

Т.И. Перетятко

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

НАЧАЛЬНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ



664.6

П-27

Начальное профессиональное образование

Т. И. Перетятко

МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Сырье
- Технологии
- Рецепты

Учебное пособие
для колледжей, лицеев и училищ

*Соответствует
Государственному образовательному стандарту,
утвержденному Министерством образования РФ*

Ростов-на-Дону
«Феникс»
2005

БИБЛИОТЕКА
Бух. тип и ЛП
№ 74253

ББК 36.86

П 27

Перетятко Т. И.

П 27 Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: Учебное пособие / Т. И. Перетятко. — Ростов н/Д: Феникс, 2005. — 416 с. — (НПО).

Учебное пособие подготовлено в полном соответствии с Государственным образовательным стандартом по профессии «Кондитер», утвержденным Министерством образования, и предназначено для тех, кто обучается профессиям «Повар, кондитер» и «Изготовитель хлебобулочных изделий».

В книге исчерпывающе освещены вопросы подготовки сырья к производству, дана характеристика всех видов теста, отделочных полуфабрикатов, описаны и технология их приготовления, требования к качеству. В пособие включено описание новых видов полуфабрикатов, сырья; производство изделий из нового сырья, рассказано о том, как профессионально приготовить торты, пирожные. Отдельные главы раскрывают технологию приготовления пирогов, печенья, пиццы, кексов.

Приведены технологические схемы, даны причины возможного брака. Описаны секреты успеха и даны необходимые знания о тонкостях кондитерского мастерства. В приложении приводятся сводные таблицы характеристики видов теста и полуфабрикатов, позволяющие более детально изучить материал.

Для контроля знаний каждая глава содержит вопросы.

Книга адресована учащимся профессиональных училищ и колледжей, она будет полезна и тем, кто самостоятельно хочет стать профессиональным кондитером.

ISBN 5-222-05626-0

ББК 36.86

© Перетятко Т. И., 2005.

© Оформление, изд-во «Феникс», 2005.

Глава 1

ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ И ПОДГОТОВКА ЕГО К ПРОИЗВОДСТВУ

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

В кондитерском производстве используют муку высшего и 1 сорта для приготовления выпеченных полуфабрикатов (бисквит, слоеное, заварное, песочное тесто) для тортов и пирожных, сдобных изделий из дрожжевого теста, печенья, галет, вафель. Мука 2 сорта используется лишь для некоторых сортов печенья, галет, пряников. Крупчатка и обойная мука почти не применяются.

Главными различиями сортов муки являются цвет и зольность. С повышением сорта увеличивается содержание крахмала, снижаются зольность, содержание клетчатки и белка.

Важнейшими показателями качества муки являются цвет, вкус, запах, влажность, кислотность, зольность, содержание посторонних примесей, размер частиц (крупнота помола).

У высших сортов муки — белый цвет с желтоватым оттенком. Более низкие сорта имеют более темный цвет. При длительном хранении мука светлеет. Это происходит в результате окисления окрашенных веществ кислородом воздуха.

Мука обладает слегка сладковатым вкусом. Наличие горьковатого и кисловатого привкуса, затхлого плесневого запаха свидетельствуют о несвежести муки. Мука способна воспринимать посторонние запахи при хранении или перевозке ее совместно с имеющими запах про-

дуктами. Посторонний запах может свидетельствовать о наличии в муке посторонних частиц — полыни, донника, головни и др.

Влажность муки не должна быть выше 15 %. В рецептурах на кондитерские изделия принята расчетная (базисная) влажность муки 14,5 %. Если влажность муки иная, то корректируется расход муки. При хранении муки повышенной влажности интенсифицируются процессы окисления сахаров кислородом воздуха с выделением воды и кислорода воздуха.

Для муки высшего и 1 сортов кислотность не должна превышать 3°С, а для 2 сорта — 5°С. При хранении кислотность повышается в результате гидролиза жира с выделением свободных жирных кислот. При повышенной температуре и влажности муки гидролиз проходит интенсивнее.

Основным показателем, по которому определяется сортность муки, является зольность. Для высшего сорта зольность не должна превышать 0,55 %, для 1-го — 0,75 %.

В основном мука состоит из крахмала (70 %) и белка (12 %). В белковой части преобладают белки глиадин и глютен. При соприкосновении муки с водой эти белки набухают и образуют клейковину, которую легко отмыть от крахмала. Содержание сырой клейковины в муке служит важнейшим показателем качества муки.

Перед использованием муку просеивают через сито с ячейками не более 2,5 мм и пропускают через магнитоуловители. Муку хранят в прохладном или неотопливаемом помещении, поэтому, если она имеет низкую температуру, ее выдерживают в помещении, чтобы температура повысилась до 12°С.

СОЕВАЯ МУКА

В приготовлении кондитерских изделий применяют муку, полученную из дезодорированных соевых бобов. Дезодорацией называют искусственное устранение неприятных запахов. Соевую муку вырабатывают трех сортов: необезжиренная — не менее 15 % жира; полуобезжирен-

ная — не менее 5; обезжиренная — не более 2 % жира. Соевая мука богата белками (40—50 %).

КУКУРУЗНАЯ МУКА

Кукурузная мука содержит большое количество крахмала (до 85 %) и жира (до 3 %).

КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

В основном крахмал получают из кукурузы и картофеля и реже — из пшеницы и риса. Это полисахарид, который состоит в основном из амилозы и амилопектина. Амилоза растворяется в горячей воде, с образованием коллоидного раствора. Амилопектин набухает в горячей воде, образуя прочные студни с высокой вязкостью. При заваривании крахмала горячей водой образуется крахмальный клейстер, состоящий из коллоидного раствора амилозы, в котором распределены набухшие частицы амилопектина. Способность крахмала к клейстеризации является очень важным в технологическом отношении свойством.

При нагревании с кислотой или в присутствии ферментов крахмал подвергается гидролизу¹

Крахмал должен удовлетворять требованиям качества по внешнему виду, цвету, числу темных пятен на 1 см² поверхности, по зольности, кислотности, содержанию сернистого ангидрида, свободных кислот и хлора в зависимости от природы и сорта крахмала.

Кроме натурального крахмала широко применяют его модификации. В результате специальной обработки (термической или окислением) ему придают различные свойства. Наиболее распространен специальный желирующий крахмал, используемый как студнеобразователь для производства мармеладов и желе. Диальдегидный крахмал используют в хлебопечении для укрепления клейковины муки. Набухающие крахмалы вводят в сухие смеси кремов, пудингов и других изделий быстрого приготовления. Крахмалофосфаты используют в качестве загустителей,

стабилизаторов, эмульгаторов, не имеющих запаха и вкуса. Эфиры крахмала и уксусной кислоты образуют прочные прозрачные пленки.

ГЛЮКОЗА, ФРУКТОЗА

Для производства глюкозы в качестве сырья используют картофельный и кукурузный крахмалы. Кристаллическая глюкоза — высококачественный пищевой продукт, обладающий прекрасной усвояемостью и хорошим чистым сладким вкусом. Печенье с глюкозой имеет диетическое значение.

Сырьем для производства фруктозы может служить любой сахарный раствор с высоким содержанием фруктозы, но в основном производится на основе сахарозы или крахмального сахара — глюкозо-фруктозного сиропа.

Сахар-песок может использоваться в производстве в сухом или растворенном виде. В сухом виде сахар используется для приготовления бисквита, песочного полуфабриката, мастики, белкового сырцового крема и других полуфабрикатов, а в растворенном виде — для дрожжевого теста, помады, сиропов, некоторых кремов и т. д. Если используют сахар в сухом виде, его просеивают через сито с размером ячеек не более 3 мм и пропускают через магнитоуловители. Если необходим сахарный раствор, то просеянный сахар растворяют в воде, а полученный сахарный сироп процеживают через металлическое сито с размером ячеек не более 1,5 мм.

Рафинадную пудру получают путем размола сахара непосредственно перед употреблением, так как заранее приготовленная пудра слеживается и требует вторичного размола. Готовую пудру просеивают через сито с размером ячеек не более 1,5—2,0 мм.

На приготовление 1 т сахарной пудры потребуется 1003,0 кг сахара-песка.

ИНТЕНСИВНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Интенсивные подсластители добавляются к диабетическим и низкокалорийным продуктам питания для придания им сладкого вкуса.

В современном пищевом производстве для придания продуктам сладкого вкуса используют сахар, сахарозаменители (глюкозо-фруктозные сиропы, фруктоза, сорбит, ксилит, мальтит и другие полуспирты), а также интенсивные подсластители. Заменители сахара могут быть такими же сладкими, как сахар, или отличаться от него по сладости; для интенсивных подсластителей это отличие достигает нескольких сот раз. Благодаря отсутствию глюкозного фрагмента интенсивные подсластители могут использоваться в производстве продуктов для больных сахарным диабетом. Более того, высокий коэффициент сладости позволяет производить с их помощью недорогие низкокалорийные диетические продукты, полностью или частично лишенные легкоусвояемых углеводов.

Интенсивные подсластители могут быть натуральными или синтетическими. Натуральные подсластители обнаружены в зрелых плодах африканского дерева катемфе, листьях растения стевия. В целом натуральные интенсивные подсластители не нашли широкого применения в пищевой промышленности.

Синтетические интенсивные подсластители применяются в производстве молочных продуктов, хлебобулочных изделий, печенья, майонезов, кетчупов, напитков — т. е. везде, где может быть использован сахар.

Интенсивные подсластители бывают индивидуальными или смесевыми. Среди индивидуальных различают подсластители «старого» и «нового» поколений. Первые (цикламаты и сахарин) либо не обладают достаточной степенью сладости, либо не выдерживают конкуренции с «новыми» (аспартам, сукралоза и ацесульфам К) по вкусовым качествам; к тому же в ряде стран они полностью или частично запрещены, так как мнения специалистов об их безвредности расходятся.

Смесевые подсластители представляют собой смеси индивидуальных. При смешении возможно проявление синергического эффекта.

«Качественный» синергизм проявляется в улучшении вкуса при использовании нескольких подсластителей вместо одного. Используя подсластители с разным действием (например, у одних сладость ощущается мгновенно, но недолго, а у других она проявляется не сразу, зато держится продолжительное время), можно максимально приблизить вкус смеси к вкусу сахара.

«Количественный» синергизм — это взаимное усиление сладости различных подсластителей.

На предприятиях лучше использовать готовые смеси подсластителей, а не готовить их самим, так как трудно избавиться от неприятного привкуса и достичь оптимального соотношения между сладостью, ценой и технологическими характеристиками. В настоящее время производятся комбинированные смеси интенсивных подсластителей «СВИТЛИ — Сладость диетическая», «Сластин», «Сламикс» — отечественного производства и «Суслин» немецкий, а также другие.

Дозировку подсластителей рассчитывают исходя из их ориентировочных коэффициентов сладости, а затем уточняют по результатам дегустации, причем замена сахара подсластителем может быть как полной, так и частичной.

Таблица 1.1

Максимальные концентрации подсластителей в продуктах, мг/кг

Продукты	Сукра- доза	Сахарин	Цикламат Na	Ацесуль- фам К	Аспартам
Мучные кондитерские и хлебобулочные изделия	390	130	1600	1000	1700

При использовании подсластителей необходимо учитывать следующее:

- Коэффициенты сладости подсластителей являются ориентировочными, и в зависимости от физико-химических свойств конкретного продукта и кислотности среды они могут меняться.

- Дозировки подсластителей указаны для водных растворов.
- Аспартам нетермостабилен, поэтому его лучше не применять, если продукт подвергают тепловой обработке.
- Анисульфам К очень легко растворяется в воде, это следует учитывать при производстве полуфабрикатов.
- Чем ниже температура хранения продукта, тем дольше не изменяется его сладость.

Применять интенсивные подсластители рекомендуется, предварительно растворив или распределив их в небольшом количестве подслащиваемого продукта или одного из его компонентов. Чаще всего интенсивные подсластители используют в виде водных растворов. Раствор подсластителя вводят в продукт, как правило, перед последней операцией перемешивания.

ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ И МЕД

И патока и мед представляют вязкую густую массу, перед употреблением для уменьшения вязкости их подогревают до 40—50°C и процеживают через сито с ячейками не более 2 мм. В кондитерском производстве используется с давних пор для приготовления пряников, коврижек, отделочных полуфабрикатов.

В процессе хранения меда его потребительские свойства ухудшаются:

Повышенная влажность меда (свыше 21 %) — необходимо удалить избыток влаги, доведя влажность до 19—20 %. Для этого мед длительное время выдерживают при температуре 40—45°C и влажности воздуха 40—50 % в мелкой таре. После установления влажности в пределах нормы мед герметически укупоривают и хранят при температуре 10—15°C;

Брожение меда проявляется в появлении большого количества пузырьков углекислого газа, кислого вкуса и запаха. Мед, содержащий менее 20 % свободной влаги, не сбраживается дрожжами. Наиболее благоприятная темпе-

ратура для сбраживания меда 14—20°C. Мед, влажность которого 21 %, закисает при более низких температурах.

Начавшийся процесс брожения можно остановить путем нагревания меда в открытой таре до температуры 50°C в течение 10—12 часов. Мед не пригоден в пищу, если процесс брожения протекал длительное время и содержание свободной влаги в нем увеличилось до 22 %.

Вспенивание меда принимает вид обильных мелких пузырьков воздуха, находящихся на поверхности или во всем объеме. Возникает в процессе длительного перемешивания меда. Устраняется при нагревании меда до 50°C в течение 5—10 часов и последующем отстаивании.

Рыхлый белый слой возникает на поверхности при хранении меда с высоким содержанием глюкозы. Устраняется нагреванием меда при 35—40°C в течение 5 часов и последующим перемешиванием.

Выделение темной жидкости на поверхности происходит при длительном хранении меда с высоким содержанием фруктозы. Устраняется путем тщательного перемешивания и последующего хранения при низких температурах (0—5°C).

Потемнение меда возникает при длительном хранении в комнатных условиях (20—25°C) или при хранении в алюминиевой посуде. Мед темнеет и при нагревании выше 60°C. Такой мед необходимо пропустить через фильтры из отбеливающих глин.

Посторонние запахи — появляются за счет сорбции веществ из сильно пахнущих продуктов. Для удаления запаха мед выдерживают в вакуум-аппаратах 5—10 часов при температуре 40—45°C. Если запах не исчез, мед применяют для технических целей.

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоко используют для изготовления вафель, пирожных, тортов, печенья, изделий из дрожжевого теста. За счет воздействия минеральных веществ клейковина становится более эластичной и упругой, тесто — более растяжимым. При взаимодействии белков молока и муки их ак-

тивность возрастает, от этого улучшаются физические свойства клейковины. Все это способствует росту газообразующей и газодерживающей способности теста. Дрожжевые изделия получаются пышными, с эластичным и пористым мякишем, молочный сахар в процессе карамелизации при выпечке ускоряет их окраску, делая ее более равномерной. Молоко является благоприятной средой для развития микроорганизмов, поэтому при использовании его подвергают тепловой обработке: стерилизации — нагреванию до 115—120°C, пастеризации — нагреванию и выдерживанию при температуре 63—90°C. Перед употреблением цельное молоко процеживают сквозь сито с ячейками не более 0,5 мм. Хранить молоко следует в холодильниках при температуре не выше 8°C и не ниже 0°C не более 20 часов.

Молоко сгущенное перед употреблением подогревают до 40°C и процеживают через сито с размером ячеек не более 2 мм. Молоко сухое просеивают, затем разводят в небольшом количестве воды, чтобы не было комочков, после чего воду доливают до нормы, доводят до кипения и процеживают полученное молоко (на 100 г порошка берут 900 г воды).

Молоко цельное можно заменить сгущенным или сухим. При этом необходимо учитывать содержание сухого обезжиренного остатка, сахара и жира в молоке. В Сборнике рецептур для мучных кондитерских изделий приводятся нормы взаимозаменяемости молочных продуктов:

1000 кг цельного молока соответствуют:

- а) 400,0 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара в рецептуре на 176,0 кг;
- б) 330,8 кг молока обезжиренного сгущенного с сахаром с добавлением 40,5 кг сливочного масла и уменьшением закладки сахара на 145,6 кг;
- в) 121,1 кг молока цельного сухого с добавлением сливочного масла 4,4 кг;
- г) 89,6 кг молока обезжиренного сухого с добавлением 40,5 кг сливочного масла;
- д) 178,9 кг сливок сгущенных с сахаром с добавлением 56,0 кг молока сухого обезжиренного и уменьшением закладки сахара на 66,2 кг;

е) 81,0 кг сливок сухих с добавлением 44,0 кг молока сухого обезжиренного.

Например. На предприятии отсутствует молоко цельное, но имеется молоко цельное сухое. Для бесперебойной работы предприятию необходимо 800 кг молока. Рассчитать, какое количество сухого молока потребуется.

Можно провести перерасчет путем составления пропорции:

1000 кг цельного молока соответствует 121,1 кг сухого
800 кг — X

$$X = \frac{800 \times 121,1}{1000} = 96,88 \text{ (кг)}.$$

На 1000 кг молока цельного необходимо добавить 4,4 кг сливочного масла

на 800 кг — X

$$X = \frac{800 \times 4,4}{1000} = 3,52 \text{ (кг)}.$$

Для замены 800 кг молока цельного потребуется 96,88 кг молока сухого и 3,52 кг сливочного масла.

Сухой молочный продукт (СМП)

СМП представляет собой тонкодисперсный порошок с хорошей влагосвязывающей способностью. По химическому составу занимает промежуточное положение между сухим обезжиренным молоком и сухой сывороткой.

Масло сливочное

Жиры — высококачественный продукт, широко применяемый в кондитерском производстве. Они придают изделиям вкус сдобы и рассыпчатость, а в некоторых изделиях являются разрыхлителем.

Масло сливочное вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5 % жира, витамины А, D, Е. Масло может быть соленым и топленым, должно быть без посторонних запахов и привкусов, иметь равномерную окраску (от белой до кремовой). Если поверхность загрязнена или покрыта плесенью, масло зачищают. Перед использованием его

иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус, усиливает аромат.

Масло сливочное несоленое можно заменять соленым, но с учетом содержащейся в нем соли (при изготовлении крема соленое масло употреблять нельзя). При изготовлении всех кондитерских изделий, кроме слойки, масляного бисквита и крема, сливочное масло можно заменять топленым (1 кг сливочного масла соответствует 840 г топленого).

Хранить масло рекомендуется при температуре 2—4°С в темном помещении в тщательно закрытой посуде; под воздействием света и кислорода воздуха масло портится.

Масло предусмотрено в основном в рецептурах крема, тортов, пирожных, кексов, сдобных сортов печенья. При производстве масляных кремов большое значение имеет способ производства масла, так как условия его образования при поточном способе производства приводят к появлению ряда пороков его консистенции: наблюдаются слоистость, крошливость, на вкус ощущаются кристаллы жира. Крем из такого масла получается жидкотекучий, не сохраняет приданную ему форму при отделке изделий; рисунок нечеткий и расплывчатый. Такой крем целесообразно использовать для отделки боковых поверхностей, глазировки верхней поверхности тортов и пирожных, прослойки.

Для художественной отделки изделий применяют крем, изготовленный из масла, полученного сбивным способом производства, который хорошо сохраняет форму, придаваемую ему, в большом интервале температур.

Сливочное масло также благоприятно воздействует на тесто: повышает его газоудерживающую способность, увеличивает пористость мякиша, замедляет черствение готовых изделий. Изделия благодаря сливочному маслу приобретают приятный вкус, запах, а мякиш — однородную пористую структуру, корка — равномерную окраску.

Перед использованием масло тщательно зачищают с поверхности, разрезают на куски. Допускается использование зачисток масла при изготовлении выпеченных изделий.

ЖИРЫ

Маргарин — это искусственно приготовленный пищевой продукт, сходный по вкусу, цвету, аромату, консистенции со сливочным маслом. Применяется при выработке печенья, пряников, масляного бисквита. Маргарины специального назначения применяют при производстве слоеного теста. Готовят к производству так же, как и масло. Если жиры применяют в растопленном виде, то их процеживают через металлические сита с размерами ячеек 1,5 мм.

Листы и формы для выпеченных полуфабрикатов смазывают кондитерским или фритюрным жиром, растительным маслом в смеси с другими жирами в соотношении 1:2,5 или другими специальными смесями, разрешенными Минздравом РФ.

Нормы расхода растительного масла для смазки:

бисквитный полуфабрикат — 1,0 кг на 1000 кг;

кексы весовые — 7,0 кг на 1000 кг;

кексы штучные — 13,5 кг на 1000 кг;

ромовые бабы штучные — 12,0 кг на 1000 кг.

ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТЫ

В кондитерском производстве широко применяют яйца и яичные продукты — меланж или яичный порошок. Они входят в рецептуры печенья, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, в состав многих кремов, глазурей и т. д.

Яйца повышают пищевую ценность и вкусовые качества изделий. Яичный белок является пенообразователем, разрыхляет тесто, улучшает структуру готовых изделий. Яичный желток является эмульгатором, придает изделиям упругость, приятный вкус и желтую окраску.

Белок при взбивании образует крепкую, устойчивую пену. Добавление воды к белку удлиняет срок пенообразования; если количество воды не превышает 40 % объема, пена становится более пористой, а ее устойчивость остается такой же, как и без воды; нагревание до 50°C в течение 30 минут, а также низкие температуры (10—25°C) не

влияют на пенообразующую способность белка; при температуре 60—65°C объем и стойкость пены значительно уменьшаются. Оптимальная температура пенообразования яичного белка 20—30°C. Стабилизирующее действие на пену белка оказывает сахар, но продолжительность взбивания при этом возрастает вдвое. Первоначальный объем увеличивается без сахара в 7 раз, а с сахаром — в 4—5 раз. 1 л белковой пены может удерживать 2,5 кг сахара без изменения структуры и прочности пены.

Объем свежих яиц увеличивается при взбивании на 350 %, яиц, хранившихся в течение некоторого времени, — на 425 %, но при этом снижается устойчивость пены.

Для улучшения пенообразующей способности белка рекомендуется проводить его обессахаривание, в частности сбраживание содержащейся в нативном белке глюкозы.

В производстве используют яйца свежие, с неповрежденной структурой. Категорически запрещается использование яиц миражных, водоплавающей птицы. При производстве крема запрещается использовать меланж, яйца с насечкой, бой.

Перед использованием яйца сортируют, проверяют на свежесть. Свежесть яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10 %-ный раствор соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать. Яйца перекалывают в решетчатые ведра или короба, затем все яйца обрабатывают в 4-секционной ванне: в первой секции их промывают теплой водой 10—15 минут; во второй обрабатывают в течение 5 минут раствором разрешенного для этих целей моющего средства при температуре 40—50°C; в третьей — дезинфицируют в течение 5 минут раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40—50°C; в четвертой секции ополаскивают чистой проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 50°C. Раствор в моечных ваннах меняют не реже двух раз в смену.

Извлечение из санитарных правил:

Обработку яиц осуществляют в отведенном месте в специальных 4-секционных ваннах в следующей последовательности: теплым 1—2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезин-

фицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйца выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Обработанные яйца разбивают в отдельную посуду по 3—5 штук, после проверки доброкачественности яиц их переливают в производственную тару, процеживают через сито с размерами ячеек не более 3 мм. При битье яиц для отделения белков и желтков скорлупа и потери яичной массы должны составлять не более 18 % массы яиц.

Без холода яичная масса не хранится. Хранят подготовленную яичную массу для приготовления крема не более 8 часов при температуре не выше 6°C, для приготовления выпеченных полуфабрикатов — не более 24 часов.

Яичным меланжем называют содержимое яиц без скорлупы, перемешанное в процессе тепловой обработки и замороженное при температуре —18°C. Перед употреблением меланж дефростируется при температуре 16—18°C, хранят его в свежем состоянии не более 14 часов при температуре 2°C. Замороженные яичные продукты поступают на кондитерские предприятия в банках из белой жести вместимостью 5, 8 и 10 кг. Банки обмывают теплой водой (температура не выше 45°C), вскрывают специальным устройством, перед использованием содержимое процеживают.

Яичный порошок производят из смеси белков и желтков или из белка и желтка в отдельности. Хранят его при температуре от —2°C до 10°C не более года, лучше в герметичной таре. Перед использованием порошок просеивают, затем растворяют в воде (на 100 г порошка 350 г воды). Чтобы яичный порошок хорошо растворился, в него вливают немного теплой воды (40—50°C), тщательно перемешивают и, продолжая перемешивание, вливают остальную воду. Через 30—40 минут порошок набухает и его, предварительно процедив, можно использовать.

Яйца цельные и меланж взаимозаменяются в соотношении 1:1, указанная замена не распространяется на крем.

1 кг цельных яиц (без скорлупы) может быть заменен 390 г желтков и 610 г белков.

Разрешается заменять 15 % меланжа желтками при изготовлении полуфабрикатов и кексов.

ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Какао-порошок получают путем измельчения и частичного обезжиривания какао-бобов. Применяют какао-порошок при приготовлении кремов и теста, а также для получения шоколадных глазури, помады. Перед использованием какао-порошок просеивают через сито с ячейками 1—1,5 мм.

Кофе натуральный молотый получают путем обжаривания и измельчения семян тропического кофейного дерева. Придает кофейный вкус кремам и тесту. Количество растворимых в воде экстрактивных веществ 20—30 %, поэтому готовят кофейную вытяжку для ароматизации помады, кремов, теста.

Соль поваренная — улучшает вкусовые качества изделий, усиливает качество белка клейковины. Представляет собой кристаллический хлористый натрий, растворимый в воде. Хранят соль при относительной влажности 75 %. Перед употреблением просеивают через сито. Соль в кристаллах предварительно растворяют и процеживают через сито с размером ячеек 0,5 мм.

ПИЩЕВЫЕ КИСЛОТЫ

Виннокаменная кислота получается из отходов виноделия при изготовлении виноградных вин, имеет вид бесцветных кристаллов или порошка. Виннокаменную кислоту следует растворять в воде в соотношении 1:1, т. е. на 100 г кислоты необходимо взять 100 г горячей (70—80°C) воды.

Лимонную кислоту получают путем сбраживания сахара грибом или выделением из лимона. Лимонную кислоту разводят в воде и процеживают.

Молочная кислота получается путем сбраживания углеводсодержащего сырья (сахара, крахмала, мелассы) молоч-

нокислыми бактериями. Выпускается в растворенном виде 40 и 70 %-ной концентрации. Эта кислота слабее винно-каменной и лимонной. В чистом виде ее редко используют в производстве. Она содержится в молочнокислых продуктах, и их применение учитывает содержание кислоты, например при приготовлении пресного сдобного теста.

Уксусная кислота выпускается 6 и 9 %-ной концентрации. Промышленность выпускает уксусную эссенцию 80 %-ной концентрации. При использовании кислоты следует учитывать ее концентрацию.

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Пищевые красители применяются для подкрашивания кондитерских изделий. Естественные красители — это кофе, какао, шоколад, соки, жженка и красители животного и растительного происхождения. В настоящее время промышленность выпускает синтетические красители самых разных оттенков.

Порошкообразные, растворимые в воде и спирте, с дозировкой 0,001 — 0,005 % к массе продукта:

- желтый — тартразин E102;
- желто-оранжевый — сансет E110;
- красный — понсо E124;
- малиновый — кармуазин E122;
- светло-голубой — индигокармин E132;
- синий — синий блестящий E 133;
- фиолетовый — черная смородина B188;
- светло-зеленый — киви B10;
- зеленый — зеленый блестящий B11;
- коричневый — карамель E150d и др.

Жидкие, растворимые в воде:

- карамель — коричневый;
- паприка — оранжево-красный;
- бета-каротин — желтый.

И жирорастворимые:

- паприка — оранжево-красный;
- бета-каротин — желтый;
- року — желто-оранжево-коричневый.

