

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.



---

# РАЗДЕЛ I. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА



# ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

---

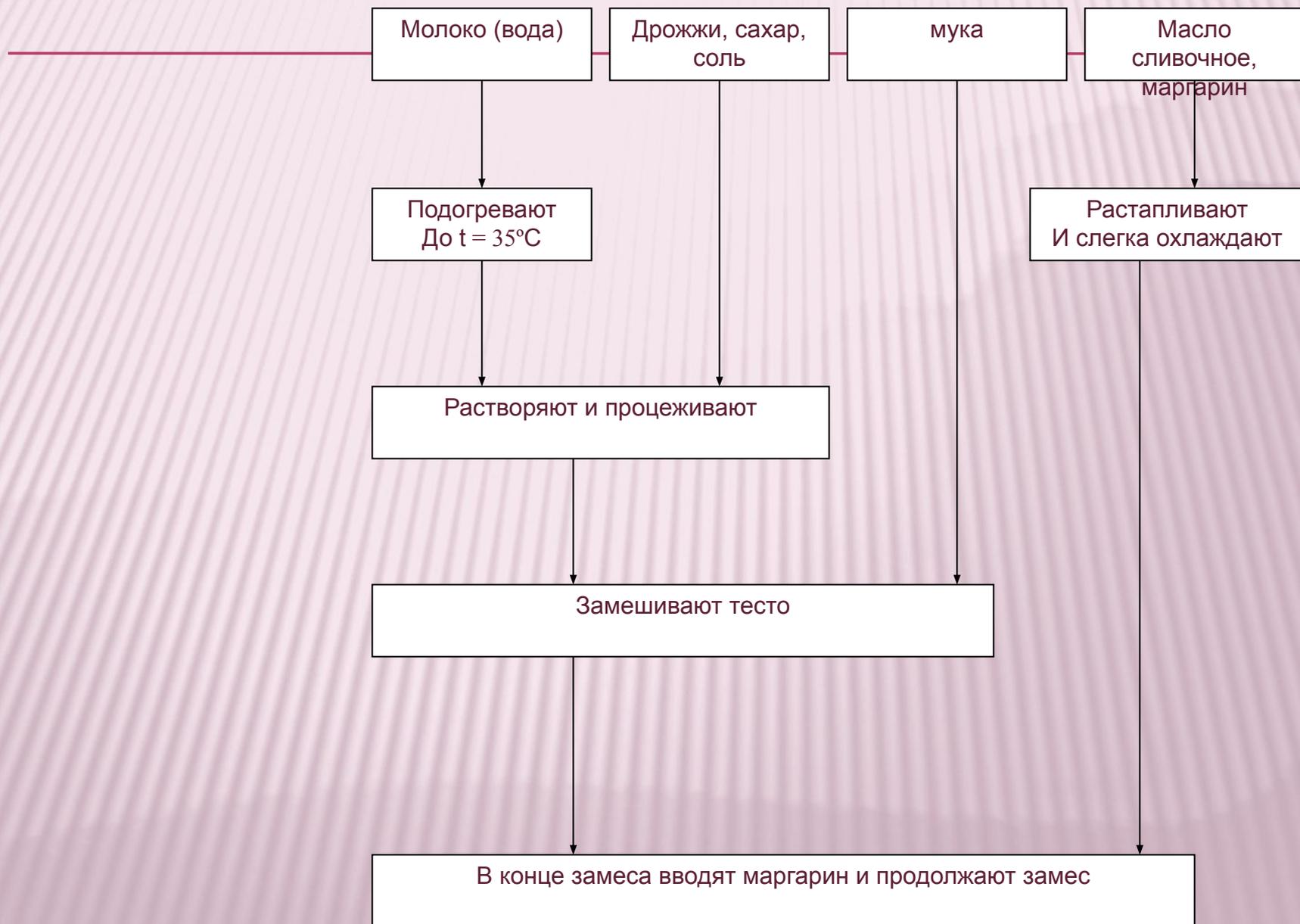
- Готовится двумя способами:
- 1. безопарным
- 2. опарным

# Приготовление опары

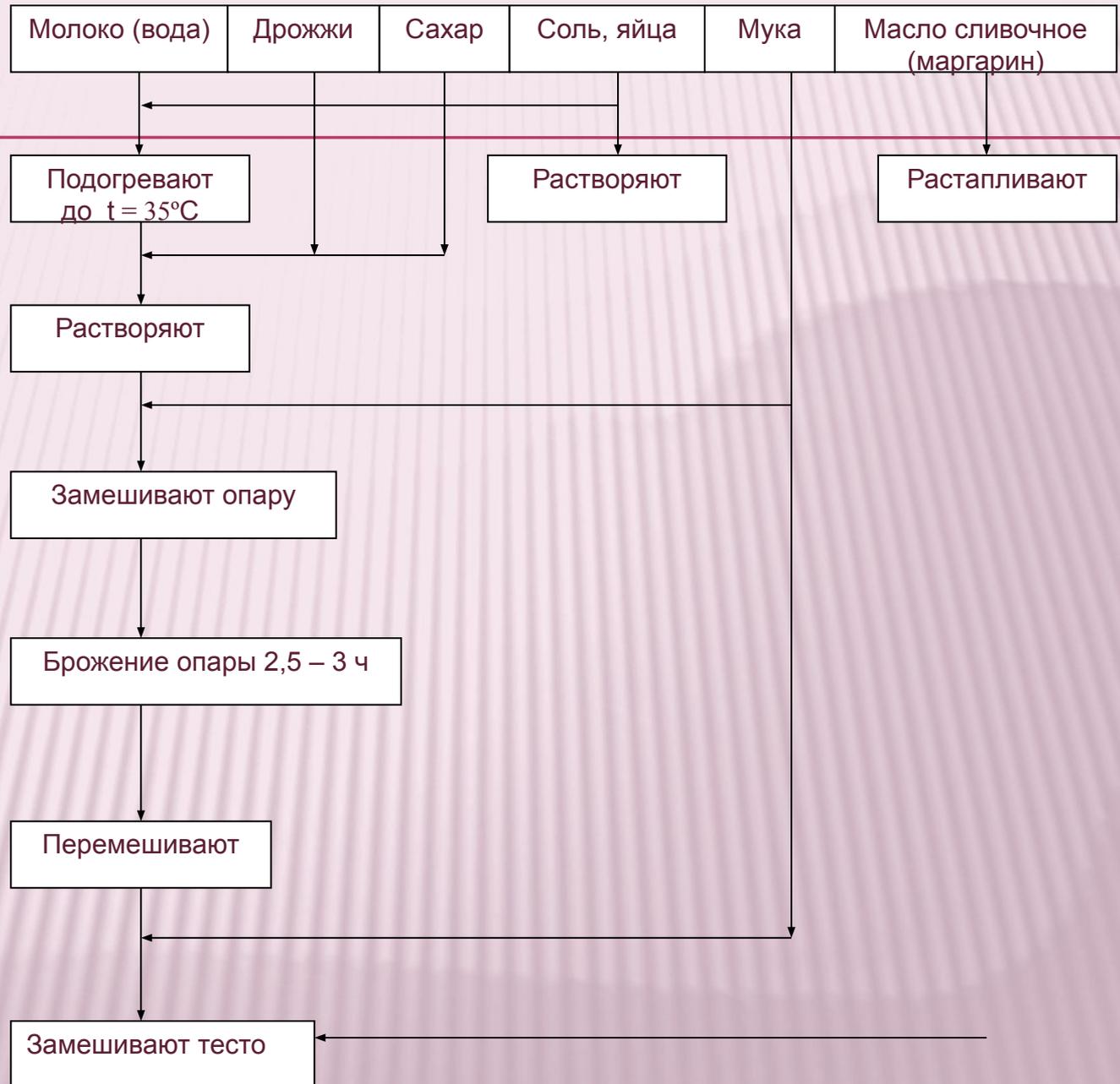
- Приготовление опары:
  - жидкость (вода, молоко)  $t$  30 – 35<sup>0</sup>C 50-60% нормы;
  - дрожжи (растворить) - 100%;
  - муку просеять - 40-60%;
  - для активности дрожжей 4% сахара от нормы муки.



