

Тема:

Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста

Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

МДК.08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Группы изделий из теста



Мучные блюда —
вареники,
пельмени, блины,
оладьи, блинчики



**Мучные
кулинарные
изделия** —
пирожки,
расстегаи, кулебя
ки, ватрушки,
пироги



Мучные гарниры
— лапша
домашняя, клецки,
профитроли,
корзиночки

Дрожжевое тесто

- опарное
- безопарное

ВИДЫ ТЕСТА

Бездрожжевое тесто

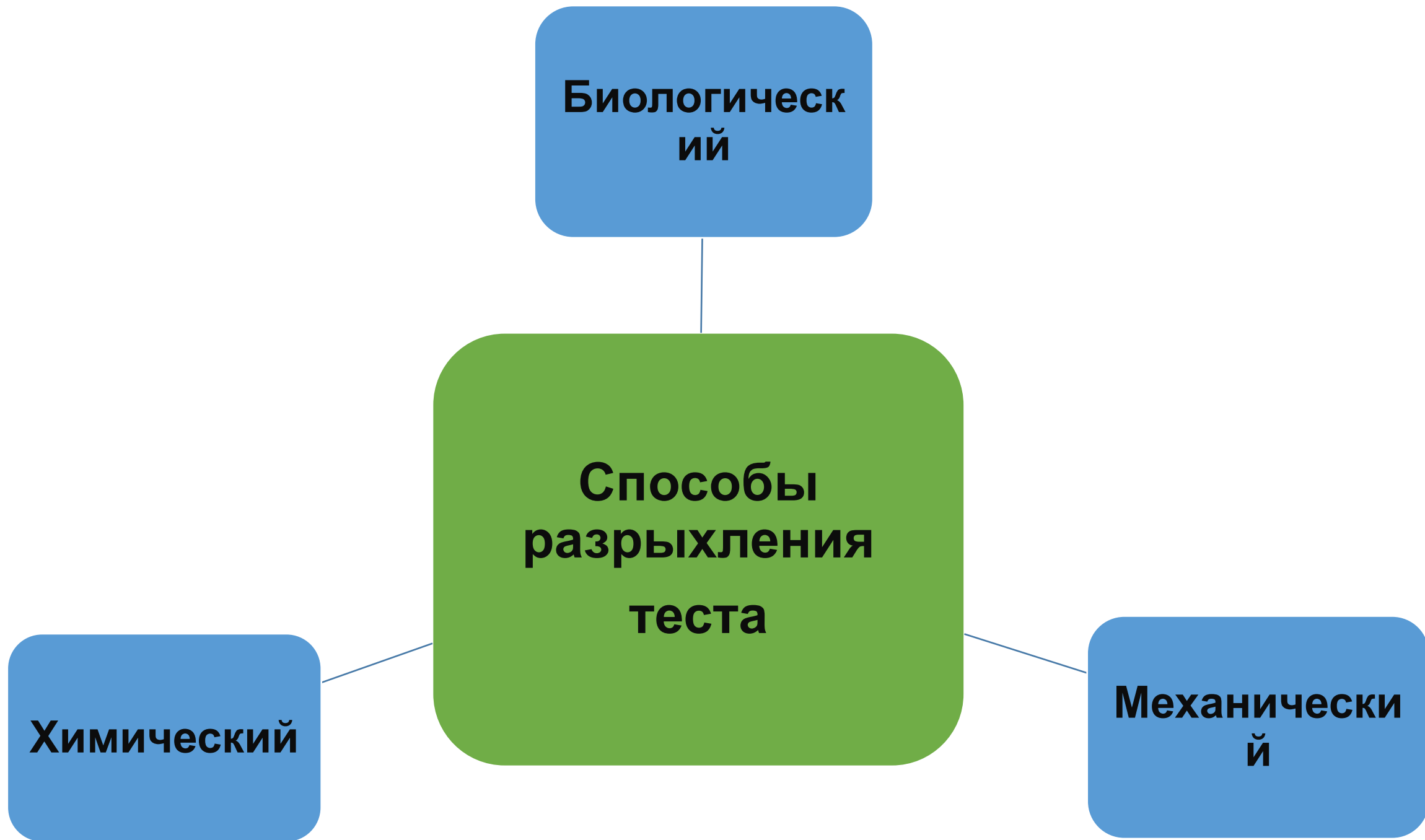
- сдобное
- бисквитное
- заварное
- песочное
- слоеное
- воздушное
- миндальное
- для лапши, пельменей
- жидкое (кляр)

