

**Министерство образования и науки Луганской Народной Республики
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования ЛНР
Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного
мастерства**

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

**ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Луганск

Учебное пособие

МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАЗРАБОТЧИК:

Пушкарева Е.В. - преподаватель профессиональных дисциплин

Учебное пособие предназначено для преподавателей и обучающихся по специальности
Технология продукции общественного питания.

Содержит теоретический материал по содержанию модуля ПМ04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, контрольно-измерительные материалы для самопроверки и самоконтроля.

Пояснительная записка

Конспект лекций по ПМ 04 МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» предназначен для студентов, обучающихся по ФГОС СПО специальность (19.02.10) «Технология продукции общественного питания» для освоения профессиональных компетенций ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 и общих компетенций ОК 1 – ОК 10.

Конспект лекций составлен в соответствии с рабочей программой ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

В конспекте освещены основные вопросы по технологии приготовления простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. В конспекте приведены: классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья, используемого в приготовлении простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила взаимозаменяемости сырья; правила и методы оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию; технологический процесс приготовления простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия и сроки хранения готовой продукции и др.

Содержание

Введение

Раздел 1. Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и реализация сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Актуальные направления в организации работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания

Инструменты и инвентарь кондитерского производства

Классификация, ассортимент простых и сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оценка качества и подбор сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел 2. Организация процесса приготовления, приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов

Приготовление сиропов

Приготовление помады

Приготовление кремов

Сливочные фирменные кремы

Белковые кремы

Заварные кремы

Кремы из молочных продуктов

Кремы из сыра

Комбинированные кремы

Приготовление желе

Приготовление карамели

Приготовление сахарной мастики

Приготовление марципана

Приготовление глазури и кандира

Приготовление посыпки и крошки

Раздел 3. Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Замес и образование теста

Способы разрыхления теста

Приготовление дрожжевого теста

Приготовление изделий из дрожжевого теста:

Приготовление хлеба

Приготовление хлебобулочных изделий

Приготовление булочек

Приготовление пирожков печеных, ватрушек, кулебяк и расстегаев

Приготовление пирогов

Приготовление кексов

Приготовление изделий, жаренных в жире

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Раздел 4. Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий.

Технология приготовления полуфабрикатов и изделий из бездрожжевого теста

Приготовление изделий из пресного теста

Приготовление изделий из сдобного пресного теста

Приготовление изделий из пряничного теста

Приготовление изделий из песочного теста

Приготовление изделий из воздушного теста

Приготовление изделий из заварного теста

Приготовление изделий из бисквитного теста

Приготовление изделий из миндального теста

Приготовление изделий из пресного слоеного теста

Крошковый полуфабрикат

Полуфабрикаты из сахарного теста

Полуфабрикаты из тюлипного теста

Полуфабрикат и изделия из блинчатого теста

Полуфабрикаты и изделия из вафельного теста

Введение

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-применять коммуникативные умения;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Структура профессионального модуля и последовательность освоения профессиональных компетенций по модулю

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля
1	2
ПК 4.1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Раздел 2 Технологический процесс приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 4.3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов

О профессии «Кондитер»

В первом веке нашей эры наряду с поваром и пекарем в Риме появилась и профессия кондитера – мастера, который изготавливал лакомства из сахара. В совершенстве владели кондитерским искусством и непрерывно его развивали арабы, располагавшие самым ценным сырьем – сахаром. Арабские врачи использовали сахар, чтобы консервировать и улучшать вкус отваров из цветков, семян и соков различных корней. Они готовили подобие лекарственных драже, и так как итальянские аптекари обучались у них, то они

назвали эти «конфеты» кондита – слово, происшедшее от латинского глагола «кондире» - «заготавливать впрок, приправлять».

Кулинарное искусство всегда было неизменной частью всех торжеств и праздников. После пиршества гости мыли руки розовой водой, и наступал час кондитеров, которые с особым изяществом преподносили свое «сахарное» искусство. В ловких руках кондитеров рождались сахарные скульптуры, и даже целые «вкусные» композиции.

Кондитеров повсюду глубоко уважали и ценили. Они создавали собственные гильдии со строгими правилами и требованиями к любому новоиспеченному кондитеру. Наиболее искусные мастера создавали школы, в которых передавали умение и опыт своим последователям. В частности, обучали их работе с марципаном, шоколадом, показывали, как лучше и красивей изваять из них торты, украшенные типичными для той эпохи орнаментами.

В настоящее время в Москве и других крупных городах России сложились свои школы кондитерского мастерства. Наибольшей известностью пользуется «Центр кулинарного мастерства Эксклюзив» под руководством известного кондитера, победителя многочисленных мировых кулинарных соревнований Елены Шрамко. Также популярны «Кондитерский дом Александра Селезнева», кулинарная школа «Гастронома»

И по сей день, кондитеры стремятся к тому, чтобы их произведения были не только вкусными, но и «модными». Вершиной кондитерского мастерства может быть, к примеру, шоколадный сюжет «Фигура Самсона». Или шоколадный корабль. Именно такие скульптуры, иначе их не назовешь, были представлены на конкурсах в Лейпциге, Брюсселе, Вене и получили единодушное признание жюри.



Раздел 1.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 4.1 – ПК4.4)

Актуальные направления в организации работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания

Технологическая схема процесса приготовления мучных кондитерских изделий

Подготовка сырья.

Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Приготовление теста и выпеченных полуфабрикатов	Приготовление отделочных полуфабрикатов
1. Сиропы	1. Дрожжевое тесто	1. Кремы
2. Помада	2. Блинчатое тесто	2. Желе
3. Кремы	3. Вафельное тесто	3. Карамели
4. Фарши	4. Сдобное пресное тесто	4. Мастики
5. Начинки	5. Пряничное тесто	5. Глазури
6. Прочие	6. Песочное тесто	6. Марципан
	7. Бисквитное тесто	7. Посыпки
	8. Воздушное тесто	8. Крошки
	9. Миндальное тесто	9. Прочие
	10. Заварное тесто	
	11. Слоёное тесто	
	12. Крошковые п/ф	
	13. Сахарные п/ф	
	14. Прочие	

Приготовление изделий

1. Булочки	1. Пирожные	Национальные кондитерские изделия
2. Пирожки	2. Торты	
3. Ватрушки		
4. Пироги		
5. Кексы		
6. Печенье		
7. Рулеты и т.д.		

Инструменты и инвентарь кондитерского производства

Инструменты:

Ножи, лопатки, выемки, резцы, скребки, венчики, кондитерские мешки

Инвентарь:

Кастрюли, формы, формочки, кондитерские листы, противни, капсулы, сита, сепараторы

Классификация, ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Все вырабатываемые ныне кондитерские изделия принято делить на сахарные и мучные. В мучных кондитерских изделиях главным рецептурным компонентом является мука. Мучные кондитерские изделия подразделяются на следующие группы: печенье, вафли, пряничные изделия, крекер, галеты, кексы, рулеты, торты и пирожные, мучные восточные сладости. Внутри групп имеется деление на виды. В основе его - особенности рецептуры, технологии и свойства изделий. Например, печенье подразделяется на песочное, бисквитное, миндальное; сахарное, затяжное, сдобное, овсяное; нарезное, формовое, отсадочное.

По способу разрыхления теста мучные кондитерские изделия делятся на дрожжевые и бездрожжевые.

В зависимости от выпеченного полуфабриката делятся на песочные, бисквитные, воздушные, слоеные и др.

Кроме этой основной классификации, существуют и другие признаки, по которым классифицируют кондитерские изделия. Так, кондитерские изделия подразделяют на **простые и сложные**.

К **простым** относят изделия, изготовленные из одного вида выпеченного полуфабриката с начинкой или без нее и простой отделкой (сахарная пудра, орехи, помада, глазури промышленного производства и т.п.). Процесс приготовления состоит из 1-2 фаз. Например, булочки, кексы, печенье песочное, рулет бисквитный и т.п.

Соответственно **сложные** мучные кондитерские изделия состоят из одного или нескольких выпеченных полуфабрикатов, прослоенных и отделанных сложными отделочными полуфабрикатами. Процесс приготовления состоит из 2 и более фаз. Например, бисквит с рисунком, печенье брауни, комбинированные торты и пирожные с мастикой, марципаном, карамелью и т.п.

По назначению кондитерские изделия подразделяются на **массовые, заказные и специальные**. **Массовые** - значит, предназначенные практически для всех групп населения, имеют простую унифицированную отделку. **Заказные** - изготовленные по желанию потребителя, имеют более нарядную, сложную отделку. **Специальные** - это изделия, предназначенные для определенных групп населения и (или) определенных целей. К специальным относятся мучные кондитерские изделия для детского и диетического питания. В зависимости от того, в каком виде мучные кондитерские изделия предлагаются потребителю, они подразделяются на **весовые, штучные, фасованные и порционные**.

Ассортимент мучных и кондитерских изделий

1. Варенье, джем, повидло, мармелад, конфитюр - сваренные в сладком сиропе фрукты или ягоды, лепестки цветов, классифицируются в зависимости от технологии приготовления и консистенции готового продукта.
2. Грильяж - смесь карамелизованного сахара с толчёными орехами.

3. Желе - сладкое блюдо из фруктовых или ягодных соков с сахаром и желирующим веществом, как правило, желатином.
4. Зефир, пастила - кондитерские изделия из протёртых и сваренных с сахаром фруктов с добавлением взбитого яичного белка.
5. Конфеты, ирис, карамель, леденцы - мелкие сладости в виде шариков, плиток, подушечек из карамелизованного сахара, шоколада, патоки, сгущённого молока и других продуктов.
6. Кремы - десертные блюда в виде однородной массы из растёртых фруктов, сбитых яиц, масла или сливок.
7. Марципан - кондитерское изделие из эластичной смеси, приготавливаемой из тёртого миндаля или других орехов с сахарной пудрой.
8. Меренги и бёзе - воздушное пирожное из запечённых белков, также с прослойкой из крема или варенья.
9. Мороженое и сорбет - замороженный молочный либо фруктово-ягодный десерт.
10. Муссы - сладкое блюдо из взбитой шоколадной, фруктовой, ягодной и т. п. массы с манной крупой, яйцами или желатином.
11. Помадка - мягкая ароматная масса из фруктов или сливок консистенции густой сметаны.
12. Самбук - охлаждённое воздушное блюдо, приготовленное путём взбивания фруктового пюре с сахаром и яичным белком.
13. Суфле - пышное блюдо из взбитых в пену белков и других продуктов.
14. Халва, лукум и другие восточные сладости - всевозможные типы печений, изюмно-ореховых и крахмало-сахарных изделий, распространённых на Ближнем Востоке и в Средней Азии.
15. Цукаты - засахаренные фрукты или нарезанные корки апельсинов, арбузов, дынь.
16. Шоколад - кондитерское изделие из растёртых бобов какао с добавлением других ингредиентов.

Группа мучные

1. Вафли - сухое печенье особого вида с рисунком на поверхности, состоит из тонких слоев, прослоенных начинкой.
2. Печенье - мелкие кондитерские изделия из недрожжевого теста, в основном песочного, с разрыхлителями.
3. Пироги сладкие, пирожки, ватрушки, булки, пончики, кексы, ромовые бабы - хлебобулочные изделия из дрожжевого, слоёного, пресного сдобного, заварного и др. теста разнообразных форм и размеров, с начинкой или без начинки, выпечные или жареные.
4. Пряники, коврижки - твёрдые хлебобулочные изделия из муки, мёда и обязательно пряностей.
5. Торты и пирожные, эклеры - праздничные десерты из бисквитного, заварного, слоёного, песочного теста с кремом и цукатами, как правило, с красивой отделкой.

Отметим, что ассортимент мучных кондитерских изделий очень разнообразен и отличается рецептурой, различной формой, отделкой и вкусом. В зависимости от применяемого сырья и технологического процесса его переработки мучные кондитерские изделия подразделяются на подгруппы. В свою очередь, каждая подгруппа изделий подразделяется на виды.

1. Печенье - мучные кондитерские изделия различной формы, небольшой толщины, пористые и с низкой влажностью, изготавливаемые из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей: затяжное, сахарное, сдобное.

Сахарное печенье - мучное изделие, вырабатываемое из пластичного теста с большим содержанием сахара и жира.

Затяжное печенье - слоистое, обладает меньшей хрупкостью и набухаемостью, содержит меньше сахара и жиров, вырабатывается из упруго-эластичного теста на поточных высокомеханизированных линиях высокой производительности (до 900 кг/ч).

Сдобное печенье выпускается разнообразной формы, небольших размеров, из теста, различного по своим свойствам и содержащего большое количество сахара, жира и яйцепродуктов.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры сдобное печенье подразделяют на: песочно-выемное, песочно-отсадное, сбивное, сухарики, ореховое.

2. **Вафли** - мучные кондитерские изделия, представляющие собой тонкопористые листы, прослоенные начинкой или без начинки. Для прослойки используются жировые, фруктово-ягодные, пралиновые, помадные и другие начинки. Вафли выпускаются глазированные и неглазированные.

3. **Пряники** - мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие большое количество сахара и различные вкусовые добавки. К виду пряников относятся также коврижки, представляющие собой прослоенный чаще всего фруктовой начинкой или вареньем выпеченный полуфабрикат из пряничного теста, имеющий прямоугольную плоскую форму. В зависимости от способа приготовления теста пряники бывают: сырцовые (на холодном сиропе) и заварные (с заваркой муки горячим сахаропаточным или сахаромедовым сиропом). По размеру пряники делят на: мелкие резной формы; крупные, в том числе батоны; коврижки (имеют вид прямоугольных плоских пластов целых или нарезанных на куски). Пряники выпускают с внешней отделкой: глазированные (покрывают сахарным сиропом с добавками, шоколадной или жировой глазурью); обсыпанные (сахаром, маком, ядрами орехов); смазанные (яйцом); с начинкой.

4. **Кекс** - сладкое кондитерское изделие с изюмом, джемом или орехами, выпекаемое обычно из дрожжевого, песочного, бисквитного теста и традиционно подают на свадьбы или Рождество. Кексы могут выпекаться прямоугольной формы или круглой (со сквозным отверстием в центре, что придаст ему форму большого кольца). Ближайший родственник кекса это русский кулич.

5. **Торты** - праздничные десерты как правило, с красивой отделкой. В зависимости от выпеченного полуфабриката, способа приготовления и рецептурного состава торты подразделяют на: песочные, бисквитные, слоеные, заварные, ореховые, вафельные, воздушные, крошковые, комбинированные.

6. **Пирожное** - кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с начинкой и кремом. Пирожные в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката подразделяются на: бисквитные, песочные, слоёные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые.

Для производства мучных кондитерских изделий используется до 10-12 наименований различного сырья. Но основным сырьем являются мука, сахар и жир. Кроме того, применяются молочные и яичные виды сырья, фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, шоколадные продукты, студнеобразователи, дрожжи, химические разрыхлители, вода, ароматические и красящие вещества, а также улучшители.

Оценка качества и подбор сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Всё сырьё кондитерского производства делится на основное и дополнительное.

Основное сырьё – мука, крахмал, сахар, мед, патока, сахарная пудра, яйца и яичные продукты, сливочное масло, маргарин и жиры, молоко и молочные продукты, овощи, фрукты и т.д.

Дополнительное сырьё – разрыхлители, желирующие вещества, красящие вещества, ароматические эссенции, пряности, пищевые кислоты и др.

Основное правило подготовки сырья:

сухие продукты – просеивают, жидкие продукты или растворы – процеживают

Мука пшеничная — порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1 и 2 сортов, она входит во все виды теста.

Мука пшеничная высшего сорта очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый. Из этой муки приготавливают пирожные, торты, вафли, а также лучшие сорта печенья и изделий из дрожжевого теста.

Мука пшеничная 1 сорта мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет ее белый со слегка желтоватым оттенком. Из этой муки готовят пряники, печенье и изделия из дрожжевого теста.

Мука пшеничная 2 сорта более грубого помола, чем мука 1 сорта. Цвет белый с заметно желтоватым или сероватым оттенком. Эта мука в небольшом количестве используется при изготовлении недорогих сортов пряников и печенья.

Качество муки характеризуется ее цветом, влажностью, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных и металлических примесей.

Химический состав муки зависит от состава пшеницы, сорта муки и режима помола.

Цвет муки низших сортов более темный и неоднородный. Он зависит от цвета и количества отрубей. Мука высшего и 1 сортов белая с желтоватым оттенком. По цвету можно определить ориентировочно сорт муки.

Влажность имеет большое значение как при хранении муки, так и при приготовлении из нее изделий. По стандарту она составляет 14,5% и не должна превышать 15%. На эту влажность рассчитаны все рецептуры, в муке с повышенной влажностью создаются благоприятные условия для развития плесеней и заражения мучными вредителями. При выпечке из такой муки выход изделий понижен. Кроме того, при использовании муки с повышенной влажностью норма расхода муки увеличивается. На каждый процент повышения влажности сверх нормы берется муки на 1% больше, чем указано в рецептуре. Соответственно уменьшается количество муки, если влажность ее ниже нормы. Ориентировочно влажность можно определить, сильно сжав в кулаке горсть муки. Если образуется комок, значит мука имеет повышенную влажность, если мука рассыпается на ладони, то влажность ее нормальная.

Качество муки определяется обычно лабораторным способом, но кондитер должен знать простейшие органолептические признаки доброкачественной муки (запах, вкус, влажность и т.д.) и способы определения ее хлебопекарных свойств.

Муку, имеющую хотя бы незначительный посторонний запах, можно использовать (при отсутствии других признаков недоброкачественности) только после лабораторного анализа для приготовления изделий с пряностями (фруктовыми эссенциями) или с фруктовыми начинками. Однако такую муку нельзя применять для изделий из бисквитного, слоеного, песочного теста, имеющих тонкий аромат. Муку со слегка горьковатым привкусом можно употреблять с разрешения лаборатории для изготовления пряников, так как в тесто добавляются жженый сахар и пряности, маскирующие этот привкус.

В рецептурах на кондитерские изделия приводится количество воды на определенное количество муки со стандартным содержанием влаги (14,5%). При неодинаковом соотношении муки и воды получается тесто различной консистенции.

Соотношение (мука, вода)	Консистенция теста
1 : 2,7	Жидкая

1 : 0,45	Средняя
1 : 0,3	Густая

Важнейшей составной частью муки являются белки — глиадин и глютен. При тестообразовании они набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - клейковину, влияющую на структуру теста.

В зависимости от содержания клейковины мука делится на три группы:

- первая содержит до 28% клейковины,
- вторая - 28-36 % клейковины
- третья — до 40% клейковины.

Мука с небольшим содержанием клейковины используется, например, для приготовления бисквитного, песочного теста, а с большим — для приготовления дрожжевого, слоеного.

Качество муки зависит не только от содержания клейковины, но и от ее качества. Клейковина хорошего качества кремового цвета, эластичная, не липнет к рукам, упругая, способна поглощать много воды. Если в состав муки входит такая клейковина, то мука называется «сильной». Тесто из такой муки нормальной консистенции, эластичное, хорошо удерживает газы. Изделия из такого теста сохраняют форму при расстойке и выпечке. Клейковина плохого качества после отмывания образует липкую массу сероватого цвета, крошливую, малоупругую. Такая клейковина дает «слабую» муку. «Слабая» мука получается из морозобоинного или поврежденного вредителями зерна. Тесто из такой муки плохо удерживает влагу, разжижается, имеет слабую газодерживающую способность. Изделия из него расплываются при расстойке и выпечке.

От качества и количества клейковины зависит технологический режим приготовления теста и кондитерских изделий.

Важный показатель технологических свойств муки — ее газообразующая способность. Этот показатель имеет особенно большое значение для муки, из которой готовят дрожжевое тесто.

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи от пыли и вспарывают по шву специальным ножом. Муку вытряхивают из мешков над просеивателями.

Остатки муки в мешках (выбой) нельзя использовать для изготовления изделий, так как в них содержатся пыль и волокна мешковины.

При просеивании муки удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом воздуха. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием.

В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры 12°C (внутри).

Крахмал. Крахмала в муке содержится до 70%. При замешивании теста крахмал набухает, а во время выпечки клейстеризуется. Наибольшее распространение имеет крахмал картофельный и кукурузный. Он придает тесту (песочному, бисквитному) рассыпчатость. Крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском, при перетирании его между пальцами хрустит. В холодной воде не растворяется, при 65-70 С образует клейстер. Влажность картофельного крахмала - 20%, кукурузного - 13%.

Перед использованием крахмал просеивают как муку. Крахмал так же, как мука, впитывает запахи, поэтому его необходимо хранить в сухих помещениях. Отсырев, крахмал приобретает горький вкус и становится непригодным для приготовления кондитерских изделий.

Муку, крахмал — просеивают 2-3 раза для удаления посторонних примесей и обогащения кислородом.

Сахар, сахарную пудру – просеивают.

Патоку, мёд, инвертный сироп – подогревают на водяной бане (t до 50° С) и процеживают.

Патока – это осахарившийся крахмал.

Инвертный сироп – это сахарный сироп, сваренный с добавлением лимонной кислоты.

Патоку и инвертный сироп используют в приготовлении теста для уменьшения черствения изделий, а в приготовлении сиропов препятствуют засахариванию.

Сгущенное молоко - подогревают на водяной бане (t до 50° С) и процеживают;

Сухое молоко – просеивают, растворяют сначала в небольшом количестве теплой воды (t 35° С), а затем добавляют остальную воду.

Сливочное масло – зачищают от желтого налета окислившегося жира (особенно для кремов).

Яйца – сначала определяют свежесть и доброкачественность яиц при помощи прибора овоскопа или погрузив их в 10 % раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать на поверхности раствора. Затем загрязненные яйца моют. Для этого их кладут в ведро с отверстиями или в корзину и помещают в теплую воду. Через 5-6 минут яйца промывают, поднимая и опуская посуду в воду. После мытья яйца дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течение 5 минут, промывают в 2% растворе соды и ополаскивают в течение 5 минут в проточной воде. Затем яйца просушивают и раскалывают на специальном приспособлении или об острый твердый предмет. Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 шт.) и, проверив их качество, переливают в общую емкость. Подготовленные яйца процеживают через сито.

Яйца можно заменять различными яичными продуктами, однако в приготовлении кремов замену производить нельзя.

Средняя масса яиц 2 категории и по сборнику рецептур – 40 г (43 г);
яиц 1 категории – 50 г

Меланж – это смесь яичных белков и желтков, освобождённых от скорлупы, профильтрованных, тщательно перемешанных и замороженных в жестяных банках или в полимерных пакетах. Меланж может быть использован вместо яиц для приготовления блюд и кулинарных изделий, в которых не требуется отделение желтка от белка. Из него готовят омлеты, драчену, яичную кашу и др. Для замены одного яйца второй категории массой 46 грамм (нетто 40 г) берут 40 грамм меланжа (1:1). Хранят меланж в замороженном виде, так как он быстро портится. Размораживают его непосредственно перед использованием и в количестве, необходимом для приготовления данных блюд, при комнатной температуре или, поставив банки в теплую воду (до 50° С) Размороженный меланж тщательно перемешивают и процеживают. Хранят при температуре - 4-6°С.

Яичный порошок - просеивают, растворяют сначала в небольшом количестве теплой воды (t 35° С), а затем добавляют остальную воду и оставляют для набухания.

Разрыхлители: биологические и химические.

К биологическим разрыхлителям относятся прессованные, жидкие и сухие дрожжи.

Дрожжи это микроорганизмы (дрожжевые грибки). Для их питания необходимы сахар, белки и минеральные вещества; все эти вещества должны находиться в растворённом состоянии. Разрыхляющее действие дрожжей основано на образовании в процессе их жизнедеятельности спирта и углекислого газа, который создаёт внутри теста поры и увеличивает его в объёме. Дрожжи бывают прессованные, мороженные и сухие. Их растворяют в теплой воде (t 35-40° С), раствор процеживают. Сухих дрожжей берут в 3 раза меньше прессованных.

Инстантные дрожжи (инстантные, от англ. *Instant* — немедленный) получают специальным методом быстрой сушки с меньшим повреждением клеточной мембраны и

консервации дрожжей вакуумом, конечная влажность продукта составляет не более 5 %. Они не требуют предварительной активации. Инстантные дрожжи смешивают с мукой без предварительного разведения водой, что ускоряет и упрощает процесс приготовления дрожжевого теста. *Сухих инстантных дрожжей используется в 4...6 раз меньше свежих.* Инстантные дрожжи предотвращают оседание теста благодаря высокой ферментативной активности и чистоте дрожжевой культуры. Они экономны. Выпускают инстантные дрожжи двух видов: для теста с небольшим количеством сахара и для более сдобного теста. При выборе дрожжей следует обращать внимание на рецептуру теста и рекомендации производителя.

К химическим разрыхлителям относятся *углекислый аммоний* - $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ (карбонат аммония), *пищевая сода* - 2NaHCO_3 (бикарбонат натрия), *поташ* (карбонат калия), *пекарский порошок* (бакпульвер) - смесь пищевой соды и лимонной (или винной) кислоты. Углекислый аммоний представляет собой белые кристаллы с резким запахом аммиака, которые растворяют в 4 частях воды температурой не выше 25° С.

Химические разрыхлители - под действием высоких температур и пищевых кислот расщепляются с образованием газообразных веществ, которые создают пористость в готовых изделиях. Перед использованием, если необходимо, их измельчают и просеивают.

Пищевые кислоты – лимонная, уксусная, яблочная, молочная поступают на предприятия в виде кристаллов или растворов. Пищевые кислоты употребляют в качестве антикристаллизаторов при варке инверта и помады, при замесе слоеного теста для лучшего набухания клейковины, при взбивании белков и для подкисления некоторых полуфабрикатов (желе и пр.).

Желирующие вещества – желатин, агар, агароид, фуцелларан (вываривают из красных морских водорослей)

Пищевой желатин – студнеобразователь животного происхождения, продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи или чешуи рыб, который осветляют, высушивают и измельчают. Желатин поступает в виде пластинок или мелких крупинок (гранул). Его замачивают в холодной кипяченой воде и оставляют для набухания. При этом желатин связывает 10-15-кратное количество воды. При t 60 °С желатин растворяется, а при охлаждении образует студень. Желатин ни в коем случае не кипятят, т.к. при кипячении он теряет свои желирующие свойства. Студнеобразовательная способность желатина в 5-8 раз слабее, чем у агара.

Агар, агароид, фуцелларан – студнеобразователи растительного происхождения, полученные из морских водорослей, поступающие в производство в виде пластинок, крупки, хлопьев, тонких волокон, порошка. Их замачивают в холодной воде, а затем кипятят до полного растворения. Прочность студня зависит от концентрации сахара в сиропе: увеличение количества сахара в сиропе повышает крепость студня. Пищевые кислоты снижают студнеобразующую силу агара. Желирующая способность агароида втрое меньше, чем агара.

Эссенции (ароматические) – ромовая, ванильная, вишнёвая, банановая и т.д. Эссенции разрушаются при t выше 25° С и поэтому их следует добавлять в охлажденную продукцию. В приготовлении теста используют термостойкие эссенции.

Пряности - корица, ваниль, кардамон, гвоздика, анис, тмин, шафран, имбирь, душистый перец, мускатный орех, мята, душица и пр. используют для улучшения вкусовых качеств.

Пищевые красители – поступают на производство в виде сухого порошка, паст и растворов. Сухие красители в зависимости от вида растворяют в воде, жире или спирте. Используют в небольших количествах для подкрашивания крема, сахарной мастики, марципана и др. полуфабрикатов. Хранят в темном сухом месте.

По происхождению делятся на натуральные и синтетические:

Натуральные		Синтетические
Растительные	животные	

хлорофилл (зеленый) каротин (оранжевый) антоциан (бардовый) флавоноид (золотистый) сафлор (желтый) индиго (синий) кофе какао шафран (желтый)	кармин (красный)	Кармуазин (малиново-красный), Понсо (красный), Эритрозин (лимонно-желтый), Тартразин (желтый), Индигокармин (синий)
--	------------------	---

Кандурин (Candurin) - это пищевой краситель на основе природных силикатов (слюд), используется в пищевом и фармацевтическом производстве для поверхностного окрашивания изделий (шоколад, марципан, орехи, печенье, леденцы, мороженое, сиропы, напитки) в золотые, серебряные и интерферентные (перламутровые) цвета.

Орехи. В приготовлении кондитерских изделий используются различные виды орехов: фундук, арахис, миндаль, кешью, фисташки, грецкие орехи и др. Ядра орехов покрыты оболочкой, которую при использовании орехов удаляют. Для удаления оболочки:

фундук, арахис поджаривают, охлаждают и, потирая друг о друга, удаляют оболочку.

Миндаль опускают на 1-2 минуты в кипяток, а затем путем надавливания на ядро удаляют оболочку.

Грецкие орехи выдерживают в растворе поваренной соли, затем удаляют оболочку, ядра промывают от соли и подсушивают.

Не рекомендуется жарить фисташки и грецкие орехи, т.к. при обжаривании фисташки изменяют цвет, а грецкие орехи приобретают неприятный запах.

Для получения 1000 г очищенных жареных орехов берут 1053 г неочищенных.

Взаимозаменяемость сырья

1 кг сахара можно заменить:

- 1. 330 кг – патоки
- 1.460 кг – инвертного сиропа
- 1.200 кг – мёда

1 кг (литр) молока:

- 400 г – сгущенного молока с сахаром с уменьшением нормы закладки сахара на 176 г
- 330 г – сгущенного обезжиренного молока с сахаром с уменьшением нормы закладки сахара на 140 г и добавлением 30 г жира.
- 130 г – сухого молока и 870 г воды.

1 кг яиц:

- 25 штук яиц
- 1 кг меланжа или 350 г желтка + 650 г белка
- 278 г яичного порошка + 722 г воды.

1 яйцо:

- 12,5 яичного порошка + 30 г воды.

Раздел 2. Организация процесса приготовления, приготовление и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов (ПК4.2)

Отделочные полуфабрикаты, являясь второй основной составной частью изделий, придают им особый вкус, аромат и красивый внешний вид.

Пользуясь специальными технологическими приемами, а также приспособлениями, из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения изделий.

Большое разнообразие отделочных полуфабрикатов может быть сведено к следующим основным видам: кремы; сахаристые, фруктово-ягодные, шоколадные полуфабрикаты; марципан и посыпки.

Приготовление сиропов

Сироп-это смесь сахара с водой. В приготовлении мучных кондитерских изделий используют сиропы с различным содержанием сахара. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Чем выше температура воды, тем больше сахара в ней можно растворить. Количество сахара в сиропе можно определить при помощи специальных приборов: ареометра и сахариметра, а при отсутствии измерительных приборов содержание сахара в сиропе определяют органолептически: по вкусу, клейкости капли, внешнему виду. Пользуясь ареометром, находят удельный вес при 20° С, а по таблице - содержание сахара в сиропе. Сахариметр градуируется по процентному содержанию сахара. Органолептическим путём количество сахара в сиропе определяют:

1. до 50% - по вкусу
2. от 50% до 65% - по **клейкости капли**, взятой между большим и указательным пальцами
 - 50% -102° С - сироп слабый
 - 60% -103° С - сироп средний
 - 65% -104° С - сироп сильный
3. от 70% до 98% - по внешнему виду:
 - 70% - 80% -105° С - 110° С - проба на нить**
 - 70% -105° С - тонкая нить
 - 75% -107° С – 108° С - средняя нить
 - 80% -110° С - толстая нить
 - 85% - 95% -114° С - 127° С - проба на шарик**
 - 85% -114° С - слабый шарик
 - 90% -122° С - 123 С - средний шарик
 - 95% -127° С - крепкий шарик
 - 98% -150° С – 167° С – карамель**

В таблице 2.1. приведены рецептуры для приготовления сиропов на 1000 г:

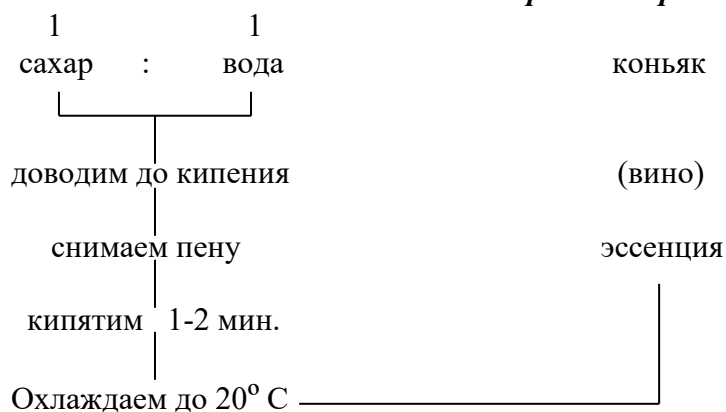
1. Сироп для промочки
2. Кофейный сироп
3. Сироп для глазирования.
4. Сироп инвертный.
5. Жженка

Таблица 2.1.

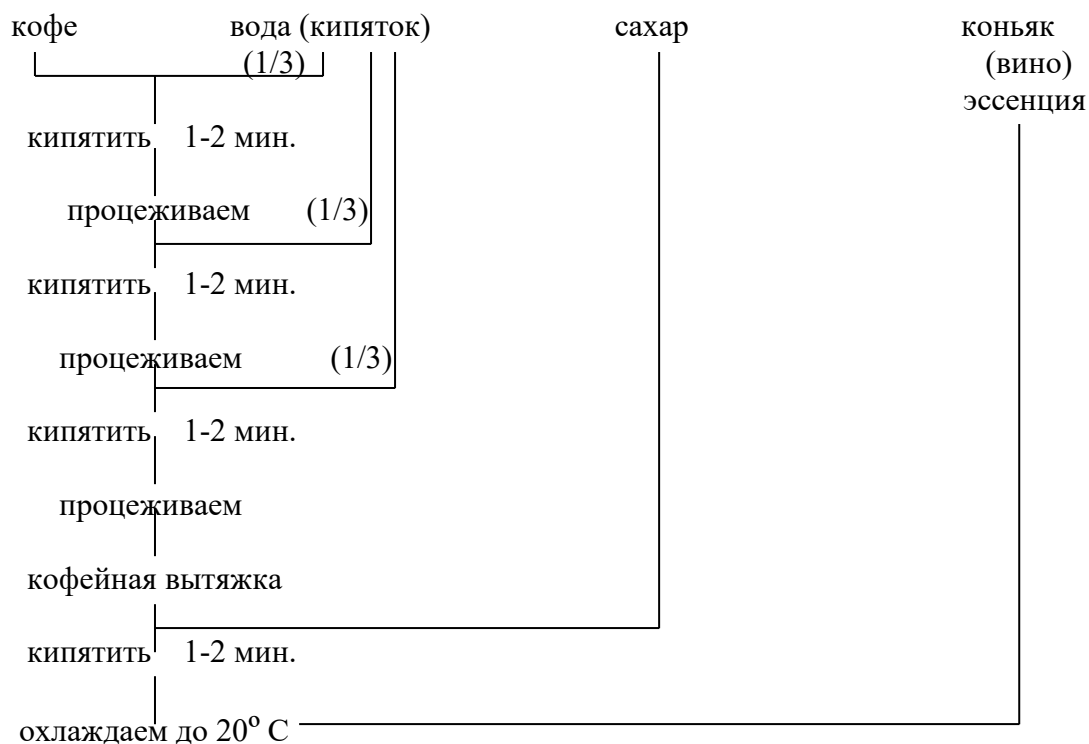
Сырье	1	2	3	4	5
Сахар	513	500	800	700	868
Вода	500	500	300	310	300
Коньяк, вино	48	28,5	-	-	-
Эссенция	2	1	1	-	-
Кофе	-	13	-	-	-
Кислота лимонная	-	-	-	21	-

Технологические схемы приготовления сиропов

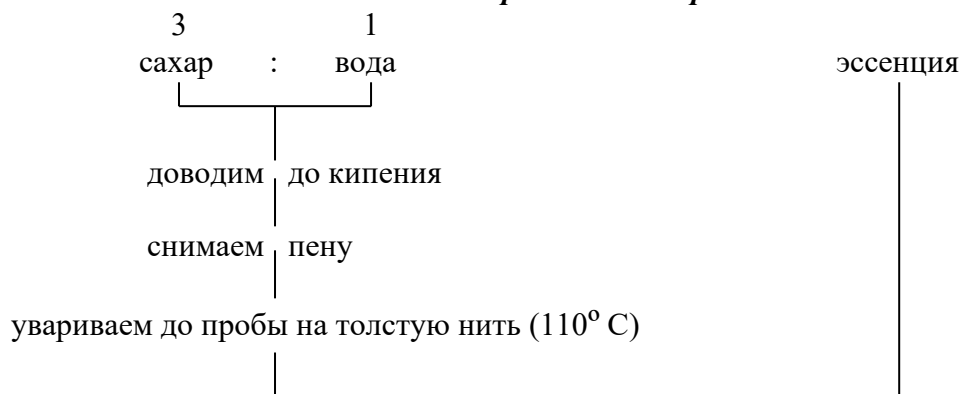
Сироп для промочки



Сироп кофейный



Сироп для глазирования



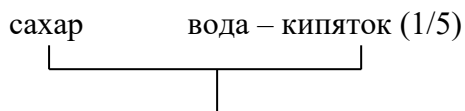
охлаждаем до 80° С —————

Примечание: Используем в горячем виде.

Инвертный сироп



Жженка



увариваем до темно-коричневого цвета, остальную воду добавляем постепенно

Примечание: Во избежание разбрызгивания и вспенивания можно добавить к сахару 1% жира.

Приготовление помады

Помаду используют для глазирования поверхности изделий. В таблице 2.2. приведены рецептуры для приготовления помады:

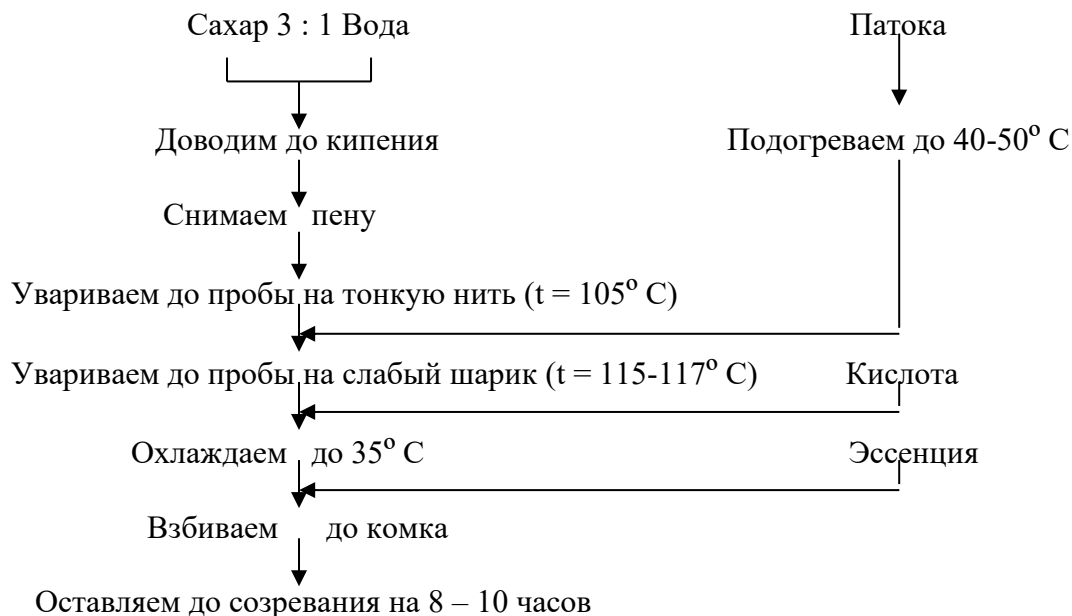
1. Основная
2. Сахарная
3. Шоколадная
4. Молочная

Таблица 2.2.

