**Уважаемые студенты, продолжаем изучать тему «Организация приготовления, приготовление, оформление и реализация простых и сложных мучных кондитерских изделий»**

**Сегодня изучим:**

1.Приготовление изделий из песочного теста

2.Приготовление изделий из воздушного теста

3.Приготовление изделий из миндального теста

4.После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по теме занятия по следующей ссылкам:

 <https://www.youtube.com/watch?v=9M8O_f1maeE>

<https://www.youtube.com/watch?v=Z7N-QTzqUI0>

<https://www.youtube.com/watch?v=zvL6LarmIzg>

**Приготовление изделий из песочного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Тесто замешивают на масле или масляно-сахарной массе. В приготовлении песочного теста используют муку с низким содержанием клейковины. Структура теста должна быть пластичной, поэтому замес недолгий. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Наличие в тесте большого количества масла и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий. Отсюда и название теста – песочное. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 ºС.

 Соотношение основных компонентов: муки : масла: сахара = 2 : 1 : 0,5

**Рецептура для приготовления песочного полуфабриката:** мука 557, масло сливочное 309, сахар-песок 206, меланж 72, аммоний 0,5, сода 0,5, соль 2, эссенция 2.

Выход 1000.

Масло с сахаром растирают в котле взбивальной машины до однородной консистенции, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний, соду, соль, эссенцию, перемешивают до однородной консистенции и добавляют муку, но часть муки и 7% по рецептуре оставляют для дальнейшей работы с тестом, замешивают тесто, но недолго. Как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

**Сабле** (от фр.sablé) – вид песочного теста для печенья, происходящего из французского городка Кан региона Нормандия. Название говорит само за себя, а именно французское слово sable переводится как песок, а особенность этого печенья заключается в его мягкой, нежной и рассыпчатой структуре и золотистом цвете. Песочное тесто приготавливают из 1 части сахара, 2-х частей масла сливочного и 3-х частей муки (мука высшего сорта + крахмал картофельный). Но в то же время есть масса рецептов для приготовления этого печенья с использованием то сырых, то вареных яиц, а то - и с теми и другими сразу. Это печенье бывает разных форм и с разными вкусовыми добавками.

**Бретон** – это вид песочного теста для печенья «Бретон», которое готовят с использованием яичных желтков. Желтки придают песочному тесту большую рассыпчатость.

*Песочное тесто* можно приготовить без сахара с добавлением соли. Европейское название такого теста *-* ***«Бризе»****.* Егоиспользуют для приготовления тарталеток и корзиночек под салаты, паштеты и пасты.

*Песочное тесто для кексов* готовят слабой консистенции из муки, масла, сахара и яиц, соединяя компоненты в равных соотношениях, с добавлением химических разрыхлителей и другого сырья (орехи, изюм, какао-порошок, цедра лимона и т.п.).

**Требования к качеству:** тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

**Формование и выпечка:** тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой. Выпекают целым пластом или при помощи ножа, дисковых резцов, выемок вырезают заготовки.

Выпекают на чистых, сухих кондитерских листах при t 220-250ºС. Кексы выпекают в специальных формах, смазанных жиром. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

**Требования к качеству:** песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой.

Из песочного теста готовят печенье, пироги, кексы.

***Печенье масляное.*** Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ракушки, палочки, ромашки.

***Печенье нарезное.*** Песочное тесто, приготовленное с добавлением инвертного сиропа, раскатывают в пласт толщиной 5 мм и нарезают на ромбики, квадратики, треугольники, прямоугольники.

***Печенье песочное.*** Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, раскатывают в пласт толщиной 5 мм, поверхность посыпают сахарным песком и орехами, прокатывают скалкой и при помощи выемок вырезают печенье разной формы.

***Печенье «Листики».*** Песочное тесто делят на маленькие кусочки, подкатывают в форме морковки и придают плоскую форму. Поверхность смазывают яйцом и наносят ножом контуры прожилок.

***Печенье «Звездочка».*** Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашки. Середину украшают цукатами или фруктами.

***Печенье «Глаголики».*** Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока и инвертного сиропа, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде маленькой буквы «г».

***Печенье «Ромашка».*** Часть песочного теста, приготовленного с добавлением молока, подкрашивают жженкой. Остальное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашки. Середину украшают подкрашенным тестом.

