

Песочное и заварное
тесто

Песочное тесто

Для этого теста используют:



масло
сливочное



сахар



желток



соль



химические разрыхлители (сода, мука, эссенция)



Особенности теста:

- 1 Мука используется средняя;
- 2 разрыхляется частично механическим, частично химическим способом, но основным разрыхлителем считается жир;
- 3 тесто готовится без жидкости
- 4 масло сливочное используют размягчённое, тесто готовят в помещении с температурой не более 20°C
- 5 Формуют тесто следующим способом:
 - тесто раскатывают в пласт не обходимой толщины и помощью ножа или тесто резки нарезают на отдельные изделия;
 - тесто раскатывают в пласт не обходимой толщины и с помощью выемок вырезают изделия, выемки укладывают так чтобы оставалось как можно меньше количества обрезков, так как при повторном использовании тесто затягивается и изделия получаться жесткие и грубые;
 - тесто помещают в кондитерский мешок и отсаживают изделия определённой формы через кондитерскую трубочку;
 - выпекают изделия на кондитерских листах при температуре 250-270°C.



Способ приготовления теста

Размягчённое масло смешивают с сахаром, и хорошо взбивают до белой, пышной консистенции (кристаллы сахара растворяются). Не прекращая взбивать в эту массу добавляют не большими порциями меланж, затем добавляют соль и муку смешивают с химическими разрыхлителями. В конце добавляют эссенцию. Тесто получается пластичное, однородное без кристаллов сахара.



Изделия из песочного теста



Печенье звёздочка



печенье «Глаголик»



печенье ромашка



печенье песочное



печенье творожное



кекс столичный



кекс творожный

Заварное тесто



Для этого теста используют:



муку



воду



соль



масло (маргарин)



меланж

Особенности этого теста заключается в заваривание муки, воды, соли и меланжа. При этом крахмал переходит в клейстерелизованное состояние и тесто получается влажным (53%) но достаточно вязкое. При выпечки соблюдают условия выпечки, в тестовой заготовке образуется воздушная полость.



Для приготовления теста сначала готовят заварку, тесть смешивают воду, соль, масло, нагревают до кипения и быстро всыпают муку, хорошо перемешивают. Полученную заварку прогревают ещё 5-10 минут до получения однородной, маслянистой массы, желтоватого цвета. Охлаждают до температуры 65-70°C продолжая перемешивать, постепенно вливают меланж.



Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают изделия разной формы на кондитерский лист. Лист слегка смазанный жиром. Выпекают при температуре 210-190°C в течение 30-15 минут. Изделия должны иметь тёмно-желтоватый цвет.

Изделия из заварного теста



Спасибо за внимание

