**4 курс поварское дело (пм05)**

**Тема. Приготовление изделий из пряничного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** В приготовлении пряничного теста используют сахаро-паточный или сахаро-медовый сироп, муку с низким содержанием клейковины. Часть пшеничной муки (около 50%) можно заменить ржаной. Структура теста должна быть пластичной. Тесто готовят с добавлением различных пряностей, придающих ему особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет» или «сухие духи». Она состоит из корицы, гвоздики, душистого и черного перца, кардамона и имбиря. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. При выпечке под действием высокой температуры разрыхлитель расщепляется с образованием газообразных веществ, которые, стремясь выйти наружу, растягивают клейковину и изделия увеличиваются в объеме.

**Рецептура для приготовления пряничного теста:** мука 1000, сахар-песок 300, вода 200, патока 100, мед 100, яйца 100, масло или маргарин 100, аммоний 8, соль 4, сухие пряности 4, сахар для жженки 50.

Пряничное тесто можно приготовить 2-мя способами: **сырцовым** и **заварным.**

**Сырцовый способ:** воду, сахар, патоку, мед, жженку растворяют. Для лучшего растворения сироп подогревают, а затем охлаждают до комнатной температуры. Добавляют яйца, аммоний, соль, сухие пряности, размягченное масло, перемешивают (взбивают) до однородной консистенции и соединяют с мукой, замешивают тесто 2-3 минуты, как только мука соединится с продуктами, замес прекращают.

**Заварной способ:** процесс приготовления заварного пряничного теста состоит из 3-х стадий: заваривание муки, созревание и замес теста. Воду, сахар, патоку, мед, жженку уваривают до t 75-100ºС, до полного растворения сахара, затем охлаждают до температуры не ниже 68ºС и заваривают муку. Перемешивают до однородной консистенции и оставляют для созревания на 1-2 часа. При созревании тесто охлаждается до комнатной температуры. Затем в заваренное тесто добавляют остальные ингредиенты: яйца, разрыхлитель, сухие пряности и размягченное масло или маргарин и вымешивают тесто в течение 30-40 минут.

**Требования к качеству:** тесто должно иметь однородную, пластичную, мягкую консистенцию.

**Формование и выпечка:** тесто раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой и при помощи выемок вырезают заготовки. Выпекают на кондитерских листах, смазанных жиром и подпыленных мукой, при t 220-240ºС.

Из пряничного теста готовят коржики, пряники, батоны и коврижки.

***Коржики сахарные.*** Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом, раскатывают в пласт на столе подпыленном мукой до толщины 6-7 мм. Пласт посыпают сахарным песком и прокатывают рифленой скалкой. При помощи круглой выемки с зубчатыми краями диаметром 9,5 см вырезают заготовки массой 80 г, укладывают на кондитерские листы, смазанные жиром и подпыленные мукой. Выпекают при t 190-200ºС.

**Требования к качеству:** изделия круглой формы с рифленой поверхностью, посыпаны сахарным песком, цвет желтый с сероватым оттенком, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Коржики молочные.*** Пряничное тесто готовят сырцовым способом на молоке. Формуют так же, как коржики сахарные, только поверхность не посыпают сахаром.

**Требования к качеству:** изделия круглой формы с рифленой поверхностью, цвет желтый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Пряники тульские.*** Пряничное тесто, приготовленное сырцовым способом с использованием муки 1 сорта, раскатывают в пласт толщиной 3 мм и разрезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй пласт. После зачистки краев пряник укладывают на кондитерский лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, и выпекают при t 300ºС. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками переставляют в другую печь t 180-200ºС и выпекают до готовности. После выпечки глазируют сиропом (тиражом).

**Требования к качеству:** изделия правильной прямоугольной формы с надписью на поверхности, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен, с прослойкой из варенья.

В таблице 5 приведены рецептуры для приготовления изделий:

1. Коржики сахарные 5. Батоны «Московские»
2. Коржики молочные 6. Коврижка медовая
3. Пряники тульские 7. Коврижка южная
4. Пряники медовые 8. Коврижка медовая с начинкой