В таблице 4.4. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Печенье масляное 5. Печенье «Звездочка»
2. Печенье нарезное 6. Печенье «Глаголики»
3. Печенье песочное 7. Печенье «Ромашка»
4. Печенье «Листики» 8. Печенье «Ромашка»

 Таблица 4.4.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Мука  | 536 | 636 | 522 | 540 | 481 | 513 | 514 | 3100 |
| Сахар-песок  | 161 | 286 | /36 |  |  |  |  | 1133 |
| Масло сливочное | 413 |  | 313 | 328 | 193 | 205 | 247 |  |
| Меланж  | 107 |  | 73 | 100/27 | 144 | 154 | 103 | 444 |
| Эссенция  | 1,7 |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Маргарин  |  | 95 |  |  |  |  |  | 1200 |
| Ванильная пудра |  | 1.7 |  | 4 | 2,4 | 5 |  | 2 |
| Соль |  | 4,8 | 0,5 |  |  |  |  | 10 |
| Сода  |  | 4,8 |  |  | 1 | 1 |  | 10 |
| Аммоний  |  | 0,6 |  | 1 |  |  | 4 | 10 |
| Сироп инвертный |  | 31 |  |  |  | 5 |  |  |
| Сахарная пудра |  |  | 209 | 219 | 280 | 305 | 308 |  |
| Орехи  |  |  | / 16 |  |  |  |  |  |
| Мак  |  |  |  |  |  |  |  | /33 |
| Молоко |  |  |  |  | 96 | 102 | 51 |  |
| Цукаты или фрукты |  |  |  |  | 106 |  |  |  |
| Жженка  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |
| Выход: | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 100/50 |

***Рожок песочный с маком.*** Песочное тесто делят на куски массой по 56 г, формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком.

**Выпечка:** сформованные изделия выпекают на чистых сухих кондитерских листах при

t 240-250ºС 5-8 минут.

***Курабье Бакинское*.** *Рецептура (в г):*д*ля теста:**мука 589, сахарная пудра 153, масло сливочное 354, яичные белки 35. Для отделки:**абрикосовое или яблочное пюре 30, сахар-песок 30. Выход 1000.*

Песочное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашек, палочек, ракушек и украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Выпекают при t 240-260˚С.

**Требования к качеству:** форма изделий должна быть правильной, не расплывчатой. Поверхность светло-желтого или золотистого цвета, мякиш пористый, рассыпчатый, хорошо пропеченный.

**Штучные кексы** выпекают в гофрированных формах в виде усеченного конуса смазанных маслом при t 200-210ºС 15-20 минут. Тесто раскладывают в формы по 82 г. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

**Весовые кексы** выпекают в цилиндрических, прямоугольных или квадратных формах. Дно выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле. В результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при t 160-180ºС около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

В таблице 4.5. приведены рецептуры для приготовления кексов из песочного теста:

1. Кекс «Столичный» 4. Кекс «Творожный»
2. Кекс «Чайный» 5. Кекс «Творожный с изюмом»
3. Кекс «Ореховый»

 Таблица 4.5.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Мука | 2339 | 3607 | 3754 | 2886 | 2428 |
| Сахар-песок | 1755 | 2706 | 2430 | 3298 | 2468 |
| Масло сливочное | 1754 |  |  | 1546 | 1305 |
| Меланж | 1404 | 1083 | 1976 | 1649 | 1397 |
| Изюм  | 1754 | 1083 |  |  | 1960 |
| Соль  | 7 | 10,7 |  |  |  |
| Эссенция | 7 | 10,7 | 19,8 |  |  |
| Аммоний  | 7 | 36 | 9,9 | 9,9 | 15,7 |
| Сахарная пудра | 82 | 253 | 119 | 102 | 102 |
| Маргарин |  | 1804 | 2173 |  |  |
| Орехи (кешью) |  |  | 988 |  |  |
| Сода |  |  |  | 5,2 | 9,6 |
| Творог 18% |  |  |  | 2574 | 2175 |
| Выход: | 100/ 75 | 10000 | 10000 | 10000 | 10000 |

***Лотарингское печенье «Мадлен»*.** Это мелкое печенье к чаю выпекается в специальной форме в виде ракушек. Произведение французского писателя Марселя Пруста «В поисках утраченного времени» начинается с воспоминания о вкусе печенья «Мадлен».

