**4 курс поварское дело (пм 05)**

**Тема. 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 65-70ºС. 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 трубочкой в виде палочек, шариков, колец на кондитерских листах слегка смазанных маслом. Выпекают при t 220-230ºС первые 15 минут не открывая дверцы жарочного шкафа, а затем температуру понижают до t 180-200ºС 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 трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде мелких шариков диаметром 1 см. Выпекают при t 180-200ºС.

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 трубочкой и формуют на кондитерских листах слегка смазанных жиром в виде круглых или овальных колец массой 80-90 г. Выпекают при t 180-200ºС. 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 трубочкой d 1,5 см и формуют в виде шариков массой 58 г на кондитерских листах слегка смазанных жиром. Выпекают при t 180-200ºС. После выпечки и охлаждения верхнюю часть булочки срезают по горизонтали, полость заполняют из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой 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  *Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем*  Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности  *Изделия припеклись к кондитерскому листу*  Заварной полуфабрикат осел при выпечки  *Заварной полуфабрикат оседает после выпечки* | Слишком жидкая консистенция теста; кондитерские листы сильно смазаны жиром  *Мука с небольшим содержанием клейковины; слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки*  Высокая температура выпечки; слабая консистенция теста  *Неправильно подготовлены кондитерские листы*  Открывали дверцу жарочного шкафа в первые 15 минут выпечки изделий; рано снизили температуру выпечки  *Недостаточное время выпечки* |

Составить конспект лекции ,ответить на врпросы.

1.В чем особенность приготовления заварного теста?

2.До какой температуры охлаждают заварку муки? По­чему?

3.Как выпекают изделия из заварного теста?

lubov.kyz@yandex.ru