

Тема: Технология приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него

Бобкова И.В. – мастер производственного
обучения

Содержание

1. Характеристика сырья
2. Основное и дополнительное сырье
3. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом



Характеристика Сырья

Мука — основное сырье для теста. Чем выше сорт муки, тем светлее цвет изделий. Качество изделий и свойства теста зависят от количества и качества клейковины. Мука с сильной клейковиной придает тесту упругость, эластичность. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо увеличить влажность и продолжительность замеса.



Сахар - придает тесту мягкость, пластичность. Избыток сахара в тесте делает его расплывчатым и липким. В присутствии сахара уменьшается способность белков муки к набуханию. В дрожжевом тесте сахара сбраживаются с получением спирта, молочной кислоты и углекислого газа. В тесте может быть сахара от 3 до 35% массы муки. Тесто с небольшим количеством жира и большим количеством сахара приобретает твердость и стекловидность



Вода - в тесте нужна для формирования глютена и жизнедеятельности дрожжей, а так же для прочих химических процессов, происходящих в дрожжевом тесте во время его созревания. Количество воды, которое добавляется в тесто, зависит от качества муки и назначения теста. Для теста, из которого нужно испечь изделия, сохраняющие форму самостоятельно, добавляют воду в расчете 50-65% от веса муки (это именно то количество, которое способны впитать большинство сортов муки)



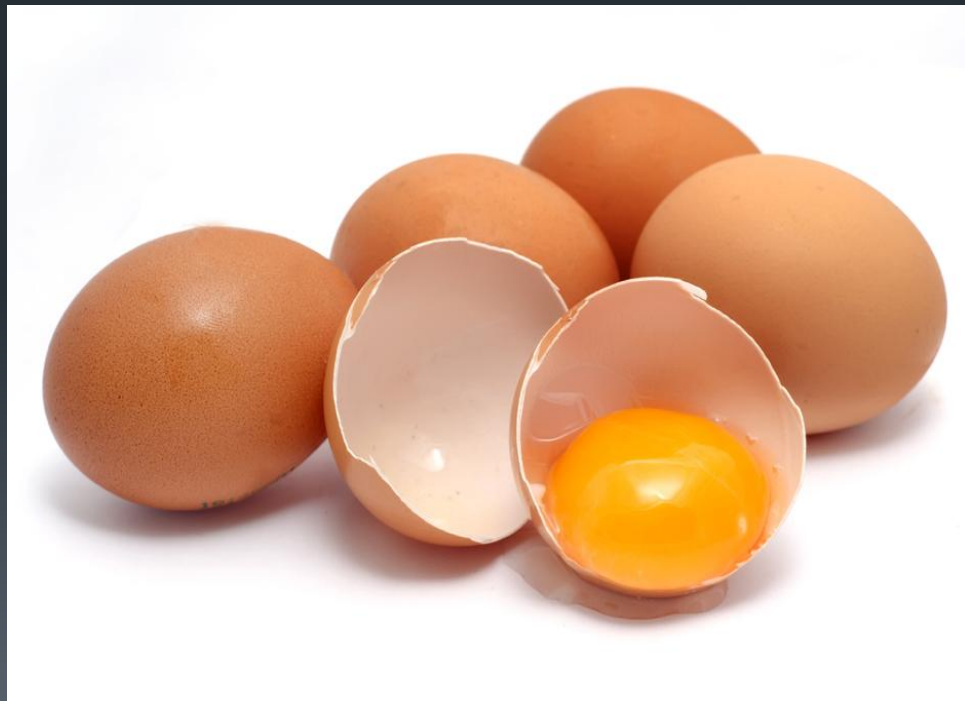
Дрожжи - питаются сахарами, а в их отсутствие — расщепляют крахмалы. Побочный продукт жизнедеятельности дрожжей (ради чего их, в сущности, и используют) — углекислый газ, выделяющийся в виде крохотных пузырьков, и спирт. Пузырьки углекислого газа улавливаются сетью клейковины. При накоплении газа (или при подогреве) пузырьки увеличиваются в размерах и поднимаются вверх. Вместе с ними поднимается и тесто. Это и имеется в виду, когда говорят, что тесто поднимается. Спирт в процессе выпечки нагревается и испаряется, разрыхляя тесто.



