**4 курс поварское дело(пм 05)**

**Тема. Полуфабрикаты и изделия из миндального теста.**

**Отличительные особенности приготовления.** Для приготовленияминдального 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 ¾ 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 ¾ 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 0-4ºС 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 – 160ºС. Готовность определяют по характерному рисунку в виде трещин и глянцу 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 – 190ºС.

**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.  *Миндальный полуфабрикат расплывчатый*  Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности.  *Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий*  Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен. | Плохо взбита ореховая масса; слабая  консистенция.  *Повышенное содержание сахара в тесте*  Слишком густое тесто; перед выпечкой изделия не посыпали сахарной пудрой.  *Низкая температура выпечки*  Высокая температура выпечки. |

Составить конспект лекции.

kuznetzova.lyubava@yandex.ru