# Схема приготовления теста безопасным способом



# Приготовление теста опарным способом



# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГОТОВНОСТИ ТЕСТА

1. По внешнему виду
2. При надавливании на тесто оно медленно выравнивается.
3. Имеет приятный спиртовой запах.



# ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



Скалка - тестоделитель



# СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

## Ассортимент хлебобулочных изделий (II)

### Хлебобулочные изделия

#### По форме



Булки



Батоны



Халы



Гребешки



Булочки



Розанчики



Другие:  
рожки, сайки, калачи,  
ситники, рогалики

#### Национальные сорта хлеба:

- лаваш
- матнакаш
- малаури
- шоти
- другие

#### Диетические хлебные изделия



- с отрубями
- ацлорисый
- обдирный
- бессолевой
- зерновой
- с камынем
- с морской капустой
- другие

# ВЫПЕЧКА

Изделия выпекают при  $t180-250$  в зависимости от величины изделий.

Мелкие изделия выпекают при более высокой температуре, а крупные изделия при более низкой температуре и при продолжительном времени.



# БУЛОЧКИ

- Булочки представляют собой простые или сдобные изделия разнообразной формы (круглой, овальной, квадратной и др.) массой от 50 до 200 г. Дрожжевое тесто для булочек готовят безопарным или опарным способом. В нижеприведенных рецептурах широко используются различные добавки: ванилин, изюм, орехи, шафран и др. Большое содержание жира, сахара, яиц и вкусовых веществ делают булочки высококалорийными. Рецептуры для приготовления булочек приведены в табл.



Сырье	Масса, г.				
	Булочка с маком	Булочка домашняя	Булочка дорожная	Булочка шафрановая	Булочка «Бриошь»
мука	2000	6755	6300	2800	3760
сахар	400	1420	1200	500	670
дрожжи	30	170	150	130	158
вода	300	2850	3050	700	1340
Масло сливочное	670	1485	1700	800	925
меланж	520	190		250	698
соль	20	60		30	30
мак	500				
вино	100				
какао	10				
мед	100				
изюм				670	
шафран				2	
рысоло	100шт до 50г	100шт до 100г	100шт до 100г	100шт до 50г	100шт до 65г

## БУЛОЧКА «ШКОЛЬНАЯ».

Тесто готовят безопарным или опарным способом;

На подпыленном мукой столе готовое тесто делят на куски массой 47 грамм и формируют шарики;

Укладывают на кондитерские листы швом вниз на расстоянии 3-4 см друг от друга;

Продолжительность расстойки изделий в теплом, влажном месте 25-30 минут;

За 5-10 минут до выпечки булочки смазывают меланжем;

Выпекают при температуре 250-270\*С в течение 8-10 минут.



# БУЛОЧКИ ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Булочки повышенной калорийности

Это круглые булочки, богатые сахаром и жиром. В рецептуру булочек входит 25% сахара, 18% масла, 20% яиц, 30% изюма и 20% молока. Сверху булочки посыпаются рубленым миндалем или орехом. Для улучшения вкуса и запаха в тесто кладут ванилин (ванильные булочки), лимонную эссенцию (лимонные булочки) или шафран (шафранные булочки). Вес сдобных изделий 50 и 100 г.



Булочки повышенной калорийности



Булочка повышенной калорийности



Булочки повышенной калорийности

Мука пшеничная 1 сорта - 250 гр./ 250 гр.

Дрожжи прессованные - 15 гр./ 15 гр.

Соль поваренная пищевая - 5 гр.

Сахар-песок - 125 гр.

Масло коровье сливочное несоленое - 90 гр.

Молоко коровье пастеризованное с содержанием жира не менее 3,2% - 100 гр.

Вода - 30 гр./ 34 гр.

Яйцо куриное в тесто - 75 гр.

Яйцо куриное на обмазку - 25 гр.

Ванилин - 0,2 гр.

Орехи дробленые для обсыпки - 10 гр.

Виноград сушеный 150 гр.

Продолжительность брожения 240...300 мин\*/ 80...120 мин\*\*\*

Время расстойки 80...100 мин

Температура духовки +180...220\*с

Время выпечки 25...35 мин

Вес булочки 100 гр.



# СДОБА

---

- Характерной особенностью сдобы является чрезвычайно разнообразная форма с чётко выраженным рисунком: кренделя, плюшки, устрицы; фигурная сдоба в виде грибов, животных и другие формы. К сдобным изделиям относят все виды хлебобулочных изделий, содержащих не менее 7% сахара и 7% жира на 100кг муки. Тесто готовят опарным способом. Наиболее трудоемкая операция при производстве сдобы – их окончательная формовка и отделка поверхности. Все эти операции делают вручную. Поверхность сдобы может быть гляцевитой, отделанной сахаром, крошкой, маком, помадой, вареньем, кремом.

Наименование сырья	Расход сырья, г			
	Сдоба обыкновенная	Сдоба Выборгская	Сдоба Выборгская фигурная	Сдоба донская
Мука пшеничная в\с	-	100	100	-
Мука пшеничная 1 с	100	-	-	100,0
Дрожжи прессованные	1,5	2,5	2,5	1,5
Соль	1,5	1	1	1,5
Сахар	10	20	25	7
Масло сливочное	7,0	7,0	10	-
Яйца в тесто	-	4,0	1	-
Яйца на смазку	3,6	-	3	3
Изюм		-	1	
Ванилин		0,05	0,05	
Масло растительное		0,5	0,5	
Патока		2	2	
Мак		1	1	
Пудра рафинадная		1	1	
Повидло или варенье		12	-	

# СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ

Сдобу обыкновенную вырабатывают в виде плюшки (с двумя слоистыми лепестками), сердечка (с тремя и четырьмя лепестками), устрицы (круглой, продолговатой, спиральной, фигурной), розочки, улитки, бантика, оленьего рога, кукурузы, краба, метлы, паука, костра, дубового листика; в виде крученых изделий— плетенки, крученки, вензеля.



**Спиральная устрица.** Тесто сворачивают рулетом. Разрезают на кусочки, проверяют массу и укладывают на противень разрезом вниз так, чтобы наверху оказался другой разрез, напоминающий спираль.

Если при изготовлении рулета края пласта не скрепить яичной смазкой, то концы спирали при расстойке и выпечке разойдутся и изделие потеряет форму.

Необходимо хорошо приклеивать край пласта к рулету или отделять от срезанного куса конец спирали и подкладывать его под изделие при укладке на противень.

**Продолговатая устрица.** Рулет из теста приготавливают, как описано выше. От свернутого рулета отрезают кусочки, которые, взвесив, кладут на стол. Тонкой скалкой диаметром 1-1,5 см, держа ее руками за концы, нажимают параллельно разрезам на кусок теста. При этом верхние слои с обеих сторон поворачивают вверх, а средние и нижние - расходятся в обе стороны. Изделия приобретают форму устрицы.

