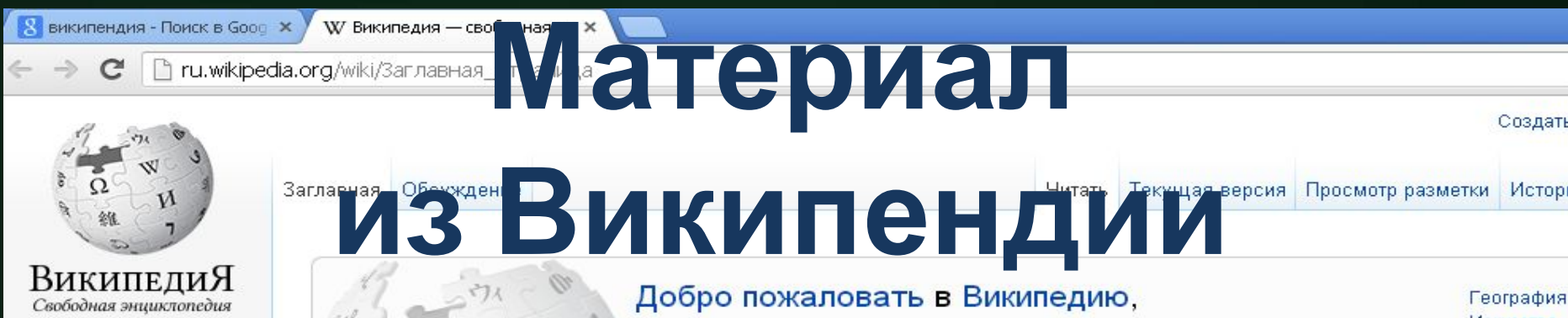




ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Презентацию подготовила
Ширяева Г.М. учитель технологии
МКОУ СОШ с УИОП №7
г. Кирово-Чепецка, Кировской
области



Материал из Википедии

Заварное тесто — вид **теста** — вид теста, получивший своё название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста **мука** соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов.

Заварное тесто приготавливается без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей.

Особенность заварного теста из пшеничной муки - наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.

Самые распространённые изделия из заварного пшеничного теста - **пирожное** из заварного пшеничного теста - пирожное **эклер** из заварного пшеничного теста - пирожное эклер и **профитроли** из заварного пшеничного теста - пирожное эклер и профитроли из



История возникновения

Кто является истинным автором рецепта, установить трудно, полувековая история профитролей покрыта пластом глазури и залита шоколадом.

Чаще всего вспоминают Екатерину Медичи и историю

о том, как она из Флоренции вышла замуж за французского короля Генриха II и увезла в Париж своих лучших поваров. Один из них, некто Попеллини, шеф по десертам, записал в 1540 году рецепт профитролей- и с тех пор считается автором. Профитролей, будучи уже во Франции, совершенствовались и развивались. На благодатной ниве французского гурманства



Интересный факт из истории

Известно, что с незапамятных времен староверы, проживавшие в глухих сибирских деревеньках, готовили колечки заварные по праздникам по рецепту, ничем не отличающемуся от современного, только отсаживали их на противень не из кондитерского мешочка, а обычной ложкой и, очень быстро вращая пальцем, делали дырочку в середине, чтобы получилось колечки. Трудно представляется, чтобы староверы переняли какие – либо французские новшества, когда они и о русских-то новинках понятия не имели и для сохранения своих традиций и веры удалялись в любую глушь. Да и в России заваривание муки для выпекания хлебов было широко распространено. Так что, скорее всего, до заваривания праздничного заварного теста наши предки додумались самостоятельно.