Биологический

**Способы
разрыхления
теста**

Химический

Механический



Биологический разрыхлитель: ДРОЖЖИ



Прессованные: свежие и замороженные



Сухие

Химические разрыхлители



Сода пищевая
натрий двууглекислый

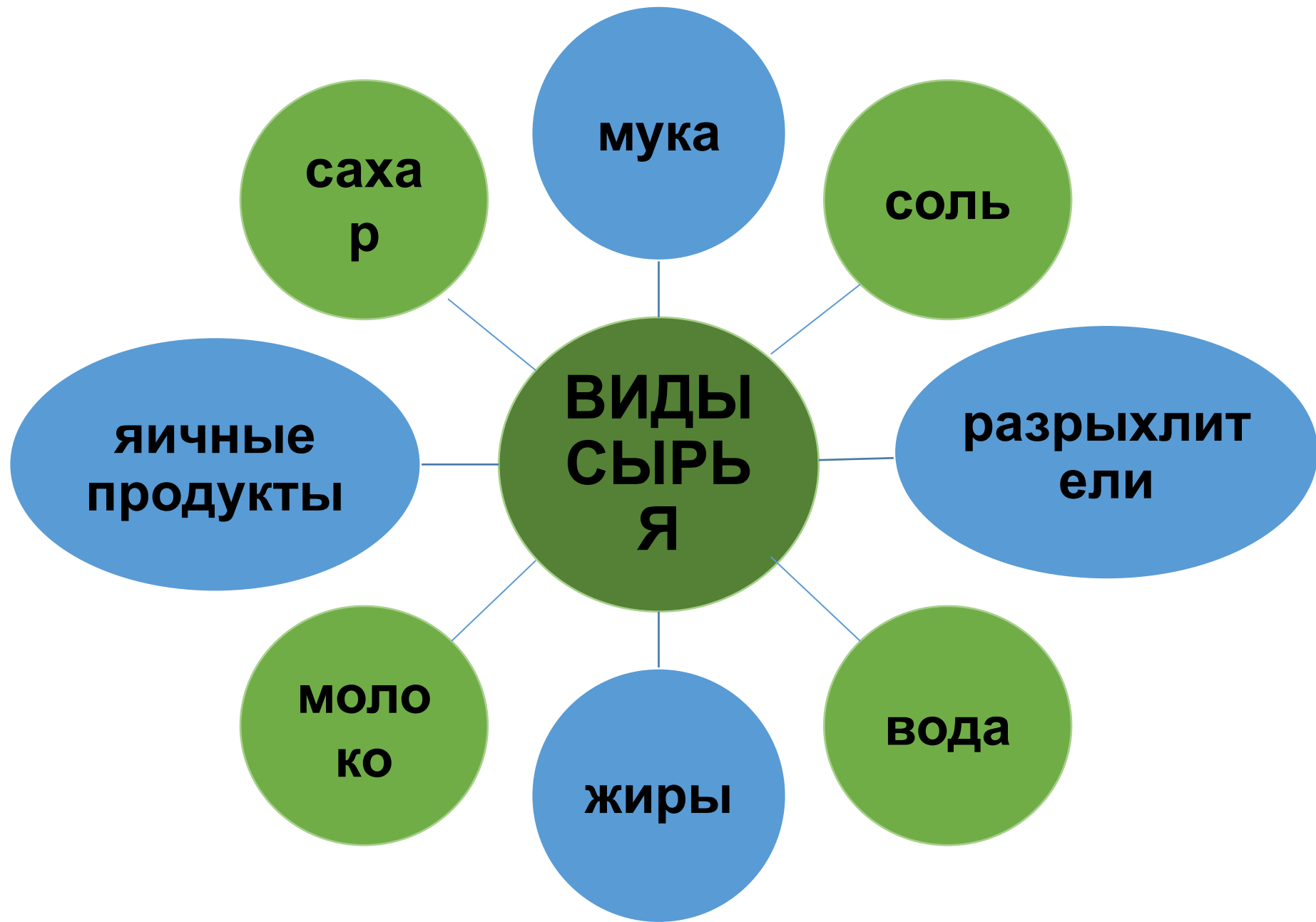


Аммоний углекислый

Механический способ разрыхления

При механическом способе разрыхления применяют приемы: взбивание, раскатка теста с прослаиванием маслом.

При взбивании тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков — образуется эмульсия, тесто становится однородным и более прочно удерживает воздух.



мука

сахар

соль

**яичные
продукты**

**ВИДЫ
СЫРЬЯ**

разрыхлители

молоко

жиры

вода

Подготовка сырья



Просеять



Развести тепловой
водой



Мыть



Процедить



Растворить в жидкости



Размягчить или
растопить

Дрожжевое безопарное тесто

Дрожжи

Сахар, соль

Молоко или вода, подогретые до температуры 35... 40 °С

Перемешивают

+

Яйца обработанные

Масло растопленное или
размягченное

+

Мука просеянная

Вымешивают

Ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °С
на 3...3,5 ч.

В процессе брожения тесто обминают 2 — 3 раза.

www.e-zepet.ru



Дрожжевое опарное тесто

Дрожжи

Мука просеянная 35-60%

Сахар 4%

Молоко или вода 60-70%, подогреть до температуры 35... 40 °С