## УСТРИЦА

Большой кусок теста раскатать скалкой в прямоугольник толщиной .5см. Смазать сливочным маслом. Закатать тесто в рулон так, чтоб образовалось 8-10витков наподобие рулета. Перевернуть рулет швом вниз и отрезать от него равные куски для формовки изделий



## СПИРАЛЬНАЯ УСТРИЦА

Устрицу формируют в виде спиральки и конец спиральки подкладывают под середину куска



## ФИГУРНАЯ УСТРИЦА

Эту устрицу формируют как спиральную, дополнительно делая надрез ножом, как при разрезе плюшки. При укладке на лист разворачивают по надрезу, получают фигурную устрицу в две, три, четыре спиральки, соединенные вместе.



## Крученые изделия

Большой кусок теста раскатывают, смазывают маслом и надрезают полосами. Полосы скручивают в жгутики, из которых делают различные виды изделий.



# ПЛЕТЕНКА

Из половины жгута образуют продолговатое кольцо, оставшийся конец закручивают и закрепляют на противоположном конце кольца.



# ВЕНЗЕЛЬ

Оба конца жгутика закручивают обеими руками в противоположные стороны



# ПЛЮШКА.

- Тесто готовят опарным способом и разделяют в виде плюшек или устриц;
- Тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и подкатывают в равные по толщине жгуты, которые разрезают на куски массой по 57 грамм;
- Кусок раскатывают скалкой, смазывают маслом или маргарином и заворачивают в рулет;
- Сложив рулет вдвое, делают ножом один или два надреза;
- Изделия укладывают на смазанный жиром лист, оставляют для расстойки на 30 минут, за 10 минут; До выпечки смазывают яйцом и после выпечки посыпают сахарной пудрой;
- Выпекают при температуре 250-260°C



## СДОБА ВЫБОРГСКАЯ

Выборгская сдоба готовится из дрожжевого опарного теста. Наиболее распространенные изделия выборгской сдобы — плюшки, устрицы, булочки, обсыпанные крошкой, батончики и штолики.

Выборгскую сдобу можно приготовить также в форме бантиков, колец, кренделей, подковок, вееров, завитушек и др.

Для приготовления обсыпной булочки тесто разделить на куски, подкатать их в круглые шарики, обмакнуть в масло, обсыпать мучной крошкой и положить на противень. После небольшой расстойки сделать посередине булочки углубление, в которое положить повидло. После выпечки посыпать булочки сахарной пудрой.



Поверхность выборгской сдобы отделать повидлом, помадой, маком, сахаром или мучной крошкой.

Для мучной крошки из муки (одна часть), сахара (одна часть) и топленого масла (0,5 части) замесить тесто и протереть его через грохот.

Изделия весом до 100 г выпекают при температуре 240—260°



# СДОБА ДОНСКАЯ

Вырабатывается в виде штучных изделий массой 0,1 и 0,2 кг.

Изделиям придается следующая форма: спираль; буква В; восьмерка; переплетение с двумя свободными концами; переплетение в виде двух крючков.

Поверхность изделий глянцевая, покрытая яичной смазкой.

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на заготовки, округляют, дают предварительную расстойку. Формуют на роликовой машине и вручную придают нужную форму. Укладывают на листы и отправляют на расстойку.

После расстойки заготовки смазывают яичной смазкой и отправляют на выпечку. Выпечка с пароувлажнением.



# СДОБА ВЫБОРГСКАЯ ФИГУРНАЯ

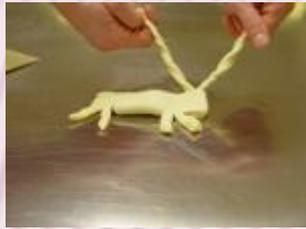
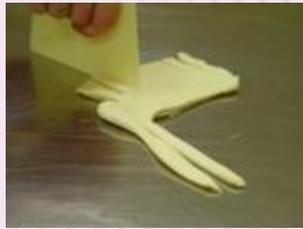
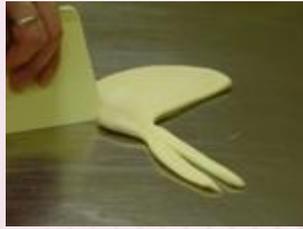
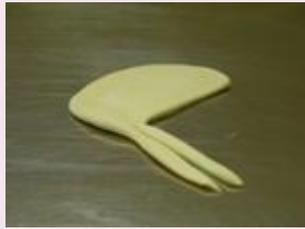
---

Тесто готовится опарным способом с отсдобкой.

Отсдобка - после 50-60 мин брожения. Если мука сильная, то после отсдобки делают еще дополнительную обминку. Расстойка на листах - 60- 120 мин. За 10-15 мин до посадки в печь изделия смазывают яйцом. Некоторые изделия отделяют маком. Продолжительность выпечки в неувлажненной пекарной камере изделий массой до 0,1 кг - 13-16 мин, 0,5 кг - 18-25 мин при 200-220°С.

Готовые горячие изделия оставляют на листах до полного остывания. Некоторые изделия после остывания отделяют сахарной пудрой или помадкой

Сдобу выборгскую фигурную вырабатывают в виде птиц, животных, рыб и пр. Сдоба белгородская имеет форму лиры, подковы.





# РАССТЕГАИ

---

Расстегай - один из видов русских печеных пирожков из несдобного дрожжевого теста с самой различной начинкой, лучше всего с рыбой, например, семгой или белугой.

Гиляровский писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с визигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печени. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно...»

К его словам можно добавить, что в открытую середину классического расстегая после выпечки наливали растопленное масло, а чаще мясной или рыбный бульон с шинкованной зеленью петрушки (для этого и подавался «соусник ухи бесплатно»).

Затем начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали кусочком благородной рыбы - отварной каспийской осетрины или малосольной печорской семги и «закрашивали» налимьей печенкой. Московский ресторан Семена Петровича Тарарыкина «Прага» на Арбате во времена Гиляровского особенно гордился своими расстегаями «пополам» - с начинкой из стерляди с осетриной

Расстегаи укладывались на тарелку с золотой надписью «Привет от Тарарыкина», к ним тоже подавали соусник горячей ухи бесплатно, а за деньги - давали еще и рюмочку. Сам пирожок делают небольшим, но удлинненным, придают ему форму туфельки. Часто расстегаи подают к супам: пирог с рыбой - к ухе, с мясом и грибами - к бульонам, с рисом, луком, морковью и яйцом - и к рыбным, и к мясным супам. Пирожки-расстегайчики когда-то были главной достопримечательностью московской торговли вразнос. В скоромные дни их выпекали с мясом и луком, в постные - с кусочками белуги, семги и молоками. Как и полагается расстегаю, начинка была на виду и тестом не закрывалась.

Такой пирожок посыпали солью, перцем, смазывали маслом и заливали горячим бульоном - мясным или рыбным, который держали в луженых кувшинах, закутанных тряпками. Стоили такие расстегайчики всего-то одну-две копейки!



Расстегаи. Состав: тесто дрожжевое - 120 г, фарш - 40 г; для смазки: яйца - 2 шт.; жир для листов - 0,2 г. Выход - 143 г.

Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для печеных пирожков. Куски теста массой по 120 г формуют в виде шариков, оставляют на 5-8 мин для расстойки и раскатывают в круглую лепешку, на которую кладут мясной фарш с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами. Края лепешки защипывают над фаршем, оставляя середину открытой. Изделия расстаивают 20-30 мин, смазывают меланжем и выпекают при температуре 280-290 °С.

Расстегаи московские выпекают той же формы массой по 210 г с теми же фаршами. В соответствии с видом фарша после выпечки в середину расстегая кладут кусочки рыбы, шляпки маринованных грибов или нарезанные яйца. Готовые расстегаи в горячем виде смазывают сливочным маслом.

Расстегаи закусочные выпекают с теми же видами фарша, но меньшей массы (выход - 50 г).

