Здравствуйте девушки.

Материал из БутейкисН.Г., Кенгис Р.П. – «Приготовление мучных кондитерских изделий» в вайбере, начните после повторения материала и просмотра видео с приготовления Пряников глазированных (с гвоздикой), а во вторник делаете по любому предложенному вам рецепту, можно даже взять с видео.

Консультации по телефону с 9.00-20.00

Но фото в вайбер можете выкладывать и попозже.

Желаю успехов в труде.

Н.Г., Кенгис Р.П. - Приготовление мучных

кондитерских изделий

**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА**

Пряники с давних времен пользовались большой по­пулярностью в нашей стране. Их готовили различных сортов, видов и размеров - от мелких пряников весом всего в несколько граммов до огромных пряников и ков­рижек весом 1-1,5 кг. Из теста изделия штамповали при помощи специальных штампов пряничных досок («печатные пряники»).

Одной из особенностей пряничного теста является то, что оно содержит обычно много пряностей, придающих ему особый аромат. Вероятно, и само название «пряник» произошло от слова «пряность». Смесь пряностей, до­бавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи».

*Сухие духи, в %: корица 60, гвоздика 12, перец душистый 12, перец черный 4, кардамон 4, имбирь 8.*

Пряничное тесто характеризуется большим содержа­нием сахара, меда, патоки, но в нем мало жира. Мука для теста должна быть с малым содержанием клейко­вины (26-28%). Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей.

Приготавливают тесто двумя способами: сырцовым и заварным. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.

Особенности рецептуры и приготовления пряников способствуют тому, что многие виды их могут сохра­няться долгое время, не черствея. Черствение мучных изделий - это очень сложный процесс, связанный со старением крахмальных студней. При выпечке крахмал клейстеризуется, связывает большое количество воды и превращается в студень. В процессе хранения в студне происходит перегруппировка частиц крахмала, он уплотняется, способность его связывать воду уменьшается, и студень, как говорят, «стареет». Этот процесс и вызы­вает черствение мучных изделий. Черствение выражает­ся в том, что поверхностная корочка их теряет хрупкость, делается эластичной, мякиш становится крошливым, а затем при высыхании очень плотным.

В пряничное тесто входят мед и патока, которые за­держивают процесс черствения. Кроме того, очень силь­но задерживают черствение заваривание муки и инвертный сироп.

**ТЕСТО ПРЯНИЧНОЕ**

*Мука 1000, сахар 300, вода 200, патока 100, мед ,100,  
яйца или меланж 100, масло или маргарин 100, аммоний 8,  
сода 4, сухие пряности 5, сахар для жженки 50.*

**Приготовление теста сырцовым способом**

Мед, па­току и жженку смешивают, нагревают до 40-50° и процеживают через сито в тестомесильную машину, вли­вают холодную воду, добавляют яйца или меланж, са­харный песок включают машину и замешивают смесь в течение 2-3 мин. После этого кладут мелкорастертые пряности, соду, растворенный в воде углекислый аммоний, размятое масло или маргарин, муку и месят тесто 10-15 мин.

Если в тесто вводят инвертный сироп, то соду и мелкорастертый аммоний перемешивают с мукой и те­сто месят не более 3-5 мин.

Замешенное тесто должно иметь температуру не вы­ше 22°, так как при более высокой температуре оно при­липает к столу, скалке и выемкам, а при более низкой температуре тесто трудно раскатывается на пласты.

Влажность сырцового теста должна быть в пределах 24-26%. Если процент влажности более высокий, то тесто плохо формуется, изделия получаются расплывча­тыми с уплотненными порами, иногда при выпечке они прилипают к противню и на донышках изделий образу­ются пузыри. При недостаточной влажности теста полу­чаются изделия малого объема, с грубыми краями.

Можно замешивать тесто вручную. При изготовле­нии небольших порций теста муку просеивают на стол (6-8% муки оставляют для подпыла), смешивают ее с разрыхлителями и придают ей форму воронки, в кото­рую процеживают подготовленную жидкость, после че­го добавляют размягченное масло. Руками перемещают муку к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки (примерно 50%) соединится с жидкостью, быстры­ми движениями замешивают всю муку до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию.