Сырье	1	2	3	4
Молоко	-	-	-	795
Сахар	795	824	755	636
Патока	119	82	113	199
Эссенция	2.8	-	2.6	-
Вода	265	274	250	-
Какао	-	-	47	-

Ванильная пудра	-	-	2.3	4
Кислота	1	1	1	-
Выход	1000	1000	1000	1000

Технологическая схема приготовления помады



Примечание: используют помаду в разогретом виде: необходимое количество помады подогревают до стекания с лопаточки t 40-50° C. Добавление кислоты способствует образованию более мелких кристаллов сахара и помада получается более нежной. Чтобы помада имела блеск, в неё после подогревания добавляют яичный белок или перед глазированием изделие смазывают тонким слоем фруктовой начинки, а добавление в помаду небольшого количества сливочного крема придает ей эластичность.

Приготовление кремов

Все кремы по основному сырью и способу приготовления можно классифицировать на:

1. Сливочные (на основе сливочного масла).
2. Белковые (на основе яичного белка).
3. Из молочных продуктов: кремы из сливок, сыра, творога
4. Заварные (способ приготовления: заваривание муки).
5. Комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).

Приготовление сливочных кремов

Сливочные кремы используются для прослаивания, наполнения и отделки мучных кондитерских изделий.

Для приготовления сливочных кремов используют масло сливочное несоленое (82% жира) и масло сливочное «Любительское» (78% жира). Масло должно иметь температуру 18-20°С. Масло зачищают для удаления желтого налета (прогорклого жира), который образуется в результате окисления жира под действием кислорода воздуха, света, повышенной влажности и температуры. Затем масло нарезают на куски и взбивают сначала на

медленном ходу до однородной консистенции, а потом на быстром до пышного устойчивого состояния и побеления.

К сливочным кремам относятся: Сливочный основной, сливочный «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе».

Крем «Сливочный» основной. Молоко сгущенное перемешивают с сахарной пудрой и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции, хорошо сохраняющей форму с добавлением ванильной пудры, коньяк или десертного вина.

В таблице 2.3. приведены рецептуры для приготовления кремов «Сливочного» основного и его производных:

1. Крем «Сливочный» основной
2. «Сливочный» шоколадный
3. «Сливочный» кофейный
4. «Сливочный» ореховый

Таблица 2.3.

Сырье	1	2	3	4
Масло сливочное	552	497	505	495
Сахарная пудра	279	265	202	264
Молоко сгущенное	209	199	202	198
Ванильная пудра	5	2,3	5	4,5
Коньяк (или вино десерт.)	1,7	1,7	3,4	1,7
Какао-порошок		48		
для кофейного сиропа:				
сахар			66	
кофе натуральный			4,4	
вода			40	
Орехи жареные				48
Выход	1000	1000	1000	1000

Крем «Сливочный» шоколадный = Крем «Сливочный» основной + какао-порошок

Крем «Сливочный» кофейный = Крем «Сливочный» основной + кофейный сироп

Крем «Сливочный» ореховый = Крем «Сливочный» основной + измельченные жареные орехи

Крем сливочный «Новый». Сахар и воду уваривают до пробы на среднюю нить (108° С). Охлаждают до 20° С, добавляют сгущенное молоко, перемешивают и соединяют со взбитым сливочным маслом. Добавляют ванильную пудру, коньяк или вино и взбивают до пышной однородной консистенции.

Крем сливочный «Новый» фруктовый = Крем сливочный «Новый» + джем

Крем сливочный «Новый» шоколадный = Крем сливочный «Новый» + какао-порошок

В таблице 2.4. приведены рецептуры для приготовления кремов сливочного «Новый», «Новый» и их производных

1. Крем сливочный «Новый»
2. Крем сливочный «Новый» фруктовый
3. Крем сливочный «Новый» шоколадный
4. Крем «Новый»
5. Крем «Новый» шоколадный
6. Крем «Новый» на любительском масле

Таблица 2.4.

Сырье	1	2	3	4	5	6
Масло сливочное	466	233	489	460	425	460
Сахар	287	143	227	397	389	341
Молоко сгущенное	110	55	103			
Ванильная пудра	5	2,5	2,3	4	3,7	4
Коньяк (вино)	1,6	1,6	1,5	1,8	1,9	1,8
Вода	100	50	75			
Джем		501				
Какао-порошок			62		48	
Молоко				190	186	165
Сахарная пудра						70
Выход	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Крем «Новый». Сахар и молоко уваривают до пробы на тонкую нить (105° С), охлаждают до 20° С и соединяют со взбитым сливочным маслом. Добавляют ванильную пудру, коньяк или вино и взбивают до пышной однородной консистенции.

Крем «Новый» шоколадный = Крем «Новый»+какао-порошок

Крем «Новый» на любительском масле. Охлажденный молочный сироп перемешивают с сахарной пудрой, и соединяют со взбитым сливочным маслом. Взбивают с добавлением ванильной пудры, коньяка или вино до пышной однородной консистенции.

Крем «Шарлотт». Молоко, сахар и яйца уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до температуры 20°С и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Масса из сахара, молока и яиц, уваренная до загустения, называется кашей «Шарлотткой» или сиропом «Шарлотт».

Крем «Шарлотт» шоколадный. В готовый крем «Шарлотт» добавляют какао-порошок.

Крем «Шарлотт» кофейный. В готовый крем «Шарлотт» добавляют кофейный сироп.

Крем «Шарлотт» ореховый. В готовый крем «Шарлотт» добавляют измельченные жареные орехи.

Крем «Шарлотт» фруктовый. В готовый крем «Шарлотт» добавляют джем.

Крем «Шарлотт» на агаре. Агар замачивают в молоке 2-3 часа, добавляют сахар и яйца и уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до температуры 20°С и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

В таблице 2.5. приведены рецептуры для приготовления крема «Шарлотт» и его производных:

- | | | |
|----------------------------|----|---------------------|
| 1. Крем «Шарлотт» основной | 4. | «Шарлотт» ореховый |
| 2. «Шарлотт» шоколадный | 5. | «Шарлотт» фруктовый |
| 3. «Шарлотт» кофейный | 6. | «Шарлотт» на агаре |

Таблица 2.5.

Наименование сырья	1	2	3	4	5	6
Масло сливочное	422	382	406	370		443
Сахар	384	371	389	384		356
Молоко	250	247	171	250		214
Яйца	67	66	46	67		32
Ванильная пудра	4	1,4	4	3,6		4

Коньяк (вино)	1,6	1,5	1,7	1,4		1,6
Какао-порошок		48				
Кофе			9			
Агар						0,5
Орехи				51		
Крем «Шарлотт»					773\602	
Джем					231\401	
Выход	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Крем «Гляссе». Крем «Гляссе» можно приготовить двумя способами.

В таблице 2.6. приведены рецептуры для приготовления крема «Гляссе» и его производных:

1. Крем «Гляссе» основной
2. Крем «Гляссе» шоколадный
3. Крем «Гляссе» ореховый

Таблица 2.6.

Сырье	1	2	3
1. Масло сливочное	396	393	381
2. Сахар	396	374	381
3. Яйца	237	225	229
4. Ванильная пудра	4	3,8	3,8
5. Коньяк	2	1,9	1,9
6. Какао-порошок		50	
7. Орехи			51
Выход	1000	1000	1000

Крем «Гляссе» основной (1 способ). Яйца соединяют с сахаром, взбивают до увеличения в объеме в 2-3 раза и образования устойчивого рисунка. Добавляют во взбитое сливочное. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Крем «Гляссе» основной (2 способ). Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1, уваривают до пробы на средний шарик ($t 122^{\circ}\text{C}$), слегка охлаждают и тонкой струйкой добавляем во взбитые яйца. Взбивают до образования устойчивого рисунка и соединяют со взбитым сливочным маслом. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Примечание: крем «Гляссе» лучше использовать для прослаивания или наполнения изделий, т.к. он не имеет устойчивого рисунка.

Сливочные фирменные кремы

В таблице 2.7. приведены рецептуры для приготовления сливочных фирменных кремов:

1. Крем пражский
2. Крем ореховый
3. Крем на сливках
4. Крем чешский
5. Крем испанский

Таблица 2.7.

Сырье	1	2	3	4	5
Масло сливочное	537	462	594	590	600
Желтки яичные	56	117			200
Молоко сгущенное	324	182			
Вода	57				80

Какао-порошок	25				
Ванильная пудра	3		3		
Сахарная пудра		163			
Орехи		143			
Коньяк		2	21	29	
Сливки 35%			143		
Сахар			342	257	250
Молоко				257	
Крахмал				37	
Шоколад					50
Выход	1000	1000	1000	1000	1000

Крем пражский. Яичные желтки, воду (в соотношении 1:1) и сгущенное молоко соединяют и уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до t 20°C и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют какао-порошок и ванильную пудру.

Крем ореховый. Яичные желтки и сгущенное молоко уваривают до загустения на водяной бане. Охлаждают до t 20°C, соединяют с сахарной пудрой и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют измельченные жареные орехи и коньяк.

Крем на сливках. Сливки, сахар и 1/3 часть сливочного масла доводят до кипения, охлаждают до t 20°C и добавляют во взбитое оставшееся сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют коньяк и ванильную пудру.

Крем чешский (на крахмале). В части молока разводят крахмал, а остальное молоко с сахаром доводят до кипения и заваривают крахмал тонкой струйкой, помешивая в молочный сироп. Доводят до кипения и охлаждают до t 20°C. Охлажденный молочный кисель добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции. В конце взбивания добавляют коньяк.

Испанский крем. Сахар с водой уваривают до пробы на тонкую нить (t 105°C) и тонкой струйкой добавляют во взбитые яичные желтки. Взбивают до образования устойчивого рисунка и охлаждения до t 20°C. Добавляют во взбитое сливочное масло и взбивают до пышной консистенции. В конце взбивания добавляют измельченный шоколад.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении сливочных кремов, причины их возникновения и способы устранения.

Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
Крем слабой консистенции	Высокая температура: помещения, сливочного масла, сиропа.	Охладить до t 0-4°C и взбить.
Крем «рябоватый», творожистый с крупинками	Использование масла с повышенным содержанием влаги; нарушен технологический процесс варки сиропа, использование переваренного сиропа.	Часть крема растопить, добавить в основную массу и взбить; перед использованием сироп процедить.

Требования к качеству. Кремы должны иметь воздушную однородную консистенцию, хорошо сохраняющую форму, цвет белый, запах и вкус, соответствующие основному продукту.

Белковые кремы

Основой белковых кремов служит яичный белок, который взбивают с сахаром. Эти кремы называют также «сбивными», что не совсем правильно, так как большинство кремов (а не только белковые) приготавливают взбиванием. Иногда эти кремы называют «безе».

Белковые кремы используют для грунтования поверхности тортов и пирожных, их украшения, а также для наполнения изделий. Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы мало пригодны для склеивания пластов. Приготовленный крем подлежит немедленному использованию, так как при хранении он быстро теряет пышность. Белковые кремы в бактериальном отношении более стойки при хранении, чем сливочные, в связи с содержанием значительного количества сахара, являющегося консервантом, и отсутствием желтков.

По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного белизной, большей легкостью и пышностью.

По технологии приготовления он может быть сырцовым и заварным.

Крем белковый сырцовый. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают сначала на медленном ходу до образования пористой пены, а затем на быстром ходу до плотной белой и устойчивой пены. Для большей устойчивости при взбивании добавляют лимонную кислоту. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводят сахарную и ванильную пудру. Взбивают до образования глянцевого массы.

Во избежание оседания крема его следует использовать сразу же после приготовления. Изделия, отделанные сырцовым кремом, для улучшения вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется заколеровать в жарочном шкафу (или при помощи *пистолета для карамелизации*) при t 220-240°C в течение 1-3 минут. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Крем белковый заварной. Во взбитые яичные белки добавляют 15-20% сахара-песка, предусмотренного рецептурой. Остальной сахар с водой уваривают до пробы на средний шарик (t 118-121°C) и тонкой струйкой вводят во взбитые яичные белки. Добавляют ванильную пудру и взбивают до образования глянца.

Заварной крем удобен для украшения тортов пышными цветами и фигурами, которые стойко сохраняют свою форму без колерования. Используют крем в теплом состоянии.

В таблице 2.8. приведены рецептуры для приготовления белковых кремов:

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Крем сырцовый | 4. Крем на агаре |
| 2. Крем заварной | 5. Крем на агаре с вареньем |
| 3. Крем со свекольным соком | 6. Крем «Зефир» |

Таблица 2.8.

Сырье	1	2	3	4	5	6
Яичные белки	349	325	308	334	225	256
Сахарная пудра	699					
Лимонная кислота	0,7		5,4	0,2		
Ванильная пудра	26	24		10		
Сахар		650	697	669	450	256
Вода		200	200	200	150	100
Агар				5	3	4
Варенье					309	
Повидло						512
Свекольный сок			34			
Выход:	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Крем белковый со свекольным соком. Готовят так же, как и крем белковый заварной, только белки взбивают с добавлением лимонной кислоты и свекольного сока.

Крем белковый на агаре. Готовят крем, как белковый заварной. В конце взбивания добавляют горячий (t 90°C) сахаро-агаровый сироп, который готовят из сахара-песка и замоченного агара путем уваривания до пробы на слабый шарик (t 115°C), и добавляют ванилин и лимонную кислоту.

Крем белковый на агаре с вареньем. Готовят крем, как белковый на агаре. В конце взбивания добавляют варенье.

Крем «Зефир». Подготовленный агар, сахар и повидло уваривают до пробы на средний шарик (t 120°C), а затем тонкой струйкой вливают во взбитые яичный белки и продолжают взбивать еще 3-4 минуты. В конце взбивания можно добавить краситель.

Крем используют для украшения изделий в теплом состоянии.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении белковых кремов и причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Образование комочков в креме	Слишком крепкий сироп (переварен); быстрое вливание сиропа в белки или недостаточное взбивание крема в горячем состоянии
Крем слабый, расплывчатый	Сироп не доварен; белковый сырцовый крем долго не использовали для украшения изделий

Заварные кремы

Заварные кремы представляют собой непышную, слегка студенистую, мажущуюся массу, не сохраняющую приданную ей форму. Поэтому заварные кремы применяют не для украшения изделий, а для прослойки выпеченных пластов, их обмазки, наполнения трубочек и корзиночек.

Эти кремы подвержены быстрой порче вследствие развития в них при хранении различных микроорганизмов. Изготовленный крем используется на производстве немедленно.

Имеются различные варианты рецептур и технологии приготовления заварного крема. Рецептуры приготовления некоторых заварных кремов приведены в таблице 2.9.:

1. Крем заварной
2. Крем патиссьер французский
3. Крем патиссьер немецкий
4. Крем заварной ванильный



Таблица 2.9.

Сырье	1	2	3	4
Молоко	744	1000	1000	500
Яйца	3 шт.		160	
Яичные желтки		240	160	120
Сахар	383	200	200	125
Мука	91	50	100	25
Крахмал кукурузный		50		25
Ваниль		2	2	0,4
Масло сливочное	25			30
Сахарная пудра				20

Крем из сливок. Охлажденные до 2°С сливки взбивают в прохладном помещении охлажденным инвентарем до пышной устойчивой массы. Сначала взбивают медленно, чтобы сливки не разбрызгивались, одновременно постепенно добавляют сахарную и ванильную пудру, а затем темп взбивания увеличивают.

Крем из сливок с желатином. Желатин придает крему большую устойчивость. В приготовлении крема лучше использовать желатин листовой. Желатин замачивают в холодной воде в течение нескольких минут, отжимают и растворяют при нагревании, не доводя до кипения (или можно растворить в микроволновой печи). В растворенный желатин добавляют часть (до 1/3) готового крема из сливок, перемешивают и соединяют со всей массой, а затем немного взбивают. Если растворенный желатин сразу вводить в крем, то он застывает, образуя в креме «нити». Крем будет иметь неоднородную консистенцию.

Крем сметанный. Для приготовления сметанного крема используют охлажденную сметану высшего сорта 30% жирности. Сметану взбивают сначала на медленном ходу, одновременно постепенно добавляют сахарную и ванильную пудру, а затем темп взбивания увеличивают. Готовый крем должен удерживаться на приподнятом венчике или лопатке. Крем нестойк при хранении, т.к. быстро теряет форму.

Крем творожный. В творог добавляют сахар-песок, яичные желтки, размягченное сливочное масло и взбивают до растворения кристаллов сахара и образования пышной однородной консистенции. Затем творожную массу соединяют с взбитыми сливками и аккуратно перемешивают.

Крем из сыра. Плавленный сыр измельчают и взбивают сначала на медленном ходу до однородной консистенции. Затем постепенно добавляют молоко, сливочное масло и все взбивают на быстром ходу до пышной однородной консистенции.

Крем «Тирамису» или «Маскарпоне». Этот крем готовят из молодого мягкого сыра «Маскарпоне» для знаменитого итальянского десерта «Тирамису».

Крем «Тирамису» можно приготовить несколькими способами:

1-способ. Желтки отделяют от белков, соединяют с сахаром и взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

2-способ. Желтки, соединяют с сахаром и подогревают на водяной бане до растворения кристаллов сахара. Затем взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

3-способ. Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1 и уваривают до пробы на средний шарик (t 121°С), а затем тонкой струйкой вливают во взбитые желтки и взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

Требования к качеству. Кремы должны иметь воздушную однородную консистенцию, хорошо сохраняющую форму, цвет белый, запах и вкус, соответствующие основному продукту.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении кремов из сливок и сметаны и причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Неоднородная, «рябоватая» консистенция крема.	Слишком долго взбивали крем, пошел процесс образования сливочного масла.
Крем слабый, не пышный.	Плохое качество сливок или сметаны; отсутствие холода при взбивании.

Комбинированные кремы, суфле и муссы

Комбинированные кремы представляют собой соединения двух или нескольких кремов. В таблице 2.11. приведены рецептуры для приготовления некоторых комбинированных кремов:

1. Суфле или «Птичье молоко»
2. Шибу
3. Меренговый сливочный крем

Таблица 2.11.

Сырье	1	2	3
Яичные белки	76	100	75
Сахар-песок	390	175	178
Патока крахмальная	196		
Агар	5		
Вода	165	50	70
Кислота лимонная	2,6		
Масло сливочное	253		250
Молоко сгущенное	119		
Ванилин	0,38		
Крем патиссьер		225	
Желатин		10	
Выход:	1000	500	600

Крем «Суфле» или «Птичье молоко». Этот крем готовят путем соединения 2-х кремов: белкового на агаре и сливочного. Для белкового крема на агаре сахаро-агаровый сироп уваривают до пробы на толстую нить ($t\ 110^{\circ}\text{C}$) и тонкой струйкой добавляют в яичные белки, взбитые с добавлением лимонной кислоты. Сливочный крем готовят путем взбивания сливочного масла с добавлением сгущенного молока и ванильной пудры.

После перемешивания крем сразу же используют.

Крем «Шибу» или «Шибуст». Крем готовят путем соединения крема «Патиссьера», приготовленного с добавлением желатина, и белкового заварного крема.

Меренговый сливочный крем. Сливочное масло взбивают до пышной консистенции, затем соединяют с меренгой и перемешивают, пока крем не станет гладким и легким.

Сахарные мастики

Мастику используют для изготовления методом лепки или формования цветов, фигурок, деталей украшения тортов, карточек для поздравительных надписей к тортам и т.п. Изделия из мастики можно отделать и разрисовать кремом или глазурью. Сама мастика может быть подкрашена в разные цвета. Если покрыть цветы, фигурки из мастики пищевым лаком, то они станут похожими на фарфоровые.

Для изготовления мастики используют сахарную пудру тонкого помола.

В таблице 12 приведена рецептура для приготовления трех видов мастики: сахарной сырцовой, сахарно-крахмальной заварной и молочной.

Таблица 12

Сырье	Масса, г		
	Мастика сырцовая	Мастика заварная	Мастика молочная
Сахарная пудра	945	775	300
Желатин	10		
Патока		83	
Крахмал кукурузный		101	
Вода:			

для желатина (15:1)	150		
200% к массе крахмала		202	
Сухое молоко			300
Сгущенное молоко с сахаром			430
Ванильная пудра			0,5
Выход:	1000	1000	1000

Сахарная сырцовая мастика. Желатин соединяют с водой и оставляют для набухания. После того, как желатин набухнет, излишек воды сливают и желатин подогревают до полного растворения. Раствор охлаждают до 25-30°C, добавляют сахарную пудру и перемешивают до однородной массы.

Сахарно-крахмальная заварная мастика. Для приготовления мастики воду с патокой подогревают до кипения и в ней заваривают при помешивании крахмал. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до получения однородной, без комочков массы, по консистенции сходной с пластилином.

Данная мастика является более пластичной, чем сахарная сырцовая. По пластичности она тождественна пластилину, и после подсушки отлично сохраняет приданную ей форму. Поэтому из этой мастики предпочтительнее, чем из сырцовой, лепить вручную и делать при помощи форм различные фигурки, цветы и другие объемные украшения. Изготовленные украшения можно сразу же укладывать на торт, но желательнее предварительно подсушивать их в сухом теплом месте в течение 12 часов и более.

***Полезный совет.** Для придания мастике белого цвета, улучшения вкуса и ускорения процесса подсушки можно добавить в конце замеса лимонную кислоту (0,3% к массе сахарной пудры), а также краситель в растворенном виде.

Молочная мастика. В сгущенное молоко добавляют сухое молоко и сахарную пудру и перемешивают массу до однородной пластичной консистенции

Глазури

Для отделки изделий могут применяться белковые глазури: сырцовая для глазирования поверхности, сырцовая и заварная для украшения изделий и шоколадные глазури: кувертюр, ганаш, «Опера» и др.

Рецептуры для приготовления белковой глазури приведены в таблице 13
Таблица 13



Масса, г

Сырье	Глазурь сырцовая для глазирования поверхности	Глазурь сырцовая для украшения поверхности	Глазурь заварная для украшения поверхности
Сахарная пудра	907	866	315
Сахарный песок			547
Белки	28	169	170
Вода	136		218
Лимонная кислота		0,1	0,1
Выход:	1000	1000	1000

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности. Яичные белки соединяют с водой (t 35-40°С). Воду берут в количестве 15% к массе сахарной пудры. Добавляют третью часть сахарной пудры и перемешивают лопаткой или взбивают на медленном ходу. Затем при перемешивании добавляют еще третью часть сахарной пудры и массу подогревают до t 40-45°С. После чего вносят остальную часть сахарной пудры и перемешивают до получения массы, напоминающей по консистенции густую сметану.

Сырцовая глазурь на поверхности изделий образует гладкую, стойкую, блестящую, тонкую, сухую корочку. Глазурь может быть окрашена в разные цвета. Используют глазурь так же, как и сахарную помаду: выливают на поверхность и разравнивают ножом, окунают изделия в глазурь или наносят при помощи кисточки.

Добавив в маленькие порции глазури воду и краситель, получают **глазурную краску**. При помощи кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на заглазированной поверхности, пользуясь трафаретами или без них.

Глазурь сырцовая для украшения изделий. Яичные белки выливают в чистый котел без следов жира, постепенно добавляют сахарную пудру и перемешивают на медленном ходу до получения однородной массы. В конце добавляют раствор лимонной кислоты (лимонный сок) и, если нужно, краситель.

Сырцовая глазурь используется для украшения тортов, пирожных, а также для изготовления декоративных ажурных украшений при помощи бумажного корнетика или кондитерского мешка с различными насадками. Украшения наносят непосредственно на изделие или на пергаментную бумагу, металлические листы, смазанные воском или маслом. Листы ставят на 12 и более часов в сухое место для подсушивания украшений, которые затем размещают на изделиях. Из этой глазури можно выполнять тончайшие детали украшений толщиной до 1 мм, миниатюрные цветы, листики, веточки и т.п.

Украшения из хорошо приготовленной глазури имеют ярко-белый цвет и нарядную фарфорово-гладкую, блестящую поверхность.

Такого типа глазурь широко применяют в США для декорирования тортов, часто вместо нашего крема. Называется она там «королевской глазурью». Сырцовую и заварную глазурь называют также рисовальной массой.

Глазурь заварная для украшения изделий. Сахарный песок соединяют с водой и уваривают до пробы на мягкий шарик ($t\ 115^{\circ}\text{C}$). Сахарный сироп постепенно вливают во взбитые белки, затем добавляют частями сахарную пудру, кислоту и краситель. Готовность глазури определяют по рисунку: след, образовавшийся при проведении по поверхности глазури лопаткой, не заплывает.

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как из сырцовой глазури. Кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но зато украшения из этой глазури более стойки при хранении, на них, в частности, меньше действует повышенная влажность воздуха. Заварную глазурь используют для тех же целей, что и сырцовую.

Глазурь можно заготавливать впрок. При хранении ее покрывают мокрым полотенцем, перед использованием дополнительно взбивают.

Можно смешивать сырцовую и заварную глазурь в равных долях для получения более легкой глазури.

Рецептуры для приготовления шоколадной глазури приведены в таблице 2.13.

Таблица 2.13.

Сырье	Масса, г				
	Кувертюр	Ганаш	Опера	Классическая шоколадная	Глазурь для трюфелей
Шоколад	800	300	200	200	300
Какао-масло	200				
Сливки 35%		400		200	200
Молоко			150		
Сливочное масло			60		40
Выход:	1000	700	400	400	540

Шоколадная глазурь (кувертюр). Шоколад соединяют с какао маслом в соотношении 4:1 и темперруют при $t\ 33-34^{\circ}\text{C}$ до стекания с лопатки. Глазирование производят при температуре кувертюра $30-31^{\circ}\text{C}$.

Темперинг - это растапливание шоколада или кувертюра для работы с ним. Почему шоколад должен быть темперирован? Темперинг позволяет удалить серый налет на кувертюре, который появляется во время его хранения и придает шоколаду блеск. Шоколад и кувертюр содержат какао-масло. Кувертюр в отличие от шоколада содержит более 32% какао-масла, которое является растительным жиром со специфической кристаллической структурой. Правильно темперированный шоколад хорошо раскалывается, имеет гладкую, полированную, блестящую поверхность; хорошо сокращается и свободно выходит из форм.

Шесть кристаллических форм образуют структуру шоколада и только одна форма придает необходимые свойства – это β -кристаллы. Именно они придают блеск шоколаду. Как мы можем получить максимальное количество β -кристаллов? Существует два способа.

Один способ заключается в себе образование β -кристаллов путем постоянного помешивания продукта и второй способ в добавлении уже готовых β -форм в шоколадную массу.

Рассмотрим образование β -форм на примере какао-масла. Компоненты какао-масла плавятся при разных температурах. Чем ниже температура, тем больше не нужных кристаллов. При температуре выше 45°C все кристаллы исчезают. Растопленное какао-масло прозрачное. Часть растопленного какао-масла выливают на стол и перемешивают. Нужные нам β -кристаллы образуются при температуре $26-33^{\circ}\text{C}$ и придают ему мутность.

То же самое происходит и в шоколаде.

Методы темперирования шоколада – это настольный, зерновой, в специальных машинах, в микроволновой печи.

Настольный метод. Шоколад растапливают на водяной бане так, чтобы его температура стала $40-45^{\circ}\text{C}$. $2/3$ шоколада выливают на стол и перемешивают. При t $31-34^{\circ}\text{C}$ его выливают обратно к оставшемуся, и все перемешивают пока температура не станет равной $26-28^{\circ}\text{C}$. Затем шоколад ставят на водяную баню и подогревают до рабочей температуры:

темный кувертюр – $30...32^{\circ}\text{C}$

молочный кувертюр – $29...31^{\circ}\text{C}$

белый кувертюр – $29...30^{\circ}\text{C}$

Необходимо поддерживать рабочую температуру шоколада во время работы. Особенно полезно при этом иметь устройство автоматически поддерживающее температуру. Температура не должна быть выше или ниже рабочей температуры.

Итак, при температуре выше 45°C все кристаллы исчезают. При перемешивании и t 42°C β -кристаллы составляют 25% объема, а при дальнейшем перемешивании и t $31-34^{\circ}\text{C}$ занимают весь объем.

Зерновой метод. Кувертюр в виде монеток ($2/3$ части) растапливают на водяной бане так же, пока температура не станет равной $40-45^{\circ}\text{C}$. Затем кувертюр снимают с водяной бани и поочередно добавляют в него монетки твердого шоколада. При этом осторожно помешивают. В процессе этого необходимо довести шоколад до t $26-28^{\circ}\text{C}$ и подогреть его до рабочей температуры.

При использовании большого количества шоколада его темперируют в специальных машинах. Машина растапливает шоколад и непрерывно перемешивает. При этом можно добавлять твердый или подогретый до t 45°C шоколад. В процессе охлаждения и перемешивания нестабильные кристаллические формы становятся стабильными.

Тепловой фен используется для подогрева застывшего шоколада. Использовать этот прием надо осторожно, чтобы не сжечь шоколад.

При использовании небольшого количества шоколада его можно разогреть в микроволновой печи. Шоколад разогревают при высокой температуре в короткие промежутки времени, перемешивая массу между нагревами. При этом будьте внимательны, т.к. вы можете поджарить шоколадную массу при неправильно выбранной мощности или временных отрезках.

Изделия, глазированные шоколадом, украшения из шоколада охлаждают и хранят при температуре от 18°C до 20°C , что позволяет избежать ухудшения качества продукта.



Соблюдая все стадии производства, охлаждения и хранения, мы получаем желаемый продукт для наших потребителей.

Шоколадная глазурь «Альгамбра». *Рецептура (в г):* шоколад черный – 420, молоко – 200, сливки 35%-ной

жирности – 100, масло сливочное – 120, мед цветочный – 30. Выход – 860.

Молоко вместе со сливками и медом доводят до кипения. Затем осторожно вливают в измельченный шоколад, слегка перемешивая деревянной лопаткой до полного растапливания шоколада. В полученную массу добавляют нарезанное кусочками сливочное масло. Дают ему растопиться, а затем еще раз перемешивают не взбивая.

Карамель

Из карамели можно изготовить самые разнообразные по форме и цвету украшения для тортов, пирожных и десертов: цветы, листья, фонтаны, купола, ленты, банты, паутинки и пр. Для склеивания деталей карамельных украшений и изделий применяют карамельный клей.

Карамель готовят путем уваривания сахарного сиропа до t 150-163°C. Для пластичности и антикристаллизации в карамельную массу добавляют патоку. При отсутствии патоки карамельную массу можно приготовить и без нее, постепенно наращивая инвертный сахар, образующийся при уваривании сахарного сиропа с кислотой, вызывающей инверсию сахарозы. В зависимости от количества патоки и температуры уваривания различают следующие виды карамельной массы: атласная, пластичная, ливная. Для приготовления карамельной массы лучше всего использовать сахар-рафинад, так как посторонние примеси, находящиеся в сахаре-песке, ухудшают качество карамели. Карамель готовится так же, как и помада, только в небольших количествах (1-2 кг). После варки при t 100°C в карамельную массу можно добавить раствор красителя, а при t 80-90°C в нее добавляют эссенции и кислоты, которые придают вкус и аромат.

Рецептуры для приготовления карамельной массы представлены в таблице 2.14.

Карамельная масса с патокой и карамель атласная, пластичная, ливная. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения и тщательно снимают пену. При растворении сахара и после закипания сиропа с внутренней стороны посуды смывают налипший сахар. Закипевший сироп уваривают в котле, накрытом крышкой. Скапливающийся под ней пар препятствует образованию кристаллов на стенках котла. Сироп уваривают до t 108-110°C (проба на толстую нить), добавляют нагретую до t 50°C патоку и продолжают варку сиропа до t 116-117°C. Затем несколько уменьшают нагрев и варят до t 150-163°C в зависимости от того, какого вида украшения будут готовиться из данной карамельной массы.

Карамельная масса без патоки. Так же, как и при использовании патоки, сначала сахарный сироп уваривают до 110°C (до пробы на толстую нить), после чего в кипящий сироп вливают молочную кислоту. Затем несколько уменьшают нагрев и варят до t 150-163°C. Для накопления необходимого количества инверта сахарный сироп кипятят с кислотой в течение 10-15 минут. Вместо молочной кислоты можно применять лимонную, уксусную или виннокаменную.

Карамельный клей. Применяют для склеивания деталей карамельных украшений и изделий.

Клей изготавливают так же, как и карамель, но из сахарного сиропа без патоки, кислот, ароматизирующих и красящих веществ. Сваренный клей выливают на смазанный маслом стол, охлаждают и, пока он еще не затвердел, разрезают на тонкие палочки, которые затем хранят в сухом теплом месте. При использовании клея конец палочки разогревают и склеивают детали образовавшейся тягучей массой.

В настоящее время вместо патоки в приготовлении карамели используют глюкозный сироп.

Кандир для сахарных фигур

Кандир представляет собой уваренный сахарный сироп, который, будучи разлитым в горячем состоянии в формы, быстро образует из выпадающих кристаллов сахара корочку.

Из кандира можно отлить объемные пустотелые фигурки животных, птиц и др. Эти фигурки используют для украшения тортов. Лучшие фигурки получаются при варке кандира из крепкого кускового сахара, худшие – из сахарного песка.

Сахар растворяют в воде и уваривают до пробы на толстую нить (t 110°C). После охлаждения до 80°C сироп растирают лопаткой, одновременно добавляя сахарную пудру до помутнения и получения консистенции жидкой сметаны.

Рецептура: сахар-рафинад 745, сахарная пудра 74, вода 224. Выход 1000 г

Марципан

Марципан – вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (арахиса, кешью), сахара и патоки с добавлением коньяка, эссенции и красителя. Можно приготовить марципан густой и жидкий. Густой марципан используется для изготовления разнообразных фигурок, которые можно раскрасить разными пищевыми красителями, что придает им художественный и естественный вид. Изготовленные фигурки затвердевают и могут храниться длительное время, оставаясь съедобными.

Марципан жидкий имеет более высокую влажность, чем густой, и используется для прослойки выпеченных полуфабрикатов при изготовлении тортов и пирожных.

Различают два способа приготовления марципана: сырцовый и заварной.

В таблице 2.15. приведены рецепты для приготовления марципана.

Таблица 2.15.

Сырье	Масса, г			
	Марципан сырцовый	Марципан заварной	Марципан заварной арахисовый	Марципан жидкий
Миндаль	351	351		
Сахарная пудра	586	258	454	
Сахарный песок		228	182	
Патока	23	23	73	
Коньяк (вино)	93	93		22
Краситель	4,5	4,5	4,5	
Вода		57		
Арахис подсушенный			273	
Спирт			13	
Сухое молоко			91	
Эссенция ароматическая			2,7	
Марципан заварной				850
Сироп для промочки				130
Выход:	1000	1000	1000	1000

Марципан сырцовый. Ядра миндаля очищают от оболочки и подсушивают при t 40-50°С до влажности около 4%. Для получения 1 кг подсушенного миндаля берут 1,2 кг сырого. Соответственно этому на 1 кг марципана пойдет 421 г сырого миндаля (351·1,2).

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку (вальцовку) для превращения его в мелкую крупку. Миндальную крупку смешивают с сахарной пудрой и патокой, 2-3 раза пропускают через мясорубку, каждый раз заменяя решетку более частой. Лучше смесь пропускать через вальцы при постепенном их сближении и таким образом, получая однородную тестообразную массу.

Полученную массу перекладывают в котел, добавляют коньяк или десертное вино и перемешивают до однородной консистенции.

Марципан заварной. Сахар, патоку соединяют с водой и уваривают до пробы на средний шарик (t 121°С). В тертое ядро миндаля постепенно тонкой струйкой вливают горячий сироп при непрерывном помешивании до получения однородной массы. Заваренную массу оставляют для охлаждения примерно в течение 1 часа. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. После этого к ней добавляют сахарную пудру и коньяк и вновь 2-3 раза пропускают через вальцовую машину до образования однородной массы.

Основной недостаток сырцового марципана – склонность его к закисанию, преимущество – быстрота изготовления.

Марципан заварной арахисовый. Арахис подсушивают, очищают от оболочки и пропускают через вальцовку 2-3 раза для превращения в крупку, а затем в тонкий порошок. Затем добавляют патоку, сахарную пудру, растворенное сухое молоко и спирт. Перемешивают до однородной консистенции и заваривают сахарным сиропом, уваренным до пробы на средний шарик (t 121°С). Полученную массу прогревают на водяной бане до t 80°С, а затем при перемешивании охлаждают и добавляют ароматическую эссенцию.

Заварной марципан имеет длительный срок хранения, поверхность покрывают влажной салфеткой. Перед использованием марципан слегка подогревают и разминают до однородной пластичной консистенции.

Требования к качеству. Марципан должен быть вязким, пластичным, белым.

Если марципан получился слишком густым, то в него можно добавить патоку или холодную кипяченую воду, если слишком мягким, то сахарную пудру, после чего перемешивают до однородной массы.

Марципан жидкий. Готовый марципан перемешивают с сиропом для промачивания изделий и коньяком до однородной консистенции.

Посыпки

Для украшения поверхности и боковых сторон тортов и пирожных широко применяются посыпки, приготавливаемые из различных полуфабрикатов и сырья: крошка из выпеченных полуфабрикатов, сахаристые, шоколадные, ореховые, грильяжные посыпки и др.

Крошка из выпеченных полуфабрикатов. Для отделки боковых сторон тортов и пирожных (реже для отделки поверхности) используют крошку или крупку, которую вырабатывают из обрезков бисквитных, песочных, слоеных, воздушных тортов и пирожных.

Для получения **бисквитной жареной крошки** слегка зачерствевший бисквит или его обрезки протирают через сито с ячейками размером 2-3 мм, а затем обжаривают до коричневого цвета при t 220-230°С. Используют крошку для отделки в остывшем состоянии.

Для получения **песочной крошки** обрезки дробят ножом до крупинок желательного размера, просеивают и используют для отделки песочных тортов и пирожных.

Слоеную крошку получают из обрезков пластов выпеченного слоеного полуфабриката. Обрезки измельчают ножом, подсушивают и протирают через сито с ячейками размером 4-5 мм.

Крошку из воздушного полуфабриката готовят из ломаных или деформированных экземпляров выпеченного полуфабриката, которые дробят ножом и просеивают через сито.

Грильяж. Это карамельная масса, смешанная в горячем состоянии с рубленым миндалем или другими ядрами.

При изготовлении грильяжа миндаль ошпаривают, очищают от оболочки, поджаривают, мелко дробят и соединяют с карамельной массой, уваренной до $t\ 160-165^{\circ}\text{C}$, быстро и хорошо размешивают. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом мраморный или металлический стол и охлаждают. После охлаждения дробят ножом и используют для посыпки тортов и пирожных.

Если грильяжную массу охладить до $t\ 70^{\circ}\text{C}$, она будет пластичной и из нее можно вылепить различные фигурки: тарелки, цветы, гроты, подставки, вазы и т.п. Можно, раскатав грильяж в тонкий пласт, нарезать узкие ленты и связать из них бант, а также вырубить из пласта выемкой разные фигурки.

