**4 курс поварское дело (пм 05)**

**Тема.Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него**

Процесс приготовления дрожжевого слоеного теста состоит из 2-х стадий:

**1-ая стадия** - приготовление дрожжевого теста безопарным или опарным способом без жира. Жир оставляют для прослаивания. Если в тесто входит очень много сдобы, то жир и сахар по рецептуре делят на 2 части. Одну часть используют при замесе теста, а другую оставляют для прослаивания.

**2-ая стадия** - прослаивание теста. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1-2 см, 2/3 пласта смазывают размягченным или растопленным маслом и складывают так, чтобы получилось 2 слоя жира и 3 слоя теста. Переворачивают на 90º и раскатывают в прямоугольный пласт до толщины 1 см, складывают в 3 слоя. Затем тесто ставят в холодильник на 30 минут для охлаждения и расслабления клейковины. После охлаждения переворачивают на 90º и раскатывают в прямоугольный пласт, складывают в 2, 3 или 4 слоя. Переворачивают на 90º и раскатывают в пласт толщиной 1 см для формования изделий.

***Слойка с повидлом.*** Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и разрезают на полоски шириной

10 см. На середину полоски из кондитерского мешка выдавливают повидло. Один край полоски смазывают яйцом и завертывают в жгут, начиная с несмазанного края. Полученный жгут разрезают на булочки массой 85-86 г, укладывают на кондитерский лист, после полной расстойки смазывают яйцом и выпекают.

**Требования к качеству**: изделия прямоугольной формы, пышные, слоистость хорошо выражена, поверхность глянцевая светло-коричневого цвета.

***Булочка слоеная.*** Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см, разрезают на полоски шириной ≈8 см, а затем на квадраты ≈8×8 см массой по 55-56 г и формуют булочки в виде **треугольника** (соединяют противоположные углы квадрата), **«книжки»** (квадрат перегибают пополам) и **«конверта»** (углы квадрата соединяют в середине).

**Требования к качеству**: изделия правильной формы, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму.

***Слойка с марципаном.*** Для приготовления начинки используют: сахар-песок 150, меланж 300, орехи 820. Часть орехов оставляют для отделки. Остальные орехи с сахаром пропускают через мясорубку, добавляют меланж и перемешивают.

Для помады используют: сахар-песок 620, вода 180.

Готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 1 см, разрезают на полоски шириной 15-20 см, а затем на треугольники с основанием 10-12 см. Марципановую начинку кладут к основанию треугольника и завертывают в рулет. Изделию придают форму «подковки». После полной расстойки смазывают яйцом и выпекают. Охлажденные изделия глазируют помадой и посыпают рублеными орехами.

**Требования к качеству**: изделия имеют форму подковы с заостренными краями, на изломе хорошо выражена слоистость, поверхность заглазирована помадой и посыпана рублеными орехами, цвет светло-коричневый, мякиш пышный, при надавливании пружинит.

В таблице 3.7. приведены рецептуры для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста:

1.Слойка с повидлом 4. Крученик слоеный

2. Булочка слоеная 5. Ватрушка венгерская

3. Слойка с марципаном

Таблица 3.7.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Мука | 3950 | 3000 | 5270 | 5800 | 3200 |
| Сахар-песок | 790 | 470 | 800 | 500 |  |
| Маргарин | 980 |  | 400 |  |  |
| Соль | 50 | 23 | 50 | 40 | 50 |
| Дрожжи | 120 | 78 | 165 | 100 | 143 |
| Вода | 1400 | 1000 | 1600 |  |  |
| Меланж(яйца) | 344 | 400 | 955 | 385 | 200 |
| Ванилин |  | 1,5 |  |  |  |
| Повидло | 985 |  |  |  |  |
| Яйца для смазки | 146 | 100 |  | 200 |  |
| Жир для листов | 25 | 19 |  | 25 |  |
| Сахарная пудра |  |  |  |  | 200 |
| Начинка марципан |  |  | 1200 |  |  |
| Молоко |  | 400 |  |  | 1428 |
| Мука для подпыливания |  | 125 |  | 200 |  |
| Маргарин сливочный для слоения (масло сливочное) |  | 450 | 1145 | (800) |  |
| Сахар-песок для слоения |  | 468 |  | 500 |  |
| Помада |  |  | 760 |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  | 175 | 2000 |
| Начинка творожная |  |  |  |  | 2800 |
| Тесто дрожжевое | 7600 |  | 10000 | 9800 | 6900 |
| Выход: | 100/75 г | 100/50 г | 100/100г | 100/90 г | 100/85г |

***Крученик слоеный.*** Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, разрезают на полоски шириной 2 см, полоски скручивают в виде веревки, затем завертывают в спираль, конец которой подкладывают под булочку. После полной рассойки смазывают яйцом и выпекают.

**Требования к качеству**: изделия правильной формы в виде спирали, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму.

***Ватрушка венгерская.*** Для приготовления творожной начинки используют: творог 1714, сахар-песок 657,

мука 228, меланж 151, лимон 80.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат при помощи кондитерского мешка выкладывают по 28 г творожной начинки, закрывают конвертом и после полной расстойки выпекают. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству**: изделия правильной формы в виде конверта, пышные, мягкие, хорошо пропеченные, при надавливании быстро восстанавливают форму, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе хорошо выражена слоистость и видна творожная начинка, вкус и аромат начинки лимонный.

lubov.kyz@yandex.ru