Все современные красители не требуют специальной подготовки, их можно использовать как в растворенном виде, так и в виде порошка.

Синтетические и натуральные красители применяются как индивидуально, так и в смесях друг с другом. Смеси красителей используются для получения цветов и оттенков, которые нельзя приготовить с помощью индивидуальных красителей.

Раствор или дисперсию красителя вводят в продукт, как правило, перед последней операцией перемешивания.

При работе с красителями нельзя применять посуду из оцинкованного железа и алюминия, так как большая часть красителей склонна реагировать с этими металлами, особенно в кислых растворах, с образованием растворимых лаков. Можно использовать посуду из нержавеющей стали или пищевых полимерных материалов.

Выбор и дозировка красителей для производства конкретного пищевого продукта зависят от желаемого цвета и требуемой интенсивности окраски, а также от физико-химических свойств продукта (особенно кислотности).

При производстве полуфабрикатов с использованием красителей необходимо учитывать следующее:

- при увеличении жирности и степени «взбитости» продукта интенсивность окрашивания уменьшается;
- кислотность среды может оказывать влияние на интенсивность окраски и оттенок цвета (это относится к натуральным красителям);
- увеличение дозировки аскорбиновой кислоты снижает интенсивность окрашивания готового продукта;
- видимая интенсивность окрашивания продуктов увеличивается непропорционально концентрации красителя и постепенно выходит на насыщение, т. е. самое интенсивное окрашивание;
- многие натуральные красители и некоторые синтетические в растворах на свету обесцвечиваются;
- термообработка не меняет интенсивность и оттенок цвета продукта, приготовленного с использованием синтетических пищевых красителей;
- при использовании жесткой воды для растворения красителей могут образовываться осадки, поэтому воду лучше использовать мягкую, очищенную;

- введение в рецептуру этилового спирта не меняет интенсивность и оттенок цвета готового продукта, окрашенного синтетическими красителями, за исключением триарилметановых (E131, E133, E142), которые могут значительно обесцвечиваться в алкогольных напитках;
- пищевые натуральные красители не следует подвергать воздействию высоких температур, если возможность этого специально не оговорена в рекомендациях по применению.

Натуральные пищевые красители не только безопасны в рекомендуемых дозировках, но и обладают рядом полезных свойств. Куркумин (E100) обладает антимуtagenным действием, рибофлавин является витамином В₂. Каратиноидные пищевые красители (E160) при регулярном применении проявляют статически значимую антиканцерогенную активность.

Сроки годности натуральных красителей в зависимости от товарной фирмы составляют от нескольких месяцев до нескольких лет.

ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Желирующие вещества — желатин и агар — применяют в качестве стабилизатора для получения желе, муссов, зефиров, а также при производстве кремов для увеличения их формоудерживающей способности.

Желатин — пищевой продукт животного происхождения, его изготавливают из костей животных или пузырей и чешуи рыб.

Агар — растительный продукт из морских водорослей. Желатин поступает в виде пластин или гранул, а агар — в виде тонких волокон. Студнеобразующая способность агара в 5—8 раз сильнее желатина. При нагревании с кислотами способность к студнеобразованию у желатина снижается. Хранят желирующие вещества в сухом помещении в закрытой таре. Желатин и агар замачивают в холодной воде, а избыток воды сливают. При использовании желатина и агара следует запомнить: *желатин при кипячении*

теряет желеобразующие свойства, агар растворяется только при кипячении.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА

В производстве кондитерских изделий используют как натуральные, так и синтетические ароматические вещества. Натуральные ароматизаторы представляют собой естественные эфирные масла. Их получают при переработке эфиромасличных культур: из citrusовых — лимонное, мандариновое, апельсиновое масло; плодов аниса — анисовое; из семян кориандра — кориандровое. Для придания аромата используют обладающее ароматом сырье: какао тертое, какао-порошок, шоколад, фруктово-ягодные припасы.

Виноградные вина и коньяк применяются для ароматизации кремов, желе, промочек. Используются вина столовые, крепленые, ароматизированные. Вина должны иметь свойственный им аромат, вкус и цвет. Не допускается наличие осадка или мути, посторонних привкуса и запаха. При дозировке необходимо учитывать крепость вина.

Ароматические вещества широко используются в производстве мучных кондитерских изделий, восточных сладостей.

К натуральным ароматизаторам относятся также и пряности — высушенные и измельченные ароматные части растений: корица, имбирь, мускатный орех, гвоздика, шафран и др.

Синтетические ароматические вещества получают методами органического синтеза из полуфабрикатов растительного происхождения или полностью из синтетических продуктов. Отечественная промышленность предлагает российским производителям широкий ассортимент жидких и порошкообразных растворителей с самыми различными вкусами и ароматами.

В виде порошковых ароматизаторов выпускаются ароматизаторы ананаса, апельсина, банана, вишни, дыни, грейпфрута, земляники, ириса, клубники, колы, кофе, красных фруктов, лимона, манго, малины, тоника, экзотических

тических фруктов, яблока. В виде жидких ароматизаторов кроме перечисленных ароматов выпускают: барбарис, анисовое масло, амаретто, бренди, вермут, вино белое, вино херес, вино мускатель, вино савиньон, вино портвейн, вино красное, гвоздика, гран марнье, гуава, джин, дюшес, коньяк, кюрасао, липовый цвет, мед, молоко, мята, перец, ром, шампанское, эвкалипт и др.

Ванилин — синтетический продукт, белый кристаллический порошок с настолько сильным ароматом, что дозировка его в изделии очень мала. Обычно используют раствор ванилина или ванильную пудру. Количество ванилина в кондитерских изделиях не должно превышать 0,5 %. В настоящее время выпускается несколько видов ванилина, который растворяется в воде или водно-спиртовом растворе. Производится ванилин с ароматами апельсина, малины, вишни, клубники, кокоса, ореха, ириса, банана, дыни, персика, абрикоса, кофе.

Все синтетические ароматизаторы не требуют особой подготовки к использованию и применяются в соответствии с указанной дозировкой, которая составляет, как правило, 0,02—0,4 % к массе продукта.

Эссенции — растворы смесей натуральных и душистых синтетических веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. На кондитерских предприятиях применяют ромовую, ванильную, лимонную, пуншевую и др. Хранят эссенции в стеклянных бутылках с притертыми пробками в прохладном темном помещении.

Эссенции поступают одно-, дву- и четырехкратной концентрации. В рецептурах дается норма расхода эссенции однократной концентрации. Если используется более концентрированная эссенция, норму уменьшают в 2 или 4 раза.

При изготовлении тортов и пирожных, кексов и рулетов, в рецептурах которых не указано наименование эссенции, используют следующие эссенции: лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую, миндальную, ванильную, ирисовую, сливочную, кофейную, ананасную.

Взаимозаменяются следующие эссенции:

А) апельсиновая, мандариновая, лимонная, цитрусовая;

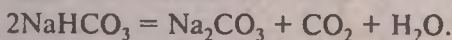
- Б) ванильная, ирисовая, цитрусовая;
- В) ромовая, коньячная.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

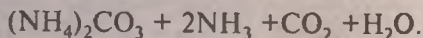
В качестве разрыхлителей используют в основном различные соли, выделяющие в тесте газообразные вещества. Наиболее существенным преимуществом химических разрыхлителей перед дрожжами является быстрота их разрыхляющего действия, а также то, что при использовании химических разрыхлителей отсутствуют потери сахара, который при применении дрожжей расходуется на брожение.

Все химические разрыхлители могут быть щелочными, щелочно-кислотными и щелочно-солевыми. К щелочным относятся двууглекислый натрий (двууглекислая сода — бикарбонат натрия) и углекислый аммоний и их смеси, к щелочно-кислотным — смесь двууглекислого натрия и кристаллических пищевых кислот или кислых солей, к щелочно-селевым — смесь двууглекислого натрия и нейтральных солей, например двууглекислого натрия и хлористого аммония.

Двууглекислый натрий является наиболее распространенным химическим разрыхлителем: разрыхляющее действие его проявляется при нагревании, когда добавленный в тесто разрыхлитель медленно разлагается по реакции:

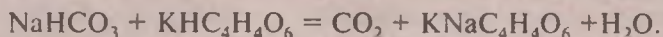


Вторым, наиболее широко используемым щелочным разрыхлителем является карбонат аммония:



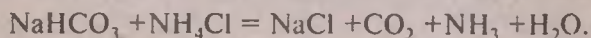
Недостатком этого разрыхлителя является то, что аммиак не полностью удаляется из изделия при выпечке и сообщает ему неприятный запах. Остаток аммиака в изделии значительно уменьшается при применении этих двух разрыхлителей в смеси. Это объясняется тем, что в щелочной среде, которая создается остатком карбоната натрия, растворимость аммиака снижается.

Из щелочно-кислотных разрыхлителей используют только смеси гидрокарбоната натрия и битартрата калия:



Использование таких композиций разрыхлителей дает лучший результат в том случае, если реакция между компонентами протекает медленно и завершается полностью только при выпечке.

Из щелочно-солевых разрыхлителей применяют смесь из гидрокарбоната натрия и хлорида аммония:



В результате этой реакции наряду с газообразными продуктами образуется поваренная соль, которая часто явля-

Таблица 1.2

Сводная таблица размера ячеек сит для просеивания различного сырья

Наименование сырья	Размер ячеек сита, мм
Мука	2,5
Крахмал	2,5
Сахар-песок	1,5
Рафинадная пудра	1,5—2,0
Патока крахмальная, мед	2
Молоко цельное	1,0
Молоко сгущенное	2
Молоко сухое	2,5
Яйца	3
Меланж	2,5—3,0
Какао-порошок	1,0—1,5
Фруктово-ягодное пюре	1,5
Крошка	1,5—2,0
Натрий двууглекислый, аммоний углекислый, углеаммонийная соль, кристаллические кислоты и соль	
в виде порошка	1,5—2,0
в растворе	0,5
Ядра орехов	3,0—4,0
Мак	2,0—2,5

ется компонентом рецептуры. Так как в результате не образуются щелочные соли, то не удастся достигнуть полного удаления запаха аммиака.

При выработке выпеченных полуфабрикатов допускается взаимозаменяемость химических разрыхлителей и аммония углекислого на углеаммонийную соль в соотношении 1:1,3.

ФРУКТЫ И ЦУКАТЫ

Фрукты содержат много ценных для организма веществ, особенно витаминов и минеральных соединений, и используются как начинки и отделочные полуфабрикаты при приготовлении мучных кондитерских изделий.

Свежие фрукты хранят в охлажденных камерах при температуре 2°С и относительной влажности 85—90 %.

Перед использованием фрукты тщательно промывают в проточной воде и обсушивают на воздухе. Красивые плоды используют для украшения изделий в свежем виде, деформированные, но не гнилые — для изготовления полуфабрикатов (джемы, повидла, мармелады и т. д.).

Оформление тортов и пирожных фруктами, ягодами и желе

Торты и пирожные, украшенные фруктами, ягодами и желе, приобретают особый аромат и освежающий кислотный вкус. Кроме того, эти изделия менее калорийны благодаря возможности уменьшить использование масла и сахара, богаты витаминами и отличаются изысканной неповторимостью. Такие изделия хорошо готовить в сезон созревания фруктов и ягод, но они привлекают своей неповторимостью круглый год.

Торты, пирожные и даже пироги можно украшать свежими, консервированными, замороженными, сушеными, заспиртованными фруктами, ягодами, желе, цукатами. Фрукты и ягоды могут служить основным компонентом

изделия; они хорошо сочетаются с белковыми и масляными кремами, со взбитыми сливками.

Для украшения изделий нужны свежие, хорошо созревшие, по возможности одинаковой величины вишни, сливы, клубника, малина, виноград, абрикосы, мандарины, апельсины (дольки), яблоки, груши, киви, бананы, ананасы, дыня (ломтики) и другие фрукты и ягоды.

Абрикосы (свежие) после промывания разрезают пополам или на четыре, шесть, восемь частей и удаляют косточки. Консервированные абрикосы, абрикосовое пюре, варенье или джем используются для начинки и украшения фруктовых пирожков, пирожных и тортов. Сушеные абрикосы — урюк, курагу — после тепловой обработки используют для начинок, а также для посыпок и украшения изделий.

На 1000 кг очищенных абрикосов расходуется 1100 кг целых абрикосов.

Ананасы свежие и консервированные используют для украшения пирожных и тортов. У ананаса срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожуру и жесткую сердцевину, затем ананас нарезают кольцами, которые разрезают на куски.

Апельсины, мандарины и лимоны (цитрусовые) покрыты ароматной кожицей — цедрой, которая широко применяется в кондитерском производстве для ароматизации изделий. Снимается цедра специальной машинкой или вручную при помощи терки.

Апельсины и мандарины после тщательной очистки разделяют на дольки и используют для украшения тортов и пирожных.

Сок лимонов употребляется для подкисления начинок, помад, промочек, кремов.

Виноград или вишни используют для украшения изделий, если вишни используются для начинок, то из них предварительно удаляют косточки.

Яблоки и груши очищают от кожицы, разрезают пополам или на дольки (разной величины), а чтобы они приобрели нежную структуру, их 1—2 минуты бланшируют в кипящей воде.

На 1000 кг очищенных яблок расходуется 1125 кг целых яблок.

Груши с нежной и ароматной мякотью разрезают и затем используют для оформления изделий. Из хорошо разваривающихся груш приготавливают джем, а из плохо разваривающихся — варенье и цукаты. Сердцевину из груш удаляют.

Красиво выглядит торт, украшенный райскими, или китайскими, яблоками. У них удаляют остатки чашечек, укорачивают черенок до 1,5 см, чтобы легче и быстрее снять кожицу с таких яблок, их кладут на 5 секунд в кипящую воду, а затем в холодную. После этого яблоки бланшируют 3—4 минуты в горячей воде (80—90°C) и сразу же опускают в холодную воду. Яблоки и груши кислых сортов заливают сахарным сиропом (концентрация 45—55 %). На слабом огне варят 3—5 минут и оставляют в сиропе, пока они полностью не остынут.

Яблоки с приятным ароматом и нежной консистенцией мякоти используют свежими для начинки и украшения пирогов, пирожных и тортов. Из кислых, хорошо разваривающихся яблок приготавливают джем, повидло и пюре для начинок, а из плохо разваривающихся — варенье и цукаты.

Черная смородина обладает сильным ароматом и хорошими железирующими свойствами. Из нее варят варенье и джем для начинки различных изделий.

Сливы для украшения изделий применяют тех сортов, у которых легко отделяются косточки. Из слив готовят варенье, джем и повидло, которое используется в качестве начинок. На 1000 кг освобожденной от косточки сливы из компота расходуется 1100 кг сливы из компота.

Сливы, вишни опускают на несколько секунд в кипящую воду, а затем заливают сахарным сиропом и оставляют в нем не менее чем на 5 часов.

После этого фрукты и ягоды кладут на сито и дают стечь остаткам сиропа — его можно использовать для приготовления желе.

При слишком сухом воздухе свежие или консервированные плоды быстро теряют влагу и увядают. Этого можно избежать, если перед использованием полить плоды желевым сиропом.

Твердым долькам и целым некрупным фруктам нетрудно придать блеск: их поливают горячим сиропом (концентрация 75 %) и оставляют до тех пор, пока он не засохнет.

Глазированные фрукты и цукаты в кондитерском производстве используются для украшения пирогов, пирожных и тортов.

Глазированные фрукты приготавливают из свежих плодов и ягод — уваривают с сахарным сиропом и затем сушат. В готовом виде глазированные фрукты должны сохранять натуральную форму плодов или форму нарезки.

Зимой изделия можно украсить фруктами из компота. Их также рекомендуется полить желейным сиропом, который готовят на отваре сиропа.

Замороженные фрукты и ягоды оттаивают в холодной среде (чтобы не вытекал сок), осторожно кладут на сито, промывают холодной водой и лишь затем используют для украшения изделий, заливая их желейным сиропом.

Можно использовать **сушеные фрукты**. Их надо хорошо промыть, залить теплым сахарным сиропом и оставить в нем на 2—3 часа. У подготовленных таким образом фруктов приятный вкус и красивый внешний вид. Ими лучше украшать пироги с фруктовой начинкой.

Цукаты вырабатывают из целых или нарезанных кусочками фруктов. Для этой цели используют также корки цитрусовых плодов, арбузов и дынь. Предварительно эти продукты варят в сиропе так же, как варенье, а затем глазируют в тираженном сиропе. Цукаты применяют в сочетании с украшениями из крема. Можно нарезать их в виде различных фигурок — ими украшают торты, пирожные, пироги, кексы. Благодаря тщательному отбору ягод и фруктов и высокотехнологичному процессу производства у цукатов хороший вкус, яркий цвет, одинаковый размер и высокая стойкость при выпечке.

Фруктово-ягодное пюре готовят из яблок, абрикосов, слив, алычи, крыжовника. Фрукты с жесткой мякотью предварительно варят на пару либо запекают. Затем их смешивают с сахаром в соотношении 1:1 при дальнейшей стерилизации и в соотношении 1:1,5 при кратковременной варке без дальнейшей стерилизации. Готовое пюре имеет тестообразную консистенцию, хорошо смешивается и взбивается с другими компонентами. Пюре сохраня-

ет вкус и аромат натуральных фруктов и ягод. Хранят пюре в прохладном помещении при температуре 2°С и относительной влажности 70—80 %. Пюре протирают на протирочной машине или через сито с ячейками не более 1,5 мм. Яблочное, абрикосовое, алычовое, айвовое, сливовое, крыжовниковое пюре обладают желирующей способностью. При уваривании яблочного пюре вязкость массы повышается уже при содержании сухих веществ 60—65 %, и при дальнейшей варке масса «садится», т. е. происходит студнеобразование массы еще в горячем состоянии. При уваривании массы из косточковых плодов до содержания сухих веществ 80—85 %, она даст желеобразный продукт при охлаждении.

Повидло готовят увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром до густой однородной консистенции. Хранят в бочках и ящиках до 6 месяцев при температуре 20°С. Забродившее или заплесневевшее повидло следует вторично уварить с сахаром.

Варенье состоит из целых ягод или плодов, сваренных в сахарном сиропе. Крупные плоды нарезают на части. Для получения варенья высокого качества его варят многократно. Сироп имеет густую консистенцию, ягоды или фрукты распределены в нем равномерно. При варке варенья, чтобы избежать засахаривания, в него можно добавить патоку или инвертный сироп. Если используются кислые фрукты, то инверсия проходит в результате действия кислот, содержащихся в данных фруктах (алыча, слива, вишня и т. д.). Хранят варенье при комнатной температуре, так как низкая температура способствует засахариванию, а повышенная — брожению.

Джем не сохраняет форму плодов и ягод, потому что его варят однократно до готовности. Хранят так же, как варенье.

Фруктово-ягодные припасы — полуфабрикат для ароматизации кондитерских изделий. Припасы готовят из высокоароматического сырья — клубники, малины, черной смородины, вишни, лимонов, апельсинов и др. У цитрусовых снимают верхнюю кожу (цедру) и измельчают ее. Прочие плоды протирают в сыром виде. Пюре или тертую цедру смешивают с сахаром (в соотношении 1 : 1), смесь, не подвергая варке, помешают в консервные банки, кото-

рые закатывают и стерилизуют. Припасы содержат 40—45 % воды, поэтому они могут сохраняться без порчи только в герметичной упаковке после стерилизации. Приготовленные таким способом припасы хорошо сохраняют ароматические и вкусовые качества взятого сырья, причем мало изменяются и прочие свойства: цвет, содержание легко изменяемых составных частей (витаминов и пр.), т. е. хорошо сохраняется биологическая ценность сырья.

Добавление фруктово-ягодных припасов в небольших (5—10 %) количествах является лучшим средством для придания кондитерским изделиям натурального аромата фруктов и ягод.

Фруктово-ягодные подварки также могут быть использованы для ароматизации кондитерских изделий, однако отличаются более слабым ароматом. Их готовят путем уваривания с сахаром пюре из клубники, малины, черной смородины, вишни и других плодов до остаточной влажности около 20 %.

Конфитюр вырабатывается в небольших количествах. Он представляет собой уваренный с сахаром яблочный осветленный сок (или другие соки с высоким содержанием пектина) с добавлением целого или части плода, ягоды (обычно вводят персик, айву, грушу). При его изготовлении могут добавлять пектин, лимонную кислоту, ванилин.

В рецептурах тортов и пирожных допускается взаимозаменяемость в соотношении 1:1:

- А) одноименных варенья, джема и конфитюра;
- Б) фруктовых начинок и фруктовых подварок;
- В) всех видов цукатов;
- Г) всех видов цитрусовых заготовок;
- Д) фруктов сухих (чернослива), свежих и из консервированного компота;
- Е) фруктов сухих, фруктов из консервированного компота, варенья и конфитюра — цукатами.

Разрешается взаимозаменяемость джемов с содержанием сухих веществ 72 и 68 % в соотношении 1:1.

Если в рецептурах тортов и пирожных указано наименование варенья, джема или конфитюра, то замена их этими же продуктами других наименований не допускается.

КРУПЫ

Крупы вырабатываются из пшеницы, ячменя, гречихи, риса, гороха, фасоли путем обрушивания, просеивания и провеивания. Некоторые крупы дробят и полируют. В кондитерском производстве крупы используют в основном для приготовления фаршей и начинок.

Перед использованием манную крупу просеивают, остальные крупы перебирают и промывают для удаления посторонних примесей, необрушенных зерен и мучели. Крупы промывают в двух водах температурой 40—50 и 60—70°C.

ОРЕХИ И МАК

Орехи используют в целом и измельченном виде при изготовлении теста, начинки и при украшении изделий. Хранят орехи при температуре от 0 до 4°C и относительной влажности не выше 75 %.

Фундук и *лещинный орех* поступают на предприятия без скорлупы. Лучшие вкусовые качества приобретают при обжаривании, для чего на несколько минут их помещают в жарочный шкаф.

Миндаль бывает горький и сладкий. Количество горького миндаля не должно превышать 4 % общей массы. Используется при производстве кремов, начинок, украшений. Только из миндаля получается марципан отменного качества.

Грецкий орех используют для приготовления начинок, посыпок, украшений.

Арахис поступает без оболочки, перед использованием обжаривают.

Кешью, орехи со сладковатым приятным вкусом, используют при производстве восточных сладостей, тортов и пирожных.

Фисташки имеют ярко-зеленую окраску ядра и приятный сладковатый маслянистый вкус, служат для посыпки тортов и пирожных.

Мак используется при приготовлении изделий из дрожжевого теста для посыпки и начинок. Если мак загрязнен песком, его промывают и погружают в сахарный сироп. При этом песок оседает на дно, а мак всплывает. Сироп фильтруют и добавляют при замешивании теста.

При предварительной обработке продуктов затраты сырья составляют на 1000 кг:

- жареных ядер орехов и ядер миндаля — 1051 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
- жареных дробленых ядер орехов и ядер миндаля — 1062 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
- жареных тертых ядер орехов и ядер миндаля — 1064 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля;
- жареных отвеенных дробленых ядер орехов — 1120 кг сырых ядер орехов и ядер миндаля.

УЛУЧШИТЕЛИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

В настоящее время в хлебопечении и при производстве кондитерских изделий применяют различные добавки, используя которые, можно изменить свойства муки и теста. Ниже приведены характеристики некоторых из них.

«Мажимикс фиолетовый», 0,5—1 %

Для производства различных видов хлебопекарной продукции из пшеничной муки (особенно сдобных изделий с добавлением сахара и жира). Идеально подходит для технологий с интенсивным замесом теста. Улучшает устойчивость теста во время окончательной расстойки. Позволяет получить конечный продукт большего объема, обладающий мякишем с тонкостенной пористостью, а также более тонкой корочкой.

«Мажимикс красный», 0,6—1,2 %

Восстанавливает хлебопекарные свойства муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой. Устраняет липкость

теста, повышает формоустойчивость тестовых заготовок, что позволяет получить изделия хорошего объема.

«Венские пряности»

Смесь кориандра, аниса, фенхеля, тмина. Используется при производстве некоторых изделий.

ИБМ, 0,4–0,5 %

Комплексный улучшитель для производства хлебобулочных и кондитерских изделий (в том числе слоеных).

XXL

0,1 % — для хлеба;

0,3 % — для слоеного теста.

Высокоэкономичный комплексный улучшитель нового поколения для повышения качества хлеба, хлебобулочных изделий из сдобного и слоеного теста.

Оптимум-0,3 (0,3 %)

Специальный улучшитель для муки, хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки с повышенной ферментной активностью, полученной из зерна, поврежденного клопом-черепашкой, с коротко рвущейся клейковиной, из фуражного зерна.

Фадона

Средство от картофельной болезни.

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ (БАД)

В последние годы в продуктах питания все больше используются различные добавки, которые по своему действию можно разделить на следующие группы:

- тонизирующие, содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую;
- добавки, влияющие на рост тканей организма (содержащие гормоны, подобные им вещества и антибиотики);
- пищевые продукты, содержащие яичный белок или белок молока.

БАД применяют в пищевых продуктах для увеличения срока их хранения, усиления вкуса и аромата. Как усилители вкуса они вначале были заимствованы у природы — яблочная и лимонная кислоты, перец, укроп и другие. Сейчас используют и вещества, получаемые промышленным способом, например ортофосфорную кислоту для придания кисловатого вкуса безалкогольным напиткам. У синтетических усилителей вкуса обычно почти нет аромата, но они подчеркивают вкус пищевых продуктов.

Некоторые люди в силу определенных обстоятельств не могут употреблять сахар и им на помощь приходят заменители сахара — сорбит, ксилит и другие. При использовании этих добавок на этикетках делают надпись «Без содержания сахара».

Безопасность пищевых добавок систематически рассматривает комитет экспертов. В России дозу подсластителей для пищевой промышленности и массового питания регламентирует Перечень различных групп и видов продукции. При этом состав подсластителей должен быть детально расписан в сертификате на продукт. Некоторые подсластители обладают слабительным эффектом и при их использовании потребитель должен получать полную информацию. Некоторые консерванты могут вызывать аллергию, например бензойная кислота и ее соединения.

Пищевые добавки классифицированы:

E100—E183 — красители;

E200—E299 — консерванты (подавляют микробиологические процессы в продуктах);

E300—E399 — антиокислители (замедляя окисление, предохраняют продукты от порчи);

E330 — лимонная кислота

E338 — ортофосфорная кислота

Глава 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству

E400—E499 — стабилизаторы и загустители (сохраняют заданную консистенцию продукта, например, суфле, зефира);

E500—E599 — эмульгаторы (поддерживают определенную структуру);

E600—E699 — усилители вкуса и аромата;

E700—E899 — запасные индексы;

E900—E999 — противоположные вещества.

Запрещено применять следующие добавки:

E121 — красный цитрусовый краситель 2;

E123 — краситель амарант (это яды, приводящие в больших дозах к отравлению, а в малых — к расстройству органов пищеварения);

E240, E211, E330, E442 — консервант формальдегид (канцероген).

НОВЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ

Сливки

«Розелла суприм» — содержат 28 % жира и 4 % сахара. Немолочные сливки, низкокалорийный продукт. Идеальны для украшения тортов и пирожных, горячих и холодных десертов. Один литр при взбивании дает 3 л крема — это больше, чем из молочных сливок. Во взбитом состоянии они хорошо держат форму. Готовые изделия из взбитых сливок можно замораживать и размораживать без ущерба для вида и вкусовых качеств. В открытой упаковке хранятся в течение двух дней при температуре 8°C.

«Миллак Голд» — смесь обезжиренного молока, животного и растительного жиров. Без сахара. Растительных жиров — 26 %, животных — 7 %. При взбивании объем сливок увеличивается в 3 раза. Форма взбитых сливок держится в течение 72 часов. Сливки низкокалорийные. Температура хранения 5—20°C. Сахар в сливки следует добавлять перед взбиванием. До взбивания пакет со сливками необходимо выдержать при температуре 5—8°C не менее 12 часов.