Расстегаи с рыбным фаршем подают к ухе, с мясным - к прозрачному мясному бульону, а расстегаи с грибами - к грибному бульону или отдельно как горячую закуску.

**Требования к качеству:** расстегаи должны иметь блестящую светло-коричневую поверхность, форму лодочки, середина открыта, виден фарш. Мякиш хорошо пропечен, пышный.

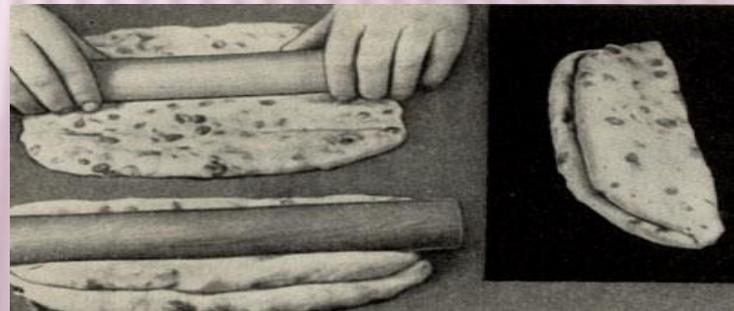
```
<iframe width="640" height="360"  
src="//www.youtube.com/embed/Uok2MY7y_IM?fe  
ature=player_embedded" frameborder="0"  
allowfullscreen></iframe>
```



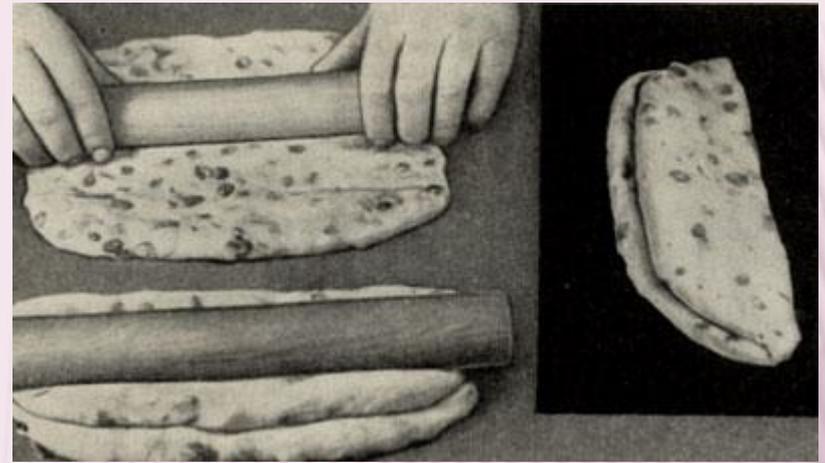
# ИЗЮМНЫЕ ШТОЛИ

Приготовить дрожжевое опарное тесто, цукаты нарезать мелкими кубиками; кардамон и мускатный орех мелко растереть и добавить при замешивании теста; изюм перебрать, промыть и добавить во время обминки теста (следить за тем, чтобы не раздавить изюм, так как тесто от этого становится сероватым).

Готовое тесто подкатать в круглый шар, сформовать продолговатый батон и после пятиминутной расстойки сделать скалкой по длине батона два широких углубления, затем сложить пополам (в длину) и еще раз так же прижать скалкой. Штоллы положить на смазанный маслом противень. После полной расстойки смазать поверхность маслом и выпекать при температуре 210- 220°. После выпечки смазать изделия сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой с ванилином.



Мука 1000, сахар 200, маргарин столовый 200, изюм 300, цукаты 100, дрожжи 30, молоко 100, яйца 430, масло сливочное для смазки изделий 10, соль 5, кардамон 2, мускатный орех 1.



Чисто изюмные штоли с орехами



Изюмно-цукатные штоли с сахарной пудрой. Цукаты в тесто порезать до размеров изюминок



## СЛОЕННЫЕ РОЗАНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

*Слоение теста.* Слоение — это придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или жировых продуктов, предназначенных для слоения теста, с последующей многократной его раскаткой. Раскатка теста осуществляется вручную или на тестораскаточной машине и сопровождается периодической отлежкой и охлаждением тестового полуфабриката.

При раскатке необходимо соблюдать следующие условия:

- пласт теста раскатывать равномерно по толщине, чтобы гарантировать правильное образование слоев;
- при раскатывании вручную не следует сильно нажимать на скалку, иначе тонкие слои жира разрушаются, жир выступит наружу, образуются бедные жиром места;
- следует стремиться к малому расходу муки на подпыл, постоянно сметать лишнюю муку с пласта теста после раскатки, так как наличие муки между слоями делает изделие слишком хрупким и сухим;
- число складываний теста при слоении должно быть оптимальным, его необходимо контролировать. Слишком малое число

- складываний теста дает толстые слои жира, который при выпечке вытекает, а изделие становится твердым и сухим. Слишком большое число складываний теста дает очень тонкие слои жира, которые могут поглощаться слоями теста и пропадать;
- для резки и прокалывания теста следует употреблять только острые инструменты, иначе слои теста слипаются, замазываются в месте разреза, что приводит к неравномерному расслаиванию и искажению формы изделий.

*Розанчики слоеные с повидлом* представляют собой круглые изделия, посыпанные крошкой, в центре отделанные вареньем.

Слоение теста производят описанным выше способом с отлежкой его до слоения и после слоения при температуре 5...10°C.

Охлажденное готовое тесто раскатывается в пласт толщиной 6...8 мм. Из полученного пласта нарезают квадратики массой около 100 г и размером примерно 110x110 мм.

При формировании розанчиков края квадратиков загибаются правой рукой через большой палец левой руки. Всего делается 5...6 загибов. В середину розанчика после предварительной расстойки в

течение 25...30 мин кладут варенье (около 10 г) и дают окончательную расстойку 20...30 мин.

Перед посадкой в печь розанчики смазывают яичной смазкой и посыпают крошкой.









# ВАТРУШКА ВЕНГЕРСКАЯ

---



Тесто раскатайте толщиной 0,5-0,7 см, нарежьте на квадраты со стороной примерно 10 см.

Для творожной начинки протрите творог через сито. Яйца разотрите добела с сахаром, смешайте с творогом. Добавьте в творожную массу натертую на мелкой терке лимонную цедру. Взбейте белки в крепкую пену и осторожно введите в творог. Консистенция начинки должна напоминать очень густую сметану.



На середину каждого квадратика положите начинку, соедините в середине уголки внахлест, «домиком».

Дайте постоять 15 мин. Выпекайте до готовности, 15-20 мин. Готовые ватрушки подавайте посыпанными сахарной пудрой.



# ПИРОГИ

Пироги научились печь на Руси очень давно. Ни один праздник не обходился без них. Само слово «пирог», вероятнее всего, имеет своей основой «пир». Пироги были обязательным атрибутом свадебного, новогоднего, именинного и любого другого праздничного стола. Пироги в доме - залог благополучия в семье - так считалось издавна. На следующий день после свадьбы молодая пекла пирог. Им она потчевала гостей, и те по его вкусу судили о домовитости будущей хозяйки. В день именин было принято печь пироги и рассылать их родным и близким, как своеобразное приглашение на праздник. Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. Обязательным на именинах был пирог с капустой. Русская кухня знает массу рецептов самых различных пирогов. Они отработывались веками, передавались из поколения в поколение, тем не менее каждая хозяйка стремилась внести что-нибудь своё.

Из всех видов изделий пироги как самые распространенные занимают первое место. Даже название «ПИРОГ» происходит от древнегреческого «пир» - праздник, веселье. Каких только пирогов нет в русской кухне: открытые, закрытые, круглые, четырехугольные, низкие, высокие, с одним видом фарша и многослойные.

