**Уважаемые студенты, переходим к изучению новой темы «Организация приготовления, приготовление, оформление и реализация простых и сложных мучных кондитерских изделий»**

**Сегодня изучим:**

1.Приготовление изделий из пресного теста

2.Приготовление изделий из сдобного пресного теста

3.Приготовление изделий из пряничного теста

4.После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по изготовлению изделий из пряничного теста по следующей ссылке <https://www.youtube.com/watch?v=6Cs9G8mHYGk>

**Приготовление изделий из пресного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Основой для приготовления пресного теста является вода (вода с добавлением кислоты). Для замеса используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура теста должна быть эластичной, поэтому производят длительный замес. Соотношение муки и воды 1: 0,5.

Пресное тесто используют в приготовлении пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней, пресного слоеного теста. Вытяжное тонкое пресное тесто используют для приготовления болгарской «баницы», сербской «гибаницы» и «баклавы», греческой «тиропиты», «бурека». Немцы готовят из этого теста «штрудели», а турки знаменитую «Пахлаву». В Греции такое тесто называют **Фило (филло)** от греч.φύλλο – «лист», в турецкой кухне – **юфка,** в австрийско-немецко-венгерской кулинарии – **blatterteig**, а в Сербии - **коре (кора)**, в России совсем недавно приступили к изготовлению **балканского теста**, под названием **«То Тесто»**.

***Штрудель яблочный.*** *Рецептура (в г):**для теста: мука 300, вода 150, соль 5, яйца 40, масло растительное 50. Выход теста 500. Для начинки: яблоки 1000, изюм 200, корица 10, ромовая эссенция 0,5, сахар 30, масло сливочное 30, сухари панировочные 50.*

**1 способ.** Пресное тесто готовят из муки, воды, яйца, соли с добавлением растительного масла, которое придает ему большую эластичность. В воде растворяют соль, кислоту, яйца, добавляют муку и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растительное масло.

Тесто заворачивают в пленку и ставят в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком или кубиком, добавляют промытый и подсушенный изюм, сахар, корицу, ромовую эссенцию и пассерованные панировочные сухари, все перемешивают.

Готовое тесто раскатывают на столе, выстланном скатертью и подпыленной мукой, во все стороны как можно в более тонкий пласт, а затем растягивают руками. Руки подпыливают мукой и ладонями, начиная от середины пласта к краям, растягивают тесто. Это нужно повторять до тех пор, пока пальцы рук не будут просвечиваться (толщина теста 1мм). При этом поверхность теста рекомендуется смазывать жиром, чтобы оно не высохло. Чем тесто эластичнее, тем меньше вероятности, что оно порвется. В конце растягивания толстые края обрезают.

На ⅔ пласта выкладывают яблочную начинку и свертывают в рулет при помощи скатерти. Перекладывают на кондитерский лист швом вниз, поверхность смазывают маслом и выпекают при t 170˚С в течение 40 минут.

Штрудель можно подать к столу теплым или холодным. В любом случае он не должен долго храниться, так как начинка быстро размягчает хрустящее тесто.

**2 способ.** *Рецептура (в г):**для теста:* *мука 230, растительное масло 30, вода 140, соль 2.* ***Для начинки:*** *яблоки 1000, изюм 100, сахар 150, корица 0,5, панировочные сухари 40, сливочное масло 35, миндальные хлопья 100. Выход 1 шт.*

Готовят пресное тесто из муки, воды, растительного масла, соли. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин. Тесто раскатывают очень тонко и вытягивают его кулаками так, чтобы оно стало полупрозрачным. Подпыливают полотенце мукой, кладут на него тесто в виде прямоугольника. Поверхность теста смазывают растопленным маслом и посыпают сладкой крошкой. Выкладывают на тесто яблочную начинку, покрыв около трети поверхности. Используя полотенце, свертывают тесто рулетом, плотно сжимая штрудель руками. С краев удаляют излишки теста. Перекладывают штрудель на противень и выпекают при температуре 200 ºС в течение 20 мин.