Сахарный песок с крупными кристаллами при замесе теста и выпечке может не раствориться, вследствие чего качество готовых изделий ухудшится. Поэтому такой сахар следует предварительно нагревать вместе с водой, помешивая до тех пор, пока он полно­стью не растворится, а затем охладить до 20-30°.

При изготовлении больших порций тесто замешива­ют в корыте или котле. В процеженный сироп, переме­шивая, добавляют все продукты, кроме муки, затем всы­пают муку и обеими руками вымешивают тесто до полу­готовности, т.е. до тех пор, пока месить его будет труд­но. После этого обеими руками отщипывают кусок по­лузамешенного теста весом 1,5-2 кг и на столе выме­шивают его так, чтобы оно стало однородным. Кусок замешенного теста оставляют на столе, подпыленном мукой. Следующий замешенный кусок кладут на пер­вый сверху, и так замешивают и укладывают все тесто. Если уложенные куски теста будут неоднородными по консистенции, то их на столе разрезают сверху вниз на куски, снова перемешивают и опять укладывают один на другой.

**Приготовление теста заварным способом**

Процесс приготовления этого теста состоит из трех фаз: приго­товления заварки, охлаждения ее и замеса теста. В за­висимости от сорта пряников муку заваривают на сахаро-медовом или сахаро-паточном сиропе.

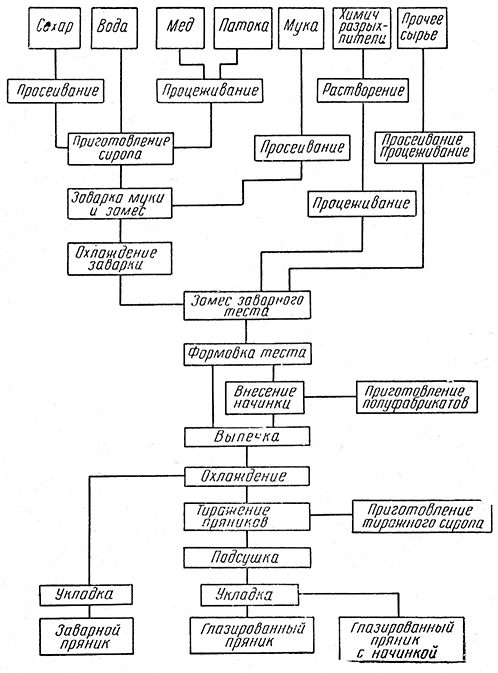
Приготовляют и охлаждают заварку следующим об­разом: в открытый варочный котел загружают сахар, мед, патоку; вливают воду, и, перемешивая, нагревают смесь до 70-75°, т.е. до тех пор, пока не получится прозрачный сироп. Сироп процеживают через частое сито в другую посуду или тестомесильную машину, ох­лаждают его до температуры не ниже 65°, добавляют просеянную муку (оставив немного для подпыла) и за­мешивают.

Процесс замешивания муки с горячим сиропом должен протекать как можно быстрее, так как при продолжительном соприкосновении неразмещенной му­ки с горячим сиропом образуются комки, которые впо­следствии трудно размешать. Влажность заварки дол­жна быть 19-20%.

Если по рецептуре предусмотрено много яиц и мас­ла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку ис­пользуют при замесе теста, оставляя 6-8% для под­пыла.

К горячему заваренному тесту нельзя добавлять разрыхлители и ароматические вещества, так как оно теряет свои свойства, поэтому тесто выкладывают на смазанный жиром противень и охлаждают до 25-27°.

Замешивают заварное тесто так: в тестомесильную машину кладут охлажденную заварку, добавляют ос­тальные подготовленные продукты, предусмотренные по рецептуре, и вымешивают тесто в течение 30 мин. (рис. 20).



**Рис. 20.** Схема приготовления пряников заварным способом

При изготовлении небольшого количества теста (до 5 кг) в заварке, уложенной на стол, делают углубление, в которое кладут размятое масло, яйца, пряности, раз­рыхлители, оставленную для замеса муку, и все перемешивают до получения однородного теста.

