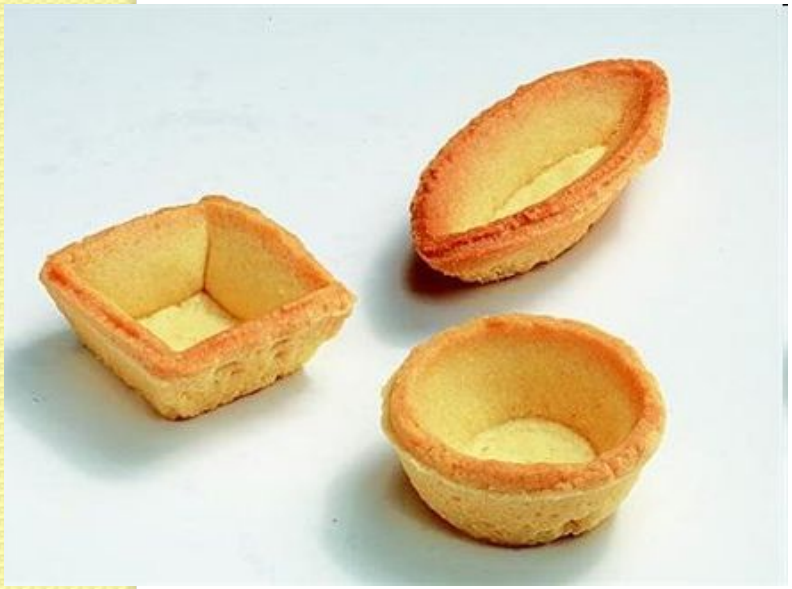
Технология приготовления песочного теста и изделий из него

6 класс

Все знают что выпечка из песочного теста очень вкусна, нежна и просто тает во рту, нет правильно сказать "рассыпается" во рту.

Изделия из песочного теста

- Печенье
- Тарталетки
- Торты



Виды песочного теста

Основные типы песочного теста происходят от французских слов и подразделяются на:

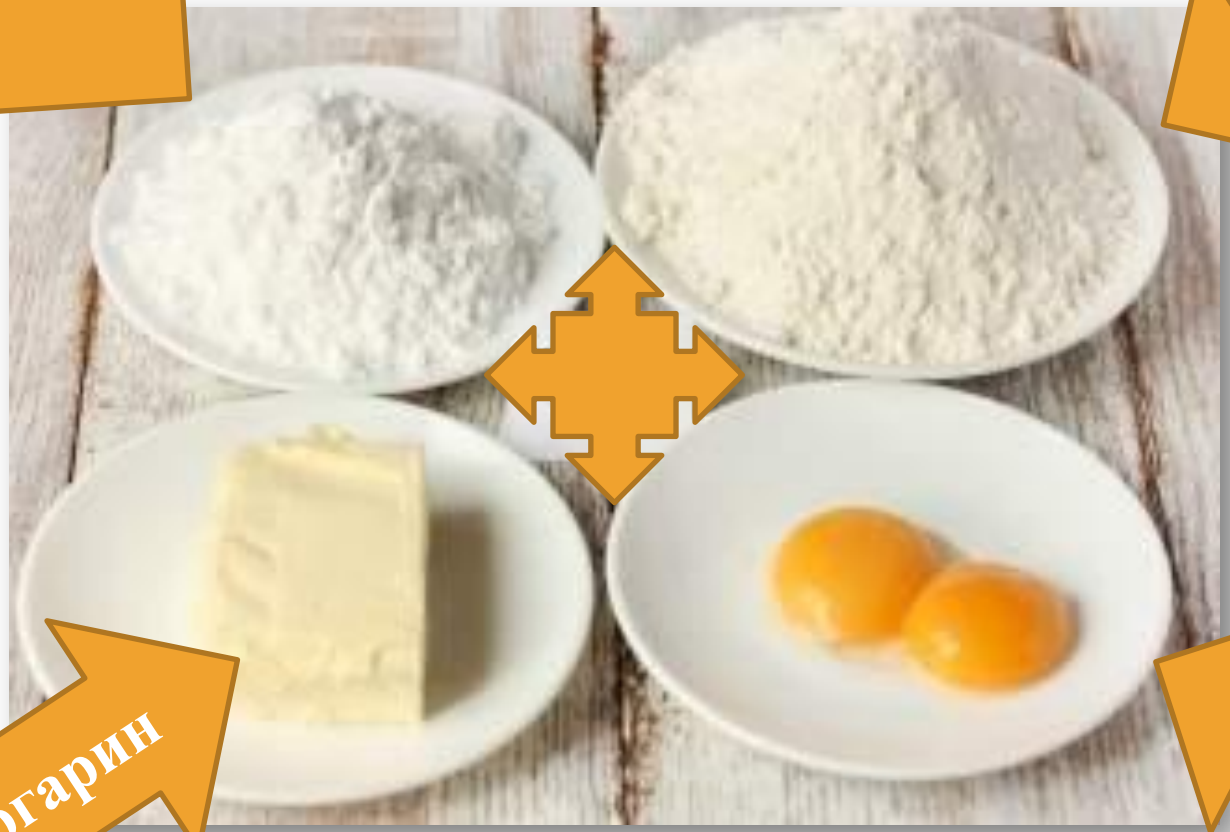
- **Бризе** – песочное тесто без добавления сахара. Используется для несладкой выпечки в виде пирогов и тартов.
- **Сюкре** – очень сладкое и хрупкое по текстуре тесто.
- **Сабле** – традиционное песочное тесто, со средней степенью сладости.