***Штрудель тыквенный.*** *Рецептура (в г):**для теста: вода минеральная – 225, мука пшеничная – 450, масло растительное – 75, соль – 7. Для начинки: тыква свежая – 150, вафельная крошка – 25, апельсины (филе) или ананас – 50, коричневый сахарный песок – 35, масло сливочное – 25.*

Готовят пресное тесто и делят его на куски по 100…140 г. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин, а затем вытяжное тесто в виде прямоугольника. Пласт смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают вафельной крошкой и коричневым сахаром. На край пласта, выкладывают начинку и свертывают в тонкий рулет, плотно сжимая, чтобы выпустить воздух. Полученный рулет разрезают на 3…4 части. Каждую часть свертывают в кольцо, смазывают растопленным маслом, посыпают коричневым сахаром и выпекают при температуре 250 ºС в течение 10 минут.

**Примечание:** для начинки можно использовать ананас, клубнику, кусочки бисквита, грецкие орехи.

***Пахлава слоеная***. *Рецептура (в г):**пресное тесто**– 500, мука для подпыла – 100.* ***Для начинки:*** *орехи - 221, сахар-песок - 221, кардамон - 3.* ***Для заливки:*** *масло топленое - 50, мед - 78.* ***Для смазки изделия:*** *желтки 20.* ***Для смазки противня:*** *топленое масло 30. Выход 1000.*

Формуется так, чтобы получилось 14-18 пластов теста и 5-7 слоев начинки. Пресное тесто делят на 14-18 частей, подкатывают в шар, раскатывают в пласты толщиной 1,5 мм. Поверхность пластов смазывают растопленным топленым маслом и укладывают один на другой в противень с бортами высотой 40 мм. Первые три пласта кладут без начинки, а затем через каждые два пласта наносят начинку. Сверху укладывают три пласта также без начинки. Перед выпечкой изделие смазывают яичным желтком и разрезают на ромбы массой по 100 г. Выпекают при t 180-200˚С. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают медовым сиропом.

**Приготовление изделий из сдобного пресного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовления *сдобного пресного теста* лучше использовать кисломолочные продукты, например, сметану или воду с добавлением кислоты. Иногда, вместо воды берут молоко (например, изделия: шакер-лукум, шакер-пури, нан бухарский и др.). Тесто готовят с добавлением небольшого количества сдобы: жира, сахара, яиц. Структура теста должна быть пластичной и поэтому используют муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста применяют химические разрыхлители, которые при замесе теста добавляют вместе с мукой, чтобы не было их преждевременного расщепления под воздействием кислоты. Если готовят тесто, не содержащее кислот, то для разрыхления теста используют углекислый аммоний. В процессе выпечки сода, углекислый аммоний или другой химический разрыхлитель под действием высокой температуры и взаимодействия с кислотой расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу вместе с парами влаги, растягивают клейковину и изделие увеличивается в объеме.

*Сдобное пресное тесто* можно приготовить *сладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы) и *несладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы), а также *сметанное* по рецептурам приведенным в таблице 4.1.

1. Сдобное пресное сладкое тесто (I вариант)
2. Сдобное пресное сладкое тесто (II вариант)
3. Сдобное пресное несладкое тесто (I вариант)
4. Сдобное пресное несладкое тесто (II вариант)
5. Сметанное

Таблица 4.1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Мука | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 485 |
| Яйца | 75 | 50 | 75 | 50 | 255 |
| Сахар | 250 | 200 | 70 | 30 |  |
| Масло или маргарин | 250 | 100 | 250 | 100 |  |
| Сметана (вода) | 150 | 300 | 150 | 300 | 408 |
| Сода (разрыхлитель) | 1 | 2 | 1 | 2 | 1.3 |
| Кислота лимонная | 1 | 2 | 1 | 2 |  |
| Выход | 1700 | 1600 | 1550 | 1450 | 1000 |