Шоколадная посыпка. Для приготовления шоколадной посыпки используют кувертюр, плиточный шоколад или отходы фигурных отливок из шоколада, которые дробят ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки пирожного «Картошка» и других изделий используется **какао-порошок в смеси с сахарной пудрой**.

Ореховые посыпки. Очищенные или неочищенные ядра орехов (миндаль, фундук, арахис, фисташки, грецкие) подсушивают или обжаривают и измельчают.

Сахаристые посыпки. Сахарный песок подкрашивают в разный цвет, подсушивают и просеивают. Для отделки поверхности изделий также используют **сахарную пудру**.

Нонпарель готовят из помады. Готовую помаду разогревают до стекания с лопатки, делят на части и подкрашивают в разный цвет. После застывания протирают через сито, рассыпают тонким слоем на листах, подсушивают до затвердения и перемешивают.

Трюфельная посыпка. Помаду подогревают до стекания с лопатки. Добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо все перемешивают. После застывания массу протирают через сито. Полученную крупку рассыпают тонким слоем на листы и слегка подсушивают. Используют трюфельную посыпку не позднее 8 часов после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Рецептура: помада 786, какао-порошок 196, масло сливочное 39, ванильная пудра 5. Выход 1000 г.

Раздел 3. Организация приготовления, приготовление, оформление и реализация сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (ПК 4.1)

Замес и образование теста

Основными компонентами муки являются крахмал и белки: глиадин и глютен. При увлажнении муки белки интенсивно поглощают воду, набухают, образуя клейковину. Набухание белков после замеса происходит в течение 20-30 минут. Набухшие белковые вещества образуют как бы каркас губчатой структуры, что придает тесту растяжимость и эластичность.

Клейковина – это набухший белок

По содержанию клейковины мука делится на 3 вида:

- с высоким 35-40% (дрожжевое тесто, пресное тесто)
- с средним 27-35% (заварное тесто, пряничное)
- с низким 20-27% (бисквитное, песочное, сдобное пресное тесто, пряничное)

Содержание клейковины можно понизить, заменив 25% процентов муки по рецептуре крахмалом.

Необходимо помнить, что мука одного и того же сорта может содержать разное количество клейковины и, следовательно, различную влагопоглощаемость. Поэтому при приготовлении теста необходимо регулировать дозу молока, сметаны и воды даже в тех

случаях, когда в рецептуре точно указано количество этих продуктов, т.к. это количество указано на количество муки со стандартным содержанием влаги 14,5%.

По структуре тесто делятся на:

- **Эластичное (затяжное)** - дрожжевое, пресное (пресное слоеное)
- **Пластичное** – песочное, сдобное пресное, пряничное
- **Слабоструктурированное** – тесто для блинов, оладий, заварное, вафельное, бисквитное

Приемы для получения эластичного теста: использование муки с высоким содержанием клейковины, длительный замес, повышенная влажность, повышенная температура, использование кислоты, высокая скорость вращения лопастей месильной машины.

Приемы для получения пластичного теста: использование муки с низким содержанием клейковины, недолгий замес, низкая влажность, пониженная температура, аккуратный замес, медленная скорость вращения лопастей месильной машины.

Выпеченные изделия после тепловой обработки меняют свою массу и объём. При выпекании изделий существуют такие понятия, как упёк, припёк и выход, которые выражают в процентах.

Упёк – это отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}} \times 100\%$$

Масса изделия до выпекания

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.

Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия муки.

Припёк – это отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса взятой для теста муки}}{\text{Масса муки}} \times 100\%$$

Масса муки

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды и чем ниже уpek. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется *выходом* изделия.

Выход – это отношение разности массы изделия до выпекания и потери в массе при выпекании к массе изделия до выпекания. Выражают его в процентах:

$$\frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Потери в массе при выпекании}}{\text{Масса изделия до выпекания}} \times 100\%$$

Масса изделия до выпекания

Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д.

Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и даст больший выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (у мелких изделий больше испаряется влаги).

Способы разрыхления теста

Для получения изделий с пористой структурой и увеличенным объемом тесто предварительно разрыхляют. Способы разрыхления теста: механический, химический и микробиологический

<p>1. Механический</p>	<p>Виды:</p> <p>1. Взбивание. Сырье взбивают в котле взбивальной машины. При этом в зависимости от консистенции используют различные режимы работы и различные рабочие месильные органы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плоскорешетчатый - крючковые - лопастной - прутковый <p>В процессе взбивания в массу проникает воздух и насыщает ее мелкими пузырьками, которые обволакиваются частицами взбиваемого продукта, в результате чего объем увеличивается во много раз.</p> <p>2. Прослаивание. Последовательное раскатывание теста с подготовленным маслом, в результате которого после выпечки получают хрустящее слоистое изделие с 2^х или 3^х кратным увеличением в объеме. В процессе выпечки под действием высокой температуры жир тает и впитывается в слои теста. Пары влаги, стремясь выйти наружу, приподнимают слои и изделие увеличивается в объеме.</p>
<p>2. Химический</p>	<p>Применение химических разрыхлителей. Этот способ используют при производстве кондитерских изделий с большим содержанием жира и сахара, которые оказывают подавляющее действие на дрожжи. Химические разрыхлители представляют собой порошки, которые при выпечке (нагревании $t = 65-70^{\circ} \text{C}$) расщепляются с образованием газообразных веществ. К ним относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - двууглекислый натрий $\{\text{NaHCO}_3\}$ - углекислый аммоний $\{(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3\}$ - разрыхлитель для теста - пекарские порошки $2\text{NaHCO}_3 \Rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{CO}_2(\text{до } 50\%) + \text{H}_2\text{O}$ <p style="text-align: center;">питьевая сода</p> <p>Питьевая сода окрашивает изделия в золотисто-желтый цвет и придает им специфический привкус, особенно заметный при избыточном его количестве, которое так же разрушает витамины.</p> $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3 \Rightarrow \{2\text{NH}_3 + \text{CO}_2\}(\text{до } 82\%) + \text{H}_2\text{O}$ <p style="text-align: center;">углекислый аммоний</p> <p>При избыточном количестве аммония в изделиях продолжительное время остается запах аммония. Аммоний сохраняет белый цвет изделий. В рецептурах мучных кондитерских изделий обычно используется смесь 2^х видов разрыхлителей (питьевую соду и аммоний) в соотношении 1:1</p>

3.Микробиологический	<p>Применение хлебопекарных дрожжей.</p> <p>Под действием ферментов муки и комплекса ферментов дрожжей крахмал муки и сахар (сахароза) расщепляются до простых сахаров глюкозы и фруктозы, которые затем сбраживаются с образованием этилового спирта (спиртовое брожение) и молочной кислоты (молочнокислое брожение). Спиртовое брожение протекает под действием ферментов дрожжей:</p> $C_6H_{12}O_6 \Rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$ <p>глюкоза этиловый спирт</p> <p>Одновременно под действием ферментов кисломолочных бактерий, которые составляют нормальную микрофлору продуктов, протекает молочнокислое брожение:</p> $C_6H_{12}O_6 \Rightarrow 2CH_3CH(OH)COOH$ <p>глюкоза молочная кислота</p> <p>Молочная кислота способствует лучшему набуханию белка и образованию эластичного теста</p> <p>Преобладающим брожением должно быть спиртовое брожение, т.к. молочная кислота в большом количестве подавляет развитие дрожжей и придает тесту кислый вкус и запах. Условия необходимые для развития дрожжей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Влажность - вода, молоко 2. Питательная среда – сахар (в избыточном количестве подавляет развитие дрожжей) 3. Температура - оптимальная $t = 25-35^\circ C$ (при $t 40 C$ брожение прекращается, а при $t 55^\circ C$ дрожжи погибают) 4. Кислород воздуха (дрожжи – аэробы) 5. PH среды (слабокислая) <p>- Концентрации соли {0,1% соли от массы муки оказывает положительные действия, а 1,5-2% (обычно принятых для теста) – тормозит процесс брожения. }</p>
----------------------	---

Приготовление дрожжевого теста

Отличительные особенности приготовления. Основой для приготовления дрожжевого теста является молоко или вода. Муку используют с высоким содержанием клейковины. Структура теста эластичная, замес долгий (используют приемы для получения эластичного теста). Способ разрыхления теста – биологический (применение дрожжей или закваски).

Способы приготовления дрожжевого теста:

- безопарный
- опарный или опарный с отсдобкой

Безопарный способ - применяют при небольшом количестве сдобы в рецептуре. К сдобе относятся такие компоненты, как сахар, жир, яйца. **При этом все сырье замешивают сразу.**

Опарный способ - применяют при большом количестве сдобы в рецептуре. При этом тесто замешивают в две стадии:

1-ая стадия – замес опары

2-ая стадия – замес теста

Опарный способ с отсдобкой- применяют при очень большом количестве сдобы в рецептуре. При этом тесто замешивают опарным способом с использованием части сдобы. Остальную часть добавляют во время первой обминки.

В таблице 3.1. приведены рецептуры для приготовления дрожжевого теста:

1. Безопарное тесто
2. Опарное тесто

3. Тесто для блинов
4. Тесто для оладий

Таблица 3.1.

Сырье	1	2	3	4
Молоко (вода)	400-500	400	1150	481
Сахар	50	200	30	17
Соль	15	10	15	9
Дрожжи	15	25	30	14
Меланж (яйца)		200	40	23
Мука	1000	1000	720	481
Масло сливочное(маргарин)	100	300	30	
Выход теста	≈1560-1660	≈2100		
Выход выпеченного п/ф			1000	1000
Соотношение муки и воды	1:0,5	1:0,4	1:1,6	1:1

Алгоритм приготовления дрожжевого теста и изделий из него

1. Подготовка сырья

Приготовление дрожжевого теста начинается с подготовки сырья.

Молоко (воду) подогревают ($t\ 35^{\circ}\text{C}$), меланж размораживают (яйца моем), масло растапливают, муку просеивают.

2. Приготовление дрожжевого теста

Безопарный способ:

молоко (воду) подогревают до $t\ 35^{\circ}\text{C}$, добавляют сахар, соль, дрожжи, яйца. Растворяют и процеживают. Добавляют муку (часть оставляют, учитывая различную влагопоглощаемость) и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растопленное масло или маргарин. Перемешивают до исчезновения блеска.

Опарный способ:

1-ая стадия – приготовление опары

Для приготовления опары используют 3 основных компонента: вода (молоко), дрожжи, мука. При этом берут:

80% - воды (молока)

100% - дрожжей

≈50% - муки

Для активизации дрожжей можно добавить 4% сахара от веса муки.

Молоко (воду) подогревают до $t\ 35^{\circ}\text{C}$, добавляют дрожжи и сахар. Растворяют и процеживают. Добавляют муку и замешивают опару. Накрывают крышкой, чтобы не образовалась корочка подсыхания и ставят в теплое место на 1,5-2 часа.

Готовность опары определяем по следующим признакам:

- процесс брожения стихает
- поверхность становится вогнутой
- опара оседает

2-ая стадия – замес теста

В готовую опару добавляют раствор сахара, соли и яиц. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку (часть оставляют, учитывая различную влагопоглощаемость) и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растопленное масло или маргарин. Перемешивают до исчезновения блеска.

3. Брожение.

Тесто накрывают крышкой, пленкой, салфеткой, полотенцем, чтобы не образовалась корочка подсыхания и ставят в теплое место.

Безопарное тесто на 1,5-2 часа, а **опарное тесто** на 2-2,5 часа.

4. Обминка.

Это перемешивание теста для удаления CO_2 и перемещения

дрожжей в более питательные участки. В процессе брожения дрожжи расходуют вокруг себя питательные вещества, накапливается CO₂ и процесс брожения замедляется. Для восстановления процесса брожения его обминают. Количество обминок зависит от консистенции теста и качества клейковины. Жидкое тесто не обминают. Густое тесто обминают 2-3 раза, а тесто средней консистенции обминают 1-2 раза.

Тесто с хорошей по качеству клейковиной обминают 2 раза, с клейковиной низкого качества не обминают, а с клейковиной среднего качества 1 раз.

5. Определение готовности теста.

Готовность теста определяют по следующим признакам:

- тесто увеличилось в объеме в 2-2,5 раза
- имеет приятный спиртовой запах
- после надавливания поверхность медленно восстанавливается

6. Разделка.

Разделка теста может быть ручная и механическая. При ручной разделке тесто выкладывают на стол подпыленный мукой, отрезают часть теста, подкатывают в жгут и делят на куски определенного веса.

При механической разделке тесто делят на куски при помощи тестоделительной машины.

7. Подкатывание изделий.

Для того, чтобы изделия имели правильную форму, тесто после деления на куски подкатывают в шарик.

8. Расстойка промежуточная.

Расстойка это дополнительное брожение.

Промежуточная расстойка длится 10-15 минут перед формованием изделий.

9. Формование.

Формуют различные изделия: пирожки, расстегаи, пироги и т.д.

10. Расстойка основная, отделка поверхности.

Расстойка основная длится 30-40 минут после формования. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом для того, чтобы они были пышными и имели красивую гляцевую корочку. Поверхность некоторых изделий посыпают мучной крошкой, кунжутом, маком и т.п.

11. Выпечка.

Сформованные изделия выпекают на кондитерских листах смазанных жиром. Мелкие (штучные) изделия - при t 230-250° С 10-15 минут. Крупные (весовые) изделия - при t 200-220° С 30-40 минут.

12. Охлаждение.

Выпеченные изделия охлаждают до комнатной температуры.

13. Отделка.

Некоторые изделия после выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой, глазируют помадой. Нельзя посыпать изделия сахарной пудрой в горячем виде, так как она при этом тает.

14. Реализация.

Кондитерские изделия реализуются в течение:

- 6 часов** – изделия с заварным кремом и кремом из сливок;
- 36 часов** – изделия со сливочным кремом;
- 72 часа** – изделия с белковым кремом и фруктовой начинкой.

Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Из дрожжевого теста можно приготовить хлебобулочные изделия, пирожки, ватрушки, кулебяки, расстегаи, пироги, кексы и др. изделия.

Булочки к завтраку. Рецепт (2): мука - 600, вода - 250, соль - 10, сахар - 5, дрожжи прессованные - 42, молоко для смазки - 50, кунжут - 5, мак - 5, тмин - 5. Выход: 20 штук.

Готовое опарное тесто делят на 20 кусочков, подкатывают в шар и выкладывают на смазанный жиром и выстланный бумагой лист. Сверху булочки можно разрезать крестообразно. После расстойки изделия смазывают молоком и посыпают кунжутом, маком, тмином. Выпекают при температуре 200...220 °С до румяной корочки.

Пшеничный хлеб. *Рецептура (г):* мука пшеничная - 500, дрожжи прессованные - 21, соль - 5, вода - 250, сахар - 5, мука для подпыла - 50, жир для смазки - 5. Выход: 1 штука.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Ставят в теплое место для брожения на 45 минут, пока оно вдвое не увеличится в объеме. Затем тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой и тщательно вымешивают, чтобы оно снова стало гладким и эластичным.

Прямоугольную форму длиной 28 см смазывают маслом и выкладывают в нее тесто. Оставляют для расстойки на 45 минут. Перед выпечкой поверхность прокалывают вилкой в нескольких местах и выпекают при температуре 180 °С 45 минут.

Смешанный хлеб с пряностями. *Рецептура (г):* мука пшеничная - 750, мука ржаная обойная - 500, дрожжи прессованные - 63, вода - 600, морская соль - 20, мед - 30, молоко - 80, кориандр молотый - 10, тмин - 10, семена фенхеля - 10, мускатный орех - 1, зерна кориандра - 15, мука для подпыла - 50. Выход: 1 штука.

Оба сорта муки смешивают с пряностями и высыпают в дежу. Добавляют дрожжи, мед, растворенные в небольшом количестве воды и перемешивают с частью муки. Накрывают и оставляют на 20 минут для брожения. Затем добавляют раствор соли и замешивают тесто. Полученное тесто ставят в теплое место для брожения на 1 час. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой и тщательно вымешивают, чтобы оно снова стало гладким и эластичным. Придают ему форму продолговатой буханки, выкладывают на противень и смазывают поверхность молоком. Посыпают сверху семенами кориандра и слегка вдавливают их в хлеб. После полной расстойки выпекают в увлажненной камере (можно поставить вниз противень с водой) при температуре 200 °С 15 минут, а затем при температуре 160 °С до готовности.

Готовность выпеченного изделия можно проверить деревянной шпажкой. Ею прокалывают изделие в нескольких местах и, если деревянная шпажка остается сухой – изделие готово.

Плетенка из дрожжевого теста. *Рецептура (г):* мука - 500, молоко - 250, дрожжи прессованные - 42, сахар - 75, масло или маргарин - 80, яйца - 100, соль - 3, желтки для смазки, миндаль и крупнокристаллический сахар для посыпки. Выход: 1 штука.

Готовое дрожжевое опарное тесто разделить на 3 равные части. Раскатать в длинные жгуты и каждый подпылить мукой, чтобы их можно было лучше переплести между собой. Из жгутов сплести ровную косу. Изделие положить на лист, смазанный жиром и выстланный бумагой. Оставляют для расстойки. Перед выпечкой изделие смазывают взбитым желтком, посыпают рубленым миндалем и крупным сахаром и выпекают при температуры 200 °С до золотистого цвета.

Хлеб с изюмом и орехами. *Рецептура (г):* мука – 1500, мука ржаная – 100, дрожжи – 80, соль – 34, сахар – 60, улучшитель муки – 20 (на 1 кг муки используют 15 г улучшителя), орехи грецкие – 300, изюм - 450, вода – 750, масло грецкого ореха – 50. Выход: 70 шт. по 50 г.

После брожения тесто делят на куски по 56...58 г. Формуют круглой или овальной формы. Выпекают при температуре 200...220 °С.

Картофельный бриош. *Рецептура (г):* опара – пшеничная мука – 1000, молоко – 700, дрожжи – 140, сахар – 20;

для теста: опара – 1860, мука пшеничная – 6000, яйца – 2500, сливочное масло – 1300, яичные желтки – 800, картофель (вареный и протертый) – 600, дрожжи – 280, сахар – 200, соль морская – 120, сыр «Пармезан» (мелко натертый) – 300;

для смазки после выпечки: масло сливочное – 240. Выход: 23 штуки.

Для приготовления опары соединяют все компоненты и перемешивают до однородной консистенции. Оставляют для брожения при температуре 24 °С на 60 минут. Затем замешивают тесто, добавляя в опару остальные компоненты, и оставляют для брожения на 30 минут при температуре 24 °С.

После брожения тесто делят на куски по 600 г, подкатывают в шар и оставляют на 20 минут. Затем обминают, вновь подкатывают, кладут в корзинки обильно посыпанные мукой и оставляют для расстойки на 45 минут. Перед выпечкой делают полукруглый надрез и выпекают при температуре 210 °С с паровлажнением около 35 минут.

Рекомендации по изготовлению: рекомендуется использовать сильно разваривающийся картофель; данный рецепт можно слегка варьировать, добавляя различные наборы пряностей, которые хорошо сочетаются со вкусом картофеля: мускатный орех, порошок сладкой паприки и т.п.

Багеты. *Рецептура (z):* мука – 1000, соль – 20, сахар – 40, масло растительное – 40, вода – 400, молоко – 100, улучшитель – 20, дрожжи – 40.

Готовое тесто делят на куски по 170 г, формуют багеты, кладут в специальные формы и после расстойки выпекают при температуре 210 °С.

Формовой хлеб. Готовят по той же рецептуре, что и багеты. Готовое тесто делят на куски по 300 г, укладывают в прямоугольные формы и выпекают.

Хлеб по-домашнему. *Рецептура (в z):* мука – 500, вода – 300, дрожжи прессованные – 30 или сухие – 10, сахар – 25, соль – 10, масло сливочное – 30, для посыпки: кунжут или мак, или тмин – 5. Выход – 400.

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Замешивают в кастрюле 12...15 минут и выкладывают на стол. Вымешивают на столе 5...10 минут, пока тесто не перестанет прилипать к не присыпанной мукой поверхности, а затем с силой отбивают тесто об стол, собирают в шар и снова ударяют. Повторяют в течение 8...10 минут. Приготовленное тесто ставят для брожения в теплое место на 15 минут, затем формуют в виде булочек, батонов, плетенки и т.п. Поверхность смазывают водой и присыпают кунжутом (маком или тмином). Оставляют для расстойки на 30...40 минут, а затем выпекают при температуре 200 °С в течение 25...30 минут.

Хлеб ржано-пшеничный на солоде

Ингредиенты:

Мука пшеничная	300 г
мука ржаная	200 г
вода	330 мл
соль	1.5 ч. л.
сахар	1 ст. л.
солод	2 ст. л.

дрожжи быстродействующие 1.5 ч. л

В чашу комбайна в теплую воду загружаем все ингредиенты: сахар, дрожжи, соль, муку, солод. Можно по вкусу добавить специи. В основном используют тмин, кориандр, льняное семя.

Включить среднюю скорость и следить за тем, чтобы консистенция теста была не липкой, а крутилась мягким шаром (при необходимости добавить ложку-другую муки)

После замеса дать тесту максимально подойти.

Достать тесто на смазанный маслом стол, обмять, сформовать круглый или продолговатый батон, обсыпать мукой (или тмином... кунжутом).

Выложить на противень.

Сделать насечки лезвием, накрыть полотенцем, дать подойти еще раз (20-30 минут).

Включить тем временем духовку для разогрева до t 200.

Подошедший хлеб выпекаем 40-45 минут. Через 15 минут выпечки температуру в духовке уменьшить до 180 градусов

Готовый хлеб немедленно вынимаем из духовки, выкладываем на решетку, даем остыть под полотенцем

Ржаной хлеб «Совитал»

Мука пшеничная - 200 г

Мука ржаная - 50 г

Смесь Совитал - 150 г



Панифарин - 2 ч.л
Закваска Аграм - 3 ч.л
Дрожжи - 2 ч.л
Соль - 1 ч.л
Сахар - 1 ст.л
Вода – 270 мл

Соедините муку, сухие дрожжи и сухую смесь для выпечки хлеба Совитал, панифарин и закваску, (если Вы используете прессованные дрожжи, то разведите их в небольшом количестве теплой воды) соль и теплую воду. Мешайте тесто миксером сначала на 2 скорости около 5 минут, затем на 1 скорости 10-15 минут. В конце замеса можно добавить сухофрукты, орехи и семечки.

Поставьте тесто в теплое место для брожения на 30-40 минут. После того, как тесто увеличится в двое, обомните тесто.

Сформируйте батоны

Загладьте их водой. По желанию можно обвалить в зерновой смеси или посыпать хлопьями "Геркулес".

Сформованные тестовые заготовки уложить на листы или в формы и оставить в теплом месте для расстойки. Продолжительность расстойки 40-50 минут.

Разогреть духовку до 220 С, поместить заготовки внутрь. Для получения хрустящей корки, поставьте в духовку емкость с горячей водой.

Продолжительность выпечки приблизительно 30-40 минут

Ржаной хлеб на закваске

Для опары:

~ 80 г закваски (из холодильника)

300 г ржаной муки

500 мл теплой воды

Все хорошо перемешать, чтобы не было комочков (можно миксером), накрыть крышкой или пленкой, оставить при комнатной температуре на 8-12 часов (зависит от закваски и температуры помещения).

Момент готовности опары можно определить так: она должна пузыриться, достичь высшей точки подъема и начать опускаться. В этот момент отложить в баночку 3-4 ст.л (~80 г) закваски на хранение. На оставшейся опаре (800 г) замесить тесто.

Для теста:

300 г ржаной муки

400 г пшеничной муки

26-28 г соли (столовая ложка с верхом)

20 г сахара (ст. л. без верха)

320-350 мл теплой воды

По 2 горсти подсолнечных и тыквенных семечек, семени льна и кунжута

Все ингредиенты перемешать, замесить густое, но не очень крутое, тесто. Вымешивать около 10 мин. при помощи аппарата для замеса теста на средней или миксером со спиральными насадками на максимальной скорости.

Тесто очень липкое, поэтому при помощи влажного шпателя собрать тесто со стенок миски и разгладить поверхность, придавая ей шарообразную форму. Накрыть миску пленкой, крышкой или влажным полотенцем и дать тесту отдохнуть около 10 мин. Тесто лучше разделять руками, смоченными в воде.

Сформованные буханки выложить на покрытый бумагой для выпечки противень, посыпать мукой крупного помола (кукурузной мукой, овсяными хлопьями, любыми семенами...), накрыть пленкой и полотенцем и оставить для расстойки приблизительно на 1,5 часа. За это время размер буханок увеличивается практически в два раза.

Надрезать хлебным ножом, сбрызнуть водой и выпекать в разогретой до 220° духовке на среднюю полку на 15 мин.

На дно духовки заранее поставить посуду с горячей водой, в течение первых 15 мин. несколько раз сбрызнуть стенки духовки водой из пульверизатора.

Потом уменьшить температуру до 200° и выпекать хлеб до готовности еще 40 мин.

Классические английские маффины. *Рецептура (в г):* сливочное масло – 200, молоко – 200, яйца – 200, мука – 500, сахар – 100, сухие дрожжи – 11, соль – 1. Выход – 1000.

Молоко слегка подогревают и растапливают в нем масло. Добавляют взбитые в хорошую пену яйца. В просеянную муку добавляют соль, сахар, сухие дрожжи. Если вместо сухих дрожжей используют прессованные, то их растворяют в молоке. Сухую часть соединяют с жидкой, замешивают тесто и ставят в теплое место для брожения на 10...15 минут, пока оно не начнет «дышать» и слегка пузыриться.

Готовое тесто формуют на смазанный маслом противень ложкой в виде оладушек или выпекают в формах для маффинов при температуре 200 °С в течение 12...15 минут.

Фокачча по генуэзски. *Рецептура (в г):* мука – 300, вода газированная – 140, масло оливковое – 20, соль – 6, дрожжи прессованные – 10, базилик свежий – 15. Выход 1-2 шт.

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Готовое тесто раскатывают в пласт, смазывают оливковым маслом и посыпают базиликом. Перед выпечкой делают проколы. Выпекают при температуре 180 °С до светло-желтого цвета.

Приготовление булочек

Булочка «Школьная». Дрожжевое тесто готовят безопасным или опарным способом. Готовое тесто делят на куски по 56 г или 112 г. Подкатывают в шар и кладут на листы смазанные жиром швом вниз. После неполной расстойки обминают, а после полной – смазывают яйцом и выпекают при t 250°С .

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Булочка «Ванильная». 200 г муки по рецептуре оставляют на подпыл.

Формуют так же, как и булочку «Школьную».

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый с ванильным ароматом.

Булочка «Домашняя». 700 г сахара используют для посыпки изделий.

Формуют так же, как и булочку «Школьную», только после смазывания яйцом посыпают сахарным песком.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, посыпана сахарным песком, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Булочка с орехами. Готовя опарное тесто с добавлением изюма, ванилина и настоя шафрана. Шафран настаивают на водке. Изюм добавляют во время 1-ой обминки. Тесто делят на куски по 110-112 г.

Формуют так же, как и булочку «Школьную», только после смазывания яйцом поверхность посыпают орехами.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, посыпана орехами, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета.

Булочка «Шафранная». 80 г сахара и 88 г воды используют для приготовления сиропа.

Готовят опарное тесто с добавлением изюма и настоя шафрана. Шафран настаивают на водке. Изюм добавляют во время 1-ой обминки. Тесто делят на куски по 110 г или по 56 г.

Формуют так же, как и булочку «Школьную». Сразу же после выпечки поверхность изделий смазывают сахарным сиропом.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета.

Булочка «Лимонная». 200 г муки по рецептуре оставляют на подпыл, 80 г сахара и 48 г воды используют для приготовления сиропа. Сахарный сироп готовят с добавлением лимонного сока. Тесто готовят опарным способом, делят на куски по 56 г, подкатывают в шарик и укладывают на кондитерские листы швом вниз. После расстойки поверхность булочек

надрезают ножницами крестообразно, смазывают яйцом, посыпают дроблеными орехами и выпекают. После выпечки булочки смазывают ароматизированным сиропом.

Требования к качеству: булочки круглой формы, сверху хорошо виден крестообразный надрез, цвет орехов и булочек светло-коричневый, запах лимонный, мякиш пышный, пористый, хорошо пропеченный.

Булочка с кремом. 1460 г муки используют для приготовления опары, 450 г сливочного масла, 450 г сахара и 210 г воды - для приготовления крема сливочного «Нового».

Тесто делят на куски по 47 г. Формуют, так же как и булочку «Школьную».

После выпечки и охлаждения верхнюю часть булочки надрезают по горизонтали на $\frac{3}{4}$ и ножом слегка приподнимают. В образовавшееся отверстие из кондитерского мешка выдавливают крем. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нераспльчатые, поверхность светло-коричневого цвета, посыпаны сахарной пудрой, из надреза виден крем, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Булочка «Бриош». 210 г муки по рецептуре оставляют на подпыл. Тесто готовят опарным способом с добавлением сливочного масла.

Готовое тесто делят на куски по 73 г и формуют 3-мя способами:

1. Подкатывают в шар, укладывают на листы, после полной расстойки цилиндрической выемкой смоченной в жирах нажимают на изделие сверху. Получается маленький шарик внутри большого шарика.

2. Куски теста по 73 г делят на 2 кусочка: большой и маленький (50 и 23 г). Подкатывают в шарики. Большой шарик укладывают на кондитерский лист. После неполной расстойки в большом шарике делают углубление, поверхность смазывают яйцом и укладывают маленький шарик. Получается, так же маленький шарик внутри большого шарика.

3. Куски теста по 73 г делят на 4 кусочка (один маленький). Подкатывают в шарики. Три больших шарика кладут вместе в виде треугольника, после неполной расстойки поверхность смазывают яйцом и сверху кладут 4-ый маленький шарик.

Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом.

Требования к качеству: форма правильная, поверхность румяная, блестящая, мякиш пышный, пористый.

Булочка «Сдобная». Тесто готовят опарным способом. Формуют в виде плюшек и устриц: продолговатых, фигурных и спиральных.

Для плюшек тесто делят на куски по 110-112 г, подкатывают в шар, после неполной расстойки раскатывают в лепешку, поверхность смазывают маслом (можно посыпать сахарным песком, корицей и т.д.), свертывают в рулет, концы рулета соединяют, по месту сгиба разрезают и выворачивают спиралью вверх.

Для устриц тесто раскатывают в пласт, поверхность смазывают маслом и свертывают в рулет. Рулет разрезают на булочки. Для продолговатых устриц сверху делают один нажим, для фигурных – 2 крестообразных нажима. Для спиральных устриц булочки укладывают на кондитерский лист спиралью вверх.

Требования к качеству: форма правильная, поверхность румяная, блестящая, мякиш пышный, пористый.

Булочка «Российская». Тесто делят на куски по 65-66 г, подкатывают в шар, укладывают на листы, после расстойки делают крестообразный надрез, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают.

Требования к качеству: булочки круглой формы, сверху хорошо виден крестообразный надрез, посыпаны сахарным песком, цвет булочек светло-коричневый, мякиш пышный, пористый, хорошо пропеченный.

Булочка «Дорожная». 202 г маргарина и 202 г муки используют для приготовления мучнистой крошки.

Тесто делят на куски по 110 г или 56 г, придают овальную форму, укладывают на листы, после неполной расстойки делают 3-4 поперечных надреза, перед выпечкой смазывают жиром и посыпают мучнистой крошкой.

В таблице 3.2. приведены рецептуры для приготовления булочек:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. Школьная | 9. Сдоба обыкновенная |
| 2. Ванильная | 10. Российская |
| 3. Домашняя | 11. Дорожная |
| 4. Булочка с орехами | 12. Детская |
| 5. Шафранная | 13. Веснушка |
| 6. Лимонная | 14. Сдоба Выборгская |
| 7. Булочка с кремом | 15. Булочка с маком |
| 8. Бриош | |

Таблица 3.2.

Сырье	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Мука в/с	4000	3377	6755	5265	2800	2800	2910	3760	7400	3500	6300/ 202	5405 1 сорт	3571	6370	
Сахар-песок	100	575	720/ 700	1315	500/ 80	500/ 80	220/ 450	670	575	1250	1200	649	357	1280	
Маргарин	100	428	1485	920	800	1050				500	150/ 202		321	440	
Меланж (яйца)	400	170	190	805	250	420	450	552	260	350				260	
Молоко	1400			1055	700	700									
Соль	40	48	60	55	30	30	35	30	110	85	60	81	36	70	
Дрожжи	100	68	170	265	130	130	85	160	110	100	150	162	107	100	
Жир для листов	25	130	25	25	20	20	25	20	50	20	20	20	20	20	
Яйца для смазки	130	130	250	250	150	150	115	140					107		
Ванильный сахар		50		10						20					
Вода		1150	2300	400	/ 88	200/ 48	1100/ 210	1340	2900	1150	3500	3290	1430	2500	
Изюм				1280	670								179		
Орехи				105		150									
Шафран				4	2										
Водка				20	10										
Сок лимонный						40									
Масло подсолнечное							60					162		150	
Масло сливочное							450	925	500						
Сахарная пудра							85								
Повидло														760	
Тесто дрожжевое															1190
Мак для отделки															5
Выход:	100/ по50г	100/ 50г	100/ 100г	100/ 100	100/ 50	100/ 50	100/ 50	100/ 65	100/ 100	100/ 60	100/ 100	100/ 80	100/ 50	100/ 100	10/ 100

Требования к качеству: булочки овальной формы, поверхность посыпана мучнистой крошкой, цвет булочек светло-коричневый, мякиш пышный, пористый, хорошо пропеченный.

Булочка «Детская». Для приготовления теста используют муку 1-ого сорта и подсолнечное масло. Готовое тесто делят на куски по 86 г. Формуют так же, как и булочку «Школьную».

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Булочка «Веснушка». Тесто готовят с добавлением изюма. Вес п/ф 56 г. Формуют так же, как и булочку «Школьную».

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, с блестящей поверхностью светло-коричневого цвета, с изюмом, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Сдоба «Выборгская». Для приготовления мучнистой крошки муку, сахар и топленое масло соединяют в соотношении 1: 1:0,5→ перемешивают и протирают через грохот.

Тесто делят на куски по 110 г, подкатывают в шар, смазывают маслом, посыпают мучнистой крошкой и кладут на кондитерские листы. После расстойки в середине делают углубление и при помощи кондитерского мешка заполняют его повидлом или фруктовой начинкой. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, поверхность посыпана мучнистой крошкой, сахарной пудрой и украшена повидлом, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Булочка с маком. Формуют так же, как и булочку «Школьную». Поверхность смачивают водой и посыпают маком. Выпекают в увлажненной камере при t 170-200°C.

Требования к качеству: булочки круглой формы, нерасплывчатые, поверхность глянцевая, посыпана маком, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Приготовление пирожков печеных, ватрушек, кулебяк и расстегаев

Для пирожков и ватрушек дрожжевое тесто готовят безопасным способом, а для кулебяк и расстегаев – опарным.

В таблице 3.3. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Пирожки печеные с различными фаршами
2. Ватрушка
3. Кулебяка
4. Расстегаи

Таблица 3.3.

Сырье	1	2	3	4
Мука	4000	3800	4150	2950
Сахар-песок	250		170	110
Маргарин	100	200	100	150
Соль	50	40	50	30
Дрожжи	100	100	100	90
Вода	1780	1500	1700	1000
Меланж		200	100	350
Жир для смазки листов	25	25	25	25
Меланж для смазки	150	150	100	100
Фарш	2500	3000	5300	1500
Тесто дрожжевое	5800	5800	6000	4500
Выход:	100 шт/ по 75 г	100 шт/ по 75 г	10000 г	100 шт/ по 50 г

Пирожки печеные с различными фаршами. Тесто делят на куски по 58 или 29 г, подкатывают в шар. После неполной расстойки раскатывают в лепешку, раскладывают фарш по 25 или по 13 г и формируют пирожки в виде лодочки, полумесяца, лапки, треугольника, квадрата, шарика, фигурные. Укладывают на кондитерские листы смазанные жиром. После полной расстойки смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: пирожки правильной формы, нерасплывчатые, поверхность глянцевая, румяная, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый. Внутри фарш, отвечающий всем требованиям к качеству.

Ватрушка. Тесто делят на куски по 58 или 29 г, подкатывают в шар. Укладывают на кондитерские листы смазанные жиром. После неполной расстойки в середине делают углубление. Поверхность смазывают яйцом и делают в углублении проколы, чтобы доньшко не вытесняло начинку. При помощи кондитерского мешка углубление заполняют творожной начинкой или повидлом (30 или 15 г). После полной расстойки ватрушку с творожной начинкой смазывают яйцом полностью и выпекают.

Требования к качеству: ватрушки правильной формы, нерасплывчатые, поверхность глянцевая, румяная, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый. Творожная начинка отвечает всем требованиям к качеству.

Кулебяка - это большой пирожок, который сверху украшен фигурками из теста. Тесто готовят опарным способом. Делят на куски по 600 г. После неполной расстойки раскатывают в пласт (часть теста оставляют для украшения). Выкладывают фарш 530 г, края теста защипывают над фаршем и укладывают на кондитерский лист швом вниз. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. После полной расстойки поверхность смазывают яйцом еще раз и делают проколы, чтобы при выпечке не было разрывов.

Требования к качеству: кулебяки правильной формы, нерасплывчатые, поверхность глянцевая, румяная, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый. Внутри фарш, отвечающий всем требованиям к качеству.

Расстегаи (закусочные) - это пирожки с открытой серединой («расстегнутый» пирожок). Тесто делят на куски по 45 г и фарш по 15 г. Края теста защипывают над фаршем, середину оставляют открытой.

Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают. После выпечки расстегаи можно украсить основным продуктом: кусочками мяса, рыбы, грибами.

Требования к качеству: пирожки правильной формы, нерасплывчатые, поверхность глянцевая, румяная, середина открытая, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый. Внутри фарш, отвечающий всем требованиям к качеству.

Приготовление пирогов

Для приготовления пирогов тесто готовят опарным способом.

В таблице 3.4. приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| 1. Пирог «Невский» | 3. Пирог «Домашний с маком» |
| 2. Пирог «Лакомка» | 4. Пирог «Московский» |

Пирог «Невский». Готовое тесто делят на куски \approx по 720 г, подкатывают в шар и укладывают на кондитерские листы. После неполной расстойки шары обминают, а после полной – выпекают. Выпеченный полуфабрикат оставляют для укрепления структуры на 6-8 часов. Затем разрезают по горизонтали на 2 пласта, по месту разреза промачивают сиропом и склеивают кремом. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: пирог круглой формы, нерасплывчатый, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе видны 2 пласта промоченные сиропом и склеенные кремом, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Пирог «Лакомка». Готовят так же, как и пирог «Невский», только для склеивания пластов используют джем.

Требования к качеству: пирог круглой формы, нерасплывчатый, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе видны 2 пласта промоченные сиропом и склеенные джемом, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Таблица 3.4.

Сырье	1	2	3	4
Мука	369		200	
Сахар-песок	94		55	
Маргарин	81		75	
Соль	1		2	
Дрожжи	17		12	
Вода	170		30	
Меланж			70	
Ванильная пудра	1,5			
Меланж для смазки				3
Сироп для промочки	170	150	32	
Крем сливочный	160			
Сахарная пудра	15	15		
Масса выпеченного пирога	655	655		
Джем (конфитюр, повидло)		180		333
Начинка из мака или повидла			65	
Помада шоколадная			30	
Жир для листов				3
Тесто дрожжевое				860
Выход:	1000	1000	500	1000 (2шт.)