Инструменты, приспособления

- Миски



- Отсадочные мешки



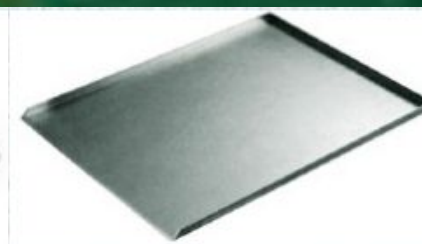
- Мерный стакан или весы



- Деревянная лопатка



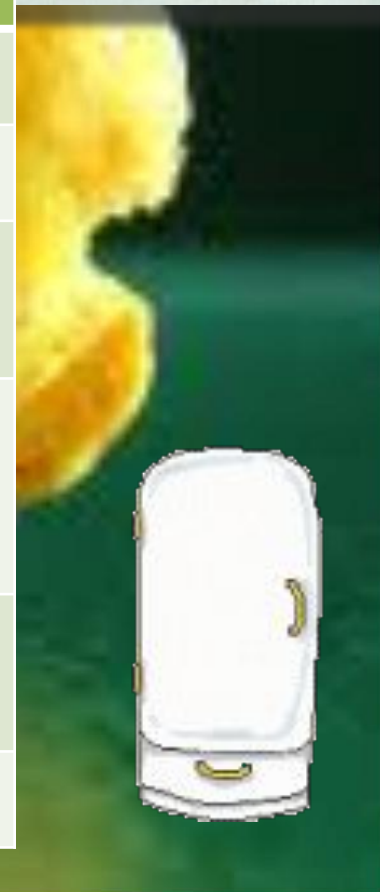
- Листы и противни
для выпекания



Продукты



Наименование	Количество
Масло сливочное	100 г.
Яйца куриные	5 штук
Вода	100 мл.
Молоко (можно заменить водой)	100 мл.
Мука пшеничная	200 г.
Соль	0,5 ч.л.





Пищевая ценность

Продукт	Мера	Вес г.	Белки гр.	Жиры гр.	Углевод ы гр.	Калори и ккал.
<u>вода</u>	250 мл	250	0	0	0	0
<u>масло сливочное</u>	90 гр	90	0.45	74.25	0.72	673.2
<u>мука пшеничная</u>	150 гр	150	13.8	1.8	112.35	513
<u>яйцо куриное</u>	4 шт	188	23.88	20.49	1.32	295.16
<u>сахар-песок</u>	0.5 ч.л.	5	0	0	4.99	19.9
Итого на 100 грамм		100	5.58	14.13	17.48	219.8



10 правил приготовления



1. Разогрев духовки до температуры 180 градусов. Если уже готовые и отсаженные на противень изделия сразу не поставить в духовку, то на их поверхности появится корочка, и они не поднимутся. Яйца перед началом готовки должны быть комнатной температуры. Если в тесто начать вбивать холодные яйца из холодильника, то оно слишком быстро охладится и не поднимется.
2. Муку надо всыпать сразу всю, а не по частям.
3. После добавления муки огонь нельзя сразу выключать. Надо тесто несколько минут погреть в самой кастрюле, распределяя его деревянной лопаткой по дну и собирая обратно.
4. Заваренное тесто перед добавлением яиц нужно охладить. Температура должна быть 60-70 градусов.
5. Количество яиц не зависит от рецепта, а от и размера. В большинстве рецептов заварного теста предлагают на стакан муки использовать 5 яиц. Но если яйца крупные (деревенские), то их будет слишком много. Яйца нужно добавлять по одному и ориентироваться по консистенции теста. Правильно приготовленное заварное тесто по консистенции напоминает очень жирную сметану.



