Виды теста

- ***Основные теоретические сведения.*** Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Качество муки. Разрыхлители теста. Виды теста (бисквитное, слоёное, песочное, соленое). Рецептура и технология приготовления теста. Инструменты и приспособления для раскатки теста. Правила варки. Способы приготовления пресного теста. Виды начинок. ТБ при обращении с элек троплитой. Способы приготовления бисквитного теста, рецептура. Виды начинок. Способы оформления. ТБ. Состав песочного теста.
- Виды и способы приготовления не печеных кондитерских изделии. Технология приготовления желе, мусса, суфле. Технология приготовления соленого теста.
- ***Практические работы.*** Художественное оформление изделий из соленого теста». «Технологии приготовления соленого теста для различных изделий», «Основные приемы лепки из соленого теста». «Технологии окраски соленого теста»

- Изделия из теста — важнейший продукт питания человека.
- Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества. Показателями питательной ценности этих изделий

является достаточно
высокая калорийнос
и хорошая усвояемо
организмом.

Продукты для приготовления мучных изделий

- Мука
- Молоко и кисломолочные продукты
- Яйца
- Сливочное масло, маргарин
- Сахар, соль
- Цедра цитрусовых, корица, ванилин, шафран и другие приправы.

Классификация теста

MyShared

Для замеса теста используют:
- сито,
- мерный стакан,
- миски эмалированные или пластмассовые,
- кастрюли,
- деревянные ложки,
- миксер,
- взбивалки

различной формы.

Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т. д.

В зависимости от вида используемого зерна различают:

- ржаную,
- пшеничную,
- кукурузную,
- овсяную,
- гречневую и др. муку.

Качество выпеченных изделий - их подъем, вкус и внешний вид - зависит от качества муки, которое определяют по ее цвету, запаху, вкусу

- ***Цвет*** - основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности и др.
- У муки пшеничной высшего сорта цвет должен быть белым или белым с кремовым оттенком, у муки ржаной - серовато-белым. Чем ниже сорт муки, тем она темнее.

- ***Запах*** муки должен

Вкус. Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой.

Мука считается нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони.

Хранят муку в хорошо проветриваемом сухом месте

Разрыхлители теста

- ***биохимические*** (дрожжи),
- ***химические*** (взбитые белки или переслаивание жиром).
- При использовании в качестве разрыхления ***пищевой соды***, рекомендуется до введения ее в тесто «погасить» (растворить) кислотой (уксусной, лимонной). Углекислый газ, выделяемый содой при нагревании, разрыхляет тесто.

Яйца перед использованием хорошо промывают, замачивают в растворе пищевой соды на 5-10 мин, хорошо промывают. Яйца не должны быть треснутыми.