Если приготовляют большое количество теста, то за­варку делят на 10 одинаковых по весу кусков, один из них перемешивают с продуктами, предусмотренными по рецептуре. Затем это количество теста делят на девять равных частей, которые добавляют к оставшимся девя­ти частям заваренного теста. Каждый кусок теста по­очередно перемешивают и укладывают один на другой на столе, подпыленном мукой. Образовавшийся боль­шой кусок теста разрезают сверху вниз на мелкие куски и снова каждый из них хорошо переминают, чтобы получилось тесто однородной консистенции.

**Раскатка и выпечка**

Перед раскаткой от теста отры­вают маленький кусочек и выпекают его для определе­ния качества теста. После этого приступают к формовке изделий. Для этого отделяют небольшой кусок, проми­нают его на столе, слегка подпыленной мукой, и форму­ют, придавая прямоугольную форму. Затем, обильно подпылив стол и кусок теста мукой, раскатывают его скалкой равномерно во все стороны, начиная с середи­ны. Как только тесто .начнет прилипать к столу и к скалке, его посыпают мукой и накручивают на скалку. Если тесто при этом трудно отстает от стола, его срезают ножом. Стол подпыливают снова и, развернув пласт теста, продолжают раскатывать его до требуемой толщины.

Для определения толщины пласта его в несколь­ких местах надрезают ножом и, приподняв надре­занную сторону, определяют толщину пласта в дан­ном месте.

Из пласта теста ножом или при помощи выемок вы­резают изделия различной формы. Чтобы тесто не при­липало, его посыпают мукой. При укладке на против­ни муку с изделий сметают щеточкой.

Пряники из крутого теста укладывают на сухие листы, а из слабого - на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом. На пряниках, прилипших к листу, образуются пустоты, и донышки их получаются рваными.

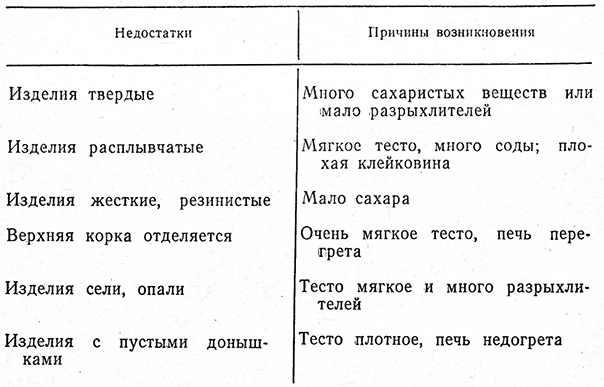
Пласты теста, которые смазывают яйцом, должны перед формовкой подсохнуть, чтобы легче было формо­вать изделия, но лучше всего смазывать изделия уже после разделки; для этого их укладывают на листы, смоченные теплой водой или теплой водой, смешанной с жиром. В этом случае изделия слегка прилипают к листу и при смазывании не сдвигаются.

Пряники вытекают при 200-240° в продолжение 10-15 мин., сразу же после разделки, а коврижку - при 190-210° в течение 30-40 мин. При более высокой температуре изделия быстрее выпекаются, но поверх­ность их начинает обугливаться, а нижние слои прев­ращаются в плотную корку, поэтому повышать темпе­ратуру выпечки нельзя.

Пряники, смазанные яйцом, выпекают в печи без пара, а пряники, не смазанные яйцом,- в печи с не­большим количеством пара, что улучшает блеск корок.

После выпекания пряники, смазанные яйцом, для получения лучшего блеска протирают несколько раз мягкой щеточкой. Пряники можно также заглазировать сахарным сиропом для тиража.