Основное сырье

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название теста — **песочное**).

Сахар или сахарная пудра

Мука



Маргарин

Яйца

От чего зависит качество песочного теста?

Качество теста напрямую зависит от его рецептуры.

Рецепт песочного теста

300 гр. (2,5 ст.) муки

200 гр. масла

100 гр. сахарной пудры

1 яйцо

0,5 лимона

Ещё один рецепт

Ингредиенты:

- Мука – 250 г
- Сливочное масло – 125 г
- Сахар – 50 г
- Яйцо куриное – 1 шт
- Соль – щепотка

От того, каким способом смешиваются составляющие для песочного теста, зависит текстура и вкус кондитерского изделия. ***Существует несколько способов перемешивания компонентов:***

- Рубленый – очень холодное масло рубят с мукой до состояния неоднородной крошки, то есть различного диаметра.
- Обычный рубленый – мука с маслом перетирается в очень мелкую крошку.
- Слоёный рубленый – масляные кусочки остаются размером с горошину. Таким образом, готовое тесто приобретает слоистую текстуру.
- Перетирание – мука с маслом перетираются до однородности. Перед выпечкой раскатанное тесто охлаждают.
- Взбивание – размягчённое сливочное масло взбивают с сахаром, либо сахарной пудрой. В процессе взбивания в тесто добавляют яйца, по одному. В самом конце кладут муку.

1 Способ приготовления

- Масло или маргарин размягчают, растирают с сахарной пудрой, добавляют яйца и перемешивают.
- В массу вводят погашенную уксусом или лимонным соком соду
- Всыпают просеянную муку и быстро замешивают
- Охлаждают в течении 1 часа

2 Способ приготовления

- Просеянную муку высыпают горкой, сверху насыпают сахар, разрыхлитель, цедру лимона, ванилин.
- В муке делают углубление, вбивают яйцо, кладут кусочки масла

Смешиваем яйца, сахар и разрыхлитель

быстро замешивают тесто

Охлаждают в течении 1 часа в холодильнике

Схема приготовления песочного теста

Мука

масло

яйца

сахар

разрыхлитель

Порубить в крошку

Хорошо перемешать

Быстро замесить тесто

Охладить в холодильнике около часа

Раскатать в пласт

Правила приготовления песочного теста

- Все ингредиенты для теста должны быть холодными.
- Мука для песочного теста должна содержать небольшое количество клейковины, иначе тесто получится тягучим, а выпечка из него – жёсткой.
- Температура помещения, в котором готовится песочное тесто, не должна превышать 20 ^{o}C, иначе сливочное масло начнёт таять.
- Долгий замес песочного теста лишает его пластичности, поэтому замешивать его нужно как можно быстрее.
- Готовое однородное тесто заворачивается в пищевую плёнку и отправляется в холодильную камеру на 40-50 минут. Затем раскатывается в тонкий пласт и используется по назначению.