Приготовление теста

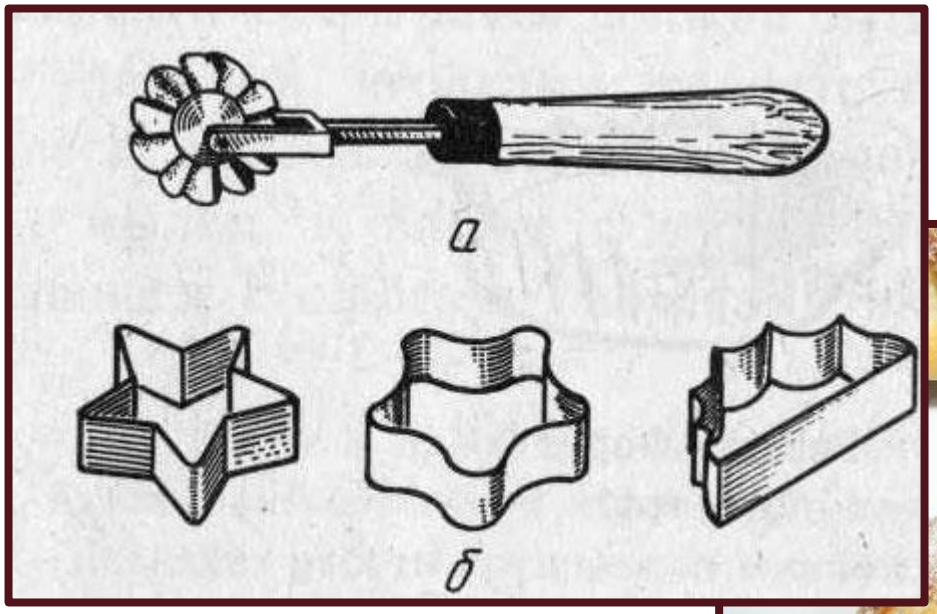
Инструменты и приспособления

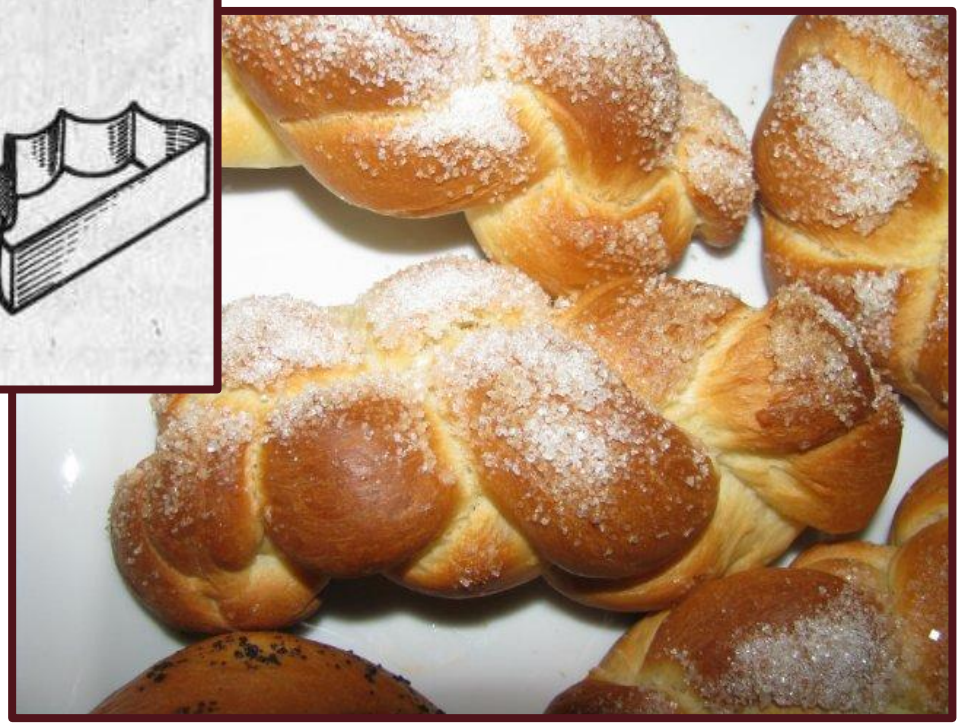
Начерти и заполни таблицу по мере объяснения материала

Для замеса теста	*Для разделки теста*	*Для выпечки теста*	*Для отделки изделий*

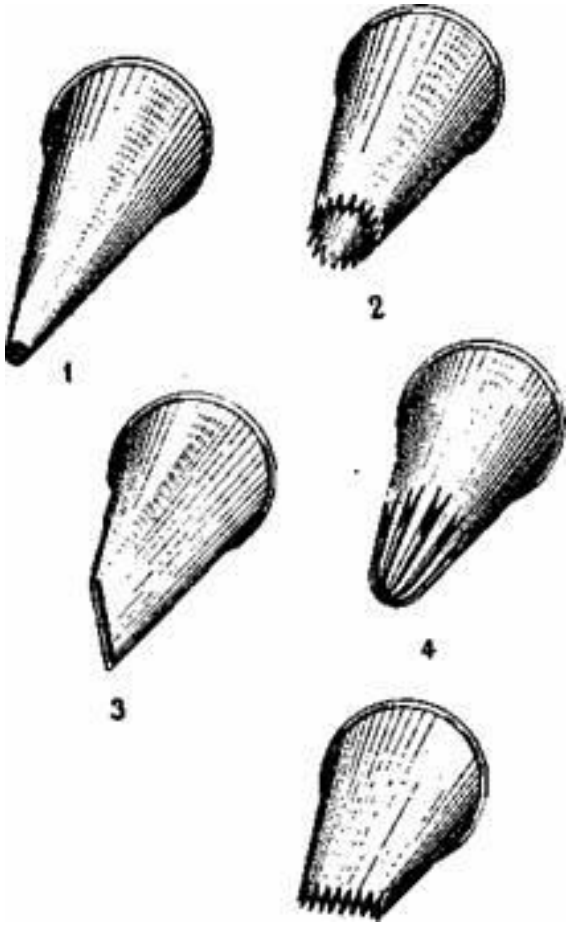
Для разделки теста необходимы:
-кухонные доски,
- скалка,
- формочки для печенья,
- дисковый нож.