Пирог «Домашний с маком». Готовое тесто делят на куски и раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и шириной 12 см.

На середину пласта равномерно выкладывают начинку. Один край пласта смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем. Жгут выравнивают путем растягивания, смазывают меланжем и закручивают в форме спирали. Укладывают на лист и после расстойки выпекают 30-40 минут при t 180-200°C. После охлаждения пирог промачивают сиропом и глазируют шоколадной помадой.

Требования к качеству: пирог круглой спиралевидной формы, нерасплывчатый, поверхность заглазирована шоколадной помадой, на разрезе видна начинка, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый. Пирог может иметь прямоугольную форму.

Пирог «Московский». Формуют 3-я способами:

1 способ – открытый (в виде большой ватрушки): тесто делят на куски, подкатывают в шар и укладывают на кондитерские листы. После неполной расстойки делают углубление, поверхность смазывают яйцом, в середине делают проколы, выкладывают начинку и после полной расстойки выпекают.

2 способ - полуоткрытый: часть теста оставляют для украшения. Пирог формуют 1 способом. Поверхность украшают фигурками из теста. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом.

3 способ – закрытый: тесто делят на 2 части и часть теста оставляют для украшения. Подкатывают в шар. Одну часть укладывают на кондитерские листы, после неполной расстойки делают углубление, поверхность смазывают яйцом, в середине делают проколы и выкладывают начинку. Вторую часть раскатывают и кладут сверху. Края защипывают,

поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. После полной расстойки поверхность еще раз смазывают яйцом, делают проколы и выпекают.

Требования к качеству: пирог круглой или овальной формы, нераспльвчатый, поверхность глянцевая, румяная, украшен фигурками из теста, середина открытая, полуоткрытая или закрытая, на разрезе видна начинка, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый.

Приготовление кексов

Для приготовления кексов дрожжевое тесто готовят опарным способом более слабой консистенции и поэтому изделия выпекают в разнообразных формах: цилиндрических, конических, конических с гладкой или гофрированной поверхностью, прямоугольных и др.. Кексы выпекают весовые и штучные. Готовое тесто выкладывают в форму на 1/3 высоты, после расстойки оно занимает 3/4 объема. Температура выпечки 170-200°C в течение 15-65 минут в зависимости от массы теста.

Кекс «Кондитерский». Готовое тесто раскладывают в цилиндрические формы, смазанные жиром по 103 г, и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность изделий прокалывают, чтобы не образовывались под коркой пустоты, и выпекают. После выпечки оставляют для укрепления структуры на 6-8 часов. А затем поверхность кексов прокалывают, промачивают сиропом и глазируют помадой.

Требования к качеству: кексы имеют форму высокого цилиндра, поверхность заглазирована помадой, бока чистые без потеков, румяные, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета, изюм равномерно распределен в тесте.

Кекс «Майский». Готовое тесто раскладывают в цилиндрические формы, смазанные жиром по 109 г, и оставляют для расстойки. Перед выпечкой поверхность изделий смазывают яйцом, делают проколы, чтобы не образовывались под коркой пустоты, и выпекают. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: кексы имеют форму высокого цилиндра, поверхность посыпана сахарной пудрой, румяные, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета, изюм равномерно распределен в тесте.

Кекс «Здоровье». Тесто готовят на молоке. Выпекают в прямоугольных формах. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: кексы прямоугольной формы, поверхность посыпана сахарной пудрой, румяные, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета.

Кекс «Весенний». Готовят, как кекс «Майский». Поверхность перед выпечкой смазывают меланжем и посыпают измельченными орехами. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: кексы имеют форму низкого цилиндра, поверхность посыпана сахарной пудрой и орехами, румяные, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета, изюм равномерно распределен в тесте.

«Ромовая баба». Готовое тесто выкладывают в конические формы с гладкой или гофрированной поверхностью по 85 г. После выпечки оставляют для укрепления структуры на 6-8 часов.

А затем донышки кексов прокалывают, промачивают сиропом и глазируют помадой.

Требования к качеству: кексы имеют форму усеченного конуса, узкая часть глазирована помадой, тесто хорошо пропечено, мякиш пышный, пористый, желтого цвета, хорошо пропитан сиропом, изюм равномерно распределен в тесте.

В таблице 3.5. приведены рецептуры для приготовления кексов:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. Кондитерский | 4. Весенний |
| 2. Майский | 5. Ромовая баба |
| 3. Здоровье | |

Таблица 3.5.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	4000	5070	1567	502	411
Сахар-песок	1000	1445	448	143	102
Маргарин	1500	1000	448		
Соль	20	15	4	1,5	1
Дрожжи	200	205	90	20	20
Вода	150	1460			120
Меланж (яйца)	1600	900	406	100	82
Ванильная пудра (сахар)	80	35		3	2
Меланж для смазки		115			
Сахарная пудра		100	22	10	
Изюм	800	830		50	51
Молоко	1000		547		
Ванилин			0,6		
Жир для форм	100	115			13
Тесто дрожжевое	10374	10900			770
Масло сливочное				110	102
Цукаты				25	
Орехи для посыпки				10	
Для сиропа:					
Сахар	600				26
Коньяк					2
Ромовая эссенция					0,1
Вода	450				44
Вино	200				
Для помады:					
Сахар	800				176
Патока					17,5
вода	240				65
Повидло для смазки	200				
Выход:	10000 или 100/ 100	10000 или 100/ 100 г	10/300г	1000	1000

Приготовление изделий, жаренных в жире

Для изделий, жаренных в жире тесто готовят безопасным способом более слабой консистенции (для пирожков, пончиков), а так же густое тесто без жидкости (для хвороста).

Разделявают тесто на смазанном растительным маслом столе, чтобы мука не загрязняла фритюр и не ухудшала его качество и внешний вид изделий. Фритюр это жир для жарки, состоящий из 60% топленых животных жиров и 40% растительных жиров. **Масса фритюра должна быть в 4-5 раз больше массы жарящихся изделий.** Температура фритюра - 170-190° С. При более высокой температуре жир разлагается с образованием вредных для организма веществ.

Готовность фритюра определяют по следующим признакам:

1. по легкому дымку
2. кусочек теста, опущенный во фритюр, сразу всплывает

Изделия жарят с двух сторон. Готовые изделия выкладывают в дуршлаг для стекания жира. В таблице 3.6. приведены рецептуры для приготовления изделий, жаренных в жире:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Пирожки жареные | 3. Хворост |
| 2. Пончики | 4. Клубника в мешочке |

Таблица 3.6.

Сырье	1	2	3	4
Мука	3100	2000	635	500
Сахар-песок	200	200	63	80
Маргарин	100	140		
Соль	50	20		2
Дрожжи	100	50	13	20
Вода	1700	1000		
Меланж (яйца)		160	254	(2 шт)
Ванильная пудра			3	
Фарш (или повидло)	2500 (2000)			
Масло растительное для разделки	25	25		
Жир для жарки	600	450	286	300
Сахарная пудра		440	60	50
Корица		4		2
Молоко				250
Клубника				500
Яйца для смазки				1 шт
Тесто дрожжевое	5100	3560		950
Выход:	100/ 75г	100/ 40г	1000 г	20/ 65г

Пирожки жареные. Готовое тесто делят на куски по 50 г, подкатывают в шар и после неполной расстойки раскатывают в лепешку. Раскладывают фарш по 25 г и формируют пирожки в виде полумесяца. После полной расстойки пирожки раскатывают в длину и ширину и жарят во фритюре с 2-х сторон.

Требования к качеству: форма пирожков овально-приплюснутая, начинка не должна выступать, цвет от золотистого до коричневого, мякиш хорошо пропечен, пористый.

Пончики. Готовое тесто делят на куски по 35 г, подкатывают в шар и после полной расстойки раскатывают в лепешку и жарят во фритюре с 2-х сторон.

Пончики можно приготовить с повидлом. При этом после неполной расстойки шарик раскатывают в лепешку, раскладывают по 5 г повидла, формируют пончик круглой формы, а после полной расстойки раскатывают в лепешку и жарят во фритюре с 2-х сторон.

Требования к качеству: форма пончиков кругло или овально-приплюснутая, начинка не должна выступать, цвет от золотистого до коричневого, мякиш хорошо пропечен, пористый.

Хворост. Тесто готовят без воды. Дрожжи растворяют в яично-сахарной массе, которую подогревают на водяной бане для лучшего растворения сахара. Добавляют 1/3 муки, замешивают тесто и оставляют для брожения на 1 час. Затем добавляют остальную муку и после 30 минутного брожения тесто раскатывают в тонкий пласт. При помощи выемок или резцов формируют изделия и жарят во фритюре. После стекания жира посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия различной формы, цвет от золотистого до коричневого, посыпаны сахарной пудрой.

Клубника в мешочке. Дрожжевое тесто раскатывают в прямоугольный пласт, нарезают на квадраты по 48 г и выкладывают клубнику по 25 г. Середины каждой стороны прижимают друг к другу и жарят во фритюре. После стекания жира посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия имеют форму кулечка, цвет от золотистого до коричневого, посыпаны сахарной пудрой, в середине начинка из клубники.

Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него

Процесс приготовления дрожжевого слоеного теста состоит из 2-х стадий:

1-ая стадия - приготовление дрожжевого теста безопасным или опарным способом без жира. Жир оставляют для прослаивания. Если в тесто входит очень много сдобы, то жир и сахар по рецептуре делят на 2 части. Одну часть используют при замесе теста, а другую оставляют для прослаивания.

2-ая стадия - прослаивание теста. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см, 2/3 пласта смазывают размягченным или растопленным маслом и складывают так, чтобы получилось 2 слоя жира и 3 слоя теста. Переворачивают на 90° и раскатывают в прямоугольный пласт до толщины 1 см, складывают в 3 слоя. Затем тесто ставят в холодильник на 30 минут для охлаждения и расслабления клейковины. После охлаждения переворачивают на 90° и раскатывают в прямоугольный пласт, складывают в 2, 3 или 4 слоя. Переворачивают на 90° и раскатывают в пласт толщиной 1 см для формования изделий.

Слойка с повидлом. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают на полоски шириной

10 см. На середину полоски из кондитерского мешка выдавливают повидло. Один край полоски смазывают яйцом и заворачивают в жгут, начиная с несмазанного края. Полученный жгут нарезают на булочки массой 85-86 г, укладывают на кондитерский лист, после полной расстойки смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия прямоугольной формы, пышные, слоистость хорошо выражена, поверхность глянцевая светло-коричневого цвета.

Булочка слоеная. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см, нарезают на полоски шириной ≈8 см, а затем на квадраты ≈8×8 см массой по 55-56 г и формуют булочки в виде **треугольника** (соединяют противоположные углы квадрата), **«книжки»** (квадрат перегибают пополам) и **«конверта»** (углы квадрата соединяют в середине).

Требования к качеству: изделия правильной формы, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму.

Слойка с марципаном. Для приготовления начинки используют: сахар-песок 150, меланж 300, орехи 820. Часть орехов оставляют для отделки. Остальные орехи с сахаром пропускают через мясорубку, добавляют меланж и перемешивают.

Для помады используют: сахар-песок 620, вода 180.

Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см, нарезают на полоски шириной 15-20 см, а затем на треугольники с основанием 10-12 см. Марципановую начинку кладут к основанию треугольника и заворачивают в рулет. Изделию придают форму «подковки». После полной расстойки смазывают яйцом и выпекают. Охлажденные изделия глазируют помадой и посыпают рублеными орехами.

Требования к качеству: изделия имеют форму подковы с заостренными краями, на изломе хорошо выражена слоистость, поверхность заглазирована помадой и посыпана рублеными орехами, цвет светло-коричневый, мякиш пышный, при надавливании пружинит.

В таблице 3.7. приведены рецептуры для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. Слойка с повидлом | 4. Крученик слоеный |
| 2. Булочка слоеная | 5. Ватрушка венгерская |
| 3. Слойка с марципаном | |

Таблица 3.7.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	3950	3000	5270	5800	3200
Сахар-песок	790	470	800	500	
Маргарин	980		400		
Соль	50	23	50	40	50
Дрожжи	120	78	165	100	143
Вода	1400	1000	1600		
Меланж(яйца)	344	400	955	385	200
Ванилин		1,5			
Повидло	985				
Яйца для смазки	146	100		200	
Жир для листов	25	19		25	
Сахарная пудра					200
Начинка марципан			1200		
Молоко		400			1428
Мука для подпыливания		125		200	
Маргарин сливочный для слоения (масло сливочное)		450	1145	(800)	
Сахар-песок для слоения		468		500	
Помада			760		
Масло сливочное				175	2000
Начинка творожная					2800
Тесто дрожжевое	7600		10000	9800	6900
Выход:	100/75 г	100/50 г	100/100г	100/90 г	100/85г

Крученик слоеный. Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают на полосы шириной 2 см, полосы скручивают в виде веревки, затем закручивают в спираль, конец которой подкладывают под булочку. После полной расстойки смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия правильной формы в виде спирали, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму.

Ватрушка венгерская. Для приготовления творожной начинки используют: творог 1714, сахар-песок 657,

мука 228, меланж 151, лимон 80.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат при помощи кондитерского мешка выкладывают по 28 г творожной начинки, закрывают конвертом и после полной расстойки выпекают. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия правильной формы в виде конверта, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе хорошо выражена слоистость и видна творожная начинка, вкус и аромат начинки лимонный.

Раздел 4. Организация приготовления, приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий (ПК 4.4)

Приготовление изделий из пресного теста

Отличительные особенности приготовления. Основой для приготовления пресного теста является вода (вода с добавлением кислоты). Для замеса используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура теста должна быть эластичной, поэтому производят длительный замес. Соотношение муки и воды 1: 0,5.

Пресное тесто используют в приготовлении пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней, пресного слоеного теста. Вытяжное тонкое пресное тесто используют для приготовления болгарской «баницы», сербской «гибаницы» и «баклавы», греческой «тиропиты», «бурека». Немцы готовят из этого теста «штрудели», а турки знаменитую «Пахлаву». В Греции такое тесто называют **Фило (филло)** от греч. φύλλο – «лист», в турецкой кухне – **юфка**, в австрийско-немецко-венгерской кулинарии – **blaterteig**, а в Сербии - **коре (кора)**, в России совсем недавно приступили к изготовлению **балканского теста**, под названием «**То Тесто**».

Штрудель – лакомство, знаменитое на весь мир. В каждом, даже самом небольшом городке Австрии, утро непременно начинается с запаха яблок с корицей, окутывающего все вокруг. Это заботливые кондитеры пекут штрудели к утреннему кофе для местных жителей. И если вам посчастливится попробовать это лакомство в одной из таких кофеен, то, скорее всего, вы навсегда останетесь его преданным поклонником. Штрудель пахнет домом, теплом рук, осенней прохладой...

Значение его здесь трудно переоценить, ведь еще совсем недавно в Австрии могли даже разорвать помолвку, если штрудель, приготовленный невестой, придется не по вкусу семье жениха! Так что, кто его знает, может быть, и нам будет нелишне научиться его готовить..? Название "штрудель", происходящее из немецкого языка и означающее "вихрь, воронка, водоворот", это блюдо получило не зря – листовое тесто для его приготовления скручивается в рулет, внутрь которого и кладется начинка. Чаще всего под "классическим" понимается штрудель с яблоками (apfelstrudel), но также весьма популярен и вишневый штрудель. Австрийские кулинары дали блюду это название в 18 веке, однако первый известный рецепт штруделя (молочно-кремового) датируется 1696 годом и хранится в Городской библиотеке Вены. Корни происхождения этого блюда найдены исследователями в Византии, но наибольшее распространение штрудель получил во времена правления династии Габсбургов, когда этому знатному роду принадлежали обширные владения в Центральной и Юго-восточной Европе. Именно этим и объясняется тот факт, что штрудель так быстро завоевал популярность у большей части европейского населения.

И хотя история не сохранила для потомков имени первого кондитера, приготовившего это прекрасное блюдо, сегодня вариантов выпечки штруделя сотни. Вариативность начинок делает его настоящей находкой для гурмана! Сладкие "внутренности" штруделя не заканчиваются на традиционных яблоках и вишне. В Европе можно попробовать штрудель с шоколадом, лесными ягодами, орехами, бананами, ананасом и клюквой. Мясная, грибная, капустная, луковая, рыбная, творожная, начинка с морепродуктами и картофелем... Продолжать этот список можно еще очень долго – конечный рецепт штруделя зависит только от вкусовых предпочтений и таланта кулинара.

Однажды освоив рецепт его приготовления можно каждый раз удивлять и радовать своих близких новым вкусом, лишь меняя начинки. Считается, что основной составляющей классического штруделя является "правильное" тесто. Однако процесс его создания не так уж прост. Для настоящего штруделя используют муку с высоким содержанием клейковины, что делает тесто очень эластичным. Затем его раскатывают так тонко, чтобы, как говорят в Вене, сквозь него можно было читать газету. Благодаря тому, что в тесто не добавляются дрожжи, это блюдо и получило такое широкое распространение в торговле: оно долгое время остается свежим, не черствеет и быстро выпекается. Основное тесто для штруделя имеет несколько пропорций, поэтому в разных источниках предлагаются различные соотношения, однако все они после выпечки дают изделие примерно одинакового вкуса, а

главное – одинаковой прочности и консистенции, что дает возможность растягивать его очень тонко. В зависимости от страны сейчас это блюдо готовят из разных видов теста – слоеного, дрожжевого, творожного, картофельного. Но растянуть до "прозрачного" состояния можно лишь тесто, приготовленное по оригинальному рецепту.

Штрудель яблочный. *Рецептура (в г): для теста: мука 300, вода 150, соль 5, яйца 40, масло растительное 50. Выход теста 500. Для начинки: яблоки 1000, изюм 200, корица 10, ромовая эссенция 0,5, сахар 30, масло сливочное 30, сухари панировочные 50.*

1 способ. Пресное тесто готовят из муки, воды, яйца, соли с добавлением растительного масла, которое придает ему большую эластичность. В воде растворяют соль, кислоту, яйца, добавляют муку и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растительное масло.

Тесто заворачивают в пленку и ставят в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком или кубиком, добавляют промытый и подсушенный изюм, сахар, корицу, ромовую эссенцию и пассерованные панировочные сухари, все перемешивают.

Готовое тесто раскатывают на столе, выстланном скатертью и подпыленной мукой, во все стороны как можно в более тонкий пласт, а затем растягивают руками. Руки подпыливают мукой и ладонями, начиная от середины пласта к краям, растягивают тесто. Это нужно повторять до тех пор, пока пальцы рук не будут просвечиваться (толщина теста 1мм). При этом поверхность теста рекомендуется смазывать жиром, чтобы оно не высохло. Чем тесто эластичнее, тем меньше вероятности, что оно порвется. В конце растягивания толстые края обрезают.

На $\frac{2}{3}$ пласта выкладывают яблочную начинку и свертывают в рулет при помощи скатерти. Перекладывают на кондитерский лист швом вниз, поверхность смазывают маслом и выпекают при $t 170^{\circ}\text{C}$ в течение 40 минут.

Штрудель можно подать к столу теплым или холодным. В любом случае он не должен долго храниться, так как начинка быстро размягчает хрустящее тесто.

2 способ. *Рецептура (в г): для теста: мука 230, растительное масло 30, вода 140, соль 2. Для начинки: яблоки 1000, изюм 100, сахар 150, корица 0,5, панировочные сухари 40, сливочное масло 35, миндальные хлопья 100. Выход 1 шт.*

Готовят пресное тесто из муки, воды, растительного масла, соли. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин. Тесто раскатывают очень тонко и вытягивают его кулаками так, чтобы оно стало полупрозрачным. Подпыливают полотенце мукой, кладут на него тесто в виде прямоугольника. Поверхность теста смазывают растопленным маслом и посыпают сладкой крошкой. Выкладывают на тесто яблочную начинку, покрыв около трети поверхности. Используя полотенце, свертывают тесто рулетом, плотно сжимая штрудель руками. С краев удаляют излишки теста. Перекладывают штрудель на противень и выпекают при температуре 200°C в течение 20 мин.

Штрудель тыквенный. *Рецептура (в г): для теста: вода минеральная – 225, мука пшеничная – 450, масло растительное – 75, соль – 7. Для начинки: тыква свежая – 150, вафельная крошка – 25, апельсины (филе) или ананас – 50, коричневый сахарный песок – 35, масло сливочное – 25.*

Готовят пресное тесто и делят его на куски по 100...140 г. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин, а затем вытяжное тесто в виде прямоугольника. Пласт смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают вафельной крошкой и коричневым сахаром.

На край пласта, выкладывают начинку и свертывают в тонкий рулет, плотно сжимая, чтобы



выпустить воздух. Полученный рулет разрезают на 3...4 части. Каждую часть свертывают в кольцо, смазывают растопленным маслом, посыпают коричневым сахаром и выпекают при температуре 250°C в течение 10 минут.

Примечание: для начинки можно использовать ананас, клубнику, кусочки бисквита, грецкие орехи.

Пахлава слоеная. Рецепт (в г): пресное тесто – 500, мука для подпыла – 100. **Для начинки:** орехи - 221, сахар-песок - 221, кардамон - 3. **Для заливки:** масло топленое - 50, мед - 78. **Для смазки изделия:** желтки 20. **Для смазки противня:** топленое масло 30. **Выход 1000.**

Формуется так, чтобы получилось 14-18 пластов теста и 5-7 слоев начинки. Пресное тесто делят на 14-18 частей, подкатывают в шар, раскатывают в пласты толщиной 1,5 мм. Поверхность пластов смазывают растопленным топленым маслом и укладывают один на другой в противень с бортами высотой 40 мм. Первые три пласта кладут без начинки, а затем через каждые два пласта наносят начинку. Сверху укладывают три пласта также без начинки. Перед выпечкой изделие смазывают яичным желтком и разрезают на ромбы массой по 100 г. Выпекают при t 180-200°C. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают медовым сиропом.

Приготовление изделий из сдобного пресного теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления *сдобного пресного теста* лучше использовать кисломолочные продукты, например, сметану или воду с добавлением кислоты. Иногда, вместо воды берут молоко (например, изделия: шакер-лукум, шакер-пури, нан бухарский и др.). Тесто готовят с добавлением небольшого количества сдобы: жира, сахара, яиц. Структура теста должна быть пластичной и поэтому используют муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста применяют химические разрыхлители, которые при замесе теста добавляют вместе с мукой, чтобы не было их преждевременного расщепления под воздействием кислоты. Если готовят тесто, не содержащее кислот, то для разрыхления теста используют углекислый аммоний. В процессе выпечки сода, углекислый аммоний или другой химический разрыхлитель под действием высокой температуры и взаимодействия с кислотой расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу вместе с парами влаги, растягивают клейковину и изделие увеличивается в объеме.

Сдобное пресное тесто можно приготовить *сладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы) и *несладким* (с повышенным и пониженным содержанием сдобы), а также *сметанное* по рецептурам приведенным в таблице 4.1.

1. Сдобное пресное сладкое тесто (I вариант)
2. Сдобное пресное сладкое тесто (II вариант)
3. Сдобное пресное несладкое тесто (I вариант)
4. Сдобное пресное несладкое тесто (II вариант)
5. Сметанное

Таблица 4.1.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	1000	1000	1000	1000	485
Яйца	75	50	75	50	255
Сахар	250	200	70	30	
Масло или маргарин	250	100	250	100	
Сметана (вода)	150	300	150	300	408
Сода (разрыхлитель)	1	2	1	2	1.3
Кислота лимонная	1	2	1	2	
Выход	1700	1600	1550	1450	1000

Для приготовления сдобного пресного теста сметану (или воду с добавлением кислоты) соединяют с сахаром, яйцами, размягченным маслом или маргарином и взбивают до однородной консистенции. Добавляют муку с учетом водопоглотительной способности, т. е. не всю муку, указанную в рецептуре, а ее большую часть. Эту часть муки предварительно соединяют с содой или другим разрыхлителем и замешивают тесто не более 1-2 мин. Тесто должно иметь среднюю консистенцию. Готовое тесто заворачивают в пленку и охлаждают в течение 1 часа в холодильнике. При этом тесто отдыхает, происходит ослабление клейковины, и оно приобретает пластичную структуру.

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт до необходимой толщины на столе, подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром. Выпекают при t 220-240°C.

В таблице 4.2. приведены рецептуры для приготовления изделий из сдобного пресного теста:

- | | |
|---------------------|---|
| 1. Ватрушки | 3. Пирожки сдобные пресные с различными фаршами |
| 2. Сочни с творогом | 4. Печенье с творогом |

Таблица 4.2.

Сырье	1	2	3	4
Тесто сдобное пресное	6300	3900	5800	
Начинка творожная	2000	2060		
Жир для смазки листов	25	25	25	
Яйца для смазки	150	150	150	
Для творожной начинки:				
Мука		50		320
Масло сливочное		200		
Яйца		150		
Сахар		165		120
Сметана		50		20
Творог		1650		200
Фарш			2500	
Маргарин				200
Сода				5
Выход	100 шт./ 75г	100 шт./ 50г	100 шт./ 75г	500

Ватрушки. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 63 г. Края заготовки поднимают вверх и защипывают.

Укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром, поверхность смазывают яйцом и при помощи кондитерского мешка раскладываем творожную начинку по 20 г.

Поверхность смазываем яйцом и выпекаем при t 220-240°C.

Требования к качеству: изделия правильной круглой формы, поверхность золотистая, блестящая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

Сочни с творогом. Творожную начинку готовят с добавлением сметаны. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-8 мм и при помощи зубчатой выемки круглой или овальной формы вырезают заготовки, слегка раскатывают, придавая им овальную форму. Боковые стороны смазываем яйцом, выкладываем творожную начинку и закрываем так, чтобы фарш был виден сбоку. Укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия правильной формы в виде пирожка с открытой серединой сбоку, поверхность блестящая, золотистая, фарш слегка подрумянен.

Пирожки сдобные пресные с различными фаршами. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3-5 мм. Круглой выемкой вырезают заготовки массой 58 г. Раскладывают на них фарш по 25 г и формируют в виде лодочки, полумесяца, треугольника, шарика и др. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству: изделия правильной формы, поверхность блестящая, золотистая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый.

Печенье с творогом. Готовое тесто раскатывают в пласт, складывают пополам и снова раскатывают. Эту операцию повторяют 4-5 раз. Перед формированием тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, при помощи выемки вырезают печенье в виде полумесяца. После выпечки печенье можно посыпать ванильным сахаром и заглазировать помадой или глазурью (ванильный сахар 3, помада или глазурь 100).

Требования к качеству: изделия правильной формы, поверхность золотистая, заглазирована на половину помадой, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый, запах ванильный.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении сдобного пресного теста и изделий из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Тесто при раскатке крошится, непластичное, затянутое	Длительный замес теста. Много муки. Высокая температура теста. Использование теплых продуктов и муки с высоким содержанием клейковины
Готовые изделия малого объема	Разрыхлитель вводили перед мукой. Высокая температура теста
Изделия очень рассыпчатые	Вместо яиц использовали только желтки

Приготовление изделий из пряничного теста

Отличительные особенности приготовления. В приготовлении пряничного теста используют сахаро-паточный или сахаро-медовый сироп, муку с низким содержанием клейковины. Часть пшеничной муки (около 50%) можно заменить ржаной. Структура теста должна быть пластичной. Тесто готовят с добавлением различных пряностей, придающих ему особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи». Она состоит из корицы, гвоздики, душистого и черного перца, кардамона и имбиря. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу, растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

Рецептура для приготовления пряничного теста: мука 1000, сахар-песок 300, вода 200, патока 100, мед 100, яйца 100, масло или маргарин 100, аммоний 8, соль 4, сухие пряности 4, сахар для жженки 50.

Пряничное тесто можно приготовить 2-мя способами: **сырцовым** и **заварным**.

Сырцовый способ: воду, сахар, патоку, мед, жженку растворяют. Для лучшего растворения сироп подогревают, а затем охлаждают до комнатной температуры. Добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, размягченное масло, перемешивают (взбивают) до однородной консистенции и соединяют с мукой, замешивают тесто 2-3 минуты, как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

Заварной способ: процесс приготовления заварного пряничного теста состоит из 3-х стадий: заваривание муки, созревание и замес теста. Воду, сахар, патоку, мед, жженку уваривают до t 75-100°C, до полного растворения сахара, затем охлаждают до температуры не ниже 68°C и заваривают муку. Перемешивают до однородной консистенции и оставляют для созревания на 1-2 часа. При созревании тесто охлаждается до комнатной температуры. Затем в заваренное тесто добавляют остальные ингредиенты: яйца, разрыхлитель, сухие пряности и размягченное масло или маргарин и вымешивают тесто в течение 30-40 минут.

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Выпекают на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой, при t 220-240°C.

Из пряничного теста готовят коржики, пряники, батоны и коврижки.

Коржики сахарные. Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом, раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой до толщины 6-7 мм. Пласт посыпают сахарным песком и прокатывают рифленой скалкой. При помощи круглой выемки с зубчатыми краями диаметром 9,5 см вырезают заготовки массой 80 г, укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром и подпыленные мукой. Выпекают при t 190-200°C.

Требования к качеству: изделия круглой формы с рифленой поверхностью, посыпаны сахарным песком, цвет желтый с сероватым оттенком, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коржики молочные. Пряничное тесто готовят сырцовым способом на молоке. Формуют так же, как коржики сахарные, только поверхность не посыпают сахаром.

Требования к качеству: изделия круглой формы с рифленой поверхностью, цвет желтый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Пряники тульские. Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом с использованием муки 1 сорта, раскатывают в пласт толщиной 3 мм и разрезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй пласт. После зачистки краев пряник укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, и выпекают при t 300°C. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками переставляют в другую печь t 180-200°C и выпекают до готовности. После выпечки глазируют сиропом (тиражом).

Требования к качеству: изделия правильной прямоугольной формы с надписью на поверхности, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен, с прослойкой из варенья.

В таблице 5 приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|---------------------|--------------------------------|
| 1. Коржики сахарные | 5. Батоны «Московские» |
| 2. Коржики молочные | 6. Коврижка медовая |
| 3. Пряники тульские | 7. Коврижка южная |
| 4. Пряники медовые | 8. Коврижка медовая с начинкой |

Таблица 4.3.

Сырье	1	2	3	4	5	6	7	8
Мука	438	423	446	500	590	540	520	474
Сахар-песок	170/48	210	/ 66	140	164	150	218/48	132
Маргарин	32	96		56		50		44
Аммоний	3	4	2,5	4	5,4	4	3	3,5
Сода	1	2	0,8	1,4	2,7	1,5	2	1,3
Ванильный сахар	1,5	2						
Патока	48						87	
Вода	98		107/33	55	60		90/20	
Начинка фруктовая								127
Корица				2,8	1,6		0,7	

Жир для листов	1			3				
Яйца		21		14	16/18			
Молоко		76						
Мед			74	233	273	250	111	220
Масло сливочное			50					
Варенье для начинки			145					
Гвоздика							0,2	
Эссенция			/ 1,7					
Сухие духи						1,5		2.6
Сироп для глазирования				100		50		43
Масса теста	800							
Выход	10/75	10/75	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Пряники медовые. Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, делят на кусочки массой 27-29 г, кладут в сито и круговыми движениями придают им шарообразную форму. Затем шарики укладывают на смазанные и подпыленные мукой листы и выпекают. После выпечки пряники медовые глазируют сиропом.

Требования к качеству: изделия правильной формы, не расплывчатые, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Батоны «Московские». Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

7-8 мм и овальной выемкой вырезают батоны размером 120х 65 мм. Изделия укладывают на подготовленные кондитерские листы, поверхность смазывают яйцом и вилкой наносят рисунок. Выпекают при t 200-210°C в течение 12-15 минут.

Требования к качеству: изделия правильной овальной формы, не расплывчатые, с рисунком на поверхности, цвет коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коврижка медовая. Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

11-13 мм, укладывают на подготовленный кондитерский лист. Перед выпечкой поверхность смачивают водой и прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают при t 180-200 °С в течение 25-30 минут. После выпечки поверхность глазируют сиропом.

Требования к качеству: изделие правильной формы, поверхность заглазирована сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Коврижка «Южная». Формуют так же, как и коврижку медовую.

Коврижка медовая с начинкой. Формуют так же, как и коврижку медовую. После выпечки немного охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт покрывают горячим сиропом и подсушивают.

Требования к качеству: изделие правильной формы из двух слоев склеенных фруктовой начинкой, поверхность заглазирована сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

Имбирное печенье. *Рецептура (в г):* мука – 224, сахар-песок – 160, сахар-песок коричневый – 80, яйца – 50, сироп кленовый – 60, масло сливочное – 130, соль – 2, разрыхлитель – 5, имбирь – 10, корица – 2, гвоздика – 1. Выход 500 г

Готовое пряничное тесто раскатывают в жгут и нарезают на кружочки. Укладывают на силиконовый коврик и выпекают при температуре 200...220 °С в течение 10 минут.

Коврижка Рождественская. *Рецептура (в г):* мед – 250, яйца – 100, карамельный сахар – 125, мука – 250, бананы – 100, гвоздика – 0,5, корица – 5, имбирь – 0,5, кардамон – 0,5. *Для отделки:* мед – 50, миндаль – 80. Выход - 10 штук по 75 г



Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар, измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при температуре 180°C в течение 12...15 минут. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем. Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пряников, их причины возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Изделия расплывчатые <i>Изделия жесткие, резиновые</i>	Тесто с повышенной влажностью (слишком мягкое); низкая температура выпечки; <i>Высокая температура теста при замесе; длительный замес</i>
Изделия с пустыми (вогнутыми) доньшками <i>Изделия плотные, малопористые</i>	Тесто плотное; низкая температура выпечки <i>Мало разрыхлителей; тесто с пониженной влажностью (слишком густое)</i>

Приготовление изделий из песочного теста

Отличительные особенности приготовления. Тесто замешивают на масле или масляно-сахарной массе. В приготовлении песочного теста используют муку с низким содержанием клейковины. Структура теста должна быть пластичной, поэтому замес недолгий. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Наличие в тесте большого количества масла и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий. Отсюда и название теста – песочное. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 °С.

Соотношение основных компонентов: муки : масла: сахара = 2 : 1 : 0,5

Рецептура для приготовления песочного полуфабриката: мука 557, масло сливочное 309, сахар-песок 206, меланж 72, аммоний 0,5, сода 0,5, соль 2, эссенция 2.

Выход 1000.

Масло с сахаром растирают в котле взбивальной машины до однородной консистенции, добавляют меланж, в котором растворяют аммоний, соду, соль, эссенцию, перемешивают до однородной консистенции и добавляют муку, но часть муки и 7% по рецептуре оставляют для дальнейшей работы с тестом, замешивают тесто, но недолго. Как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

Сабле (от фр.sablé) – вид песочного теста для печенья, происходящего из французского городка Кан региона Нормандия. Название говорит само за себя, а именно французское слово sable переводится как песок, а особенность этого печенья заключается в его мягкой, нежной и рассыпчатой структуре и золотистом цвете. Песочное тесто приготавливают из 1 части сахара, 2-х частей масла сливочного и 3-х частей муки (мука высшего сорта + крахмал картофельный). Но в то же время есть масса рецептов для приготовления этого печенья с использованием то сырых, то вареных яиц, а то - и с теми и другими сразу. Это печенье бывает разных форм и с разными вкусовыми добавками.

Бретон – это вид песочного теста для печенья «Бретон», которое готовят с использованием яичных желтков. Желтки придают песочному тесту большую рассыпчатость.

Песочное тесто можно приготовить без сахара с добавлением соли. Европейское название такого теста - «**Бризе**». Его используют для приготовления тарталеток и корзиночек под салаты, паштеты и пасты.

Песочное тесто для кексов готовят слабой консистенции из муки, масла, сахара и яиц, соединяя компоненты в равных соотношениях, с добавлением химических разрыхлителей и другого сырья (орехи, изюм, какао-порошок, цедра лимона и т.п.).

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

Формование и выпечка: тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой. Выпекают целым пластом или при помощи ножа, дисковых резцов, выемок вырезают заготовки.

Выпекают на чистых, сухих кондитерских листах при t 220-250°C. Кексы выпекают в специальных формах, смазанных жиром. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

Требования к качеству: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой.

Из песочного теста готовят печенье, пироги, кексы.

Печенье масляное. Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ракушки, палочки, ромашки.

Печенье нарезное. Песочное тесто, приготовленное с добавлением инвертного сиропа, раскатывают в пласт толщиной 5 мм и нарезают на ромбики, квадратики, треугольники, прямоугольники.

Печенье песочное. Песочное тесто, приготовленное без разрыхлителей, раскатывают в пласт толщиной 5 мм, поверхность посыпают сахарным песком и орехами, прокатывают скалкой и при помощи выемок вырезают печенье разной формы.

Печенье «Листики». Песочное тесто делят на маленькие кусочки, подкатывают в форме морковки и придают плоскую форму. Поверхность смазывают яйцом и наносят ножом контуры прожилок.

Печенье «Звездочка». Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашки. Середину украшают цукатами или фруктами.

Печенье «Глаголики». Песочное тесто, приготовленное с добавлением молока и инвертного сиропа, формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде маленькой буквы «г».

Печенье «Ромашка». Часть песочного теста, приготовленного с добавлением молока, подкрашивают жженкой. Остальное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашки. Середину украшают подкрашенным тестом.

В таблице 4.4. приведены рецептуры для приготовления изделий:

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. Печенье масляное | 5. Печенье «Звездочка» |
| 2. Печенье нарезное | 6. Печенье «Глаголики» |
| 3. Печенье песочное | 7. Печенье «Ромашка» |
| 4. Печенье «Листики» | 8. Печенье «Ромашка» |

Таблица 4.4.

Сырье	1	2	3	4	5	6	7	8
Мука	536	636	522	540	481	513	514	3100
Сахар-песок	161	286	/36					1133
Масло сливочное	413		313	328	193	205	247	
Меланж	107		73	100/27	144	154	103	444
Эссенция	1,7						2	
Маргарин		95						1200
Ванильная пудра		1,7		4	2,4	5		2
Соль		4,8	0,5					10
Сода		4,8			1	1		10

Аммоний		0,6		1			4	10
Сироп инвертный		31				5		
Сахарная пудра			209	219	280	305	308	
Орехи			/ 16					
Мак								/33
Молоко					96	102	51	
Цукаты или фрукты					106			
Жженка							2	
Выход:	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	100/50

Рожок песочный с маком. Песочное тесто делят на куски массой по 56 г, формируют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком.

Выпечка: сформованные изделия выпекают на чистых сухих кондитерских листах при t 240-250°C 5-8 минут.

Курабье Бакинское. *Рецептура (в г): для теста: мука 589, сахарная пудра 153, масло сливочное 354, яичные белки 35. Для отделки: абрикосовое или яблочное пюре 30, сахар-песок 30. Выход 1000.*

Песочное тесто формируют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашек, палочек, ракушек и украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Выпекают при t 240-260°C.

Требования к качеству: форма изделий должна быть правильной, не расплывчатой. Поверхность светло-желтого или золотистого цвета, мякиш пористый, рассыпчатый, хорошо пропеченный.

