Здравствуйте девушки. Здесь материал и задание на 23 и 24.04;

На 27 и 28.04 и на 30.04.2020 г.

Материал из БутейкисН.Г., Кенгис Р.П. – «Приготовление мучных кондитерских изделий»; в вайбере из БутейкисН.Г., Жукова А.А. – «Технология приготовление мучных кондитерских изделий»; начните после повторения материала и просмотра видео с приготовления Песочного теста, отнеситесь серьезно, это одно из самых распространенных видов теста для кондитерских изделий. Читаем и делаем кратенький конспект - песоч тесто п/ф, толщина пласта для разных изделий, время и температура выпечки и т д

Выпекаем

Четверг печенье круглое(листик)

Пятница глаголик(через кондитерский мешок)

Понедельник Полоска песлчная с повидлом

Вторник кекс Столичный (с изюмом)

Четверг любое изделие из песочного теста из предложенных

Кроме этого выкладываю материал –Вкусовые и ароматические вещества, начало в вайбере, конец здесь на сайте.

Консультации по телефону с 9.00-20.00

Но фото в вайбер можете выкладывать и попозже.

Желаю успехов в труде.

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

кондитерских изделий

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Песочное тесто готовят с большим количеством мас­ла (26%) и сахара (18%); тесто получается очень гу­стое, и влажность его не превышает 20%. В таких ус­ловиях дрожжи развиваться не могут и использовать их в качестве разрыхлителя этого вида теста нельзя. Основной разрыхлитель в песочном тесте - масло. Оно придает тесту рассыпчатость: обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

Муку для песочного теста берут со средним количе­ством клейковины (28-36%). Если взять муку с ма­лым количеством клейковины, изделия получаются слишком рассыпчатыми и их трудно будет формовать; если с большим, то изделия получатся затянутыми. Для большего разрыхления теста в него добавляют хими­ческие разрыхлители - углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделени­ем газов.

В хорошо вымешенном тесте не должно быть комков муки или масла. Оно должно представлять собой однородную плотную пластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Влажность теста 18,5-19,5%.

**ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ**

*Мука 600, в том числе для под пылив ания 41, масло или мар­гарин сливочные ЗМ,
сахар 207, эссенция 2, меланж 73, ам­моний 0;5, соль 2, сода 0,5.
Выход 1000 г.*

Зачищенное масло или маргарин кладут во взбивальную машину, включают ее на медленный ход и взбивают масло до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. После этого добавляют остальные про­дукты (по норме), кроме муки, включают машину на быстрый ход и взбивают массу в течение 12-15 мин., периодически снимая с краев машины прилипшую мас­су. Затем добавляют муку и переключают машину на тихий ход, чтобы мука не распылялась. Замешивают тесто 2-3 мин.

При длительном перемешивании теста клейковина набухает, и тесто теряет свою пластичность, делается резинистым и трудно формуется. При выпечке изделия из такого теста приобретают бугристую поверхность, на которую помада и начинка ложатся неравномерно. Затрудняется резка пластав, отсутствует рассыпча­тость.

Схема приготовления песочного полуфабриката представлена на рис. 16.



**Рис. 16.** Схема приготовления полуфабриката из песочного теста

При изготовлении ручным способом небольшого количества теста (до 5 кг муки) его замешивают в посуде. Масло или маргарин зачищают, кладут на стол или в посуду и разминают до тех пор, пока жир не будет пластичным. Очень твердое масло или маргарин пред­варительно разрезают на куски толщиной 1-2 см, кла­дут их на противень и ставят в теплое место (25-35°) для размягчения. Размятый до пластичного состояния жир кладут в посуду, добавляют остальные продукты (по норме), кроме муки и месят руками или веселкой до образова­ния однородной массы. Если при замесе масло долго не соединяется с остальными продуктами, то добавляют немного муки, а затем остальную муку.

Большие порции теста (свыше 5 кг муки) приготов­ляют ручным способом так: нa стол просеивают муку, делают посередине воронку, на которою кладут масля­ную массу и перемешивают до того, пока масса не станет пластичной, затем открывают кусок теста 2-3 кг, замешивают его и кладут на подпыленный мукой стол. Следующие замешенные куски кладут друг на друга, пока не будет замешено все тесто.

