



«Технология приготовления пряничного теста»



Гайдукова Т.С.

Ода прянику

История пряников уходит вглубь веков. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепешках – около 350 лет до н. э. Уже древние египтяне знали о них.



Первые пряники на Руси, назывались **“медовым хлебом”** и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в “медовый хлеб” стали добавлять лесные травы и корни.

У пряников особая рецептура и технология изготовления. Мед в них – и сладость, и ароматизатор и природный консервант.



Пряники

- Пряники — одно из самых любимых лакомств у русских. А чтобы пряники были вкуснее и ароматнее, в тесто добавляют различные **пряности**: корицу, мускатный орех, гвоздику, ваниль. Слово **пряник** образовано от прилагательного **пряный**
 - с помощью суффикса **-ик**.





Пряничное тесто

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». В нее входят (в %): корица - 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь — 8. Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.



Разновидности

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью сделанной из пряничной доски дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; самый простой и эффективный способ



Сырье пряничного теста

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.



Способы приготовления теста

Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.



Приготовление теста сырцовым способом

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки.

В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:



Приготовление теста сырцовым способом

После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

Пряности



Имбирь



Корица



Гвоздика



Кардамон



Пряничное тесто

Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°C. При пониженной влажности пряники получаются не обтекаемой формы, а при повышенной расплываются и имеют плохой подъем.



Замес теста вручную



Приготовление теста заварным способом

Процесс приготовления этого теста состоит **из трех стадий:**

- 1. Заваривания муки в сахаро - медовом, сахаро-паточном или сахаро-медо-паточном сиропе.*
- 2. Охлаждения заварки.*
- 3. Замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.*

Приготовление теста заварным способом

Загружают в варочный котел сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75°С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68°С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают.

Заварное тесто охлаждают до 25-27°С.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин.

Полузаварной способ приготовления пряничного теста

Берут 80% нормы воды температурой 70°С, добавляют сахар, маргарин и подогревают до 90°С, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 мин. Эту массу охлаждают до 25°С.

В оставшейся воде растворяют мед, аммоний, соду, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто перемешивают в течение 10 мин и разделяют.





Запомните

- Пряники получаются плотными, если они были приготовлены из **крепкого теста** или в тесто было добавлено **мало разрыхлителей**.
- Из теста **слабой консистенции**, а также при **низкой температуре выпечки** получаются расплывчатые изделия.
- Жесткие изделия получаются из теста с **небольшим содержанием сахара** в результате **длительного замеса и повышенной температуры теста**.

Формование изделий

Готовое тесто массой 5-6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму. Пласт раскатывают деревянной скалкой до толщины 8—10 мм.

Для формования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям. Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью.



Выпечка изделий

Пряники выпекают при 200°С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 170-190°С.

Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.



Глазирование изделий

Охлажденные изделия заливают предварительно приготовленным сахарным сиропом температурой 85-90° С. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1-2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.



Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения
Изделия расплывчатые	Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи.
Верхняя корка отделяется; мякиш сырой.	Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес. Очень мягкое тесто; печь перегрета.
Изделия плотные, неоптекаемой формы.	Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей.
Изделия с пустыми доньшками	Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи.
Изделия имеют мало пор.	Недостаточно положено

Требования к качеству

Тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом.

