Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

1
тесто для блинчиков

2
сдобное пресное тесто

3
вафельное тесто

4
песочное тесто

5
пряничное тесто

6
бисквитное тесто

7
заварное тесто

8
слоеное тесто

воздушное тесто

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Тема урока: «Воздушное тесто»

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Ингридиенты:

Сахар-песок

Ванильная пудра

Яйца (белки)

1 стакан сахара, 4 белка, ванилин

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Белки свежих яиц отделяют от желтков и взбивают до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены.

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают не более 1-2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое белковое тесто хорошо держит рельеф.

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Отсаживать на противень для выпекания как ложкой, так и с использованием кондитерского отсадочного мешка. Для выпечки в виде лепешек кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой и раскладывают тесто слоем 8-10 мм. Выпекают при температуре 100- 110С около 1 ч.

Для приготовления пирожных - воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. Выпекают при температуре 100-110С около 40 мин. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Виды брака и причины возникновения

Виды брака	Причины возникновения
Масса при "отсадке" расплывается	Воздушный полуфабрикат темного цвета
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	При взбивании белков не выдерживался технологический режим, имеются следы жира, излишки сахара в тесте Высокая температура выпечки Недостаточное время выпечки

Требования к качеству:

Воздушный полуфабрикат должен иметь белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5%.

Часть рисунка с идентификатором отношения rId1 не найдена в файле.

Печенье воздушное «Меренги»

Сахар 1032, яйца (белки) 387, пудра ванильная 7,5.
Выход 1000.

Белки взбивают до увеличения в объеме в 4-5 раз. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, сахар (50% от нормы), белки смешивают с остальным сахаром. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую трубочки отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные бумагой. Выпекают печенье при температуре 100-110С в течение 1 ч.