Если при замешивании температура теста не превы­шает 20°, то из него можно сразу формовать изделия. В противном случае для облегчения разделки тесто необ­ходимо охладить до 15-18°. При этом нужно избегать переохлаждения теста и образования твердых комков, плохо поддающихся разделке.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возник­нуть при изготовлении теста, и их причины.



**ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ**

*Мука 522, сахар 209, маргарин сливочный 313, меланж 73,
соль ОД орехи жареные для посылки 16, сахар 37.
Выход 1000* г*(не менее 60 шт.).*

Из песочного теста раскатывают пласт толщиной 4 мм. Поверхность пласта смазывают меланжем, посы­пают рублеными орехами или миндалем, а затем саха­ром. Когда меланж немного подсохнет, из пласта теста вырезают выемкой (рис. 17) или ножом печенье, кладут его на сухой противень и выпекают при 230-250°.



**Рис. 17.** Валик для изготовления фигурного пе­ченья

Требования к качеству: печенье разнообразной фор­мы, недеформированное, края целые; на изломе не должно быть следов непромешанной муки, закала; при надавливании печенье крошится; влажность 6%.

**ПЕЧЕНЬЕ** **ШАХМАТНОЕ**

*Для песочного теста ванильного: мука 3019, масло сливочное 1869,
сахарная пудра 71i8, яйца 96, ванильная яудра 28 (вы­ход теста 5705 г);*
*для смазки: яйца 95;*
*для песочного шоко­ладного теста: мука 2732, масло сливочное 1869,
сахарная, пудра 719, яйца 96, какао 287, сахар для жженки 22 (выход теста 5700 г).
Выход* 10 000 г.

Отдельно готовят два вида песочного теста: ванильное и шоколадное, ¾ ванильного теста и все шоколад­ное раскатывают в пласты толщиной 0,5-0,6 см и на­резают на брусочки квадратного сечения. Оставшееся ванильное тесто раскатывают в тонкий пласт, смазывают его яйцом, укладывают на него в шахматном порядке брусочки, также смазанные яйцом, и завертывают (рис. 18). Тесто охлаждают в течение 30-40 мин. и нарезают по­перек на кусочки, которые вы­пекают при 220-230°.



**Рис.18.** Печенье Шахматное

*Требования к качеству*: пе­ченье правильной формы, рас­сыпчатое, цвет шоколадный и кремовый. В 1 кг печенья не менее 70 шт. изделий.

**ПЕЧЕНЬЕ ЗВЕЗДОЧКА**

*Мука 481, сахарная пудра 289, меланж 144, масло сливочное 193,
молоко 96, ванильная пудра 2,4, цукаты или фрукты 106, сода 1.
Выход 1000* г*(140 шт.).*

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной пудрой, ванильной пудрой, со­дой и взбивают 5-8 мин. В эту массу понемногу добав­ляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5-8 мин., после чего перемешивают с мукой. Если вме­сто сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не ра­створится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зуб­чатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень «отсаживают» на расстоянии 3-4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посередине пе­ченья кладут кусочек цуката или изюминку. Выпекают изделия при 230-240°.

*Требования к качеству:* см. «Печенье песочное»; влажность 8%.

**ПЕЧЕНЬЕ ГЛАГОЛИК**

*Мука 613, масло сливочное 205, сахарная пудра 305, молоко 102, меланж 154,
ванильная пудра 5, сода 1, инвертный си­роп 5. Выход 1000 г (122 шт.).*

Тесто приготавливают, как для печенья Звездочка, но добавляют инвертный сироп и «отсажи­вают» на противень при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 6-7 мм), мелкое печенье в виде буквы г. Выпекают его при тем­пературе 230-240°.

*Требования к качеству:* см. «Печенье песочное»; влажность 7%.

**ПЕЧЕНЬЕ НЕЖЕНКА**

*Мука 400, масло сливочное 300, сахарная пудра 300,
ваниль­ная пудра 10, яйца 100. Выход 1000* г*(100 шт.).*

Масло, сахарную и ванильную пудру растирают так, чтобы масса была пышной, постепенно добавляют яйца и в последнюю очередь муку. Готовое тесто кладут в кондитерский «мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1-1,5 см) и «отсаживают» из него печенье разной формы. Печенье можно украсить шоколадом. Для этого часть печенья опускают в согретую шоколад­ную массу или согретую помаду.

*Требования к качеству*: печенье разнообразной фор­мы, желтого цвета, отделано помадой или шоколадом.