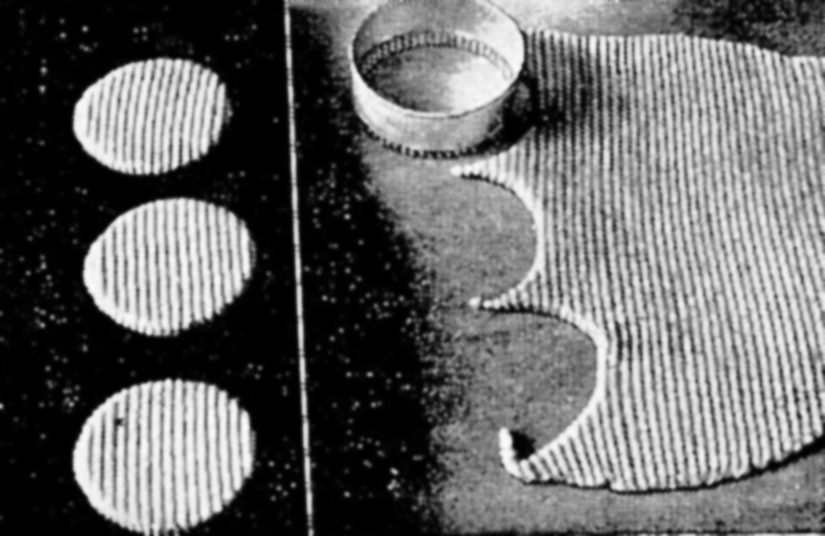
Ниже приводятся недостатки, которые могут возник­нуть при изготовлении пряников.



**КОРЖИКИ САХАРНЫЕ**

*Мука 2687, сахар МЭ0, патока 430, маргарин столовый 215,  
ванильная пудра 13, сода 7, аммоний 19, вода 650;  
мука для подпиливания 210; сахар для подсыпания изделий 323;  
мас­ло растительное для смазки противней 0,5.  
Выход 100 шт. по 50* г.

Тесто готовят сырцовым способом. Раскатывают пласт толщиной 6-7 мм, посыпают сахаром, наносят рисунок гофрированной или вафельной скалкой, и круг­лой выемкой диаметром 95 мм вырезают лепешки. Из­делия кладут на противень, смазанный маслом, и вы­пекают при 190-200° (рис. 21).



**Рис. 21.** Приготовление коржиков

*Требования к качеству:* изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, посыпанной сахаром; края обливистые с зубчиками; цвет серо-желтый; влажность 13%.

**КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ**

*Мука пшеничная, высшего сорта 4400, сахарный песок 2200,  
маргарин сливочный 1000, меланж 300, молоко цельное 300,  
сода 20,*аммоний 40, ванилин 2.  
*Выход 100 шт. по 75* г.

Тесто готовят сырцовым способом и разделывают, как коржики сахарные. Вес полуфабриката для каждого коржика 81-83 г.

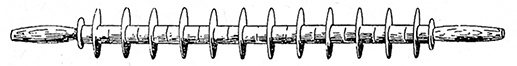
*Требования к качеству* те же, что и для коржиков сахарных. Влажность 14,5%.

**БАТОНЫ ДЕТСКИЕ**

*Для теста: мука 1-го сорта 1684, обрезки от пирожных 1398,  
сахар 1549, аммоний 17, сухие духи 29, меланж 355, вода 500;*  
*для жженки: сахар 42, вода 20; мука для подпыливания 131;  
меланж для смазки батона 100.*  
*Выход 100 шт. по 50 г.*

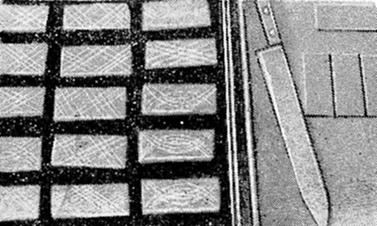
Тесто готовят сырцовым способом, но при замесе до­бавляют растертые и просеянные через сито крошки от пирожных и тортов.

Раскатывают тесто контрольной скалкой в пласт толщиной 10 мм и нарезают при помощи двух резцов. Расстояние между дисками у одного резца 65 мм, а у другого - 120 мм. При прокате одним резцом по пла­сту вдоль, а другим поперек получаются пряники оди­накового размера и определенного веса (рис. 22).



**Рис. 22.** Дисковый резец

Сформованные пряники укладывают на противень, смазыва­ют яйцом, наносят рисунок вилкой и выпекают при 210-220° (рис. 23).



**Рис. 23**. Приготовление детских батонов

*Требования к качеству:* батоны прямоугольной фор­мы, блестящие, коричневого цвета, с рисунком на по­верхности; на изломе мелкие поры, без вздутий; аромат пряный; влажность 14%.