«Каселла» — немолочные сливки, содержат 29 % жира и 10 % сахара. При взбивании увеличиваются в объеме в 4 раза. Украшения сохраняют форму и не расслаиваются. Эти сливки хорошо смешиваются и с молочным кремом, и с водой, с красителями, ароматизаторами. Температура хранения в закрытой упаковке 20°C.

Перед взбиванием сливки охлаждают в холодильнике 12 часов. Если готовое изделие надо заморозить, его упаковывают в коробку, чтобы оно не высохло и украшение не потрескалось.

«Миллак» — на молочных жирах. Содержание жира 38 %. Крем из этих сливок имеет настоящий молочный вкус. Молоко или воду добавляют перед взбиванием.

«Décor UP» — растительные сливки, состоят из воды, растительных гидрогенизированных жиров, сахара, стабилизаторов, эмульгаторов, соли и ароматизаторов.

Сливки крайне просты в приготовлении, великолепно взбиваются за 5—6 минут в миксерах любых типов. Во взбитом состоянии долго хранятся (48 часов). Они уже содержат сахар и могут быть смешаны с кондитерскими кремами, какао-порошком, ореховой пастой и другими наполнителями.

Сливки высокoэкономичны, при взбивании увеличиваются в объеме более чем в 4 раза. Для получения более нежного продукта перед взбиванием можно добавить на 1 л сливок 140 г холодного молока.

Перед взбиванием сливки необходимо охладить до 9—12°C.

Нейтральный гель «Брильянтс»

Состав: сахар, сироп глюкозы, загуститель E407 г, консервант E202 г, ароматизатор.

Применяется в кондитерском производстве для придания блеска поверхности торта и сохранения свежести фруктов и ягод.

Гель хранится при температуре не выше 20°C в течение двух лет.

Качественные показатели глазированных изделий не меняются в течение 10 суток.

Гель легко наносится на изделие без предварительной обработки (подогрева или кипячения); он придает изделиям особый шарм и завершенность; не стекает после разрезания.

Способ приготовления: нужное количество геля кладут в миску, перемешивают шпателем медленно, не взбивая, чтобы не образовались воздушные пузырьки.

Сахарные посыпки

В кондитерском производстве широко используют различные посыпки, которые готовятся на производстве. В последнее время выпускается готовая посыпка непарель цветная, вермишель цветная и шоколадная. Посыпка отличается мягкой, нежной цветовой палитрой, четкой калибровкой, используются стойкие пищевые красители.

Сахарная помадка «Фондан»

Помадка представляет собой снежно-белое сахарное покрытие, содержащее глюкозу, которая придает нежный, тающий вкус. На изделии помадка образует ровную блестящую эластичную идеальнобелую поверхность. Благодаря наличию глюкозы помадка переносит высокую температуру окружающей среды, заморозку и последующую разморозку. Прекрасно подходит для глазирования куличей, ромовых баб. Поверхность долго не черствеет, не становится блеклой. Уже через несколько минут после глазирования изделие можно упаковывать — помадка сухая на ощупь. Полуфабрикат поставляется практически готовым к использованию. Достаточно нагреть помадку до 35°C, лучше всего на водяной бане, разбавив водой или сахарным сиропом на 5—10 %. Концентрация сиропа — 1 кг сахара на 1 л воды, использование сиропа предпочтительнее, так как в этом случае продукт полностью сохраняет все свои преимущества, т. е. не трескается и не крошится.

Цукаты (калиброванные по размеру, без обсыпки сахаром)

Служат для внешней декоративной отделки.

Промышленность вырабатывает цукаты из натуральных фруктов: черешня красная, желтая, зеленая, черная, киви (слайсы), кубики и полоски из апельсиновой и лимонной корки, трехцветные кубики из турнепса и арбуза, мандарины, инжир, груша красная, желтая, зеленая, которые используют для декоративной отделки и для выпечки. Благодаря специальной технологии производства — последовательному замещению воды, содержащейся во фруктах, сиропом глюкозы — цукаты сохраняют форму, не засахариваются, не слипаются, имеют долгий срок хранения (18 месяцев). Так как это натуральный продукт, он выдерживает как высокие температуры при выпечке, так и глубокую заморозку.

Использование цукатов для отделки изделий в отличие от использования свежих фруктов и фруктов из компотов не уменьшает срока годности изделий и гарантирует прекрасный внешний вид и стойкость при транспортировке.

Блиц-опрос по теме

1. Какое сырье применяют для приготовления кондитерских изделий?
2. Какие показатели характеризуют качество муки?
3. Как зависит цвет муки от ее сорта?
4. Что такое «стандартная» влажность муки, какова ее величина?
5. Какова роль белков муки в тестообразовании?
6. Какими свойствами обладают модифицированные крахмалы?
7. Как влияют сахаристые вещества на структуру теста?
8. Как подготовить яйца к производству?
9. Как подготовить к производству сухое молоко?
10. Виды жиров и их использование.
11. Виды овощей и их подготовка к производству.

Глава 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству

12. Применение фруктов в производстве кондитерских изделий.
13. В чем отличие варенья от джема?
14. Отличительная особенность конфитюра.
15. Что делать, если мед забродил?
16. Какие разрыхлители для теста вам известны?
17. Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?
18. Почему желатин замачивают в холодной кипяченой воде, а агар в сырой?
19. Что такое БАД?
20. Условия хранения продуктов на складе.

Задачи

1. Какое количество сухого цельного молока необходимо для замены 80 кг молока цельного?
2. На производстве необходимо заменить 5 кг масла сливочного на масло топленое. Рассчитать, какое количество топленого масла понадобится.
3. Какое количество растительного масла необходимо для смазки форм при выработке 600 кг кексов весовых?

Глава 2

ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА И ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ЭТОМ

Тепловая обработка повышает усвояемость пищевых продуктов, в значительной степени уменьшает микробиологическую обсемененность, придает изделиям новые вкусовые качества.

В процессе тепловой обработки в продуктах происходят сложные физико-химические изменения, придающие выпускаемым изделиям свойственные им вкус, аромат, цвет и структуру. В зависимости от видов тепловой обработки изделия приобретают те или иные вкусовые качества.

Основные виды тепловой обработки: варка, жарка, запекание, СВЧ-нагрев, а также комбинированные виды, сочетающие два или три способа одновременно.

Мясо, рыбу, рис для фаршей можно варить в большом количестве жидкости, в собственном соку или в малом количестве жидкости (припускание) и на пару (без жидкости). При варке с малым количеством жидкости питательных веществ теряется намного меньше, чем при обычной варке. Мясо для фарша припускают после предварительного обжаривания, т. е. тушат. Блины жарят с небольшим количеством жира при температуре 130—150°C. Хворост, некоторые виды пирожков, пончики и другие изделия жарят в большом количестве жира (во фритюре), и температура жарки при этом достигает 160—180°C.

Выпечка изделий из различных видов теста производится в кондитерских печах с газовым или электрообогревом непрерывного или периодического действия.

В каждом отдельном случае соблюдается определенный тепловой режим, иногда печи увлажняются. Это используется для получения изделий высокого качества. Как правило, кондитерские шкафы и печи снабжены термометрами. Во время выпечки происходит перераспределение влаги в изделии, обезвоживание поверхностных слоев и образование корочки. Необходимо правильно подобрать температурный режим выпечки, чтобы появление корочки произошло только после того, как изделие полностью увеличит свой объем. Время выпечки зависит от размера изделий и их плотности: хорошо разрыхленное тесто выпекается быстрее, чем плотное.

Изменение объема изделий зависит от газообразных веществ, образующихся в результате разложения химических разрыхлителей или продуктов брожения в дрожжевом тесте. Сода и аммоний начинают разлагаться с выделением углекислого газа при 60—80°C. С увеличением температуры объем газообразных продуктов и их давление на тесто увеличиваются. При 100°C начинается интенсивно испаряться вода. Если брожение происходило нормально, а в пресном тесте химические разрыхлители были распределены равномерно, то тесто не будет иметь больших пор и равномерно поднимется во время выпечки.

Химическим изменениям подвергаются белки, крахмал муки и другого сырья, что играет основную роль в образовании структуры кондитерских изделий. Крахмал в процессе выпечки клейстеризуется и набухает, поглощая большое количество воды, в том числе и воду, выделенную свернувшимися белками. Изменение цвета поверхности изделий обусловлено распадом многих веществ, содержащихся в тесте, особенно крахмала, и карамелизацией сахаров.

Белки теста и клейковина при нагревании свыше 70°C теряют способность набухать, в них происходят химические изменения, приводящие к денатурации и «свертыванию», т. е. к потере способности удерживать воду. Влага, поглощенная белками при замесе теста, выделяется, и ее поглощает клейстеризующийся крахмал, т. е. происходит

перераспределение жидкости. Белки теста, свертываясь, уплотняются, и изделия приобретают прочную структуру.

Вследствие разности температур мякиша и корочки внутри изделия происходит перемещение влаги от поверхности во внутренние слои мякиша, и влажность мякиша повышается на 1,5—2,0 %.

Кроме этих процессов в тесте при выпечке происходит и ряд других: образование новых ароматических и вкусовых веществ, изменение жиров, витаминов и др.

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют упеком. Выражают его в процентах. Вычисляют упек так. Разность между массой изделия до и после выпекания делят на массу изделия до выпекания и умножают на 100 %. Процент упека тем выше, чем больше влаги теряет изделие при выпечке.

$$\text{Упек} = \frac{(\text{Масса изделия до выпечки} - \text{Масса изделия после выпечки})}{\text{Масса изделия до выпечки}} \times 100 \, \%.$$

Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия муки. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют припеком. Выражают его в процентах, вычисляют так: разницу между массой выпеченного теста и массой муки делят на массу муки и умножают на 100.

$$\text{Припек} = \frac{(\text{Масса выпеченного теста} - \text{Масса муки})}{\text{Масса муки}} \times 100 \, \%.$$

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды и чем ниже упек. Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной. Это также увеличивает припек изделий.

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется выходом изделия. Выход зависит от

многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста, и т. д.

В процессе дрожжевого брожения расходуется 2—3 % сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия несмазанные, так как смазка уменьшает испарение влаги.

Выход готовых изделий выражают в процентах. Разницу между массой изделия до выпекания и потерей в массе при выпекании делят на массу изделия до выпекания и умножают на 100.

$$\text{Выход} = \frac{(\text{Масса изделия до выпекания} - \text{Потери в массе при выпекании})}{\text{Масса изделия до выпекания}} \times 100 \, \%.$$

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРШЕЙ И НАЧИНОК

Многие кондитерские изделия приготавливают с фаршами, для изготовления которых используют мясо, субпродукты, рыбу, овощи, грибы, крупы, яйца и др.

Во многих фаршах, в которые не входит крупа, для связи и создания консистенции, улучшающей их вкус, используют соус. В состав соуса входят пассерованная мука, масло или маргарин и бульон. На 1 кг фарша добавляют 100—150 г соуса.

Пассерование муки. Пассерование муки изменяет ее свойства: при прогревании клейковина теряет способность к набуханию и не может образовать клейкую массу. Пассеруют муку с жиром и без жира. Мучную пассеровку без жира приготавливают следующим образом: просеянную муку насыпают на сковороду или противень с толстым дном слоем не более 3 см и, помешивая деревянной веселкой, нагревают на плите до тех пор, пока мука не приобретет кремовый оттенок и аромат каленого ореха. Пассерованная мука должна быть рассыпчатой, без комков и привкуса сырой муки.

Муку можно пассеровать также в жарочном шкафу при температуре 110—120°C, через каждые 2—3 минуты пере-

мешивая и разминая веселкой комки. Пассерованную муку просеивают через сито с ячейками 1—2 мм.

Мучную пассеровку с жиром можно приготовить так: в сотейнике или кастрюле с толстым дном растапливают масло или маргарин и нагревают до полного испарения влаги. Затем добавляют просеянную муку и, непрерывно помешивая веселкой, продолжают нагревание до тех пор, пока не исчезнут пузырьки, т. е. до полного удаления влаги из муки. При этом пассеровка не должна темнеть. На 1 кг муки берут 1 кг жира. Пассерованная мука должна быть без комков, слегка желтоватого цвета и без привкуса сырой муки.

Приготовление бульона. Для соусов используют чаще всего бульоны, оставшиеся после варки или припускания мяса, рыбы, грибов. Можно специально сварить мясной бульон из костей. На 1 кг костей берут 4 л воды. Варят бульон 4—6 часов. Для рыбного бульона используют пищевые рыбные отходы. На 1 кг рыбных пищевых отходов берут 4 л воды. Варят бульон 1,5—2 часа. Грибной бульон варят из предварительно промытых сушеных грибов. Перед варкой грибы замачивают в течение 3—4 часов для набухания, а затем варят в течение 1,5—2 часов в той же воде. Готовые бульоны процеживают.

Приготовление соуса. Мучную пассеровку охлаждают до 60—70°C, разводят горячим бульоном и, непрерывно размешивая, варят при слабом кипении до консистенции густой сметаны. Перед окончанием варки соус заправляют солью. Готовый соус процеживают.

Лук с жиром пассеруют для сохранения в нем ароматических эфирных масел. Для этого в электросковородке или в сотейнике разогревают масло до 110—120°C и добавляют нарезанный лук. Пассеруют лук при непрерывном помешивании до образования светло-золотистого цвета.

Фарш картофельный с луком

Картофель — 1209 г, лук репчатый — 310 г, масло растительное — 40 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

Очищенный картофель варят до готовности, воду сливают, картофель протирают в горячем состоянии, добав-

ляют соль, пассерованный лук, перемешивают. Фарш можно приготовить и без лука, заправляя его сливочным маслом.

Фарш картофельный с грибами

Картофель — 1209 г, грибы белые сушеные — 90 г, масло растительное — 30 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

Белые сушеные грибы перебирают, промывают, замачивают 3 часа в холодной воде, варят в этой же воде до мягкости, откидывают, промывают теплой кипяченой водой, мелко шинкуют, соединяют с вареным протертым картофелем, заправляют растительным маслом и солью.

Фарш из тыквы

Тыква — 1380/966 г, жир животный — 40 г, перец красный молотый — 5 г, соль — 9 г. Выход — 1000 г. (Здесь и далее в числителе дана масса брутто, в знаменателе — нетто.)

Тыкву нарезают соломкой 1,5—2 мм, добавляют соль, жир животный, перец и хорошо перемешивают.

Фарш капустный

Капуста свежая — 1200 г, яйца — 100 г, маргарин столовый — 70 г, перец — 0,2 г, зелень петрушки — 10 г, соль — 20 г. Выход — 1000 г.

Свежую капусту, очищенную от загрязненных листьев, шинкуют на машинке или вручную и тушат на противнях с растопленным маргарином при температуре 180—200°C. Укладывают капусту слоем 3—4 см, периодически помешивают, не допуская изменения цвета и плотного размягчения. При более низкой температуре припускания капуста приобретает бурый цвет, при более высокой — будет пригорать. После охлаждения капусту солят и перемешивают с мелко рубленными крутыми яйцами, перцем и зеленью петрушки. Солить сырую, а также неохлажденную

капусту нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снизит качество фарша. Вкус капусты будет более нежным, если при припускании добавить молоко (9 % массы капусты). Молодую свежую капусту перед измельчением бланшируют в течение 3—5 минут для удаления горечи.

Фарш из квашеной капусты

Капуста квашеная — 1589 г, маргарин столовый — 60 г, лук репчатый — 95 г, сахар — 15 г, перец молотый — 0,2 г, зелень петрушки — 10 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

Квашеную капусту перебирают, промывают, отжимают и мелко рубят. Тушат капусту в электросковороде или наплитной посуде с толстым дном с добавлением маргарина. Капусту укладывают слоем 3—4 см, добавляют небольшое количество жидкости, воды или бульона (5—6 % массы капусты) и тушат до готовности. В готовую капусту добавляют мелко нарезанную зелень и все хорошо перемешивают.

Фарш из зеленого лука с яйцом

Лук зеленый — 885 г, маргарин — 50 г, яйца — 80 г, соль — 12 г, зелень петрушки — 15 г. Выход — 1000 г.

Мелко нашинкованный зеленый лук соединяют с рублеными крутыми яйцами, растопленным жиром, солью, мелко нарезанной зеленью и перемешивают. Одно яйцо можно добавить в фарш сырым, во взбитом состоянии, для связи фарша.

Фарш морковный

Морковь — 1087 г, сахар — 10 г, маргарин — 50 г, соль — 8 г. Выход — 1000 г.

Морковь очищают, тщательно промывают и измельчают на овощерезке. Припускают морковь на маргарине с добавлением воды (8—10 % массы моркови). К тушеной моркови добавляют соль и сахар. Морковный фарш мо-

Глава 2. Полуфабрикаты кондитерских изделий

жет быть приготовлен с добавлением рубленых крутых яиц и рассыпчатой рисовой каши.

Фарш из свежих грибов

Грибы свежие — 1200 г, масло сливочное — 100 г, соус сметанный с луком — 150 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

Грибы перебирают, чистят, промывают, мелко рубят, обжаривают с маслом. Когда вода, которую выделили грибы, выпарится, добавляют сметанный соус с луком, соль.

Фарш рисовый с яйцом

Рис — 320 г, яйца — 120 г, маргарин столовый — 90 г, соль — 10 г, зелень петрушки или укропа — 10 г. Выход — 1000 г.

Рис очищают от примесей, промывают в теплой воде до удаления мути и засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса — 50 г соли и 8—10 л воды) и варят при слабом кипении 20—25 минут. Сваренный рис откидывают на дуршлаг или грохот, обсушивают и перемешивают с маргарином, рубленными яйцами и зеленью. Если рис варят в меньшем количестве воды (5—7 л на 1 кг), то его откидывают на дуршлаг и промывают горячей водой.

Можно сварить рис в небольшом количестве воды (на 1 кг риса 2 л воды) в толстодонной посуде. Для этого рис варят 3—5 минут на плите, затем добавляют маргарин и ставят рис на водяной бане в жарочный шкаф на 35—40 минут. Рис, сваренный таким способом, называют припущенным, а вышеописанным методом — откидным.

Фарш рыбный

Рыба (филе без кожи и костей) — 1026 г, лук репчатый — 150 г, мука — 10 г, масло растительное рафинированное — 100 г, зелень петрушки — 9 г, перец — 0,5 г, соль — 12 г. Выход — 1000 г.

Филе свежей рыбы без костей режут на куски массой 40—50 г, укладывают на противень, добавляют воду (на

1 кг рыбы 0,3 л воды), соль и припускают в течение 15—20 минут до готовности. Можно рыбу отварить. Визигу вяленую перед отвариванием замачивают на 2—3 часа в холодной воде, а затем отваривают в подсоленной воде до готовности (2—3 часа).

Готовую рыбу измельчают, соединяют с белым соусом, пассерованным репчатым луком, перцем, мелко нарезанной зеленью и хорошо перемешивают. Лук для фарша жарят на рафинированном растительном масле.

Фарш рыбный с рисом

Рыба (филе без кожи и костей) — 750 г, крупа рисовая — 120 (масса рассыпчатой каши — 336 г), лук репчатый — 84 г, масло растительное рафинированное — 40 г, мука — 10 г, петрушка — 9 г, перец черный молотый — 0,5 г, соль — 12 г. Выход — 1000 г.

Рыбный фарш готовят по технологии, описанной в предыдущем рецепте, и соединяют с рассыпчатой рисовой кашей. Вместо риса можно использовать другие крупы: ячневую, перловую или пшеничную. Если в рецептуру крупа не входит, фарш заправляют белым соусом.

Фарш из мяса раков, креветок и лангустов

Креветки, лангусты или омары — 350/840 г, лук репчатый — 150 г, масло сливочное — 100 г, мука — 10 г, сливки — 100 г, перец 0,5 г, соль — 12 г, зелень — 9 г. Выход — 1000 г.

Живых раков или лангустов варят в кипящей воде 20 минут с добавлением соли, специй, пряноароматической зелени. На 1 кг раков берут 5 л воды. Сыромороженных раков проваривают 5 минут, их погружают в кипящую воду, не размораживая. Вареных раков откидывают на сито, в теплом состоянии разделяют, отделяя мясо шейки, а у омаров, кроме того, и мясо клешней. Из шейки удаляют жилку. Мясо ракообразных мелко рубят ножом. Муку пассеруют на сливочном масле, разводят сливками, проваривают, соединяют с измельченным мясом раков, добавляют пассерованный лук, соль, черный молотый перец, можно добавить рубленые желтки, зелень кинзы; перемешивают.

Фарш мясной

Говядина — 1709/1258 г, или свинина — 1303/1110 г, или баранина — 1676/1198 г, маргарин — 40 г, лук репчатый — 119 г, мука — 10 г, перец — 0,5 г, соль — 10 г, зелень петрушки, кинзы — 9 г. Выход — 1000 г.

Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, нарезают на куски (40—50 г) и обжаривают в жиру до образования корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник или котел, заливают бульоном или водой (15—20 % массы) и тушат на слабом огне до размягчения. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно пассерованным луком. На бульоне, полученном при тушении мяса, готовят белый соус. Охлажденный фарш перемешивают с соусом, молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью.

Второй способ приготовления мясного фарша: мясо перед обжариванием измельчают на мясорубке, обжаривают и еще раз пропускают через мясорубку. В остальном способ приготовления фарша тот же.

При приготовлении фарша третьим способом мясо кладут в кипящую воду (соотношение воды и мяса 1,5:1), доводят до кипения, после чего нагрев уменьшают и продолжают варку без кипения (при 85—90°C). Готовность мяса определяют проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит без усилий. Вареное мясо тщательно отделяют от костей и вместе с пассерованным луком пропускают через мясорубку, затем добавляют молотый перец, зелень, соус, соль и все перемешивают.

Фарш мясной с яйцом

Говядина — 1477/1087 г, маргарин — 60 г, лук репчатый — 100 г, мука — 10 г, яйца — 129 г, перец — 0,5 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

В мясной фарш, приготовленный одним из способов, добавляют мелко рубленные сваренные вкрутую яйца.

Фарш мясной с рисом

Говядина — 1359/1000 г, или свинина — 1035/882 г, или баранина — 1331/952 г, масло топленое или топленое сало — 60 г, лук репчатый — 100 г, крупа рисовая — 100 г, перец черный молотый — 0,5 г, соль — 10 г, зелень — 9 г. Выход — 1000 г.

В мясной фарш, приготовленный одним из способов, добавляют рассыпчатый рис.

Фарш ливерный

Легкое — 1000 г, сердце — 428 г, маргарин столовый — 60 г, лук — 1000 г, мука — 10 г, перец — 0,5 г, соль — 10 г. Выход — 1000 г.

Субпродукты промывают, нарезают на куски и отваривают легкое и сердце в подсоленной воде с добавлением перца. Из сердца предварительно удаляют сгустки крови. Отваренные субпродукты пропускают через мясорубку, затем выкладывают на противни слоем 2—3 см и обжаривают. Печень нарезают на кусочки и обжаривают до золотистой корочки, измельчают с остальными субпродуктами. В массу добавляют пассерованный лук, перец, заправляют белым соусом и все хорошо перемешивают.

Фарш ливерный с рассыпчатой кашей

Фарш ливерный — 520 г, каша рассыпчатая — 490 г. Выход — 1000 г.

Готовый фарш из ливера смешивают с рассыпчатой кашей, которую варят отдельно.

Извлечения из санитарных правил

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5—7 минут, периодически поме-

Глава 2. Полуфабрикаты кондитерских изделий

шивая. Готовую начинку следует использовать в течение 2 часов после жарки.

Фарш из творога

Творог — 833 г, яйца — 80 г, мука пшеничная — 40 г, сахар — 80 г, ванилин — 0,1 г. Выход — 1000 г.

Творог протирают на протирачной машине, добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают. Фарш творожный можно приготовить с добавлением цукатов, изюма, жареных орехов, лимонной или апельсиновой цедры, сметаны.

Фарш из повидла

Повидло — 1100 г, сахар — 120 г. Выход — 100 г.

Повидло разминают веселкой, добавляют сахар и прогревают до кипения. Жидкое повидло уваривают до 107°C и влажности 26 %.

Фарш из кураги

Курага — 250 г, вода — 250 г, сахар — 500 г. Выход — 1000 г.

Курагу промывают, заливают водой (1:1) и варят 15 минут под крышкой. Затем добавляют сахар и варят еще 15 минут. Охлаждают.

Фарш вишневый

Вишня свежая — 1550 г, сахар — 150 г. Выход — 1000 г.

Свежую вишню перебирают, промывают, удаляют плодоножки и косточки, пересыпают сахарным песком, оставляют в холодильнике на 3 часа, выделившийся сок сливают и используют для компотов и напитков, а пропитанную сахаром вишню используют как фарш.

Блиц-опрос по теме

1. Назначение тепловой обработки продуктов.
2. Какие приемы тепловой обработки продуктов вы знаете?
3. Что происходит с белками и крахмалом при выпечке?
4. Что такое упек и припек?
5. Что влияет на величину упека?
6. Рассчитать величину упека, если для 50-граммовой булочки взято 58 г теста.
7. Упек равен 14 %, рассчитать, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки.
8. Что влияет на выход изделий?
9. Как и с какой целью пассеруют муку, лук и готовят соус?
10. Как можно приготовить мясной фарш?
11. Какие фарши можно приготовить из овощей?
12. Какие фарши можно приготовить для сладких пирожков?
13. Почему санитарными правилами предусмотрена вторичная тепловая обработка мясного фарша?
14. В течение какого времени используют готовый мясной фарш?

Глава 3

ТЕСТО И СПОСОБЫ ЕГО РАЗРЫХЛЕНИЯ

КЛАССИФИКАЦИЯ ТЕСТА

Все виды теста для мучных кондитерских изделий можно разделить на два вида: дрожжевое и бездрожжевое (или пресное).

Дрожжевое тесто может быть приготовлено опарным и безопарным способами. Если после брожения тесто про-слаивают маслом или маргарином, получают слоеное дрожжевое тесто.

Бездрожжевое тесто делится на несколько видов:

- а) приготовленное с химическими разрыхлителями (вафельное, пряничное, сдобное, песочное и др.);
- б) приготовленное взбиванием (бисквитное, воздушное, миндальное, тесто для блинчиков);
- в) приготовленное путем слоеобразования (слоеное);
- г) приготовленное заварным способом, при котором всю муку или ее часть заваривают (заварное и пряничное заварное).

ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТА

Мука — основное сырье для теста. Качество изделий и свойства теста зависят от количества и качества клейковины. Мука с сильной клейковиной придает тесту упругость, эластичность.

Сахар придает тесту мягкость, пластичность. Избыток сахара в тесте делает его расплывчатым и липким. В присутствии сахара уменьшается способность белков муки к набуханию. В дрожжевом тесте сахара сбраживаются с получением сиропа, молочной кислоты и углекислого газа.

В тесте может быть сахара от 3 до 35 % массы муки. Тесто с небольшим количеством жира и большим количеством сахара приобретает твердость и стекловидность.

Жиры придают изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость. Жир, вводимый в тесто в пластичном состоянии, равномерно распределяется по поверхности клейковины, образуя пленки. Белки меньше набухают, клейковина менее упругая и легко рвется. При выпечке жир лучше удерживает воздух, изделия получаются с большим подъемом.

Жир, вводимый в тесто в расплавленном состоянии, распределяется в тесте в виде капель и плохо удерживается в готовых изделиях, выделяясь на поверхности. Увеличение количества жира делает тесто рыхлым, крошащимся. Уменьшение — снижает пластичность и рассыпчатость изделий.

