

ВИДЫ ТЕСТА



СОДЕРЖАНИЕ

- Виды теста
- Дрожжевое тесто
- Пресное тесто
- Виды пресного теста



ВИДЫ ТЕСТА

Дрожжевое



Пресное



ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто — готовят из муки, воды, дрожжей и используют для приготовления:



Пирожков



Пирогов



Кулебяк



Пиццы



Блинов



Оладий



ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей. Это могут быть бисквитное, слоеное, заварное, песочное и другие виды теста (тесто для пельменей и вареников).

Разрыхлителем для пресного теста служит сода.

Из пресного теста приготавливают:



Печенье



Пирожные



Блинчики



Пряники



Другие
кондитерские
изделия



БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Из бисквитного теста приготавливают:



Торт



Кекс



Пирожные



Рулет



Приготовление бисквитного теста



Продукты:

**Мука - 1 стакан (100 г),
яйца - 4 шт, сахар - 1
стакан (180 г).**



Бисквит готовится холодным или теплым способом.

Холодный способ

Белки отделить от желтков.

Желтки растереть с 0,5 стакана сахара вилкой (можно при помощи стержневого измельчителя).

Ввести в желтки с сахаром просеянную муку (или муку с крахмалом) и перемешать до однородности.

В отдельной миске, при помощи миксера, взбить белки. Сначала взбивать медленно, затем увеличить скорость до максимальной и взбивать до тех пор, пока при наклоне миски белки не будут выливаться из миски.



Не прекращая взбивание, небольшими порциями ввести оставшийся сахар (0,5 стакана).

1/3 часть взбитых белков добавить к желткам, смешанным с мукой, и аккуратно перемешать, не круговыми движениями, а поднимая тесто слой за слоем, снизу-вверх.

Ввести оставшиеся белки и также аккуратно перемешать тесто снизу-вверх.

Теплый способ.

Яйца разбить в миску, растереть с сахаром и, взбивая, нагреть на водяной бане до 38-40°C.

Затем снять с бани и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не остынет до 20-25 градусов. При этом масса становится густой, светло-желтого цвета.

Во взбитую массу постепенно ввести просеянную муку или муку с крахмалом и осторожно перемешать, чтобы тесто стало однородным.

Аккуратно выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой или панировочными сухарями форму.

Выпекать бисквит 25-40 минут в нагретой до ~180-200°C духовке.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

Из слоеного теста приготавливают:



**Слоеное
печенье**



Слойки



Волованы



Кулебяки



Приготовление слоеного теста



Продукты:

**Мука 500 гр.,
сливочное масло
(мягкое) 50 гр., соль 1
ч. л., вода 375 мл.,
уксус 2 ст. л.,
сливочное масло
(охлаждённое) 500 гр.**

В процессе приготовления тонкие слои теста чередуются со слоями жиров, полученный «бутерброд» неоднократно раскатывается и складывается для увеличения количества слоёв. Приготовление такого теста весьма трудоёмко, поскольку раскатывать необходимо тонким слоем, ни в коем случае не допуская при этом порывов. В процессе раскатки тесто должно оставаться прохладным, для чего после изготовления каждого слоя его охлаждают



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Основной разрыхлитель в песочном тесте – масло. Оно придает тесту рассыпчатость, обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

Из песочного теста приготавливают:



Струдель



Печенье



Сочни



Пирожные



Торт



Приготовление песочного теста



Продукты:

Мука 2 стакана, сахарный песок $\frac{1}{2}$ стакана, масло или маргарин 200 гр., 1,5 яйца, щепотка соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1-2 мин. Тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заварной массы с большим количеством яиц.

Из заварного теста приготавливают:



Пирожные



Печенье



Торт



Приготовление заварного теста



Так как для разных блюд (чебуреки , пельмени и т.д.) тесто готовится по разному, мы решили рассказать вам один из способов приготовления заварного теста, а точнее о приготовлении теста для пирожных.

1 стакан воды + 100 грамм сливочного масла – растапливаем.

Не снимая с огня – туда же всыпаем просеянную муку (1 стакан, то есть 160 грамм)

Завариваем эту муку в горячей воде с маслом (размешивая ложкой или миксером)

Добавляем яйца 3-4 штуки. И еще раз вымешиваем.

Выкладываем ложкой или кондитерским шприцем тесто на смазанный противень и выпекаем.



ВОПРОСЫ

- Назовите два вида теста.
- Из чего готовят дрожжевое тесто?
- Назовите блюда , которые изготавливаются из дрожжевого теста.
- Как называется тесто приготовленное без дрожжей?
- Зачем для приготовления песочного теста используют масло в качестве разрыхлителя?
- Какими двумя способами готовится бисквитное тесто?
- Зачем при раскатке слоеного теста нужно чтобы каждый его слой оставался прохладным?



***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***