Штучные кексы выпекают в гофрированных формах в виде усеченного конуса смазанных маслом при t 200-210°C 15-20 минут. Тесто раскладывают в формы по 82 г. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Весовые кексы выпекают в цилиндрических, прямоугольных или квадратных формах. Дно выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле. В результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при t 160-180°C около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

В таблице 4.5. приведены рецептуры для приготовления кексов из песочного теста:

1. Кекс «Столичный»
2. Кекс «Чайный»
3. Кекс «Ореховый»
4. Кекс «Творожный»
5. Кекс «Творожный с изюмом»

Таблица 4.5.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	2339	3607	3754	2886	2428
Сахар-песок	1755	2706	2430	3298	2468
Масло сливочное	1754			1546	1305
Меланж	1404	1083	1976	1649	1397
Изюм	1754	1083			1960
Соль	7	10,7			
Эссенция	7	10,7	19,8		
Аммоний	7	36	9,9	9,9	15,7
Сахарная пудра	82	253	119	102	102
Маргарин		1804	2173		
Орехи (кешью)			988		
Сода				5,2	9,6
Творог 18%				2574	2175

Выход:	100/ 75	10000	10000	10000	10000
--------	---------	-------	-------	-------	-------

Лотарингское печенье «Мадлен». Это мелкое печенье к чаю выпекается в специальной форме в виде ракушек. Произведение французского писателя Марселя Пруста «В поисках утраченного времени» начинается с воспоминания о вкусе печенья «Мадлен».

Готовое песочное кексовое тесто раскладывают в форму в виде ракушек на $\frac{3}{4}$ высоты и выпекают при t 190-200°C. После охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Мадлен» можно приготовить с различными начинками: шоколадом, марципаном, джемом. Для этого форму на половину заполняют тестом, выкладывают начинку и сверху покрывают тестом.

Рецептура: мука 200, сахар 200, масло сливочное 200, яйца 200, соль 1, лимонная цедра от $\frac{1}{2}$ лимона, разрыхлитель 5, сахарная пудра для посыпки 10.

Маффины – это маленькие кексы, которые подают к чаю, кофе сразу же после выпекания, еще теплыми. Выпекают маффины в специальных формах или бумажных капсулах.

Маффины с шоколадной крошкой. *Рецептура (в г):* мука 250, молоко 125, яйца 80, масло сливочное или маргарин 125, темный коричневый сахар 50, сахар-песок (мелкий) 80, шоколадная крошка 150. Выход 10 шт.

Масло сливочное взбивают с сахаром до кремообразного состояния, добавляют постепенно яйца, молоко и муку с разрыхлителем. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Половину теста раскладывают в формы, посыпают шоколадной крошкой, а затем выкладывают оставшееся тесто. Выпекают при t 180°C в течение 25 минут.

Шоколадный кекс с жидкой начинкой (Фондан). *Рецептура (в г):* шоколад темный – 200, сахар коричневый – 60, масло сливочное – 100, яйца – 100, желтки – 60, мука – 50, щепотка соли. Выход – 6 штук по 85 г.

Шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане или в микроволновой. Хорошо перемешивают до гладкой однородной консистенции. Яйца и желтки взбивают с добавлением сахара до пышной консистенции, а затем соединяют с шоколадной массой и мукой. Для улучшения вкусовых качеств добавляют щепотку соли. Также массу можно ароматизировать, добавляя ванильную или апельсиновую эссенцию, кофейный или сливочный ликер и др.

Готовое тесто выкладывают в подготовленные формочки и выпекают при температуре 200°C в течение 7...10 минут. Поверхность кексов должна быть покрыта тонкой корочкой, сверху вогнутой, так как внутри середина остается жидкой.

Кексы подают горячими сразу же после выпечки.

Шоколадный капкейк с кремом ганаш. *Рецептура (в г):* мука – 215, сахар – 215, масло сливочное – 170, сметана – 120, яйца – 100, какао-порошок – 35, кофе эспрессо – 90, эссенция ванильная – 10, разрыхлитель – 5, сода – 5, соль – 2, сливки 35%-ной жирности – 270, патока – 40, шоколад горький – 225. Выход – 20 штук по 70 г

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения. Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану. Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.

Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные формы и выпекают при температуре 180°C в течение 15...20 минут.

Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и разноцветным драже.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении песочного теста и изделий из него, их причины возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
---------	-----------------------

Тесто блестит	Температура в помещении выше 20°C; для замеса использовали растопленное или размягченное масло
<i>Тесто непластичное, при раскатке крошится</i>	<i>Температура теста выше 20°C; длительный замес; пониженная влажность теста (слишком густое); мука с большим содержанием клейковины;</i>
<i>Изделия нерассыпчатые, плотные, жесткие</i>	<i>использование большого количества тестовых обрезков; уменьшено содержание жира и повышено содержание жидкости; вместо яиц добавлены одни яичные белки</i>
Изделия из песочного теста очень рассыпчатые	Вместо яиц использовали одни яичные желтки; в тесте увеличено содержание жира
<i>Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорел</i>	<i>Неравномерно раскатан пласт; завышена температура выпечки</i>
Песочный полуфабрикат бледный	Низкая температура выпечки

Пай - это открытый или полуоткрытый пирог из песочного теста с различной начинкой.

Яблочный пай. *Рецептура (в г): для теста: мука 225, масло сливочное 75, топленое свиное сало 50, соль 5, вода 60-120. Для начинки: яблоки кислые 900, сахар 90, мука 30, лимонный сок 25, корица 2,5, имбирь 1,5, масло сливочное 50, соль 1,5.* Муку, масло сливочное, топленое масло и соль перемешивают, добавляют холодную воду и замешивают тесто средней консистенции. Тесто делят на две части, заворачивают в пленку и охлаждают 20 минут. Одну часть раскатывают в пласт толщиной 3 мм на подпыленном мукой столе. Выкладывают в форму для пая d 23 см, обрезают края.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком, посыпают мукой, сахаром, пряностями. Добавляют соль, лимонный сок и перемешивают.

Начинку выкладывают в подготовленную форму, сверху поливают растопленным маслом. Раскатывают оставшееся тесто, накрывают им пай и обрезают края, оставляя выступ 2 см. Загибают край вниз, слегка прижимают и делают фигурную защипку. Из обрезков теста делают украшения и укладывают на поверхность пая. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом и делают проколы в нескольких местах для выхода пара. Выпекают при t 170°C в течение 40 минут.

Кростата – это итальянский пирог из песочного теста.

Приготовление изделий из воздушного теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления воздушного теста используют яичные белки. Тесто можно приготовить без муки, с мукой, с орехами или с мукой и орехами. Муку используют с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста используют механический способ - взбивание. Перед взбиванием яичные белки необходимо охладить до t 0-4 °C. Охлажденные яичные белки взбивают в холодном помещении, холодным обезжиренным инвентарем до увеличения в объеме в 5-8 раз. Для лучшего взбивания можно добавить щепотку лимонной кислоты или соли. При взбивании яичные белки начинают «творожиться», затем превращаются в пористую пену и по мере взбивания уплотняются в белую плотную устойчивую пену с рисунком на поверхности. Соотношение основных компонентов: яичный белок : сахар = 1 : 2, на 1 белок берут 50 г сахара.

В таблице 4.6. приведены рецептуры для приготовления полуфабрикатов:

1. Воздушный
2. Воздушно-ореховый
3. Воздушно-ореховый с мукой
4. Воздушный с мукой

Меренга шведская, французская



Таблица 4.6

Сырье	Масса, г				
	Воздушный полуфабрикат	Воздушно-ореховый полуфабрикат	Воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой	Полуфабрикат воздушный с мукой	Меренга шведская, французская
Яичные белки	361	342	472	621	340
Сахар-песок	961	69	548	787	
Ванильная пудра	7	9	3	8	
Ядра орехов (жареные)		291	335		
Мука			104	124	
Сахарная пудра					825
Выход:	1000	1000	1000	1000	1000

Воздушное тесто. Охлажденные яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования плотной устойчивой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой постепенно добавляют сахарный песок и ванильную пудру и взбивают до образования глянца.

Воздушно-ореховое тесто. Готовят аналогично воздушному, только в конце взбивания добавляют измельченные жареные орехи.

Бисквит Даккуаз – это воздушное тесто, приготовленное с миндальной пудрой (мукой).

Воздушно-ореховое тесто с мукой. Измельченные жареные орехи перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до образования устойчивой пены. В конце взбивания добавляют оставшийся сахар и ванильную пудру, а затем эту массу осторожно перемешивают со смесью орехов, сахара и муки.

Воздушное тесто с мукой. Готовят аналогично воздушному, только в конце взбивания добавляют муку.

Меренга шведская. Яичные белки с сахарной пудрой подогревают на водяной бане, а затем взбивают, пока масса не увеличится в объеме и не станет очень плотной, белой и блестящей.

Меренга французская. Яичные белки взбивают до образования устойчивых кончиков и постепенно добавляют сахарную пудру. Взбивают до образования на поверхности устойчивых верхушек.

Требования к качеству: тесто представляет собой пенообразную, легкую, пористую массу белого цвета

Формование и выпечка: тесто сразу же формуют при помощи кондитерского мешка, рам, колец, трафаретов на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой или выстланных бумагой.

Выпекают при t 100-110°C в течение 1-6 часов. Тесто, приготовленное без муки можно просто подсушить в теплом сухом месте. Готовность выпеченного полуфабриката определяют по сухому доньшку.

Требования к качеству: воздушный полуфабрикат должен иметь правильную не расплывчатую форму, белый цвет, крупнопористую пенообразную, хрупкую и рассыпчатую структуру.

Из воздушного теста можно приготовить печенье «Меренги» и заготовки для тортов и пирожных. Печенье воздушное «Меренги» можно использовать как отделочный полуфабрикат.

Печенье воздушное «Меренги»

Рецептура для приготовления печенья:

Яичные белки	387
Сахар	1032
<u>Ванильная пудра</u>	<u>7,5</u>
Выход	1000

Воздушное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ракушек, ромашек, палочек, вертушек т.п. Выпекают при t 100-110°C в течение 1 часа.

Макарон. Это французское миндальное печенье «Les Macarons», которое можно приготовить с добавлением различных красителей или какао.

Яичные белки взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар (можно добавить немного лимонного сока или кислоту). Смешивают с миндальной и сахарной пудрой.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и формуют круглое печенье на кондитерских листах выстланных бумагой. Оставляют на 15-20 минут для образования корочки, а затем выпекают при t 170°C 10-12 минут.

Рецептура: яичные белки 100, сахар-песок 25, сахарная пудра 225, миндальная пудра 125, ванильный сахар 2,5.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении воздушного теста и полуфабриката, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Тесто при формовании расплывается	После приготовления тесто долго не формовали; не выдержан технологический режим при взбивании белков
<i>Воздушный полуфабрикат темного цвета</i>	<i>Высокая температура выпечки</i>
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	Недостаточное время выпечки

Приготовление изделий из заварного теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления заварного теста используют муку со средним содержанием клейковины. Приготовление теста состоит из двух стадий: заваривание муки и соединение заварки с яйцами. Способ разрыхления физический. Тесто содержит много яиц. В результате в первый момент выпечки под действием высокой температуры на поверхности изделий образуется плотная корочка из денатурированного белка. Пары влаги, стремящиеся выйти наружу, растягивают клейковину, и изделие увеличивается в объеме. Плотная корочка на поверхности задерживает пары влаги, и они начинают прижимать тесто к корочке. Внутри изделия образуется полость, которую заполняют кремами или начинками.

Соотношение основных компонентов: муки : воды : масла = 1 : 1 : 0,5

Рецептура для приготовления заварного полуфабриката: мука 456, вода 440, масло сливочное 228, меланж 786, соль 6. Выход 1000

Воду, соль и сливочное масло доводим до кипения, добавляем всю муку сразу, перемешиваем до однородной консистенции и прогреваем, помешивая, до образования сухой пленочки на дне кастрюли. Масса должна быть однородной, без комков. Ее перекладывают в котел взбивальной машины и перемешивают лопастным или крючкообразным взбивателем для охлаждения до t не ниже 65-70°C. Продолжая перемешивание, постепенно добавляют меланж (или яйца). Готовность теста определяют по образованию треугольника на лопатке.

Заварное тесто, приготовленное на молоке, называется «Паташу».

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную консистенцию.

Формование и выпечка: тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде палочек, шариков, колец на кондитерских листах слегка смазанных маслом. Выпекают при t 220-230°C первые 15 минут не открывая дверцы жарочного шкафа, а затем температуру понижают до t 180-200°C и выпекают до готовности. Готовность полуфабриката определяют по плотности бочков.

Требования к качеству п/ф: форма правильная, не расплывчатая, с большим объемом, на поверхности допускаются небольшие трещины, цвет темно-желтый или темно-кремовый, внутри большая полость.

Профитроли. Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде мелких шариков диаметром 1 см. Выпекают при t 180-200°C.

Используют профитроли как гарнир к бульону. Профитроли более крупного размера наполняют кремом или различными паштетами и пастами.

Требования к качеству: изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый.

Кольца воздушные. Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде круглых или овальных колец массой 80-90 г. Выпекают при t 180-200°C. Готовые изделия после выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Кольца можно наполнить творожным кремом, посыпать сахарной пудрой или заглазировать помадой.

Требования к качеству: изделия с большим объемом, полые внутри, без крупных трещин, цвет желтый, посыпаны сахарной пудрой.

Булочка со сливками. Готовое заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой d 1,5 см и формуют в виде шариков массой 58 г на кондитерских листах слегка смазанных жиром. Выпекают при t 180-200°C. После выпечки и охлаждения верхнюю часть булочки срезают по горизонтали, полость заполняют из кондитерского мешка с зубчатой трубкой кремом из сливок, накрывают срезанной частью и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия с большим объемом, круглой формы, без крупных трещин, цвет желтый, наполнены кремом из сливок, сверху посыпаны сахарной пудрой.

В таблице 4.7. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Профитроли
2. Кольца воздушные
3. Булочка со сливками

Таблица 4.7.

Сырье	1	2	3
Мука	650	260	1530
Масло сливочное	300		770
Яйца (меланж)	800	200	2150
Вода	650	230	1500
Сахар	10	10	
Соль	15	5	30

Маргарин для смазки листов	15		
Маргарин		120	
Сахарная пудра для посыпки		10	300
Для крема:			
Сливки 30%			3800
Ванильная пудра			10
Сахарная пудра			700
Выход:	1000	10 шт. / 50 г	100 шт. / 75 г

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении заварного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Тесто при формовании расплывается; заварной полуфабрикат расплывчатый <i>Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем</i>	Слишком жидкая консистенция теста; кондитерские листы сильно смазаны жиром <i>Мука с небольшим содержанием клейковины; слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки</i>
Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности <i>Изделия прилепливаются к кондитерскому листу</i>	Высокая температура выпечки; слабая консистенция теста <i>Неправильно подготовлены кондитерские листы</i>
Заварной полуфабрикат осел при выпечки <i>Заварной полуфабрикат оседает после выпечки</i>	Открывали дверцу жарочного шкафа в первые 15 минут выпечки изделий; рано снизили температуру выпечки <i>Недостаточное время выпечки</i>

Приготовление изделий из бисквитного теста

Отличительные особенности приготовления. Тесто замешивают на яично-сахарной массе. Для приготовления бисквитного теста используют муку с низким содержанием клейковины. До 25% муки по рецептуре можно заменить крахмалом. Способ разрыхления механический – взбивание. При взбивании яично-сахарная масса насыщается воздухом, увеличивается в объеме 2-2,5 раза, благодаря чему тесто имеет пышную кремообразную консистенцию. В процессе выпечки воздух расширяется, изделие увеличивается в объеме, а мякиш приобретает мелкопористую ячеистую структуру.

Соотношение основных компонентов: яиц : сахара : муки = 2 : 1 : 1

На 1 яйцо берут 25 г сахара и 25 г муки. Соотношение сахара и муки = 1 : 1

Бисквитное тесто можно приготовить 2-мя способами:

1 способ – основной: холодный и с подогревом

2 способ – «Буше»

Бисквитное тесто готовят и с различными наполнителями: с какао, орехами, маслом и т.д.

В таблице 4.8. приведены рецептуры для приготовления бисквитного полуфабриката:

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Бисквит основной (с подогревом) | 6. Бисквит со сливочным маслом |
| 2. Бисквит круглый (буше) | 7. Бисквит «Прага» |
| 3. Бисквит для рулета | 8. Бисквит со сметаной |
| 4. Бисквит с какао-порошком | 9. Бисквит с маслом и орехами |
| 5. Бисквит с орехами | |

Бисквит основной холодный. Яйца с сахаром взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Постепенно добавляют муку соединенную с крахмалом и аккуратно замешивают тесто снизу вверх. В конце замеса добавляют эссенцию.

Таблица 4.8.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Мука	281	389,4	370	316,6	274,5	265	237,6	331	265
Крахмал	69,4				22,6	65,4			17,6
Сахар-песок	347	341,9	370	316,5	339,8	327	309,8	331	282,6
Меланж	578,5		616,4	527,6	564,8	545,3	686,6	331	475,8
Эссенция	3,5	2,3	2			3,3			
Яичные желтки		341,9							
Яичные белки		512,8							
Кислота лимонная		1,5							
Какао-порошок				84,4			48		
Орехи					56,6				61,8
Сливочное масло						54,5	78,4		35,4
Сметана								331	
Выход:	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Бисквит основной с подогревом. Яйца с сахаром подогревают на водяной бане при t 45-50°C до растворения кристаллов сахара. При этом жир желтка расплавляется и приобретает более устойчивую структуру при взбивании. Затем яично-сахарную массу взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Постепенно добавляют муку, соединенную с крахмалом и аккуратно замешивают тесто. В конце замеса добавляют эссенцию.

Бисквит круглый «Буше» (1 способ). Желтки с $\frac{3}{4}$ сахара взбивают до увеличения в объеме и растворения кристаллов сахара. Одновременно взбивают яичные белки с добавлением лимонной кислоты до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования устойчивой пены. Тонкой струйкой добавляют оставшуюся $\frac{1}{4}$ часть сахара. Затем аккуратно соединяют эти массы и постепенно добавляют муку. В конце замеса добавляют эссенцию.

Бисквит круглый «Буше» (2 способ). Яичные белки взбивают с добавлением лимонной кислоты до увеличения в объеме в 5-6 раз и образования устойчивой пены. Затем тонкой струйкой добавляют сахарный песок и постепенно яичные желтки. Взбивают до однородной массы. Добавляют в несколько приемов муку и аккуратно замешивают тесто. В конце замеса добавляют эссенцию.

Бисквит для рулета. Готовят без добавления крахмала основным холодным способом.

Бисквит с какао-порошком. Бисквитное тесто готовят основным способом. Муку предварительно смешивают с какао-порошком.

Бисквит с орехами. Бисквитное тесто готовят основным способом. Муку предварительно смешивают с поджаренными измельченными орехами.

Бисквит со сливочным маслом. Бисквитное тесто готовят основным способом. Растопленное сливочное масло (t 30°C) добавляют перед мукой.

Бисквит «Прага». Бисквитное тесто готовят способом «Буше». Растопленное сливочное масло (t 30°C) добавляют перед мукой смешанной с какао-порошком.

Бисквит на сметане. Бисквитное тесто готовят основным способом. Сметану добавляют перед мукой.

Бисквит с маслом и орехами (Женуаз или Генуаз). Бисквитное тесто готовят основным способом. Растопленное сливочное масло (t 30°C) добавляют перед мукой смешанной с орехами. В бисквите Женуаз орехи добавляются в виде пудры.

Требования к качеству: бисквитное тесто должно иметь пышную однородную кремообразную консистенцию.

Формование и выпечка: бисквитное тесто сразу же после приготовления выпекают, так как оно при хранении оседает. Формы или капсулы выстилают бумагой и наполняют тестом на $\frac{3}{4}$ высоты. Для рулета кондитерские листы выстилают бумагой или силиконовым ковриком. Тесто разравнивают в тонкий пласт толщиной 3-5 мм так, чтобы края были толще. Для бисквитного печенья, пирожного «Буше» бисквитное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка на кондитерских листах, выстланных бумагой или смазанных жиром и подпыленных мукой. Выпекают при t 180-200°C. Готовность полуфабриката определяют путем надавливания или прокалывания деревянной шпажкой. Полуфабрикат должен восстанавливать форму, а шпажка должна быть сухой.

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 минут и освобождают от форм или капсул, вырезая тонким ножом по всему периметру. Бисквитный полуфабрикат толщиной более 2 см выдерживают для укрепления структуры в течение 8-10 часов.

Требования к качеству: бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку, пышную мелкопористую структуру, желтый цвет мякиша.

В таблице 4.9. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Рулет фруктовый
2. Пирог бисквитный с повидлом
3. Печенье «Ленинградское»

Таблица 4.9.

Сырье	1	2	3
Бисквит	679	635	
Начинка фруктовая	291		
Сахарная пудра	30	45	390
повидло		325	
Мука			418
Меланж			321
Эссенция			3,3
Сахар-песок на обсыпку			139
Выход:	1000	1000	1000

Рулет фруктовый. Бисквитное тесто для рулета готовят и формуют, как описано выше. Выпекают при t 200 - 220°C. После выпечки и охлаждения пласт переворачивают бумагой вверх. Снимают бумагу, пласт смазывают фруктовой начинкой и свертывают в рулет. Кладут швом вниз, выравнивают и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделие правильной формы в виде рулета с фруктовой начинкой, поверхность ровная без трещин, мякиш пышный пористый эластичный, желтого цвета.

Пирог бисквитный с повидлом. Бисквит, выпеченный в круглых формах или капсулах, разрезают по горизонтали на два пласта, прослаивают повидлом и сверху посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделие круглой или прямоугольной формы, из двух пластов склеенных повидлом, сверху посыпано сахарной пудрой.

Печенье «Ленинградское». Готовое бисквитное тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 1 см и формуют на кондитерском листе, смазанном жиром и подпыленном мукой, печенье круглой или овальной формы. Поверхность печенья посыпают сахарным песком. Кондитерский лист с печеньем ставят в теплое место на 1-2 часа для образования на поверхности тонкой корочки, а затем выпекают при t 180°C.

Требования к качеству: изделие круглой или овальной формы, поверхность посыпана сахаром, без трещин, цвет светло-желтый, консистенция сухая, рассыпчатая.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении бисквитного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Бисквитное тесто жидкой непышной консистенции, тесто осело. <i>Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый</i>	Интенсивно и долго замешивали тесто с мукой. <i>Недостаточно взбита яичная масса; длительный замес с мукой; после формования тесто долго не выпекали</i> Механическое воздействие (встряхивание форм) при выпечке.
Бисквитный полуфабрикат с комками муки. <i>Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку</i>	Засыпали всю муку сразу; плохо промесили тесто <i>Низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки</i>
Бисквитный полуфабрикат имеет темно-коричневую утолщенную корочку.	Длительное время выпечки; высокая температура выпечки

Полуфабрикаты и изделия из миндального теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления миндального теста используют миндальные орехи. Европейское название полуфабриката из такого теста – «Миндальный даккуаз». Из других видов орехов готовят ореховое тесто и полуфабрикат под названием «Даккуаз», а также встречается название «Женуаз» или «Генуаз» или «легкий бисквит». Для получения теста более высокого качества оболочку с ядер миндаля удаляют. В приготовлении теста используют муку с низким содержанием клейковины. Разрыхляют тесто механическим способом – путем взбивания.

Миндальное тесто можно приготовить 2-мя способами: холодным и с подогревом.

Рецептура для приготовления миндального полуфабриката: мука 78,7; сахар-песок 590,2; ядра миндаля 295,1; яичные белки 236. Выход 1000

1 способ – холодный: миндаль, сахар и $\frac{3}{4}$ яичного белка пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая диаметр отверстий решетки. Если сразу пропускать через решетку с небольшим диаметром, будет выделяться жир, который препятствует взбиванию массы и изделия получаются расплывчатыми. Затем добавляют оставшиеся белки и взбивают до получения более светлой массы, которую соединяют с мукой.

2 способ – с подогревом: миндаль, сахар и $\frac{3}{4}$ яичного белка пропускают через мясорубку 2-3 раза, каждый раз уменьшая диаметр отверстий решетки. Добавляют оставшиеся белки и массу подогревают на водяной бане до растворения кристаллов сахара. Затем взбивают. При этом масса охлаждается до комнатной температуры, и соединяют с мукой.

Приготовленное тесто рекомендуется выдержать при t 0-4°C в течение суток.

Требования к качеству теста: готовое тесто должно иметь однородную консистенцию и иметь влажность 20-21 %

Формование и выпечка: готовое тесто формуют при помощи рам или колец или кондитерского мешка с гладкой или зубчатой трубочкой на кондитерских листах, смазанных маслом и подпыленных мукой. Перед выпечкой заготовки посыпают сахарной пудрой. Выпекают при t 150 – 160°C. Готовность определяют по характерному рисунку в виде трещин и гляncу на поверхности.

Требование к качеству: миндальный полуфабрикат правильной нерасплывчатой формы, поверхность выпуклая, глянцевая с трещинами, цвет бежевый, мякиш вязкий.

Печенье «Миндальное». *Рецептура (в г):* мука 66, сахар-песок 66, ядра миндаля 265, яичные белки 265. Выход 1000. В 1 кг не менее 220 шт.

Миндальное тесто готовят 2-ым способом. С помощью кондитерского мешка тесто отсаживают на подготовленные листы в виде мелкого печенья круглой формы. Выпекают при t 180 – 190°C.

Требования к качеству: печенье круглой нерасплывчатой формы, поверхность выпуклая, глянцевая с мелкими трещинами, цвет бежевый, мякиш вязкий.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении миндального теста, полуфабрикатов из него и причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Миндальное тесто жидкой расплывчатой консистенции. <i>Миндальный полуфабрикат расплывчатый</i>	Плохо взбита ореховая масса; слабая консистенция. <i>Повышенное содержание сахара в тесте</i>
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности. <i>Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий</i>	Слишком густое тесто; перед выпечкой изделия не посыпали сахарной пудрой. <i>Низкая температура вытечки</i>
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен.	Высокая температура выпечки.

Приготовление изделий из пресного слоеного теста

Отличительные особенности приготовления. Тесто замешивают на воде с добавлением кислоты. Для приготовления пресного слоеного теста используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура пресного теста должна быть эластичной, поэтому замес долгий. Лимонная кислота, используемая при замесе теста, применяется как улучшитель клейковины. В слабокислой среде повышается вязкость белковых веществ, вследствие чего тесто становится более эластичным и упругим. С этой целью для замеса теста можно использовать теплую воду и добавлять немного растительного масла. Разрыхляют тесто механическим способом – путем прослаивания. Соотношение муки и воды в пресном тесте 2 : 1.

Рецептура для приготовления пресного слоеного полуфабриката: мука 658, в т.ч. для подпыливания 67; масло сливочное 438; яйца 33; соль 5; кислота лимонная 0,8; вода 237. Выход теста 1136. Выход полуфабриката 1000 г.

Процесс приготовления пресного слоеного теста состоит из 3-х стадий: приготовление теста, подготовка жира, прослаивание.

1 стадия – приготовление теста: в воде растворяют соль, яйца и лимонную кислоту, добавляют муку с учетом остатка на подпыл ($\approx 7\%$), подготовки масла ($\approx 10\%$) и различной влагопоглощаемости и перемешивают до однородной массы, пока тесто не станет гладким. Готовое тесто подкатывают в шар на столе подпыленном мукой, на поверхности делают крестообразный надрез для лучшего ослабления клейковины, накрывают влажной салфеткой и оставляют для набухания белков на 30 минут.

2 стадия – подготовка масла: масло (t 10 – 15°C) измельчают, добавляют оставшуюся лимонную кислоту и 10 – 40 % (оптимально 20%) муки от веса масла, перемешивают до однородной консистенции. Подготовленное масло формируют в прямоугольный пласт толщиной не более 1,5 см и ставят в холодильник для охлаждения.

3 стадия – прослаивание: для прослаивания тесто и масло берут в соотношении 2 : 1. Консистенция теста и масла должна быть одинаковой. Тесто раскатывают в пласт размером

в 2 раза больше площади масла. На половину теста выкладывают масло, холодной водой смачивают края и накрывают другой половиной. Края теста защипывают. Тесто разворачивают на 90° и раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 4 слоя, переворачивают на 90° и опять раскатывают в прямоугольный пласт. Складывают в 3 слоя. Тесто ставят в холодильник на 1 час. После охлаждения операцию повторяют: тесто раскатывают 2 раза и складывают один раз в 4 слоя и один раз в 3 слоя. Затем тесто опять ставят в холодильник на 1 час для охлаждения и расслабления клейковины. После охлаждения тесто готово к формованию.

Всего тесто прослаивают 4 раза и складывают 2 раза в 4 слоя и 2 раза в 3 слоя или прослаивают 4 раза и складывают каждый раз в 4 слоя. При этом получается максимально допустимое количество слоев в тесте 512 и 256 слоев масла.

При постоянном прослаивании тесто затягивается и его очень трудно раскатывать. При надавливании слои теста могут порваться и жир выходит наружу. Нарушается слоистость. Прослаивая теплое тесто, жир может впитаться в тесто и слоистость также нарушается.

Требования к качеству: готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков и следов непромеса, консистенция упругая, эластичная. Температура теста должна быть 20°C.

Формование и выпечка: готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3- 10 мм и при помощи ножа, выемок или резца вырезают заготовки (или выпекают пластом) на чистых кондитерских листах, смоченных водой при t 240 – 270°C. Вода препятствует сжиманию тестовых заготовок и способствует большему подъему изделий. В процессе выпечки под действием высокой температуры жир тает и впитывается в тесто. Слои становятся легкими. Пары влаги, образующиеся при выпечки, стремятся выйти наружу и приподнимают эти слои, изделие увеличивается в объеме в 2-4 раза. Готовность определяют при помощи ножа – приподнимая пласт, он не должен прогибаться.

Требования к качеству: форма полуфабриката правильная (прямоугольная, треугольная и др.), поверхность золотистого или светло-коричневого цвета, изделие с хорошим подъемом, тонкие слои от белого до светло-желтого цвета легко отделяются.

В таблице 4.10. приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Пирожки слоеные с различными фаршами
2. Кулебяка с различными фаршами
3. Курник
4. Батончики слоеные с орехами
5. Языки слоеные
6. Ушки слоеные(печенье «Берлинское.»)
7. Ватрушки из слоеного теста с творогом или повидлом
8. Рожки слоеные
9. Волованы

Таблица 4.10.

Сырье и полуфабрикаты	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Тесто слоеное	600	630	500	10800	590	529	290	590	470
Фарш	300	530					150		
Меланж для смазки	15	10	10				7	8	10
Блинчики выпеченные			100						
Для фарша: курица			450						
куриные гребешки			30						
рис			60						
яйца			80						
грибы белые свежие			150						
масло сливочное			50						
зелень петрушки			10						
соль			6	50					
перец			0.2						
Мука				6400					
Маргарин				3150					

Меланж				425					
Ванилин				1					
Кислота лимонная				1					
Для начинки: орехи				3000					
сахар-песок				250	65	130			
яйца				330					
Сахарная пудра				600				50	
Повидло								200	
Выход:	10шт / 75 г	1000	1000	100шт /125 г	10шт /50 г	10шт /50 г	10шт /35 г	10шт 70 г	10шт /40 г

Пирожки слоеные с различными фаршами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм, нарезают на квадраты или круглой выемкой вырезают заготовки, раскладывают фарш, края смазывают яйцом и формуют в виде треугольника или книжки, круглой формы из двух кругов или полукруглой формы.

Масса теста 60 г, фарша – 30 г. Укладывают на подготовленные кондитерские листы, смазывают меланжем и сразу же выпекают.

Требование к качеству: пирожки правильной формы, с блестящей поверхностью золотистого цвета, с ярко выраженной слоистостью, хорошо пропечены.

Кулебяка слоеная с различными фаршами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4 мм. Часть теста оставляют для украшения. Остальное тесто делят на два пласта: один более широкий, другой более узкий для основания кулебяки. Основание укладывают на подготовленный кондитерский лист и выпекают до полуготовности. На выпеченный и охлажденный пласт выкладывают фарш, края смазывают яйцом и накрывают вторым пластом, слегка прижимая к основанию. Поверхность смазывают яйцом и украшают фигурками из теста. Выпекают при t 210 – 230°C.

Можно кулебяку выпекать в один прием. Выпечка основания кулебяки отдельно предотвращает «закал».

Требование к качеству: форма правильная, поверхность светло-коричневого цвета украшена фигурками из теста, тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено.

Курник. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм и вырезают две круглые лепешки: одну большего, другую меньшего размера. В подготовленную форму выкладывают лепешку меньшего размера, края смазывают яйцом, покрывают ее блинчиком, а на него выкладывают фарши из курицы, грибов, риса и яиц, перекладывая их блинчиками. Должно получиться 5 слоев блинчиков и 4 слоя фарша. Все накрывают второй лепешкой, края плотно прижимают к нижней лепешке. Поверхность смазывают яйцом, украшают фигурками из теста, еще раз смазывают яйцом и выпекают при t 210 – 230°C.

Для фаршей: мякоть курицы нарезают ломтиками и заправляют маслом; в рассыпчатый рис добавляют ¼ нормы крутых нарезанных яиц; свежие белые грибы, нарезанные ломтиками и поджаренные на масле, смешивают с куриными гребешками, припущенными и нарезанными ломтиками; яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.

Требование к качеству: изделие куполообразной формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета, украшена фигурками из теста; на разрезе видны слои фарша, переложенные блинчиками, тесто хорошо пропечено, сухое, хрупкое.

Батончики слоеные с орехами. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм, нарезают на полосы размером

7×12 см, кладут ореховую начинку и завертывают рулетом. Выпекают при t 240 – 250°C. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Требование к качеству: изделия имеют форму трубочки, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе видна начинка из орехов в виде спирали.

Языки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм, овальной выемкой с зубчатыми краями вырезают заготовки и раскатывают их в длину на столе, посыпанном сахарным песком. Укладывают на подготовленный кондитерский лист и зубчатым резцом вдоль изделий проводят линию для предохранения поверхности от вздутий. Выпекают при t 240 – 250°C.

Требование к качеству: изделия удлиненной овальной формы, сверху посыпаны сахаром, тесто сухое, хрупокое, легко расслаивается.



Ушки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в

пласт толщиной 3 мм на столе, посыпанном сахарным песком. Свертывают по длине пласта с двух сторон к середине и пополам в виде рулета. Разрезают на изделия шириной 1,5- 2см и укладывают на кондитерский лист спиралью вверх. Выпекают при t 240 – 250°C. В процессе выпечки изделия переворачивают.

Требования к качеству: форма изделий в виде сердечка, видны слои сахара, тесто сухое, хрупокое.

Печенье «Берлинское» .Формуют так же, как и «Ушки слоеные». После выпечки поверхность изделий смазывают фруктовой начинкой с добавлением лимона и глазируют помадой.

Ватрушки из слоеного теста с творогом или повидлом. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него заготовки круглой формы массой 29 г. Края заготовки защипывают так, чтобы получился бортик. Укладывают на листы, доньшко прокалывают и наполняют фаршем (15 г). Поверхность ватрушки с творогом смазывают яйцом и выпекают при t 230 – 250°C.

Требования к качеству: форма изделий круглая, поверхность блестящая, видна начинка творожная или повидло, тесто сухое, хрупокое.

Рожки слоеные. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой гофрированной выемкой диаметром 90 мм заготовки массой 59 г. Раскатывают скалкой в одном направлении, придавая им овальную форму. На середину заготовки отсаживают полоску повидла (20 г), края полоски смазывают яйцом и формуют в виде полумесяца. Укладывают на кондитерские листы и выпекают при t 230 – 250°C. После выпечки и охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: форма изделий в виде полумесяца, поверхность посыпана сахарной пудрой, тесто сухое, хрупокое, внутри изделия видно повидло.

Волваны. Это тарталетки из слоеного теста круглой или овальной формы, которые наполняют различной начинкой или кремом.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него круглой выемкой заготовки. Половину заготовок укладывают на подготовленный кондитерский лист и смазывают их меланжем. У остальных заготовок вырезают середину выемкой меньшего диаметра. Кольца кладут на противень сверху заготовок в виде бортика. Поверхность смазывают яйцом, в середине делают проколы и выпекают при t 240 – 250°C.

Требования к качеству: форма изделий круглая, поверхность блестящая, внутри углубление, тесто сухое, хрупокое.

Пай с ягодами. *Рецептура (в г):* тесто слоеное 150, для начинки: сметана 20-ной жирности – 440, миндальные лепестки – 80, яйца – 140, сахар-песок – 280, смородина черная с/м– 100, смородина красная – 100, брусника с/м – 100, каби (желирующий порошок) – 20, гель – 100. Выход 1 шт.

Слоеное тесто формуют в виде тарталетки и выпекают до полуготовности под прессом. В тарталетку выкладывают начинку из сметаны, яиц и миндальных лепестков. Выпекают до

готовности и охлаждают. Ягоды с добавлением сахара и каби уваривают и охлаждают. Готовую начинку из ягод выкладывают в тарталетку и глазируют горячим гелем.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пресного слоеного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Тесто при слоении рвется, масло выступает.	Недостаточное охлаждение теста и масла, масло слишком мягкое, высокая температура помещения; или слишком низкая температура теста и масла, масло очень твердое; использование муки с небольшим содержанием клейковины;
<i>Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, сухой и жесткий, с толстыми слипшимися слоями, т.е. с «закалом»</i>	<i>Мука с небольшим содержанием клейковины; высокая температура помещения, где прослаивалось тесто; масло при прослаивании имело слишком низкую температуру или было слишком мягким, что привело к неравномерному прослаиванию; недостаточное охлаждение теста; низкая температура выпечки, что приводит к вытеканию масла</i>
Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, имеет вздутие	Недостаточно прокололи пласт перед выпечкой; края смазали яйцом; использовали тупые выемки
<i>Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат)</i>	<i>Листы не смочили водой; перед формованием тесто мало охлаждали</i>
Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком.	Низкая температура выпечки.
<i>Поверхность слоеного полуфабриката темная</i>	<i>Высокая температура выпечки</i>

Крошковый полуфабрикат

Используется для приготовления крошковых тортов и пирожных.

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления крошкового полуфабриката используют обрезки от полуфабрикатов тортов, пирожных, кексов из которых готовят крошку; муку с низким содержанием клейковины. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители.

В таблице 4.11. приведены рецептуры для приготовления следующих видов крошкового полуфабриката:

1. «Дачный»
2. «Любительский»
3. «Особый»

Таблица 4.11.

Сырье	1	2	3
Мука	1144	1184	1363
Масло сливочное	477		
Меланж	667	1154	1461
Сахар-песок	1240		740
Какао-порошок	57	55	39
Эссенция	9,5	14,6	13,6

Сода (натрий двууглекислый)	9,5	9,7	9,8
Аммоний углекислый	38,1	48,7	58,4
Жженка	257	539	428
Обрезки от тортов и пирожных	6675	2756	
Обрезки от полуфабрикатов		5624	
Обрезки от п/ф, тортов, пирожных, кексов			8811
Выход:	10000	10000	10000

Дачный. Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют размягченное сливочное масло, разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Любительский. Готовят без добавления сахара-песка и сливочного масла.