10 правил приготовления



6. Яйца надо размешивать с тестом с помощью деревянной лопатки вручную. Использование миксера убыстряет процесс, зато портит тесто
7. Если тесто получилось слишком жидким, нужно приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое. И наоборот, если тесто получилось слишком густым, нужно приготовить немного жидкого теста, добавить его в густое и перемешать.
8. Размер изделий должен быть небольшой. Если накладывать тесто большими ложками, то оно пропечётся раньше, чем поднимется. Поэтому объём круглого пирожного должен не превышать 1 чайной ложки. Так как тесто хорошо поднимается, то расстояние между профитролями должно быть не менее 2-х см.
9. Перед выпечкой противень нужно смазать очень тонким слоем масла.
10. Чтобы изделия не опали по время выпечки, духовка должна быть закрыта до окончания выпечки, а сами изделия готовятся до насыщенного золотисто-коричневого оттенка. Если профитроли вынуть слишком рано, то они опадут. Чтобы этого не случилось, их можно поддержать 5 минут в открытой духовке, а только потом

Готовим заварное тесто

- Заварное тесто готовить несложно.
Его потом не надо раскатывать, вырезать формочкой, достаточно выложить его на противень с помощью кондитерского мешка, чайной ложкой или ложкой для мороженого и вы получите лёгкие хрустящие булочки с пустотой внутри.
- Булочки во время выпекания очень подрастают благодаря тому, что в тесте содержится большое количество воды. Изделия из заварного теста с молоке получаются очень вкусными, хрустящими.
- Из такого теста получатся отличные профитролы, эклеры и заварные булочки!



Приготовление



1. Для приготовления заварного теста на молоке нам понадобится:



Молоко 0.5 стакана,

Вода 0.5 стакана,

Мука 1 стакан,

Яйца 4 штуки,

Масло 100 гр.,

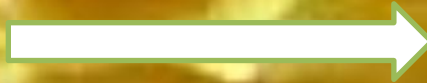
соль.



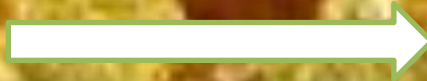
Приготовление



2. Соединить
молоко, соль, масло и
воду.



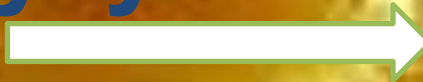
3. Нагреть до кипения и
полного растворения
масла.



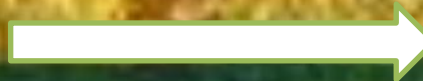
Приготовление



4. Всыпать муку.



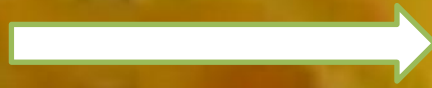
5. Размешивать не снимая с огня 2-3 минуты. Должно получиться однородное эластичное тесто.



Приготовление



6. Дать остыть тесту 3-4 минуты и добавить 1 яйцо. Хорошо вмешать его в тесто.



7. Добавлять следующее яйцо только после того, как вмешается предыдущее. Так постепенно ввести все яйца



Приготовление



8. Готовое тесто

Тесто не должно быть слишком густым или слишком жидким. →

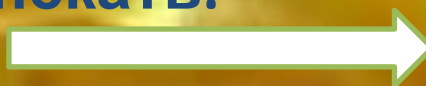
Если тесто слишком густое, изделия из него будут плохо подниматься, а если слишком жидкое – изделия будут расплываться на противне, и не будут держать форму.



Приготовление



Выдавить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень любыми фигурками, по Вашему желанию, и сразу выпекать.



Способы выпекания заварного теста

1. В заранее нагретой до 190°C духовке ~30-35 минут (дверку духовки слегка приоткрыть и зафиксировать, чтобы не закрывалась).

2. В заранее нагретой до 200°C духовке ~20 минут до румяности, затем уменьшить температуру до ~160°C и досушить ~10-15 минут (дверка духовки должна быть закрыта).

Приготовление

НАЧИНКИ

Для начинок прекрасно подойдут готовые смеси для кремов, а также сливки.

Сочетая эти продукты друг с другом, добавляя фруктовые пюре, вы получите богатый выбор начинок. Можно использовать несладкие начинки.

ОТДЕЛКА готового изделия

Для глазирования готовых изделий используйте крем (или шоколадную). Можно брать ягоды, сахарную пудру, шоколад и т.п.



