**4 курс (пм 05)**

**Тема.Приготовление изделий из пресного теста**

**Отличительные особенности приготовления.** Основой для приготовления пресного теста является вода (вода с добавлением кислоты). Для замеса используют муку с высоким содержанием клейковины. Структура теста должна быть эластичной, поэтому производят длительный замес. Соотношение муки и воды 1: 0,5.

Пресное тесто используют в приготовлении пельменей, вареников, чебуреков, лапши домашней, пресного слоеного теста. Вытяжное тонкое пресное тесто используют для приготовления болгарской «баницы», сербской «гибаницы» и «баклавы», греческой «тиропиты», «бурека». Немцы готовят из этого теста «штрудели», а турки знаменитую «Пахлаву». В Греции такое тесто называют **Фило (филло)** от греч.φύλλο – «лист», в турецкой кухне – **юфка,** в австрийско-немецко-венгерской кулинарии – **blatterteig**, а в Сербии - **коре (кора)**, в России совсем недавно приступили к изготовлению **балканского теста**, под названием **«То Тесто»**.

**Штрудель** – лакомство, знаменитое на весь мир. В каждом, даже самом небольшом городке Австрии, утро непременно начинается с запаха яблок с корицей, окутывающего все вокруг. Это заботливые кондитеры пекут штрудели к утреннему кофе для местных жителей. И если вам посчастливится попробовать это лакомство в одной из таких кофеен, то, скорее всего, вы навсегда останетесь его преданным поклонником. Штрудель пахнет домом, теплом рук, осенней прохладой…

Значение его здесь трудно переоценить, ведь еще совсем недавно в Австрии могли даже разорвать помолвку, если штрудель, приготовленный невестой, придется не по вкусу семье жениха! Так что, кто его знает, может быть, и нам будет нелишне научиться его готовить..?

Название "штрудель", происходящее из немецкого языка и означающее "вихрь, воронка, водоворот", это блюдо получило не зря – листовое тесто для его приготовления скручивается в рулет, внутрь которого и кладется начинка. Чаще всего под "классическим" понимается штрудель с яблоками (apfelstrudel), но также весьма популярен и вишневый штрудель. Австрийские кулинары дали блюду это название в 18 веке, однако первый известный рецепт штруделя (молочно-кремового) датируется 1696 годом и хранится в Городской библиотеке Вены. Корни происхождения этого блюда найдены исследователями в Византии, но наибольшее распространение штрудель получил во времена правления династии Габсбургов, когда этому знатному роду принадлежали обширные владения в Центральной и Юго-восточной Европе. Именно этим и объясняется тот факт, что штрудель так быстро завоевал популярность у большой части европейского населения.

И хотя история не сохранила для потомков имени первого кондитера, приготовившего это прекрасное блюдо, сегодня вариантов выпечки штруделя сотни. Вариативность начинок делает его настоящей находкой для гурмана! Сладкие "внутренности" штруделя не заканчиваются на традиционных яблоках и вишне. В Европе можно попробовать штрудель с шоколадом, лесными ягодами, орехами, бананами, ананасом и клюквой. Мясная, грибная, капустная, луковая, рыбная, творожная, начинка с морепродуктами и картофелем… Продолжать этот список можно еще очень долго – конечный рецепт штруделя зависит только от вкусовых предпочтений и таланта кулинара.

Однажды освоив рецепт его приготовления можно каждый раз удивлять и радовать своих близких новым вкусом, лишь меняя начинки. Считается, что основной составляющей классического штруделя является "правильное" тесто. Однако процесс его создания не так уж прост. Для настоящего штруделя используют муку с высоким содержанием клейковины, что делает тесто очень эластичным. Затем его раскатывают так тонко, чтобы, как говорят в Вене, сквозь него можно было читать газету. Благодаря тому, что в тесто не добавляются дрожжи, это блюдо и получило такое широкое распространение в торговле: оно долгое время остается свежим, не черствеет и быстро выпекается. Основное тесто для штруделя имеет несколько пропорций, поэтому в разных источниках предлагаются различные соотношения, однако все они после выпечки дают изделие примерно одинакового вкуса, а главное – одинаковой прочности и консистенции, что дает возможность растягивать его очень тонко. В зависимости от страны сейчас это блюдо готовят из разных видов теста – слоеного, дрожжевого, творожного, картофельного. Но растянуть до "прозрачного" состояния можно лишь тесто, приготовленное по оригинальному рецепту.

***Штрудель яблочный.*** *Рецептура (в г):**для теста: мука 300, вода 150, соль 5, яйца 40, масло растительное 50. Выход теста 500. Для начинки: яблоки 1000, изюм 200, корица 10, ромовая эссенция 0,5, сахар 30, масло сливочное 30, сухари панировочные 50.*

**1 способ.** Пресное тесто готовят из муки, воды, яйца, соли с добавлением растительного масла, которое придает ему большую эластичность. В воде растворяют соль, кислоту, яйца, добавляют муку и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растительное масло.