Крахмал придает изделиям рассыпчатость. При выпечке на поверхности изделий крахмал превращается в декстрины, образуя блестящую корочку. Допустимо в рецептах для некоторых изделий заменять до 10 % муки крахмалом.

Молочные продукты придают тесту пластичность и улучшают вкусовые качества изделий.

Благодаря яйцам изделия имеют приятный вкус, цвет, приобретают пористость. Яичный белок обладает пенообразующими свойствами, разрыхляет тесто. При выпечке белок свертывается, от него зависят упругость и прочность структуры изделий.

Замес теста. Свойства теста зависят от технологических условий замеса, содержания различных видов сырья и их соотношения.

Для замеса теста применяют тестомесильные машины с подкатными дежами вместимостью 140 и 270 л для замеса небольшого количества теста используют взбивальные машины. Месильный рычаг может иметь следующие

формы: проволочную, плоскорешетчатую, крючкообразную, овальную. Использование их зависит от густоты замешиваемого теста. В комплект тестомесильной машины входит три дежи для одновременного замеса теста. Во время замеса происходят сложные процессы, которые вызывают непрерывное изменение свойств теста.

Набухание клейковины и крахмала происходит в течение часа. В первый период замеса тесто липкое и влажное, при продолжении замеса тесто перестает быть липким и легко отстает от рук.

Замес теста, производимый рычагом тестомесильной машины, более интенсивный, чем ручную, поэтому достижение оптимальных свойств теста происходит быстрее. Продолжительность замеса теста из муки со слабой клейковиной должна быть меньше, чем из муки с сильной клейковиной. В процессе замешивания тесто приобретает новые физические свойства: упругость, растяжимость и эластичность.

При изготовлении теста большое значение имеет температура замеса, которая влияет на качество изделий. На температуру теста при замесе влияет температура основного сырья, т. е. муки.

Зимой, если мука поступила не со склада, ее перед использованием вносят в помещение, чтобы температура повысилась до 12°C.

Расчет количества воды для замеса теста определенной влажности

Для расчета необходимо знать общую массу сырья и его влажность. Для расчета приняты следующие обозначения:

X — количество воды для замеса, л;

Cс — масса сухого вещества в сырье, кг;

Мс — масса сырья без воды, кг;

Вт — заданная влажность теста, %.

Количество воды при замесе определяется по формуле

$$X = \frac{100 \times Cс \times Мс}{100 - Вт}$$

СПОСОБЫ РАЗРЫХЛЕНИЯ ТЕСТА

Высокие вкусовые качества изделия приобретают при пористой структуре. Эта структура достигается разрыхлением теста.

Есть разные способы разрыхления теста: биологический, химический, механический и комбинированные.

Биологический способ. Основан на использовании микроорганизмов — дрожжевых грибков. Разрыхляющее действие дрожжей основано на том, что в процессе своей жизнедеятельности они выделяют углекислый газ, который способствует брожению теста. Для жизнедеятельности дрожжей необходим простой сахар — глюкоза. Процесс брожения состоит из двух стадий: образования глюкозы и образования углекислого газа. Глюкоза образуется в результате действия ферментов муки и дрожжей. Сами они в реакцию не вступают, но в их присутствии происходит реакция расщепления. Поэтому ферменты называют еще биологическими катализаторами.

Под действием ферментов часть крахмала муки расщепляется до простого сахара — глюкозы. То же самое происходит и с сахаром, добавляемым в тесто. Сахароза также под действием ферментов распадается на глюкозу и фруктозу (до 2 %). Таким образом, полученная глюкоза попадает в дрожжевую клетку. Так происходит несколько сложных реакций, в результате которых из глюкозы образуется спирт и углекислый газ. Это основное спиртовое брожение.

Наилучшая температура для развития дрожжей 28—32°C. Если температура ниже или выше, процесс брожения замедляется. При температуре 50°C дрожжи прекращают свою жизнедеятельность, а при более высокой температуре — погибают. То же самое происходит при минусовой температуре, но попадая в благоприятные условия, вновь приобретают способность к брожению. Большое количество сахара и жира в тесте ухудшает брожение. Если в тесте много сахарозы, то она не перерабатывается дрожжами. В дрожжевых клетках увеличивается давление от избытка сахарного раствора, жизнедеятельность их прекращается, а иногда происходит и разрыв. Если в тесте

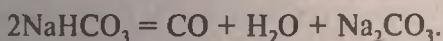
много жира, он обволакивает дрожжевые клетки тонкой пленкой, через которую не поступают питательные вещества, и брожение прекращается.

Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит молочнокислое брожение. Оно вызывается молочнокислыми бактериями, попадающими в тесто вместе с воздухом в процессе замеса. В результате жизнедеятельности молочнокислых бактерий из сахара образуются углекислый газ и молочная кислота. Углекислый газ разрыхляет тесто, а молочная кислота улучшает его вкусовые качества, так как в кислой среде клейковина делается более эластичной.

Углекислый газ во время спиртового и молочнокислого брожения образует пористую структуру теста и способствует хорошему качеству выпеченных изделий.

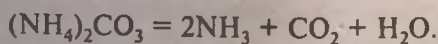
Химический способ. Для этого способа используются химические разрыхлители: NaHCO_2 — питьевая сода и $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ — углекислый аммоний. Под действием температуры они разлагаются на газообразные продукты, разрыхляющие тесто.

Питьевая сода под действием температуры разлагается на углекислый газ, воду и щелочную соль:



Щелочная соль Na_2CO_3 в большом количестве ухудшает вкус и запах изделий, поэтому часть питьевой соды заменяют углекислым аммонием.

Аммоний под действием температуры выпечки разлагается на углекислый газ, аммиак и воду:



Недостатком этого разрыхлителя является то, что при использовании его в большом количестве аммиак ухудшает аромат изделий. Много аммония для разрыхления теста брать не рекомендуется. Добавляют разрыхлители в последний момент замеса, перемешав их с мукой или соединив с жидкостью. Это дает возможность избежать преждевременного соприкосновения с кислотой и разложения.

Механический способ. Механический способ разрыхления используют для изготовления бисквитного, заварно-

го, белкового теста и теста для блинчиков. Это объясняется тем, что в рецептуру этих изделий входят вещества, обладающие свойствами образовывать эмульсии или пенообразную структуру (лецитин в яйцах, казеин в молоке, белок яйца и др.).

Этот способ заключается в том, что тесто взбивают. Во время взбивания тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков, обволакиваемых пленками из частиц взбиваемого продукта, и увеличивается в объеме. Образование эмульсии в тесте делает тесто однородным и более прочно удерживает воздух.

Механический способ разрыхления используется при изготовлении изделий из дрожжевого теста с большим количеством сдобы, затрудняющей жизнедеятельность дрожжей, а также для приготовления кремов.

Лучше всего взбиваются яичные белки. При правильном взбивании они увеличиваются в объеме в 5—7 раз, хорошо сохраняют свою структуру при соединении с другими продуктами и при выпечке. Это свойство белков используется при приготовлении теста и кремов различных видов. Яичные белки тщательно отделяют от желтков, так как жир желтка ухудшает взбивание белков.

Яичные белки охлаждают до 2°С и взбивают в прохладном помещении. Котел и венчик для взбивания промывают вначале кипятком, чтобы не было следов жира, а затем ополаскивают холодной водой. При наличии следов жира белки взбиваются плохо. Вначале белки взбивают на тихом ходу взбивальной машины, а через 2—3 минуты переключают ее на быстрый ход.

Во время взбивания объем белка увеличивается и образуется пышная белая пена. Готовность взбитого белка определяют по устойчивости пены. Для укрепления структуры взбитого белка рекомендуется в конце взбивания добавить немного сахарного песка или лимонной кислоты. Если белки недостаточно взбиты, в них образуются крупные пузырьки воздуха, которые лопаются при соединении белка с другими продуктами, и готовые изделия получаются небольшого объема. Излишне взбитые белки имеют пузырьки воздуха с очень тонкими стенками. Во время выпечки объем воздушных пузырьков увеличивает-

ся, а тонкие стенки, не выдерживая давления, лопаются и изделия «салятся».

Физический способ. Этот способ используют при приготовлении слоеного и заварного теста. При слоении в тесто закладывают подготовленное масло и путем многократного складывания и раскатки получают многослойное тесто, слои теста при этом очень тонкие, а между ними масло, которое препятствует склеиванию пластов. При выпечке слои теряют влагу, подсыхают и поднимаются, каждый в отдельности, что позволяет получить пышное тесто слоистой структуры.

Приготовление теста заварным способом принципиально отличается от слоения и основано на заваривании муки. Муку всыпают в кипящую или горячую жидкость и промешивают до получения однородной массы, при этом крахмал муки клейстеризуется и при выпечке задерживает испарение влаги. Влага, превращаясь в пар, раздувает изделия, образуя внутри полость.

Блиц-опрос по теме

1. В чем сущность замеса теста?
2. Роль муки и дрожжей в тестообразовании.
3. Как влияют сахар и жир на процессы брожения и деятельность дрожжей?
4. Сущность механического, химического и биологического способов замеса теста.
5. Каковы оптимальные условия для развития дрожжей?

Глава 4

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Существует два способа приготовления дрожжевого теста: опарный и безопарный. Каждый из способов имеет свои преимущества и недостатки, о них поговорим позже. Безопарным способом готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы (сахара, масла, яиц). Опарный применяют для более сдобных изделий.

ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ЗАМЕСЕ И ВЫПЕЧКЕ ТЕСТА

Приготовление дрожжевого теста основано на способности дрожжей сбраживать сахара муки с образованием спирта и углекислого газа. Тесто не только разрыхляется углекислым газом, но и приобретает новые вкусовые качества. Из-за образования углекислоты и других кислот тесто называют кислым.

В процессе брожения и выпечки в тесте происходят сложные химические изменения, которые меняют вкус теста и увеличивают его объем.

Крахмальные зерна набухают и под действием ферментов, содержащихся в муке, разлагаются на декстрины и сахар, происходит осахаривание крахмала. Часть крахмала распадается до простого сахара — глюкозы.

Дрожжи сбраживают сахара муки в течение 1,5—2 часов. Под действием ферментов сахар превращается в глюкозу и фруктозу.

Простые сахара под действием дрожжей превращаются в спирт и углекислый газ. Пузырьки газа растягивают

клейковину, тесто приобретает пористость и увеличивает-ся в объеме. Оптимальная температура брожения 30°C.

Кроме углекислого газа и спирта в процессе брожения получают в небольших количествах сивушные масла, янтарная кислота, уксусный альдегид, глицерин и другие вещества.

Содержание поваренной соли до 0,1 % массы муки способствует лучшему процессу брожения, свыше 1,5 % тормозит брожение.

Белки муки, набухая при замесе и брожении, образуют эластичную клейковину. Качество клейковины зависит от «силы» муки. Из «сильной» муки образуется клейковина хорошего качества, хорошо удерживающая газ, в результате чего тесто имеет большой объем.

В процессе брожения клейковина растягивается под действием углекислого газа, и тесто увеличивается в объеме. Густое тесто хуже удерживает газ, так как в нем образуются разрывы и газ уходит наружу, поэтому опару из «сильной» муки делают более жидкой. Это увеличивает газодерживающую силу клейковины. Из «слабой» муки опару делают более густой.

Брожение теста из «сильной» муки можно вести при 30—32°C, а из «слабой» — при 25—30°C. Тесто из «сильной» муки в процессе брожения обминают, а из «слабой» — не обминают или обминают очень осторожно. Тесто из «слабой» муки замешивают быстрее, так как длительный замес расслабляет тесто.

Во время брожения тесто приобретает кислый вкус, так как вместе с дрожжами в нем развиваются молочнокислые бактерии, способные сбраживать сахара с образованием молочной кислоты.

Молочная кислота препятствует развитию маслянокислых и гнилостных бактерий, придает изделиям приятный вкус. Кроме того, молочная кислота способствует набуханию белков и получению изделий с большим подъемом.

Дрожжевые грибки и молочнокислые бактерии в тесте почти неподвижны и, используя вокруг себя питательные вещества, постепенно прекращают свою деятельность. Кроме того, образовавшийся вокруг них углекислый газ угнетает дрожжи. Именно поэтому через 40—60 минут после замеса брожение начинает замедляться и мо-

жет совсем прекратиться. Чтобы восстановить темп брожения, тесто обминают, т. е. его перемешивают. При этом из теста удаляется избыток углекислого газа, дрожжи перемещаются в новые питательные участки и темпы брожения возобновляются, а сгустки клейковины растягиваются и образуют мелкоячеистую сетку.

После обминок возрастает скорость брожения, и тесто вновь быстро увеличивается в объеме. Обминкой создается более мелкая и равномерная пористость теста. Обычно делают от одной до трех обминок. Количество обминок определяется качеством клейковины и густотой теста. Чем гуще тесто и чем сильнее клейковина, тем больше делается обминок. Тесто жидкое и со слабой клейковиной обычно готовят без обминок. Тесто, приготавливаемое с обминками, по качеству выше, имеет равномерную мелкую пористость. Тесто, приготовленное без обминок, имеет меньший объем и крупную, неравномерную пористость. Однако большое количество обминок вредно, и при «слабой» муке такое тесто может не восстановить объем.

К концу брожения накапливается достаточное количество молочной кислоты, обуславливающей вкусовые качества теста, и углекислого газа, который разрыхляет его.

В период выпечки изделия прогреваются от поверхностных слоев к внутренним. Процесс прогрева происходит медленнее у крупных изделий. Хорошая пористость и повышенная влажность ускоряют прогрев изделий.

Выпечка в первой стадии характеризуется увеличением объема изделий — при повышении температуры происходит расширение объема углекислого газа, воздуха и водяных паров, находящихся в тесте, а также других газообразных продуктов, полученных в результате его брожения. При выпечке на изделии образуется эластичная пленка, которая удерживает газообразные вещества, за счет чего увеличивается объем изделия на 10—30 %.

Поверхностный слой изделий нагревается до 100°C, происходит обезвоживание и образование корки. Температура корки достигает 180°C, внутри изделий — не выше 100°C. Часть воды испаряется, другая переходит в мякиш и конденсируется в нем.

В начале выпечки в тесте продолжают процессы брожения и выделения углекислого газа. Спиртовое и молоч-

нокислое брожение останавливается при температуре 50—70°C, так как прекращается жизнедеятельность дрожжей и бактерий.

В первой стадии выпечки процесс осахаривания крахмала усиливается благодаря повышению активности ферментов и клейстеризации крахмала. Быстрее всего идет осахаривание крахмала при 62—64°C. Клейстеризация крахмала при выпечке происходит медленно и оканчивается при прогревании изделий до 90°C.

В конце выпечки в изделиях образуется сухой эластичный мякиш, состоящий из свернувшегося (денатурированного) белка и набухших, частично оклейстеризованных крахмальных зерен. Увеличивается количество продуктов распада крахмала — декстринов. Образовавшиеся в процессе брожения органические кислоты, сивушные масла, сложные эфиры придают выпеченным изделиям особый вкус и аромат.

ЗАМЕС, БРОЖЕНИЕ И СОЗРЕВАНИЕ ТЕСТА

Замес теста — важнейшая технологическая операция, от которой в значительной степени зависит дальнейший ход технологического процесса и качество изделий. Продукты смешивают для получения однородной массы. Тесто при этом обогащается кислородом, который необходим для нормального брожения.

Если тесто перемешано неравномерно, оно будет неравномерно бродить и созревать. Мякиш при этом получается неодинаковым по структуре, влажности и цвету. Изделия имеют неправильную форму, неоднородный цвет корки.

Если в тесте недостаточно воды, оно уплотняется, медленно созревает, имеет малый объем. Мякиш получается сухой, крошковатый, со слабой пористой структурой. Свежевыпеченные изделия имеют черствый вид, слабо выраженный вкус.

Длительное перемешивание теста способствует удалению воздуха, замедляет брожение, тесто не будет иметь нужного подъема.

Продолжительность замеса теста увеличивается:
при высоком содержании сильной клейковины;
если используется мука с низкой влажностью;
при использовании старой муки;
муки грубого помола;
если тесто крепкое;
если имеются добавки жира;
при безопарном способе приготовления теста;
если тесто холодное.

Продолжительность замеса сокращается:
если используется мука тонкого помола, свежая, влаж-
ная;

если мука содержит слабую клейковину;
при небольшом объеме теста;
при использовании жесткой воды;
при опарном способе приготовлении теста;
если тесто слабое.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА БЕЗОПАРНЫМ СПОСОБОМ

Этот способ приготовления теста называют также од-
нофазным, так как все продукты закладывают одновре-
менно. Вначале в дежу тестомесильной машины заклады-
вают жидкость, в которой растворяют соль, сахар, и
добавляют подготовленные яйца или меланж. Все переме-
шивают, всыпают просеянную муку, и когда мука частич-
но перемешана с жидкостью, добавляют подготовленные
дрожжи. Практика показывает, что такой порядок замеса
обеспечивает наиболее равномерное распределение дрож-
жевых клеток в массе теста. За несколько минут до окон-
чания замеса в тесто добавляют растопленный жир. Хоро-
шо вымешанное тесто однородно, в нем нет комков и оно
легко отстает от рук и стенок посуды. Замешенное тесто
слегка посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поста-
вить в теплое место для брожения. Температура брожения
должна быть 29—30°C.

Технологическая схема приготовления дрожжевого бе-
зопарного теста показана на рис. 4.1.

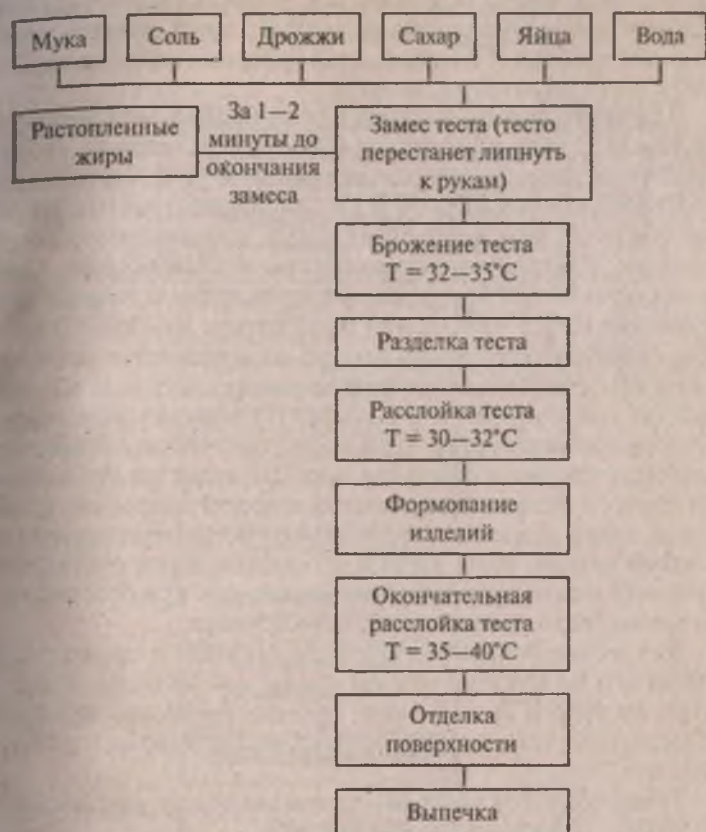


Рис. 4.1. Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ОПАРНЫМ СПОСОБОМ

Этот способ приготовления теста называют двухфазным, так как тесто готовят в два этапа — приготовление опары и приготовление теста. В сдобном густом тесте создаются неблагоприятные условия для брожения, кроме того, сахар и жир угнетают дрожжи, брожение протекает

вяло и тесто плохо поднимается. Чтобы создать дрожжам условия для нормального брожения, тесто вначале замешивают жидким и с небольшим содержанием сахара. Эта часть теста называется опарой.

Для приготовления опары в дежу наливают подогретую до 30—35°C воду или молоко (50—70 % от нормы), вводят подготовленные растворенные дрожжи (100 %), всыпают просеянную муку (40—60 %) и замешивают тесто с густотой сметаны. Чем жиже будет опара, тем она сильнее поднимется, это следует учитывать при выборе посуды. Опару посыпают мукой, накрывают крышкой и оставляют для брожения на 2,5—3 часа при температуре 30—35°C. В жидком опарном тесте очень быстро размножаются дрожжи, выделяется большое количество углекислого газа и опара сильно увеличивается в объеме. На поверхности опары появляется множество пузырьков, постепенно брожение начинает стихать и опара опадает. Это является признаком готовности опары. Поверхность готовой опары вогнутая. Когда опара осядет, в нее добавляют остальные продукты: раствор сахара, соли, яйца или меланж, муку, растопленный жир и замешивают тесто так же, как при безопарном способе. Тесто выбраживает 1,5—2,5 часа.

Для теста с большим количеством сдобы и при изготовлении его из муки со слабой клейковиной опару готовят более густую. В густой опаре процесс брожения протекает медленнее и более равномерно, опара получается более сильная.

Технологическая схема приготовления дрожжевого опарного теста показана на рис. 4.2.

В процессе брожения в тесте происходят изменения, связанные в основном с деятельностью дрожжей. Дрожжи, являясь живыми организмами, нуждаются в питании. Таким питанием являются сахара. Поглощая растворенный сахар, дрожжи вырабатывают углекислый газ и спирт. Брожение носит название спиртового — по конечному продукту, который вырабатывают дрожжи. Наряду со спиртовым брожением в тесте происходит брожение уксуснокислое и маслянокислое с выделением различных продуктов, которые придают тесту неповторимый вкус и аромат.

Глава 4. Приготовление дрожжевого теста

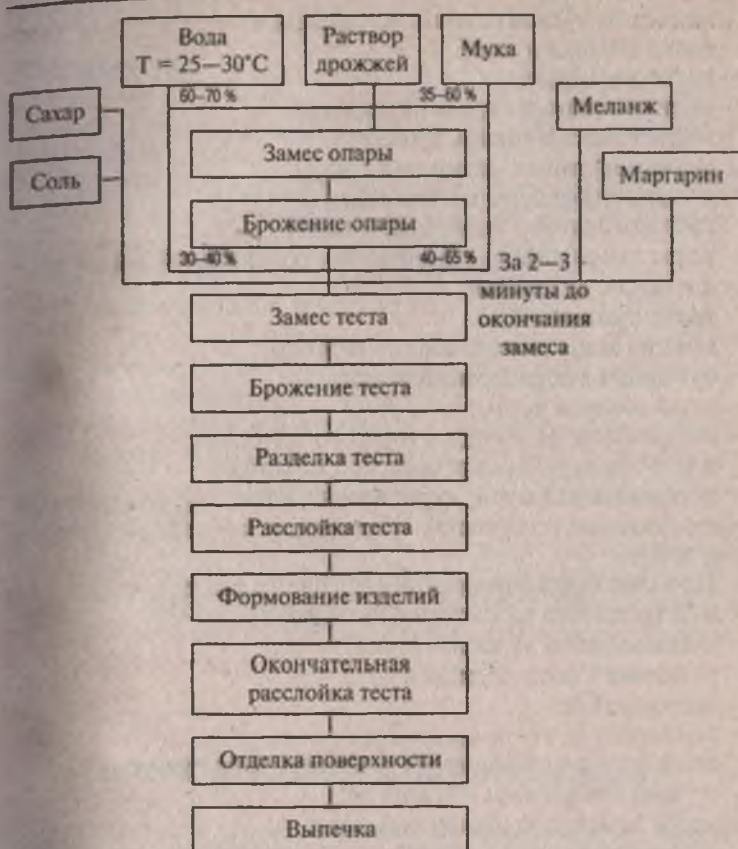


Рис. 4.2. Технологическая схема приготовления дрожжевого опарного теста

В процессе брожения тесто увеличивается в объеме, разрыхляется. Приобретая пористую структуру, оно становится эластичным, мякиш — упругим, изделия легче пропекаются и в дальнейшем усваиваются организмом.

На продолжительность брожения влияют различные факторы. Тесто медленно бродит и мало увеличивается в объеме, если:

приготовлено из «сильной» муки;

недостаточное количество дрожжей;
тесто очень крутое;
тесто холодное;
низкая температура в помещении;
недостаточно сахара в тесте;
в тесте излишек сахара или жира;
в тесто добавлено много соли;
тесто замешано на жесткой воде;
тесто замешано на старой муке, содержащей много рас-
щепленного крахмала;
тесто заветрилось;
вместо воды использовано молоко;
слишком долго месили тесто;
мало месили тесто;
использованы дрожжи низкого качества;
тесто подвергалось излишней обминке;
использована мука, «крепкая на жар», т. е. содержащая
недостаточное количество ферментов, собственных саха-
ров, и т. д.

Процесс брожения протекает очень быстро, если:
использована мука тонкого помола;
использована «слабая» мука;
увеличена доза дрожжей;
тесто слабое;
температура теста высокая;
температура помещения выше температуры теста;
в тесто добавлены ферменты;
тесто замешано на мягкой воде;
в тесте мало соли;
использована свежая мука;
тесто имеет повышенную влажность;
дрожжи высокого качества.

При нормальном брожении тесто поднимается равно-
мерно, без разрывов, в течение 1,5—2 часов. Затем броже-
ние начинает стихать и подъем теста прекращается. Это
происходит из-за того, что дрожжевые клетки сбродили
питательные вещества вокруг себя, а выделившийся при
этом углекислый газ собирается вокруг них и действует на
дрожжи угнетающе. Для того чтобы удалить избыток уг-
лекислого газа и переместить дрожжи в новые питатель-

ные участки, тесто перемешивают. Этот процесс называется обминкой. Во время брожения теста делают от 1 до 3 обминок. Количество обминок зависит от «силы» муки и процесса приготовления теста. В безопарном тесте при прочих равных условиях делается на одну обминку больше, чем в опарном.

Окончание брожения теста определяют лабораторным способом по содержанию в нем кислоты (кислотность готового теста 2,5 %) или органолептически.

Внешние признаки окончания брожения теста:

- выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах;
- недобродившее тесто при надавливании пальцем быстро выравнивается; корочка изделий покрыта темными пятнами (карамелизация невыбродивших сахаров);
- перебродившее тесто при надавливании пальцем на поверхность не выравнивается; поверхность теста неровная; запах неприятный, кислый; при разделке тесто рвется и плохо формуется; изделия плоские, бесформенные с плохим вкусом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА С ОТСДОБКой

Если в тесто входит большое количество жира или сахара, то при одновременной их закладке они могут заглушить брожение теста. Сахар является основным питанием дрожжей, при его избытке в тесте дрожжи могут погибнуть в результате «плазмолиза», т. е. дрожжи не могут регулировать поступающие питательные вещества в клетку и лопаются из-за избытка сахара. При наличии в тесте большого количества жира, жир обволакивает дрожжевые клетки, затрудняя поступление питательных веществ в клетки и дрожжи могут погибнуть от «голода» даже при большом количестве питательных веществ. Для обеспечения хорошего брожения и деятельности дрожжей производят «отсдобку». «Отсдобка» заключается в том, что

часть сдобы (сахар и жир) вводят во время замеса теста, а оставшуюся часть сдобы во время обминки. К этому времени часть сахаров будет уже сброжена, а дрожжи наберут силу и брожение будет полным. Для облегчения замеса часть муки и воды оставляют для «отсдобки».

ТЕСТО С ЗАМЕДЛЕННЫМ ПРОЦЕССОМ БРОЖЕНИЯ

В некоторых случаях намеренно замедляют процесс брожения, чтобы за ночь, когда в кондитерском цехе никто не работает, тесто не перекисло, а утром сразу же приступить к разделке теста. При этом тесто готовят на опаре, замешанной на воде или молоке с температурой 10—15°C. Замешанную вечером опару ставят в помещение, температура в котором 18—20°C, а оставшуюся муку — в теплое место. Утром яйца и сахар нагревают на водяной бане до 40—60°C и перемешивают с опарой, а затем с мукой. В конце замеса теста добавляют согретые жиры. Через час тесто готово к разделке.