Таблица 4.3.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Мука | 438 | 423 | 446 | 500 | 590 | 540 | 520 | 474 |
| Сахар-песок | 170/48 | 210 | / 66 | 140 | 164 | 150 | 218/48 | 132 |
| Маргарин | 32 | 96 |  | 56 |  | 50 |  | 44 |
| Аммоний | 3 | 4 | 2,5 | 4 | 5,4 | 4 | 3 | 3.5 |
| Сода | 1 | 2 | 0,8 | 1,4 | 2,7 | 1,5 | 2 | 1,3 |
| Ванильный сахар | 1,5 | 2 |  |  |  |  |  |  |
| Патока | 48 |  |  |  |  |  | 87 |  |
| Вода | 98 |  | 107/33 | 55 | 60 |  | 90/20 |  |
| Начинка фруктовая |  |  |  |  |  |  |  | 127 |
| Корица |  |  |  | 2,8 | 1,6 |  | 0,7 |  |
| Жир для листов | 1 |  |  | 3 |  |  |  |  |
| Яйца |  | 21 |  | 14 | 16/18 |  |  |  |
| Молоко |  | 76 |  |  |  |  |  |  |
| Мед |  |  | 74 | 233 | 273 | 250 | 111 | 220 |
| Масло сливочное |  |  | 50 |  |  |  |  |  |
| Варенье для начинки |  |  | 145 |  |  |  |  |  |
| Гвоздика |  |  |  |  |  |  | 0,2 |  |
| Эссенция |  |  | / 1,7 |  |  |  |  |  |
| Сухие духи |  |  |  |  |  | 1,5 |  | 2.6 |
| Сироп для глазирования |  |  |  | 100 |  | 50 |  | 43 |
| Масса теста | 800 |  |  |  |  |  |  |  |
| Выход | 10/75 | 10/75 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |

***Пряники медовые.*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, делят на кусочки массой 27-29 г, кладут в сито и круговыми движениями придают им шарообразную форму. Затем шарики укладывают на смазанные и подпыленные мукой листы и выпекают. После выпечки пряники медовые глазируют сиропом.

**Требования к качеству:** изделия правильной формы, не расплывчатые, покрыты глазурью, цвет желтовато-коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Батоны «Московские».*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

7-8 мм и овальной выемкой вырезают батоны размером 120х 65 мм. Изделия укладывают на подготовленные кондитерские листы , поверхность смазывают яйцом и вилкой наносят рисунок. Выпекают при t 200-210ºС в течение 12-15 минут.

**Требования к качеству:** изделия правильной овальной формы, не расплывчатые, с рисунком на поверхности, цвет коричневый, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Коврижка медовая.*** Пряничное тесто, приготовленное заварным способом, раскатывают в пласт толщиной

11-13 мм, укладывают на подготовленный кондитерский лист. Перед выпечкой поверхность смачивают водой и прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают при t 180-200 ºС в течение 25-30 минут. После выпечки поверхность глазируют сиропом.

**Требования к качеству:** изделие правильной формы, поверхность заглазированна сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечёная ***Коврижка «Южная».*** Формуют так же, как и коврижку медовую. 

***Коврижка медовая с начинкой.*** Формуют так же, как и коврижку медовую. После выпечки немного охлаждают и склеивают попарно фруктовой начинкой. Верхний пласт покрывают горячим сиропом и подсушивают.

**Требования к качеству:** изделие правильной формы из двух пластов склеенных фруктовой начинкой, поверхность заглазированна сиропом, мякиш пористый, хорошо пропечен.

***Имбирное печенье.*** *Рецептура (в г):**мука – 224, сахар-песок – 160, сахар-песок коричневый – 80, яйца – 50, сироп кленовый – 60, масло сливочное – 130, соль – 2, разрыхлитель – 5, имбирь – 10, корица – 2, гвоздика – 1. Выход 500 г*

Готовое пряничное тесто раскатывают в жгут и нарезают на кружочки. Укладывают на силиконовый коврик и выпекают при температуре 200…220 ºС в течение 10 минут.

***Коврижка Рождественская.*** *Рецептура (в г):* мед – 250, яйца – 100, карамельный сахар – 125, мука – 250, бананы – 100, гвоздика – 0,5, корица – 5, имбирь – 0,5, кардамон – 0,5.*Для отделки:* мед – 50, миндаль – 80. Выход - 10 штук по 75 г

Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар, измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при температуре 180ºС в течение 12…15 минут. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем.

Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают.

Ниже приводятся дефекты, которые могут возникнуть при изготовлении пряников, их причины возникновения.

|  |  |
| --- | --- |
| **Дефекты** | **Причины возникновения** |
| Изделия расплывчатые  *Изделия жесткие, резинистые*  Изделия с пустыми (вогнутыми) донышками  *Изделия плотные, малопористые* | Тесто с повышенной влажностью (слишком мягкое); низкая температура выпечки;  *Высокая температура теста при замесе; длительный замес*  Тесто плотное; низкая температура выпечки  *Мало разрыхлителей; тесто с пониженной влажностью (слишком густое)* |

Задание.

Составить конспект по теме , презентация «Технология приготовления пряничного теста» в помощь смотри https://infourok.ru/prezentaciya-po-pm-[tehnologiya-prigotovleniya-pryanichnogo-testa-3144030.html ( интернет ресурсы)](https://infourok.ru/prezentaciya-po-pm-tehnologiya-prigotovleniya-pryanichnogo-testa-3144030.html) .

Подготовить доклад на тему: «История возникновения пряников». lubov.kyz@yandex.ru