



ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Тема 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тема презентации: Приготовление двух видов изделий из пряничного теста сырцовым и заварным методом приготовления

Приготовление изделия из пряничного теста сырцовым методом

Пряник тульский (сырцовый)





Ингредиенты

Тесто:

- ✓ мука 1-ого сорта 430гр
- ✓ сахар-песок 225гр
- ✓ мед натуральный 75гр
- ✓ варенье/повидло для начинки 145гр
- ✓ масло сливочное 50гр
- ✓ сода пищевая 1,5 ч. л.
- ✓ вода 135гр.
- ✓ соль щепоть

Пряности в тесто:

- ✓ корица молотая 1ч. л.
- ✓ гвоздика молотая 1/4ч. л.
- ✓ мускатный орех молотый 1/4ч. л.
- ✓ имбирь молотый (порошок) 2ч. л.

Сироп для глазировки (тиражный сахар)

- ✓ вода 75гр
- ✓ сахар 200гр



Способ приготовления:

1. Сначала варится сироп из воды и сахара: доводится до кипения и полностью охлаждается (до 18-20гр). Это важный момент: замешанное тесто должно быть прохладным. Потому что сироп гуще при невысокой температуре, мед и масло тоже. Работать будет лучше - липучесть снижается. В него добавляется довольно мягкое сливочное масло, разрыхлители, мед, пряности, соль и потом вмешивается мука. Тесто быстрое и никаких трудностей эта стадия не вызывает.





2. На жирно припыленной мукой поверхности раскатывает пряничное тесто до толщины около 1 см. Тесто довольно липучее, мукой припылять приходится прилично, переносить в форму его не так легко - оно малоэластично и легко рвется, по сути, переламываясь на сгибах. В связи с этим не старайтесь делать пряники огромными или использовать здоровенные формы. Работать с такими листами теста очень тяжело будет. Размер раскатанной заготовки должен превосходить форму будущего пряника см на 3 с каждого края. Форму хорошо и не экономя намазать кисточкой растительным маслом. Сторона теста, которая будет соприкасаться с формой, натирается мукой.





3. Намазать пряник повидлом. Не злоупотребляйте, повидла должно быть немного. Оно - всего лишь приятное вкусовое дополнение, не должно ползти из пряника, к тому же обладает свойством смачивать тесто возле себя.



4. Раскатываем еще один пласт теста. Это будущее дно пряника. Тут уже размер заготовки примерно соответствует размеру самого пряника.





5. Нахлестываем на донышко свисавшие края теста, прижимаем аккуратно, сравниваем, жирно смазываем дно пряника мукой. Потом форму с пряником накрываем небольшой разделочной доской и придавливаем, пропечатывая рисунок. Или переворачиваем и хорошо прижимаем к разделочной доске. И вот теперь вытряхиваем на противень.



6. Далее заготовку помещаем в очень жаркую духовку. Я ставлю при 230гр с конвекцией. Но это маловато, на самом деле, просто у меня духовка больше не выдает. Хорошо бы 250градусов. 6 минут печем. Такой жар "проявляет" выпуклую часть рисунка, запекая до черно-коричневого цвета. Потом снижаем до 200гр (с конвекцией) и допекаем до готовности еще минут 10.



7. Варим сироп для глазировки. Я редко им пользуюсь, но для того, чтобы запечатлеть процесс полностью - сварила. Вода и сахар увариваются до температуры сиропа 110-111градусов. Это "проба на нитку", когда между большим и указательным пальцем при сжимании капли сиропа и раздвигании пальцев тянется нить. Сироп остужают до 80гр и покрывают теплый пряник кисточкой, остужают. Сироп не только придает прянику хрусткую как будто подернутую инеем сладкую корочку, но и хорошо предотвращает высыхание, запечатывая тесто. Правда, и без сиропа пряник 2 дня хранится просто на столе, ничем не прикрытый, не черствея при этом.





Приготовление изделия из пряничного теста заварным методом

Пряники медовые заварные по
старорусскому рецепту.





Ингредиенты

500г. просеянной муки (200г - ржаная, 300г — пшеничная;)

50г тростникового сахара

200г меда

50г топленого масла

пакетик разрыхлителя столовая ложка (без горки)

пряностей (имбирь, мускатный орех, корица, семена одного стручка ванили)

110мл холодная кипяченая вода.



Способ приготовления

Сахар, мед и воду необходимо нагреть на водяной бане до 70-85 градусов, добавить масло



всыпать в горячую смесь муку, смешанную с разрыхлителем и пряностями и замесить (прямо в миске) плотное, тяжелое и тугое на ощупь тесто.



Сначала тесто будет очень жидким, но буквально через 10-15 минут тесто превратится в "камень", поэтому сразу же, пока оно не остыло, скатываем его в шар, слегка присыпаем сверху мукой и оставляем его до полного остывания.



Остывшее тесто помещаем в пакет и убираем в холодильник для вызревания. Затем раскатать и нарезать кружками





**КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3**

Выпекать при 160 градусах
20 минут.





КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

Приятного аппетита!

Спасибо за
внимание!