Соль - внесение соли в тесто влияет на вкус готового изделия и на процессы, протекающие в тесте. Тесто с солью вкуснее, цвет корочки – ярче, потому что поваренная соль тормозит процессы спиртового и молочнокислого брожения. Если в тесте мало соли, или нет совсем, процесс брожения идет слишком интенсивно, дрожжи сбраживают слишком много сахара, и поэтому корочка получается бледной. Но слишком большое количество соли тормозит жизнедеятельность дрожжей, а при содержании соли в растворе дрожжей выше 5%-ном (от общей массы муки) прекращает спиртовое брожение.



Яйца - придают изделиям приятный вкус, цвет и создают пористость. Яичный белок обладает пенообразующими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий. Высокие вкусовые качества изделия приобретают при пористой структуре. Эта структура и увеличение объема достигаются разрыхлением теста. Разрыхлителем дрожжевого теста служат дрожжи.



Маргарин- Эмульсионный продукт, вырабатываемый из натуральных фракционированных, модифицированных растительных масел и животных жиров. Маргарин широко используется как заменитель сливочного масла в кондитерской и хлебопекарной промышленности, в кулинарии, домашней выпечке, а также употребляется непосредственно в пищу. **Энергетическая ценность** 718 ккал. на 100 гр.



Ванилин – представляет собой кристаллический порошок (бесцветные иглообразные кристаллы) с характерным вкусом ванили и приятным запахом. Ванилин содержится в растении ваниль, тростниковом сахаре, перуанском бальзаме, росном ладане, картофельной шелухе, спирте-сырце и др. Ванилин, часто употребляемый как замена ванили, легко растворяется в горячей воде, спирте и эфире.



Приготовление дрожжевого теста состоит из следующих операций:

- ✓ подготовка сырья,
- ✓ замес теста,
- ✓ брожение,
- ✓ деление теста на куски,
- ✓ округление их,
- ✓ предварительная расстойка,
- ✓ формование,
- ✓ окончательная расстойка,
- ✓ выпечка и охлаждение.



Подготовка сырья

Воду или молоко
подогревают до
температуры 35°C



Вода

Соль и сахар растворяют в небольшом
количестве молока или воды, процеживают
через сито и смешивают с остальными
продуктами.

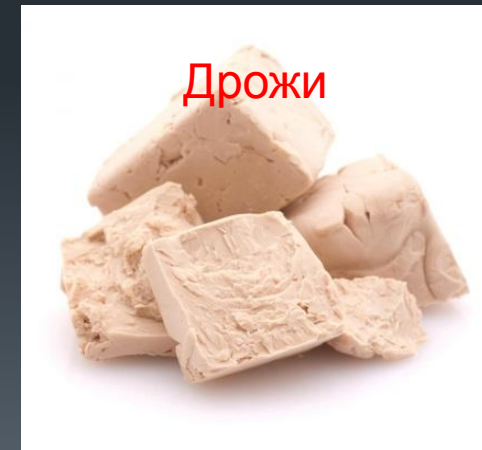
Дрожжи разводят в
отдельной посуде в
небольшом количестве
теплой воды



Сахар



Соль



Дрожжи

Яйца или меланж также процеживают и выливают в посуду для замеса.



Яйца



Муку просеивают.



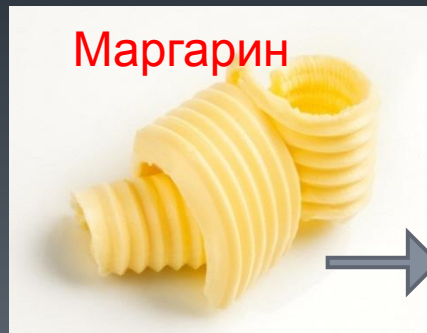
Мука



Маргарин растапливают



Маргарин



Замес теста





Процесс заключается в смешивании муки, воды, масла, сахара, дрожжей и др. ингредиентов. Смесь насыщается воздухом, что обеспечивает благоприятные условия для брожения, ей придаются необходимые физические и механические свойства.