Для приготовления сдобного пресного теста сметану (или воду с добавлением кислоты) соединяют с сахаром, яйцами, размягченным маслом или маргарином и взбивают до однородной консистенции. Добавляют муку с учетом водопоглотительной способности, т. е. не всю муку, указанную в рецептуре, а ее большую часть. Эту часть муки предварительно соединяют с содой или другим разрыхлителем и замешивают тесто не более 1-2 мин. Тесто должно иметь среднюю консистенцию. Готовое тесто заворачивают в пленку и охлаждают в течение 1 часа в холодильнике. При этом тесто отдыхает, происходит ослабление клейковины, и оно приобретает пластичную структуру.

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

**Формование и выпечка:** тесто раскатывают в пласт до необходимой толщины на столе, подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром. Выпекают при t 220-240ºС.

В таблице 4.2. приведены рецептуры для приготовления изделий из сдобного пресного теста:

1. Ватрушки 3. Пирожки сдобные пресные с различными фаршами
2. Сочни с творогом 4. Печенье с творогом

Таблица 4.2.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Тесто сдобное пресное | 6300 | 3900 | 5800 |  |
| Начинка творожная | 2000 | 2060 |  |  |
| Жир для смазки листов | 25 | 25 | 25 |  |
| Яйца для смазки | 150 | 150 | 150 |  |
| Для творожной начинки: |  |  |  |  |
| Мука |  | 50 |  | 320 |
| Масло сливочное |  | 200 |  |  |
| Яйца |  | 150 |  |  |
| Сахар |  | 165 |  | 120 |
| Сметана |  | 50 |  | 20 |
| Творог |  | 1650 |  | 200 |
| Фарш |  |  | 2500 |  |
| Маргарин |  |  |  | 200 |
| Сода |  |  |  | 5 |
| Выход | 100 шт./ 75г | 100 шт./ 50г | 100 шт./ 75г | 500 |

***Ватрушки.*** Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 63 г. Края заготовки поднимают вверх и защипывают. Укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром, поверхность смазывают яйцом и при помощи кондитерского мешка раскладываем творожную начинку по 20 г. Поверхность смазываем яйцом и выпекаем при t 220-240ºС.

**Требования к качеству:** изделия правильной круглой формы, поверхность золотистая, блестящая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

***Сочни с творогом.*** Творожную начинку готовят с добавлением сметаны. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-8 мм и при помощи зубчатой выемки круглой или овальной формы вырезают заготовки, слегка раскатывают, придавая им овальную форму. Боковые стороны смазываем яйцом, выкладываем творожную начинку и закрываем так, чтобы фарш был виден сбоку. Укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

**Требования к качеству:** изделия правильной формы в виде пирожка с открытой серединой сбоку, поверхность блестящая, золотистая, фарш слегка подрумянен.

***Пирожки сдобные пресные с различными фаршами.*** Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3-5 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 58 г. Раскладывают на них фарш по 25 г и формуют в виде лодочки, полумесяца, треугольника, шарика и др. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

**Требования к качеству:** изделия правильной формы, поверхность блестящая, золотистая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

***Печенье с творогом.*** Готовое тесто раскатывают в пласт, складывают пополам и снова раскатывают. Эту операцию повторяют 4-5 раз. Перед формованием тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, при помощи выемки вырезают печенье в виде полумесяца. После выпечки печенье можно посыпать ванильным сахаром и заглазировать помадой или глазурью (ванильный сахар 3, помада или глазурь 100).

