

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.