ТЕСТО С УСКОРЕННЫМ ПРОЦЕССОМ БРОЖЕНИЯ

Если необходимо быстро приготовить дрожжевое тесто, то можно ускорить процесс брожения, увеличив количество дрожжей в 2—3 раза выше нормы. Процессы брожения ускоряются в более жидком тесте. Ускорению брожения способствует также интенсивный и длительный замес теста и брожение теста при повышенной (на 3—4°C) температуре.

РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Разделка теста включает в себя операции по делению теста на куски, взвешивание заготовок, округление, пред-

варительную расстойку, формование, окончательную расстойку и отделку поверхности.

Деление теста на куски

Эту операции производят вручную или машинным способом. При ручном делении тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отделяют от теста кусок, по весу равный определенному количеству изделий, например 10, скатывают его в жгут, толщина жгута зависит от величины изделий, чем больше изделия, тем толще жгут. Затем нарезают жгут на кусочки. Каждый кусочек нужно взвесить на весах. Отклонение в весе допускается $\pm 2,5$ г. Куски теста должны весить на 12—15 % больше готовых изделий, так как при выпечке происходит упек изделий.

При машинном делении теста указанные операции выполняются автоматически, часто деление, взвешивание и округление заготовок осуществляется одновременно.

Формование теста

Назначение формования заключается в том, чтобы придать изделиям их окончательную форму. Формование на предприятиях общественного питания часто проводят в два этапа: после деления теста кусочки округляют, чтобы придать заготовкам шарообразную форму и в дальнейшем облегчить окончательное формование.

Существуют следующие *способы формования изделий*.

Округление кусков теста (применяется при изготовлении почти всех видов булочных изделий).

Раскатка теста на тонкие листы.

Подкатка тонких листов теста.

Раскатка теста в жгут.

Продольное надрезывание теста.

Плетение теста.

Свивание теста.

Для округления заготовок взвешенные куски теста посыпают мукой и кладут на стол. Затем берут по два кусочка теста и ладонями подкатывают их на столе кругообраз-

ными движениями. Для некоторых изделий, которые имеют круглую форму, округление является окончательным формованием. Если изделия имеют фигурную форму, они окончательно формируются с нанесением насечки, формованием определенного рисунка или внесением начинки.

Форма изделия является одним из показателей его качества. Изделия оцениваются в первую очередь по внешнему виду, поэтому правильное формование изделий является важнейшей технологической операцией.

РАССТОЙКА ТЕСТА

После формования изделий из теста удаляется углекислый газ, тесто становится плотным, не рыхлым. Для восстановления рыхлости теста его необходимо выдержать, процесс брожения продолжается, выделяющийся углекислый газ вновь разрыхляет изделия, они становятся пористыми и их объем приближается к окончательному. Расстойка происходит быстро и равномерно, если: в тесте содержится достаточно дрожжей; если температура и влажность в помещении соответствуют требуемым, для расстойки наиболее благоприятная температура 32°С, высокая относительная влажность воздуха (в этом случае изделия не заветриваются); если тесто имеет нужную консистенцию.

Для лучшей расстойки применяют специальные расстойные шкафы, в отличие от помещений в них легче поддерживать относительную влажность и температуру.

Окончание расстойки определяют только органолептически: по размеру и консистенции заготовки. Если при нажатии на поверхность теста углубление сразу же исчезнет, то тесто не созрело, если след не исчезает, то тесто перебродило или очень мягкое. Готовые к выпечке изделия должны быть легкими на ощупь и иметь форму, близкую к окончательной.

ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ

Для придания выпеченным изделиям красивого внешнего вида их смазывают при помощи мягкой волосяной кисточки яйцом, яичным желтком или меланжем. Яйца или меланж перед использованием слегка разбивают кисточкой или венчиком (но не сбивают в пену); смазку лучше процедить через сито. Яйца можно смешать с небольшим количеством воды, но глянец в этом случае будет менее красивым. Изделия смазывают за 5—10 минут до посадки в печь, осторожно, чтобы не помять поднявшиеся изделия.

Непосредственно после смазки изделия посыпают дроблеными орехами, сахаром, крошкой, кокосовой стружкой и т. п.

ВЫПЕЧКА

После посадки в печь в тесте активизируется деятельность дрожжевых клеток и ферментов: тесто увеличивается в объеме, повышается его пористость. В процессе нагревания теста увеличивается объем углекислого газа из-за увеличения температуры, тесто быстро поднимается. На поверхности образуется эластичная пленка, которая постепенно переходит в утолщающуюся окрашенную корку. После посадки тестовых заготовок в пекарную камеру верхние слои быстро прогреваются, образуя корку, внутренние слои прогреваются значительно медленнее. При обезвоживании корки примерно 50 % влаги испаряется, остальная переходит в мякиш. Перед посадкой изделий печь должна быть насыщена парами воды, чтобы тесто максимально сохраняло эластичность и растяжимость. В этом случае удастся избежать конфликта между образованием корочки и увеличением объема изделий, т. е. на поверхности не будет разрывов. Если влажность воздуха недостаточно высокая, может произойти разрыв корки, на ней могут появиться трещины, матовость, а изделия могут получиться низкими, небольшого объема. При помощи

пара во всей пекарной камере поддерживается равномерная температура. Конденсация пара на поверхности способствует более быстрому растворению сахаров и равномерному распределению их в верхних слоях теста. На корке при этом появляется специфический блеск и глянец. Если пара в пекарной камере недостаточно, то поверхность изделий предварительно увлажняют водой или смазывают специальным крахмальным клейстером. Повышенная влажность поверхности изделий также предохраняет корку от разрывов и трещин при резком повышении температуры теста после посадки изделий в печь. Не все изделия следует увлажнять в одинаковой мере. Смазывание способствует увеличению эластичности и растяжимости образующейся корки. В результате в тесте задерживается больше газов, оно увеличивается в объеме, изделия получаются с более пористым и равномерным мякишем. Особенно рекомендуется смазывать те изделия, в которых процесс брожения происходил недостаточно интенсивно, из-за чего изделия получаются невысокими и небольшого объема, а также изделия из слишком крепкого теста.

Большое влияние на образование корки оказывает структура теста. Независимо от интенсивности образования и количества газов корка на более крепком тесте образуется быстрее, из-за более низкой влажности теста.

В конечной стадии выпечки количество пара должно уменьшаться, иначе излишнее количество пара после образования корки может смягчить ее, при этом объем и высота изделий получатся меньше, чем при посадке в печь, а корка покроется мелкими трещинами. Не требуют высокого увлажнения и сдобные изделия, иначе на поверхности может образоваться липкая корка коричневого цвета. Следует также учитывать, что любое изделие при выпечке выделяет влагу, которой достаточно, чтобы поддерживать нормальную влажность. Дополнительное увлажнение требуется лишь на первой стадии выпечки, когда формируется корка изделия.

Продолжительность выпечки зависит от времени, в течение которого мякиш изделия прогреется до температуры 98°C, а в отдельных случаях до 100°C. Скорость нагревания зависит от вида изделия, его размеров.

Время выпечки зависит от следующих факторов:
от размера изделий: чем крупнее изделия, тем больше времени требуется на выпечку;

от формы изделий: чем ближе форма изделия к форме шара, тем больше время выпечки, потому что требуется больше времени для миграции тепла от поверхностных слоев к центру изделий;

от температуры камеры: чем выше температура выпечки, тем быстрее проходит выпечка;

быстрее выпекаются изделия, хорошо разрыхленные: чем выше пористость изделий, тем быстрее передается тепло от внутренних слоев к внешним;

от вида муки: мука тонкого помола обладает меньшей подъемной силой, пористость теста из такой муки ниже, и на выпечку требуется больше времени;

от способа посадки в печь: чем больше изделий одновременно сажают в печь, тем меньше тепла приходится на каждое изделие в отдельности, в результате время выпечки увеличивается;

от способа выпечки: если изделия выпекаются в формах, часть тепла поглощают формы, и требуется дополнительное время на их нагрев.

Правильно приготовленное тесто и сформованные из него изделия обычно имеют температуру 28—32°C. В начальный момент выпечки температура корки достигает 75°C, через 10 минут — 100°C, в конце выпечки температура корки всего не намного ниже температуры камеры и равна 160—189°C. Внутренние же слои прогреваются очень медленно и их температура никогда не поднимается выше 98°C.

Повышение температуры вызывает следующие изменения:

35°C — ферменты вызывают ускоренное расщепление крахмала и сахара, образуется большое количество углекислого газа. Увеличивается объем изделия;

40°C — начало клейстеризации крахмала;

50°C — прекращают деятельность кислотообразующие бактерии. Процесс клейстеризации крахмала ускоряется;

60°C — объем изделия увеличивается в результате увеличения количества углекислого газа и водяных паров. Белки начинают свертываться и затвердевать;

- 70°C — испаряется спирт;
 80°C — заканчивается процесс ферментации из-за разрушения ферментов. Начинается карамелизация мальтозы;
 90°C — полностью завершается процесс клейстеризации крахмала;
 100°C — окончательно формируется структура мякиша;
 120°C — в корке образуются декстрины, придающие ей светло-желтый цвет;
 130°C — начинается карамелизация обычных сахаров, декстрины темнеют;
 150—200°C — корка изделий темнеет.
 Изменения показаны на рис. 4.3.



Рис. 4.3

Скорость прогревания теста зависит от веса куса теста. Чем больше кусок теста, тем медленнее повышается в нем температура. Поэтому крупные изделия следует выпекать при пониженной температуре, так как тепло медленно проникает во внутренние слои теста и при этом верхние слои прогреваются быстро. Быстрое образование корочки на изделиях может привести к разрывам, так как корочка образуется и зарумянится до того, как завершится образование мякиша.

Добавление в тесто сахара и ферментов снижает температуру выпечки, так как сахар разжижает тесто.

Изделия из перестоявшего теста выпекают при повышенной температуре, чтобы остановить процесс брожения.

ОХЛАЖДЕНИЕ И ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ

Некоторые изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой, пользуясь при этом ситом с диаметром отверстий 0,5 мм, некоторые изделия глазируют разогретой помадой. Если изделия после выпечки пропитывают сиропом, то их необходимо охладить и выдержать некоторое время для укрепления структуры (ромовая баба), затем глазировать помадой. Если изделия не пропитываются сиропом, то помаду лучше наносить на еще не остывшее изделие, глянец получится более ровным.

Секреты успеха

- Все продукты должны иметь одинаковую температуру, поэтому перед приготовлением их выдерживают в помещении, чтобы выровнять температуру. Жиры должны быть достаточно мягкими, тогда они легко соединяются с другими продуктами.
- Перед приготовлением теста муку всегда следует просеивать, независимо от того, когда муку просеивали до этого, тогда изделие будет однородным и рыхлым.

- Прессованные дрожжи должны быть светлыми и слегка влажными, подъемная сила таких дрожжей высокая, и тесто хорошо поднимается. Дрожжи разводят в теплой воде и добавляют небольшое количество сахара (до 4 % от массы муки из количества, предусмотренного рецептурой). Подготовленные таким образом дрожжи активизируются, и тесто хорошо и равномерно разрыхляется. Сухие дрожжи смешивают с мукой.
- Окончанием замеса теста признают тот момент, когда тесто перестает липнуть к рукам или рабочему органу машины.
- Опара считается выброженной, когда она опадет. Именно после этого ее используют для замеса теста.
- Сахар следует добавлять в тесто строго по норме: если добавить меньше — изделия будут несладкими, если больше — тесто получится тяжелым и изделия не поднимутся.
- Разделку теста надо проводить быстро, так как брожение теста продолжается.
- Мелкие изделия следует выпекать при повышенной температуре, но быстро, а крупные — медленно, при умеренной температуре.
- Тесто для изделий, выпекаемых в формах, замешивать более слабой консистенции.

Можно:

- производить замес теста более интенсивно, это активизирует процесс брожения;
- на 2—3°C поднять температуру брожения теста, в этом случае тесто созреет быстрее;
- к перебродившему тесту добавить продукты, предусмотренные рецептурой, все, кроме дрожжей, используя перебродившее тесто как закваску;
- выпекать изделия из слабого теста или перерасстоявшиеся изделия при более высокой температуре, чтобы предупредить расплываемость изделий;
- изделия с большим содержанием сахара выпекать при более низкой температуре и более продолжительное время, чтобы они не получились слишком темными;

- для увеличения сроков хранения упаковывать мелкоштучные изделия в полиэтиленовую пленку, полиэтиленовую термоусадочную пленку и бумагу с полиэтиленовым покрытием, разрешенную к применению Минздравом России;
- сохранять сдобные изделия свежими путем замораживания.

Нельзя:

- использовать для замеса теста прессованные дрожжи темного цвета и сухие на ощупь;
- разводить дрожжи горячей водой, от этого они могут погибнуть;
- применять при производстве дрожжевого теста химические разрыхлители.

Возможные трудности

Если тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно, значит, тесто охладилось ниже 10°C . Перегретое тесто, температура которого выше 55°C , — это признак недоброкачественных дрожжей. Необходимо охладить тесто до 30°C и добавить свежих дрожжей хорошего качества.

Если тесто кислое, значит, оно перебродило. Необходимо замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску.

Пониженный объем теста свидетельствует о недостаточной обминке. Необходимо производить обминку теста своевременно и в зависимости от «силы» муки.

Образование высохшего слоя указывает на то, что тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха. Необходимо во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

При разделке тесто рвется и плохо формируется, значит, оно перебродило.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Дрожжевое тесто с яблоками и майонезом

Мука в/с — 600 г, мука на подпыл — 10 г, сахар-песок — 15 г, соль — 1 г, прессованные дрожжи — 98 г, вода — 253 г, майонез — 105 г, яблоки — 75 г. Масса теста — 1000 г.

Известны способы приготовления теста с добавлением овощного пюре, повидла, укропа, петрушки. Перечисленные добавки снижают калорийность изделий, одновременно повышая их витаминную ценность. В институте им. Плеханова был разработан новый способ производства дрожжевого теста с добавлением свежих, тонко измельченных яблок (с кожицей, но без сердцевин) и майонеза, взамен обычных компонентов (маргарина, растительного масла).

Содержащиеся в яблоках органические кислоты, простые сахара (глюкоза, фруктоза), пектолитические ферменты активизируют процесс брожения, позволяют сократить количество дрожжей на 19—22 % и сахара, способствуют расщеплению гемицеллюлоз (при их повышенном содержании мякиш изделий становится более плотным).

Майонез в составе теста способствует набуханию белков, что сокращает время замеса и брожения на 60—80 минут. Благодаря майонезу тесто меньше прилипает к стенкам дежи и инвентарю при разделке. В майонезе в сравнении с маргарином меньше жира и больше белка, поэтому тесто более пластичное.

Дрожжевое тесто с яблоками и майонезом готовят следующим образом. Дрожжи разводят в теплой воде, вводят соль, сахар, процеживают и выливают в дежу. Добавляют майонез и половину нормы муки, замешивают полугустое тесто 4—5 минут и оставляют для брожения на 30—45 минут при температуре 30°C. Затем вводят тонко измельченные яблоки, которые предварительно смешивают с оставшейся мукой и окончательно замешивают тесто в течение 6—10 минут. Замешанное тесто оставляют для брожения при температуре 30°C на 1 час 40 минут — 2 часа. В процессе брожения проводят одну-две обминки. Общая продолжительность брожения 2,5—3 часа. Полученное тесто

можно использовать для приготовления булочек, пирогов, пирожков и т. д.

Крендель «Петровский»

Мука — 14000 г, маргарин — 1800 г, яйца — 800 г, сахар — 2000 г, дрожжи — 200 г, молоко или вода — 7500 г, сахарная пудра на обсыпку — 300 г, соль — 220 г, яйца для смазки — 400 г, жир для смазки листов — 75 г. Выход — 100 штук по 200 г.

Тесто готовят опарным способом. В дежу вливают подогретую воду (60—70 % общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60 %) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40°С на 2,5—3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2,5—3 раза и начнет опадать, добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу накрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 часа для брожения. За время брожения делают 2—3 обминки.

Тесто делят на куски по 200 г, дают небольшую расстойку, раскатывают жгуты с утолщенной серединой и заостренными концами. Подготовленный жгут переносят на лист и формуют крендель. После полной расстойки (30—40 минут) крендель смазывают яйцом. После выпечки охлаждают, посыпают сахарной пудрой.

Каравай «Петровский»

Мука — 18909 г, сахар — 3036 г, маргарин «Солнечный» — 2376 г, дрожжи — 270,6 г, яйца — 1089 г, соль — 330 г, молоко или вода — 8250 г, растительное масло для смазки п/ф — 400 г, маргарин для смазки после выпечки — 400 г, жир для смазки листов — 50 г. Выход — 100 штук по 300 г.

Готовят опарное тесто, как в предыдущем рецепте. Делят тесто по 330 г, скатывают в шарики и укладывают на

противень швом вниз. После небольшой расстойки делают в центре углубления для украшения.

Для украшения изготавливают розу из теста. Тесто раскатывают в лепешку, круглой выемкой вырезают заготовки, накладывают их одну на другую только одним краем по 3—4 штуки, заворачивают в рулетик, разрывают пополам посередине и расправляют в виде розы (получится две розы). Для получения листиков тесто раскатывают в пласт толщиной 3—5 мм, нарезают из него продолговатые клинообразные фигурки, по краям ножом делают надрезы в «елочку», затем клин немного растягивают в длину. Места, где будут укладывать украшения, слегка смачивают водой, розу укладывают в центр шара, листики — по бокам.

После оформления дают изделиям расстояться, смазывают растительным маслом и выпекают.

После выпечки смазывают маргарином.

Булочка «Ароматная»

Мука — 9180 г, сахар в тесто — 1300 г, маргарин — 1150 г, дрожжи — 130 г, яйца — 530 г, соль — 160 г, гвоздика — 3 г, молоко — 4000 г, мука на подпыл — 360 г, яйца для смазки — 260 г, молотая корица — 20 г, сахар — 180 г, жир для смазки листов — 50 г. Выход — 100 штук по 150 г.

Тесто готовят опарным способом. Во время последней обминки закладывают гвоздику. Тесто делят на шарики массой по 160 г и поверхность надрезают крест-накрест. После полной расстойки смазывают булочки яйцом, посыпают корицей, смешанной с сахаром, и выпекают.

Кулич

Мука — 400 г, молоко — 100 г, дрожжи — 20 г, соль — 2 г, сахар-песок — 100 г, масло сливочное — 80 г, масло растительное — 80 г, яйца или меланж — 160 г, изюм — 80 г, ванилин — 0,4 г. Сироп: сахар-песок — 90 г, вода — 25 г.

Для украшения: цукаты или консервированные фрукты — 30 г. Выход — 1000 г.

Опару готовят на молоке и оставляют для брожения при температуре 30°C на 4 часа. Яйца соединяют с сахар-

ным песком, солью, нагревают до 35°C, непрерывно помешивая до полного растворения кристаллов сахара.

Готовую опару смешивают с яичной массой, всыпают муку, замешивают тесто. В конце замеса добавляют частями растопленное сливочное и растительное масло; жиры должны иметь температуру 30—35°C. После этого в тесто добавляют перебранный, промытый и обсыпанный мукой изюм, ванилин. Замешанное тесто оставляют для брожения на 3—4 часа при температуре 30—35°C. За это время делают две обминки теста и промешивают его.

Готовое тесто делят на куски, подкатывают в виде шариков, укладывают в цилиндрические формы, хорошо смазанные растительным маслом, дают полную расстойку в течение 90 минут при температуре 30—35°C. Тесто должно занимать примерно половину высоты формы.

Куличи выпекают при температуре 180—200°C в течение часа. Готовые куличи осторожно вынимают из форм, оклаживают, верхнюю часть погружают на 1—2 минуты в сироп (для этого кулич переворачивают), затем верх кулича покрывают помадой и украшают цукатами или консервированными фруктами.

Ромовая баба

Мука — 369 г, сахар-песок — 94 г, масло сливочное — 92 г, яйца или меланж — 74 г, соль — 1 г, дрожжи прессованные — 18 г, изюм — 46 г, ванильная пудра — 2 г, молоко или вода — 120 г.

Сироп: сахар — 40 г, коньяк — 4 г, эссенция ромовая — 0,8 г, вода — 44 г.

Масло для смазки форм — 13 г. Выход — 1000 г.

Опару готовят на молоке (или воде) с сахаром. Яйца или меланж взбивают с сахарной пудрой, добавляют ванильную пудру и соль. Взбитую массу соединяют с опарой, всыпают муку, замешивают тесто, в конце добавляют масло и изюм, который предварительно перебирают, промывают и пересыпают мукой. Тесто оставляют для брожения на 3—4 часа при температуре 30°C, за это время дважды обминают и промешивают. Готовое тесто разделяют на куски массой 365 г, подкатывают их в виде жгу-

Мучные кондитерские изделия

тов, укладывают в формы (конические гофрированные с трубкой в центре), смазанные маслом, дают расстойку 50—60 минут при температуре 30—35°C, смазывают яйцом. Выпекают кекс при 210—220°C около 50 минут, вынимают из формы, охлаждают, нижнюю часть пропитывают сиропом, переворачивают (нижняя часть превращается в верхнюю), покрывают помадой.

Калач

Мука — 7937 г, дрожжи — 80 г, масло сливочное — 238 г, соль — 119 г, сахар — 476 г, вода — 3500 г, масло сливочное для смазки изделий — 8 г, масло растительное рафинированное для смазки противней — 13 г, яйца для смазки изделий — 63 г. Выход — 100 калачей массой по 100 г.

Для калачей используют муку пшеничную с высоким содержанием клейковины (из твердых сортов пшеницы). Готовят опарное тесто с повышенной закладкой дрожжей, со средним содержанием сдобы. Тесто делят на куски массой 115 г, подкатывают в виде шара, дают расстойку 10 минут, раскатывают в круглую лепешку толщиной 5 мм, полукруглой выемкой вырезают часть теста так, чтобы основная заготовка приобрела форму корзиночек. Калачи раскладывают на смазанном маслом противне, ручки корзиночек смазывают маслом и отбивают немного вверх, изделиям дают расстойку 30—40 минут, смазывают яйцом и выпекают около 15 минут при температуре 250°C.

Крендель

Шафран — 0,1 г, изюм — 4,6 г, цукаты — 30 г, орехи — 30 г, остальные продукты по рецепту калача. Выход — 1000 г.

Опарное сдобное тесто готовят так же, как для калача. Дополнительно в тесто добавляют шафран, изюм и цукаты. Шафран подсушивают при 40—50°C на воздухе, растирают в ступке, заливают холодной кипяченой водой и настаивают несколько часов. Настой добавляют в тесто при замесе. Изюм перебирают, промывают, обсушивают и

смешивают с мукой для того, чтобы он равномерно распределялся в тесте. Цукаты нарезают кубиками. Изюм и цукаты добавляют в тесто при замесе.

Готовое тесто делят на части по 115 г, раскатывают в жгуты, из которых делают плетенки. Плетенки формируют в виде круга, полукруга или другим способом, укладывают на противень, смазанный маслом, дают расстойку около 1 часа, смазывают яйцом, посыпают дроблеными орехами и выпекают 30—40 минут при 210—220°C.

Булочка калорийная

Мука пшеничная — 5265 г, молоко — 1055 г, вода — 400 г, дрожжи прессованные — 265 г, сахар — 1315 г, меланж — 1055 г, масло сливочное — 920 г, соль — 55 г, изюм — 1580 г, ванилин — 10 г, яйца для смазки изделий — 250 г, орехи для посыпки изделий — 105 г, шафран — 4 г. Выход — 100 булочек массой по 100 г.

Сдобное опарное тесто, приготовленное с добавлением шафрана и изюма, разделявают на куски массой 120 г, подкатывают в виде шариков, раскладывают их на противне, смазанном маслом, и дают расстойку 30—40 минут. Расстояние между тестовыми заготовками должно быть 10—12 см. Перед выпечкой булочки смазывают яйцом, посыпают дроблеными орехами. Выпекают калорийные булочки около 10 минут при 240—250°C.

Булочка лимонная и шафранная

Мука пшеничная — 3030 г, молоко — 606 г, вода — 1500 г, дрожжи — 76 г, сахар — 909 г, яйца — 121 г, масло сливочное — 606 г, соль — 37 г, эссенция лимонная — 1 или шафран — 3 г. Выход — 100 булочек массой по 50 г.

Приготавливают опарное сдобное тесто. Для лимонных булочек в тесто добавляют лимонную эссенцию, а для шафранных — настой шафрана. Тесто раскатывают в жгут, разрезают на куски массой 60 г, укладывают в виде шариков на смазанный маслом противень, дают расстойку около 1 часа и выпекают 10 минут при температуре 250°C.

Булочка школьная

Мука пшеничная — 4000 г, сахар — 100 г, масло сливочное — 100 г, соль — 40 г, вода — 1500 г, меланж — 400 г, дрожжи прессованные — 100 г, масло растительное рафинированное для смазки листов — 25 г. Выход — 100 булочек массой по 50 г.

Опарное дрожжевое тесто со средним содержанием сдобы раскатывают в жгут толщиной 3 см, разрезают на кусочки массой 58—60 г, подкатывают в виде шариков, раскладывают их на противне, смазанной маслом, дают расстойку около 1 часа, смазывают яйцом и выпекают 10 минут при 250—270°C.

Сдоба венская

Мука пшеничная — 7400 г, сахар-песок — 740 г, масло сливочное — 250 г, масло растительное рафинированное — 250 г, меланж — 260 г, соль — 110 г, дрожжи прессованные — 110 г, вода — 2900 г, масло растительное рафинированное для смазки противней — 50 г. Выход — 100 булочек массой по 100 г.

Опарное дрожжевое тесто со средним содержанием сдобы делят на кусочки массой 115 г, раскатывают в жгут толщиной около 10 мм. Стол, руки и инвентарь смазывают растительным маслом. Жгут заворачивают в виде спирали в булочку. Булочки раскладывают на противне, смазывают яйцом и выпекают 15 минут при 250°C.

Пирог заливной

Мука — 380 г, сахар — 109 г, масло сливочное — 150 г, яйца — 140 г, дрожжи — 25 г, молоко или вода — 60 г, соль — 4 г. Яблочная начинка: яблоки свежие — 715 г, сахар-песок — 300 г, корица молотая — 5 г, крем заварной — 800 г. Выход — 2300 г.

Опарное дрожжевое тесто со средним содержанием сдобы раскатывают по форме противня, однако так, что-

бы размеры теста были на 1,5—2 см больше со всех четырех сторон. Противень с высокими бортами смазывают маслом, с помощью скалки на противень укладывают раскатанное тесто: его края должны покрывать борта противня на 2—3 см. Тесту дают расстойку 30—40 минут, затем на тесто выкладывают тонко нашинкованные яблоки, пересыпанные сахарным песком и корицей (яблоки очищают от семенной коробочки и кожицы). Яблоки покрывают слоем заварного крема и выпекают 30—40 минут при 250—260°C. Готовый пирог охлаждают в противне, нарезают на куски прямоугольной или квадратной формы и с помощью металлической лопаточки перекладывают на тарелки.

Колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте

Сосиски — 5128/5000 г, или сардельки — 5128/5000 г, или колбаса вареная — 5728/5000 г, или котлеты из говядины или свинины — 5000 г, или свинина, или телятина, или баранина жареные — 5000 г.

Тесто: мука — 3671 г, сахар — 255 г, маргарин столовый — 110 г, соль — 60 г, дрожжи прессованные — 110 г, вода — 1740 г. Мука на подпыл — 174 г, жир для смазки листов — 100 г, яйца или меланж для смазки изделий — 300 г. Выход — 100 штук по 100 г.