**Требования к качеству:** изделия правильной формы, поверхность золотистая, заглазирована на половину помадой, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый, запах ванильный.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Тесто при раскатке крошится, непластичное, затянутое  *Готовые изделия малого объема*  Изделия очень рассыпчатые | Длительный замес теста. Много муки. Высокая температура теста. Использование теплых продуктов и муки с высоким содержанием клейковины  *Разрыхлитель вводили перед мукой. Высокая температура теста*  Вместо яиц использовали только желтки |

**Приготовление изделий из пряничного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** В приготовлении пряничного теста используют сахаро-паточный или сахаро-медовый сироп, муку с низким содержанием клейковины. Часть пшеничной муки (около 50%) можно заменить ржаной. Структура теста должна быть пластичной. Тесто готовят с добавлением различных пряностей, придающих ему особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи». Она состоит из корицы, гвоздики, душистого и черного перца, кардамона и имбиря. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу, растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

**Рецептура для приготовления пряничного теста:** мука 1000, сахар-песок 300, вода 200, патока 100, мед 100, яйца 100, масло или маргарин 100, аммоний 8, соль 4, сухие пряности 4, сахар для жженки 50.

Пряничное тесто можно приготовить 2-мя способами: **сырцовым** и **заварным.**

**Сырцовый способ:** воду, сахар, патоку, мед, жженку растворяют. Для лучшего растворения сироп подогревают, а затем охлаждают до комнатной температуры. Добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, размягченное масло, перемешивают (взбивают) до однородной консистенции и соединяют с мукой, замешивают тесто 2-3 минуты, как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

**Заварной способ:** процесс приготовления заварного пряничного теста состоит из 3-х стадий: заваривание муки, созревание и замес теста. Воду, сахар, патоку, мед, жженку уваривают до t 75-100ºС, до полного растворения сахара, затем охлаждают до температуры не ниже 68ºС и заваривают муку. Перемешивают до однородной консистенции и оставляют для созревания на 1-2 часа. При созревании тесто охлаждается до комнатной температуры. Затем в заваренное тесто добавляют остальные ингредиенты: яйца, разрыхлитель, сухие пряности и размягченное масло или маргарин и вымешивают тесто в течение 30-40 минут.

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

**Формование и выпечка:** тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Выпекают на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой, при t 220-240ºС.

Из пряничного теста готовят коржики, пряники, батоны и коврижки.

***Коржики сахарные.*** Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом, раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой до толщины 6-7 мм. Пласт посыпают сахарным песком и прокатывают рифленой скалкой. При помощи круглой выемки с зубчатыми краями диаметром 9,5 см вырезают заготовки массой 80 г, укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром и подпыленные мукой. Выпекают при t 190-200ºС.

**Требования к качеству:** изделия круглой формы с рифленой поверхностью, посыпаны сахарным песком, цвет желтый с сероватым оттенком, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Коржики молочные.*** Пряничное тесто готовят сырцовым способом на молоке. Формуют так же, как коржики сахарные, только поверхность не посыпают сахаром.

**Требования к качеству:** изделия круглой формы с рифленой поверхностью, цвет желтый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Пряники тульские.*** Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом с использованием муки 1 сорта, раскатывают в пласт толщиной 3 мм и разрезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй пласт. После зачистки краев пряник укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, и выпекают при t 300ºС. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками переставляют в другую печь t 180-200ºС и выпекают до готовности. После выпечки глазируют сиропом (тиражом).

**Требования к качеству:** изделия правильной прямоугольной формы с надписью на поверхности, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен, с прослойкой из варенья.

В таблице 5 приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Коржики сахарные 5. Батоны «Московские»
2. Коржики молочные 6. Коврижка медовая
3. Пряники тульские 7. Коврижка южная
4. Пряники медовые 8. Коврижка медовая с начинкой

