

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕЛКОШТУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
Урок № 61



ПЛАН

1. Основное и дополнительное сырье
2. Характеристика и ассортимент песочных изделий
3. Технология песочной лепешки
4. Характеристика маргаринов для песочного теста
5. Процессы, происходящие при производстве песочных изделий

1. Характеристика сырья

Мука пшеничная

вырабатывается из мягкой пшеницы или с добавлением к ней 20 % твердой пшеницы

Содержит:

- белки - 6...18%;
- жиры - 1...1,5%;
- крахмал - 68...76 %;
- влажность - не более 15%;
- сильной клейковины – 28...34%.

Сахар

Используются следующие виды сахара:

- сахарный песок;
- рафинадная пудра;
- концентрированные сахарные сиропы;
- особые виды сахара (помадный,
- желирующий, желтый и коричневый).

Жиры

Используют животные и комбинированные жиры (маргарины, спреды).

Выполняют функции улучшителей теста, так как оказывают увлажняющее и разрыхляющее действие

Яйца

Улучшают вкус кондитерских и хлебобулочных изделий, придают им пористость.

Белок яйца обладает связующими свойствами — хороший пенообразователь, удерживает сахар.

Желток богат белками, жирами и витаминами (А, Е, В1 В2 и РР). Благодаря лецитину желток является хорошим эмульгатором.

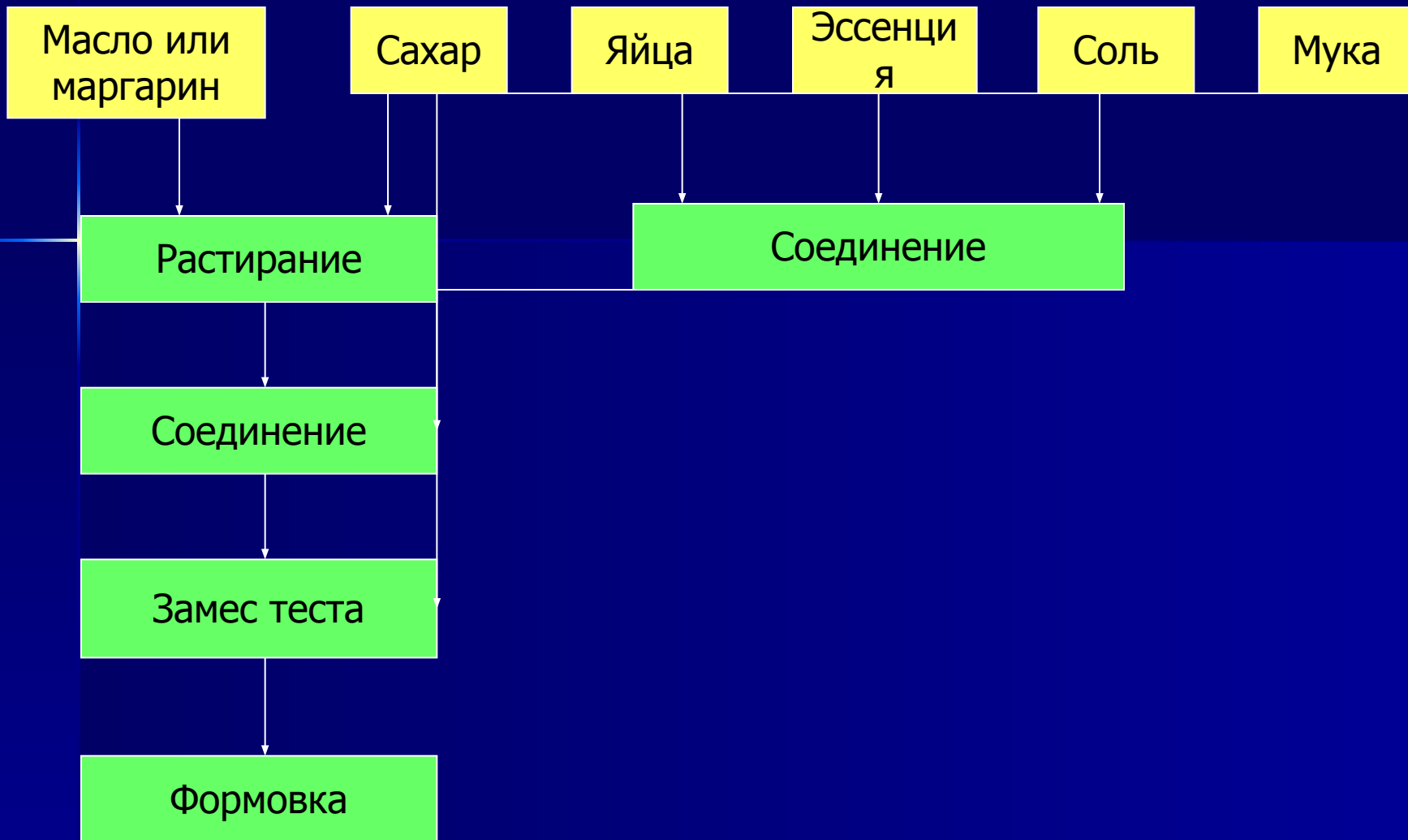
Дополнительное сырье:

- относят кофе;
- какао-порошок;
- поваренную соль;
- пряности;
- пищевые кислоты;
- пищевые эссенции;
- алкогольные напитки.
- искусственные ароматизаторы;
- различные эфирные масла.

Тесто готовят на химических разрыхлителях.

Эссенция желательна ванильная или ромовая; цитрусовые и вообще фруктовые эссенции придают песочному полуфабрикату нехарактерный для него аромат.

Соль надо брать самого тонкого помола (соль экстра), чтобы при замесе она легко растворилась в тесте. При наличии только крупной соли ее следует предварительно измельчить.



Машины для формовки



Виды и причины брака песочного полуфабриката

1. Полуфабрикат не рассыпчатый, плотный, жесткий.

Причины брака:

- длительный замес;
- использование большого количества тестовых обрезков;
- использование муки с сильной клейковиной;
- дозировка сахара и масла не соответствует рецептуре или качеству клейковины.

Виды и причины брака песочного полуфабриката

2. Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, с подгорелыми корками.

Причины брака:

- завышенная температура среды пекарной камеры;
- недостаточная продолжительность выпечки при нормальной температуре (сырой полуфабрикат).

Виды и причины брака песочного полуфабриката

3. Полуфабрикат бледный.

Причины брака:

- заниженная температура среды пекарной камеры;
- недостаточная продолжительность выпечки с развитой пористостью.