Брожение



Посуду накрывают крышкой или чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30-40°C на 3-4ч.



В процессе брожения тесто обминают 2-3 раза.



Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, подавляющего деятельность дрожжей, и для более равномерного распределения дрожжевых клеток в толще теста. В результате тесто становится более пористым и эластичным.





Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, приобретает приятный спиртовой запах, поверхность теста выпуклая.



Деление теста на куски



Округление



Предварительная
расстойка



Раскатка теста



формование





окончательная
растойка ,
смазывание
льезоном



выпечка и охлаждение



Ингредиенты:

- 50 г свежих дрожжей (или 2 чайные ложки сухих)
- 1/2 чайной ложки соли

Дрожжи перетереть с солью, добавить

- 1 стакан молока
- 2 столовых ложки сахара
- 200 г мягкого маргарина
- 3.5 стакана муки
- желток на смазку пирога

Начинка творожная:

- 250 г творога
- 3 столовые ложки сахара
- 1 белок
- 1 столовая ложка мака
- ванилин



Творожная начинка: творог, сахар, яичный белок взбить в блендере до гладкого крема, добавить ванилин и сухой мак, перемешать ложкой.

Тесто должно быть не густым и тяжелым (лучше потом перед разделкой припылить мукой), быстро в процессе замеса начинает отлипать от рук. Положить в кастрюльку и оставить на 1,5 часа на подъём, после чего приступить к лепке пирога.



Для удобства
выложить
начинку в
кондитерский
мешочек.



Большую часть теста раскатать в пласт, оставить на нем овальные контуры (прижать какой-либо овальной формой тесто так, чтобы был виден слегка контур). Вырезать таким образом, чтобы контур напоминал бабочку.



Остальное тесто пойдёт на украшения: сплести жгуты (выложить их по краю), сплести косу (выложить её на середину) и некоторые другие детали (выложить на крылышки бабочки).

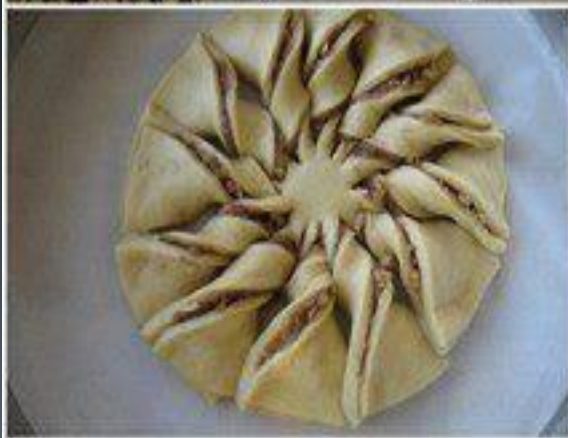


Заполнить свободное пространство творожной начинкой, выложить украшающие детали, можно дополнительно покрыть небольшие участки различным вареньем. Тесто смазать яичным желтком.

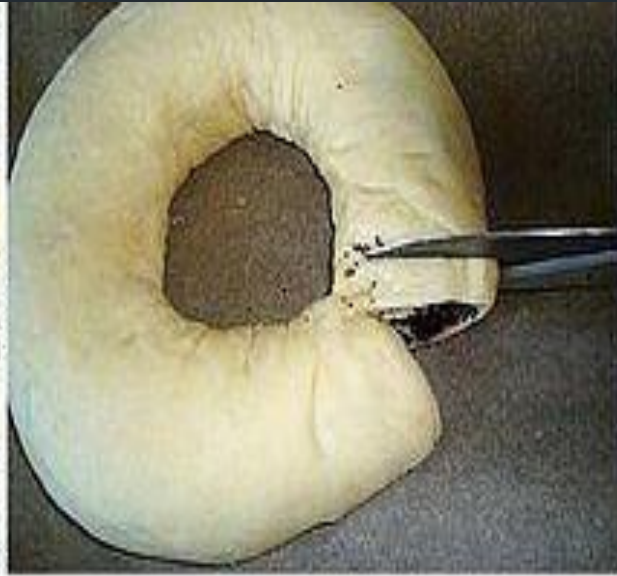
Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200-210 С до готовности.