Меланж взбивают, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Особый. Готовят без добавления сливочного масла.

Меланж с сахаром взбивают до растворения кристаллов сахара, добавляют разрыхлители, крошку, жженку, какао-порошок. Перемешивают до однородной консистенции, добавляют муку, эссенцию и замешивают тесто.

Формование и выпечка: приготовленное тесто выкладывают в капсулы или формы, дно которых выстлано бумагой, на 2/3 высоты. Поверхность теста покрывают промасленной бумагой. Выпекают при t 170 – 200°C 40-75 минут. Готовность полуфабриката определяют путем прокалывания деревянной шпажкой или путем надавливания.

Охлаждение: выпеченный полуфабрикат охлаждают в течение 20-30 минут, вынимают из противня или форм и выдерживают для укрепления структуры 6-8 часов. После этого снимают бумагу и полуфабрикат зачищают. Используют для приготовления тортов и пирожных.

Требование к качеству: форма правильная, поверхность гладкая, цвет коричневый, корочка тонкая, мякиш пористый, хорошо пропеченный темно-коричневого цвета.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении крошкового полуфабриката и причины их возникновения.

Дефекты	Причины возникновения
Полуфабрикат плотный, тяжелый с признаками закала	Применение значительного количества крошек сахарных и заварных трубочек и обрезков с большим содержанием крема или жира; толстый слой теста; повышенная температура выпечки; слишком густое тесто
<i>Полуфабрикат с подгорелой поверхностью и плохо пропеченным мякишем</i>	<i>Повышенная температура выпечки</i>

Полуфабрикаты из сахарного теста

Отличительные особенности приготовления. Для приготовления сахарного теста используют яично-молочный сироп. Тесто должно иметь мазеобразную консистенцию. Для улучшения качества теста его можно выдержать в течение суток в холодильнике. Сахарное тесто можно приготовить с добавлением орехов. Соотношение основных компонентов: муки: сахара : молока = 1:1:1

В таблице 4. 12. приведены рецептуры для приготовления полуфабрикатов из сахарного теста:

1. Сахарное тесто
2. Сахарное тесто с орехами

Таблица 4.12.

Сырье	1	2
Мука	499	380
Сахар	499	380
Молоко	499	380
Яйца	125	95
Ванилин	5	4
Орехи		258
Маргарин	10	10
Выход:	1000	1000

Сахарное тесто. Молоко, сахар и яйца перемешивают до растворения сахара, добавляют ванилин и муку, замешивают тесто.

Сахарное тесто с орехами. Готовят так же, но вместе с мукой добавляют измельченные орехи.

Формование и выпечка: тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, при помощи трафаретов разнообразной формы.

Выпекают при t 200 – 250°C 8-10 минут. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, корзиночки и т.п. Используют в приготовлении десертов, для украшения тортов, пирожных и наполнения.

Требования к качеству: поверхность полуфабриката глянцевая, цвет от желтого до светло-коричневого. Выпеченный полуфабрикат имеет небольшую влажность и содержит значительное количество сахара, поэтому быстро затвердевает и становится ломким.

Полуфабрикаты из тюлипного теста

Отличительные особенности приготовления. Полуфабрикаты из тюлипного теста в виде корзиночек используют в приготовлении десертов, а также тюлипное тесто можно использовать для изготовления различных украшений к десертам, тортам, пирожным и нанесения рисунка на поверхность бисквита «Джоконда». Название этого теста происходит от англ. «tulip»-тюльпан и поэтому его так же называют «тюльпанным» или «тюлипным». Это тесто является разновидностью сахарного или вафельного теста. Все компоненты в тюлипном тесте соединяют в соотношении 1 : 1.

Рецептура для приготовления тюлипного теста: мука 250, яичные белки 250, сливочное масло 250, сахарная пудра 250. Выход теста 1000

Яичные белки, сахарную пудру и муку перемешивают, добавляют растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции. В готовое тесто по необходимости можно добавить краситель.

Требования к качеству: тесто должно иметь однородную мазеобразную консистенцию.

Формование и выпечка: тесто формуют на кондитерских листах, слегка смазанных жиром, в виде заготовок круглой или овальной формы толщиной 1,5-2 мм или при помощи трафаретов разнообразной формы.

Выпекают при t 200 – 230°C 3-4 минуты. Сразу же после выпечки в горячем виде полуфабрикату можно придать форму трубочки, конуса, сигаретки, корзиночки и т.п.

Требования к качеству: форма правильная, поверхность без трещин, пузырей и пятен, цвет полуфабриката без красителей желтоватый, золотистый или светло-коричневый, консистенция хрупкая.

Бисквит «Джоконда». Представляет собой бисквит с рисунком на поверхности. Подкрашенное тюлипное тесто наносят на силиконовый коврик при помощи решеток для декора, кондитерской гребенки, бумажного корнетика (рисунок в виде тонких цветных нитей), штампа с рисунком под дерево или просто при помощи палетки. Затем силиконовый коврик с нанесенным рисунком помещают в морозильную камеру. После замораживания сверху при помощи рамки наносят тонкий слой бисквита «Джоконда» или бисквитного теста для рулета. Выпекают при t 200°C. После выпечки и охлаждения пласт переворачивают силиконовым ковриком вверх. Снимают коврик и пласт разрезают специальным резцом на полоски определенной длины и ширины. Используют для отделки боковых сторон тортов и пирожных.

Требования к качеству: бисквит хорошо пропечен, при сгибании не ломается, с цветным рисунком.



Полуфабрикат и изделия из блинчатого теста

Отличительные особенности приготовления. В тесте для блинчиков используют большое количество жидкости (воду или молоко), муку с различным содержанием клейковины и применяют механический способ разрыхления – взбивание, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В процессе выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды в тонком

слое блинчика образуются поры, блинчик разрыхляется, становится пористым, узорчатым. Соотношение муки и воды в тесте = 1: 2,5

В таблице 4.13. приведены рецептуры для приготовления:

1. Блины – полуфабрикат
2. Пирог блинчатый
3. Блины с различными фаршами
4. Блины Сюжетты

Таблица 4.13.

Наименование сырья	1	2	3	4
Мука	400			115
Сахар-песок	30			25
Молоко (вода)	1000			250
Яйца	100	1 шт.		2 шт.
Соль	5			2
Масло сливочное (маргарин)	20			25
Масса теста	1550			

Жир для смазки	20	100		
Блинчики полуфабрикат		1000	740	
Фарш мясной с луком и яйцом		2000		
Сухари панировочные		50		
Фарш			372	
Жир для жарки			48	50
Ликер апельсиновый				30
Для апельсинового соуса:				
Масло сливочное				75
Сахар-песок				50
Апельсин (сок и цедра)				1 шт.
Лимон (сок и цедра)				1 шт.
Сок апельсиновый				150
Апельсин (сегменты) для украшения				1 шт.
Выход:	1000	3000	1000	6 порций

Блинчики-полуфабрикат

1-ый способ. Желтки, сахар, соль взбивают, добавляют 50% молока, перемешивают, добавляют всю муку, замешивают тесто до однородной консистенции и постепенно добавляют остальное молоко. В конце замеса добавляют взбитые яичные белки и аккуратно перемешивают.

2-ой способ. Яйца, сахар, соль взбивают, добавляют 50% молока, перемешивают, добавляют всю муку, замешивают тесто до однородной консистенции и постепенно добавляют остальное молоко.

Требования к качеству: блинчатое тесто должно быть однородным без комков.

Формование и выпечка: готовое тесто формуют при помощи мерной ложки. Жарят на хорошо разогретой сковороде смазанной жиром. Тесто наливают и круговыми движениями разравнивают по всей поверхности, чтобы толщина блинчика была одинаковой не более 1,5-2 мм. Жарят блинчики с одной стороны до светло-коричневого цвета и складывают в стопки.

Требования к качеству: блинчики правильной формы, одинакового размера и толщины, хорошо пропечены, пористые, румяные с одной стороны, консистенция мягкая, эластичная.

Пирог блинчатый. Противень смазывают маслом и посыпают белой панировкой. Дно и края противня выстилают блинчиками, на них ровным слоем выкладывают часть фарша и формуют пирог так, чтобы получилось 5 слоев блинчиков и 4 слоя фарша. Поверхность пирога смазывают яйцом, посыпают панировкой и выпекают при t 200-220°C, 20-25 минут. Готовый пирог нарезают на порционные куски, поливают маслом и подают в горячем виде.

Блинчики с различными фаршами. Блинчики раскладывают на столе обжаренной стороной вверх в виде лесенки. Затем раскладывают фарш и, начиная снизу, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Требования к качеству: блинчики правильной прямоугольной формы, румяные, хорошо прожаренные.

Блинчики Сюзетты. Блинчатое тесто готовят с добавлением апельсинового ликера и оставляют на 20-30 минут. Если тесто густое, добавляют немного молока или воды.

Жарят с 2-х сторон.

Для апельсинового соуса: сливочное масло растапливают на сковороде, добавляют сахар, апельсиновую и лимонную цедру, сок и ликер.

Блинчик кладут в разогретый соус, осторожно обмазывают соусом и свертывают пополам, а затем еще раз пополам. Выкладывают на блюдо и сверху украшают сегментами апельсина.

Для придания лучшего вкуса нагревают 30-45 мл апельсинового ликера или бренди. Снимают кастрюлю с огня, осторожно поджигают смесь и еще более осторожно выливают ее на блинчики.

Это один из самых известных французских десертов, который легко приготовить в домашних условиях. Блинчики можно приготовить заранее, а перед подачей разогреть в апельсиновом соусе.

Требования к качеству: блинчики правильной формы в виде сектора, румяные, хорошо прожаренные, пропитанные соусом.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении блинчиков, их причины и способы устранения.

Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
Комковатость теста	Для замеса использовали всю жидкость сразу, медленно и плохо размешивали	Процедить тесто
<i>Большая толщина, непропек</i>	<i>Тесто слишком густое или на сковороду налили много теста</i>	<i>Разбавить тесто молоком или водой, или уменьшить дозу теста на один блинчик</i>
Излишняя сухость и ломкость	Низкая температура выпечки, длительная выпечка	Увеличить температуру выпечки
<i>Крупные пузыри, блинчики пригорают</i>	<i>Высокая температура выпечки</i>	<i>Уменьшить нагрев</i>

Полуфабрикаты и изделия из вафельного теста

Отличительные особенности приготовления. Вафли это изделия, которые имеют рифленую поверхность. Вафельное тесто готовят аналогично тесту для блинчиков, но для большей пористости используют химические разрыхлители и более интенсивно взбивают тесто.

В таблице 4.14. приведены рецептуры для приготовления:

1. Листовое вафельное тесто
2. Сахарное вафельное тесто
3. Вафельное тесто с какао
4. Сметанное вафельное тесто
5. Трубочка вафельная с начинкой

Таблица 4.14.

Сырье	1	2	3	4	5
Мука	1220	774	150	150	
Яйца желтки	2 шт.	3 шт.			
Соль	6		2	2	
Сода /разрыхлитель	6	1.7	/ 4		
Вода	1800	650			

Сахар или пудра		293	80	65	
Ванильная пудра		8	8	8	
Масло сливочное		86	125	100	
Какао-порошок			70		
Яйца			3 шт.	5 шт.	
Молоко			200		
Сливки				150	
Лимон (цедра)				½ шт.	
Вафли сахарные					200
Крем «Шарлот» шоколадный					440
Выход:	1000	1000	8 порций	6 порций	100 шт.

Листовое вафельное тесто. Желтки, соль, соду, воду (20 % нормы) перемешивают до получения однородной консистенции. Добавляют остальное количество воды и 50 % муки и перемешивают 6-8 минут. Затем постепенно добавляют остальную муку и взбивают тесто до готовности.

Сахарное вафельное тесто. Желтки, сахар, соль, соду, ванильный сахар, воду (50 % нормы) и перемешивают до полного растворения сахара. Добавляют остальное количество воды и 50 % муки и перемешивают 3-5 минут, а затем добавляют остальную муку, а также растопленное сливочное масло и продолжают взбивать 8-10 минут.

Вафельное тесто с какао. Растопленное сливочное масло, сахарную и ванильную пудру, соль, яйца, молоко перемешивают и добавляют муку, соединенную с какао и разрыхлителем. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Сметанное вафельное тесто. Яйца, сахар, ванильный сахар, цедру и соль взбивают. Добавляют попеременно сливки и муку. Замешивают тесто до однородной консистенции и постепенно добавляют растопленное масло. Готовое тесто оставляют настаиваться в течение 15 минут.

Формование и выпечка: вафли выпекают в электровафельнице (прямоугольной, круглой и фигурной формы). Вафельницу разогревают до t 170°C и наполняют небольшим количеством теста. После выпечки кладут вафли на кухонную решетку. Сразу же после выпечки вафлям можно придать форму трубочки, рожка, корзиночки.

Требования к качеству: вафли правильной формы, без трещин, пузырей и пятен, цвет желтоватый для вафельных листов без сахара и светло-коричневый для вафельных листов с сахаром, консистенция хрупкая.

Вафельный полуфабрикат используют для приготовления тортов, десертов и других изделий.

Трубочка вафельная с начинкой. После выпечки в горячем состоянии вафельные листы свертывают в трубочку или рожка. Готовые трубочки из кондитерского мешка наполняют кремом.

Требования к качеству: изделия в виде трубочки или рожка, вафли хрустящие, крем пышный, хорошо сохраняет форму, запах и вкус, свойственные данному крему.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении вафельного теста и полуфабрикатов из него, причины их возникновения и способы устранения.

Дефекты	Причины возникновения	Способы устранения
Комковатость теста. <i>Тесто густое, затянутое.</i>	Плохо размешана мука	Процедить тесто.

Тесто плохо отделяется от вафельницы. <i>Поверхность вафель не имеет четкого рисунка</i> Листы покороблены. Окраска неравномерная. Часть листа пригорела или не пропечена. <i>Вафельные листы не пористые</i>	<i>Всю муку при замесе засыпали одновременно</i> Тесто затянутое, мало яиц или эмульгаторов <i>Вафельные формы не зачищены</i> Неравномерный обогрев вафельниц <i>Низкая температура выпечки, длительная выпечка</i>	<i>Добавляют муку порциями постепенно</i> Добавить яйца или эмульгаторы. Хранить тесто при более низкой температуре <i>Зачистить формы</i> Исправить электронагреватели <i>Увеличить температуру выпечки</i>
--	--	--

Конспект лекций ч.2

Технология приготовления пирожных

Приготовление бисквитных пирожных

Приготовление песочных пирожных

Приготовление слоеных пирожных

Приготовление заварных пирожных

Приготовление воздушных пирожных

Приготовление миндальных пирожных

Приготовление крошковых пирожных

Технология приготовления тортов

Приготовление бисквитных тортов

Приготовление фирменных бисквитных тортов

Приготовление песочных тортов

Приготовление слоеных тортов

Приготовление миндальных тортов

Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов

Приготовление комбинированных тортов

Технология приготовления национальных мучных кондитерских изделий



Приготовление национальных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста
Приготовление национальных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста
Новое в ассортименте и технологии приготовления мучных кондитерских изделий
Приготовление европейских изделий из дрожжевого теста
Приготовление европейских изделий из бездрожжевого теста
Приготовление европейских тортов

Технология приготовления пирожных

Пирожные это штучные мучные кондитерские изделия весом от 33 до 110 г, имеющие разнообразную форму и художественно украшенную поверхность. Пирожное каждого наименования может выпускаться большим или малым. Так, например, бисквитное пирожное, глазированное помадой, с белковым кремом вырабатывается массой 75 и 45 г; воздушное с кремом – 55 и 35 г и т.п..

Наиболее распространенная геометрическая форма пирожных квадратная, прямоугольная и круглая. А так же пирожные могут иметь треугольную, ромбовидную, овальную и другую форму.

В соответствии с исходными выпеченными полуфабрикатами и особенностями изготовления пирожные подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные.

Процесс приготовления пирожных состоит из приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а затем сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов.

Требования к качеству. По органолептическим показателям пирожные должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию изделий, без изломов и вмятин, с ровным срезом для нарезанных изделий.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; поседевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются небольшие наплывы глазури.

На разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Полуфабрикаты в виде стаканчиков, рожков, корзиночек, шариков, батончиков, трубочек – наполнены отделочными полуфабрикатами.

Бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.

Заварной полуфабрикат должен быть без сквозных трещин.

Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Комбинированные изделия состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов.

Для сахарных трубочек допускается неравномерная окраска поверхности без подгорелости.

Не допускаются подгорелые штучные и весовые изделия.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

Процесс приготовления пирожных состоит из 3-х стадий:

приготовление выпеченных полуфабрикатов

приготовление отделочных полуфабрикатов

приготовление (монтаж) пирожных

Алгоритм приготовления пирожных

Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов

Выравнивание боковых сторон (для пластов)

Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)

Промачивание нижнего пласта

Смазывание и склеивание пластов

Промачивание верхнего пласта

Грунтование, смазывание или глазирование поверхности

Разрезание на пирожные

Отделка боковых сторон

10. Отделка (украшение) поверхности

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченного п/ф и технологии приготовления пирожных.

Приготовление бисквитных пирожных

Особенности приготовления бисквитных пирожных (тортов)

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для пирожных квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов и заготовок. Заготовки круглой или овальной формы формуют при помощи кондитерского мешка.

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся. Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом, джемом или помадой.

Распределение сиропа

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например: в двухслойных пирожных (тортах) на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных пирожных (тортах) – на нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

Распределение крема

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Процесс приготовления бисквитных пирожных осуществляется по общему алгоритму приготовления пирожных (см. выше)

В таблице 15 приведены рецептуры для приготовления пирожных массового производства.

Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом». Пирожные, изготовленные по данной рецептуре, могут иметь различную форму. Наиболее распространенными являются «Полоски» (нарезное), «Бутербродики», «Риголетто».

«Полоски». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

«Бутербродики». Для пирожного «Бутербродики» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме (в виде батона). После укрепления структуры нарезают поперек, как хлеб. На ломтики, промоченные сиропом, из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой шприцуют кремную змейку и украшают фруктовой начинкой.

«Риголетто». Для пирожного «Риголетто» бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на два пласта. Оба пласта по месту разреза промачивают сиропом и склеивают кремом. Овальную поверхность смазывают тонким слоем крема, из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Разрезают на пирожные и каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой.

Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают фруктовой начинкой. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность смазывают тонким слоем фруктовой начинки, намечают контуры пирожных и украшают фруктами. При укладке фруктов желательно добиваться красивого рисунка и цветового сочетания. Затем заливают желе в несколько приемов. Если сразу обильно залить фрукты, то может нарушиться рисунок. После застывания желе пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

Пирожное «Бисквитное с белковым кремом». Бисквитный пласт подготавливают так же, как и в предыдущем пирожном. Только поверхность, смазанную тонким слоем фруктовой начинки, грунтуют белковым кремом и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения пирожные подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Пирожное «Бисквитное, глазированное помадой с белковым кремом». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Пласты, не переворачивая, склеивают фруктовой начинкой (доньшко должно быть сверху) и глазируют помадой. После ее застывания разрезают горячим ножом на пирожные и каждое пирожное украшают кремом белковым и кремом «Шарлот».

Пирожные «Буше». Бисквитные пирожные «Буше» представляют собой две склеенные кремом или фруктовой начинкой лепешки бисквита «Буше» круглой или овальной формы с отделкой поверхности. Имеются также сорта пирожных, состоящие только из одной лепешки, на которую отсаживают крем, мусс, суфле или воздушный полуфабрикат. Поверхность глазируют помадой, шоколадом или желе.

Бисквит готовят способом «Буше». Формуют при помощи кондитерского мешка с гладкой трубочкой в виде заготовок круглой формы диаметром 65 мм или овальной – размером 50...70 мм на кондитерских листах, выстланных бумагой. Выпекают при температуре 200 °С около 20 минут. После выпечки охлаждают.

Пирожное «Буше, глазированное с кремом». Охлажденные заготовки склеивают попарно (доньшками) кремом и ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Это делают для того, чтобы заготовки лучше приклеились друг к другу и не отставали при глазировании. После охлаждения верхнюю заготовку промачивают сиропом, глазируют шоколадной помадой и украшают кремом.

Пирожное «Буше фруктовое». Доньшки охлажденных заготовок промачивают сиропом и склеивают и склеивают конфитюром. Поверхность одной заготовки глазируют шоколадной помадой и украшают белой помадой рисунком в виде раскрученной спирали.

Пирожное «Штафетка». Бисквит готовят основным способом. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кофейным кремом и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и посыпают орехами. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для кофейного крема, г: сливочное масло – 913; сахарная пудра – 457; кофе молотый – 36; ликер – 46; орехи жареные – 137 (часть орехов оставляют для украшения). Выход: 1 515.

Сливочное масло взбивают с сахарной пудрой, добавляют вытяжку из кофе, мелко измельченные жареные орехи и ликер.

Пирожное «Рулет чешский». Бисквит готовят с добавлением какао. Формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают кремом чешским шоколадным и свертывают в рулет. Ставят в холодильник до полного охлаждения крема. Затем поверхность рулета глазируют шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий. Когда глазурь застынет, рулет разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для крема чешского шоколадного, г: сливочное масло – 1 471; сахар-песок – 643; молоко – 643; крахмал картофельный – 92; какао-порошок – 37; коньяк или вино – 37. Выход: 2 500.

Приготовление песочных пирожных

Особенности приготовления песочных пирожных (тортов)

Песочное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде полумесяца, кольца, корзиночки, лодочки, тарталетки, круглой или овальной формы. Песочные пирожные и торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении пирожных и тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным. Крем распределяется так же, как и в приготовлении бисквитных пирожных: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Алгоритм приготовления песочных пирожных (тортов)

1. Приготовление песочного полуфабриката (в виде пластов и заготовок) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Разрезание на пирожные (торты)
6. Отделка боковых сторон
7. Отделка (украшение) поверхности

Рецептуры для приготовления песочных пирожных приведены в таблице 16. Пирожное «Песочное с кремом». Песочные пласты толщиной 7...8 мм охлаждают, выравнивают боковые стороны и склеивают попарно кремом. Поверхность грунтуют кремом, кондитерской гребенкой наносят рисунок и разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают кремом и фруктами.

Пирожное «Песочное с фруктовой начинкой и кремом». Подготовленные пласты склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт грунтуют кремом и кондитерской гребенкой наносят рисунок. Разрезают на пирожные горячим ножом. Каждое пирожное украшают кремом.

Пирожное «Песочное с белковым кремом». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт грунтуют белковым кремом, разрезают на пирожные, украшают белковым кремом и посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении пирожного используют белковый сырцовый крем, то после украшения их подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Песочное, глазированное помадой». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой «под мрамор». Для этого поверхность глазируют помадой одного цвета, и пока она не застыла, из корнетика наносят помаду другого цвета в виде прямых или наклонных линий. А затем ножом или вилкой делают движения перпендикулярные этим линиям вверх и вниз. После застывания помады пласт разрезают на пирожные горячим ножом.

Пирожное «Песочное, глазированное помадой с кремом». Подготовленные пласты склеивают попарно кремом. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на пирожные горячим ножом. Каждое пирожное украшают кремом.

Пирожное «Песочное фруктово-желейное». Подготовленные пласты склеивают фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают фруктовой начинкой и тупой стороной ножа намечают контуры пирожных. Каждое пирожное украшают фруктами и заливают желе в несколько приемов при помощи кисточки, вначале понемногу, чтобы фрукты не сдвинулись с места. Когда желе застынет, пласт разрезают на пирожные по намеченным контурам.

Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами». Готовую корзиночку из кондитерского мешка наполняют фруктовой начинкой, украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Пирожное «Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом». Готовую корзиночку наполняют фруктовой начинкой, украшают кремом и бисквитной крошкой.

Таблица 16

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук пирожных							
	Песочное с кремом	Песочное с фруктовой начинкой и кремом	Песочное с белковым кремом	Песочное, глазированное помадой	Песочное, глазированное помадой с кремом	Песочное фруктово-желейное	Корзиночка с желе и фруктами	Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом
Песочный полуфабрикат	2934	2982	2913	2983	2726	2884	1797	1658
Начинка фруктовая		894	500	771	413	890	612	1350
Помада				1046	1051			
Крем сливочный	1431	975						
Фрукты	135					658	1061	
Желе						668	426	
Крем «арлот»					610			1431
Крем белковый			731					
Пудра сахарная			56					
Крошка бисквитная								67
Выход	4500	4800	4800	4800	4800	4800	4800	4800

Приготовление слоеных пирожных

Алгоритм приготовления слоеных пирожных (тортов)

1. Приготовление слоеного полуфабриката (в виде пластов и заготовок) и отделочных полуфабрикатов
 2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
 3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
 4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
 5. Разрезание на пирожные (торты)
 6. Отделка боковых сторон
 7. Отделка (украшение) поверхности
- Особенности приготовления слоеных пирожных (тортов)

Слоеное тесто формуют в виде пластов или заготовок. Заготовки могут быть в виде трубочки, муфточки, корзиночки, бантика, тарталетки, треугольника, расстегая, конверта, волована. Верхний пласт в приготовлении слоеных пирожных и тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

В таблице 17 приведены рецептуры для приготовления слоеных пирожных.

Таблица 17

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук				
	Слойка с кремом	Слойка с яблочной начинкой	Трубочка (Муфточка) с кремом	Трубочка с белковым кремом	Слойка, обсыпанная сахарной пудрой
Слоеный полуфабрикат	3733	4895	2344	2562	4087
Крем сливочный	2333		1392		
Крошка слоеная	578		78	121	
Крем белковый				1190	
Сахарная пудра	156		59		113
Фруктовая начинка		2105			
Корица		25			
Яйца для смазки		25	27	27	
Выход:	6800	4200	3900	3900	4200

Приготовление заварных пирожных

Алгоритм приготовления заварных пирожных

1. Приготовление заварного полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов
2. Наполнение заготовок
3. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления заварных пирожных

Заварное тесто формуют в виде заготовок: трубочки (палочки), шарики, трех шариков в виде треугольника и т.п. Полые заготовки наполняют кремом или фруктовой начинкой при помощи кондитерского мешка путем прокалывания или разрезания.

Рецептуры для приготовления заварных пирожных приведены в таблице 18.

Таблица 18

	Масса, г для приготовления 100 штук
--	-------------------------------------

Полуфабрикаты и сырье	Трубочка с кремом	Трубочка с обсыпкой	Элишка	Орешек
Заварной полуфабрикат	1063	1063	1400	1301
Крем сливочный	2016	2583		
Помада	1121			900
Крошка бисквитная		470		
Сахарная пудра		84	103	
Крем ореховый				2101
Орехи				198
Крем из сливок			2300	
Выход	4200	4200	3800	4500

Пирожное «Трубочка» с кремом («Эклер»). Заварной полуфабрикат в виде цилиндрической трубочки с тупыми концами с двух сторон заполняют кремом, поверхность глазируют помадой. Цвет помады должен соответствовать цвету крема.

По рецептуре этого пирожного можно приготовить пирожное «Константиновское»

Пирожное «Константиновское». Заварное тесто формуют из гладкой трубочки диаметром 8 мм в виде трех шариков, соединенных между собой в форме треугольника. Диаметр шариков 20-25 мм.

После выпечки и охлаждения полость каждого шарика заполняют кремом, поверхность глазируют помадой, украшают кремом и фруктовой начинкой.

Пирожное «Трубочка с обсыпкой». Для этих пирожных можно использовать заварные трубочки с неровной и рваной поверхностью, негодные для глазирования. Заварные трубочки заполняют кремом, поверхность при помощи кисточки обмазывают кремом, обильно посыпают крошкой, а затем – сахарной пудрой.

По рецептуре этого пирожного можно приготовить пирожное «Шу».

Пирожное «Шу». Заварное тесто для пирожных «Шу» формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют кремом. Поверхность смазывают кремом, посыпают крошкой и сахарной пудрой.

Пирожное «Элишка». Заварное тесто формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют кремом из сливок. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Орешек». Заварное тесто формуют в виде шариков. После выпечки и охлаждения шарики заполняют ореховым кремом. Поверхность глазируют помадой и посыпают измельченными жареными орехами.

Приготовление воздушных пирожных

Алгоритм приготовления воздушных пирожных

1. Приготовление воздушного полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов.
2. Склеивание заготовок.
3. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления воздушных пирожных

Воздушное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления воздушных пирожных приведены в таблице 19.

Таблица 19

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук					
	Воздушное с кремом	Воздушное с кремом двойное	Грибок	Лада	Воздушно-ореховое	Танечка
Воздушный полуфабрикат	2345	3555	1500			2015
Крем сливочный	3160	2945	2700	1065		
Воздушный полуфабрикат с мукой				4005		
Воздушно-ореховый полуфабрикат					4365	
Крем белковый				665		
Сахарная пудра					135	
Фруктовая начинка				100		
Джем				665		
Шоколад				505		
Бисквит «Буше»			205			
Помада шоколадная			800			
Фрукты, цукаты			300			
Крем на сливках кофейный						2015
Шоколадная глазурь						970
Выход	5500	6500	5500	7000	4500	5000

Пирожное «Воздушное с кремом». Воздушное тесто формируют в виде заготовок круглой (d 55-60 мм) или овальной формы (45x70 мм). После выпечки и охлаждения заготовки выкладывают выпуклой стороной в бумажные гофрированные капсулы. Плоскую сторону украшают сливочным кремом.

Пирожное «Воздушное с кремом двойное». Для двухслойного пирожного используют заготовки овальной формы с гладкой или рифленой поверхностью. Одну заготовку выкладывают выпуклой стороной в бумажную капсулу, плоскую сторону украшают в виде змейки кремом и на него плоской стороной кладут вторую заготовку.

Пирожное «Грибок». Заготовку круглой формы отделяют кремом в виде конуса, на вершину укладывают заглазированную помадой «шляпку» из бисквита «Буше» и пирожное украшают цукатами, фруктами.

Пирожное «Лада». Доньшки двух заготовок воздушного полуфабриката с орехами круглой или овальной формы склеивают смесью, состоящей из кремов сливочного, белкового и джема, взятых в соотношении 1:1:1. Поверхность украшают небольшим количеством крема, узором из шоколада и фруктовой начинкой.

Рецептура для приготовления воздушного полуфабриката: сахар 684, яичные белки 540, мука 108, ванильная пудра 7, орехи на посыпку 205. Выход 1000 г.

Пирожное «Воздушно-ореховое». Воздушно-ореховое тесто формируют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде заготовок круглой или овальной формы. Выпекают при t 100-110°C в течение 35-40 минут. После выпечки и охлаждения пирожное посыпают сахарной пудрой.

Рецептура для приготовления воздушно-орехового полуфабриката: сахар 738, яичные белки 369, орехи жареные 314, ванильная пудра 9. Выход 1000 г

Пирожное «Танечка». Заготовки круглой формы украшают кофейным кремом и ставят в холодильник. После охлаждения глазируют шоколадом.

Сверху пирожное можно украсить небольшими фигурными заготовками, выпеченными из воздушного теста.

Рецептура для приготовления кофейного крема на сливках: масло сливочное 1144, сливки 35% 274, сахар 655, кофе натуральный 61, ликер кофейный 41.

Приготовление миндальных пирожных

I. Алгоритм приготовления миндальных пирожных

1. Приготовление миндального полуфабриката (в виде заготовок) и отделочных полуфабрикатов
2. Склеивание заготовок
3. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления миндальных пирожных

Миндальное тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка или трафаретов.

Рецептуры для приготовления миндальных пирожных приведены в таблице 20.

Таблица 20

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук			
	Миндальное	Диош	Ореховое однослойное с помадой	Варшавское
Миндальный полуфабрикат	3900	3460		
Конфитюр клубничный		540		
Шоколад		240		
Ореховый полуфабрикат			5980	
Помада			520	
Песочный полуфабрикат				2720
Фруктовая начинка				1700
Патока				200
Орехово-белковая масса				2900
Выход	3900	4200	6500	7000

Пирожное «Миндальное». Из миндального теста формуют заготовки круглой или овальной формы и выпекают при t 150...160 °С в течение 20 минут.

Пирожное «Диош». Заготовки миндального полуфабриката круглой или овальной формы склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину заготовки по диагонали глазируют шоколадом.

Пирожное «Ореховое однослойное с помадой». Ореховый полуфабрикат круглой или овальной формы после охлаждения сверху глазируют белой или розовой помадой.

Пирожное «Варшавское». Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5...6 мм и выпекают до полуготовности. Затем песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4...5 мм. Выпекают при t 150...160 °С в течение 20 минут. Сразу же после выпечки разрезают на пирожные размером 40x90 мм и смазывают их подогретой до 70 °С патокой.

Рецептура для приготовления орехово-белковой массы: мука 79, сахар-песок 529, яичные белки 218, орехи 265, эссенция 0,5. Выход 1000

Яичные белки взбивают до устойчивой пены. Орехи пропускают через мясорубку 3-4 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Измельченные орехи соединяют с сахарным песком и постепенно добавляют при взбивании в яичные белки, затем добавляют муку и взбивание прекращают.

Клубничные Макароны



Еще одна разновидность французских Макароны – клубничные. Профессионалы для приготовления начинки используют в рецептуре начинки конфеты «Fraises tagada». Эти десерты являются популярнейшими во Франции, продаются в количестве 1 миллиарда в год. На вкус конфеты напоминают легкие зефирки, сверху конфетки посыпаны сахаром.

Для приготовления клубничных Макароны нам необходимо:

приготовить 250 г молотого миндаля (размолоть можно в кофемолке);

купить 250 вкусной сахарной пудры (важно, какой вкус у пудры, должен быть сладкий), если таковой нет, то сахар кладем в кофемолку и получаем домашнюю пудру;

белки яиц (шесть штук);

225 г сахара, немного соли, желатин;

пищевой краситель розового цвета;

для начинки можно взять свежую клубнику – 250 г, сахарную пудру и немного жирных сливок.

Смешиваем в одной ёмкости сахарную и миндальную пудры, просеиваем. В ту же миску вливаем яичные белки (3 штуки) сильно взбиваем до образования крепкой пены, разминаем получившееся руками и отставляем в сторону. Сахар насыпаем в кастрюльку и заливаем водой (75 мл). Доводим до кипения. Оставшиеся белки (3 штуки) начинаем медленно взбивать с солью до образования пены, при этом подливаем сваренный сахарный сироп. Получившуюся смесь охлаждаем до комнатной температуры и в 3 приема соединяем с миндальной смесью. Далее необходимо применить розовый пищевой краситель на ваше усмотрение.

Получившуюся смесь выливаем в кондитерский мешок, при помощи круглой насадки выдавливаем тягучую смесь порционно кружочками на противень, покрытый пергаментом. На сорок минут оставляем противень с тестовыми кружками до образования характерной корки, которая защитит пирожные от трещин. Коркой можно считать состояние теста, когда оно не прилипает к руке при нажатии на кондитерское изделие. Иногда может получиться так, что корка будет образовываться довольно долго, тогда оставьте пирожные на всю ночь лежать на противне.

В разогретую до 160° духовку кладем пирожные. Предварительно пергамент лучше смазывать маслом. Время выпекания: 10 минут.

Для приготовления начинки:

желатин следует положить в прохладную воду и дождаться, пока он набухнет;

нагреваем сливки, из клубники делаем пюре, соединяем их с сахарной пудрой;

в клубничный крем кладем желатин и перемешиваем очень тщательно;

всю массу держим в миске в холодильнике как минимум ночь.

Утром вы сможете соединить начинку с печеньем и получатся замечательные Макароны с клубникой. Красиво и вкусно!

Приготовление крошковых пирожных

I. Алгоритм приготовления крошковых пирожных

1. Приготовление крошкового п/ф и отделочных п/ф
2. Формование пирожных
3. Отделка (украшение) пирожных

II. Отличительные особенности приготовления крошковых пирожных

Для приготовления крошкового п/ф используют бисквитный п/ф или крошку приготовленную из обрезков тортов, пирожных. Крошку соединяют с кремом, добавляют коньяк, ромовую эссенцию и все тщательно перемешивают. Формуют в виде клубня картофеля, яблока, бочонка и т.п., а затем охлаждают. Крошковые пирожные так же готовят из крошкового п/ф «Любительский». При этом применяют алгоритм приготовления бисквитных пирожных.

Рецептуры для приготовления крошковых пирожных приведены в таблице 21.

Таблица 21

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 100 штук		
	Картошка обсыпная	Крошковое глазированное	Любительское
Крошка бисквитная	2641	5100	
Крем сливочный	2392	4655	
Коньяк	129,6		
Сахарная пудра	167,4		
Какао-порошок	59		
Эссенция ромовая	11	20	
Помада		1220	
Любительский п/ф			2975
Крем «Шарлотт» шоколадный			1166
Сироп для промочки			978
Крем «Шарлотт»			281
Бисквит			
Начинка любительская			
Выход	5400	11000	5400

Пирожное «Картошка» обсыпная. Бисквитную крошку соединяют с кремом, добавляют коньяк, ромовую эссенцию и все тщательно перемешивают. Из приготовленной массы формируют удлиненные клубни картофеля. После охлаждения обсыпают какао-порошком с рафинадной пудрой. Укладывают в гофрированные бумажные капсулки. На поверхности делают несколько углублений, в которые отсаживают крем в виде ростков картофеля.

Пирожное «Крошковое» глазированное. Крошковую массу готовят так же, как и для пирожного «Картошка» обсыпная. Формуют изделия в виде клубня картофеля, яблока, бочонка и ставят их в холодильник.

Для «бочонка» массу раскатывают в батон диаметром 4-5 см, разрезают на куски массой 95 г и слегка подкатывают края, придавая изделию форму бочонка. После охлаждения изделия слегка покрывают фруктовой начинкой и глазируют, окуная при помощи вилки в разогретую до 55°С помаду, которую подкрашивают жженкой. Из бумажного корнетика помадой более темного цвета наносят по два «обруча» с каждой стороны и сверху круглую «пробку».

Поверхность изделий в виде «картошки» глазируют шоколадной помадой, а в виде «яблока» – помадой розового, желтого или зеленого цвета. Можно на поверхность подогретой помады добавить 1-2 капли красной краски, слегка перемешать вилкой и опустить в это место полуфабрикат. Вынув из помады и перевернув шарик, можно получить натурально окрашенное яблочко.

Глазированные изделия вкладывают в гофрированные бумажные капсулки. Поверхность пирожного «Картошка» украшают кремом в виде ростков картофеля, а пирожное «Яблоко» украшают «черенком» из песочного теста и листиками из крема.

Пирожное «Любительское». Тесто для крошкового «Любительского» полуфабриката выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом «Шарлотт» шоколадным. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на пирожные по трафарету и каждое пирожное украшают кремом «Шарлотт» шоколадным и основным.

Пирожное «Руллет любительский». Бисквит основной формуют и выпекают так же, как для рулета. После выпечки и охлаждения пласт смазывают любительской начинкой, свертывают в рулет, завертывают в бумагу и ставят в холодильник до полного охлаждения. Затем поверхность рулета обмазывают кремом, обкатывают в жареной бисквитной крошке и разрезают на пирожные под острым углом.

Рецептура для приготовления начинки любительской: крошка полуфабриката песочного 81, крошка полуфабриката заварного 167, крошка полуфабриката бисквитного 252, крем сливочный 333, сироп для промочки 167, коньяк 10. Выход 1000 г.

