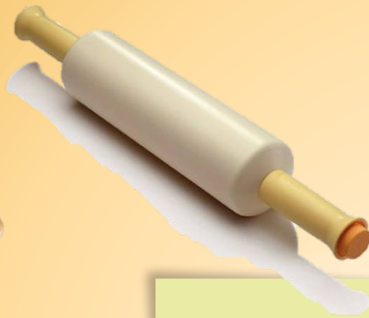


Технология приготовления песочного теста и изделий из него

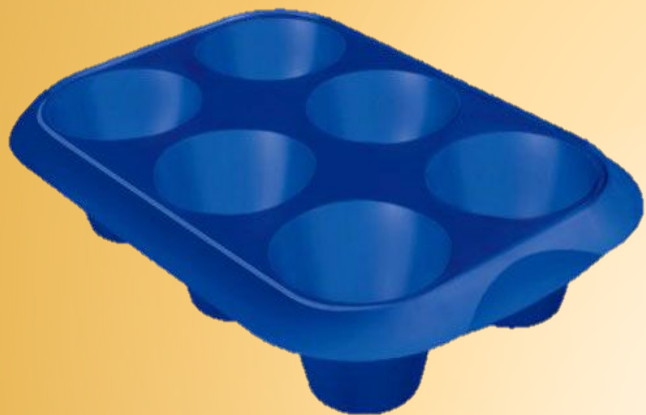
Оборудование



Инвентарь



Формы для кексов



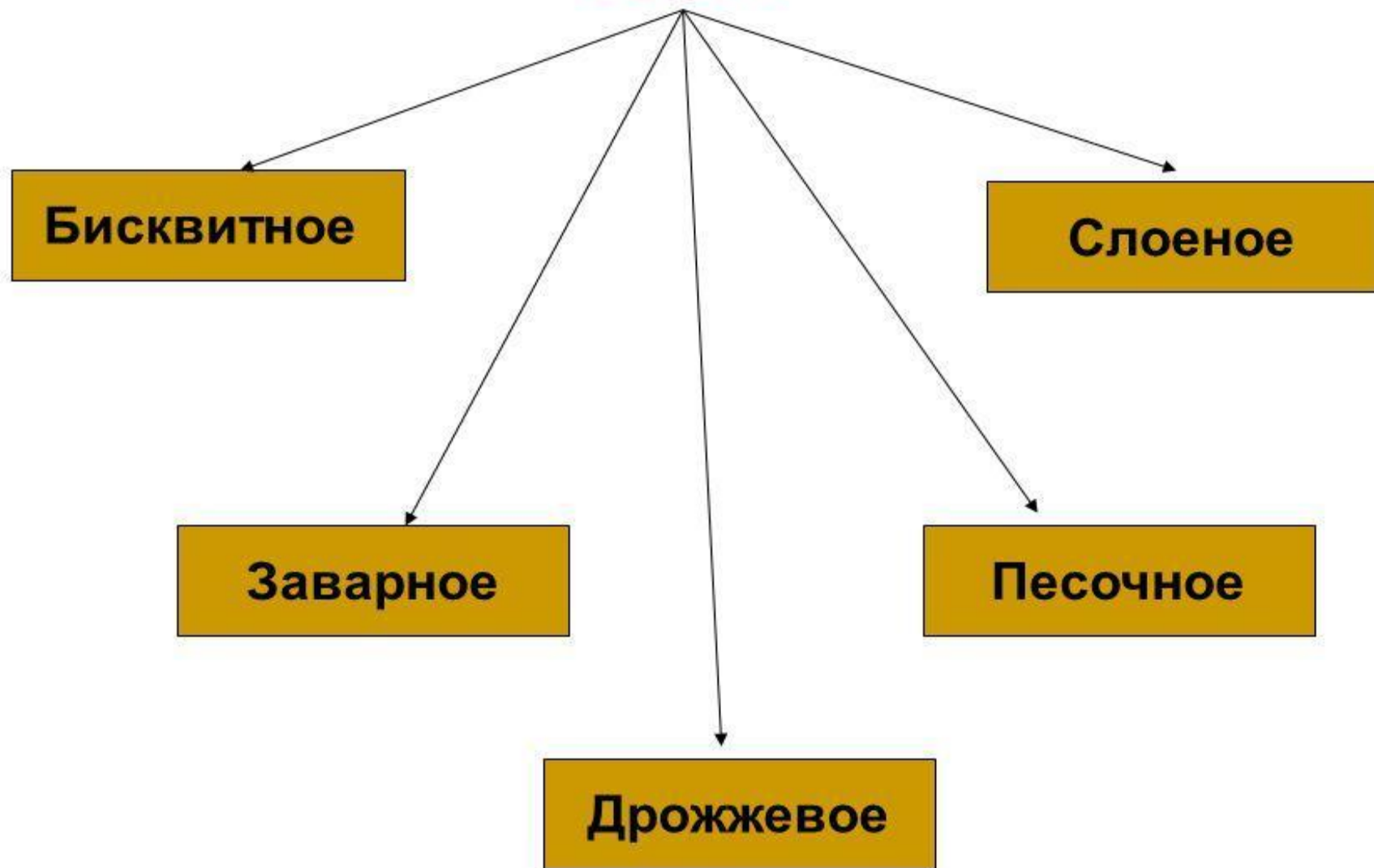
Основные ингредиенты для приготовления песочного теста



