

Песочное тесто и изделия из него

Выполнил:Хаптанов Тимур 736 группа

Проверила:Русина М.В преподаватель

Песочное тесто

- ▶ Песочное тесто-плотное тесто которое обычно замешивают из муки сахара масла или маргарина
- ▶ Для приготовления песочного полуфабриката берут муку с низким содержанием клейковины
- ▶ Наличие в тесте большого количества масла сахара и отсутствие воды тесто из него изделия получаются более рассыпчатыми

Способ приготовления песочного теста

- ▶ Масло с сахаром-песком взбивают миксером до растворения сахара затем добавляют меланж в котором растворяют аммоний углекислый соду соль эссенцию. Эссенция рекомендуется ванильная. Смесь взбивают до пышной однородной массы при этом постепенно добавляют муку но 7% муки оставляют для дальнейшей работы с тестом. Для улучшения качества песочного теста рекомендуется охладить на 1-2 часа, в морозильной камере на 30 минут

Рецептура

- ▶ Мука 555
- ▶ Масло сливочное или маргарин 310
- ▶ Сахар-песок 205
- ▶ Меланж 70
- ▶ Сода пищевая 0.5
- ▶ Соль щепотка
- ▶ Эссенция 2

Дефекты песочного теста

Недостатки полуфабриката

- ▶ 1. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый плотный жесткий
- ▶ 2. Тесто непластичное при раскатывании крошится изделия грубые, крошливые
- ▶ 3. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый
- ▶ 4. Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый
- ▶ 5. Песочный полуфабрикат бледный

Причины возникновения

- ▶ 1. Мука с большим содержанием клейковины, длительное замешивание, использование большого количества тестовых обрезков, повышено содержание жидкости, уменьшено содержание жира, вместо яиц добавлены одни яичные желтки, много сахара и мало жира
- ▶ 2. Температура теста выше 20С, тесто замешано с растопленным маслом
- ▶ 3. В тесте увеличено содержание жира, вместо яиц добавлены яичные желтки
- ▶ 4. Завышена температура выпекания недостаточная продолжительность выпекания, неравномерно раскатан пласт
- ▶ 5. Низкая температура выпекания

Требования к качеству

- ▶ Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь светло-коричневый цвет с золотистым оттенком, быть рассыпчатым, сухим, влажность 5.5%. Готовые изделия должны иметь правильную форму. Ровные края, при надавливании крошится.

Песочные кольца



Песочные печенье



Песочные торты



Песочные тарталетки



Спасибо за внимание!