Готовое песочное кексовое тесто раскладывают в форму в виде ракушек на ¾ высоты и выпекают при t 190-200˚С. После охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Мадлен» можно приготовить с различными начинками: шоколадом, марципаном, джемом. Для этого форму на половину заполняют тестом, выкладывают начинку и сверху покрывают тестом.

**Рецептура:** *мука 200, сахар 200, масло сливочное 200, яйца 200, соль 1, лимонная цедра от ½ лимона, разрыхлитель 5, сахарная пудра для посыпки 10.*

***Маффины*** – это маленькие кексы, которые подают к чаю, кофе сразу

же после выпекания, еще теплыми. Выпекают маффины в специальных формах или бумажных капсулах.

***Маффины с шоколадной крошкой*.** *Рецептура (в г): мука 250, молоко 125, яйца 80, масло сливочное или маргарин 125, темный коричневый сахар 50, сахар-песок (мелкий) 80, шоколадная крошка 150. Выход 10 шт.*

Масло сливочное взбивают с сахаром до кремообразного состояния, добавляют постепенно яйца, молоко и муку с разрыхлителем. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Половину теста раскладывают в формы, посыпают шоколадной крошкой, а затем выкладывают оставшееся тесто. Выпекают при t 180˚С в течение 25 минут.

***Шоколадный кекс с жидкой начинкой (Фондан).*** *Рецептура (в г):* шоколад темный – 200, сахар коричневый – 60, масло сливочное – 100, яйца – 100, желтки – 60, мука – 50, щепотка соли. Выход – 6 штук по 85 г.

Шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане или в микроволновой. Хорошо перемешивают до гладкой однородной консистенции. Яйца и желтки взбивают с добавлением сахара до пышной консистенции, а затем соединяют с шоколадной массой и мукой. Для улучшения вкусовых качеств добавляют щепотку соли. Также массу можно ароматизировать, добавляя ванильную или апельсиновую эссенцию, кофейный или сливочный ликер и др.

Готовое тесто выкладывают в подготовленные формочки и выпекают при температуре 200ºС в течение 7…10 минут. Поверхность кексов должна быть покрыта тонкой корочкой, сверху вогнутой, так как внутри середина остается жидкой.

Кексы подают горячими сразу же после выпечки.

***Шоколадный капкейк с кремом ганаш.*** *Рецептура (в г):* мука – 215, сахар – 215, масло сливочное – 170, сметана – 120, яйца – 100, какао-порошок – 35, кофе эспрессо – 90, эссенция ванильная – 10, разрыхлитель – 5, сода – 5, соль – 2, сливки 35%-ной жирности – 270, патока – 40,шоколад горький – 225. Выход – 20 штук по 70 г

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения. Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану.Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.

Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные формы и выпекают при температуре 180ºС в течение 15…20 минут.

Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и разноцветным драже.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении песочного теста и изделий из него, их причины возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто блестит*Тесто непластичное, при раскатке крошится**Изделия нерассыпчатые, плотные, жесткие*Изделия из песочного теста очень рассыпчатые *Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорел*Песочный полуфабрикат бледный | Температура в помещении выше 20ºС; для замеса использовали растопленное или размягченное масло*Температура теста выше 20ºС; длительный замес; пониженная влажность теста (слишком густое); мука с большим содержанием клейковины; использование большого количества тестовых обрезков; уменьшено содержание жира и повышено содержание жидкости; вместо яиц добавлены одни яичные белки* Вместо яиц использовали одни яичные желтки; в тесте увеличено содержание жира*Неравномерно раскатан пласт; завышена температура выпечки*Низкая температура выпечки |

**Пай -** это открытый или полуоткрытый пирог из песочного теста с различной начинкой.

***Яблочный пай.*** *Рецептура (в г): для теста: мука 225, масло сливочное 75, топленое свиное сало 50, соль 5, вода 60-120. Для начинки:**яблоки кислые 900, сахар 90, мука 30, лимонный сок 25, корица 2,5, имбирь 1,5, масло сливочное 50, соль 1,5.*Муку, масло сливочное, топленое масло и соль перемешивают, добавляют холодную воду и замешивают тесто средней консистенции. Тесто делят на две части, заворачивают в пленку и охлаждают 20 минут. Одну часть раскатывают в пласт толщиной 3 мм на подпыленном мукой столе. Выкладывают в форму для пая d 23 см, обрезают края.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком, посыпают мукой, сахаром, пряностями. Добавляют соль, лимонный сок и перемешивают.