Тесто заворачивают в пленку и ставят в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиком или кубиком, добавляют промытый и подсушенный изюм, сахар, корицу, ромовую эссенцию и пассерованные панировочные сухари, все перемешивают.

Готовое тесто раскатывают на столе, выстланном скатертью и подпыленной мукой, во все стороны как можно в более тонкий пласт, а затем растягивают руками. Руки подпыливают мукой и ладонями, начиная от середины пласта к краям, растягивают тесто. Это нужно повторять до тех пор, пока пальцы рук не будут просвечиваться (толщина теста 1мм). При этом поверхность теста рекомендуется смазывать жиром, чтобы оно не высохло. Чем тесто эластичнее, тем меньше вероятности, что оно порвется. В конце растягивания толстые края обрезают.

На ⅔ пласта выкладывают яблочную начинку и свертывают в рулет при помощи скатерти. Перекладывают на кондитерский лист швом вниз, поверхность смазывают маслом и выпекают при t 170˚С в течение 40 минут.

Штрудель можно подать к столу теплым или холодным. В любом случае он не должен долго храниться, так как начинка быстро размягчает хрустящее тесто.

**2 способ.** *Рецептура (в г):**для теста:* *мука 230, растительное масло 30, вода 140, соль 2.* ***Для начинки:*** *яблоки 1000, изюм 100, сахар 150, корица 0,5, панировочные сухари 40, сливочное масло 35, миндальные хлопья 100. Выход 1 шт.*

Готовят пресное тесто из муки, воды, растительного масла, соли. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин. Тесто раскатывают очень тонко и вытягивают его кулаками так, чтобы оно стало полупрозрачным. Подпыливают полотенце мукой, кладут на него тесто в виде прямоугольника. Поверхность теста смазывают растопленным маслом и посыпают сладкой крошкой. Выкладывают на тесто яблочную начинку, покрыв около трети поверхности. Используя полотенце, свертывают тесто рулетом, плотно сжимая штрудель руками. С краев удаляют излишки теста. Перекладывают штрудель на противень и выпекают при температуре 200 ºС в течение 20 мин.

***Штрудель тыквенный.*** *Рецептура (в г):**для теста: вода минеральная – 225, мука пшеничная – 450, масло растительное – 75, соль – 7. Для начинки: тыква свежая – 150, вафельная крошка – 25, апельсины (филе) или ананас – 50, коричневый сахарный песок – 35, масло сливочное – 25.*

Готовят пресное тесто и делят его на куски по 100…140 г. Оставляют для набухания белков на 20-30 мин, а затем вытяжное тесто в виде прямоугольника. Пласт смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают вафельной крошкой и коричневым сахаром. На край пласта, выкладывают начинку и свертывают в тонкий рулет, плотно сжимая, чтобы выпустить воздух. Полученный рулет разрезают на 3…4 части. Каждую часть свертывают в кольцо, смазывают растопленным маслом, посыпают коричневым сахаром и выпекают при температуре 250 ºС в течение 10 минут.

**Примечание:** для начинки можно использовать ананас, клубнику, кусочки бисквита, грецкие орехи.

***Пахлава слоеная***. *Рецептура (в г):**пресное тесто**– 500, мука для подпыла – 100.* ***Для начинки:*** *орехи - 221, сахар-песок - 221, кардамон - 3.* ***Для заливки:*** *масло топленое - 50, мед - 78.* ***Для смазки изделия:*** *желтки 20.* ***Для смазки противня:*** *топленое масло 30. Выход 1000.*

Формуется так, чтобы получилось 14-18 пластов теста и 5-7 слоев начинки. Пресное тесто делят на 14-18 частей, подкатывают в шар, раскатывают в пласты толщиной 1,5 мм. Поверхность пластов смазывают растопленным топленым маслом и укладывают один на другой в противень с бортами высотой 40 мм. Первые три пласта кладут без начинки, а затем через каждые два пласта наносят начинку. Сверху укладывают три пласта также без начинки. Перед выпечкой изделие смазывают яичным желтком и разрезают на ромбы массой по 100 г. Выпекают при t 180-200˚С. Через 10-12 минут после начала выпечки противень вынимают, и изделие по линиям разреза заливают растопленным маслом. Продолжают выпекать до интенсивно-коричневой окраски. Сразу же после выпечки изделие заливают медовым сиропом.

Задание .

Составить конспект лекции.

Что является основой для приготовления пресного теста?

Какое изделие называется штрудель, откуда он к нам пришол?

Задание присылать на lubov.kyz@yandex.ru