Перемешивают (консистенция густой сметаны)

Посыпают тонким слоем муки

Ставят в теплое место на 2-3 ч

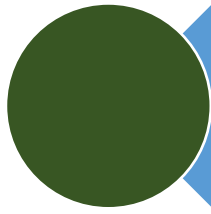
Добавляют оставшуюся воду с растворенными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества - перемешивают

Добавляют оставшуюся муку - перемешивают

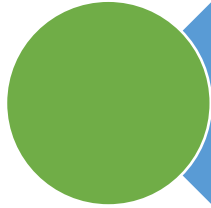
Вводят растопленное или размягченное сливочное масло

Перемешивают, ставят для брожения в теплое место с t 30...40 °С на 2-2,5 ч.

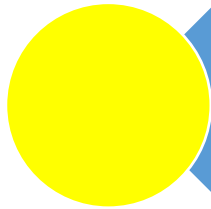
В процессе брожения тесто обминают 1-2 раза.



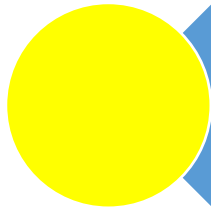
ГОТОВНОСТЬ ОПАРЫ



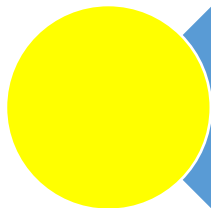
Готовая опара увеличивается в объеме в 2,5 раза, на поверхности появляются лопающиеся пузырьки



Брожение начинает стихать



Пузырьков на поверхности появляется все меньше



Опара немного опадает

дрожжи
сбраживают
сахара
(**спиртовое
брожение** - спирт
и углекислый газ)

**молочнокислое
брожение** -
молочная кислота
и углекислый газ

белки муки
впитывают воду,
набухают и
образуют
эластичную
клейковину

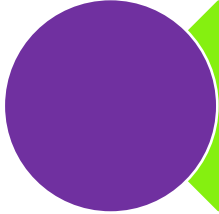
**Изменени
я при
замесе
теста**

**крахмальные
зерна** частично
набухают

пузырьки газа растягивают
клейковину, тесто
приобретает пористость и
увеличивается в объеме



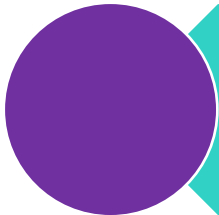
ГОТОВНОСТЬ ТЕСТА



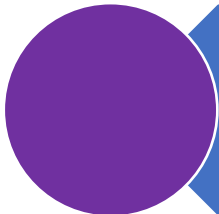
выбродившее тесто увеличивается в
объеме в 2,5 раза



поверхность теста выпуклая



тесто приобретет приятный спиртовой
запах



при надавливании пальцем
поверхность медленно выравнивается



РАЗДЕЛКА ТЕСТА



Деление на порции



Подкатка



Промежуточная расстойка 5-10 мин



Формовка



Окончательная расстойка 30-40 мин



Смазывание яйцом (желтком, молоком)



Выпекание

Образование

мякиша:

клейстеризация
крахмала,
свертывание
белков, испарение
спирта
t (50-100⁰C)

Парообразование
t (100⁰C)

Образование

корочки:

декстринизация
крахмала,
карамелизация
сахаров
t (100-170⁰C)

**Изменения
при
выпекании**

Мелкие изделия
из дрожжевого
теста выпекают
при t (260—280⁰C)

Прекращение
деятельности
дрожжей
t (60⁰C)

Крупные
изделия,
сдобные и
плохо
разрыхленные
выпекают при t
(200—220⁰C)

После
выпекания:
остывание,
перераспреде
ние влаги

Изделия из дрожжевого безопарного теста

- Сдоба «Лесной хоровод» - форма: «два гриба с травой»
- Рогалик «Ореховый» - форма: рогалик с начинкой (уваренная масса из измельченных орехов с сахаром, водой и ванилином)
- Батончик ячменный – выпекают в форме: булка натертая в горячем виде шпиком
- Печенье «Столбики» - форма: маленькие круги в 2-3 ряда, между рядами измельченные орехи с сахарной пудрой или изюм
- Печенье овсяное – форма: маленькие лепешки
- Ватрушки – форма: открытый пирожок, в центре углубление с творожным фаршем или повидлом
- Пицца по-итальянски
- Пирог с луком – начинка: тушеные лук со шпиком, с добавлением мелко рубленых вареных яиц, тмина и соли
- Пирожки печеные с различными фаршами
- Пирог «Московский» - выпекают в форме, открытый, полуоткрытый или закрытый пирог со сладкой начинкой

Изделия из дрожжевого опарного теста

- Булочка «Домашняя»
- Сдоба «Выборгская»
- Булочка «Российская»
- Крендель сдобный «Юбилейный»
- Булочка «Школьная»
- Булочка «Лимонная»
- Булочка «Бриошь»
- Булочка шафранная
- Булочка с маком
- Булочка ванильная
- Булочка с орехами
- Булочка дорожная
- Булочка детская
- Украинские пампушки
- Пирог с капустой и мясом
- Кулебяки
- Расстегаи «Московские»
- Расстегаи закусочные
- Пирог «Невский»
- Пирог со свежими фруктами и желе
- Пирог «Лакомка»
- Пирог домашний с маком
- Кекс «Майский»
- Кулич пасхальный
- Кулич особый
- Пирог с орехами
- Кекс кондитерский
- Кекс «Здоровье»
- Кекс «Весенний»
- Ромовая баба
- Каравайчик «Серпуховской»

Жарка изделий в жире

- Тесто - безопарным способом
- Масла - в 4—5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий
- Жир - до 160— 170⁰С
- Жарят - с двух сторон
- Разделявают тесто и формируют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом

Изделия:

- Пончики «Московские»
- Пирожки жареные
- Беляши
- Хворост
- Хворост лимонный

Дрожжевое слоеное тесто

Приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом

Слоение теста: t теста и масла (маргарина) $20-22^{\circ}\text{C}$

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см

часть пласта покрывают размягченным маслом

Пласт складывают втрое, края пласта защипывают

Поворачивают пласт теста на 90°

Посыпают мукой и раскатывают до толщины 1 см

Сметают муку и складывают пласт вчетверо

Формовка изделий
 35°C

Расстойка 10-12 мин - t до

Выпечка изделий - t $240-250^{\circ}\text{C}$.

