**4 курс поварское дело (пм 05)**

**Тема. 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 220-240ºС.

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 220-240ºС.

**Требования к качеству:** изделия правильной круглой формы, поверхность золотистая, блестящая, мякиш хорошо пропеченный, рассыпчатый. 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 формуют 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 формованием 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*Готовые изделия малого объема*Изделия очень рассыпчатые | Длительный замес теста. Много муки. Высокая температура теста. Использование теплых продуктов и муки с высоким содержанием клейковины*Разрыхлитель вводили перед мукой. Высокая температура теста* Вместо яиц использовали только желтки |

Ответьте на вопросы.

1. Перечислите виды бездрожжевого теста ?

2. Назовите способы разрыхления бездрожжевого теста?

3. Какие изделия готовят из сдобного пресного теста?

Составьте конспект лекции .

Готовое задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru