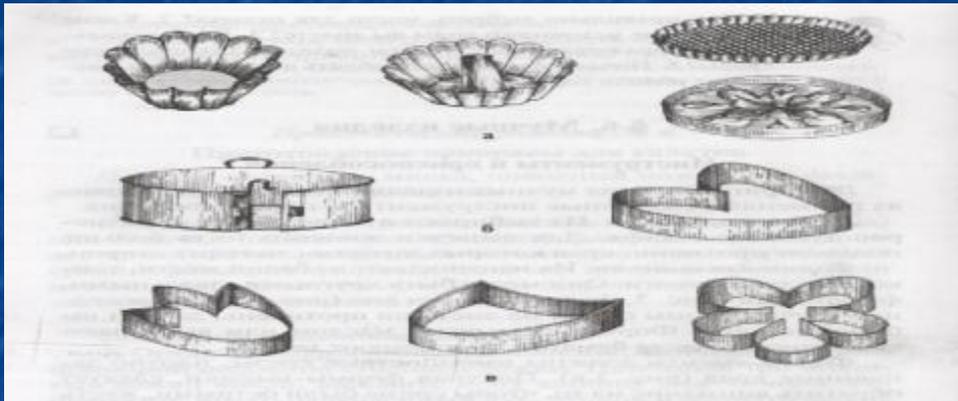




# Мучные изделия

# Инструменты и приспособления.

- *Листы и противни* выбирают в зависимости от размера духового шкафа.
- *Формы для выпечки* могут быть круглыми, овальными, фигурными.



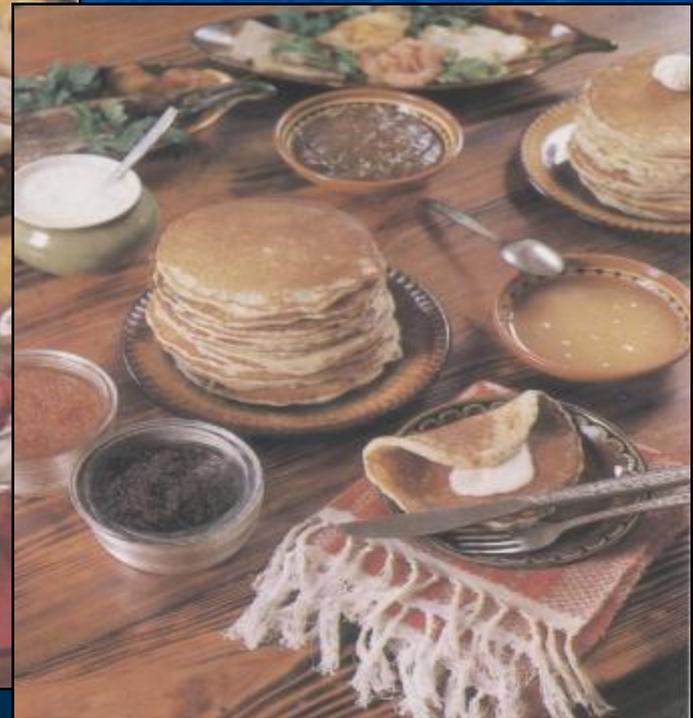
- *Формы-выемки* имеют острые срезы, тонкого железа, бумаги.
- Для замешивания теста применяют миски.
- Для приготовления различных изделий из теста применяют кондитерские шприцы и осадочные мешки,
- Скалки и деревянные ложки.

# Продукты для приготовления мучных изделий

- *Мука* – это основной продукт для приготовления теста.
- *Сливочное масло*
- *Яйца* должны быть целые, без трещин в скорлупе.
- *Сахар*
- *Поваренная соль*
- *Ваниль, шафран, какао, тмин, молотая корица.*
- *Разрыхлители теста*
-

# Приготовление изделий из пресного теста.

**Пресным** называют тесто, без дрожжей. Разрыхлителем для него служит сода. Из пресного теста приготавливают печенье, пирожные, торты, блинчики и др.



## *Песочное тесто*

Требует большого количества масла и сахара. Основной разрыхлитель- масло.

Масло, маргарин размягчают, тщательно растирают с сахарной пудрой, добавляют яйца, перемешивают, вводят пищевую соду, погашенную уксусом, всыпают муку, замешивают тесто.



## *Заварное тесто*

Готовят в два приема: сначала заваривают муку в соотношении 1:1 . В кипящую жидкость всыпают муку и , перемешивая, проваривают 3-5 минут. Затем охлаждают и , взбивая, вводят яйца.



## *Слоеное тесто*

Готовят из теста, замешенного на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты. Масса муки составляет 10% от массы масла. Сначала из масла формируют пласт толщиной 2 см. Замешенное тесто оставляют на 20 минут. Затем его раскатывают в пласт 2 см толщиной, в середину кладут масло, защипывают края. Снова раскатывают в пласт толщиной 1 см. Ставят в холодильник на 15 минут. Раскатку провести 4 раза.



## *Бисквитное тесто*

Приготавливают без разрыхлителей. В его состав входят мука, сахар, яйца.

Существует два способа:

- ▣ *Холодный* способ – белки, отделенные от желтков, взбивают с сахаром, а желтки растирают с сахаром, а после соединяются с мукой;
- ▣ *Теплый* способ – белки и желтки смешивают с сахаром, подогревают, взбивают и, охладив, быстро вводят муку.