Начинку выкладывают в подготовленную форму, сверху поливают растопленным маслом. Раскатывают оставшееся тесто, накрывают им пай и обрезают края, оставляя выступ 2 см. Загибают край вниз, слегка прижимают и делают фигурную защипку. Из обрезков теста делают украшения и укладывают на поверхность пая. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом и делают проколы в нескольких местах для выхода пара. Выпекают при t 170˚С в течение 40 минут.

***Кростата*** – это итальянский пирог из песочного теста.

**Приготовление изделий из воздушного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовления воздушного теста используют яичные белки. Тесто можно приготовить без муки, с мукой, с орехами или с мукой и орехами. Муку используют с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста используют механический способ - взбивание. Перед взбиванием яичные белки необходимо охладить до t 0-4 ºС. Охлажденные яичные белки взбивают в холодном помещении, холодным обезжиренным инвентарем до увеличения в объеме в 5-8 раз. Для лучшего взбивания можно добавить щепотку лимонной кислоты или соли. При взбивании яичные белки начинают «творожиться», затем превращаются в пористую пену и по мере взбивания уплотняются в белую плотную устойчивую пену с рисунком на поверхности.

Соотношение основных компонентов: яичный белок : сахар = 1 : 2, на 1 белок берут 50 г сахара.

В таблице 4.6. приведены рецептуры для приготовления полуфабрикатов:

1. Воздушный 3. Воздушно-ореховый с мукой
2. Воздушно-ореховый 4. Воздушный с мукой

 5. Меренга шведская, фра нцузская

 Таблица 4.6

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье** |  **Масса, г** |
| **Воздушный полуфабрикат** | **Воздушно-ореховый полуфабрикат**  | **Воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой** | **Полуфабрикат воздушный с мукой** | **Меренга шведская, французская** |
| Яичные белки | 361 | 342 | 472 | 621 | 340 |
| Сахар-песок | 961 | 69 | 548 | 787 |  |
| Ванильная пудра | 7 | 9 | 3 | 8 |  |
| Ядра орехов (жареные) |  | 291 | 335 |  |  |
| Мука |  |  | 104 | 124 |  |
| Сахарная пудра |  |  |  |  | 825 |
| Выход: | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |

***Воздушное тесто.*** Охлажденные яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования плотной устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой постепенно добавляют сахарный песок и ванильную пудру и взбивают до образования глянца.

***Воздушно-ореховое тесто.*** Готовят аналогично воздушному, только в конце взбивания добавляют измельченные жареные орехи.

***Бисквит Даккуаз*** –это воздушное тесто , приготовленное с миндальной пудрой (мукой).

***Воздушно-ореховое тесто с мукой.*** Измельченные жареные орехи перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до образования устойчивой пены. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар и ванильную пудру, а затем эту массу осторожно перемешивают со смесью орехов, сахара и муки.

***Воздушное тесто с мукой.*** Готовят аналогично воздушному, только в конце взбивания добавляют муку.

***Меренга шведская.*** Яичные белки с сахарной пудрой подогревают на водяной бане, а затем взбивают, пока масса не увеличится в объеме и не станет очень плотной, белой и блестящей.

***Меренга французская.*** Яичные белки взбивают до образования устойчивых кончиков и постепенно добавляют сахарную пудру. Взбивают до образования на поверхности устойчивых верхушек.

**Требования к качеству:** тесто представляет собой пенообразную, легкую, пористую массу белого цвета

**Формование и выпечка:** тесто сразу же формуют при помощи кондитерского мешка, рам, колец, трафаретов на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой или выстланных бумагой.

Выпекают при t 100-110ºС в течение 1-6 часов. Тесто, приготовленное без муки можно просто подсушить в теплом сухом месте. Готовность выпеченного полуфабриката определяют по сухому донышку.

**Требования к качеству:** воздушный полуфабрикат должен иметь правильную не расплывчатую форму, белый цвет, крупнопористую пенообразную, хрупкую и рассыпчатую структуру.

Из воздушного теста можно приготовить печенье «Меренги» и заготовки для тортов и пирожных. Печенье воздушное «Меренги» можно использовать как отделочный полуфабрикат.

***Печенье воздушное «Меренги»***

Рецептура для приготовления печенья:

Яичные белки 387

Сахар 1032

Ванильная пудра 7,5

Выход 1000

Воздушное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ракушек, ромашек, палочек, вертушек т.п. Выпекают при t 100-110ºС в течение 1 часа.