Виды оформления пирогов





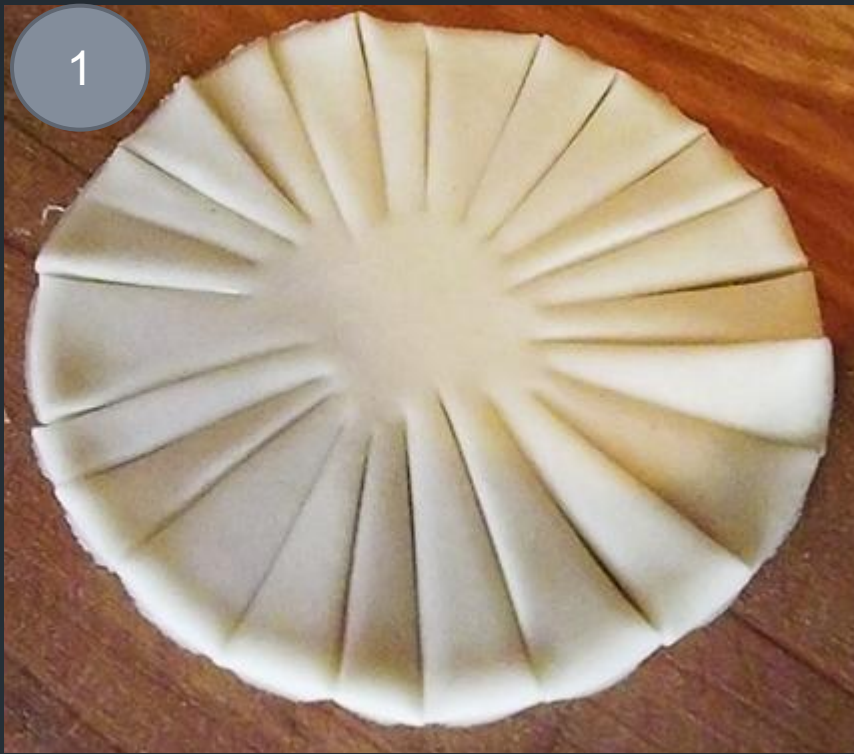








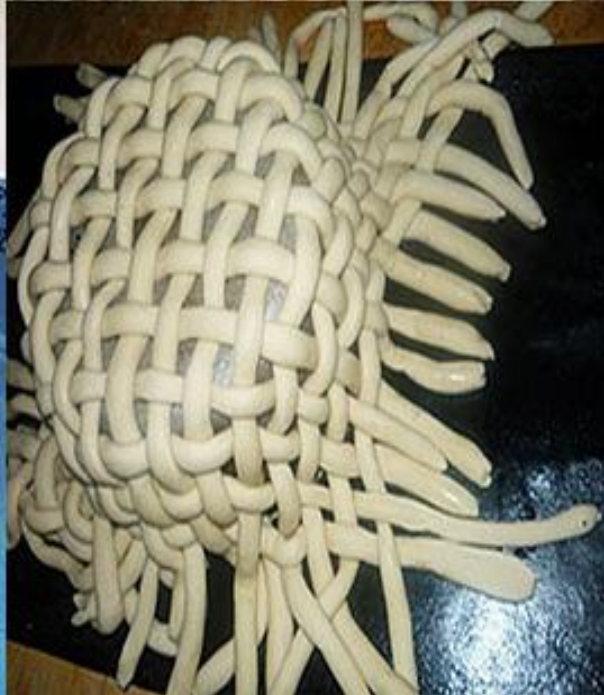


















Изделия из дрожжевого безопарного теста





Спасибо за внимание!