ProSmak.ru



Выпечка из заварного теста

Готовые изделия

Легкие, сухие (без капель влаги), имеют красивый золотистый цвет, и не теряют форму после вынимания из духовки.

Для того чтобы начинить пирожные, их нужно разрезать и удалить при помощи ложки влажный мякиш.

Если изделия из заварного теста не начиняются кремом или начинкой в день выпечки, их нужно



Пирожки на заварном дрожжевом тесте (поп



Продукты



- Соль (1 этап) — 1 ч. л.
- Вода (Крутой кипяток 1 этап 1 стакан, не горячая кипяченая 2 этап - 1 стакан) — 2 стак.
- Дрожжи (свежие, 2 этап. Можно использовать сухие саф-момент 17,5 гр) 50 г
- Мука (1 этап 3 ст.л.+ 2 этап 500 гр) — 570 г
- Сахар (1 этап) — 1 ст. л.
- Масло растительное (1 этап) — 3 ст. л.
- Можно в тесто добавить 3 желтка, но можно и без них,

Пирожки на заварном дрожжевом тесте

1 этап.

Соединить муку, масло, сахар и соль.

Залить все это 1 стаканом крутого кипятка

Хорошо перемешать. Дать остыть этой смеси.



2 этап.

В теплую смесь добавить дрожжи и стакан не горячей воды.

Частями ввести муку. Замесить тесто как на пирожки.



Из теста сформировать шарик и дать им разойтись 5 минут.



Пирожки на заварном дрожжевом тесте

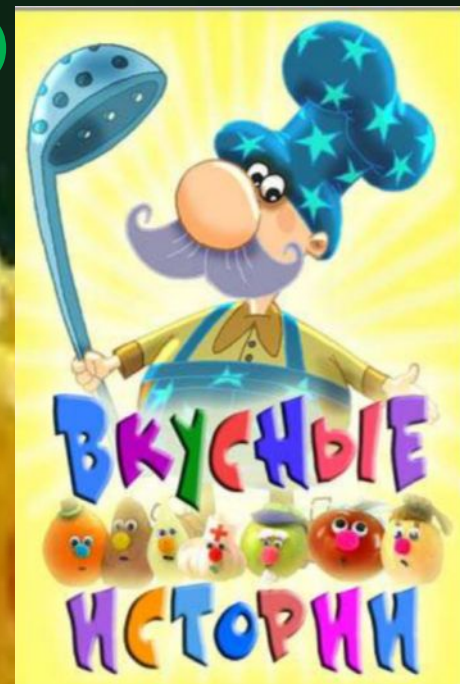
Сформировать пирожки
с любимой вами начинкой
и жарить в большом количестве
масла.



Пирожки можно не только
жарить, но и печь.



Заварное пирожно рецепт - видео



Видео рецепт
приготовления
заварного теста
смотрите на сайте

http://ivona.bigmir.net/cooking/kitchen_master/326648-Kak-prigotovit--zavarnoe-testo--VIDEO-



Приятного аппетита



Использованные источники

- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5%D1%82%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE>
- <http://www.povarenok.ru/recipes/show/47264/>
- <http://www.google.ru/search?q>
- <http://gotovim-doma.ru/view.php?r=15-recept-Zavarnoe-testo>
- <http://www.calorizator.ru/recipe/8788>
- <http://menunedeli.ru/2011/11/kak-prigotovit-zavarnoe-testo-recept-s-poshagovymi-foto-primer-%E2%80%93-profitroli-s-tvorozhno-slivochnoj-nachinkoj/>
- <http://webspoon.ru/receipt/zavarnoe-testo-na-moloke>
- <http://otvet.mail.ru/question/24113198>
- <http://www.liveinternet.ru>
- <http://vipichka.ru/interesnyie-faktyi/interesnyie-faktyi-o-zavarnom-teste.html>
- [Мультфильм «Вкусные истории»](#)