Дополнительные ингредиенты



Тесто



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 таковой:

- * 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.



Состав:

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



* Песочное тесто

- * 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
- * в течении 1 часа

* 1 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
- * Оставляют в течение 1 часа



* 2 Способ приготовления

Взбивание масла сливочного (маргарина) с сахаром



Соединение яиц
с содой
питьевой,
аммонием
углекислым,
эссенцией,
солью



Перемешивание до образования однородной массы



Закладка муки, замес теста

2-3 мин



Разделка теста на куски, взвешивание



Ассортимент изделий из песочного теста

Печенье «Ромашка»

Печенье «Звёздочка

Печенье масляное

Печенье творожное

Печенье нарезное

Печенье песочное

Рожок песочный с маком

Кекс «Ореховый»

Кекс «Столичный» (штучный, весовой)

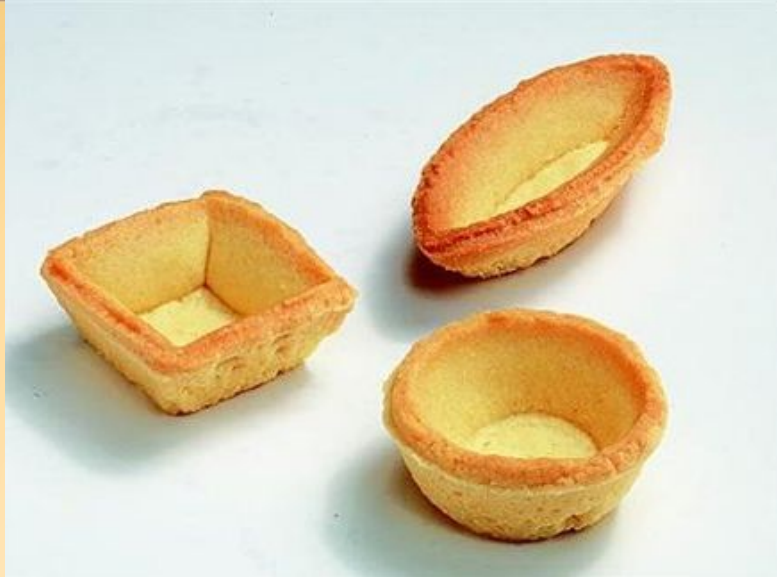
Кекс творожный

Кекс творожный с изюмом

*Печенье

*Тарталетки

*Торты



***Изделия из
песочного теста**





Пирог праздничный

Лариса

Печенье песочное



Печенье творожное



Печенье «Звёздочка»



Печенье масляное



Печенье «Ромашка»



Рожок песочный с маком



«Кекс» получил свое название в Средние века благодаря сочетанию старофранцузского «Fruï» — фрукты и английского " Kechel« — пирог. Сегодня современный английский язык имеет аналоговое слово «Cakes», что в переводе означает «пирожные».