Предварительно сваренные сосиски, сардельки, обжаренную колбасу или жареные котлеты и порции мяса охлаждают, заворачивают в тесто в виде рулета или пирожков овальной формы. Часть шва можно оставить незащищенным с тем, чтобы был виден запеченный продукт.

Изделия смазывают яйцом и выпекают 20—30 минут при температуре 230—240°C.

Беляши

Мука — 80 г, вода или молоко — 40 г, дрожжи прессованные — 2 г, сахар — 2 г, соль — 1 г.

Фарш: говядина — 149 или баранина — 154 г, лук репчатый — 24 г, перец черный молотый — 0,5 г, соль — 2 г, вода — 15 г, масло для жарения и разделки — 17 г. Выход — 3 штуки по 80 г.

Готовое дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделяют на лепешки массой по 40 г, на середину кладут 48 г фарша, придают изделиям круглую форму, зашиповывают края, чтобы был виден фарш.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют мелко рубленый репчатый лук, соль, перец, воду и перемешивают до однородной консистенции.

Беляши укладывают на сковороду с раскаленным до температуры 180—190°C жиром отверстием вниз, жарят с обеих сторон до готовности.

Шанежки наливные с яйцами

Мука — 6200 г, дрожжи прессованные — 185 г, сахар — 433 г, яйца — 160 г, соль — 92 г, вода — 3000 г, яйца — 1400 г, сметана — 400 г, масло растительное — 16 г, рафинадная пудра — 600 г. Выход — 100 штук по 100 г.

Тесто готовят безопарным способом. В подогретую до температуры 35—40°C воду кладут разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйца, всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют в теплом (температура 35—40°C) месте для брожения на 3—4 часа. Готовое тесто делят на куски массой по 100 г и раскатывают на лепешки толщиной 10 мм. На смазанный растительным маслом лист укладывают лепешки и ставят на расстойку.

Отваренные вкрутую яйца рубят, соединяют со сметаной и перемешивают. Перед выпечкой поверхность смазывают яично-сметанной смесью и выпекают 8—10 минут при температуре 230—240°C.

Готовые шанежки посыпают рафинадной пудрой.

Блины

Мука — 66 г, яйца — 10 г, сахар — 4 г, маргарин столовый — 5 г, молоко — 110 г, дрожжи прессованные — 4 г, соль — 1,5 г, маргарин или масло растительное для жарения — 4 г. Выход — 150 г.

В небольшом количестве воды или молока растирают соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной жидкостью, подогретой до температуры 35—40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, вводят растопленный жир и снова перемешивают. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25—35°C) на 3—4 часа. В процессе брожения тесто обминают.

Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм.

Блинчики

Мука — 416 г, молоко — 1040 г, яйца — 83 г, сахар — 25 г, соль — 8 г, жир для жаренья — 16 г. Выход — 1000 г.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50 % от нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляют оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на смазанной жиром сковороде диаметром 24—26 см.

Оладьи

Мука — 481 г, яйца — 23 г, молоко — 481 г, дрожжи прессованные — 14 г, сахар — 17 г, соль — 9 г. Выход — 1000 г.

Тесто готовят как для блинов, но более густой консистенции. Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5—6 мм.

Мучные кондитерские изделия

Можно приготовить оладьи с изюмом, яблоками, творогом. Для этого подготовленные продукты добавляют непосредственно в тесто. Остальной процесс ведут как обычно.

Оладьи с изюмом

Тесто для оладий — 156 г, изюм — 20,4 г.

Оладьи с яблоками

Тесто для оладий — 161 г, яблоки свежие — 21 г.

Оладьи с творогом

Тесто для оладий — 151 г, творог — 25,3 г.

Пирог «Невский»

Пирог: мука — 5390 г, мука на подпыл — 100 г, сахар-песок — 940 г, маргарин — 816 г, меланж — 600 г, пудра ванильная — 15 г, соль — 10 г, дрожжи прессованные — 170 г. Выход — 6550 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 903 г. Выход — 1700 г.

Крем сливочный: пудра ванильная — 8 г, пудра сахарная — 448 г, масло сливочное — 839 г, молоко цельное сгущенное с сахаром — 336 г, вино десертное — 2,8 г. Выход — 1600 г.

Пудра рафинадная для обсыпки — 150. Выход — 10 000 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. После брожения делят на куски, придают круглую форму и укладывают на смазанные жиром листы или в круглые формы. Расстаивают 40—50 минут, выпекают 40—60 минут при температуре 160—180°C. После выпечки охлаждают и выстаивают для того, чтобы окрепла структура мякиша. Разрезают полуфабрикат в горизонтальном направлении на два пласта. Промачивают сиро-

пом, промазывают кремом и соединяют. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Форма пирога круглая, мякиш хорошо пропечен, пористый, пропитан сиропом, прослоен кремом.

Пирог «Лакомка»

Пирог: мука — 5390 г, мука на подпыл — 100 г, сахар-песок — 940 г, маргарин — 816 г, меланж — 600 г, пудра ванильная — 15 г, соль — 10 г, дрожжи прессованные — 170 г. Выход — 6550 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 798 г, эссенция — 3 г, вино десертное — 75 г. Выход — 1500 г.

Джем или конфитюр — 1800 г.

Пудра рафинадная — 150 г. Выход — 10 000 г.

Пирог готовят так же, как «Невский», но вместо крема используют конфитюр или джем.

Пирог домашний с маком

Пирог: мука — 3800 г, мука на подпыл — 200 г, сахар-песок — 1090 г, маргарин — 1500 г, меланж — 1400 г, меланж для смазки — 100 г, соль — 40 г, дрожжи прессованные — 250 г. Выход — 8750 г.

Начинка: сахар-песок — 280 г, мак — 900 г, мед натуральный — 190 г. Выход — 1370 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 280 г, вино десертное — 190 г. Выход — 650 г.

Помада: сахар-песок — 600 г, какао-порошок — 20 г. Выход — 600 г.

Выход — 10 000 г.

Готовят дрожжевое тесто опарным или безопарным способом, после брожения раскатывают в пласт толщиной 15 мм и разрезают на полосы шириной 120 мм, на середину наносят начинку. Один край смазывают меланжем и свертывают жгутом, начиная с края, не смазанного меланжем.

Выровненный жгут смазывают меланжем, разрезают на куски и укладывают на листы в форме круглого пирога,

расстаивают и выпекают 30—40 минут при температуре 180—200°C после охлаждения. Пирог промачивают сиропом и глазируют помадой.

Для приготовления начинки мак заливают водой и доводят до кипения. После чего воду сливают, остывший мак смешивают с сахаром, пропускают через мясорубку и смешивают с медом.

Помаду готовят по основной технологии.

Форма пирога круглая или прямоугольная. Поверхность покрыта помадой. Мякиш хорошо пропечен, на разрезе видна прослойка мака.

СДОБА

Сдоба вырабатывается штучной массой от 50 до 500 г из муки высшего или первого сортов, с добавлением масла, маргарина, сахара, яиц, сметаны, молока и других продуктов.

Особенность сдобы — чрезвычайно разнообразная форма. Поверхность может быть глянцевой, смазана яйцом или яичной смазкой, отделана сахаром-песком, крошкой, повидлом, кремом, помадой и т. д. из-за разнообразия формы сдобу разделявают вручную.

Рецептура различных видов сдобы приведена в табл. 4.1.

Особенности приготовления

Сдоба обыкновенная

После предварительной расстойки производят формовку. Наиболее распространенным видом сдобы являются *плюшки*. Тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, разрезают на куски и прокатывают в лепешку. Лепешку смазывают растопленным маслом, скатывают по длине, при этом образуется слоистый жгут теста (в виде маленького рулетика), его перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Затем, придерживая концы, надрезают жгут, оставляя концы 1,5—2,0 см. При укладке на лист заготовку разворачивают в обе стороны по линии

Таблица 4.1

Рецептура слобы на 100 кг муки

Сырье	Обыкновенная	Выборочная	Выборочная фигурная	Белгородская	Витая	Донецкая	Сибирская	Чайная	Сормовская	Липецкая
Мука высшего сорта I сорт	—	100	100	100	—	—	—	100	100	100
Дрожжи прессованные	1,5	2,5	2,5	4,0	2,0	1,5	2,0	3,0	3,0	3,0
Соль	1,5	1,0	1,0	1,3	1,5	1,5	1,3	1,0	1,0	1,0
Сахар-песок	10,0	20,0	25,0	7,0	7,0	7,0	5,0	11,0	15,0	7,0
Масло сливочное	7,0	7,0	10,0	—	—	—	8,0	—	—	—
Масло подсолнечное	—	0,5	0,5	—	—	—	—	—	—	—
Маргарин	—	—	—	7,0	7,0	7,0	—	15,0	15,0	10,0
Сыворотка молочная	—	—	—	5,0	—	—	—	—	—	—
Яйца в тесто на смазку	—	4,0	1,0	4,0	—	—	7,0	3,0	4,0	4,0
Повидло или варенье	—	12,0	—	—	—	3,0	—	—	—	—
Ванилин	—	0,05	0,05	—	—	—	—	—	—	—

Окончание табл. 4.1

Сырье	Обыкновенная	Выборочная	Выборочная фигурная	Белгородская	Витая	Донецкая	Сибирская	Чайная	Сормовская	Липецкая
Виноград сушеный	—	—	1,0	—	—	—	—	—	10,0	—
Сахарная пудра	—	1,0	1,0	—	—	—	1,0	—	—	—
Патока	—	2,0	2,0	—	—	—	—	—	—	—
Мак	—	1,0	1,0	—	—	—	—	—	—	—
Молоко цельное	—	—	—	—	—	—	—	10,0	10,0	—
Орехи	—	—	—	—	—	—	—	—	2,0	—

надреза. Можно приготовить плюшки другой формы: делают не один, а два-три надреза и при укладке на лист получается 3—4 слоистых лепестка. Делают так же **плюшку круглой формы**, т. е. концы жгута не скрепляют, а после надрезов сразу разворачивают, получая изделие круглой формы.

Для получения **устрицы** куску теста массой 1,5—2,0 кг придают продолговатую форму с ровными тупыми краями и раскатывают скалкой в широкий продолговатый четырехугольный слой толщиной 0,5 см. После раскатки слой теста выравнивают, слегка смазывают хорошо растопленным растительным маслом, затем закатывают в рулет от противоположного конца на себя с таким расчетом, чтобы образовалось 8—10 витков. По окончании закатки получается слоистый жгут теста. Его переворачивают швом вниз и выравнивают легким растягиванием так, чтобы толщина жгута была одинаковой по всей длине, концы отрезают. Затем от куска отрезают ровные куски теста для формовки изделий.

Для **продолговатых устриц** жгут теста, имеющий вид многослойного рулета, делают утолщенным. От жгута отрезают равные по массе куски шириной 5—6 см. Их берут по одному левой рукой, взвешивают, затем кладут на стол в том порядке, как раньше был расположен жгут, и сверху продавливают тонкой скалкой. Скалку при этом поддерживают за концы и нажимают большими пальцами обеих рук. В момент продавливания верхние слои теста отворачиваются кверху, а средние и нижние выдвигаются в сторону.

Для изготовления **спиральной устрицы** жгут теста свертывают более тонким, а куски отрезанного теста делают толще (6—7 см), причем отрезают сразу несколько кусков.левой рукой поддерживают тесто, а правой отделяют начальный виток спирали и прокладывают его конец под середину куска.

Кусок теста, приготовленный для **спиральной устрицы**, кладут на стол швом вниз. Поддерживая левой рукой, надрезают его ножом 1—3 раза, как и плюшку. Неразрезанным остается 1—1,5 см куска. При укладке на лист заготовку разворачивают по надрезам. Получаются фигурные устрицы с 2—4 спиралями, соединенными вместе.

Для изготовления оленьего рога с одной стороны трубочки делают ножом косые глубокие разрезы и придают тестовой заготовке форму полуокружности. Если одну половинку трубочки надрезать в виде сетки, а другую разрезать пополам и полученные концы скрепить на противоположной стороне, изделие будет иметь форму кукурузы.

Для изготовления крученных изделий кусок теста массой 1,5—2,0 кг раскатывают в прямоугольный пласт, смазывают растопленным маслом и складывают вдвое. Отрезают полоски, которые перекручивают движением левой руки от себя, правой — на себя, затем полученным тестовым заготовкам придают различную форму. Из половинки жгута образуют продолговатое кольцо, оставшийся конец закручивают и закрепляют на противоположном конце кольца. Концы жгута закручивают обеими руками навстречу друг другу в виде завитка.

Заготовки расстаивают 40—60 минут, за 10—15 минут до посадки в печь смазывают яйцом и выпекают 12—16 минут при температуре 200—220°C.

Сдоба выборгская

Для изготовления лепешек с начинкой подкатанный кусок теста раскатывают в продолговатую лепешку с утолщением на двух противоположных концах. Края лепешки смазывают маслом. Посередине кладут повидло или варенье. Лепешку складывают пополам, чтобы начинка оказалась закрытой. Для лепешки с зубчиками сложенную пополам заготовку надрезают по краям, чтобы получились зубчики.

Бабочка — на лепешке с начинкой, сложенной вдвое, делают два надреза от центра к краям, образуется три лепестка; средний лепесток загибают на противоположную сторону лепешки.

Галстук — на лепешке с начинкой, сложенной вдвое, от центра к краям делают три надреза, в середине получается два лепестка. Лепесток с правой стороны загибают налево к противоположному краю, лепесток с левой стороны — направо. Концы закрепляют надавливанием пальцами. Затем на линии перегиба делают два надреза, получается в

середине один лепесток, который загибают на противоположную сторону.

Сдоба выборгская фигурная

Тесто разрезают в виде различных фигур — зайцев, рыб, поросят, грибочков, лебедей и т. д. От теста отделяют кусок массой 1—2 кг, который подкатывают в жгут и делят на куски определенной массы.

Заяц — подкатанный кусок теста скалкой раскатывают в овальную лепешку. Вдоль верхнего края слева на расстоянии примерно 2 см делают два надреза для ушей. Под ушами делают наклонный надрез. Нижний кусочек надрезанного теста загибают под туловище, образуя головку. Слева направо в нижней части лепешки (туловище) делают продольный разрез. Перпендикулярно ему вниз от продольного разреза посередине лепешки делают поперечный разрез, затем немного оттягивают одну часть разрезанного теста влево, другую — вправо. На оттянутых кусках теста делают передние и задние ноги зайца. Затем, оттягивая конец правой части туловища, надрезают небольшой хвост. Для изображения глаз применяют изюм.

Курочка — подкатанный кусок теста берут в обе руки и откатывают от него головку (примерно 1/6 куска) и хвост (примерно 1/3 куска) в виде двух кружочков. Оставшаяся большая часть теста образует туловище курочки. От головы откатывают небольшой носик. Туловище и хвост прокатывают скалкой. Хвост надрезают ножом, образуя четыре-пять перышек. На туловище делают неглубокие надрезы в виде крыла. Верх головки надрезают в виде небольшого гребешка. Для изображения глаз применяют изюм.

Сдоба белгородская

Тесто закатывают в виде жгутиков. На жгутах делают косые надрезы с внешней стороны по всей длине и складывают в виде подковы.

Сдоба витая. После округления тесто формуют в виде жгутов, переплетают по два вместе. Расстаивают 40—

50 минут. Выпекают около 20 минут при температуре 200—220°C.

Сдоба донская

Тесто раскатывают в лепешку и свертывают в жгут. Затем придают форму спирали, восьмерки, петельки и т. п. Выпекают 16—20 минут при 200—220°C.

На рис. 4.4 показаны некоторые варианты формования изделий и украшений к ним.

Куличи

Куличи — старинное культовое изделие из дрожжевого теста, без которого немислим праздник Пасхи. Предприятия предлагают куличи самого широкого ассортимента, но изделие это довольно сложное и при его приготовлении следует соблюдать определенные правила:

- Все сырье — мука, дрожжи прессованные, масло или маргарин, молоко, сахар, изюм, мед, кардамон, шафран, корица — должно быть высокого качества.
- Муку перед выпечкой необходимо выдержать в помещении при температуре не ниже 25°C.
- Качество дрожжей должно быть безупречным. Для проверки качества их разводят теплой водой (33—35°C), добавляют немного сахара, муки, чтобы получить тесто сметанообразной консистенции, хорошо перемешивают и дают подойти в теплом месте. Через 15—20 минут тесто должно увеличиться в объеме в 2—3 раза.
- Маргарин должен содержать не менее 82 % сухих веществ. Изюм перебирают, промывают, сушат и перемешивают с небольшим количеством муки, чтобы распределить его в тесте равномерно.
- Тесто необходимо тщательно вымешать, чтобы оно отставало от рабочих органов машины.
- Форма для теста должна быть круглой и иметь примерно следующие размеры: для выпечки кулича массой 0,8 кг — диаметр 160 мм, высоту 150 мм; массой 0,4 кг — 130 и 115 мм соответственно.

- Перед разделкой теста форму хорошо смазывают растопленным маслом. Она должна быть теплой. Тестом заполняют 1/3 формы.

Тесто готовят на опаре. Для этого прессованные дрожжи разводят в теплом молоке, сахар растирают с желтками добела, цедру лимона натирают на мелкой терке, кардамон измельчают. Шафран заваривают кипятком (1/4 стакана), настаивают, процеживают и выливают в молоко.

Все перемешивают и ставят в теплое место на 60—90 минут. Когда опара поднимается и увеличивается в объеме в 2 раза, а затем «опадает», значит, она готова.

В готовую опару кладут подготовленные желтки с сахаром, взбитые белки, соль, растительное масло и муку. Во время брожения теста делают 2 обминки, затем вносят изюм, смешанный с небольшим количеством муки, и ванильный сахар, разведенный в воде. Тесто хорошо вымешивают.

Праздничный кулич

Мука — 1000 г, дрожжи — 50 г, молоко — 200 г, яичные желтки — 140 г, яичные белки — 75 г, сахар — 250 г, масло сливочное — 200 г, изюм — 100 г, коньяк — 25 г, цукаты — 25 г, лимонная цедра — 30 или кардамон — 10 г, мускатный орех — 5 г, шафран — 3 г, ванильный сахар — 30 г, соль — 1 г.

Для приготовления пасхального теста готовят опарное тесто. 100 г муки заварить в 100 г кипящего молока и быстро размешать деревянной ложкой до получения эластичной массы. Одновременно развести дрожжи в оставшемся молоке, добавить 100 г муки и оставить на 10 минут. Соединить вместе опару и дрожжевую смесь и оставить для подъема на 1 час.

Желток, сахар, соль растереть в однородную массу и взбить добела. Затем половину этой массы влить в опару, добавить 250 г муки, вымесить и оставить на 1 час. Добавить вторую половину отсдобки, 500 г муки и месить до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам.

В готовое тесто влить небольшими порциями теплое тесто, добавить пряности, коньяк и дать тесту еще раз подойти.

Мучные кондитерские изделия

Дно формы покрыть кусочком промасленной бумаги или пергаментом, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями.

Разделить тесто на части и выложить до половины формы. Сверху посыпать оставшимися цукатами и изюмом и дать подняться на 2/3 формы. Затем смазать яичным желтком и выпекать на медленном огне (180—190°C) 45 минут. После того как кулич остынет, его глазируют.

Кулич обыкновенный

Мука — 1000 г, сахар — 100 г, молоко — 500 г, дрожжи прессованные — 30 г, соль — 10 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, яйца — 200 г, изюм — 100 г, ванилин — 0,5 г.

Кулич сдобный

Мука — 1000 г, сахар — 300 г, молоко — 300 г, дрожжи прессованные — 500 г, соль — 10 г, масло сливочное или маргарин — 300 г, яйца — 280 г, изюм — 100 г, ванилин 0,5 г, кардамон — 1 г, шафран — 1 г.

Кулич царский

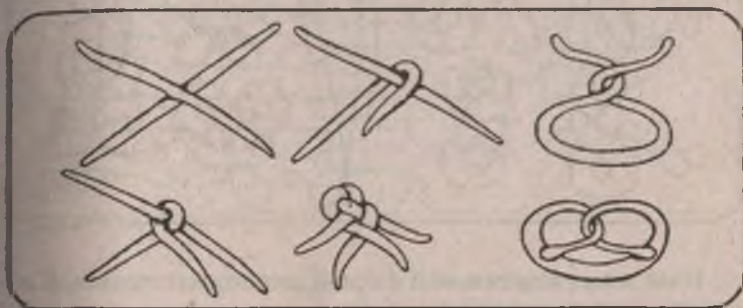
Мука — 1000 г, сахар — 350 г, молоко — 500 г, дрожжи прессованные — 30 г, соль — 10 г, масло сливочное или маргарин — 350 г, яйца — 240 г, изюм — 100 г, ванилин 0,5 г, кардамон — 1 г, шафран — 1 г, цукаты — 100 г.

ФОРМОВКА, СКАТКА, ПЛЕТЕНИЕ

Если мы не используем форму для выпечки, то придется формовать тесто руками. На рисунках показано, как можно придать изделию из теста разнообразную форму.

Крендельки

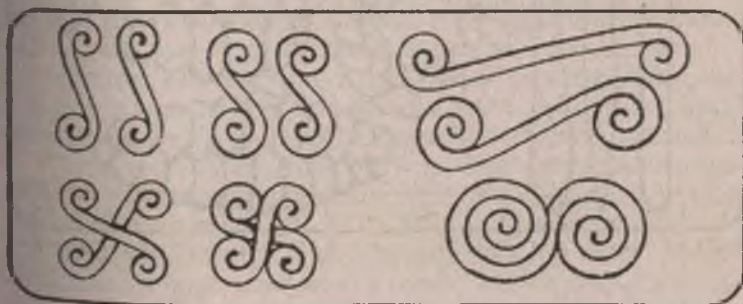
Руками скатаем из теста несколько одинаковых по толщине и длине валиков. Сделаем крендельки и тонкие кончики валиков прилепим к толстой части теста.



Так выглядят крендельки из дрожжевого теста и маленькие плетенки из двух валиков.

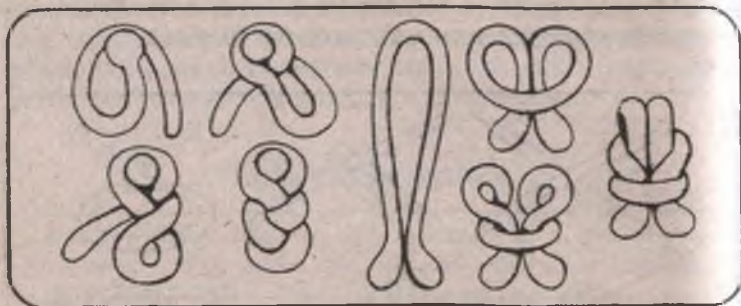
Ракушки, вензеля, завитушки

Концы двух валиков одинаковой толщины и длины свиваем кольцом в противоположных направлениях. Складываем валики крест-накрест и в месте соединения нажатием скрепляем. Затем концы сворачиваем кольцами по направлению к середине.



Мучные кондитерские изделия

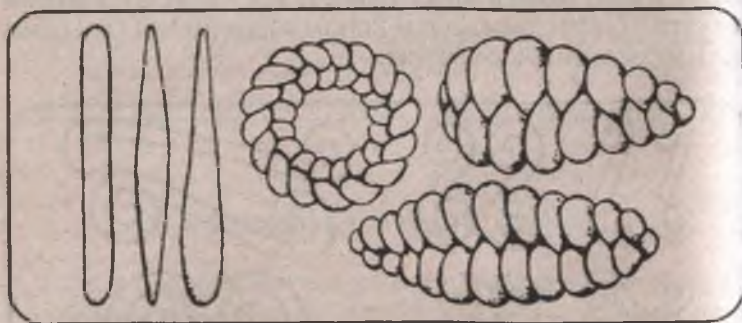
Излюбленные формы штучных изделий из теста — завитушки и флюгеры. То и другое несложно изготовить, равно как и изделия более причудливых форм.



Изделие оригинальной формы можно изготовить и из одного длинного валика с обоими утолщенными концами.

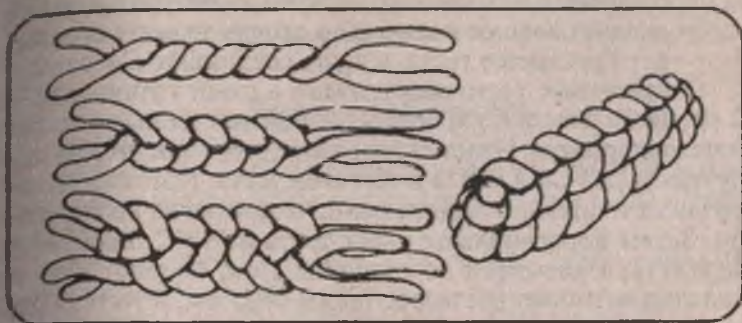
Плетенки

Разного рода плетеные изделия формируются посредством толстых валиков из теста — либо ровных, либо с утонченными концами. Если попытки сплести косичку из четырех валиков терпят неудачу, потренируемся прежде на толстой пряже.



Глава 4. Приготовление дрожжевого теста

Косы и венки плетем из валиков — ровных или с тонченными концами. Окончательный вид изделия зависит от формы валиков из теста.



Принцип плетения косы из более чем трех валиков состоит в том, что всегда оба крайних валика переплетаются со средними. Безукоризненно сплетенный рождественский сдобный хлеб состоит из трех «косичек». Внизу — «коса» из четырех валиков (бывает и из пяти), средняя часть — «коса» из трех и поверху положена «косичка» из двух валиков.

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

При изготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления — при помощи углекислого газа, образуемого дрожжами, и путем создания слоистости, как при изготовлении слоеного пресного теста.

Процесс изготовления теста состоит из следующих операций: приготовление дрожжевого теста любым из известных способов, слоение теста, формовка изделий, расстойка.

Тесто готовят средней густоты. При слоении его маслом или маргарином температура того и другого должна быть одинаковой — 20—22°C. При этой температуре масло не растапливается и не проникает в слои теста, а образует пластичные слои между ними, что обеспечивает хо-

рошее разрыхление и облегчает формовку изделий. Слоение теста производят двумя способами.

- Масло или маргарин размягчают до пластичного состояния, без комков. Если по рецептуре в изделие входит большое количество сахара, то часть его кладут при замесе теста, а часть соединяют с маслом.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1—2 см, часть пласта (2/3) покрывают размягченным маслом или маргарином. Пласт складывают вдвое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края свернутого листа тщательно зашипывают, чтобы масло не вытекало. Затем поворачивают пласт теста на 90°, посыпают мукой и раскатывают до толщины 1 см, сметаю муку и складывают пласт вчетверо. Таким образом, в тесте образовалось 8 слоев масла. При изготовлении теста с большим количеством масла его еще раз раскатывают и складывают пласт вдвое, вдвое или вчетверо, отчего образуется 16, 24 или 32 слоя. При дальнейшей раскатке тонкие слои теста и пласты могут разорваться и слоистость теста ухудшается. Кроме того, слои масла будут настолько тонкими, что после выпечки не будет заметна слоистость теста.

- Куски теста массой не более 5 кг охлаждают до 17—18°C, раскатывают в пласт толщиной 15—20 мм и смазывают половину пласта маслом или маргарином, размягченным до консистенции сметаны. Пласт складывают вдвое и повторяют раскатку еще раз, смазывая половину пласта маргарином. После этого тесто расстаивают в течение 20—30 минут и раскатывают до толщины 5—6 мм. Раскатанное тесто смазывают еще раз растопленным маргарином и формуют из него изделия.

Слоение и разделку производят при температуре 20—22°C. При более высокой температуре тесто периодически охлаждают, при этом следят, чтобы масло или маргарин не затвердели.

После разделки изделия расстаивают 10—12 минут при температуре не выше 35°C. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получаются сухими и жесткими. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и пропадает его слоистость.