Можно ли его замораживать?

- На вопрос, можно ли замораживать готовое песочное тесто, опытные хозяйки отвечают, что не только можно, но и нужно. Песочное тесто – единственный вид, который после заморозки не теряет свои вкусовые и полезные свойства.
- Песочное тесто отлично переносит заморозку, поэтому можно заранее приготовить большую партию и использовать ее по мере необходимости. Срок годности продукта в морозильной камере не должен превышать 90 дней.

Способ хранения песочного теста

- Песочное тесто можно хранить в морозилке не более 3 месяцев.
- Имейте в виду, что после размораживания такое тесто необходимо тщательно размять руками до исчезновения комочков.
- Если вы замесили рубленое песочное тесто, то постарайтесь использовать его сразу. После заморозки оно становится твердым и совершенно непригодно к использованию.

Особенности технологии приготовления песочного теста таковы:

* Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размягчиться и отделиться от остальных составляющих, что приведёт к потере эластичности теста при раскатке и жёсткости выпечки.

* Сначала смешивают масло, сахар (также яйца и приправы, если необходимо), затем добавляют муку и рубят все продукты в крошку, после этого аккуратно разминают крошку руками до получения однородного теста.
* Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет пластичность.

* После того, как тесто готово, его заворачивают в плёнку и держат в холодном месте 30-60 минут.
* Охлаждённое тесто можно легко раскатать в тонкий пласт или слепить из него фигурки. В случае, если выпечка должна быть толще 0,8—1,0 см, целесообразно при замесе теста добавить в него разрыхлитель.

Приготовление печенья

Раскатывают тесто на столе

Вырезают формочками изделия

Готовое тесто раскатывают от 3 до 7 мм, в зависимости от типа кондитерского изделия.

Выкладывают на противень

Фасонные формы (которые нельзя застелить) хорошо смазывают маслом, а потом посыпают мукой или панировочными сухарями).

Формы для песочного теста застилают промасленной бумагой (или пекарским пергаментом), чтобы готовые изделия можно было легко, не повредив, вынуть из формы.

Выпекаем печенье в духовке

- Изделия выпекают при температуре 170-180°С не меньше часа и оставляют в форме до полного остывания, так как горячие изделия легко крошатся.

Украшение печенья

edimdoma.ru

SUPY-SALATY.RU
сайт с рецептами

Требования к качеству

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5%.

Изделия правильной формы, края ровные; при надавливании крошатся

Изделия из песочного теста будут долго храниться, если их держать в плотно закрытой жестяной коробке.

Самые распространенные ошибки приготовлении песочного теста

Причины возникновения недостатков

Недостатки	Причины
Тесто непластичное, при раскатке крошится, а при выпечке из него выступает жир	Тесто замешено с растопленным или сильно размятым маслом либо с другими теплыми продуктами
Тесто затяжное, при раскатке сжимается	Много муки и жидкости, мало жиров
При выпечке изделия получаются малого объема, жесткие	Жир в тесто добавлен в последнюю очередь. Долго месили тесто
Пласты местами сгорели	Неравномерно раскатан пласт. Противень своевременно не повернули в печи
Изделие очень рассыпчатое	Вместо яиц добавлены одни яичные желтки или много масла
Изделия жесткие, стекловидные	Вместо яиц добавлены яичные белки или много сахара, мало масла

Техника безопасности

1. Перед приготовлением пищи обязательно наденьте спецодежу: фартук и косынку.
2. Тщательно вымойте руки с мылом.
3. Включать и выключать электрические приборы только сухими руками, держась за корпус вилки.
4. При приготовлении пищи пользуйтесь только свежими продуктами.
5. При работе с колющими и режущими приборами будьте внимательны, передавать их можно только тупым концом от себя.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.

Домашнее задание:

- Записать в тетрадь рецепт и схему приготовления.
- Приготовить песочное тесто и изделия из него.