Обрезки от бисквитных, песочных пирожных, ломаный полуфабрикат заварных трубочек, песочных корзиночек загружают в котел и перетирают в крошку. Затем добавляют крем, сироп для промочки, коньяк и замешивают до однородной массы. В начинке разрешается наличие мелких кусочков вышеупомянутых полуфабрикатов.

Пирожные мелкие «Птифуры» и «Десертный набор»

Мелкие пирожные «Птифуры» имеют массу 12-26г. «Десертный набор» включает 12 наименований пирожных: бисквитно-кремовые (35%) – «Ромбики», «Полоски», «Кубики»; бисквитно-глазированные (30%) – «Ромбики», «Кубики», «Бочонки», «Домино», «Рулеты фруктовые» (5%); бисквитные «Буше» 14%, заварные трубочки 6% (длина 35-40мм); корзиночки 10% (d 25-40мм).

Все полуфабрикаты для мелких пирожных готовят так же, как и для обычных пирожных.

Технология приготовления тортов

Характеристика тортов

Торт – это изделие, которое по праву можно назвать шедевром кулинарного искусства. Торт может служить отличным подарком и украсить любой праздничный стол.

По сложности приготовления различают торты массового производства, литерные, фигурные и фирменные.

Торты массового производства вырабатываются по утвержденным рецептурам. Их масса от 250г до 1,5кг.

Торты литерные отличаются более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства. Масса этих тортов 2-3кг.

Масса фигурных тортов определяется характером отделки, размером торта и требованиями заказчика, но должна быть не менее 1,5кг.

Значительные размеры и масса тортов дают возможность осуществлять разнообразную отделку, которая может по своей художественности удовлетворять самым изысканным вкусам.

Наиболее распространенная геометрическая форма тортов – квадратная (120x120мм, 130x130мм, 200x200мм), прямоугольная, круглая (d 160мм или 200мм) и овальная. Реже

вырабатывают торты в форме ромба, полумесяца, цветка, капельки и т.п. Высота торта от 40 до 100мм.

В соответствии с исходными выпеченными полуфабрикатами и особенностями изготовления пирожные и торты подразделяются на отдельные группы: бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные и комбинированные.

Процесс приготовления тортов так же, как и пирожных состоит из приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а затем сборки и отделки выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления тортов аналогична технологии приготовления пирожных. Поэтому, для приготовления тортов используют те же алгоритмы, что и для приготовления пирожных.

Требования к качеству. По органолептическим показателям торты должны соответствовать следующим требованиям.

Форма должна быть правильной, соответствовать данному наименованию изделий, без изломов и вмятин.

Поверхность художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Не допускается расплывчатый рисунок из крема; посевшая шоколадная глазурь, неопрятный вид изделий, допускаются небольшие наплывы глазури. На разрезе один или несколько слоев выпеченного полуфабриката без следов непромеса, прослоенных отделочными полуфабрикатами.

Бисквитный и крошковый полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом. Слоеный полуфабрикат состоит из отделяемых тонких слоев, связанных между собой. Допускается незначительный закал.

Комбинированные изделия состоят из нескольких слоев различных выпеченных полуфабрикатов.

Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.

Алгоритм приготовления тортов такой же, как и для пирожных (см. выше)

Алгоритм приготовления пирожных

1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)
4. Промачивание нижнего пласта
5. Смазывание и склеивание пластов
6. Промачивание верхнего пласта
7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
8. Разрезание на пирожные
9. Отделка боковых сторон
10. Отделка (украшение) поверхности

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченного п/ф и технологии приготовления тортов.

Приготовление
бисквитных тортов

Алгоритм приготовления бисквитных тортов

1. Приготовление бисквитного полуфабриката (в капсулах, на кондитерских листах, в формах) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Разрезание на пласты (для бисквитного п/ф, выпеченного в капсулах или формах)

4. Промачивание нижнего пласта
5. Склеивание пластов (верхний пласт кладут корочкой вниз)
6. Промачивание верхнего пласта
7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
8. Разрезание на торты
9. Отделка боковых сторон
10. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления бисквитных тортов

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом или способом «Буше». Выпекают в капсулах (для тортов квадратной, прямоугольной, треугольной и ромбовидной формы), в формах или на кондитерских листах в виде пластов.

Распределение сиропа

Перед промачиванием бисквитный полуфабрикат выдерживают 6-8 часов для укрепления структуры, иначе мякиш будет липким, мажущимся. Верхний пласт кладут корочкой вниз, т.к. при промачивании корочка намокает, отстает от мякиша и при грунтовании может смешаться с кремом, джемом или помадой.

Для промачивания нижнего пласта используют меньше сиропа, так как он является основанием, а верхние пласты промачиваются больше.

Например: в двухслойных тортах на нижний пласт используют 40% сиропа, а на верхний 60%. В трехслойных тортах – на нижний пласт 25%, на средний – 35% и на верхний – 40% сиропа.

Распределение крема

Для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Бисквитные торты являются самыми распространенными. В таблице 22 приведены рецептуры для приготовления тортов массового производства.

Торт «Бисквитно-кремовый». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Можно кондитерской гребенкой нанести рисунок в виде волнистых линий. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой. Украшают цветным сливочным кремом и фруктовой начинкой.

Торт «Сказка». Этот торт можно приготовить двумя способами.

1 способ. Бисквит выпекают в полуцилиндрической форме. После укрепления структуры разрезают по горизонтали на три пласта. Каждый пласт промачивают сиропом и склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны торта смазывают тонким слоем крема. Нижнюю часть боковых сторон обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхность из широкой плоской зубчатой трубочки по всей длине наносят полоску крема и украшают торт цветным кремом, фруктами и цукатами.

2 способ. Бисквит выпекают, как для рулета. Пласт промачивают сиропом, смазывают шоколадным кремом и свертывают в рулет. Поверхность и боковые стороны торта покрывают белым кремом. Нижнюю часть рулета и торцы посыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают полосками из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, листиками, цветами из крема и цукатами.

Торт «Трюфель». Бисквит основной выпекают в капсулах. После выпечки и укрепления структуры выравнивают боковые стороны и разрезают на 2 пласта. Нижний пласт промачивают сиропом и смазывают шоколадным кремом. Верхний пласт кладут корочкой вниз и промачивают сиропом. Поверхность грунтуют шоколадным кремом. Разрезают на торты, боковые стороны смазывают этим же кремом. Поверхность и боковые стороны обсыпают трюфельной посыпкой. Украшают торт шоколадом.

Торт «Отелло». Бисквитный пласт подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласты промачивают сиропом с добавлением коньяка, прослаивают сливочным кремом. Поверхность грунтуют этим же кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт цветным кремом: двумя воланами, напоминающими театральный занавес, лирой – эмблемой искусства, двумя розами, надписью «Отелло», выполненной сначала белым, а по нему повторно темным кремом, подкрашенным жженкой или красным красителем. В верхнем углу торта находится ягода вишни, заглазированная желе и прикрытая двумя розовыми бутонами из крема.

Торт «Кофейный». Бисквит выпекают в капсулах. Подготавливают так же, как и для торта «Трюфель». Пласты промачивают кофейным сиропом, прослаивают и грунтуют кофейным кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт кофейным и шоколадным кремом, жареными орехами. Можно из шоколадного крема сделать на торте надпись «Кофе».

Торт «Ванильный с грибами». Бисквит выпекают в капсулах. Два пласта промачивают сиропом, прослаивают и грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт «грибами» из воздушного полуфабриката и кремом «Шарлотт».

Для «грибов» воздушное тесто формируют в виде ножек и шляпок. Некоторые шляпки перед выпечкой посыпают бисквитной крошкой или после выпечки и охлаждения глазируют шоколадом.

Торт «Подарочный». Торт квадратной или круглой формы. Разрезают на два пласта. Промачивают сиропом и прослаивают сливочным кремом. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом, обсыпают жареными рублеными орехами и украшают сахарной пудрой.

Торт «Бисквитно-фруктовый». Торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и украшают фруктами. Заливают желе в несколько приемов. После застывания желе боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Торт «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой». Торт квадратной или круглой формы. Два пласта промачивают сиропом и прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность грунтуют белковым кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Украшают торт белковым кремом, фруктами и сахарной пудрой.

Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220-230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Приготовление фирменных бисквитных тортов

В таблицах 23 и 24 приведены рецепты для приготовления фирменных бисквитных тортов.

Торт «Российский». Бисквит готовят с добавлением какао круглой формы. Разрезают на три пласта. Пласты промачивают сиропом с добавлением меда и прослаивают сливочным кремом с добавлением шоколада. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным

кремом. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. На поверхности сливочным кремом делают бордюр, надпись «Российский», украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.

Рецептура для сиропа с медом, г: сахар - 652; мед – 130; вода 600. Выход: 1 380.

Рецептура для крема с шоколадом, г: на 1 кг крема берут 93 г шоколада.

Торт «Марика». Для этого торта готовят бисквит с добавлением какао круглой формы и бисквит для рулета. После укрепления структуры бисквит с какао разрезают на 4 пласта, но для торта используют только 2 пласта.

Бисквит для рулета после охлаждения склеивают попарно шоколадным кремом на сливках, разрезают на полоски шириной 20...30 мм и закручивают в рулет так, чтобы диаметр его соответствовал диаметру торта. Кладут на бисквитный пласт, смазанный кремом, спиралью вверх. Поверхность рулета смазывают кремом, накрывают вторым бисквитным пластом. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом. Украшают кремом и шоколадом в виде стружки.

Торт «Гусиная лапка». Бисквит круглой формы разрезают на два пласта, но для торта используют только один. Пласт вкладывают в тортовое кольцо, на него выкладывают вишню и наполняют форму до краев шоколадным кремом. Выравнивают крем ножом и ставят в холодильник для охлаждения крема. Затем вырезают ножом из формы. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадной глазурью. После застывания шоколада поверхность украшают бордюром из крема и наносят рисунок в виде гусиных лапок.

Рецептура для шоколадного крема на сливках, г: сливочное масло – 3 184; сахарная пудра – 2 509; сливки 35%-ной жирности – 645; какао-порошок – 337; ванилин - 8. Выход: 6 220.

Торт «Штефания». Используют бисквит в виде круглых лепешек.

Шесть круглых бисквитных лепешек прослаивают шоколадным кремом на сливках. Поверхность и боковые стороны обсыпают какао. На поверхности ножом наносят рисунок в виде сеточки.



Таблица 22

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук тортов				
	Бисквитно-кремовый	Сказка	Трюфель	Отелло	Кофейный
Бисквит	3750	3600	3000	4250	3750
Сироп для промочки	2000	2000	2000	1800	-
Крем сливочный	3600	-	-	3750	-
Крем сливочный шоколадный	400	-	3700	-	380
Консервированные фрукты, цукаты	175	300	-	300	-
Крем сливочный кофейный	-	-	-	-	3645
Сироп кофейный	-	-	-	-	2000
Сахарная пудра	-	-	-	-	-
Крошка бисквитная	75	100	-	130	75
Крем «Шарлотт»	-	2000	-	-	-
Крем «Шарлотт» шоколадный	-	2000	-	-	-
Трюфельная посыпка	-	-	900	-	-
Шоколад	-	-	400	-	-
Орехи жареные	-	-	-	150	150
Коньяк	-	-	-	120	-
Воздушный полуфабрикат	-	-	-	-	-
Повидло (фруктовая начинка)	-	-	-	-	-
Крем белковый	-	-	-	-	-
Желе	-	-	-	-	-
Выход	10000	10000	10000	10000	10000

Торт «Добош». Готовят так же, как торт «Штефания». Поверхность глазируют карамелью слоем 2...2,5 мм и, не давая ей застыть, делят на 16 частей. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Торт «Вацлавский». Шоколадный бисквит выпекают в круглых формах. Разрезают на три пласта. Пласты прослаивают кремом чешским с добавлением части консервированных фруктов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом чешским и обсыпают грильяжной крошкой. Поверхность торта украшают кремом, фруктами и шоколадом.

Рецептура для крема чешского, г: сливочное масло – 4 383; сахар-песок -1 917; молоко – 1 917; крахмал – 274; коньяк или вино - 219. Выход: 7 450.

Рецептура для грильяжной крошки, г: сахар-песок – 756; патока – 378; орехи – 378; ванилин - 0,0003. Выход: 1 350.

Таблица 23

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук					
	Российский	Марика	Гусиная лапка	Штефания	Вацлавский	Бирюсинка
Бисквит с какао	4020	1530	-	-	4800	-
Крем сливочный с шоколадом	2200	-	-	-	-	-
Сироп для промочки	1380	-	-	-	-	1456
Шоколадная глазурь	200	95	1091	-	100	247
Крем сливочный шоколадный	830	-	-	-	-	-
Руллет бисквитный	-	1462	-	-	-	-
Крем на сливках шоколадный	-	5513	6220	8883	-	3858
Бисквит	-	-	1958	4442	-	4849
Крем сливочный	1100	-	-	-	-	-
Вишня на коньяке	-	-	1156	-	-	-
Какао-порошок	-	-	-	180	-	-
Крем «Чешский»	-	-	-	-	7450	-
Орехи жареные	270	-	-	-	-	494
Грильяжная крошка	-	-	-	-	1350	-
Фрукты из компота	-	-	-	-	1300	-
Крем на сливках	-	-	-	-	-	1940
Лимонные дольки	-	-	-	-	-	156
Выход	10000	8600	10700	13500	15000	13000

Таблица 24

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук					
	Жура – вушка	Прага	Сне – жок	Зденка	Добош	Чай – ный
Бисквит	-	-	-	1510	4388	-
Крем ореховый	3805	-	-	-	-	-
Помада	1024	-	-	-	-	1500
Какао-порошок	244	-	-	-	-	-
Повидло	488	920	-	-	-	-
Бисквит на сметане	-	-	5960	-	-	-
Бисквит «Прага»	-	8100	-	-	-	-
Крем «Пражский»	-	6170	-	-	-	-
Помада шоколадная	-	2000	-	-	-	-
Фрукты, цукаты	146	-	-	1500	-	-
Джем	-	-	1940	-	-	1500
Ликер	-	-	70	-	-	-
Бисквит с какао	-	-	-	3485	-	-
Крем «Чешский»	-	-	-	7405	-	-
Крем на сливках шоколадный	-	-	-	-	7627	-
Орехи жареные	-	-	-	500	-	300
Карамель	-	-	-	-	1485	-
Бисквит с маслом и орехами	4293	-	-	-	-	5000
Желе	-	-	-	2400	-	-
Крем белковый заварной	-	-	1980	-	-	-
Сахарная пудра	-	-	50	-	-	-
Сироп для промочки	-	-	-	-	-	1500
Воздушный полуфабрикат	-	-	-	-	-	200
Выход	10000	17200	10000	16800	13500	10000

Торт «Бирюсинка». Бисквит круглой формы разрезают на три пласта, промачивают сиропом и прослаивают кремом на сливках шоколадным. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом на сливках. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают бордюром из белого крема по краю, а в середине – бордюр из шоколадного крема. Внутрь этого бордюра вкладывают лимонные дольки, а между бордюрами посыпают шоколадной стружкой.

Торт «Журавушка». Бисквит готовят с добавлением масла и орехов круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают кремом ореховым. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. Украшают фруктами или цукатами. Когда помада застынет, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.

Рецептура для крема орехового, г: сливочное масло – 1 912; желтки – 493; сгущенное молоко с сахаром – 1 149; орехи жареные – 311; ванилин - 0,5. Выход: 3 805.

Торт «Прага». Бисквит «Прага» выпекают в круглой форме. После укрепления структуры разрезают на три пласта, прослаивают пражским кремом и ставят в холодильник для охлаждения. Поверхность и боковые стороны смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой. После ее застывания поверхность украшают помадой или кремом в виде тонкой решеточки.

Торт «Снежок». Для торта готовят бисквит на сметане круглой формы. Разрезают на три пласта и прослаивают джемом с добавлением ликера. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Украшают этим же кремом и посыпают сахарной пудрой.

Если в приготовлении торта используют белковый сырцовый крем, то после украшения торты подвергают колерованию, т.е. ставят в жарочный шкаф при температуре 220...230 °С на 2...3 минуты. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета. После колерования посыпают сахарной пудрой.

Торт «Зденка». Для торта используют бисквит основной и бисквит с какао круглой формы. Берут два пласта с какао и один основной кладут в середину. Пласты прослаивают кремом чешским с добавлением фруктов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом чешским. Боковые стороны обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают бордюром из крема чешского и фруктами. Ставят в холодильник для охлаждения крема, а затем заливают желе.

Торт «Чайный». Бисквит готовят с добавлением масла и орехов круглой формы. Разрезают на два пласта, промачивают сиропом и прослаивают джемом. Поверхность глазируют помадой. Боковую сторону смазывают джемом и обсыпают жареными рублеными орехами. Поверхность украшают меренгами и помадой.

Рецептура для бисквита, г: меланж – 2 379; сахар-песок – 1 413; крахмал - 88; мука – 1 325; орехи – 309; сливочное масло - 177. Выход: 5 000.

В настоящее время особой популярностью пользуются европейские торты, которые отличаются пониженной калорийностью, так как вырабатываются с использованием творога, сливок, сыра вместо сливочного масла. В отделке тортов используются фрукты, гели и желе.

Приготовление песочных тортов

Алгоритм приготовления песочных тортов

1. Приготовление песочного полуфабриката (в виде пластов или лепешек) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Разрезание на торты (для пластов)
6. Отделка боковых сторон
7. Отделка (украшение) поверхности

Особенности приготовления песочных тортов

Песочное тесто формируют в виде пластов или лепешек круглой, овальной формы. Для этого песочное тесто раскатывают в пласт до нужной толщины и при помощи колец вырезают заготовки. Песочные торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным. Крем распределяется так же, как и в приготовлении бисквитных пирожных: для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

Рецептуры для приготовления песочных тортов приведены в таблицах 25 и 26.

Торт «Абрикотин». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно кремом с добавлением ликера «Абрикотин». Верхний пласт глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом, чтобы были ровные края. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Торт украшают

сеточкой из шоколадного крема, сливочным кремом, фруктами или цукатами, жареными орехами.

Торт «Ленинградский». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно шоколадным кремом. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой. После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом, чтобы были ровные края. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. На поверхности торта делают надпись «Ленинградский» из шоколадного крема, украшают этим же кремом, жареными орехами, шоколадом.

Таблица 25

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук				
	Абрикотин	Ленинградский	Ландыш	Песочно-кремовый	Листопад
Песочный полуфабрикат	4500	3600	4800	4500	-
Крем сливочный	2700	-	-	5150	400
Помада	2000	-	1850	-	-
Фрукты, цукаты	250	-	-	290	-
Орехи жареные	90	60	-	-	-
Крем сливочный шоколадный	90	2300	-	-	1500
Ликер «Абрикотин»	250	-	-	-	-
Бисквитная жареная крошка	60	60	70	60	-
Помада шоколадная	-	1650	-	-	900
Начинка фруктовая	-	220	3000	-	-
Шоколад	-	120	-	-	-
Глазурь сырцовая	-	-	260	-	-
Какао-порошок	-	-	20	-	-
Песочный полуфабрикат с какао и орехами	-	-	-	-	5700
Варенье	-	-	-	-	1400
Крошка песочная	-	-	-	-	100
Выход	10000	8000	10000	10000	10000

Таблица 26

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук				
	Пешт	Добрынский	Ивушка	Птичье молоко	Песочно-фруктовый
Песочный полуфабрикат	4240	4500	6900	-	4500
Крем на сливках малиновый	-	-	6077	-	-
Крем на сливках	-	-	1318	-	-
Фрукты, цукаты	-	-	-	-	1250
Орехи жареные	-	-	323	-	-
Шоколадная глазурь	-	-	399	-	-
Крем белковый заварной	3030	3300	-	-	-
Бисквитная жареная крошка	-	50	-	-	70

Сдобно-взбивной полуфабрикат	-	-	-	3100	-
Начинка фруктовая	-	-	-	-	3430
Шоколад	-	-	-	2000	-
Крем «Суфле»	-	-	-	7900	-
Сахарная пудра	170	200	-	-	-
Желе	-	-	-	-	750
Варенье (клюквенное)	2560	(1950)	-	-	-
Выход	10000	10000	15000	13000	10000

Торт «Ландыш». Подготовленные пласты склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт смазывают тонким слоем фруктовой начинки и глазируют помадой «под мрамор». После застывания помады пласт разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность украшают сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюры.

Торт «Песочно-кремовый». Подготовленные песочные пласты склеивают попарно кремом. Поверхность грунтуют кремом и кондитерской гребенкой наносят рисунок. Разрезают на торты горячим ножом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Торт украшают сливочным кремом, фруктами или цукатами.

Торт «Листопад». Песочное тесто готовят с добавлением какао-порошка и измельченных жареных орехов. Формуют в виде круглых коржей. После выпечки выравнивают боковые стороны. После охлаждения три коржа прослаивают снизу вареньем, сверху – шоколадным кремом. Верхний корж кладут доньшком вверх. Поверхность и боковые стороны торта смазывают вареньем. Поверхность глазируют помадой, боковые стороны обсыпают песочной крошкой. На поверхности торта намечают 12 секторов, и каждый украшают кремом в виде листиков зеленого цвета и рисунками из белого и шоколадного крема.

Рецептура для приготовления песочного полуфабриката с какао и орехами, г: масло сливочное – 269; сахар-песок – 180; меланж – 63; какао-порошок - 54; орехи жареные - 90; сода - 0,45; аммоний - 0,45; соль - 1,8; эссенция - 1,8; мука - 486. Выход: 1 000.

Торт «Пешт». Три песочных коржа круглой формы прослаивают джемом или вареньем. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Украшают белковым кремом и сахарной пудрой.

Торт «Добрынинский». Подготовленные песочные пласты попарно прослаивают белковым кремом, смешанным с клюквенным вареньем. Поверхность и боковые стороны грунтуют белковым кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой. Поверхность украшают белковым кремом, клюквой из варенья и посыпают сахарной пудрой.

Торт «Ивушка». Три песочных коржа круглой формы прослаивают малиновым кремом на сливках. Поверхность грунтуют кремом на сливках. Боковые стороны смазывают кремом малиновым на сливках и обсыпают измельченными жареными орехами. Поверхность украшают бордюром из крема на сливках и веткой ивы из шоколадной глазури.

Рецептура для приготовления крема на сливках, г: сливочное масло – 788; сливки 35%-ной жирности – 189; сахар-песок – 452; ванилин - 0,4; коньяк или вино - 27. Выход: 1 318.

Рецептура для приготовления крема на сливках малинового, г: сливочное масло – 3 032; сливки 35%-ной жирности – 725; сахар-песок – 1 736; ванилин - 0,4; коньяк или вино – 124; конфитюр малиновый – 1 181. Выход: 6 077.

Торт «Птичье молоко». Торт готовят прямоугольной формы. После выпечки сдобно-взбивной полуфабрикат выравнивают и вкладывают в прямоугольную форму без дна. Покрывают слоем крема «Птичье молоко» и кладут второй пласт полуфабриката. Сверху заполняют форму кремом и ставят в холодильник до полного застывания крема. После охлаждения торт вырезают тонким ножом из формы. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадом. После его застывания на поверхность торта наносят рисунок из шоколада.

Рецептура для приготовления сдобно-взбивного полуфабриката, г: масло сливочное – 106; сахар-песок – 106; меланж – 75; ванилин - 0,1; мука 140. Выход: 310.

Рецептура для приготовления крема «Птичье молоко» (Суфле), г: сахар-песок – 308; патока – 155; агар – 4; вода – 130; масло сливочное – 200; молоко сгущенное с сахаром - 94; яичные белки – 60; ванилин - 0,3; кислота лимонная - 2. Выход: 790.

Торт «Песочно-фруктовый». Торт можно приготовить квадратной или круглой формы. Подготовленные песочные пласты прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность украшают фруктами, цукатами и заливают желе в несколько приемов. После застывания желе боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

Приготовление слоеных тортов

I. Алгоритм приготовления слоеных тортов

1. Приготовление слоеного полуфабриката (в виде пластов или лепешек) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Разрезание на торты (для пластов)
6. Отделка боковых сторон
7. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления

слоеных тортов

Слоеное тесто формуют в виде пластов или лепешек круглой, овальной формы. Для этого слоеное тесто раскатывают в пласт до нужной толщины и при помощи колец вырезают заготовки. Слоеные торты не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления слоеных тортов приведены в таблице 27.

Таблица 27

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук			
	Слоеный с кремом	Слоеный с конфитюром	Московская слойка	Спортивный
Слоеный полуфабрикат	5030	5330	4000	4000
Фруктовая начинка	-	-	4000	4000
Помада	-	-	-	1800
Крошка слоеная	1020	1020	1800	200
Конфитюр	-	3500	-	-
Сахарная пудра	150	150	-	-
Крем сливочный	3800	-	-	-
Выход	10000	10000	10000	10000

Торт «Слоеный с кремом». Подготовленные слоеные пласты прослаивают попарно сливочным кремом. Разрезают на торты. Поверхность и боковые стороны смазывают кремом, обсыпают крошкой слоеного полуфабриката и прижимают к торту при помощи металлической пластины, выравнивая углы торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Торт «Слоеный с конфитюром». Готовят так же, как и торт «Слоеный с кремом», только вместо крема сливочного используют конфитюр.

Торт «Московская слойка». Готовят так же, как и торт «Слоеный с конфитюром», только вместо конфитюра используют повидло.

Торт «Спортивный». Подготовленные слоеные пласты прослаивают фруктовой начинкой. Разрезают на торты. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Поверхность глазируют помадой и украшают при помощи корнетика помадой другого цвета. Боковые стороны обсыпают крошкой.

Приготовление миндальных тортов

I. Алгоритм приготовления миндальных тортов

1. Приготовление миндального полуфабриката (в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Отделка боковых сторон
6. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления миндальных тортов

Миндальное тесто формуют в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы. Для этого миндальное тесто формуют при помощи колец или рам на кондитерских листах выстланных бумагой. Миндальные торты, как правило, не промачивают сиропом. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления миндальных тортов приведены в таблице 28.

Таблица 28

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук	
	Миндально-фруктовый	Крещатик
Миндальный полуфабрикат	5770	4480
Фруктовая начинка	2170	-
Помада	420	-
Крошка миндальная	80	110
Сироп для промочки	420	-
Фрукты, цукаты	1140	-
Крем «шарлот»	-	3060
Крем «Шарлотт» шоколадный	-	2350
Выход	10000	10000

Торт «Миндально-фруктовый». Торт готовят квадратной формы. Для верхней части торта на один квадрат наносят рисунок из зубчатой трубочки (две скрещивающиеся диагонали и бордюр по краям). После выпечки, охлаждения и выравнивания нижний пласт смазывают фруктовой начинкой и кладут верхний пласт, предварительно промочив ее сиропом. Каждый из четырех получившихся секторов верхнего пласта заполняют помадой разного цвета. Пока помада не застыла, торт украшают фруктами и цукатами. После застывания боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают миндальной крошкой.

Торт «Крещатик». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные пласты по три склеивают кремом «Шарлотт» основным. Поверхность и боковые стороны грунтуют шоколадным кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой миндального полуфабриката. Поверхность украшают кремом в виде цветка и листьев каштана.

Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов

I. Алгоритм приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов

1. Приготовление воздушного полуфабриката (в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы) и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон
3. Склеивание пластов (верхний пласт кладут доньшком вверх)
4. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
5. Отделка боковых сторон
6. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления воздушных тортов

Воздушное тесто формуют в виде заготовок квадратной, круглой или овальной формы. Для этого воздушное тесто формуют при помощи трафаретов, колец или рам на кондитерских листах выстланных бумагой. Верхний пласт в приготовлении тортов кладут доньшком вверх, т.к. доньшко является более ровным.

Рецептуры для приготовления воздушных тортов приведены в таблице 29.

Таблица 29

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук			
	Полет	Киевский	Паутинка	Ярославна
Воздушно-ореховый полуфабрикат	4300	4200	-	-
Воздушный полуфабрикат	300	-	3440	3100
Крем «Шарлотт»	4900	3700	-	5620
Крем «Шарлотт» шоколадный	150	176	-	130
Сахарная пудра	150	-	-	-
Крошка воздушно-орехового полуфабриката	200	-	-	-
Фрукты, цукаты	-	340	-	-
Коньяк (в крем)	-	50	-	-
Крем сливочный «Новый» фруктовый	-	-	4160	-
Крем сливочный «Новый»	-	-	240	-
Крем сливочный «Новый» шоколадный	-	-	400	-
Орехи жареные	-	-	1200	-
Крошка воздушного полуфабриката	-	-	560	150
Цукаты цитрусовые	-	-	-	1000
Выход	10000	10000	10000	10000

Торт «Полет». Торт готовят круглой или квадратной формы. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» и кремом «Шарлотт» шоколадным, меренгами из воздушного полуфабриката и посыпают сахарной пудрой.

Рецептура для приготовления воздушно-орехового полуфабриката, г: сахар – 3 030; яичные белки – 1 515; орехи жареные – 1 288; ванильная пудра - 37,9. Выход: 4 300.

Торт «Киевский». Торт готовят круглой формы. Подготовленный воздушно-ореховый полуфабрикат попарно прослаивают кремом «Шарлотт». Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт» шоколадным. Боковые стороны обсыпают крошкой из воздушно-орехового полуфабриката. Поверхность украшают цветным кремом «Шарлотт», фруктами и цукатами.

Торт «Паутинка». Торт круглой формы. После выдержки в течение 12...24 часов три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным «Новым» фруктовым. Поверхность и боковые стороны грунтуют этим же кремом. Поверхность обсыпают жареными рублеными орехами, а боковые стороны обсыпают орехами, перемешанными с крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают рисунком в виде тонких переплетенных линий из крема сливочного «Нового» основного и шоколадного.

Торт «Ярославна». Торт круглой формы. Три коржа воздушного полуфабриката прослаивают кремом сливочным «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом «Шарлотт». Боковые стороны обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Поверхность торта украшают кремом «Шарлотт», кремом «Шарлотт» шоколадным и цукатами.

Приготовление комбинированных тортов

I. Алгоритм приготовления комбинированных тортов

1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)
4. Смазывание и склеивание пластов
5. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
6. Разрезание на торты
7. Отделка боковых сторон
8. Отделка (украшение) поверхности

Данный алгоритм может изменяться в зависимости от вида выпеченных п/ф и технологии приготовления тортов.

Если в комбинированных тортах используется сироп для промочки, то применяют следующий алгоритм:

1. Приготовление выпеченных и отделочных полуфабрикатов.
2. Выравнивание боковых сторон (для пластов)
3. Разрезание пластов по горизонтали (для бисквитного п/ф)
4. Промачивание нижнего пласта
5. Смазывание и склеивание пластов
6. Промачивание верхнего пласта
7. Грунтование, смазывание или глазирование поверхности
8. Разрезание на торты
9. Отделка боковых сторон
10. Отделка (украшение) поверхности

II. Отличительные особенности приготовления комбинированных тортов

В приготовлении комбинированных тортов используют 2-3 вида выпеченных полуфабрикатов. Комбинированные торты бывают бисквитно-воздушными (2 бисквитных пласта и 1 воздушный), бисквитно-песочный (2 бисквитных пласта и 1 песочный), песочно-воздушными (2 песочных пласта и 1 воздушный), песочно-заварными, песочно-бисквитными и т.п..

Рецептуры для приготовления комбинированных тортов приведены в таблице 30.

Торт «Московский». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и сверху кладут сетку из заварного полуфабриката. Разрезают на торты.

Поверхность сетки украшают помадой в виде тонких переплетающихся нитей. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. В центре торта в отверстия сетки вставляют цукатные палочки.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Дачный». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность торта украшают 9 шариками из воздушного полуфабриката. Донышки шариков смазывают фруктовой начинкой и кладут симметрично по углам и сверху торта. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Весенний». Торт готовят квадратной формы. Подготовленные песочные пласты в горячем виде попарно склеивают фруктовой начинкой. Поверхность смазывают фруктовой начинкой и накладывают сетку из заварного полуфабриката. Затем разрезают на торты. Боковые стороны смазывают фруктовой начинкой и обсыпают жареной бисквитной крошкой. Поверхность сетки при помощи кисти смазывают фруктовой начинкой и глазируют желе. По углам торта и в центре укладывают 7 заварных шариков, глазированных белой и розовой помадой.

Сетку формируют из заварного теста в виде тонких параллельных полосок по диагонали кондитерского листа, выпекают и охлаждают.

Торт «Аленка». Торт готовят круглой формы. Два слоя воздушного полуфабриката и между ними один слой бисквита прослаивают фруктово-ореховой начинкой. Поверхность торта глазируют шоколадной помадой. Боковые стороны торта смазывают кремом и обсыпают жареными орехами. Украшают торт шоколадным кремом в виде бордюра, сеточки, в середине делают надпись «Аленка» и укладывают два желудя, выпеченные из воздушного теста и на половину глазированные помадой.

Рецептура для приготовления начинки, г: джем – 258; орехи жареные – 102; вино - 34. Выход: 390.

Таблица 30

Полуфабрикаты и сырье	Масса, г для приготовления 10 штук						
	Московский	Дачный	Весенний	Аленка	Бисквитно-песочный	Песочно-воздушный	Бисквитно-воздушный
Песочный полуфабрикат	5000	5400	5400	-	2500	3220	-
Заварной полуфабрикат	700	1400	1300	-	-	-	-
Фруктовая начинка	3080	3200	2520	-	1500	500	-
Помада	1000	-	580	930	-	2000	-
Фрукты, цукаты	150	-	-	-	-	-	-
Бисквитная крошка	70	100	100	-	-	-	-
Воздушный полуфабрикат	-	400	-	2020	-	1200	981
Крем сливочный «Шарлотт»	-	-	-	-	-	-	-
Желе	-	-	700	-	-	-	1750
Сахарная пудра	-	100	-	-	100	-	-
Орехи жареные	-	-	-	670	940	-	-
Бисквитный полуфабрикат	-	-	-	1050	3000	-	3000
Крем сливочный	-	-	-	1690	1500	3000	3000
Начинка ореховая	-	-	-	3900	-	-	-
Сироп для промочки	-	-	-	-	700	-	590
Выход	10000	10000	10000	10000	10000	10000	10000

Торт «Бисквитно-песочный». Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта, промоченных сиропом и прослоенных сливочным кремом, прослаивают сливочным кремом с песочным полуфабрикатом. Поверхность и боковые стороны смазывают клубничным джемом. Боковые стороны обсыпают жареными орехами. При помощи трафарета с тематическим рисунком украшают торт сахарной пудрой и бордюром из крема. Песочное тесто перед выпечкой посыпают измельченными орехами. Часть орехов оставляют для отделки боковых сторон.

Торт «Песочно-воздушный с орехами». Торт готовят квадратной или круглой формы. Два пласта песочного полуфабриката и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом с добавлением мелко рубленых орехов (на 3 000 г сливочного крема используют 200 г орехов, но часть орехов оставляют для отделки боковых сторон). Поверхность торта смазывают повидлом и глазируют шоколадной помадой (на 2 000 г помады добавляют 50 г какао-порошка). Боковые стороны смазывают повидлом и обсыпают орехами. Украшают торт кремом и орехами.

Торт «Бисквитно-воздушный». Торт готовят круглой формы. Два бисквитных пласта и между ними пласт воздушного полуфабриката прослаивают сливочным кремом. Бисквитные пласты промачивают сиропом. Поверхность грунтуют кремом. Боковые стороны смазывают кремом и обсыпают крошкой воздушного полуфабриката. Украшают торт кремом, фруктами и желе (часть желе по рецептуре можно заменить фруктами: свежими и консервированными).

Технология приготовления национальных мучных кондитерских изделий

Восточные мучные кондитерские изделия

Восточные мучные изделия характеризуются большим содержанием сдобы, использованием разнообразных видов орехов, пряностей, ароматизаторов, меда и другого сырья, что обуславливает их высокую калорийность и питательность.

Данный ассортимент изделий в основном представляют азербайджанские и армянские мучные сласти, в которых широко использованы почти все хитрости и умение великих мастеров сладкого стола.

В приготовлении восточные сласти не так уж сложны, но требуют внимания и соблюдения рекомендаций, а главное, как рекомендуют старые шахские кондитеры, задумав сделать халву, постарайся поднять свое настроение, а еще лучше, мурлычь себе под нос хорошую песню. Тогда халва будет не только сладкой, но и, положив ее в рот, почувствуешь веселое настроение и легкость в душе.

Национальные мучные кондитерские изделия готовятся из дрожжевого и бездрожжевого теста.

Приготовление национальных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста

Пахлава сдобная. Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Для начинки очищают кардамон и измельчают его вместе с орехами. Подготовленные продукты перемешивают с сахарным песком. Готовое тесто делят на две части и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 см. На противень, смазанный маслом, кладут пласт так, чтобы края его были на одном уровне с краями противня. Выкладывают начинку, разравнивают ее по всей поверхности и накрывают вторым пластом теста. Края верхнего пласта зацепывают с нижним. После расстойки поверхность изделия смазывают яичным желтком и разрезают на куски в виде ромбов массой 100-150 г. Выпекают при t 180-200°C. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают разогретым медом.

Рецептура. Для теста: мука 343, масло топленое 78, меланж 33, дрожжи 2, вода 70. Для начинки: орехи лесные 221, сахар-песок 221, кардамон 3. Для заливки: масло топленое 50, мед 78. Для смазки изделия: желтки 2. Для смазки противня: топленое масло 3. Выход 1000. Пахлава слоеная формуется так, чтобы получилось 14-18 пластов теста и 5-7 слоев начинки. Дрожжевое тесто делят на 14-18 частей, подкатывают в шар, раскатывают в пласты толщиной 1,5 мм. Поверхность пластов смазывают растопленным топленым маслом и укладывают один на другой в противень с бортами высотой 40 мм. Первые три пласта кладут без начинки, а затем через каждые два пласта наносят начинку. Сверху укладывают три пласта также без начинки. Перед выпечкой изделие смазывают яичным желтком и разрезают на ромбы массой по 100 г. Выпекают при t 180-200°C. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают разогретым медом.

Рецептура. Для теста: мука 465, дрожжи 1,4, вода 84. Для прослойки: масло топленое 96. Для начинки: орехи 164, сахар-песок 164, кардамон 1,6. Для отделки: яичный желток 27. Для заливки: масло топленое 54, мед 82. Выход 1000.

Пахлава сухумская формуется так, чтобы получилось 16 пластов теста, 3 слоя миндальной и 1 слой яблочной начинки. Для этого на противень укладывают 3 слоя теста, прослоенных маслом, и 1 слой миндальной начинки так, чтобы получилось 12 слоев теста и между ними 3 слоя миндальной начинки. На 12 слой теста укладывают яблочную начинку (или повидло) и сверху кладут 4 пласта теста. Перед выпечкой изделие смазывают меланжем и нарезают на треугольники. Выпекают при t 180-200°C. Через 10-15 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают сиропом из сахара и меда. Продолжают выпекать до готовности. После охлаждения изделия на листах должен быть избыток сиропа.

Рецептура. Для теста: мука 422, дрожжи 4, молоко 169, меланж 10.

Для начинки: яблоки свежие 91, сахарная пудра 59, сахар-песок 84, миндаль 84, корица 6. Для сиропа: сахар-песок 69, мед 63. Для прослойки: масло сливочное 53. Выход 1000.