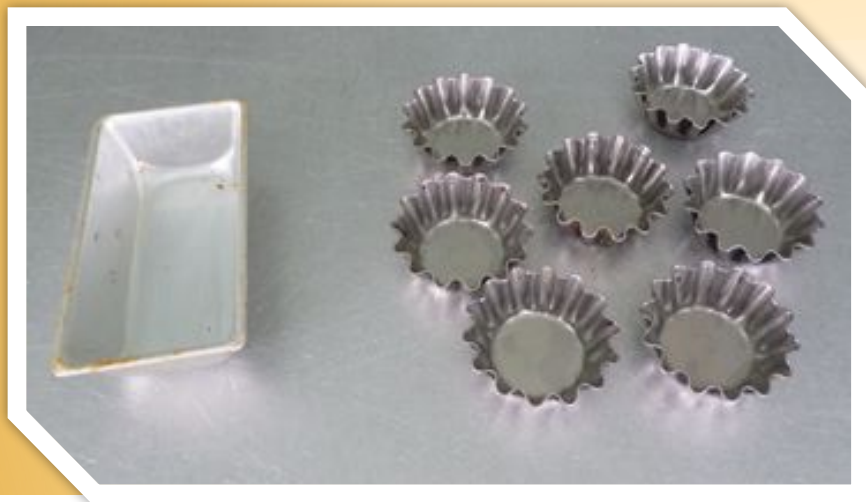
Штоллен (нем. *Stollen* или нем. *Christstollen*) — традиционная немецкая рождественская выпечка. Наиболее распространенный вид штолленов имеет начинку из изюма и цукатов, хотя популярны также варианты с маком, орехами или марципаном.



Маффин — маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты. Обычно маффин поместится в ладони взрослого человека. Можно также выделить маффины, изготовленные из кукурузной муки. В маффин добавляются такие продукты как черника, шоколадная стружка, малина, корица, тыква, орехи, персик, земляника, морковь, и т. д.



Кекс «Столичный»»

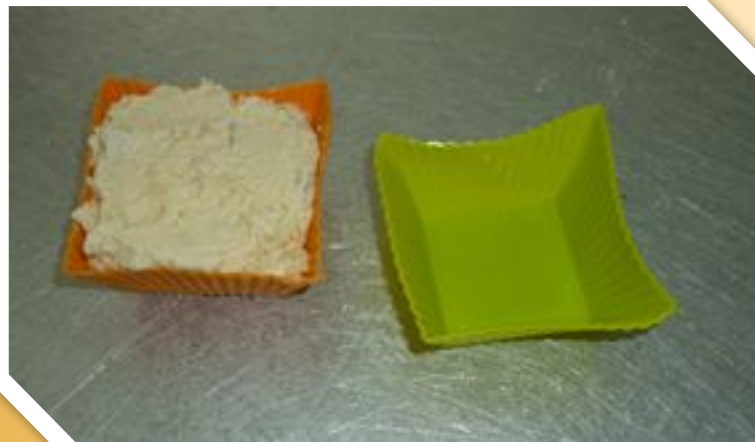


весовой



штучный

Кекс «Ореховый»»



Проблемные ситуации

Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. В чём причина?

Печенье «Звёздочка» очень крошится. Почему?

Ответ: Температура теста выше 20С; тесто замешано с растопленным маслом.

Ответ: В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки.

Проблемные ситуации

Песочное печенье местами подгорело.

Почему?

Печенье песочное нерассыпчатое, плотное, жесткое. Выявите причины.

Ответ: неравномерно раскатан пласт.

*Ответ: мука с большим содержанием
клейковины, длительный замес,
использование большого количества
тестовых обрезков, повышено
содержание жидкости, уменьшено
содержание жира, много сахара и мало
жира.*

Выпеченный Кекс Столичный получился сырым, плохо пропеченным. Укажите причины этих недостатков и способы их предупреждения.



Ответ: завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки.

Виды брака