И сейчас пироги отличаются по рецептуре, способу приготовления теста (дрожжевое, слоеное, пресное и т.д.) начинке, форме (открытые и закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные).

# ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

---

- Яблоки, не очищая от кожицы, нарезают тонкими одинакового размера ломтиками, сбрызгивают соком лимона, чтобы яблоки не потемнели, пересыпают сахаром.
- Тесто раскатывают в виде овала толщиной 1 см, накалывают по всей поверхности вилкой. Подготовленные ломтики яблок аккуратно укладывают «чешуей» по поверхности теста, между дольками яблок разместить, как «искорки» ягоды брусники или клюквы. Края теста загибают, смазывают желтком, по краю овала прокладывают «веревочку», сплетенную из двух тонко раскатанных жгутиков теста, прижимают ее к овалу и также смазывают желтком. Выпекают пирог при температуре 180-200° С до готовности.
- Пирог с яблоками имеет приятный нежный кисло-сладкий вкус и аромат. Подавать к чаю.



# ПИРОГ С РЫБОЙ

- Слоеное тесто раскатывают, выкладывают на противень, загибают края и ставят в нагретую до 210° С духовку на 10 минут. Масло растапливают на сковороде, обжаривают в нем лук в течении 10 минут, добавляют чайную ложку соли. Отваренную рыбу, очищенные и нарезанные кружками помидоры выкладывают на остывший пласт теста, посыпают черным перцем, покрывают обжаренным луком. Яйца и сливки с красным перцем и солью взбивают и поливают получившейся массой рыбу и помидоры. Пирог ставят в нагретую до 190° С духовку на 25 минут (начинка должна подрумяниться). Подают в горячем виде.



# ПИРОГ С МЯСОМ

- Тесто готовят опарным способом. Разделяют на куски массой по 600 г (часть теста оставляют на украшения). После неполной расстойки раскатывают в пласт. Выкладывают фарш, края теста защипывают над фаршем и укладывают на кондитерский лист швом вниз. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. После полной расстойки поверхность смазывают яйцом еще раз и делают проколы, чтобы при выпечке не было разрывов.



# ПИРОГ С МАКОМ

Готовят дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, после брожения раскатывают пласт толщиной 15 мм и разрезают на полосы шириной 120 мм, на середину наносят начинку. Один край смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем. Выровненный жгут смазывают меланжем, разрезают на куски и укладывают на листы в форме круглого пирога, растаивают и выпекают 30-40 минут при температуре 180 – 200° С. После охлаждения пирог промачивают сиропом и глазируют помадой. Для приготовления начинки мак заливают водой и доводят до кипения. После чего воду сливают, остывший мак смешивают с сахаром, пропускают через мясорубку и смешивают с медом. Помаду готовят по основной технологии. Поверхность покрыта помадой. Мякиш хорошо пропечен, на разрезе видна прослойка мака



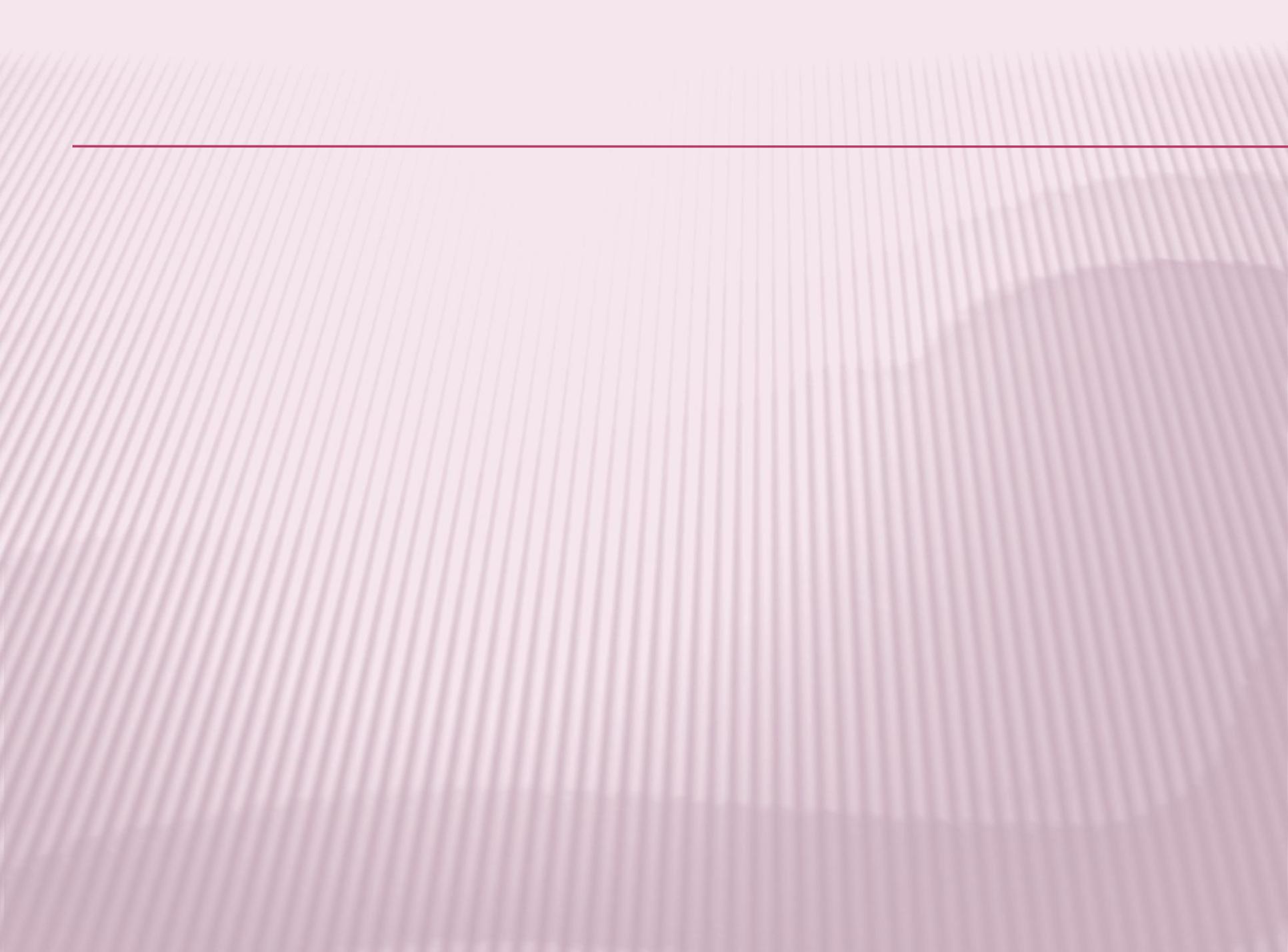
# ПИРОГ С АБРИКОСОМ

- Замесить равномерное мягкое тесто из муки, яиц, масла и разрыхлителя, разделить его на две части (соотношение 1:2). Большую часть теста раскатать слоем толщиной 1 см и положить на смазанный, посыпанный мукой противень. На тесто выложить разрезанные на половинки абрикосы. Между плодами можно насыпать измельченные орехи. Другую часть теста дополнительно вымесить с мукой до получения более твердой консистенции, натереть на крупной терке и посыпать пирог сверху. Когда пирог испечется



# РЕЦЕПТУРЫ ПИРОГОВ

Сырье	Масса, г.			
	«Невский»	«Лакомка»	«Домашний с маком»	«Московский»
мука	369		200	
сахар	94		55	
маргарин	82		75	
соль	1		2	
дрожжи	17		12	
вода	170		30	
меланж			70	
Ванильная пудра	1,5			
Меланж для смазки				3
Сироп для промочки	170	150	32	
Крем сливочный	160			



# УКРАШЕНИЕ КРАЕВ ПИРОГА



## Край, оформленный вилкой

Обрежьте края теста вровень с краем формы для пирога. Вилкой с четырьмя зубцами прижмите тесто к краю формы.

