

# Тесто

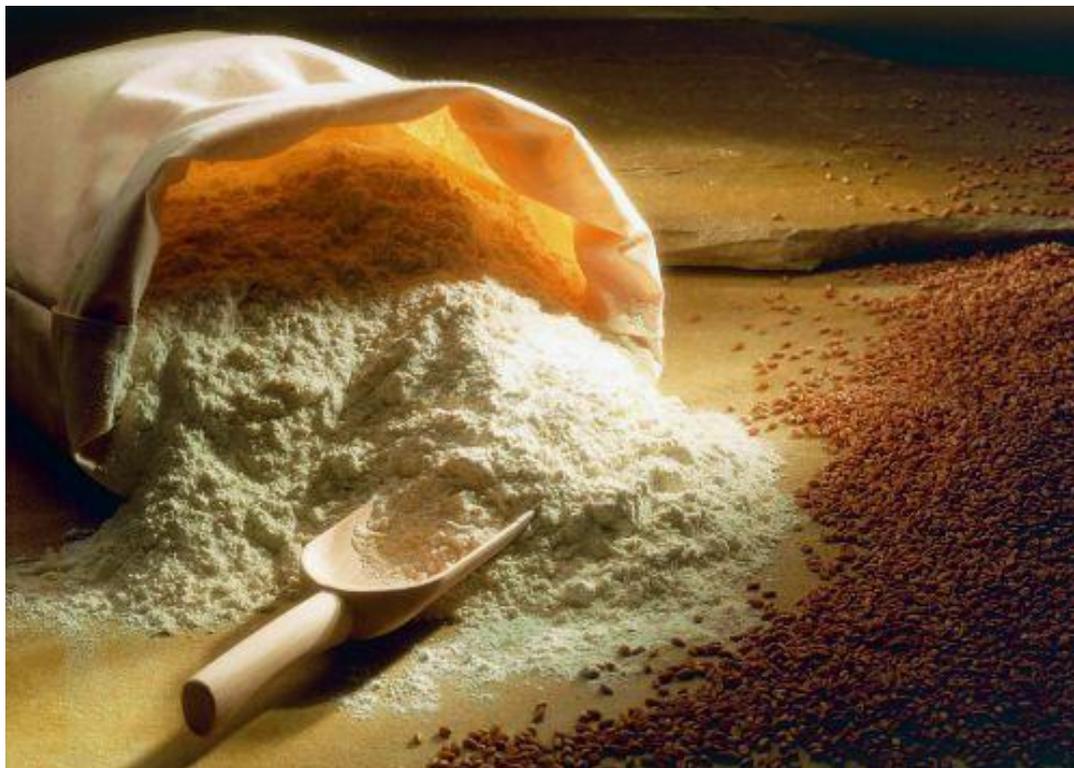
Автор: Янис Рукман

# Мука



*kulinnyanka.ru*

**Мука** — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур.



# Основную массу муки вырабатывают из пшеницы

Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта:

- крупчатку
- высший
- первый
- второй
- обойную

**Крупчатка** — высший сорт пшеничной муки, отличающийся значительной зернистостью.



**Мука высшего сорта** – мягкая мука тонкого помола. В ней мало клетчатки, жира, минеральных веществ.



**Мука пшеничная первого сорта** на ощупь мягкая, тонкого помола, белого со слегка желтоватым оттенком.



## Мука пшеничная второго

**сорта** значительно темнее первого сорта.

Используют эту муку при изготовлении некоторых кондитерских изделий (пряников, печенья).



**Мука обойная(цельнозерновая)** - это мука самого крупного помола. Более крупный помол - это уже крупа.



# Разрыхлители



**Разрыхлители теста**, или пекарский порошок – это смеси различных средств для придания пышности тесту в процессе изготовления выпечки. кондитерских изделий.



Основные компоненты, входящие в состав разрыхлителей теста – это **сода** и **углекислый аммоний**



В качестве разрыхлителей теста используются:

- Дрожжи
- Пищевая сода
- Пекарский порошок
- Углекислый аммоний
- Поташ.

Иногда в качестве разрыхлителей используют:

- Коньяк
- Ром
- Спирт.

В воздушном тесте разрыхлителем является воздух

**В дрожжевом тесте** происходит брожение углеводов, которые разлагаются на углекислоту и алкоголь. Выделенный углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляя тесто и увеличивая его объем.



**Пищевая сода** или бикарбонат натрия используется вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты сода выделяет углекислоту, разрыхляющую тесто.



Пекарский порошок получают путем смешивания в равных количествах пищевой соды и лимонной (ванильной) кислоты.



Углекислый аммоний применяют для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Аммониак начинает выделяться при температуре 60 градусов.



**Поташ** или **карбонат калия** используют для приготовления теста для пряников с медом или сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты.



# Продукты которые входят в состав теста



Основные продукты – Мука, жидкость, яйца, жир,  
соль, специи.



# Виды мучных изделий



Существует большое количество мучных изделий.  
Основные мучные изделия это – хлеба, булочки, печенье, пироги, пиццы, торты, кексы, вафли, блины, макароны твердых сортов, валаваны, тарталетки и профитроли.

# Начинки и украшения для мучных изделий



Начинкой для мучных изделий могут служить практически все продукты.



# Сладкие начинки

- Фрукты, ягоды
- Джем, варенья
- Крема
- Сгущенное молоко
- Шоколад, карамель
- Творог



# Несладкие начинки

- Мясо
- Рыба, морепродукты
- Овощи
- Сыры
- Яйца
- Крупы
- Грибы



# Украшения

Чаще всего украшениями служат:

- Фрукты
- Карамель, шоколад
- Крема
- Глазури
- Красители
- Орехи, мак, кокосовая стружка.



DOENAROSA

**Спасибо за внимание!**