарного сиропа, только высушенный в духовке до такого состояния, что изделия из него можно брать в руки и даже, промазав кремом, резать ножом.
- ✓ Именно белковое тесто можно по праву назвать «**воздушным**», т.к. это — единственный вид теста, который, почти как суфле, можно приготовить без добавления муки.
- ✓ популярные виды кондитерских изделий, «безе», «меренги», в том числе и знаменитый «киевский торт».

Уникальность бисквитного теста



- **Секрет бисквитного теста** — в отсутствии дрожжей, масла, разрыхлителей, что присуще другим видам теста.
- **Бисквит** - это пышный, мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается энергичным сбиванием яичного меланжа с сахаром, перемешиванием сбитой массы с мукой и последующей выпечкой полученного теста.
- **По своей структуре бисквитное тесто** - высококонцентрированная дисперсия воздуха в среде, состоящей из яичепродуктов, сахара, муки, поэтому бисквитное тесто можно отнести к пенам.
- Бисквитные полуфабрикаты можно замораживать.

Уникальность заварного теста



- ✓ Заварное тесто – своеобразный кулинарный феномен.
- ✓ Чтобы приготовить заварное тесто, муку заваривают.
- ✓ А вот сахар в состав заварного теста не входит: малейшее его присутствие приводит к порче выпекаемого изделия.
- ✓ Особенностью изделий из заварного теста является наличие внутри больших полостей, которые получаются благодаря тому, что при выпекании пары воды внутри заготовок не могут выйти наружу и образуют воздушные камеры.

*Дефекты и причины их возникновения.
Требования к качеству воздушного п\ф.*

<i>Недостатки</i>	<i>Причины</i>
Масса при «отсадке» расплывается	Нарушен технологический процесс взбивания белков; имеются следы жира на посуде для взбивания; излишки сахара в тесте.
Воздушный полуфабрикат имеет кремовый оттенок.	Высокая температура выпечки.
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.	Недостаточное время выпечки

Требования к качеству: воздушный полуфабрикат белого цвета, крупнопористая пенообразная выпеченная масса, консистенция хрупкая, рассыпчатая.

Дефекты и причины их возникновения. Бисквит основной

<i>Недостатки</i>	<i>Причины</i>
Бисквит плотный, небольшого объема, малопористый	Мука с большим содержанием клейковины; недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекали; механическое воздействие при выпечке
Полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал»	Недостаточное время выпечки; неравномерный нагрев печи
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	Недостаточный промес теста; была засыпана вся мука сразу

Дефекты и причины их возникновения.

Бисквит буше.

Требования к качеству бисквитного п\ф.

<i>Недостатки</i>	<i>Причины</i>
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема.	Недостаточное взбивание желтков или белков; Длительный замес с мукой; Тесто долго не выпекалось.
Бисквитный полуфабрикат рассыпчатый.	Слабая консистенция теста из-за излишков яиц; Плохое качество яиц.

Требования к качеству: Бисквитный п\ф имеет светло-коричневую гладкую, тонкую верхнюю корочку, пышную, пористую эластичную структуру, цвет мякиша – желтый.

Дефекты и причины их возникновения. Требования к качеству бисквитного п\ф.

Недостатки	Причины
Полуфабрикат имеет малый объем.	Мука с низким содержанием клейковины; Жидкая или слишком густая консистенция теста; Низкая температура выпечки.
Заварной полуфабрикат расплывчатый.	Жидкая консистенция теста; Недостаточно заварена мука; Низкая подъемная сила яиц; Мало соли; Чрезмерная смазка листов.
Полуфабрикат с разрывами на поверхности.	Высокая температура выпечки.
Изделия не снимаются с листа, рвутся.	Кондитерские листы не смазаны жиром.
Заварной полуфабрикат осел при выпечке.	Жидкая консистенция теста; Рано снизили температуру выпечки.

Требования к качеству: изделия с большим объемом, пористые, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый.