

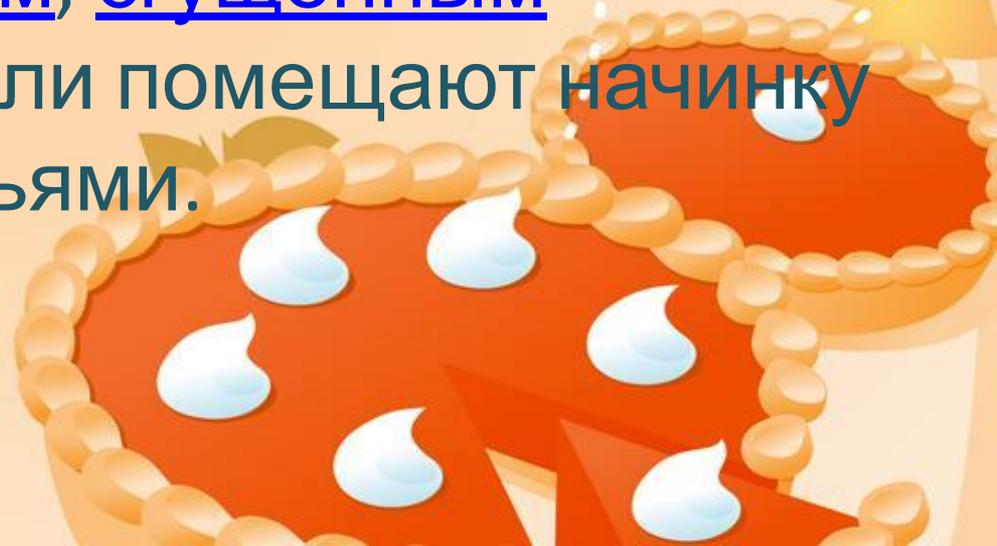
Кондитерские изделия (печенье)

МАОУДО Беломорская ЦДО

Преподаватель: Логинова В.П.



Печенье — небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для печенья иногда добавляют различные зёрна; печенье обычно формуют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями.



Классификация

Выделяют следующие виды печенья:

- сахарное
- затяжное или сухое^[1]
- сдобное, которое может быть песочным, слоёным, сбивным или овсяным.

Все они различаются между собой способом приготовления и консистенцией теста.



Способы промышленного приготовления теста для печенья

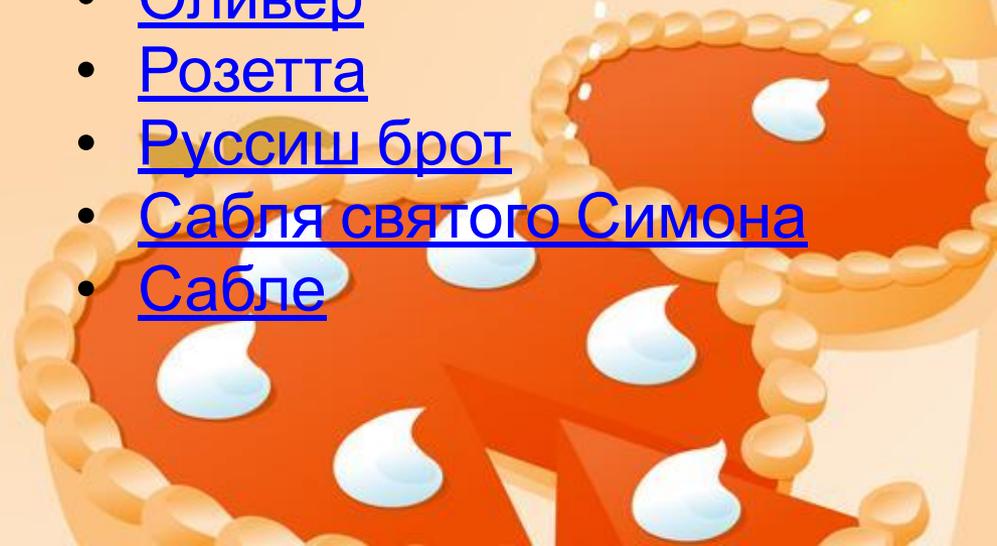
- **Сахарное печенье** характеризуется значительной пористостью, хрупкостью и набухаемостью; имеет на лицевой поверхности рисунок, что обеспечивается за счёт выработки из пластичного теста, имеющего легко рвущуюся консистенцию.
- **Затяжное печенье** — слоистое, обладает меньшей хрупкостью и набухаемостью, содержит меньше сахара и жиров, вырабатывается из упруго-эластичного теста на поточных высокомеханизированных линиях высокой производительности (до 900 кг/ч).

Затяжное тесто отличается от сахарного теста упруго-эластичными свойствами. Чтобы получить тесто с такими структурно-механическими свойствами, необходимо при замесе создать условия для наиболее полного набухания белков клейковины. Эти условия предопределяются рецептурным составом сырья и технологическими параметрами замеса теста. В затяжном тесте, влажность которого почти в 1,5 раза выше сахарного теста, содержание сахара почти в 2 раза меньше.

- **Сдобное печенье** выпускается разнообразной формы, небольших размеров, из теста, разнообразного по своим свойствам и содержащего большое количество сахара, жира и

Сорта печенья

- [Миндальное печенье](#)
- [Овсяное печенье](#)
- [Орех](#)
- [Рогалик](#)
- [Тетёрка](#)
- [Хворост](#)
- [Альфахор](#)
- [АНЗАК](#)
- [Бетменхен](#)
- [Бисквит](#)
- [Бискотто](#)
- [Брауни](#)
- [Гогошь](#)
- [Крембо](#)
- [Крумкакэ](#)
- [Курабье](#)
- [Кучюкай](#)
- [Мадлен](#)
- [Облатка](#)
- [Оливер](#)
- [Розетта](#)
- [Руссиш брот](#)
- [Сабля святого Симона](#)
- [Сабле](#)



- [Савоярди](#)
- [Спекулос](#)
- [Стропвафли](#)
- [Пиньоли](#)
- [Пипаркукас](#)
- [Польворон](#)
- [Поп-тартс](#)
- [Пряничный человечек](#)
- [Тайяки](#)
- [Тим Там](#)
- [Накс - Някс](#)



Миндальное печенье



Печенье тайяки



Печенье розетта



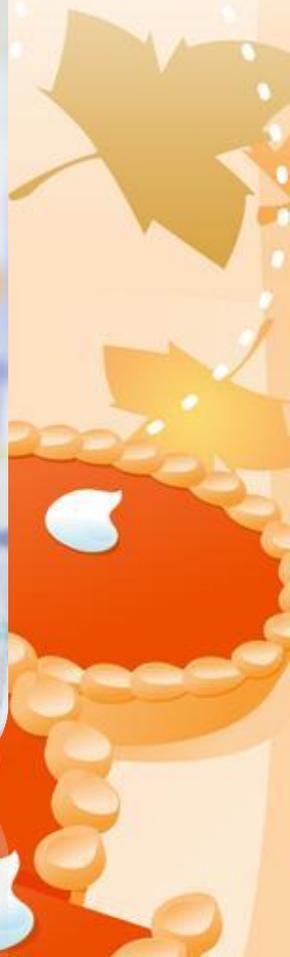
How to make Rosette Cookies

How to make Rosette Cookies

Печенье оливер



Печенье мадлен



Печенье гогошъ



Виды

- *бисквитное;*
- *песочное;*
- *овсяное;*
- *слоеное;*
- *галетное;*
- *сбивное;*

По форме печенье может быть круглым, квадратным, треугольным, в виде трубочек и различных фигурок: палочек, звездочек, сердечек, человечков, зверей и т.д. Оно также может быть глазуровано шоколадом или помадкой, присыпано сахарной пудрой, кокосовой стружкой, семечками, содержать кремовую, джемовую, мармеладную, фруктовую, ореховую, шоколадную, маковую, творожную или любую другую начинку.



Песочное печенье

Ингредиенты:

- пшен. мука — 250 гр;
- слив. масло — 180 гр;
- желтки — 2 един.;
- сахар — 100 гр;
- соль — щепотка.



Способ приготовления:

- Приготовить песочное тесто для печенья легко: процесс начинается с масла, соли и сахара — их нужно растереть. Чтобы было легче растирать, масло рекомендуется заранее достать из холодильной камеры — минимум за 20 минут.
- Когда получится более-менее однородная масса, небольшими порциями вводим муку, замешивая тесто. Готовое тесто скатать в шарик и отправить в холодильную камеру на полчаса.
- Охлажденное тесто раскатываем в лист толщиной в 5 мм. При помощи специальных фигурных формочек или простого стакана вырезаем печенье, выкладываем на противень с пергаментной бумагой и печем с четверть часа при 180-ти градусах.

Песочное печенье с вареньем



Ингредиенты:

- яйцо;
- ½ стак. сахара;
- 1 ч. л. соды пищевой, гашеной уксусом;
- 200 гр маргарина;
- 3 стак. просеянной муки;
- 200 гр густого ягодного варенья.



Способ приготовления:

- Взбиваем яйцо с сахаром в однородную массу.
- Отдельно растираем маргарин и муку. Соединяем обе массы, добавляем соду. Вымешиваем однородное тесто, оборачиваем в пленку или кладем в пакетик, охлаждаем в холодильнике около получаса.
- Тесто разделить на большую и меньшую часть. Большую часть раскатать и выложить на противень, поверх теста равномерно распределить варенье и натереть на крупную терку меньшую часть. Испечь при 220-ти град. в течение 20-25-ти минут. Сразу после извлечения нарезать квадратами или ромбами, оставить остывать.