Таблица 4.3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Мука | 438 | 423 | 446 | 500 | 590 | 540 | 520 | 474 |
| Сахар-песок | 170/48 | 210 | / 66 | 140 | 164 | 150 | 218/48 | 132 |
| Маргарин | 32 | 96 |  | 56 |  | 50 |  | 44 |
| Аммоний | 3 | 4 | 2,5 | 4 | 5,4 | 4 | 3 | 3.5 |
| Сода | 1 | 2 | 0,8 | 1,4 | 2,7 | 1,5 | 2 | 1,3 |
| Ванильный сахар | 1,5 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Патока | 48 |  |  |  |  |  | 87 |  |
| Вода | 98 |  | 107/33 | 55 | 60 |  | 90/20 |  |
| Начинка фруктовая |  |  |  |  |  |  |  | 127 |
| Корица |  |  |  | 2,8 | 1,6 |  | 0,7 |  |
| Жир для листов | 1 |  |  | 3 |  |  |  |  |
| Яйца |  | 21 |  | 14 | 16/18 |  |  |  |
| Молоко |  | 76 |  |  |  |  |  |  |
| Мед |  |  | 74 | 233 | 273 | 250 | 111 | 220 |
| Масло сливочное |  |  | 50 |  |  |  |  |  |
| Варенье для начинки |  |  | 145 |  |  |  |  |  |
| Гвоздика |  |  |  |  |  |  | 0,2 |  |
| Эссенция |  |  | / 1,7 |  |  |  |  |  |
| Сухие духи |  |  |  |  |  | 1,5 |  | 2.6 |
| Сироп для глазирования |  |  |  | 100 |  | 50 |  | 43 |
| Масса теста | 800 |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | 10/75 | 10/75 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |

***Пряники медовые.*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, делят на кусочки массой 27-29 г, кладут в сито и круговыми движениями придают им шарообразную форму. Затем шарики укладывают на смазанные и подпыленные мукой листы и выпекают. После выпечки пряники медовые глазируют сиропом.

**Требования к качеству:** изделия правильной формы, не расплывчатые, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Батоны «Московские».*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

7-8 мм и овальной выемкой вырезают батоны размером 120х 65 мм. Изделия укладывают на подготовленные кондитерские листы , поверхность смазывают яйцом и вилкой наносят рисунок. Выпекают при t 200-210ºС в течение 12-15 минут.

**Требования к качеству:** изделия правильной овальной формы, не расплывчатые, с рисунком на поверхности, цвет коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Коврижка медовая.*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

11-13 мм, укладывают на подготовленный кондитерский лист. Перед выпечкой поверхность смачивают водой и прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают при t 180-200 ºС в течение 25-30 минут. После выпечки поверхность глазируют сиропом.

**Требования к качеству:** изделие правильной формы, поверхность заглазированна сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Коврижка «Южная».*** Формуют так же, как и коврижку медовую.

***Коврижка медовая с начинкой.*** Формуют так же, как и коврижку медовую. После выпечки немного охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт покрывают горячим сиропом и подсушивают.

**Требования к качеству:** изделие правильной формы из двух пластов склеенных фруктовой начинкой, поверхность заглазированна сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Имбирное печенье.*** *Рецептура (в г):**мука – 224, сахар-песок – 160, сахар-песок коричневый – 80, яйца – 50, сироп кленовый – 60, масло сливочное – 130, соль – 2, разрыхлитель – 5, имбирь – 10, корица – 2, гвоздика – 1. Выход 500 г*

Готовое пряничное тесто раскатывают в жгут и нарезают на кружочки. Укладывают на силиконовый коврик и выпекают при температуре 200…220 ºС в течение 10 минут.

***Коврижка Рождественская.*** *Рецептура (в г):* мед – 250, яйца – 100, карамельный сахар – 125, мука – 250, бананы – 100, гвоздика – 0,5, корица – 5, имбирь – 0,5, кардамон – 0,5.*Для отделки:* мед – 50, миндаль – 80. Выход - 10 штук по 75 г

Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар, измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при температуре 180ºС в течение 12…15 минут. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем.

Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пряников, их причины возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Изделия расплывчатые  *Изделия жесткие, резинистые*  Изделия с пустыми (вогнутыми) донышками  *Изделия плотные, малопористые* | Тесто с повышенной влажностью (слишком мягкое); низкая температура выпечки;  *Высокая температура теста при замесе; длительный замес*  Тесто плотное; низкая температура выпечки  *Мало разрыхлителей; тесто с пониженной влажностью (слишком густое)* |

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**2.Составить технологическую схему приготовления пряничного теста или фотографию изготовленного фигурного пряника.**

**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 17.04.2020г.**