

Про  
тесто



Любое мучное изделие отличается характерными признаками и особенностями. От того, из какого теста приготовлено блюдо, зависит его внешний вид и другие отличительные свойства.



БАГЕТ\*

Например, всем известно, что воздушные и легкие булочки делаются из дрожжевой массы, а рыхлое печенье - из песочной



*Преимущества и  
недостатки*

При сравнении отдельных способов приготовления теста учитывают такие факторы, как качество готовых изделий, универсальность способа, его экономичность, возможность регулировать технологический процесс и переходить от выработки одного изделия к другому, а также аппаратное оформление технологической схемы.



## Преимущества и недостатки безопасного и опасного способов

Опасный способ приготовления теста по сравнению с безопасным более сложен и трудоемок. Однако наличие опары позволяет стабилизировать технологический процесс и активировать дрожжи.

Наибольшее распространение получил способ приготовления теста на густой опаре. Этот способ универсален. На густых опарах готовят все виды хлеба, булочных, сдобных и бараночных изделий, в то время как другие виды опар применяют лишь для определенных групп продукции.

Тебе выбирать, каким способом  
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ



Правила хранения теста  
для выпечки



## **Хранение дрожжевого теста**

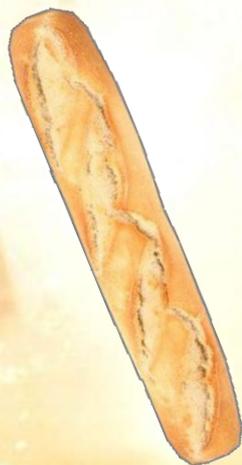
Если вы храните его в холодильнике, то не слишком долго – до того, как процесс брожения приведет к закисанию теста. А если его убрать на хранение в морозилку, оно будет храниться в течение нескольких недель.



Размораживать тесто на дрожжах нужно в тепле. Сначала ему нужно дать оттаять, а затем снова подняться. После того, как тесто поднимется, его не нужно подбивать, а сразу приступать к разделке.

# Как хранить бездрожжевое тесто

К этому типу относится любое тесто на основе которого нет дрожжей: бисквитное, песочное, слоеное, рубленое.



ラーメン



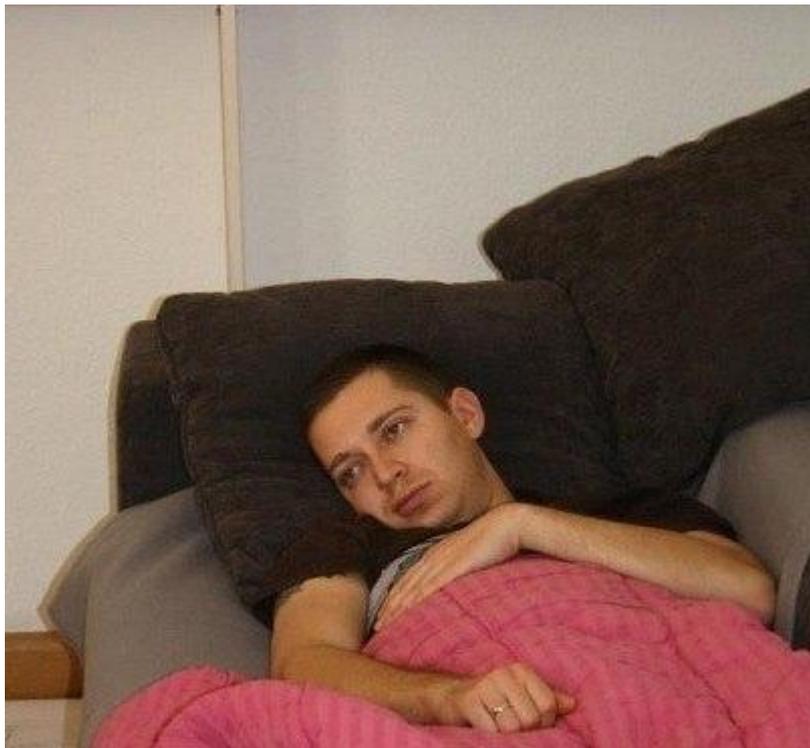
Проще всего хранить тесто для пиццы. Оно просто готовится, разделяется на порции, скатывается колбками, затем в пищевую пленку и в холодильник. Если пиццу нужно готовить в ближайшие 2-3 дня, то достаточно обычного холодильника, а если хранить дольше, то в морозилку

Чтобы сохранить бисквитное тесто, его складывают в герметично закрывающуюся емкость и затем в полиэтиленовый пакет. На полке в холодильнике оно простоит неделю, а в морозилке срок его хранения – до полугода.



Песочное тесто также может храниться замороженным, хотя и чуть меньше – 2-3 месяца. После разморозки его нужно хорошенько размять руками, чтобы исчезли комочки. Печенье, испеченное из такого теста, станет еще более рассыпчатым. А вот другая разновидность песочного теста, рубленое, не подлежит долгому хранению. Во время заморозки оно станет слишком твердым и будет непригодно к использованию.





Положи тесто в  
заморозку...



Мы же не  
хотим, чтоб  
кто-то  
употреблял  
не свежую  
выпечку!

Так можно  
и  
откинутьс  
я

Продолжим



# Польза сдобной выпечки



Главное достоинство сдобы — это, бесспорно, её вкус и аромат. Редкий хлеб, даже самый свежий и горячий, будет иметь такой же запах, какой имеет сладкая сдобная булочка или чесночный каравай. К тому же, почти всегда сдобные хлебобулочные изделия обладают повышенной питательностью и калорийностью.

Но это — только одна сторона медали. Выпечка сдобных булочек имеет и свои недостатки, зачастую — более внушительные, чем достоинства.



У меня кончаются обои!

Сдоба обыкновенная калорийна. По этому параметру она превосходит обычный хлеб, поскольку в состав выпечки сдобной обычно входит большое количество сахара, растительные и животные масла, молоко и сливки.



С таким набором, да ещё и без регулярных пробежек по утрам, выпечка из сдобного теста запросто может привести к ожирению и нарушению обмена веществ

**EXCLUSIVE**

Несколько фактов





# SOON

1-Хлеб был **изобретен по ошибке** более 7500 лет назад. Один египтянин нечаянно оставил на ночь смесь муки и воды в теплой печи, а утром обнаружил нежное тесто. Из него получились более мягкие и аппетитные, чем раньше, лепешки.

2-**Всегда свежий хлеб!** Рестораторы всего мира знают: посетители подсознательно оценивают заведение по хлебу. Если выпечка подана чёрствая, то клиент больше не вернется.

4-Французы являются самыми активными в Европе едоками хлеба; на душу населения в год приходится **67 кг выпечки**

3-**Ржаной хлеб** является одним из самых лучших средств **от малокровия**, поскольку в нем содержится на 30% больше калия и на 50% – магния, чем в белом хлебе. Поэтому у предпочитающих черный хлеб значительно реже встречаются заболевания сердечнососудистой системы и ишемическая болезнь.

КОНЕЦ



23:03

28. 7. 2002