***Макарон*.** Это французское миндальное печенье «Les Macarons», которое можно приготовить с добавлением различных красителей или какао.

Яичные белки взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар (можно добавить немного лимонного сока или кислоту). Смешивают с миндальной и сахарной пудрой.

 Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и формуют круглое печенье на кондитерских листах выстланных бумагой. Оставляют на 15-20 минут для образования корочки, а затем выпекают при

t 170˚С 10-12 минут.

**Рецептура:** *яичные белки 100, сахар-песок 25, сахарная пудра 225, миндальная пудра 125, ванильный сахар 2,5.*

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении воздушного теста и полуфабриката, причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто при формовании расплывается*Воздушный полуфабрикат темного цвета*Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки | После приготовления тесто долго не формовали; не выдержан технологический режим при взбивании белков*Высокая температура выпечки*Недостаточное время выпечки |

 **Полуфабрикаты и изделия из миндального теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовленияминдального теста используют миндальные орехи. Европейское название полуфабриката из такого теста – «Миндальный даккуаз». Из других видов орехов готовят ореховое тесто и полуфабрикат под названием «Даккуаз», а также встречается название «Женуаз» или «Генуаз» или «легкий бисквит». Для получения теста более высокого качества оболочку с ядер миндаля удаляют. В приготовлении теста используют муку с низким содержанием клейковины. Разрыхляют тесто механическим способом – путем взбивания.

Миндальное тесто можно приготовить 2-мя способами: холодным и с подогревом.

**Рецептура для приготовления миндального полуфабриката:** мука 78,7; сахар- песок 590,2; ядра миндаля 295,1; яичные белки 236. Выход 1000

**1 способ – холодный:** миндаль, сахар и ¾ яичного белка пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая диаметр отверстий решетки. Если сразу пропускать через решетку с небольшим диаметром, будет выделяться жир, который препятствует взбиванию массы и изделия получаются расплывчатыми. Затем добавляют оставшиеся белки и взбивают до получения более светлой массы, которую соединяют с мукой.

**2 способ – с подогревом:** миндаль, сахар и ¾ яичного белка пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая диаметр отверстий решетки. Добавляют оставшиеся белки и массу подогревают на водяной бане до растворения кристаллов сахара. Затем взбивают. При этом масса охлаждается до комнатной температуры, и соединяют с мукой.

Приготовленное тесто рекомендуется выдержать при t 0-4ºС в течение суток.

**Требования к качеству теста:** готовое тесто должно иметь однородную консистенцию и иметь влажность 20-21 %

**Формование и выпечка:** готовое тесто формуют при помощи рам или колец или кондитерского мешка с гладкой или зубчатой трубочкой на кондитерских листах, смазанных маслом и подпыленных мукой. Перед выпечкой заготовки посыпают сахарной пудрой. Выпекают при t 150 – 160ºС. Готовность определяют по характерному рисунку в виде трещин и глянцу на поверхности.

**Требование к качеству:** миндальный полуфабрикат правильной нерасплывчатой формы, поверхность выпуклая, глянцевая с трещинами, цвет бежевый, мякиш вязкий.

***Печенье «Миндальное»***. *Рецептура (в г):* мука 66, сахар-песок 66, ядра миндаля 265, яичные белки 265. Выход 1000. В 1 кг не менее 220 шт.

Миндальное тесто готовят 2-ым способом. С помощью кондитерского мешка тесто отсаживают на подготовленные листы в виде мелкого печенья круглой формы. Выпекают при t 180 – 190ºС.

**Требования к качеству:** печенье круглой нерасплывчатой формы, поверхность выпуклая, глянцевая с мелкими трещинами, цвет бежевый, мякиш вязкий.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении миндального теста, полуфабрикатов из него и причины их возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Миндальное тесто жидкой расплывчатой консистенции.*Миндальный полуфабрикат расплывчатый*Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности.*Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий*Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен. | Плохо взбита ореховая масса; слабая консистенция. *Повышенное содержание сахара в тесте*Слишком густое тесто; перед выпечкой изделия не посыпали сахарной пудрой.*Низкая температура выпечки*Высокая температура выпечки. |

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**2.Составить технологическую карта на миндальное пирожное «Макаронс» или пришлите фотографию приготовленных изделий из песочного теста.**

**Выполненное задание на проверку прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 18.04.2020г.**