

The image shows two golden-brown pastries, likely made of puff pastry, filled with a thick layer of white cream and topped with fresh strawberries and a dusting of powdered sugar. They are arranged on a black tray. In the background, there is a small white bowl containing more strawberries and a blue cup. To the right, there are two lollipops, one purple and one green. The overall scene is set on a light-colored surface, possibly a tablecloth.

Пирожные из заварного теста

Мастер Уф

Цель рассмотреть ассортимент и
особенность каждого пироженного .

Требование к качеству

- Внешний вид Изделия с большим объемом, без крупных трещин, горелых или опавших мест, цвет снаружи серо-желтый, внутри - желтый; вкус - немного солоноватый
- Форма должна быть правильной, без боковых выплывов, не мятой; иметь соответствующую форму изделия. Поверхность должна быть гладкой, без крупных трещин и подрывов. Корка должна иметь цвет от светло-желтого до темно-коричневого в зависимости от сорта, без подгорелости и бледности.
- Вкус и запах должны быть свойственными данному виду изделий. Влажность предусмотрена стандартом с учетом вида, способа выпечки и рецептуры -23%.

Профитроли

- Профитроли -пирожные из заварного теста, обычно небольшого размера. По своей сути профитроли очень схожи с эклерами (заварными пирожными или трубочками) - те же самые кулинарные изделия из тонкого теста, полые внутри, но только обычно круглой формы.
- Рецепты профитролей могут отличаться друг от друга в основном своей начинкой, она может быть сладкой: творожный, заварной крем, сгущенка, или несладкой: сыр, грибы, паштет и т.д.



Трубочка с кремом

- готовится из заварного полуфабриката, полость которого заполнена
- сливочным шоколадным кремом. Поверхность отделана шоколадной
- помадой.
- Процесс приготовления состоит из приготовления заварки, теста,
- формования теста, выпечки.
- Тесто отсаживают вручную из мешков или с помощью отсадочной машины в
- виде трубочек. Длина заготовок – 115 мм, вес 31г. Выпечка осуществляется
- в печах различных марок 35 минут при температуре 190-200 градусов.
- Выпеченный полуфабрикат охлаждают, а потом прокалывают трубочкой
- шприцевального мешка и выдавливают в полость сливочный шоколадный
- крем. Верх пирожных глазируют шоколадной помадой, подогретой до 45-50
- градусов

Кольцо заварное с творожным кремом

- Приготавливается из заварного полуфабриката в виде кольца, полость
- заполнена творожным кремом, сверху посыпано сахарной пудрой.
- Заварной полуфабрикат готовится также, только отсадка теста на листы
- производится в виде колец. После выпечки и охлаждения полость колец
- заполняется творожным кремом путем прокалывания трубочкой
- кондитерского мешка в трех местах.
- Творожный крем готовится так:
- В сбивальную машину загружается размягченное сливочное масло и сахар-
- песок, все тщательно взбивается, потом постепенно добавляются ванилин,
- творог, ароматизатор и снова взбивают до однородной массы. После
- заполнения кремом пирожные посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Шу»

- Этот десерт очень похож на эклеры. Только он получается более нежным, ароматным и вкусным, благодаря разнообразным оригинальным наполнителям. Если эклеры или профитроли готовились только из заварного теста, то в классический рецепт нашего десерта добавляют ещё и песочное (крокелин). Благодаря такому способу и получается оригинальное пирожное шу.



История появлений изделий из заварного теста

- Изделия из заварного теста французы называют "шу" (choux - капуста). Самыми распространёнными изделиями из заварного пшеничного теста являются пирожное эклер и профитроли.
- Эклеры -- французские заварные пирожные, без которых невозможно представить хорошую кондитерскую. В переводе с французского эклер значит «молния». И это прежде всего из-за блестящей помадки, которой традиционно глазируют эти пирожные. Настоящий эклер распознать довольно просто: он должен ослепительно сиять!
- История заварного теста, необходимого для приготовления эклеров, берет свое начало еще в XVI веке. В 1533 году Екатерина Медичи переехала во Францию в сопровождении всего своего двора, включая повара по имени Пантерелли (Panterelli). Именно он в 1554 году «открыл» заварное тесто, с гордостью назвав его собственным именем -- рvte a Panterelli. Новая выпечка произвела настоящий фурор при дворе, и иноземные булочки с охотой приняли в королевское меню. За два последующих века рецепт теста несколько изменился, а его название по неизвестным причинам превратилось из Panterelli в Poupelin [3]