

ТЕХНОЛОГИЯ ЗАВАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА



ПЛАН

1. Характеристика сырья
2. Характеристика и ассортимент заварных изделий
3. Технология заварного полуфабриката
4. Процессы, происходящие при производстве заварных 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...36%.

Крахмал и крахмалопродукты

Массовая доля влаги не более 13... 14%.

Применяются в качестве:

-  загустителей;
-  стабилизаторов структуры;
-  наполнителей, снижающих калорийность изделий.

При замешивании теста крахмал в муке набухает, а во время заваривания клейстеризуется.

Сахар

Используются следующие виды сахара:

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

Жиры

Используют животные и комбинированные жиры (маргарины, спрэды).

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

Яйца

Улучшают вкус кондитерских 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.

Яичный меланж - замороженная смесь белков и желтков (-18... -25 °С).

Хранят при температуре -6...+5°С до 8 мес.









После оттаивания меланж можно хранить не более 4 ч.

Яичный порошок получают высушиванием яичной массы.

Хранят при t до 20 °С и $W=65... 75$ % 6 мес.,
при температуре не более 2 °С и $W=60...70\%$
- до 2 лет со дня выработки.

Дополнительное сырье:

- кофе;

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

2. Характеристика и ассортимент заварных изделий

Заварной полуфабрикат изготавливается для:

- пирожных в виде заварных трубочек («Эклеров»);
- колец и круглых лепешек «Шу».

Особенности заварного полуфабриката для этих пирожных: наличие трещин на поверхности и образование большой полости внутри, которая заполняется начинкой.

Заварной полуфабрикат готовят также и в виде сплошного пласта (размазка), поверхность его покрыта трещинами и вздутиями. Такой полуфабрикат используется для изготовления **тортов.**



Заварные трубочки





ш

у





**T
O
P
P**





3. Технология приготовления заварного полуфабриката

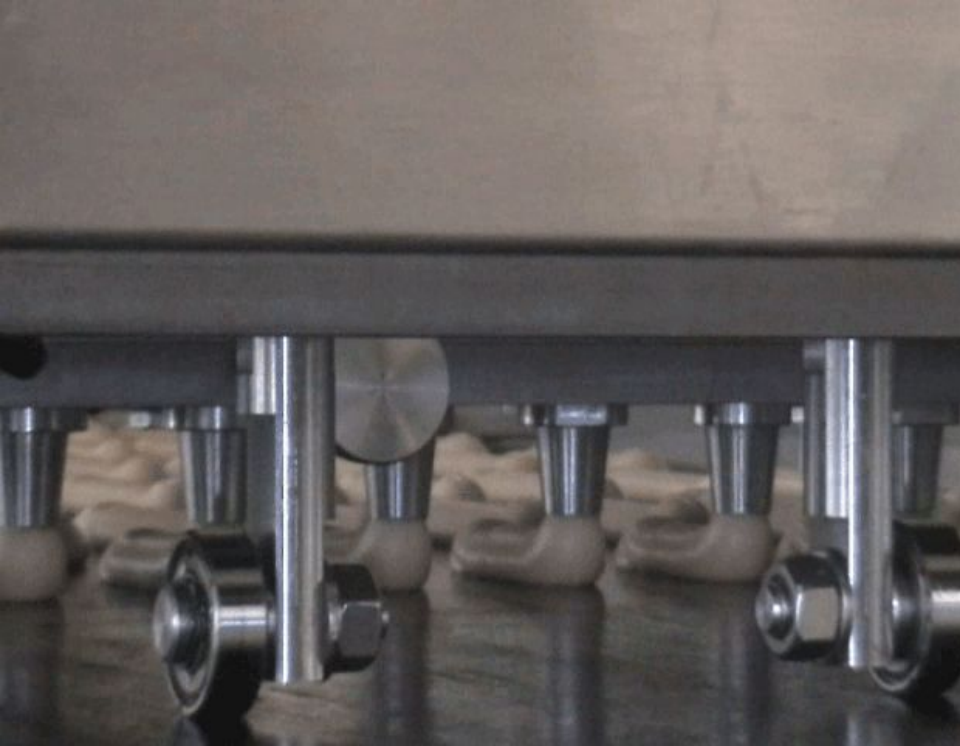






Заварное тесто для пирожных
отсаживают из полотняного мешка с
круглой трубочкой диаметром 18 мм на
слегка смазанные маслом листы.

Отсадка теста для пирожных «**Шу**»
производится в виде круглых лепешек
через круглую трубочку диаметром
10 мм, а для заварных трубочек
(«**Эклеров**») — в виде продолговатых
полосок, причем для ускорения работы
их можно отсаживать из двойной
трубочки.



Выпечка теста для пирожных производится при 180—200° С в течение 35—40 мин.

Для трубочек и колец требуется температура, близкая к нижнему пределу, для «Шу» — к верхнему.



Во время выпечки:

- тесто слегка расплывается;
- быстро образует корочку;
- большое количество влаги в тесте, испаряясь и не имея выхода наружу, раздувает тесто - внутри его образуется полость (пустота).

Готовность полуфабриката определяется по светло-коричневому цвету корки и наличию некоторых трещин на поверхности, но без сквозных трещин, что является браком.





Виды и причины брака заварного полуфабриката

1. Полуфабрикат без полости внутри, расплывчатый.

Причины: жидкая консистенция теста; использование муки со слабой клейковиной; слишком жирная смазка листа.

2. Полуфабрикат раздутый, с рваной поверхностью.

Причина: завышенная температура выпечки.

3. Полуфабрикат с плохим подъемом.

Причины: чрезмерно густое тесто; низкая температура выпечки.