



Технология 8 класс

**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.**

# Песочное тесто –

плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя.



Песочное тесто можно использовать для приготовления печенья, пирожных, пирогов и тортов. Несладкое песочное тесто часто используют для изготовления тарталеток и открытых пирогов (киш, тарт), которые можно начинять не только сладкой, но и солёной начинкой.

Классический рецепт состоит из  
1 части сахара, 2 частей масла и  
3 частей муки, однако в современных  
вариациях возможно также  
добавление яиц, воды, специй, а  
также разрыхлителя (кроме  
дрожжей) и прочих ингредиентов.



# ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ТАКОВЫ:

- Для приготовления теста продукты должны быть холодными, иначе масло в тесте может размягчиться и отделиться от остальных составляющих, что приведёт к потере эластичности теста при раскатке и жёсткости выпечки.
- Сначала смешивают масло, сахар (также яйца и приправы, если необходимо), затем добавляют муку и рубят все продукты в крошку, после этого аккуратно разминают крошку руками до получения однородного теста.
- Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет пластичность.
- После того, как тесто готово, его заворачивают в плёнку и держат в холодном месте 30-60 минут.
- Охлаждённое тесто можно легко раскатать в тонкий пласт или слепить из него фигурки. В случае, если выпечка должна быть толще 0,8—1,0 см, целесообразно при замесе теста добавить в него разрыхлитель.



# ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

## Состав:

- Мука
- Масло (маргарин)
- Яйца
- Сахар
- Сода



# 1 СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Масло или маргарин размягчают, растирают с сахарной пудрой, добавляют яйца и перемешивают.
- В массу вводят погашенную уксусом или лимонным соком соду
- Всыпают просеянную муку и быстро замешивают
- Охлаждают в течении 1 часа



# 2 СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Просеянную муку высыпают горкой, сверху насыпают сахар, разрыхлитель, цедру лимона, ванилин.
- В муке делают углубление, вбивают яйцо, кладут кусочки масла
- Длинным ножом рубят все продукты и быстро замешивают тесто
- Охлаждают в течении 1 часа



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

- Печенье
- Тарталетки
- Торты





*Пирог праздничный*

*Лариса*

# ПРОДУКТЫ

<i>Мука -</i>	<i>2224</i>
<i>Мука на подпыл -</i>	<i>178</i>
<i>Сахар -</i>	<i>890</i>
<i>Меланж –</i>	<i>311</i>
<i>Масло сливочное -</i>	<i>1334</i>
<i>Эссенция -</i>	<i>8.9</i>
<i>Натрий углекислый- 2,3</i>	
<i>Аммоний углекислый- 2,3</i>	
<i>Соль -</i>	<i>8.9</i>
<i>Ядра ореховые –</i>	<i>493</i>
<i>Яйца для смазки- 123</i>	
<u><i>Выход 100 шт. по 48 гр.</i></u>	



# ГОТОВИМ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО



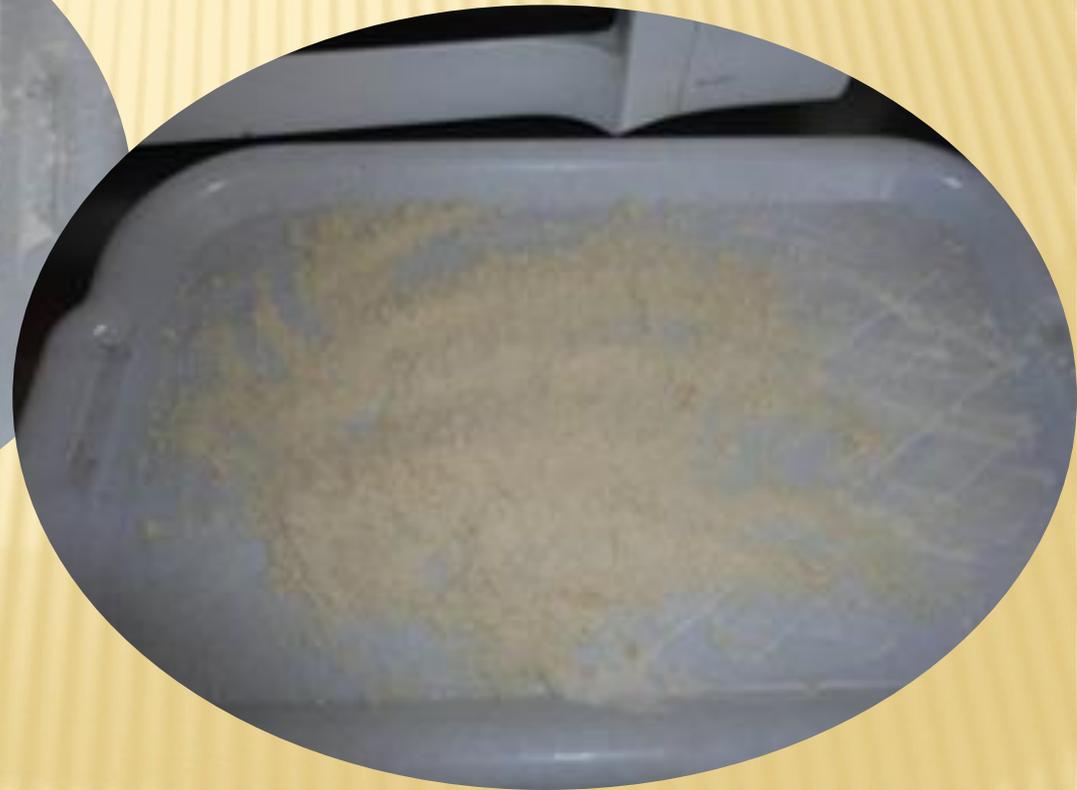
# Формование

*На столе, припыленном мукой, с помощью скалки раскатывают песочное тесто в пласт толщиной 6...7мм. Из пласта гофрированной выемкой диаметром 7..8 мм. Выдавливают кольца*



# ГОТОВИМ МАСЛЯНО-МУЧНУЮ СМЕСЬ:

*СОЕДИНЯЕМ МАРГАРИН С МУКОЙ И  
РАСТИРАЕМ.*



# Отделка полуфабриката

Смазываем яйцом и  
обсыпаем масляно-  
мучной смесью



# *Выпечка*

**Укладываем на лист и  
выпекаем при температуре  
260-270°C в течение 10..15  
мин.**



Допускается хранить  
готовые пирожные в  
течение 24 ч при  
температуре 18°C и  
относительной  
влажностью воздуха  
70...75%

## *Приятного аппетита*



# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ.

Приготовить печенье. Фото отчёт  
прислать мне в ВК.

**Соблюдайте правила безопасной  
работы!**

---