Пройдите по всему бордюру.



## Рифленый край

Поставьте указательный палец одной руки с внешней стороны бордюра. Аккуратно обхватите его указательным и большим пальцем другой руки - у вас получится оборка.

Повторяйте то же самое вокруг всего края.

Между каждой оборкой должно оставаться 5 мм



## Острый рифленый край

Поставьте указательный палец одной руки с внутренней стороны бордюра. Плотнo обхватите его указательным и большими пальцами другой руки - у вас получится желобок.

Повторяйте то же самое по всему краю пирога.

Между желобками должно оставаться 5 мм.



### **"Витая веревочка"**

Поставьте большой палец руки под углом к краю теста. Затем захватите тесто между большим пальцем и костяшкой указательного. Поставьте большой палец в канавку, оставленную указательным пальцем. Защипните. Повторите те же действия вокруг всего пирога.

### **Бордюр из листьев**

Приготовьте тесто для закрытого пирога. Раскатайте большой шар теста в пласт и положите его в форму. Обрежьте тесто вровень с краем формы. Раскатайте второй шар в пласт до толщины 2 мм. Вырежьте ножом из этого пласта теста листья. Тупой стороной ножа продавите на листьях "прожилки". Слегка смажьте края теста водой. Прижмите листья к краю теста.



# ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИРОГОВ

Признаки	Качество изделий
----------	------------------

Внешний вид (форма)	Форма продолговатая, круглая
------------------------	---------------------------------

Консистенция фарша	Соответствует требованиям к фаршу
-----------------------	--------------------------------------

Консистенция выпеченного теста	Мякиш мягкий, пористый, без «закала», при надавливании пружинит
-----------------------------------	--

Запах	Сдобный, приятный, кислый отсутствует
-------	--

Цвет корочки	От золотисто-желтого до коричневатого, поверхность блестящая
--------------	---

# БУЛОЧКИ «КРЕМ-ДЕ-ПАРИЗЬЕН»

---



### Приготовить тесто:

Смешать все сухие ингредиенты: муку, сливки(молоко), дрожжи, сахар, соль. яйцо взбить вилкой и соединить с водой и постепенно вводя в мучную смесь, замесить тесто. Добавить цедру и масло, вмесить в тесто.

Тесто получается липкое, но муку больше не добавлять.

Накрыть тесто полотенцем и поставить подходить, примерно, на 2 часа.

### Приготовить крем:

Развести крахмал в молоке, добавить желтки, сахар, ваниль, цедру и поставить варить на среднем огне постоянно помешивая (готовый крем начинает булькать).

Остудить, добавить масло, слегка взбить и, добавив миндаль и сок, перемешать.

### Разделка:

Обмять подошедшее тесто, рабочую поверхность припылить мукой и разделить тесто на 15 кусочков.

Раскатать каждый кусочек овалом 12-15 см.

Выложить крем ближе к одному краю, отступив от края 3 см.



2. Закр<sup>ы</sup>ть крем тестом и хорошо залепить края.



3. Оставшийся край теста нарезать полосками и свернуть булочку.



Поместить булочки на противень, застеленный пекарской бумагой, и поставить на расстойку на 30 мин.

Смазать желтком и выпекать в прогретой до 180 гр. С духовке 15 минут до золотистого цвета.

Готовые булочки накрыть полотенцем и, дав поостыть 10-15 минут, посыпать сахарной пудрой.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Можно приготовить и шоколадные "парижанки", заменив в тесте 2-3 ст. л. муки на какао-порошок.

В этом случае в крем лучше добавить шоколад вместо масла.



# КРЕНДЕЛИ

---

Крендели изготавливают из теста без сахара, с сахаром и с большим количеством сдобы.

Тесто может быть дрожжевым и бездрожжевым.

Что касается изготовления, то крендели могут быть выпеченными, заварными и жареными во фритюре. Оформление кренделей самое разнообразное: с сахаром, маком, корицей и сахаром, тмином, солью, орехами. Крендели для торжественных случаев украшают цветами, фигурами и различными элементами пекарской скульптуры.



сырье	Масса, г.			
	Крендель сахарный	крендель русский	Крендель сдобный	Крендель творожный
мука	1000	793	394	375
маргарин	200	240	92	150
сахар	250	47	67	60
меланж	160	63	55	80
дрожжи		8	15	
молоко			134	
соль		11	3	
масло растительное		3	3	30
вода		350		
шафран		1		1
орехи	200	1		1
корица		2		
ванилин		3		1
Выход		1000г	10 шт по 50г	560

# КРЕНДЕЛЬ РИЖСКИЙ

---

"Рижский" крендель

1 кг муки 1с., 40г дрожжей , 10г соли, 230г сахара, 180г сливочного масла, 200г жирного молока, 200г яиц (160 в тесто, 40 на смазку), 0.1г ванилина, 300г изюма, вода. 20г сахарной пудры на отделку после выпечки, 20г миндаля на отделку перед выпечкой. Крендели весом 500г или 1 кг. Опарное тесто (опара 4 часа, тесто 2 часа брожения). Расстойка 1.5 часа. Выпечка: крендели весом 500г пекут 23-27мин при 190С. Крендели весом 1кг пекут 27-32мин при 190С.







Крендель с колосьями, каравай с колосьями в прошлом имели специальное назначение. Их выпекали к такому замечательному событию в сельской жизни, как окончание уборочной страды. Во все времена человек добывал свой хлеб в поте лица. Вырастить и убрать с поля урожай - это самое важное и значительное событие в жизни хлебопашца, потому и выпеченное изделие не просто хлеб, но - гимн хлебу, гимн человеческой жизни



# КРЕНДЕЛЬ С КОЛОСЬЯМИ

Замесить довольно крутое тесто поставить в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. После второй обминки, когда тесто вновь поднимется, раскатать из него жгут, завернуть из него крендель, положить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки. Из тертого теста приготовить колоски и после расстойки кренделя и смазывания его поверхности желтком с добавлением щепотки сахара украсить крендель колосьями, которые смазать только белком. Выпекать крендель при температуре 240 \*С. Готовое изделие имеет контрастную колеровку: на ярко коричневом кренделе золотистые колоски. Секрет получения такого не только в том, что яркий коричневый цвет обеспечен использованием в качестве смазки желтка с небольшой добавкой сахара, а нежный оттенок светло-золотистых колосков - смазыванием одним белком. Главное же в том, что различна природа теста. Тесто для кренделя дрожжевое, сдобное, а для колосьев - терт дрожжей, без сахара.



# КРЕНДЕЛИ СДОБНЫЕ К ЧАЮ

В теплом молоке размешать сахар, дрожжи и оставить массу бродить. К закваске добавить яичные желтки, муку, смешав ее с солью, масло или маргарин и замесить достаточно крутое тесто, которое оставить на расстойку. Раскатать его на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать на небольшие куски, которые раскатать в длинные жгуты, и сформовать из них крендели. Переложить их на слегка смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке.



# СДОБНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

---

Молоко, сахарный песок, яйца, масло и дрожжи хорошо смешать и оставить на ночь. Утром всыпать просеянную пшеничную муку, положить соль и замесить тесто. Выложить его в смазанную маслом форму и оставить в теплом месте. Через 30-40 минут поставить в духовой шкаф на слабый огонь на 25 минут, а затем, увеличив нагрев, выпекать до готовности.



# ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КРЕНДЕЛЕЙ

---

<b>Признаки</b>	<b>Качество изделий</b>
<b>Внешний вид (форма)</b>	<b>Форма продолговатая, круглая</b>
<b>Консистенция фарша</b>	<b>Соответствует требованиям к фаршу</b>
<b>Цвет корочки</b>	<b>От золотисто-желтого до коричневатого, поверхность блестящая</b>
<b>Консистенция выпеченного теста</b>	<b>Мякиш мягкий, пористый, без «закала», при надавливании пружинит</b>
<b>Запах</b>	<b>Сдобный, приятный, кислый отсутствует</b>

# КУЛЕБЯКИ

---

Кулебяка - пирог с начинкой, блюдо традиционной русской кухни. Впервые упоминается еще в 12 веке. Изначально готовилась на основе дрожжевого теста, сейчас все чаще пресная закваска. Название происходит от слова «кулебячить», то есть «мять руками».

Ни один праздник у наших предков не обходился без **кулебяки**, она обязательно присутствовала на Рождественском столе, а позже и на Новомоднем. Оформляют кулебяку не всегда в виде продолговатого пирога. Если, к примеру, кулебяка с картофелем и свининой, можно пирогу придать форму поросенка. Здесь нужно помнить, что: уши и пяточок, чтобы лучше сохранил свою форму, делают из более крутого теста. Глаза можно сделать из изюминок или горошин перца.

# КУЛЕБЯКА

## ▣ Ингредиенты:

- ▣ Мука 4150,сахар-песок 170,
- ▣ маргарин столовый 100,меланж 100,дрожжи 100,
- ▣ соль 50,вода 1700,фарш 5300.
- ▣ Для смазки : меланж 100,жир для листов 25.
- ▣ Выход 10000 (10 шт. по 1000 г).
- ▣ Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600 г, подкатывают в виде небольшого жгута, расстаивают 8-10 минут и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18-20 см, длиной по размеру кондитерского листа. Посередине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют фарш (по 530 г) и защипывают края. Кулебяку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Укладывают кулебяки на расстоянии 8-10 см друг от друга. Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом. Для получения более рельефного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста. Кулебяки расстаивают 25-30 минут при температуре 30-35С, смазывают яйцом, прокалывают в 3-4 местах для выхода пара во время выпечки. Выпекают при 220-240С.





# КУЛЕБЯКА НА ЧЕТЫРЕ УГЛА

---



<b>Говядина (котл)</b>
<b>Дрожжи прессованные</b>
<b>Капуста белокочанная</b>
<b>Лук зеленый</b>
<b>Лук репчатый</b>
<b>Масло растительное</b>
<b>Масло сливочное</b>
<b>Мука пшеничная</b>
<b>Сметана 20%</b>
<b>Соль</b>
<b>Шампиньоны</b>
<b>Яйца</b>

Яйца для всех видов начинок сварить в крутую, очистить. Грибы очистить крупно нарезать, обжарить на среднем огне до готовности, из сметаны сделать сметанный соус. Сметанный соус вводим в грибы, прогреваем. Капусту шинкуем, тушим до готовности со сливочным маслом. Яйца измельчаем, соединяем с капустой. Готовим мясной фарш с добавлением репчатого лука. Для луковой начинки: зеленый лук мелко нарезать и припустить в сливочном масле около 3-х мин, добавить мелко нарезанные яйца.

**Тесто:** сливочное масло размягчить. Муку, мягкое масло, соль смешать до образования крошки, добавить воду, дрожжи и замешать тесто. Вымесить до однородной консистенции, завернуть в пленку и дать отдохнуть на 30-40 минут. Тесто раскатать в квадрат, не ровные края отрезать (обрезки пойдут на украшения) разрезать полученный квадрат из теста крестом, начиная с углов но не доходя до середины. Разложить начинку на каждую из 4-х частей, края защипать, чтобы начинка осталась внутри, смазать яйцом дать расстояться, выпекать при  $t=180-190^{\circ}\text{C}$ , 30- 40 минут.

**Требования к качеству:** кулебяка в виде четырехугольника, в углах начинка. Хорошо пропеченная, золотистого цвета, вкус и запах теста и начинок.



# КУРНИК



Начинки для курника: курицу сварить до готовности. Отделить мясо от кожи и костей, мелко порубить. Заправить соусом бешамель, приготовить на основе куриного бульона, консистенция начинки вязкая. Свежие грибы нарезать ломтиками, припустить или обжарить в масле, охладить и заправить соусом бешамель. Рис отварить, заправить сливочным маслом, добавить мелко нарезанные куриные яйца, зелень и перемешать. Выпечь блинчики ( 18-21).

Готовое слоеное тесто раскатать в пласт толщиной в 1-2 см. круг положить на смоченный водой противень, на него блинчик-начинка из курицы, еще блинчик-начинка из грибов, еще блинчик-рис. И так пока не закончатся все блинчики и начинка.

Оставшиеся слоеное тесто, раскатываем, накрываем блинчики с начинкой и плотно прижимаем к нижней лепешке из слоеного теста. Красиво защипываем края. Курник должен иметь форму купола. Поверхность смазываем яйцом, украшаем фигурками из тонко раскатанного слоеного теста. В середине курника делаем отверстие для выхода пара, еще раз смазываем яйцом и выпекаем при  $t=220-230^{\circ}\text{C}$ , 30 минут.

**Требования к качеству:** курник хорошо пропечен, блинчики тонкие, начинка выложена тонким слоем, красиво украшена.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА.



# ХЛЕБ СЛАДКИЙ

## ЗАВИТОК С АБРИКОСАМИ И ОРЕХАМИ ТЕКАН





Sonulya | Завитки с Абрикосами и Орехами



# ХЛЕБ ВИТОЙ И ПЛЕТЕНЬИЙ ПЛЕТЕНКА С ЯБЛОКАМИ

---





# ХЛЕБ ОБРЯДОВЫЙ. КУЛИЧИ.

---



Кулич - хлебный символ Пасхи, незаменимый атрибут светлого христианского праздника. Выпечка кулича и его освящение в церкви - один из самых древних христианских обычаев, сохранившийся и до наших дней.

Интересно отметить, что на самом деле кулич появился гораздо раньше появления самого христианства. В Ветхом Завете нет упоминаний ни о куличе, ни об обрядах, с ним связанных. Все это потому, что история кулича берет свое начало с языческих времен.

У многих народов существовал обычай - печь весной хлеб, и приносить его в жертву земле. Ритуал был посвящен богам плодородия. Это еще раз говорит о том, что хлеб был основой основ во все времена. Он символизировал благополучие, здоровье и саму жизнь.





# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ

---



Пресную лепешку фокаччу придумали в Генуи еще в средние века и, как бывает с блюдами народной кухни, не от хорошей жизни. Климат Генуи очень влажный, поэтому эта лепешка очень долго остается свежей. Ее всегда можно разогреть и она будет вкусной. Начинка у этого хлеба очень простая: оливковое масло и крупная морская соль. Еще можно добавить розмарина и оливок.



**Фока́чча** (итал. focaccia от лат. panis focacius — буквально «хлеб, запечённый в очаге» — итальянская пшеничная лепёшка, которую готовят из различных видов теста — либо дрожжевого, которое является основой для пиццы, либо пресного сдобного. Тесто традиционной фокаччи содержит три компонента: муку, воду и оливковое масло.



Для этого блюда понадобится: 1 кг муки, 35 грамм свежих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 3 чайные ложки соли, 600 мл теплой воды, оливковое масло, розмарин, помидоры черри.

