

Приготовление и
оформление основных
мучных кондитерских
изделий

Приготовление основных
мучных кондитерских
изделий из блинчатого,
сдобного пресного теста

Приготовление блинчатого теста

Для получения 1,5 кг теста берут (г):
муки — 416, сахара-песка — 25,
молока цельного или воды — 1 040,
яиц — 83, соли — 8, жира для жаренья — 16.
Из такого количества теста получают
1 кг блинчиков.





Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В период выпекания за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика. Тесто, налитое на сковородку более толстым слоем, получается плотным и невкусным.

Технология приготовления

Тесто взбивают вручную или на взбивальной машине. Для этого в котел со сферическим дном или в дежу взбивальной машины кладут сахар-песок, соль, яйца и быстро взбивают венчиком или включают машину на быстрый ход. После того как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют 50 % нормы муки. Массу перемешивают на медленном ходу машины во избежание разбрызгивания.

Нельзя оставлять муку неразмешенной даже короткое время, иначе тесто получается с комками, неоднородным, и качество изделий ухудшится.

После полного размешивания муки небольшими порциями добавляют оставшуюся муку и включают машину на быстрый ход. Готовое тесто взбивают еще в течение 2... 3 мин. Если в тесте образовались комки, его процеживают.

Для выпекания блинчиков существует автомат АВТ, который полностью автоматизирует эту трудоемкую операцию. Автомат представляет собой двухсекционную жарочную печь кольцевого типа, внутри которой перемещаются в горизонтальной плоскости 20 сковород. Электрообогрев печи регулируется. Производительность 720 шт/ч.

Для этой же цели используют и вращающуюся электрическую жаровню. Жидкое блинное тесто из специального бачка поступает по наклонному лотку к разогретому жарочному барабану. При вращении барабана на его горячую цилиндрическую поверхность наливают тонкий слой жидкого теста, которое выпекается, образуя непрерывную блинную ленту. Скребок отделяет ленту от барабана, отсекается разрезает ее на заготовки и укладывает в стопки. Производительность жаровни 675 шт./ч.

Для выпекания небольшого количества блинчиков используют настольную электрическую плиту ЭПН, на которой выпекают блинчики непосредственно на жарочной поверхности, или обычные чугунные сковороды диаметром не менее 22 см.

Поверхность плиты или сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают, наливают тесто разливательной ложкой и разравнивают, чтобы толщина блинчика была одинаковой. Выпекают блинчики с одной стороны до светло-коричневого цвета. Толщина блинчика должна быть не более 1,5...2 мм.

Остывшие блинчики складывают в стопки и используют для приготовления вторых и сладких блюд, прослаивания начинки в кулебяке, курнике и блинчатом пироге.

Готовые блинчики должны быть одинакового размера и толщины, хорошо пропеченными, без трещин и пузырьков, эластичными, иметь желтый или светло-коричневый цвет, мягкую консистенцию.

Приготовление сдобного
пресного теста



В рецептуре сдобного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара-песка и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду и углекислый аммоний. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту **вязкость.**

Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой, и сразу же начинается выделение газа, которое увеличивается при нагревании. Если же в состав теста не входят кисломолочные продукты, то добавляют пищевые кислоты.

Замешивать пресное тесто надо быстро, его нельзя оставлять в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

С углекислым аммонием готовят тесто, не содержащее кислот (например, для шакер-лукума). Его разрыхляющее действие сказывается только при выпечке.

Иногда пресное тесто готовят и без разрыхлителей, но такое тесто пригодно только для выпекания в виде тонких листов (для трубочек миндальных).



Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобное пресное тесто, а для кулебяк, пирогов — несладкое

Тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5... 8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно готовят раствор кислоты и сахара-песка в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками диаметром 1 ...2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.

Небольшие порции теста замешивают веселкой в кастрюле или на столе. Муку просеивают на стол в виде горки, предварительно смешав с содой, делают в ней воронку, куда вливают процеженный раствор сахара-песка и кислоты, яйца и размятое сливочное масло, и все быстро перемешивают

Приготовление основных
мучных кондитерских изделий
из бисквитного теста, песочного
теста для кексов

Приготовление бисквитного теста



Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки.

Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе бисквит получается затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания яично-сахарной массы с мукой, при котором в нее вводится большое количество воздуха, в результате чего тесто сильно увеличивается в объеме. Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты.

В зависимости от рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом) и круглый, или буше (холодным способом). Бисквит готовят и с разными наполнителями (с какао, орехами, маслом, овощами).



Для приготовления 1 кг бисквита основного (с подогревом) берут (г): муки — 281, крахмала — 69,4, сахара-песка — 347, меланжа — 578,5, эссенции — 3,5.

Часть муки можно заменить крахмалом для уменьшения количества клейковины. Кроме того, благодаря крахмалу бисквит получается более сухим, изделия имеют ровные поры и при нарезании не так сильно крошатся.

Приготовление бисквита состоит из следующих операций:

соединения яиц с сахаром-песком,

их подогрева

и взбивания,

смешивания яично-сахарной массы с мукой.



Яйца соединяются с сахаром-песком и, помешивая, подогревают на водяной бане до температуры 45 °С. При этом жир желтка расплавляется быстрее и имеет более стойкую структуру.

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5... 3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности (при проведении по поверхности след теста не затекает). В процессе взбивания масса охлаждается до 20⁰С. Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) — со взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Если замешивание производят во взбивальной машине, то оно должно длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы.

Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на кондитерских листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы, формы и кондитерские листы выстилают бумагой, но можно смазать их маргарином или кондитерским жиром.

Бисквитное тесто кладут в формы на $\frac{3}{4}$ их высоты, так как при выпекании оно увеличивается в объеме и может вытечь.

На кондитерских листах бисквитное тесто выпекают для рулетов и некоторых видов пирожных и тортов. Тесто наливают на лист, выстланный бумагой, слоем не более 10 мм и выравнивают ножом. Бисквитное тесто выпекают при температуре 200... 210⁰С. Продолжительность выпекания теста зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают в течение 50...60 мин, в тортовых формах — 35... 40 мин, на кондитерских листах — 10... 15 мин. В первые 10 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать, так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха).

Окончание процесса выпекания теста устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и ее упругости: если при надавливании пальцем ямка на корочке быстро восстанавливается, бисквит готов.

В процессе выпекания теста при высокой температуре образуется темная утолщенная корочка, а при низкой — бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Если продолжительность выпекания теста недостаточна, образуются уплотненные участки мякиша («закал»).

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают в течение 20... 30 мин, затем освобождают от капсул и форм, вырезая бисквитный полуфабрикат тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая его на стол.

Если из бисквита в дальнейшем готовят изделия, которые пропитывают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8... 10 ч для укрепления структуры мякиша. Бумага предохраняет бисквит от излишнего высыхания. Бисквит необходимо выдержать при температуре около 20⁰

После этого бумагу снимают, бисквитный полуфабрикат зачищают и разрезают по горизонтали на два пласта. В таком виде бисквитный полуфабрикат используют для приготовления пирожных и тортов.

Приготовленный бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; желтый цвет мякиша; влажность $(25 \pm 3)\%$.

Для приготовления 1 кг бисквита круглого (буше)

берут (г):

муки — 389,4,

сахара-песка — 341,9,

яичных желтков — 341,9,

яичных белков — 512,8,

эссенции — 2,3,

кислоты лимонной — 1,5.



Для приготовления этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток от белка. Тесто для бисквита готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют.

Приготовление бисквита состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром-песком, соединение взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром-песком по рецептуре и взбивают до увеличения их объема в 2,5... 3 раза. Одновременно взбивают до образования стойкой пены (с венчика не стекает) яичные белки, т.е. их объем увеличивается в 5...6 раз. Яичные белки взбивают вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивают; в конце взбивания добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перевешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах, как описывалось выше, или отсаживают на кондитерские листы для приготовления пирожных буше

Для этого кондитерские листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой отсаживают заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре $190... 200^{\circ}\text{C}$ в течение $10... 15$ мин. После выпекания охлаждают и выдерживают в течение $3... 4$ ч для укрепления структуры бисквита. Затем из этих заготовок делают пирожные