**КОВРИЖКА ДВУХСЛОЙНАЯ**

Для теста: *мука пшеничная 5400, какао 160, сахарный пе­сок 2500,  
яйца (для смазки) 86, маргарин 2500, эссенция фруктовая 12,  
аммоний 30, вода 1000; повидло 1000.  
Выход* *10 000 г.*

Сырцовое тесто готовят в следующем порядке: мар­гарин и сахарный песок хорошо растирают, добавляют воду, аммоний, соду, фруктовую эссенцию и взбивают до получения однородной массы. Затем всыпают пшеничную муку и замешивают тесто. Тесто делят на две равные части и в одну из них добавляют какао. Каж­дую часть раскатывают в пласт длиной по размеру про­тивня, а толщиной 1,5-2 см, накатывают на скалку и развертывают на противне, слегка посыпанном мукой. Муку сметают щеточкой с поверхности пласта, после чего его смазывают водой при помощи кисточки. Во избежание вздутия при «выпечке пласт прокалывают в нескольких местах палочкой и выпекают при темпера­туре 200-220°. После этого дают коврижкам остыть, промазывают их повидлом и соединяют. Белый (верх­ний) слой смазывают яйцом, в которое добавлен жже­ный сахар, и кондитерским гребешком наносят волни­стый рисунок.

*Требования к качеству:* изделия прямоугольной фор­мы или целые пласты с блестящей глазированной по­верхностью, разрезанные на ровные куски; нижний пласт коричневого цвета, верхний - светлый; вкус и за­пах сладкий с ароматом пряностей; влажность 15%.

**КОВРИЖКА РЖАНАЯ ГЛАЗИРОВАННАЯ**

Для теста: *мука 2740, сухари ржаные 1590, сахарная пудра 2830,  
патока 506, масло сливочное 655, яйца 181, сода 10, су­хие духи 37,  
вода 1590; сахар для жженки 84; повидло 650;  
сироп для глазировки 450, жир для смазки 10.  
Выход 10 000* г.

Ржаные сухари пропускают через мясорубку или дробилку, просеивают, заливают кипятком (1 л кипят­ка на 1 кг сухарей), перемешивают и оставляют на 1 час. Затем сухари вымешивают с сахарной пудрой, добавляют сливочное масло, патоку, яйца, пряности, соду, жженку, доводят до однородной консистенции и соединяют с мукой. Тесто раскатывают в пласты тол­щиной 1,5-2 см, накатывают на скалку и развертывают на противне, посыпанном мукой. Выпекают при 200- 220°. Охлажденные пласты склеивают повидлом и гла­зируют сахарным сиропом-тиражем.

*Требования к качеству*: коврижка имеет блестящую поверхность, цвет мякиша коричневый, вкус и запах ржаной с ароматом пряностей. На разрезе видна про­слойка из повидла.

**КОВРИЖКА МЕДОВАЯ С НАЧИНКОЙ**

*Для теста: мука 437, сахар 131, мед 219, маргарин столовый 44,  
сода 1, аммоний 3,5, сухие духи 2,6, вода 60;*  
*для сиропа, сахар 36, вода 14;*  
*для начинки: сахар 16, повидло 141; мука для подпиливания 34;  
масло растительное для смазки противней 1.*  
*Выход 1000 г.*

Заварное тесто раскатывают на два пласта толщиной по 7-8 мм, кладут на подпиленный мукой противень и выпекают при 210-220°. Охлажденные пласты склеи­вают фруктовой начинкой, которую предварительно ки­пятят с сахаром. Глазируют пласт сиропом.

*Требования к качеству:* см. «Коврижка двухслойная».

**БАТОНЫ МОСКОВСКИЕ**

*Мука 1-го сорта 2730, сахар 820, мед 1365, меланж 82, со­да 14,  
аммоний 27, сухие духи 8, вода 300; мука для подпи­ливания 213;  
меланж для смазки батонов 98;  
масло расти­тельное для смазки листов 10.  
Выход 100 шт. по* *50* г.

Тесто готовят заварным способом, после чего рас­катывают пласт толщиной 7-8 мм. Овальной выемкой размером 65х120 мм вырезают из него изделия, смета­ют с них муку и укладывают на противень, смазанный маслом, смешанным с водой. Поверхность изделий сма­зывают яйцом, после чего вилкой наносят рисунок. Вы­пекают в течение 112-15 мин. при 200-210°.

*Требования к качеству:* см. «Детские батоны»; влаж­ность 13%.