Размельчить дрожжи, засыпать их одной столовой ложкой сахара и налить немного теплой воды, чтобы они у нас чуть-чуть подошли. Дрожжи, которые уже чуть-чуть запузырились, я вылить в миску, добавить 3 чайные ложки соли и воду. После этого добавить муку и замешать тесто, которое будет собираться в шар. Если тесто получается очень липкое, то можно добавить несколько ложек оливкового масла. Тесто переложить в миску, полить оливковым маслом, накрыть полотенцем и оставить минут на 30 подходить.



Можно сделать фокаччу с розмарином или с помидорами. Пласт выложить на противень, смазанный оливковым маслом. Теперь его нужно посыпать крупной морской солью и сделать в тесте с помощью пальца дырочки. Половину теста посыпать веточками розмарина, а половину украсить помидорами черри. Чтобы фокачча не подгорела, нужно сделать следующее: взять банку, добавить туда столовую ложку оливкового масла и столько же воды. Все это взбить слегка и полить фокаччу. После того, как фокачча подготовлена, необходимо убрать ее в духовку.

Через 10 минут нужно начинать смотреть за фокаччей, если масло не все впиталось, то нужно подержать ее еще минут 5. Главное - не передержать ее в духовке и не пересушить.

Вытащив фокаччу из духовки, сбрызните ее еще оливковым маслом и посыпьте крупной морской солью. Соль здесь не будет лишней.



## Чабáтта

<sup>[1]</sup>, **чиабáтта**<sup>[2]</sup> (итал. *ciabatta* [tʃa' batta]<sup>2</sup> — «тапочек»

<sup>[1]</sup>) — итальянский белый хлеб,  
изготавливаемый из  
пшеничной муки и дрожжей или  
на пшеничной закваске, обычно с  
добавлением оливкового масла.  
Особенностью этого хлеба  
являются хрустящая корочка и  
мякоть с крупной, неравномерно  
распределённой пористостью



# ЧИАБАТТА

Замесить дрожжевое тесто. Переложить тесто в смазанную оливковым маслом миску, накрыть пленкой и оставить на 1,5 часа подниматься, тесто должно увеличиться вдвое.

Противень выстлать пергаментом. Присыпать мукой. Руки смазать оливковым маслом (чтобы тесто не прилипало), взять тесто, разделить его на 2 части. Сформовать батоны. Выложить на пергамент.

Оставить подниматься на 1,5 - 2 часа.

За 45 минут до начала выпечки включить духовку и разогреть её до 220 градусов, выпекать 20-25 минут. охладить хлеб на решетке.



<b>Мука</b>	<b>357</b>	<b>357</b>
<b>Масло сливочное</b>	11	11
<b>Масло растительное</b>	5	5
<b>Соль</b>	7	7
<b>Дрожжи</b>	4	4
<b>Вода</b>	230	230
<b>Выход</b>		2*300

# ВЕРТУТА С ТВОРОГОМ

Вертута (молд. *vertuta*) — рулет из вытяжного теста, распространённый в молдавской кухне.



Мука	320/20	320/20
Масло сливочное	80	80
Масло растительное	40	40
Сахар	0/40	0/40
Творог	440	440
Вода	100	100
Яйцо	4/80	4/80
Выход		
	1000гр	

# ВЕРТУТА С ТВОРОГОМ

Из муки с большим содержанием клейковины, чтобы тесто хорошо растягивалось, яиц, воды и части растительного масла замешивают тесто, раскатывают его скалкой, растягивают на руках и переносят на чистое полотно. Поверхность раскатанного листа смазывают или сбрызгивают смесью растопленного сливочного и оставшегося растительного масла и покрывают творожной начинкой. Затем заворачивают в виде рулета, который, в свою очередь, сворачивают спиралью и переносят на смазанный жиром противень. Поверхность вертуты смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230°C в течение 30 мин до золотистого цвета. Перед подачей вертуту нарезают на порции.

Точно так же готовят вертуту с тертой брынзой.



Хачапури (груз. ხაჭაპური [xɑtʃɑpuri] (инф.)) — блюдо грузинской кухни, грузинское национальное мучное изделие<sup>[1][2]</sup>, представляющее собой лепёшку с сыром.

# ХАЧАПУРИ «ИМЕРЕТИНСКИЕ»

Дрожжевое тесто, разделявают на лепешки массой 160 г, на них укладывают начинку состоящую из сыра, яиц, сливочного масла, края лепешки защипывают, придавая округлую форму., выкладывают на лист смазанный растительным маслом, изделия смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-240 градусов, в течении 20-25 мин. Готовые изделия смазывают сливочным маслом.



Мука	625	625
Масло сливочное	25	25
Масло растительное	5	5
Сахар	20	20
Дрожжи	20/5	20/5
Вода	215	215
Яйцо	105	105
Сыр	770	770
Выход		5*300

# ПИЦЦА

---





# БАТОН С ОЛИВКАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

---



125 г грецких орехов  
1 пакет (7 г) легкорастворимых  
дрожжей  
1 ч.л. соли  
1 ч.л. сахара  
1\2 ч.л. свежемолотого перца  
675 г муки (+\ - зависит от  
качества муки)  
3 ст.л. оливкового масла  
350 мл воды  
115 г маслин



Крупно порубить орехи и поджарить их на сухой сковороде изредка помешивая на среднем огне



Смешать в миске дрожжи, соль, сахар, перец и 300 г муки

Поставить сотейник на маленький огонь и нагреть в нем воду и оливковое масло. (Температура - пальчик спокойно терпит

Добавить теплую воду в смесь из муки и перемешать. Добавить еще 300 г муки и замесить тесто на столе. При замесе добавить еще 75 г муки. Вымешивать до эластичности и гладкости. Скатать тесто в шар. Накройте полотенцем и дайте постоять минут 10..... P.S. Тесто достаточно плотное, упругое, я бы даже не стала добавлять последние 75 г муки. Посмотрите по консистенции сами, ориентируясь на свою муку.





## Порезать маслины



Раскатать тесто в прямоугольник 45\*30, присыпав скалку и стол мукой (совсем чуть-чуть)



Выложить орехи и оливки. И скатать рулетом, начиная с узкой стороны. Бока закрыть, подвернув немного вниз



Сделать поперечные надрезы ножом сверху батона, глубиной не больше 3 мм. Переложите его на смазанный маслом противень и поставить в теплое место подниматься. Минут на 15-20



Нагреть духовку до 200 градусов и уже в разогретую духовку вернуть его и печь около 35-40 минут. Достать, накрыть его полотенцем и дать остыть

# БАГЕТ

---

**Багет** (фр. *une baguette de pain* или просто *une baguette*, женск.род; *pain français* у бельгийцев и квебекцев) — Французское длинное и тонкое хлебобулочное изделие, мягкое внутри, с хрустящей корочкой, часто припудренное мукой. У стандартного багета длина примерно 65 см, ширина 5-6 см и высота 3-4 см. Вес приблизительно 250 г. Своеобразный символ Франции.



Вода — 250 мл

Дрожжи (сухие;  
быстродействующие) — 8 г

Сахар — 1 ст. л.

Соль — 1 ч. л.

Масло растительное — 2 ст. л.

Мука пшеничная — 450 г

В теплой (37-38°C) воде развести сахар и дрожжи. Слегка размешать и дать дрожжам активизироваться (10-15 минут), добавить просеянную муку и соль, масло. Быстро замесить тесто. После расстойки. Тесто порционируют по 280 гр и формируют продолговатой формы, делают надрезы. И выпекают при 195°C-200, с увлажнителем. 20-30 минут

Важно - под противень предварительно поставить форму с кипятком и стенки духовки сбрызнуть водой, прежде чем поставить багеты на выпечку.

