

НТШиП

Презентация на тему:
**«Вафельное тесто
и изделия из него»**

**ПОДГОТОВИЛА: МУКОМОЛОВА ДАРЬЯ
ДМИТРИЕВНА, СТУДЕНТКА 1 КУРСА ГРУППЫ**

П-131

ПРОВЕРИЛА: ПЕРВУХИНА ТАМАРА

ВИКТОРОВНА

Г. НОВОСИБИРСК

Содержание

- 1. Состав
- 2. Подготовка сырья
- 3. Подсказки для приготовления
- 4. Качество изделий
- 5. Технология выпекания вафель
- 6. Это надо знать
- 7. Хранение
- 8. Требования к качеству
- 9. Недостатки и причины их возникновения
- 10. Полезные советы
- 11. Проверь свои знания.

Из чего состоит...

В состав вафельного теста входят:

- ❖ Мука,
- ❖ вода,
- ❖ яйца,
- ❖ соль,
- ❖ сода,
- ❖ сахар,
- ❖ ванильная пудра,
- ❖ сливочное масло.



Начнем с подготовки сырья

- ❖ *Мука* - среднее содержание клейковины, чтобы не затягивалось тесто, просеять.
- ❖ *Яйца* – проверяют овоскопом. Обработывают в соответствии с санитарными правилами (в специальном месте, при наличии секционных ванн).
- ❖ *Соль* – растворить в теплой жидкости, процедить.
- ❖ *Масло сливочное(маргарин)* перед использованием зачищают.
- ❖ *Сахар* –просеять.

Сейчас мы все проверим...



Небольшие подсказки для качественного приготовления

- ❖ Для пористости теста вводят разрыхлители.
- ❖ Интенсивно взбивают тесто.
 - Долго не хранят, пена после взбивания непрочная.
 - До выпекания тесто хранят при низкой температуре.
 - Для снижения влажности в тесто добавляют сахар, растительное масло, яичный желток.
 - Сахар в тесте придает вафлям хрустящую консистенцию, стекловидность, сохранение хрупкости при повышенной влажности.

От этого зависит качество изделий

- Муку лучше использовать со средним содержанием клейковины-30%, сохраняет тесто от затягивания.
- Во время выпечки вода превращается в пар с образованием пор в вафельницах.
- Разложение химического разрыхлителя (сода) при нагревании –разрыхляет тесто.
- Яичные желтки способствуют лучшему отделению вафельных листов от форм.

Начнем с технологии

- Желтки, соду, соль, вода 20% -перемешивают до однородной консистенции.
- Добавляют воду 80% от нормы t не выше 18°C (выше t - больше происходит набухание белков клейковины, тесто вязкое), постепенно всыпают 50% муки – перемешивают 6-8мин.
- Постепенно добавляют муку 50%.
- Замешивают тесто до готовности 15мин.
- Тесто процедить, однородное без комочков.
- В период выпечки тесто периодически взбивают венчиком - образуется осадок.

Если очень захотеть,
можно вафелек напечь



Из электровафельницы- с пылу, жару



Закатываем рукава

- Выпечку производят в специальных вафельницах.
- Состоят из двух рифленых плит, каждая нагревается до 155°C.
- Нижняя стационарная – горизонтальная, верхняя – вертикальная на шарнирах.
- Тесто наливают на нижнюю плиту, накрывают верхней.
- Выпечка одного вафельного листа – не более 3мин. при температуре 170°C.
- Края вафельницы зачищают ножом от отеков теста.
- Поднимают верхнюю плиту –осторожно вытаскивают вафельный лист.

Какие сохраним, такие и используем

- Выпеченные вафельные листы подсушивают при 55°C не менее 6 часов, приобретают хрупкую структуру, свойственную вафлям.
- Готовые вафельные листы используют:
 - При производстве мороженого.
 - Вафель с начинками.
 - Вафельных стаканчиков для пирожных.
 - Листовые вафли для приготовления тортов.
 - В качестве отделочных полуфабрикатов.



Это надо знать

- Для ускорения выпечки, придания изделиям красивого вида, поверхность нагревателей (плит) снабжена рельефным рисунком.
- При сжатии двух плит тесто расплывается по всей поверхности.
- Во время выпечки из теста удаляется много влаги.
- Вода испаряется в начале выпечки (быстро превращается в пар, происходит образование пор).
- Разложение соды – с выделением углекислого газа – способствует разрыхлению теста.

Если хорошо учиться (учащимся на практике),
обязательно ВСЕ получится

- Излишки теста – отеки, вытекают через края формы, в виде недопеченного теста.
- Перед открыванием вафельницы, ножом очистить края от отеков.
- *Использование отеков* – замачивают, протирают, используют при замесе новой порции вафель.
- Яичный желток придает вафлям упругость, связанность, легко снимаются с форм после выпечки.

Это происходит при выпечке

- Толщина теста не большая- быстрое удаление влаги.
- Происходит декстринизация крахмала – набухшие крахмальные зерна высыхают, тесто приобретает желтоватый оттенок.
- Тесто с сахаром - вафли светло-коричневые (карамелизация сахара).
- Тесто без сахара - желтоватый цвет вафель.



После выпечки

- Листы выстаивают в стопках при большом количестве вафель. (Возникает деформация, искривление, растрескивание листов).
- Лучше охлаждать по одному листу на сетке.