Приготовление дрожжевого безопарного теста холодным способом

- Молоко (вода) t 18-20 °С + соль, сахар, яйца, перемешать + мука с дрожжами сухими
- **Замес** 10-15 мин
- Масло вводить через 2-3 мин после начала замеса (растопленное или размягченное)
- **Отлежка** 20-25 мин
- **Деление** на заготовки
- **Округление**
- **Предварительная расстойка** 7-15 мин
- **Формование изделий**
- **Окончательная расстойка** в расстоечном шкафу t 35-40 °С, влажность воздуха 70-85% - 60-90 мин

Приготовление дрожжевого блинного теста

Дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции

- Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра.
- Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика.
- Поджарив одну сторону, блин переворачивают.
- К блинам подают отдельно:
 - разогретое сливочное или топленое масло,
 - сметану,
 - сельдь, кильки, рыбу холодного копчения, икру.
- Блины с припеком

Блины

Опара

1/2 молока +
дрожжи + 1/2
муки

Выпечка

Тесто в
теплое место
на 15-20 мин

в теплое место
на 30-40 мин

Белки
взбивают и
соединяют с
тестом

**Приготовление
дрожжевого
блинного теста**

+ сахар, соль,
растертые
яичные
желтки и жир
+ мука

Тесто
обминают

Тесто в
теплое
место

Развести
теплым
молоком

Оладьи

Отдельно подают сметану, мед или варенье

Выпечка на сковороде с жиром

Сахар, соль, дрожжи соединяют с водой или молоком

Приготовление дрожжевого теста для оладий

Добавляют муку и замешивают тесто

Тесто в теплое место на 1,5—2 ч

Осторожно берут тесто ложкой

Приготовление теста для блинчиков

Сахар,
соль,
яйца
взбивают

Вливают
50%
молока и
добавляют
муку

Размешивают до
однородного
состояния,
развести
остатками
молока,
ввести
растительное
масло

Расстойка
20-30
мин

Выпекание

Блинчики с медом, сахаром или вареньем

Блинчики с разными фаршами

Пирог блинчатый

Пирожки блинчатые с различными фаршами

Приготовление теста для вареников

В холодной воде растворяют соль, добавляют яйца, сахар-песок

Перемешивают и соединяют с мукой

Замешивают крутое тесто

Расстойка 20-30 мин

Приготовление полуфабрикатов

С фаршами: творожный, картофельный с луком, со свежей капустой, яблочный с повидлом, с вишнями

Вареники ленивые

Приготовление теста для лапши домашней

Холодную
воду
соединяют с
солью и
яйцами

Размешива
ют и
постепенно
засыпают
муку

Замешив
ают
крутое
тесто

Расстой
ка 20-30
мин

Нарезка,
высушива
ние

Лапша с медом
Лапша с маком
Восточная стружка

Приготовление сдобного пресного теста

Размягчают масло

Растворяют лимонную кислоту и сахар в воде, перемешивают с яйцами

Вводят муку, смешанную с содой

Ватрушки, Сочни с творогом
Печенье, Пирог с вишней
Чебуреки, Хачапури
Пирог с брынзой
Вертута с творогом
Яблоки в тесте жареные
Яблоки, запеченные в тесте
Пирожки сдобные пресные с различными фаршами

Месят не более 1
МИН

Домашнее задание

- учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Н.Г. Бутейкис, стр. 96-133, 133-160, 160-

- **Сам. работа №5**

- Презентация Темы 15-23

- **Сам. работа №6**

- Составление инструкционных карт приготовления изделий из дрожжевого теста