Для выпечки теста нужно иметь противень, листы, формочки.





Для отделки изделий из теста используют кондитерские шприцы или отсадочные мешки



Все инструменты и приспособления должны содержаться в чистоте. После использования их моют теплой водой и щеткой, ополаскивают, деревянные инструменты и г
хорошо просуши

Начинки для теста

Сладкие
Фруктовые
Ягодные

Мясные
Овощные…

* Какие начинки предпочитаете вы?
* От чего зависит какой вид начинки мы выбираем для теста?

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

Дрожжевое

Дрожжевое тесто

Состав:

- Мука
- Сахар
- Яйца
- Соль
- Дрожжи
- Вода или молоко
- Масло сливочное или сливочный маргарин

Опарный способ (сдобное)

Безопарный способ (несдобное)

MyShared

- ***Холодный способ.*** Белки, отделенные от желтков, взбивают, а желтки растирают с сахаром, после чего соединяют с мукой.

- ***Теплый способ.*** Белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят в муку.

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто

Бисквитные изделия характеризуются легкостью, мягкостью и пышностью, что обусловлено технологией приготовления теста. Бисквит имеет нежную эластичную структуру и гладкую тонкую корочку.

Для тортов, пирожных, рулетов и др. бисквитное тесто используется довольно часто. Это обусловлено, прежде всего, легкостью приготовления самого теста.

Основной рецепт:

$^{3}/_{4}$ стакана муки высшего сорта,

1 столовая ложка крахмала,

1 стакан сахара,

6 сырых яиц.

MyShared

Приготовление бисквитного теста

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.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка.

Бисквитное тесто должно быть светло-коричневого оттенка, пышной консистенции.

Поверхность
у бисквита гладкая
с бугорочками.

Мякиш — пышный, пористый.

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 (охлождёное) 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 охлаждать 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.

Заварное тесто

- Этот вид теста приготовляют из яиц, масла и заваренной в воде муки и используют для изготовления пирожных, профитролей.

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 ½ 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 разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Приготовление домашнего печенья

- ***Посуда и инвентарь**:* мясорубка, нож, сито, противень, миксер, чаша для взбивания, ложка, нож.
- ***Норма продуктов**:*
  мука — 3 стакана; яйца — 2 шт.; масло или маргарин — 250 г; сахар — 1/4 стакана; сода — на кончике ножа; ванилин — 1/2 пакетика.

Технология выполнения работы:

- Муку просейте через сито.
- Масло разомните так, чтобы оно стало мягким, но не растекалось.
- Яйца взбейте с сахаром. Для этого отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник на то время, пока вы растираете желтки с сахаром. Растирайте их до тех пор, пока смесь не побелеет, а сахар растворится. Затем взбейте белки в крутую пену и соедините с растертыми желтками.
- Соедините размягченное масло и взбитые с сахаром яйца, все перемешайте, чтобы образовалась однородная масса.
- В полученную массу добавьте соду, ванилин и муку. Тесто должно стать очень крутым.
- Готовое тесто пропускайте через мясорубку. По мере того как тесто в виде массы жгутиков выходит из мясорубки, аккуратно ножом срезайте его небольшими порциями и раскладывайте их на лист (противень).
- Выпекайте в течение 15-20 мин.
- Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.