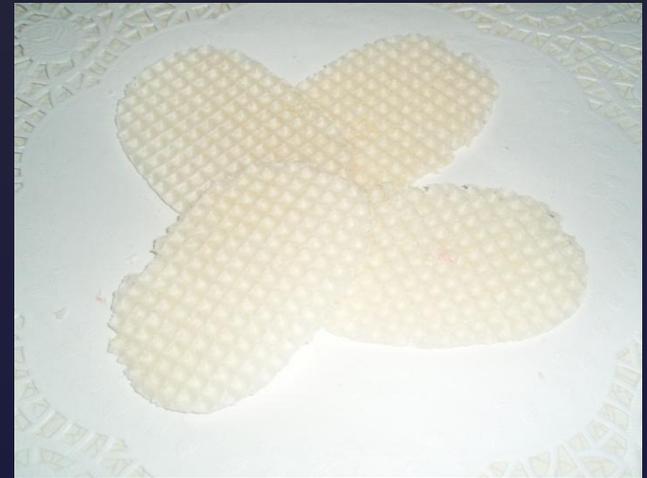
Хранение вафельных листов

- От длительности, условий выстаивания, влажности выпеченных листов — процесс поглощения или отдачи влаги.
- Происходит изменение размеров вафельных листов, их деформация.



Требования к качеству

- Вафельные листы — одинакового размера, правильной формы, без трещин, пятен, пузырей, комочков непропеченного теста.
- Цвет светло-коричневый для сахарных вафель, желтоватый — без сахара.
- Консистенция хрупкая, нежная, влажность -2.5%.



Готовим трубочки

- Выпечку производят в вафельницах.
- Температура выпечки 185°С до светло – коричневого цвета.
- Готовые вафельные листы снимают металлической лопаткой .
- *Сворачивают быстро, в теплом виде конусообразные или круглые трубочки, с помощью деревянной палочки.*
- Хранят в сухом месте.
- Наполняют кремом , сливками, вареным сгущенным молоком, зефирной массой.

Кому трубочки? Ассортимент большой!



Немного «поиграем»



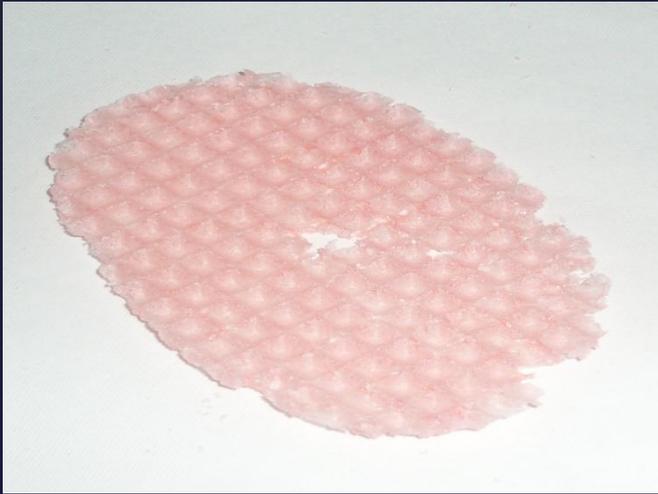
Фотосессия вафельек



И это все о них ...



Бывают и такие



Вот так «вафельки»



Вафельные тортики



Они бывают разными ...



Картинки, цветочки из вафель



Вафельные ромашки

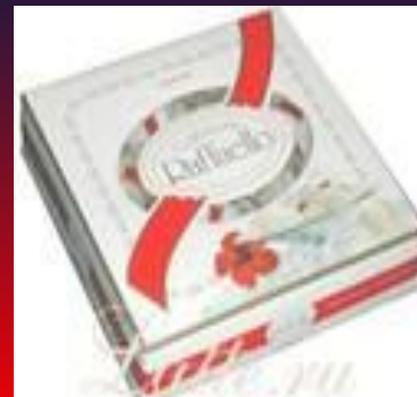
Какие они соблазнительные, эти вафельки



широкое применение вафельного теста



С вафельными изделиями мы знакомы давно...



Недостатки и причины их возникновения

Недостатки вафельного теста	Причины возникновения
Тесто с комками	Плохо размешана мука, процедить тесто
Густое затянутое тесто	Мука всыпана сразу вся, добавляют небольшими порциями
Вафельные листы не пористые	Низкая t выпечки, увеличить t выпечки

Копилка полезных советов

- Тесто готовят небольшими порциями –быстро затягивается.
- Яичный желток способствует лучшему отделению вафельных листов с жарочной поверхности.
- Вафли, приготовленные с сахаром, меньше отмокают, более хрустящие.
- Медленное охлаждение вафельных листов – ровные недеформированные листы.



Проверь свои знания

- Желтки, соду, соль, воду 20% ...
- Добавляют воду 80% от нормы t не выше 18°C (выше t - больше происходит набухание белков клейковины, тесто вязкое), постепенно всыпают...
- Постепенно добавляют муку ...
- Замешивают тесто до....
- Тесто..., однородное без комочков.
- В период выпечки тесто периодически взбивают венчиком – образуется...
- Используют вафельное тесто ...

Спасибо
за внимание!!!