Кята карабахская. Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Для начинки охлажденное топленое масло растирают с сахарной пудрой, добавляют ванилин и муку, перемешивают. Готовая начинка должна быть однородной и рассыпчатой.

Готовое тесто делят на куски по 250 г, подкатывают в шар и оставляют для расстойки. После неполной расстойки раскатывают в круглую лепешку толщиной 5-6 мм. На середину кладут 200 г начинки. Края лепешки соединяют над начинкой и снова раскатывают в лепешку толщиной 1,5-4 см. Укладывают на подготовленный кондитерский лист швом вниз. После полной расстойки изделие смазывают меланжем, наносят вилкой рисунок, прокалывая изделие в нескольких местах, и выпекают при t 200-220°C.

Рецептура. Для теста: мука 350, дрожжи 10, масло топленое 65, меланж 65, сахар-песок 76, соль 3, ванилин 0,1. Для начинки: мука 290, сахарная пудра 100, масло топленое 124, ванилин 0,1. Для смазки: масло 5, меланж 6. Выход 1000.

Назук шафранный. Дрожжевое тесто готовят безопарным способом с добавлением шафрана. Воду используют для растворения дрожжей. Готовое тесто делят на куски по 220—230 г, подкатывают в шар. После 10 минутной расстойки раскатывают в овальные лепешки толщиной 4-5 мм. Укладывают на сухой лист. Перед выпечкой смазывают меланжем и вилкой делают рисунок, прокалывая изделие в нескольких местах. Выпекают при t 220-230°C в течение 10-15 минут.

Рецептура: мука 619, молоко 220, меланж 45, дрожжи 3-4, соль 3-4, масло сливочное 176, вода 30, шафран 0,07, меланж для смазки 30. Выход 1000.

Назук сладкий. Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 3-5 мм и смазывают маслом. На ½ пласта выкладывают начинку, накрывают другой половиной, края плотно защипывают. Раскатывают в пласт, смазывают маслом, складывают пополам и еще раз раскатывают до толщины 10-12 мм.

Получается 4 слоя теста и 2 слоя начинки. Пласт прокалывают вилкой, разрезают на квадраты размером 85х85 мм и укладывают на смазанные маслом листы. Перед выпечкой изделия смазывают желтком и выпекают при t 180-200°С.

Рецептура. Для теста: мука 653, дрожжи 1,4, вода 195, масло топленое 90, сахарная пудра 22, соль 1,4. Для прослойки: масло топленое 37.

Для начинки: мука 140, масло топленое 70, сахарная пудра 91, шафран 0,03.

Для отделки: яичный желток 34. Для смазки листов: масло топленое 5. Выход 1000.

Армянский домашний хлеб. Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Перед замесом теста растопленное сливочное масло перемешивают с сахарной пудрой и солью, а затем соединяют с готовой опарой и оставшейся мукой.

Готовое тесто делят на куски по 400 г и подкатывают в шар. После неполной расстойки раскатывают в круглую лепешку толщиной 15-17 мм. Укладывают на чистые сухие листы. Края изделия защипывают в виде зубцов, поверхность смазывают меланжем и ложкой наносят рисунок. Выпекают при t 180-200°С.

Рецептура: мука 616, сахарная пудра 140, масло сливочное 267, дрожжи 16,4, соль 0,8, вода 50, меланж для смазки 25. Выход 1000.

Мютаки Шемахинские. Готовое дрожжевое безопарное тесто делят на куски по 500-600 г, раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают растопленным сливочным маслом и разрезают на полоски шириной 12 см, а затем на треугольники (как для слойки с марципаном) по 30 г, ближе к основанию раскладывают по 5 г начинки и завертывают. Свернутые трубочки слегка растягивают за оба конца, укладывают на кондитерские листы, смазанные сливочным маслом, и выпекают при t 180-200°С.

Рецептура. Для теста: мука 540, дрожжи 15, молоко 160, масло сливочное 100, сахарная пудра 130, соль 4, ванилин 0,2, меланж 108. Для начинки: абрикосовое пюре 160, сахар-песок 100. Выход 1000.

Бады. Дрожжевое безопарное тесто выдерживают 25-30 минут, раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм и разрезают на ромбы массой 40-70 г. На поверхность изделия кондитерскими щипчиками наносят рисунок и жарят во фритюре при t 160-170°С. После жарки дают стечь жиру и погружают изделия в горячий мед на 5-7 минут для пропитки и глазирования. После охлаждения посыпают сахарной пудрой с корицей.

Рецептура. Для теста: мука 502, дрожжи 2, яичный желток 33, вода 120, масло топленое 167, шафран 0,08. Для фритюра: масло топленое 180.

Для отделки: мед 204, сахарная пудра 41, корица 8,2. Выход 1000.

Приготовление национальных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста

Шакер-пури. Сдобное пресное тесто готовят на молоке, углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4-5 мм и специальной выемкой в виде полумесяца формируют печенье. Выпекают на чистых сухих листах при t 180-200°С. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

Рецептура: мука 575, масло сливочное 230, сахарная пудра 230, молоко 173, меланж 18, углекислый аммоний 2, ванилин 0,2. Для отделки: сахарная пудра 29. Выход 1000.

Шакер-лукум. Тесто готовят так же, как и для изделия «Шакер-пури».

Готовое тесто делят на куски по 300 г, раскатывают в жгут, укладывают на листы, высланные бумагой, выравнивают и делают на поверхности косые насечки. Выпекают при t 180-190°С. После охлаждения изделие нарезают по насечкам на ломтики и посыпают сахарной пудрой.

Рецептура. Для теста: мука 597, масло сливочное 298, сахарная пудра 179, молоко 179, углекислый аммоний 2,4, шафран 0,06. Для отделки: сахарная пудра 30. Выход 1000.

Нан бухарский. Сдобное пресное тесто готовят с добавлением молока, орехов, изюма и цукатов. Углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто делят на куски массой 60 г и формуют в виде шарика. Укладывают на кондитерские листы, выстланные бумагой. Перед выпечкой смазывают меланжем и выпекают при t 180-200°C 25-30 минут. После охлаждения глазируют розовой помадой.

Рецептура. Для теста: мука 328, масло сливочное 79, сахарная пудра 170, молоко 82, углекислый аммоний 1,6, меланж 65, изюм 78, цукаты 49, орехи 39. Для помады: сахар-песок 246, кармин сухой 0,016, патока 24, вода 66. Для смазки: меланж 20. Выход 1000.

Кихелах ванильный. Сдобное пресное тесто готовят с использованием сухого молока, воды и ванилина. Углекислый аммоний добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4-6 мм, поверхность смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и разрезают на печенье в виде ромбов размером 40x55 мм. Укладывают на лист и выпекают при t 150-170°C.

Рецептура. Для теста: мука 585, масло сливочное 76, сахар-песок 293, молоко сухое 15, меланж 105, углекислый аммоний 1, ванилин 0,3, вода 88. Для отделки: сахар-песок 117. Для смазки: меланж 27. Выход 1000.

Трубочка с миндальной начинкой. Сдобное пресное тесто делят на куски по 40 г и раскатывают в лепешку в виде капельки. На широкую часть лепешки кладут миндальную начинку (или повидло) 30 г и заворачивают в виде трубочки. Укладывают на кондитерские листы, смазанные маслом, и выпекают при t 160-170°C.

Рецептура. Для теста: мука 400, масло сливочное 119, сметана 197. Для начинки: миндаль очищенный 186, сахар-песок 186, кардамон 4, коньяк 30. Для отделки: сахарная пудра 33. Для смазки листов: масло сливочное 6. Выход 1000.

Струдель с изюмом. Сдобное пресное тесто готовят с добавлением сухого молока, воды и сметаны. Углекислый аммоний и соду добавляют вместе с мукой.

Готовое тесто делят на куски по 1,5 кг, раскатывают в пласт прямоугольной формы длиной по размеру формы для выпечки, шириной 35 см, толщиной 10 мм. Пласты смазывают повидлом, кладут начинку и закатывают в рулет. Для начинки сахар-песок тщательно перемешивают с корицей и изюмом.

Выпекают в формах с закругленным дном, выстланных бумагой, при t 160-180°C в течение 1,5 ч. Охлажденное изделие вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Рецептура. Для теста: мука 380, масло сливочное 126, сахар-песок 171, молоко сухое 13, меланж 42, сода 0,5, углекислый аммоний 0,6, вода 30, сметана 38. Для начинки: сахар-песок 19, повидло 46, корица 2, изюм 28. Для отделки: сахарная пудра 6. Выход 1000.

Леках. Приготовленное пряничное тесто выдерживают в течение 7-10 часов, делят на куски по 500 г и формуют изделия плоской круглой формы. Укладывают на кондитерские листы, слегка смазанные маслом. Поверхность изделий смазывают меланжем и посыпают рубленым миндалем. Выпекают при t 170-180°C в течение 50 мин.

Рецептура. Для теста: мука 460, сахар-песок 233, мед 306, меланж 67, гвоздика молотая 4,4, сода 0,9, углекислый аммоний 0,9, масло подсолнечное 29, сахар-песок для жженки 30. Для отделки: меланж 20, миндаль 20. Выход 1000.

Курабье Бакинское. Песочное тесто формуют при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой в виде ромашек, палочек, ракушек и украшают абрикосовой или яблочной начинкой. Выпекают при t 240-260°C.

Рецептура. Для теста: мука 589, сахарная пудра 153, масло сливочное 354, яичные белки 35. Для отделки: абрикосовое или яблочное пюре 30, сахар-песок 30. Выход 1000.

Крендель с корицей. Песочное тесто готовят с добавлением патоки. Готовое тесто делят на куски по 20 г, раскатывают в жгут и формуют крендель. Поверхность кренделя посыпают смесью сахарного песка с корицей. Укладывают на смазанные маслом кондитерские листы и выпекают при t 200-210°C.

Рецептура. Для теста: мука 584, масло сливочное 165, сахар-песок 255, меланж 88, углекислый аммоний 0,6, патока 17,5. Для отделки: сахар-песок 66, корица 11,7. Выход 1000.

Нан азербайджанский. Песочное тесто готовят с добавлением молока, орехов, изюма, цукатов и шафрана.

Готовое тесто делят на куски по 500 г, раскатывают в жгут диаметром 30-35 мм, укладывают на листы, выстланные бумагой, выравнивают и поверхность смазывают яйцом. Выпекают при t 180-190°C. После охлаждения изделие глазируют розовой помадой и нарезают на косые ломтики шириной 40 мм.

Рецептура. Для теста: мука 325, масло сливочное 160, сахарная пудра 95, молоко 82, углекислый аммоний 1,2, яйца 115, изюм 80, цукаты 50, орехи 50, шафран 0,06. Для помады: сахар-песок 245, кармин сухой 0,016, патока 25, вода 66. Выход 1000.

Шакер-чурек. Песочное тесто готовят на охлажденном до 4-5°C топленом масле. Готовое тесто, температура которого 10-12°C, делят на куски по 75 г и формуют в виде шарика. Укладывают на лист, выстланный бумагой, и выпекают при t 180-200°C. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

Рецептура. Для теста: мука 529, масло топленое 264, сахарная пудра 265, меланж 27, ванильная эссенция 3. Для отделки: сахарная пудра 30. Выход 1000.

Бисквит с корицей. Бисквитным тестом заполняют подготовленные формы, капсулы до половины. Поверхность густо посыпают корицей и заполняют форму тестом на $\frac{3}{4}$ высоты. Сверху посыпают мелко рубленным миндалем и выпекают при t 180-200°C.

Рецептура. Для теста: мука 529, сахар-песок 355, меланж 532. Для начинки: корица 18. Для обсыпки: миндаль 35,5. Выход 1000.

Греческая слойка. Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 4-5 мм и нарезают на квадраты размером 90x90 мм массой 55 г. На середину квадрата кладут начинку из грецких орехов и закрывают конвертом. Укладывают на подготовленные кондитерские листы, смазывают меланжем и выпекают при t 240-250°C. Выпеченные изделия смазывают растопленным медом и подсушивают в жарочном шкафу 1-2 минуты.

Рецептура. Для теста: мука 538, масло сливочное 118, меланж 50, соль 5,4, уксусная эссенция 0,27, вода 150. Для начинки: грецкие орехи 269, сахар-песок 43. Для смазки: меланж 20. Для глазирования: мед 54. Выход 1000.

Унулу щербет. Муку пассеруют до кремового цвета. Сливочное масло кипятят, отстаивают, сливают осадок и снова ставят на плиту. Постепенно добавляют пассерованную муку, снимают с огня, добавляют сахарную пудру и перемешивают до однородной консистенции. Полученную массу выкладывают в противень, выстланный бумагой, толщиной 2 см и выравнивают поверхность. Охлажденное до 12°C.

Рецептура: мука 528, масло сливочное 395, сахарная пудра 264. Выход 1000.

Новое в ассортименте и технологии приготовления мучных кондитерских изделий

Европа всегда славилась выпечкой. Это нежные, воздушные итальянские и французские бисквиты, сладкий сдобный хлеб с фруктами из Германии; сытные фруктовые кексы из Англии и Ирландии, а так же сдобные кексы с пряностями из Скандинавии. Особо популярны в настоящее время такие изделия, как «Саварены», «Бриоши», «Бабы», «Брауни», «Рождественские штоли», «Маффины», «Круасаны» и др.

Приготовление европейских изделий из дрожжевого теста

Саварен - знаменитый «Французский венок» выпекают в гладкой высокой форме в виде кольца (форма для саварена). Тесто готовят опарным способом. После выпечки эти изделия пропитывают сиропом и украшают фруктами.

Саварен с клубникой. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом, и после расстойки выпекают. После охлаждения выпеченное изделие доньшком вниз погружают в сироп и держат до тех пор, пока оно не впитает всю жидкость. После чего саварен укладывают на блюдо, внутрь кольца кладут часть клубники, украшают ее взбитыми сливками с добавлением сахара, а сверху – остальной клубникой и фисташками.

Для сиропа сахар, воду, белое вино и ром доводят до кипения и охлаждают.

Рецептура. Для теста: мука 350, молоко 125, сахар 40, яйца 4 шт., дрожжи 20, ванильный сахар 8, соль 5, масло сливочное 150. Для сиропа: ром 60, белое вино 60, вода 250, сахар 150. Для украшения: клубника 250, сливки 35% 250, сахар 50, фисташки 10. Жир для смазки форм 10.

Саварен с фруктами. Готовят так же, как саварен с клубникой только после пропитывания сиропом поверхность смазывают разогретым абрикосовым конфитюром и середину наполняют ягодами.

Рецептура. Для теста: мука 500, молоко 250, сахар 60, яйца 5 шт., дрожжи 20, соль 5, маргарин 150. Для сиропа: ром 375, вода 375, сахар 150. Для украшения: земляника 400, малина 150, ежевика 150, черника 150, конфитюр абрикосовый 150. Жир для смазки форм 10.

Рюмерский пирог. Для приготовления Рюмерского пирога используется так называемое «Венское тесто». Опара для этого теста готовится особым способом. Сначала молоко нагревают до 35°C, вводят туда подготовленные дрожжи, соль, сахар, яйца, растопленное масло и оставляют в теплом месте для брожения на 1,5 – 2 часа. За это время опара начинает «пузыриться». В готовую опару всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют для брожения на 2 – 2,5 часа. В процессе брожения производят обминку.

Готовое тесто разделяют на мелкие пирожки с различными фаршами: для закусочного пирога фарши мясные, из капусты, грибные, а для сладкого – из кураги, яблок и др.

Пирожки оставляют для расстойки и затем смачивают в растопленном сливочном масле и укладывают в кольцевую форму рядами, чередуя пирожки с различными фаршами. Пирожки укладываются таким образом, чтобы «швы» пирожков были направлены не к стенкам формы, а во внутрь пирога. Укладывают пирожки, заполняя не более 2/3 формы и оставляют для расстойки до тех пор, пока форма не будет заполнена на 3/4 объема.

Форму с пирожками ставят выпекать в шкаф при температуре 180 -200°C. Время выпечки зависит от размера формы.

Рецептура: мука – 1000 – 1200, молоко –400, сахар – 150, дрожжи – 30-50, масло -200, масло для смачивания пирожков – 400. Фарш. Выход – 90-100 пирожков.

Пирожное маркиза. Дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Для начинки: молоко, масло сливочное, сахар, мед, ванильный сахар доводят до кипения, добавляют измельченный миндаль, перемешивают и охлаждают.

Готовое тесто раскатывают в пласт, укладывают на смазанный маслом противень, по всей поверхности распределяют начинку. После расстойки выпекают при t 200-220°C.

Рецептура. Для теста: мука 500, дрожжи 25, яйца 43, молоко 125, маргарин 60, сахар 60, соль 0,25. Для начинки: мед 60, сахар-песок 250, сливочное масло 250, ванильный сахар 8, миндаль 250, молоко 120.





Рождественская штоля. Из молока, дрожжей и небольшого количества сахара, муки замешивают опару. Оставляют в теплом месте на 20 минут. Затем добавляют остальной сахар, яйца, сердцевину стручка ванили, соль, лимонную цедру и муку (200 г муки оставляют). Замешивают тесто и ставят в теплое место для брожения на 40 минут. Масло сливочное перемешивают с мукой, подмешивают в дрожжевое тесто и оставляют еще для брожения на 30 минут.

Подготовленный изюм смешивают с рубленным миндалем, лимонными и апельсиновыми цукатами и ромом, накрывают и дают настояться.

Затем фруктовую смесь добавляют в тесто и снова оставляют для брожения на 30 минут. Готовое тесто делят на две части и каждую раскатывают таким образом, чтобы в середине пласт был тоньше, чем по продольным краям. Сложив пласт продольно получим характерную форму штоли. Изделие кладут на кондитерский лист, выстланный бумагой, и оставляют для расстойки. Изделие должно увеличиться в объеме вдвое. Выпекают при t 200°C в течение 1 часа.

Горячее изделие смазывают сливочным маслом и посыпают сахарной пудрой.

Рецептура: мука 1200, дрожжи 100, молоко 125, сахар 100, яйца 80, ваниль 1 шт., цедра от 1 лимона, соль 5, масло сливочное 400, изюм 350, миндаль 100, лимонные цукаты 100 г, апельсиновые цукаты 50, ром 20.

Масло сливочное для смазки 150, сахарная пудра для посыпки 150.

Выход 2 шт.

Приготовление европейских изделий из бездрожжевого теста

Лотарингское печенье «Мадлен». Это мелкое печенье к чаю выпекается в специальной форме в виде ракушек. Произведение французского писателя Марселя Пруста «В поисках утраченного времени» начинается с воспоминания о вкусе печенья «Мадлен».

Готовое песочное кексовое тесто раскладывают в форму в виде ракушек на $\frac{3}{4}$ высоты и выпекают при t 190-200°C. После охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Печенье «Мадлен» можно приготовить с различными начинками: шоколадом, марципаном, джемом. Для этого форму на половину заполняют тестом, выкладывают начинку и сверху покрывают тестом.



Рецептура: мука 200, сахар 200, масло сливочное 200, яйца 200, соль 1, лимонная цедра от $\frac{1}{2}$ лимона, разрыхлитель 5, сахарная пудра для посыпки 10.

Маффины – это маленькие кексы, которые подают к чаю, кофе сразу же после выпекания, еще теплыми. Выпекают маффины в специальных формах или бумажных капсулах.

Маффины с шоколадной крошкой. Масло сливочное взбивают с сахаром до кремообразного состояния, добавляют постепенно яйца, молоко и муку с разрыхлителем. Замешивают тесто до однородной консистенции.

Половину теста раскладывают в формы, посыпают шоколадной крошкой, а затем выкладывают оставшееся тесто. Выпекают при t 180°C в течение 25 минут.

Рецептура: мука 250, молоко 125, яйца 80, масло сливочное или маргарин 125, темный коричневый сахар 50, сахар-песок (мелкий) 80, шоколадная крошка 150. Выход 10 шт.

Брауни – это печенье прямоугольной формы. Снаружи оно хрустящее, а внутри похоже на бисквит. Существует множество рецептов брауни, некоторые из них предложены в этом разделе.

Мраморные брауни. Для шоколадного теста яйца, сахар и ванильный сахар взбивают до образования рисунка, добавляют муку, соединенную с разрыхлителем и солью, аккуратно замешивают тесто. Соединяют с растопленной и охлажденной массой из шоколада и сливочного масла, добавляют грецкие орехи и перемешивают.

Для творожного теста творог, сливочное масло, сахар и ванильный сахар взбивают до однородной консистенции, добавляют муку и перемешивают.

$\frac{2}{3}$ шоколадного теста выкладывают в форму, выстланную бумагой, размером 33x23 см, сверху выкладывают творожное тесто, а на него пятнами оставшееся шоколадное тесто. Аккуратно металлической лопаткой перемешивают тесто, делая рисунок под мрамор. Выпекают при t 180°C 35-40 минут.

Рецептура. Для шоколадного теста: мука 160, сахар 345, яйца 160, шоколад темный 240, масло сливочное 80, соль 0,5, разрыхлитель 5, ванильный сахар 8, грецкие орехи 160. Для творожного теста: мука 50, творог 150, сахар 115, яйца 80, масло сливочное 50, ванильный сахар 4.

Брауни с орехами и шоколадной крошкой. Рецепт брауни без сливочного масла. Они получаются легкими и воздушными и просто таят во рту. Сахар, яйца, растительное масло и ванильную эссенцию взбивают. Соединяют с растопленным темным шоколадом и тщательно взбивают. Добавляют муку, перемешанную с какао-порошком и разрыхлителем, измельченные орехи и молочную шоколадную крошку, перемешивают.

Готовое тесто выкладывают в подготовленную квадратную форму размером 19x19 см. Выпекают при t 180°C 35-40 минут. Верх коржа должен стать плотным. После охлаждения нарезают на квадраты. При этом поверхность растрескивается.

Рецептура: мука 120, какао-порошок 40, коричневый сахар 300, растительное масло 120, шоколад темный 150, яйца 80, ванильная эссенция 5, разрыхлитель 5, орехи грецкие или пекан 100, молочный шоколад 80.

*Полезный совет. Ингредиенты можно легко растопить в микроволновой печи. Для этого поставьте их на несколько минут в печь, включенную на полную мощность.

Макарон. Это французское миндальное печенье «Les Macarons», которое можно приготовить с добавлением различных красителей или какао.

Яичные белки взбивают с сахаром, добавляют ванильный сахар (можно добавить немного лимонного сока или кислоту). Смешивают с миндальной и сахарной пудрой.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и формируют круглое печенье на кондитерских листах выстланных бумагой. Оставляют на 15-20 минут для образования корочки, а затем выпекают при t 170°C 10-12 минут.

Рецептура: яичные белки 100, сахар-песок 25, сахарная пудра 225, миндальная пудра 125, ванильный сахар 2,5.

Штрудель – это австрийское национальное изделие. За штрудель мало кто берется, ведь его тесто должно быть таким прозрачно-тонким, что, кажется, легко может рваться. Для растягивания теста требуются лишь время и терпение, отнюдь не сила. А также подходящая мука. Лучше всего для него годится мука крупчатка. Эта мука вбирает в себя жидкость медленно, тесто хорошо набухает и становится особенно эластичным. Для раскатывания и растягивания штрудельного теста лучше использовать скатерть.



Штрудель яблочный (1). Пресное тесто готовят из муки, воды, яйца, соли с добавлением растительного масла, которое придает ему большую эластичность. Тесто заворачивают в пленку и ставят в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком или кубиком, добавляют промытый и подсушенный изюм, сахар, корицу, ромовую эссенцию и пассерованные панировочные сухари, все перемешивают.

Готовое тесто раскатывают на столе, выстланном скатертью и подпыленной мукой, во все стороны как можно в более тонкий пласт, а затем растягивают руками. Руки подпыливают мукой и ладонями, начиная от середины пласта к краям, растягивают тесто. Это нужно повторять до тех пор, пока пальцы рук не будут просвечиваться (толщина теста 1мм). При этом поверхность теста рекомендуется смазывать жиром, чтобы оно не высохло. Чем тесто эластичнее, тем меньше вероятности, что оно порвется. В конце растягивания толстые края обрезают.

На $\frac{2}{3}$ пласта выкладывают яблочную начинку и свертывают в рулет при помощи скатерти. Перекладывают на кондитерский лист швом вниз, поверхность смазывают маслом и выпекают при $t 170^{\circ}\text{C}$ в течение 40 минут.

Штрудель можно подать к столу теплым или холодным. В любом случае он не должен долго храниться, так как начинка быстро размягчает хрустящее тесто.

Рецептура. Для теста: мука 300, вода 150, соль 5, яйца 40, масло растительное 50. Выход теста 500. Для начинки: яблоки 1000, изюм 200, корица 10, ромовая эссенция 0,5, сахар 30, масло сливочное 30, сухари панировочные 50.

Штрудель яблочный (2). Приготовить пресное тесто из муки, воды, растительного масла, соли. Оставить для набухания белков на 20-30 мин. Тесто раскатать очень тонко и вытянуть его кулаками так, чтобы оно стало полупрозрачным. Подпылить полотенце мукой, положить на него тесто в виде прямоугольника. Поверхность теста смазать растопленным маслом и посыпать сладкой крошкой. Выложить на тесто яблочную начинку, покрыв около трети поверхности. Используя полотенце, свернуть тесто рулетом, плотно сжимая штрудель руками. С краев удалить излишки теста. Переложить штрудель на противень и выпекать при температуре 200°C в течение 20 мин.

Рецептура. Для теста: мука 230, растительное масло 30, вода 140, соль 2. Для начинки: яблоки 1000, изюм 100, сахар 150, корица 0,5, панировочные сухари 40, сливочное масло 35, миндальные хлопья 100. Выход 1 шт.

Пай - это открытый или полуоткрытый пирог из песочного теста с различной начинкой.

Яблочный пай. Муку, масло сливочное, топленое масло и соль перемешивают, добавляют холодную воду и замешивают тесто средней консистенции. Тесто делят на две части, заворачивают в пленку и охлаждают 20 минут. Одну часть раскатывают в пласт толщиной 3 мм на подпыленном мукой столе. Выкладывают в форму для пая $d 23$ см, обрезают края.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком, посыпают мукой, сахаром, пряностями. Добавляют соль, лимонный сок и перемешивают.

Начинку выкладывают в подготовленную форму, сверху поливают растопленным маслом. Раскатывают оставшееся тесто, накрывают им пай и обрезают края, оставляя выступ 2 см. Загибают край вниз, слегка прижимают и делают фигурную защипку. Из обрезков теста делают украшения и укладывают на поверхность пая. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом и делают проколы в нескольких местах для выхода пара. Выпекают при $t 170^{\circ}\text{C}$ в течение 40 минут.

Рецептура. Для теста: мука 225, масло сливочное 75, топленое свиное сало 50, соль 5, вода 60-120. Для начинки: яблоки кислые 900, сахар 90, мука 30, лимонный сок 25, корица 2,5, имбирь 1,5, масло сливочное 50, соль 1,5.

Кростата – это итальянский пирог из песочного теста. Основа – корзиночка из песочного теста, наполняемая различными начинками (фруктовая, ореховая, шоколадная, творожная и др.) с покрытием сверху песочным тестом, которое может быть выполнено в виде сетчатого декора. Это изделие пользуется большой популярностью и занимает почетное

место в меню российских ресторанов. Также пользуются популярностью штучные (порционные) корзиночки или лодочки из песочного теста, заполненные различными начинками.

Тирамису – один из самых знаменитых итальянских десертов. Десерт получил название «Tiramisu», что означает «подними меня вверх». Тонизирующий, бодрящий кофе, молодой мягкий сыр «Маскарпоне» и воздушное пористое бисквитное печенье – идеальные гастрономические продукты для создания возбуждающего лакомства и получения истинного наслаждения.

Для этого десерта необходимо приготовить крем «Тирамису» («Маскарпоне») и кофейный сироп.

Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1 и уваривают до пробы на средний шарик (t 121°C), а затем тонкой струйкой вливают во взбитые желтки. Взбивают до увеличения в объеме и образования устойчивого рисунка. Добавляют сыр «Маскарпоне» и перемешивают. В последнюю очередь аккуратно вводят яичные белки, взбитые до белой плотной устойчивой пены.

В кофе «Эспрессо» добавляют вино «Марсала» и немного сахара.

Часть крема выкладывают на дно формы. Бисквитные палочки хорошо промачивают в кофейном сиропе и укладывают плотно друг к другу по всей поверхности. Выкладывают еще часть крема и в другом направлении второй ряд промоченных бисквитных палочек. Форму заполняют оставшимся кремом. Поверхность разравнивают, посыпают шоколадной пудрой и ставят в холодильник на 12 часов.

Рецептура. Яйца 5 штук, сахар-песок 250, сыр «Маскарпоне» 500, кофе молотый 30, вино «Марсала» 100, бисквитные палочки 350, шоколадный порошок 50. Выход 10-12 порций.

За несколько веков существования рецепт «Тирамису» обрел множество различных вариаций. В десерт стали добавлять различные фрукты, ягоды, шоколад и алкогольные напитки. Например, в крем «Маскарпоне» можно добавить лимонную цедру; вместо вина «Марсала» можно использовать портвейн, коньяк или ликеры; бисквитных палочек заменить бисквитом.

Приготовление европейских тортов

Торт «Черный лес» или «Шварцвальдская вишенка». Бисквит с какао выпекают в круглой форме. После укрепления структуры разрезают на три пласта. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Вишневую начинку можно выложить только на нижний пласт. Поверхность и боковые стороны грунтуют кремом из сливок. Боковые стороны обсыпают рубленым миндалем и шоколадом. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую часть украшают «вертушкой» из крема, вишней и посыпают шоколадной стружкой.

Рецептура. Для теста: мука 140, яйца 5 штук, сахар 120, какао-порошок 50, сахар 120, разрыхлитель 3. Для начинки: вишня без косточек 500, сахар 100, вишневая настойка 80, корица 10. Для крема: сливки 35% 500, сахарная пудра 100, закрепитель для сливок 1 пакетик. Для украшения: шоколад 50, миндаль 50, вишня для декорирования 11 штук. Выход 1 штука.

Приготовление начинки: вишню соединяют с сахаром и доводят до кипения. Охлаждают, добавляют вишневую настойку и корицу.

Торт «Творожный». Торт формируют при помощи кольца d 26 см. Из бисквита «Джоконда» вырезают полоску длиной равной окружности кольца. Бисквит круглой формы разрезают на два пласта. Внутреннюю поверхность кольца покрывают пленкой или бумагой и выкладывают полоску бисквита «Джоконда» рисунком к кольцу. На доньшко кладут пласт бисквита, на него мусс творожный ванильный, затем снова пласт бисквита и заполняют форму творожным апельсиновым муссом. Охлаждают в течение 2 часов. После охлаждения поверхность украшают фруктами и желе.

Рецептура. Для бисквита: яйца 4 штуки, сахар 100, мука 100. Для бисквита «Джоконда»: яйца 2 штуки, сахар 60, мука 60. Тюлипное тесто: яичный белок 1 штука, сахарная пудра 30, мука 30, сливочное масло 30, краситель. Для мусса творожного ванильного: творог 0% жирности 250, сливки 35% жирности 250, сахар 110, ванилин 0,4, желатин 20. Для мусса творожного апельсинового: творог 0% жирности 250, сливки 35% жирности 250, сахар 110, сок 1 апельсина, желатин 25. Для украшения: фрукты (апельсин 1 штука, киви 1 штука, вишни или черный виноград), желе 50. Выход 1 штука.

Приготовление мусса творожного. Творог взбивают с сахаром с добавлением ванилина или апельсинового сока. Полученную массу аккуратно соединяют с взбитыми сливками. Подготовленный желатин подогревают до растворения и соединяют сначала с небольшим количеством творожной массы, перемешивают, а затем со всей массой. Полученный мусс сразу же используют в приготовлении торта.

Торт песочный с брусникой. Торт формируют при помощи кольца d 26 см. Внутреннюю поверхность кольца покрывают пленкой или бумагой. На дно кладут песочный полуфабрикат. Сверху выкладывают сырный крем и разравнивают поверхность. Затем торт охлаждают в течение часа. После охлаждения поверхность торта глазируют брусничным желе и снова охлаждают. После застывания желе поверхность торта украшают взбитыми сливками и стружкой белого шоколада.

Рецептура. Для теста: масло сливочное 160, сахар 160, яйца 4 штуки, апельсиновый ликер 60, разрыхлитель 5, крахмал 65, мука 100. Для крема: сыр «Маскарпоне» 500, творог 0% жирности 250, лимонный сок 40, брусника 150, сахар 80. Для желе: брусника 350, сахар 100, желатин 20. Для украшения: шоколад белый 30, сливки 35% жирности 100. Выход 1 штука.

Приготовление песочного полуфабриката. Песочное тесто готовят с использованием апельсинового ликера и крахмала. Выпекают в круглой форме, дно которой выстилают бумагой. В форму выкладывают две столовые ложки теста, разравнивают по всей поверхности и выпекают при t 200°C до светло-коричневого цвета. На первый слой выкладывают еще две столовые ложки теста и снова выпекают. Таким образом, используют все тесто. После выпечки охлаждают и удаляют бумагу.

Приготовление сырного крема. Сыр «Маскарпоне», творог, сахар, лимонный сок перемешивают и добавляют бруснику. Подготовленный желатин подогревают до растворения и соединяют сначала с небольшим количеством творожной массы, перемешивают, а затем - со всей массой. Полученный крем сразу же используют в приготовлении торта.

Приготовление брусничного желе. Бруснику с сахаром доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин и перемешивают до растворения желатина.

Торт «Саше». Бисквит «Саше» выпекают в круглой форме. После охлаждения разрезают на два пласта. Пласты склеивают малиновым конфитюром. Поверхность и боковые стороны так же смазывают конфитюром и покрывают глазурью «Опера». Торт охлаждают в течение 30 минут и глазируют классической шоколадной глазурью. После застывания глазури поверхность украшают «розочками» или «вертушками» из застывшей глазури «Опера» и шоколадом.

Рецептура. Для бисквита «Саше»: яйца 6 штук, сахар 150, миндаль 110, шоколад черный 75, масло сливочное 175, какао-порошок 30, мука 60. Для глазури «Опера»: молоко 50, шоколад черный 100, масло сливочное 30. Для классической шоколадной глазури: сливки 35% жирности 100, шоколад черный 100. Для начинки: конфитюр малиновый 50. Для украшения: шоколад 50.

Приготовление бисквита «Саше». 1 яйцо, желтки и 75 г сахара растирают до однородной консистенции. Соединяют с растопленным шоколадом, размягченным маслом и какао-порошком. Все аккуратно перемешивают и добавляют взбитые с оставшимся сахаром

яичные белки. В конце добавляют муку вместе с молотым миндалем. Готовое тесто выкладывают в подготовленную форму и выпекают при t 180°C 35-40 минут.

Приготовление глазури «Опера». Молоко доводят до кипения, соединяют с измельченным шоколадом и перемешивают до однородной консистенции. Затем добавляют кусочками сливочное масло и после растапливания, перемешивают массу не взбивая.

Приготовление классической шоколадной глазури. Сливки доводят до кипения и заливают измельченный шоколад. Перемешивают до растворения шоколада, охлаждают и массу накрывают пленкой.

Торт «Принц-регент». Из песочного теста при помощи кольца диаметром 24 см формуют 6 – 8 коржей. Выпекают при t 200°C 8-10 минут.

Коржи песочного полуфабриката прослаивают шоколадным кремом и охлаждают. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадом. После застывания глазури поверхность торта при помощи горячего ножа делят на 16 частей. Каждую часть можно украсить «вертушкой» из шоколадного крема и шоколадом.

Рецептура. Для песочного полуфабриката: масло сливочное 250, сахар 250, ванильный сахар 4, яйца 4 штуки, мука 200, крахмал 50, разрыхлитель 4. Для шоколадного крема: масло сливочное 250, сахар 200, ванильный сахар 4, яйца 4 штуки, крахмал 30, молоко 500, шоколад 200. Для глазирования: шоколад 250.

Приготовление шоколадного крема. Яйца соединяют с сахаром, крахмалом, добавляют ванильный сахар и перемешивают. Молоко доводят до кипения и тонкой струйкой вливают в яичную массу. Уваривают до загустения на водяной бане, добавляют измельченный шоколад и перемешивают до однородной консистенции. Охлаждают и соединяют с взбитым сливочным маслом.

Торт «Свабиан». Слоеное тесто укладывают в форму в виде тарталетки и охлаждают. Затем на дно выкладывают конфитюр или джем и бисквитную крошку. Поверхность при помощи кондитерского мешка покрывают заварным кремом. Украшают дольками яблок и смазывают растопленным сливочным маслом. Выпекают при t 180°C 40-60 минут. После выпечки и охлаждения поверхность глазируют абрикосовым желе.

Рецептура. Тесто слоеное 600, конфитюр 400, крем заварной 600, бисквитная крошка 300, яблоки 2000, масло сливочное 100, гель абрикосовый 20. Выход 2400 или 20 порций по 120 г.

Сырный торт «Гауда». Для приготовления торта используют круглую форму. Боковые стороны формы выстилают бумагой. На дно формы выкладывают основной бисквит, на него – кольца консервированных ананасов и заливают сырное суфле. Форму ставят на водяную баню и выпекают при t 150°C 120 минут. После охлаждения поверхность глазируют абрикосовым гелем. Можно украсить кусочками ананаса и шоколадом.

Рецептура. Для бисквита: яйца 2 штуки, сахар 50, мука 50. Для сырного суфле: сыр «Гауда» 75, молоко 205, мука 54, яйца 4 штуки, масло сливочное 90, сахар 100. Кольца ананасов консервированные 175, гель абрикосовый 75.

Приготовление сырного суфле. В части молока растворяют муку. Остальное молоко доводят до кипения и добавляют измельченный сыр «Гауда». Перемешивают до полного растворения сыра. Затем заваривают муку, вводят желтки, сливочное масло и отдельно взбитые белки с сахаром. Аккуратно перемешивают.

Литература

- С.В. Ермилова, Е.И. Соколова «Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста» - М.: Издательский центр «Академия», 2008
- С.В. Ермилова, Е.И. Соколова «Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста» - М.: Издательский центр «Академия», 2008
- Е.И. Соколова, С.В. Ермилова «Современное сырье кондитерского производства» - М.: Издательский центр «Академия», 2008
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. «Технология приготовления мучные кондитерских изделий» М., Академия, 2003
- «Общественное питание. Справочник кондитера» М., 2003
- «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» М. изд. «Хлебпродинформ» 1997
- «Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания» М. «Экономика» 1986
- Пола Фигони «Профессиональная выпечка. Теория и практика» изд. дом «Ресторанные ведомости» М.,2004
- Барановский В.А., Перетятко Т.Ю. «Кондитер. Учебное пособие» Ростов н/Д изд. «Феникс»,2005
- Мазепа Е.В. «Практикум для кондитера. Учебное пособие» Ростов н/Д изд. «Феникс»,2002
- М. Кальтенбах, Ф-В. Элерт «Выпечка» м. АСТпресс, 2001
- «Как украсить торт» М. АСТпресс,2001
- «Праздничная выпечка»Burda «Внешсигма»
- Журналы: «Секреты кулинарии»
«Питание и общество»
«Гастроном, «Шеф», «Трюфель», «Ресторатор», «Витрина»