Выпекают изделия при температуре 210—250°C. При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как на их поверхности быстро образуется корочка и изделия плохо пропекаются. Если температура выпечки ниже, изделия прогреваются медленно и масло может вытечь.

Ватрушки венгерские

Тесто: мука — 3200 г, масло сливочное — 2000 г, молоко — 1428 г, меланж — 200 г, дрожжи прессованные — 143 г, соль — 50 г.

Начинка: творог — 1714 г, мука — 228 г, сахар — 657 г, меланж — 151 г, лимон — 80 г.

Пудра для посытки — 200 г. Выход — 100 штук по 85 г.

Дрожжевое тесто приготавливают опарным или безопарным способом, прослаивают маслом. Для этого тесто охлаждают до температуры 15—17°C и раскатывают на подпыленном мукой столе в продолговатый прямоугольный пласт толщиной 20—25 мм. На 2/3 поверхности пласта ровным слоем намазывают размягченное масло. Затем свободным концом пласта покрывают половину намазанной маслом поверхности, на которую, в свою очередь, кладут покрытый маслом второй конец пласта.

В результате получаются три слоя теста, между которыми равномерно распределено масло. Края теста тщательно защипывают, затем пласт теста раскатывают, складывают вдвое так, чтобы противоположные концы его соединились в середине, раскатывают и повторяют этот процесс еще 1—2 раза. После этого тесто раскатывают в течение 20—30 минут, раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают творожный фарш (28 г), заворачивают изделие конвертом, края защипывают, выдерживают 10 минут и выпекают при 230—240°C 15—20 минут.

Для фарша творог перемешивают с меланжем, мукой и сахаром, режут целиком лимон, удаляют семена и всю смесь пропускают через протирающую машину.

Охлажденные изделия посыпают рафинадной пудрой.

Слойка с повидлом

Мука — 3950 г, в том числе на подпыл — 200 г, на прокатку — 250 г, сахар-песок — 790 г, яйца — 244 г, маргарин — 980 г, в том числе на прокатку — 800 г, соль — 50 г, вода — 1400 г, дрожжи — 120 г.

Начинка: повидло — 985 г.

Для смазки: яйца — 146 г, жир для листов — 25 г.

Выход — 100 штук по 75 г.

Тесто готовят безопарным способом, прослаивают маргарином и после охлаждения раскатывают в пласт толщиной 1 см, разрезают по длине на полосы шириной 10 см. На середину полосы отсаживают повидло с помощью кондитерского мешка. Один край полосы смазывают яйцом и завертывают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. Булочки расстаивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 250°C до готовности.

Изделия имеют прямоугольную форму, пышные, слоистые, цвет светло-коричневый, поверхность блестящая.

Булочка слоеная

Мука — 300 г, на подпыл — 125 г, сахар-песок — 470 г, яйца — 400 г, молоко — 400 г, дрожжи — 78 г, соль — 23 г, ванилин — 1,5 г, вода — 1000 г, маргарин для слоения — 450 г, сахар для слоения — 468 г, масло для смазки листов — 19 г, яйца для смазки — 100 г. Выход — 100 штук по 50 г.

Готовят слоеное дрожжевое тесто по одной из известных технологий. Формуют булочки.

Булочка «Конверт»

Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм на столе, подпыленном мукой. Пласт теста разрезают ножом на куски квадратной формы размером 8 × 8 см, массой 55 г; углы прямоугольников загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом и выпекают.

Булочка «Книжка»

Квадратик теста перегибают пополам, получают тесто, сложенное в виде книжки, края ее слегка прижимают ножом и делают на них неглубокие надрезы.

Розанчик слоеный

Для приготовления розанчика концы квадрата заворачивают внутрь 6—7 раз, причем последний конец закатывают легким нажимом на язычок.

Булочка «Треугольник»

Для получения треугольника квадратик складывают вдвое наискось и слегка по краям придавливают ножом или делают неглубокие надрезы на поверхности.

Булочка «Подушка»

Приготавливают как «Конверт», но при укладке на противни поворачивают швом вниз, а на поверхности делают 2—3 надреза.

Слойка с марципаном

Мука — 5270 г, сахар — 800 г, маргарин — 1545 г, в том числе на прокатку — 1145 г, меланж — 955 г, соль — 50 г, вода — 1600 г, дрожжи — 165 г. Выход теста — 10 000 г.

Начинка: сахар — 150 г, меланж — 300 г, орехи (ядро) — 820 г. Выход — 1200 г.

Помада: сахар — 620 г, вода — 180 г. Выход — 760 г. Для смазки: яйца — 200 г, жир — 25 г.

Выход — 100 штук по 100 г.

Готовое дрожжевое слоеное тесто после расстойки раскатывают в пласт и нарезают на полоски шириной 15—20 см. Полоски делят на кусочки в виде треугольников с основанием 10—12 см, массой 101 г. На широкую сторону

полоски кладут марципановую начинку (12 г) и заворачивают тесто рулетиком, придают форму подковы. Изделия укладывают на кондитерский лист, после расстойки смазывают яйцом и выпекают. Через 30—40 минут после выпечки изделия отделяют теплой помадой (45—50°С) и посыпают рублеными орехами.

Слойка имеет форму подковы с заостренными концами, на изломе хорошо выражена слоистость, верх заглазирован помадой, цвет светло-коричневый, мякиш пышный, при надавливании пружинит.

Крученик слоеный

Мука — 5800 г, в том числе на подпыл — 250 г, масло сливочное — 175 г, сахар-песок — 500 г, вода — 2500 г, дрожжи — 100 г, яйца — 385 г, соль — 40 г.

Для прокатки: мука — 200 г, масло сливочное — 800 г, сахар-песок — 500 г; яйца для смазки — 200 г, жир для смазки — 25 г.
Выход — 100 штук по 90 г.

Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Прокатывают два раза с интервалом 15—20 минут для охлаждения. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, разрезают на полоски длиной 20 см, полоску скручивают в виде веревки, затем заворачивают под булочку. После полной расстойки булочки смазывают яйцом и выпекают изделия при температуре 190—200°С до готовности.

Плетенка слоеная

Мука — 2975 г, в том числе на подпыл — 175 г, сахар-песок — 400 г, масло сливочное — 590 г, яйца — 323 г, молоко — 700 г, соль — 43 г, дрожжи — 120 г, ванильный сахар — 40 г, кардамон — 2 г.

Для прослойки: мука — 225 г, масло сливочное — 600 г, изюм — 500 г.

Для помады: сахар-песок — 400 г, вода — 120 г.

Для смазки: яйца — 150 г, жир для листов — 10 г.

Выход — 100 штук по 60 г.

Готовят дрожжевое тесто на цельном молоке, после брожения производят слоение. Во время второй раскатки в него вводят промытый и просушенный изюм. Готовое тесто нарезают на куски массой 67—68 г, раскатывают в виде прямоугольников, делают по два разреза и сплетают в виде косы. Изделия, уложенные на листы, после расстойки смазывают яйцом и выпекают. Остывшие изделия покрывают помадой.

Возможные трудности

Если мало заметна слоистость теста — в тесте много слоев, при раскатке тесто было теплое, излишняя раскатка теста.

Изделия с малым объемом, значит, недостаточная расстойка, высокая температура выпечки.

Изделия бывают сухими и жесткими из-за длительной расстойки, низкой температуры выпечки.

Блиц-опрос по теме

1. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
2. От чего зависит способ приготовления теста?
3. В каком порядке загружают сырье в дежу тестомесильной машины?
4. Что происходит при брожении теста?
5. Для чего необходима обминка теста? От чего зависит количество обминок?
6. Как определить окончание брожения опары? Теста?
7. Что включает в себя разделка теста?
8. Каково назначение расстойки изделий? Параметры расстойки.
9. Как и для чего отделяют изделия перед выпечкой?
10. Каковы особенности выпечки крупных и мелких изделий?
11. Особенности приготовления кексов.
12. Какие виды сдобы вы знаете?

13. Назовите основные этапы в приготовлении бабы ромовой.
14. Каковы особенности приготовления слоеного дрожжевого теста?
15. Какое количество слоев рекомендуют для дрожжевого слоеного теста? Почему?
16. Пороки готовых изделий и их причины.

ДЕФЕКТЫ СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дефекты, вызванные некачественным сырьем

Если изделия имеют посторонние запахи и привкусы — значит, мука имела посторонние запахи или привкусы, необходимо переработать вместе с мукой нормального качества.

Если изделия неоднородны по форме, состоянию пористости — это свидетельствует о неправильном смешивании отдельных партий муки; необходимо правильно проводить подсортировку отдельных партий муки.

Наличие хруста говорит о попадании минеральных примесей в муку из-за небрежной очистки поверхности мешков, нарушения режима работы просеивающего оборудования, муку необходимо направлять на дополнительное просеивание.

Причиной бледной корки, малого удельного объема изделий является низкая сахаро- и газообразующая способность муки, следует правильно производить валку муки.

Липкий, неэластичный мякиш темного цвета получается из муки, смолотой из проросшего зерна, обладает повышенной протеолитической активностью. Тесто из такой муки лучше готовить опарным способом. Увеличить продолжительность брожения опары, кислотность на 1—2 градуса, дозировку прессованных дрожжей на 50 % выше нормы, снизить влажность теста на 1 %.

Пониженный объем изделия, недостаточные эластичность и пористость мякиша получаются из муки, смоло-

гой из зерна с повышенной активностью протеолитических ферментов. Тесто из такой муки разжижается и расплывается во время расстойки. Тесто лучше готовить на большой опаре. Брожение вести при низких температурах (27—28°C), расход дрожжей на 50 % больше обычного. Сократить продолжительность расстойки до минимума.

Дефекты, вызванные нарушением подготовки сырья к производству

Отсутствие сладкого вкуса может быть вызвано тем, что сахар растворился в теплой воде не полностью и осел на дно растворителя, количество залитой в бак воды больше (меньше) расчетной величины, при этом следует более тщательно растворять сахар в воде перед использованием.

Неравномерное содержание жира в изделиях может возникнуть из-за расслаивания растопленного или жидкого маргарина в производственных емкостях на жир и воду, растопленный или жидкий маргарин следует перед дозировкой непрерывно перемешивать.

Недостаточный объем, неравномерная пористость изделий получается из-за замедленного брожения полуфабриката или из-за плохой подъемной силы дрожжей. Дрожжи необходимо активировать, увеличить их дозировку.

Крупинки или каплины в мякише получаются из-за того, что частицы сухого молока или яичного порошка набухли не полностью, следует удлинить продолжительность набухания частиц, использовать более теплую воду и интенсивное сбивание эмульсии.

Сильный аромат ванилина может быть вызван неправильной подготовкой раствора ванилина, ошибкой в дозировке.

Дефекты, вызванные неправильным приготовлением теста

Если мякиш липкий, тестовые заготовки и изделия расплывчатые, значит, тесто имеет повышенную влаж-

ность, в нем отсутствует соль или резко снижена ее дозировка и т. д.

Мякиш с комками и следами непромеса получается при недостаточной длительности замеса, а также из-за деформации (овальности) деж, образование «мертвых» зон в деже из-за увеличенного зазора между днищем и месильной лопастью. Необходимо следить за продолжительностью замеса, за состоянием тестоприготовительного оборудования. Для устранения «мертвых» зон между днищем дежи и месильной лопастью установить оптимальный зазор.

Недостаточный объем изделий, мякиш излишне плотный получается из-за чрезмерной длительности замеса теста из слабой муки, при заниженной температуре теста, недостаточной обминке, уменьшенной дозировке воды, дрожжей.

Изделия имеют вздутия (пузыри) более темного, чем остальная поверхность, цвета — недостаточно выброженное тесто из-за пониженной температуры или недостаточной длительности брожения.

Плохой внешний вид и неудовлетворительные вкусовые качества могут возникнуть в результате нарушения рецептуры.

Грубая, неравномерная пористость получается из-за отсутствия обминок теста. Обминку теста следует проводить своевременно.

Дефекты, вызванные нарушением режима расстойки

Изделия расплывчатые, рисунок слабо выражен, надрезы нечеткие, слоистость утрачена — причина — перебродившее, перекишее тесто, повышенная влажность, избыточная расстойка. Перекишее тесто можно подмолодить: добавить дрожжи, немного муки и сахара, теплую воду и поставить на брожение в течение некоторого времени; следить за правильностью дозировки воды, контролировать влажность теста, длительность расстойки.

Разрывы и трещины на поверхности изделий, мякиш неэластичный возникают из-за нарушения режима расстойки.

Заветривание заготовок при расстойке возникает из-за сквозняков.

Увеличить длительность расстойки при использовании сильной муки, понижении влажности и температуры теста, внесении в тесто значительных количеств сдобящих веществ.

Дефекты, вызванные неправильной разделкой теста

Поверхность неровная получается из-за отсутствия процесс округления заготовок.

Неравномерная пористость с отдельными крупными порами или пустотами, пониженный объем изделий возникают в результате недостаточной механической обработки теста при округлении и закатке.

Форма не соответствует данному наименованию изделия или деформированная форма кусков теста получается из-за нарушений в формовании изделий.

Масса изделия выше нормы — неточная работа тестоделителя, неправильно определен упек, не отрегулированы весы.

Нарушение слоистости мякиша (у плюшек) может получиться в результате недостаточной смазки тестовых лепешек маслом.

Дефекты, вызванные нарушением режима выпечки

Чрезмерно толстая и темноокрашенная корка — результат чрезмерной продолжительности выпечки, высокой температуры рабочей камеры.

Бледноокрашенная корка, непропеченный, влажный на ощупь (сыропеклый) мякиш получается при недостаточном времени выпечки, низкой температуре рабочей камеры.

Матовая, неглянцевая поверхность, корка с подрывами и трещинами получается при недостаточном увлажнении заготовок в первой фазе выпечки.

Появление на боковых корках притисков (участков без корки) возникает из-за близкой посадки заготовок на листах.

Неравномерная окраска, разная толщина корки — результат неравномерной температуры в печи.

Разрезы на поверхности изделий неровные (рваные) получатся, если заготовки надрезали тупым или не смоченным водой ножом.

Образование разрывов и пустот в массе мякиша, отслаивание корки может произойти в результате сильных ударов и сотрясения заготовок при посадке в печь или начале выпечки.

Форма мягая, рисунок выражен нечетко, пористость неравномерная — результат сильных ударов кисти при смазке поверхности состоявшихся заготовок.

Неравномерная окраска поверхности получится при неравномерном опрыскивании водой заготовок перед выпечкой.

Дефекты, вызванные неправильным хранением и транспортированием изделий после выпечки

Изделия деформированы, отделка поверхности неравномерная — небрежное обращение с горячими изделиями.

Глава 5

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО

Тесто для пельменей, вареников и лапши домашней

Особенностью теста для пельменей, вареников и лапши домашней является то, что для замеса теста используют намного меньше влаги, чем может связать мука. Поэтому для набухания клейковины тесто должно некоторое время отлежаться. Кроме того, тесто готовят без разрыхления, его тонко раскатывают (иначе изделия получатся грубыми), формуют или нарезают и варят в жидкости.

Тесто для пельменей

Мука — 700 г, яйца — 60 г, вода — 260 г, соль — 15 г.

Выход — 1000 г.

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30—35°C воду, яйца, раствор соли и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 35—40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Тесто для вареников

Мука — 695 г, яйца — 53 г, молоко или вода — 245 г, сахар — 25 г, соль — 12 г.

Выход — 1000 г.

В муку добавляют нагретое до 30—35°C молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто до однородной консистенции. Если сахар не используют, то норму жидкости увеличивают на количество сахара, т. е. на 25 г. Готовое тесто выдерживают 35—40 минут.

Тесто для лапши домашней

Мука — 875 г, мука на подпыл — 60 г, яйца — 250 г, вода — 175 г, соль — 25 г.

Выход — 1000 г.

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, выдерживают 20—30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой.

Лапшу раскатывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают при температуре 40—50°C.

Нужно:

- для приготовления теста на пельмени, вареники или лапшу использовать сильную муку, иначе тесто будет расплываться;
- тесто хорошо вымесить и оставить на некоторое время для созревания, так как использование малого количества жидкости ограничивает набухание клейковины.

Можно:

- при приготовлении теста для вареников использовать сахар, тесто получится более мягкое и нежное;
- использовать для замеса крутой кипяток или горячее молоко. Частичная клейстеризация крахмала способствует получению однородного, эластичного теста.

Нельзя:

- применять для замеса теста нерастворенную соль, она остается в тесте в виде кристаллов, что приводит к ухудшению его качества.

Блинчатое тесто

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену, и воздух задерживается в тесте. Во время выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика.

Тесто для блинчиков

Мука — 416 г, сахар — 25 г, масло сливочное — 16 г, яйца — 83 г, молоко — 1040 г, соль — 8 г.

Выход готовых блинчиков — 1000 г.

Тесто взбивают вручную или на взбивальной машине. Для этого в котел со сферическим дном или в дежу взбивальной машины кладут сахар, соль, яйца и быстро взбивают венчиком. После этого вливают 50 % молока, всыпают муку и перемешивают на медленном ходу. Нельзя оставлять муку неразмешанной даже на короткое время, иначе тесто получится с комками. После полного перемешивания муки добавляют оставшееся молоко и включают машину на быстрый ход.

Выпекают блинчики на сковородах диаметром не менее 22 см. Поверхность сковороды смазывают жиром, хо-

рошо нагревают, наливают тесто и выпекают с одной стороны до светло-коричневого цвета. Остывшие блинчики складывают в стопки и используют для фарширования, прослаивания начинки в кулебяке, курнике и блинчатом пироге.

Ниже приводится технологическая схема приготовления блинчатого теста (рис. 5.1).

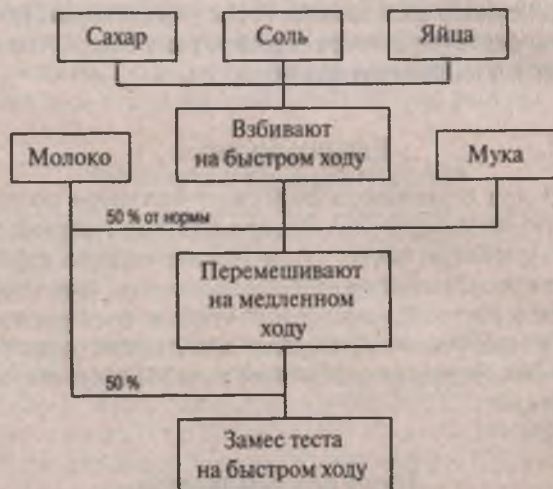


Рис. 5.1. Технологическая схема приготовления блинчатого теста

Нужно:

- использовать тесто сразу же после приготовления;
- наливать порцию теста на раскаленную сковороду;
- для снятия блинчиков со сковороды используют специальные лопатки, ими же удобно и переворачивать блинчики.

Можно:

- предусмотренное рецептурой растительное масло добавить в тесто, тогда блинчики не будут прилипать к сковороде.

Нельзя:

- использовать сковороду, предназначенную для выпечки блинчиков для других целей.

Возможные трудности

Комковатость — тесто медленно и плохо размешано; процедить тесто.

Неравномерная толщина изделий — тесто было вылито на неровную поверхность. Выровнять плиту или сковороду.

Большая толщина, непропек — тесто густое или на сковороду налито много теста; развести тесто молоком до нужной консистенции, уменьшить порцию теста.

Излишняя сухость и ломкость — низкая температура выпечки, длительная выпечка; увеличить температуру выпечки.

Изделия жесткие, резиновые — тесто долго не выпекали; замешивать тесто малыми порциями.

Блинчики не снимаются со сковороды — сковорода загрязнена; промыть сковороду и прокалить с солью.

Крупные пузыри, блинчики пригорают — высокая температура выпечки; уменьшить нагрев.

Неприятный привкус — недоброкачественные продукты, нарушен технологический режим приготовления: высокая или низкая температура, пересолены, перекисло тесто и т. д.; соблюдать технологию и рецептуру.

Блинчики с мясным, ливерным, творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем

Блинчики (полуфабрикат) — 100 г, фарш — 50 г, масса полуфабриката — 150 г, маргарин столовый — 6 г, масса жареных блинчиков с фаршем — 135 г, масло сливочное или маргарин столовый — 5 г, или рафинадная пудра — 5 г, или сметана — 20 г. Выход с маслом или пудрой — 140 г, со сметаной — 155 г.

На поджаренную сторону блинчиков кладут фарш, заворачивают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5—6 минут.

Отпускают блинчики по 2 штуки на порцию. При отпуске блинчики с мясным или ливерным фаршем поливают растопленным маслом. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. Блинчики с творожным фаршем отпускают с маслом, рафинадной пудрой или со сметаной.

Блинчатый пирог

Мука — 50 г, молоко — 125 г, яйца — 30 г, сахар-песок — 3 г, соль — 1 г, сливочное масло — 12 г, говядина — 25 г, капуста — 10 г, морковь — 10 г, репчатый лук — 10 г, рисовая крупа — 24 г, маргарин — 15 г, сметана — 10 г, жир — 5 г.

Выход — 240 г.

Тесто и блинчики готовят по основной технологии.

Для приготовления начинки мясо пропускают через мясорубку. Лук и морковь пассеруют. Капусту шинкуют и обжаривают. Соединяют с пассерованным луком и морковью. Отваривают рис. Все перемешивают. Кладут слой готового фарша на обжаренный, смазанный маслом блинчик. Сверху накрывают вторым блинчиком, на него кладут еще слой фарша и третий блинчик, который смазывают маслом и сметаной. Все запекают. Готовый пирог нарезают и поливают маслом.

Блиц-опрос по теме

- 1. Какой способ разрыхления применяют при приготовлении блинчатого теста?*
- 2. Почему блинчики хорошо пропекаются, несмотря на то, что тесто жидкое?*
- 3. Рассчитайте упек при выпекании блинчатого теста.*

4. Почему в Сборнике рецептур блинчики называют полуфабрикатом? Что можно из них приготовить?
5. Пороки и их причины при производстве блинчиков.

ВАФЕЛЬНОЕ ТЕСТО

Мука — 774 г, яйца (желтки) — 69 г, сахар — 293 г, ванильная пудра — 8 г, сода — 1,7 г, вода — 650 г, масло сливочное — 86 г.
Выход — 1000 г.

Тесто для вафель готовят на воде с добавлением яичных желтков, соли и соды. В смесительный бачок взбивальной машины всыпают муку, смешанную с содой, затем приливают воду и раствор соли, постепенно размешивая тесто до жидкой консистенции. Когда налито больше половины воды, предусмотренной рецептурой, тесто взбивают 20 минут, добавляют желтки яиц, приливают остальную воду и взбивают еще 10 минут. Готовое тесто процеживают, оно должно иметь консистенцию сливок.

Вафли выпекают в специальных вафельницах. Они представляют собой две массивные рифленые плиты, каждая из которых нагревается до 150°C. Нижняя плита — стационарная — расположена горизонтально, верхняя — на шарнирах. В зависимости от типа аппарата, его производительности верхняя плита опускается и поднимается вручную или с помощью механизма. Готовое тесто наливают на нижнюю плиту и накрывают верхней.

Выпечка одного вафельного листа продолжается не более 3 минут. Края вафельницы зачищают ножом от натеков теста, поднимают верхнюю плиту и осторожно снимают вафельный лист. Выпеченные вафельные листы подсушивают при 50°C не менее 6 часов, после чего они приобретают хрупкую структуру, свойственную вафлям.

Технологическая схема приготовления вафельного теста показана на рис. 5.2.

Готовые вафельные листы используют при производстве брикетированного мороженого и вафель с начинкой. Для мороженого вафельные листы разрезают дисковыми ножами на прямоугольники размером 5 × 10 см. При из-

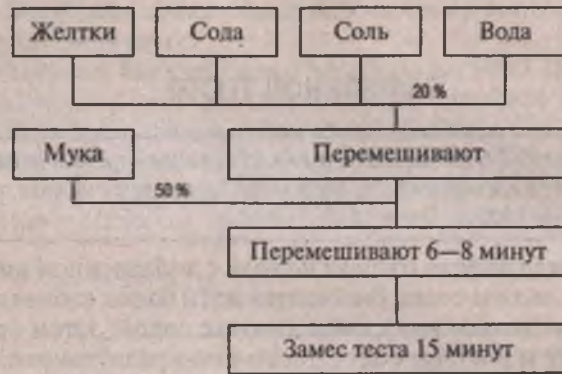


Рис. 5.2. Технологическая схема приготовления вафельного теста

готовлении вафель листы попарно склеивают фруктовой начинкой, выдерживают под прессом около часа, после чего разрезают на прямоугольники, квадраты, треугольники и пр.

Вафельные стаканчики выпекают (штампуют) из этого же теста на специальных аппаратах.

Тесто для вафель лучше готовить небольшими порциями, так как при хранении оно может закисать. Тесто периодически перемешивают, чтобы не образовался осадок.

Для приготовления вафельных трубочек горячий вафельный лист складывают в трубочку с помощью деревянной палочки (шаблона), подсушивают. Охлажденные трубочки шприцуют масляным, белковым или сливочным кремами.

Вафельные трубочки приготавливают и без начинки. Их выпекают из теста, в которое добавлена сахарная пудра, сливочное масло и ванилин. Сахарную и ванильную пудру добавляют в начале взбивания, а растопленное сливочное масло — в конце.

Вафельные трубочки с кремом и сливками

Мука — 2000 г, сахар-песок — 1000 г, яйца — 860 г, молоко — 1400 г, ванильная пудра — 40 г, масло топленое для смазки листов — 800 г, крем или взбитые сливки — 2000 г.

Выход — 100 штук по 50 г.

Яйца взбивают с сахарным песком, добавляют муку, ванильную пудру, хорошо перемешивают и разводят молоком. Молоко предварительно кипятят, охлаждают и процеживают. Полученное жидкое тесто наливают на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде блинчиков диаметром около 10 см. Выпекают вафельные листы при температуре 180°C до светло-коричневого цвета. Готовые вафельные листы снимают металлической лопаткой, в теплом состоянии свертывают в виде конусообразных трубочек и хранят в сухом месте. Наполняют кремом или взбитыми сливками.

При нарушении технологии приготовления или режима выпечки изделия могут иметь различные дефекты.

Секреты успеха

- Тесто необходимо готовить небольшими порциями, так как оно быстро затягивается.
- Яичный желток способствует лучшему отделению вафельных листов от жарочной поверхности.
- Вафли, приготовленные с сахаром, меньше отмокают и получаются более хрустящими.
- Медленное охлаждение вафельных листов после выпечки способствует получению ровных, недеформированных листов.

Нужно:

- использовать вафельное тесто сразу же после приготовления, при хранении тесто затягивается.

Можно:

- вафельную крошку использовать при приготовлении различных кондитерских изделий;

- вафельные листы используют для нанесения рисунка пищевыми красками.

Нельзя:

- при приготовлении вафель использовать начинку с высокой влажностью, так как вафельные листы отмокают и теряют хрусткость.

Возможные трудности

Утолщения и уплотнения на листах — тесто плохо перемешано, готовое тесто не процедили.

Вафельное тесто плохо распределяется в формах при формовке — тесто излишне густое, при хранении теста образовался осадок.

Вафельные листы плохо пропечены — тесто затянутое, излишне густое.

Много «натеков» при формировании листов — слишком жидкое тесто.

Листы деформированы — нарушен режим выставления готовых вафельных листов.

Блиц-опрос по теме

1. В чем особенность приготовления теста для вафель?
2. Как выпекают тесто для вафель?
3. Как влияет режим охлаждения вафельных листов на их качество?
4. Какую начинку применяют для прослаивания вафельных листов?
5. Назовите требования, предъявляемые к качеству вафельных листов.

СДОБНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Особенностью приготовления пресного сдобного теста является то, что благодаря соединению в процессе замеса пищевой кислоты и соды процесс газообразования начинается до начала выпечки, как при приготовлении

дрожжевого теста. С другой стороны, по своей структуре тесто напоминает песочное, но содержит меньше жира, сахара и рецептурой предусмотрена жидкость.

Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой, и начинается выделение газа, при нагревании процесс усиливается. Если молочнокислые продукты не предусмотрены рецептурой, в тесто добавляют пищевые кислоты, которые растворяют в воде.

Тесто следует замешивать быстро и не оставлять его в теплом помещении. Для ватрушек и пирогов готовят сладкое сдобное тесто, а для кулебяк, пирожков — несладкое.

Тесто замешивают в деже тестомесильной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5—8 минут. Отдельно приготавливают раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1—2 мм и вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, которую предварительно смешивают с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 минуты.

Тесто пресное сдобное несладкое: мука — 1000 г, сахар — 70 г, масло — 250 г, яйца — 75 г, вода или сметана — 150 г, сода — 1 г, кислота лимонная — 2 г (если не используют сметану).

Тесто пресное сдобное сладкое: мука — 1000 г, сахар — 250 г, масло — 250 г, яйца — 75 г, вода или сметана — 150 г, сода — 1 г, кислота лимонная — 2 г (если вместо сметаны используют воду).

Нужно:

- кислоту растворять в воде, а соду смешивать с мукой;
- тесто замешивать быстро, так как наличие жидкости способствует затягиванию теста.

Можно:

- использовать любые молочнокислые продукты, это способствует выделению углекислого газа благодаря реакции соды и кислоты.

Нельзя:

- долго хранить тесто до выпечки.

Мучные кондитерские изделия

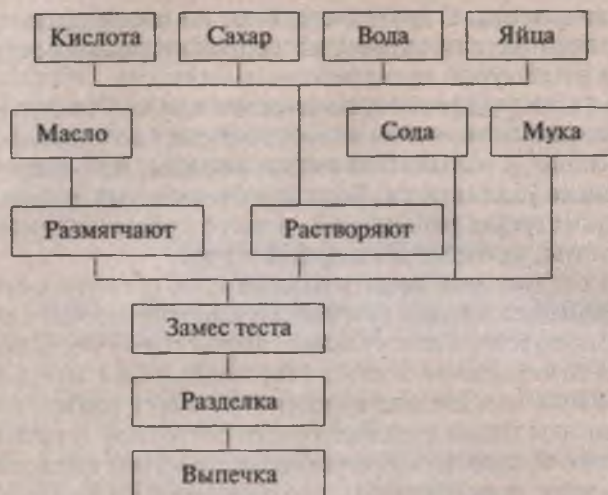


Рис. 5.3. Технологическая схема приготовления пресного сдобного теста

Возможные трудности

Тесто при раскатке крошится, непластичное — значит, оно замешано с сильно разогретым маслом либо с другими теплыми продуктами

Тесто затянутое, готовые изделия малого объема — много муки и жидкости. Долго месили тесто.

Изделия чрезмерно рассыпчатые — много жира, вместо яиц положены желтки.

Изделия местами сгорели — неравномерный нагрев печи, противень своевременно не повернули в печи.

Ассортимент изделий

Ватрушки

Тесто сдобное пресное — 630 г, фарш творожный — 200 г, растительное масло для смазки — 20 г.

Выход — 10 штук по 75 г.

Готовят сладкое пресное тесто, раскатывают в пласт толщиной до 5 мм и вырезают из него круглой выемкой диаметром 8—10 см лепешки, края которых загибают вверх, после чего зашипывают. На смазанный маслом лист укладывают ватрушки, края их смазывают яйцом, после чего при помощи кондитерского мешка на середину ватрушки выпускают фарш (из творога, повидла или джема). Выпекают изделия при 230—240°C.

Изделия имеют круглую форму, равномерно смазаны яйцом, хорошо пропечены, тесто плотное, легко ломается.

Сочни с творогом

Тесто сдобное пресное — 3900 г, начинка — 2060 г, жир для смазки — 150 г.

Начинка: мука — 50 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 150 г, сахар-песок — 165 г, сметана — 50 г, творог — 1650 г.

Выход — 100 штук по 50 г.

Готовят пресное сдобное тесто и выдерживают его в холодильнике 1 час, затем раскатывают в пласт толщиной 0,5—0,8 см и вырезают зубчатой или круглой выемкой лепешки. Раскатывают, придавая вытянутую форму. Один край смазывают яйцом и укладывают фарш, другим концом лепешки закрывают его. Поверхность его смазывают яйцом. Для начинки творог перемешивают с сахаром, сметаной, яйцом и маслом.

Изделия в виде сложенной пополам лепешки, фарш полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный.

Пирожки сдобные пресные с различными фаршами

Тесто сдобное пресное — 5800 г, фарш — 2500 г, яйца для смазки — 150 г, жир для смазки листов — 25 г.

Выход — 100 штук по 75 г.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,3—0,5 см. Круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш, края соединяют, формируют пирожки лодочкой. Сформованные пирожки укладывают на смазанные жиром листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 230—240°C. Для пирожков используют мясные, рыбные, овощные, грибные, фруктовые фарши.

Изделия овальной формы, хорошо пропечены, цвет золотисто-коричневый, тесто легко ломается.

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

Пряничное тесто готовили на Руси с давних времен. Использование муки невысоких сортов, а также ржаной муки сделали его очень популярным. Муку лучше использовать с небольшим содержанием клейковины (26—28 %). Кроме того, в тесто входит большое количество сахара, меда, патоки, немного жира, яиц. Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как малая влажность, большое содержание сахара препятствуют развитию дрожжей. Свое название тесто получило благодаря содержанию пряностей, которые придают тесту особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется букет, или сухие духи.

Замешивают тесто двумя способами: сырцовым и заварным.

Сырцовый способ приготовления пряничного теста

Мед, патоку, сахарный сироп, жженку смешивают, нагревают до 40—50°C и процеживают через сито в тестомесильную машину, вливают холодную воду, добавляют яйца или меланж, сахар (хотя сахар можно добавить вначале, вместе с водой, патокой и медом), замешивают смесь в течение 2—3 минут. Добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный углекислый аммоний, размягченное масло или маргарин, в последнюю очередь добавляют муку и замешивают тесто 10—15 минут.

Если в тесто вводят инвертный сироп, то соду и мелко растертый аммоний перемешивают с мукой, а тесто замешивают при этом 3—5 минут.

Замешанное тесто должно иметь температуру не выше 22°C, при этой температуре консистенция теста такова, что оно лучше всего раскатывается и формуется, при более высокой температуре оно прилипает к столу, а при более низкой трудно раскатывается на пласти.

Заварной способ приготовления пряничного теста

Процесс приготовления этого теста состоит из трех фаз:

- 1) приготовление заварки;
- 2) охлаждение заварки;
- 3) замес теста.

Лучшее качество пряников получается при заварке муки в сиропе с температурой 65°C. Сироп с температурой 50°C следует применять в том случае, если отсутствуют условия для охлаждения теста после замеса в месильной машине или ларях.

На немеханизированных частных предприятиях заварку производят следующим образом. Сахаро-паточный горячий или сахаро-медовый сироп вливают через сито в емкость для замеса, добавляют постепенно муку, при перемешивании деревянной лопатой. Процесс замешивания муки с горячим сиропом должен протекать как можно быстрее, так как при продолжительном соприкосновении не замешанной муки с горячим сиропом образуются комки, которые

впоследствии трудно размешать. Замес заваренного теста продолжают до тех пор, пока не получают однородной массы. Влажность заварки должна быть 19—20 %.

Ручной способ заварки муки и замеса теста является трудоемким, так как трудно при этом получить однородную массу. Кроме того, санитарно-гигиенические условия приготовления заварки в месильной машине значительно лучше, чем при ручном способе.

Если по рецептуре предусмотрено много яиц и масла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку используют при замесе теста, оставляя 6—8 % для подпыла.

К горячему заваренному тесту нельзя добавлять разрыхлители и ароматические вещества, так как они теряют свои свойства, поэтому тесто выкладывают на смазанный жиром противень и охлаждают до 25—27°C. Раньше заварку выдерживали до 15—20 суток, при температуре 15—20°C, смазывая ее маслом и обсыпая крошкой, чтобы она не заветривалась. При этом полученные изделия долго сохраняли свою свежесть, в настоящее время выдерживать заварку очень сложно по различным производственным причинам, поэтому заварку просто охлаждают и используют.

Охлажденную заварку кладут в тестомесильную машину, добавляют остальные подготовленные продукты, предусмотренные по рецептуре, и вымешивают тесто в течение 30 минут.

У обоих способов приготовления пряничного теста есть недостатки: при сырцовом способе изделия получаются низкого качества, быстро черствеют; при заварном способе при тепловой обработке теряется аромат меда и снижается его биологическая ценность.

В настоящее время разработана принципиально новая технологическая схема. В теплой воде (40°C) растворяют патоку и соль, процеживают и нагревают до 90°C, вводят маргарин и, интенсивно помешивая, продолжают нагревать до полного его растворения. Смесь вливают в дежу взбивальной машины, всыпают половину просеянной муки и интенсивно перемешивают 5—8 минут (масса должна стать однородной). Охлаждают до 20—25°C.

Отдельно взбивают сметану, яйца и кристаллический мед до увеличения в объеме примерно в 2 раза. Эту яич-

но-меловую смесь вводят в охлажденную до 20—25°C заварку. Добавляют остальную муку, химические разрыхлители (аммоний, соду) и замешивают тесто 18—20 минут до получения однородной массы.

Делят тесто на части, раскатывают в овальные пласты толщиной 10—12 мм. Смачивают их поверхность водой и наносят рисунок. Полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом кондитерские листы; поверхность прокалывают в нескольких местах (во избежание вздутий). Выпекают 25—30 минут при температуре 190—200°C.

Выпеченные изделия охлаждают и укладывают в один ряд на кондитерские лотки; так их можно хранить до 20 дней, и они не теряют первоначальных качеств. Рецептуры коврижек приведены в табл. 5.1.

Таблица 5.1

Рецептуры коврижек (полузаварной способ приготовления)

Наименование сырья	Харьков- ская	Деревен- ская	Украин- ская	Старо- русская
Мука 1 сорта	520	546	497	482
Мука 1 сорта на подпыл	30	35	34	32
Мед натуральный	198	188	196	184
Маргарин	50	55		
Сало свиное (смалец)	42	50		
Сахар	177	165	188	185
Молоко	65			
Сметана	54	33		
Орехи	36			
Мак	20			
Меланж	30			
Сода питьевая	1,5	2,1	1,5	2
Аммоний	3	4,8	4,2	
Вода	50	49	60	
Соль	1,3	1,3	1,3	1,3
Сушеные души	1,2	1,4	1,4	
Масло растительное на смеску листов	2,3	2,3	2,3	2,3
Вес полуфабриката	1054	1014	1059	1012

Разделка пряничного теста и выпечка изделий

Формуют пряники следующими способами:

Вырубным — с помощью специальных выемок (металлических или пластмассовых). При этом тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласт и вырезают различные фигуры, периодически формы опускают в муку, чтобы они не прилипали к изделиям.

Печатным — с помощью специальных пряничных досок. Доски вырезали из дерева с различными рисунками, сюжетами, картинками и т. д. Эти пряники были самыми дорогими и красивыми. Пряничную доску посыпают мукой, закрывают тестом и прокатывают скалкой, затем выбивают и укладывают на лист для выпечки.

Лепным — вручную, формуя пряник со множеством украшений и деталей из этого же теста.

Пряники можно приготовить с начинкой. Для этого тесто нарезают размером, в два раза превышающим стандартный. Половину изделия покрывают начинкой, а края смазывают яйцом, затем закрывают другой половиной и аккуратно защипывают.

Пряники из крутого теста укладывают на сухие листы, а из слабого — на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом. На пряниках, прилипших к листу, образуются пустоты, и донышки их получаются рваными.

Пряники выпекают 10—15 минут при 200—240°C сразу же после разделки, а коврижку — при 190—210°C в течение 30—40 минут. При более высокой температуре изделия быстрее выпекаются, но поверхность их начинает подгорать, а нижние слои превращаются в плотную корку.

При производстве сувенирных печатных пряников применяют их предварительный обжиг. Изделия на 2—3 минуты помещают в печь, температура которой 290—300°C, при этом выступающие части изделия приобретают красивые окрашенные контуры. Затем температуру понижают и дальнейшую выпечку ведут при обычных условиях.

Готовые пряники глазируют сахарным сиропом — мелкие — в котлах, крупные — с помощью кисточки. Можно

использовать помаду, глазурь, посыпать пряники или украсить орехами, крошкой и т. п.

Сухие духи

Корица — 410 г, гвоздика — 123 г, перец душистый — 123 г, перец черный — 41 г, бадьян — 82 г, мускатный орех — 123 г, кардамон — 41 г, имбирь — 82 г. Выход — 1000 г.

Пряности, предусмотренные рецептурой, измельчают и просеивают через сито с размером ячеек 2—2,5 мм.

Пряники ореховые

Мука — 2700 г, сахар-песок — 3850 г, корица — 100 г, аммоний — 50 г, яйца — 1634 г, изюм — 1540 г, ядро ореха — 350 г, вода — 1000 г. Выход теста — 10 000 г.

Жир для смазки листов — 35 г. Выход — 100 штук по 80 г.

Варят сахарный сироп, добавляют измельченные ядра орехов, яйца, изюм, корицу, аммоний, муку и хорошо перемешивают. Из теста формируют жгуты толщиной 1 см, шириной 5 см, по длине жгуты, равные противню, укладывают на смазанные жиром листы, смазывают яйцом и выпекают. Неохлажденные полоски разрезают на порции в виде ромбов или трапеций.

Пряники из сухарей ржаного хлеба

Мука — 315 г, сухари ржаные — 173 г, сахарная пудра — 315 г, патока — 720 г, масло сливочное или маргарин — 90 г, яйца — 23 г, сахар для жженки — 9 г, сода — 2 г, аммоний — 3 г, сухие духи — 3 г, вода — 173 г, сироп для глазирования: вода — 14 г, сахар — 35 г. Выход — 1000 г.

Сухари из ржаного хлеба перебирают, измельчают на дробильной машине, просеивают и заваривают кипятком (1 л на 1 кг), хорошо вымешивают и оставляют на 1 час для набухания. Замоченные сухари соединяют с сахарной пудрой, патокой, маслом, яйцами и хорошо перемешива-

Мучные кондитерские изделия

ют. В однородную массу добавляют муку с размешанными в ней разрыхлителями, еще раз вымешивают и раскатывают на пласты, из которых формуют пряники. Пряники выпекают при температуре 210—220°C. После выпечки пряники глазируют. Для этого их загружают в котел, заливают горячим тиражным сиропом и быстро перемешивают до тех пор, пока вся их поверхность не покроется сиропом. Затем пряники подсушивают на специальных сетках. Из этого же теста можно выпечь коврижку, склеив два пласта повидлом, в тесто можно добавить изюм.

Пряники «Детские»

Мука — 346 г, мука на подпыл — 27 г, обрезки от тортов и пирожных — 287 г, яйца (в тесто) — 80 г, яйца (для смазки) — 14 г, жженка — 11 г, сахар-песок — 318 г, сухие духи — 5,9 г, аммоний углекислый — 2,4 г. Выход — 1000 г.

Приготавливают пряники из сырцового пряничного теста. Сахар-песок растирают с яйцами, добавляют жженку, сухие духи, обрезки от тортов и пирожных, аммоний. Третью часть теста охлаждают в течение 30 минут. Остальное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 см и кладут на посыпанный мукой кондитерский лист. Равномерно укладывают творожную начинку и посыпают натертым на терке охлажденным тестом. Для начинки творог протирают на протирачной машине. Добавляют яичные желтки, сахарную пудру, сливочное масло, крахмал, манную крупу. Все тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в густую пену белки и осторожно перемешивают.

Выпекают 30—35 минут при 200°C. Срок хранения и реализации — не более 24 часов при температуре 4—6°C.

Пирог «Вытиванка»

Для теста: мука — 1700 (в том числе — 100 г на подпыл), сахар-песок — 470 г, яйца — 500 г, сметана — 300 г, аммоний — 20 г.

Для теста с какао-порошком: мука — 900 г, сахар-песок — 350 г, маргарин — 230 г, яйца — 250 г, аммоний — 10 г.

Глава 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него

Для крема: сливочное масло — 1780 г, сгущенное молоко — 1780 г, лимонная кислота — 10 г, повидло — 1800 г.

Выход — 10 000 г.

Сахарный песок, маргарин растирают в однородную массу, добавляют яйца, сметану и взбивают, добавляют муку и замешивают тесто. Также готовят массу для теста с какао-порошком, но в яйца с сахаром добавляют какао-порошок, затем муку и замешивают тесто.

Светлое тесто раскатывают толщиной 2—3 мм, равномерно смазывают повидлом и покрывают натертым на терке подкрашенным тестом. Выпекают 15—20 минут при температуре 220—230°C.

Для крема размягченное сливочное масло взбивают во взбивальной машине 15—20 минут, постепенно добавляя сгущенное молоко. В конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Охлажденные полуфабрикаты попарно склеивают кремом.

Пирог медовый с кремом

Для теста: мука — 2400 (в том числе на подпыл — 100 г), мед — 1700 г, сахар-песок — 1200 г, яйца — 1300 г, сметана — 1200 г, маргарин — 500 г, питьевая сода — 80 г, уксус — 100 г.

Для крема: сметана — 800 г, сливочное масло — 1500 г, сахарная пудра — 750 г, лимонная кислота — 10 г, сахарная пудра для посыпки — 100 г. Выход — 10 000 г.

Маргарин, сахар и мед взбивают во взбивальной машине в однородную массу. В конце взбивания добавляют сметану и яйца и продолжают взбивать еще 5—7 минут. Затем добавляют погашенную уксусом питьевую соду, просеянную муку и замешивают тесто. Укладывают его (в пласт толщиной 10—15 мм) на смазанный маслом противень и выпекают 7—10 минут при 180—200°C.

Для крема сливочное масло взбивают в пышную массу, добавляют сахарную пудру и, не прекращая взбивания, вводят сметану и взбивают еще 7—10 минут. Охлажденный пирог перекладывают кремом. Сверху посыпают сахарной пудрой.

Пирог нарезной с черносливом

Тесто: мука — 2310 г, маргарин — 1000 г, питьевая сода — 40 г, лимонная кислота — 15 г, сахарный песок — 1300 г, яйца — 820 г.

Начинка: чернослив — 3600 г, сахар-песок — 1200 г.

Выход — 10 000 г.

Замешивают песочное тесто, оставляют около 300 г, остальное раскатывают в пласт толщиной 11 — 13 мм, помещают на смазанный жиром кондитерский лист; кладут начинку из чернослива, сверху укладывают на терке охлажденное тесто. Выпекают 25—30 минут при 200 — 220°С, посыпают сахарной пудрой.

Чернослив пропаривают в небольшом количестве воды, удаляют косточки, пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок и перемешивают.

Коврижка «Медовая» без начинки

Мука — 501 г, мука на подпыл — 39 г, сахар-песок — 150 г, мед натуральный — 250 г, маргарин — 50 г, натрий двууглекислый — 1,5 г, аммоний углекислый — 4 г, сухие духи — 1,5 г, сироп для глазирования: сахар — 40 г, вода — 15 г. Выход — 1000 г.

Приготавливают коврижки из заварного пряничного теста. Сахар-песок растворяют в воде с температурой 75°С, добавляют маргарин и перемешивают. Полученную смесь вливают в дежу тестомесильной машины, постепенно всыпают муку (40—45 % от общего количества) и перемешивают в течение 10—15 минут. Заваренную массу охлаждают до 25°С. В воде комнатной температуры растворяют мед, разрыхлители и вливают в охлажденную массу, перемешивают, всыпают остальную муку и пряности, замешивают тесто в течение 10—15 минут. Тесто раскатывают в пласт толщиной 11—13 мм, перекладывают на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой.

Перед выпечкой поверхность коврижки смачивают холодной водой и в нескольких местах прокалывают деревянной палочкой для предотвращения вздутия верхней

корочки. Выпекают при температуре 180—200°C в течение 25—30 минут. После выпечки коврижку охлаждают и глазируют горячим сахарным сиропом, подсушивают, нарезают на куски произвольных размеров.

Целые пласты или ровные куски прямоугольной формы, с блестящей глазированной поверхностью. Мякиш коричневого цвета, с мелкими порами на изломе.

Коврижка «Медовая» с начинкой готовится так же, но два выпеченных пласта прослаивают фруктовой начинкой.

Коржики молочные

Мука — 4000 г, мука на подпыл — 230 г, сахар-песок — 2115 г, маргарин — 960 г, меланж — 210 г, меланж для смазки — 90 г, молоко — 755 г, натрий двууглекислый — 19 г, аммоний углекислый — 38 г, ванилин — 1,9 г. Выход — 100 штук по 75 г.

Размягченный маргарин взбивают с сахаром — песком до полного его растворения, добавляют меланж и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1—4 минут.

Подготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6—7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают в течение 10—12 минут при температуре 200—220°C.

Форма круглая с рифленой блестящей поверхностью. Структура рассыпчатая. Цвет светло-желтый.

Нужно:

- хорошо растворять в жидкости все сахаросодержащие продукты, до полного исчезновения кристаллов;
- пряности должны быть хорошо растерты до получения однородного порошка. Лучше измельчать пряности непосредственно перед использованием, а хранить в неизмельченном виде, это способствует получению более ароматных пряников;
- при формировании изделий хорошо подпылять стол мукой;

- выпекать изделия при умеренной температуре.

Можно:

- использовать жженку для подкрашивания пряничного теста;
- использовать не только смесь пряностей, но и отдельные пряности для приготовления различных пряничных изделий.

Нельзя:

- долго замешивать тесто, это приведет к его затягиванию.

Возможные трудности

Изделия твердые — много сахаристых веществ или мало разрыхлителей.

Изделия расплывчатые — мягкое тесто, много соды, низкое содержание или слабая клейковина муки, низкая температура выпечки.

Верхняя корка отделяется от изделия — высокая температура выпечки, очень мягкое тесто.

Изделия не снимаются с листа, рвутся — кондитерские листы не смазаны жиром.

Изделия осели при выпечке — жидкая консистенция теста, много разрыхлителей, низкая температура выпечки.

Изделия жесткие, резинистые — мало сахара.

Изделия с пустыми доньшками — тесто плотное, печь недогрета.

Блиц-опрос по теме

1. Почему тесто называют «пряничным»?
2. Какие способы приготовления пряничного теста вы знаете?
3. Чем отличается сырцовый способ приготовления теста от заварного?
4. Особенности приготовления: пряников глазированных, медовых, детских, тульских.
5. Сроки и условия хранения пряничных изделий.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Основное сырье для песочного теста — мука, жир, сахар, кроме этого входят яйца, соль, эссенция, пряности и другие добавки. Благодаря большому количеству жира полуфабрикат получается рассыпчатым, так как жир препятствует образованию клейковины и является дополнительным разрыхлителем теста. Из-за рассыпчатости теста полуфабрикат и получил свое название.

Среди огромного количества рецептов можно выделить три классических соотношения компонентов, от этого соотношения зависит и нежность теста, и его дальнейшее применение.

1. Для основного песочного полуфабриката характерно следующее соотношение сырья: мука : жир : сахар = 3 : 2 : 1, кроме того, на 1 кг изделий добавляют 1 яйцо.

Этот полуфабрикат применяют для приготовления выпеченной основы тортов и пирожных.

2. Соотношение муки и жира равно 1 : 1. Это тесто получается особенно нежным и рассыпчатым, в него, как правило, не добавляют яйца. Это тесто используют для приготовления мелких изделий. Если не используют сахар, то можно готовить полуфабрикаты для тарталеток (несладких, рассыпчатых корзинок), использовать для некоторых видов пирогов и пиццы.

3. Соотношение муки и жира равно 2 : 1, рекомендуется использовать 2—3 яйца на 1 кг изделий. Изделия из этого теста особенно хрустящие, из него готовят пикантно-пряную выпечку.

Масса сахара в каждом из описанных соотношений полуфабрикатов зависит от рецептуры и вида изделия.

Песочное тесто также различают: по консистенции (крутое и мягкое), по введению дополнительных продуктов (шоколадное, ванильное, ореховое, ромовое, творожное и т. д.).

Муку лучше использовать с небольшим содержанием слабой клейковины, изделия получатся более нежными. При слишком малом количестве клейковины тесто получается крошливое. При высоком содержании сильной клейковины тесто получается затяжным, а изделия жест-

кими, грубыми, нерассыпчатыми. Жир должен быть холодным, но не замороженным, с пластичной консистенцией.

Сахар лучше использовать мелкокристаллический, он быстрее растворяется и дает более однородное тесто. Избыток сахара способствует получению жестких и стекловидных изделий. При замешивании крутого теста без жидкости сахарный песок можно заменить сахарной пудрой.

При выработке песочного полуфабриката допускается замена до 20 % сахара патокой с пересчетом на сухое вещество.

Яйца или меланж придают тесту вязкость. При недостатке яиц изделия хуже пропекаются и получаются менее пышными. Яичные желтки способствуют получению более рассыпчатого теста. Жидкость, если она предусмотрена рецептурой, должна иметь температуру 19—20°C.

В качестве химических разрыхлителей применяют углекислый аммоний и пищевую соду. Аммоний чаще растворяют в жидкости, а соду смешивают с мукой.

Допускается увеличение расхода аммония по сравнению с рецептурным количеством не более чем в 2 раза.

Замес теста

Тесто готовят в помещении с температурой 16—20°C. Сырье также должно иметь температуру 18—20°C. При более высокой температуре масло может размягчиться, пластичность теста при этом ухудшиться, формовать тесто будет сложно, так как при раскатывании оно будет крошиться, про такое тесто говорят, что оно «сгорело».

В дежу тестомесильной машины закладывают масло, сахар и перемешивают до исчезновения кристаллов сахара, постепенно добавляют яйца, жидкость, растворенный аммоний, соль и эссенцию. Когда в массе исчезнут кристаллы сахара, добавляют муку с содой и быстро замешивают тесто.

При ручном замесе теста перемешанную с содой муку насыпают на стол горкой, в середине делают углубление и кладут отдельно подготовленное сливочное масло или маргарин с сахаром, яйцами и ароматизаторами, тесто

быстро замешивают. Длительный замес делает тесто затяжным, так как в этом случае сильно набухает клейковина муки.

Разделка теста и выпечка

Из песочного теста готовят пироги, штучные изделия, печенье, полуфабрикаты для тортов и пирожных.

Однородное тесто выкладывают на подпыленный мукой стол и делят на небольшие куски, которые формируют в виде кирпича и скалкой раскатывают от середины во все стороны. Пласты теста для одного вида изделий должны иметь одинаковую толщину, так как при выпечке тонкие места будут гореть, а толстые не пропекутся.

Обрезки добавляют в следующие порции теста. Однако, если обрезков в тесте слишком много, оно может затянуться.

Подготовленный пласт теста наворачивают на скалку и, раскатывая, укладывают на сухой чистый кондитерский лист для выпечки. Чтобы при выпечке на поверхности изделий не образовались воздушные пузыри, пласт в нескольких местах накалывают острым ножом.

Из теста, раскатанного в пласт, вырезают различной формы полуфабрикаты для тортов и пирожных, используя для этого специальные выемки или лекала.

Разделенное и сформованное тесто сразу же выпекают при температуре 200—220°C. Толстые пласты выпекают при пониженной температуре, тонкие при повышенной 10—15 минут в зависимости от толщины изделий.

Пласты сразу же после выпечки переносят на деревянную доску (иначе может потемнеть нижняя часть полуфабриката).

Готовые изделия должны быть светло-коричневыми, с золотым оттенком.

Технологическая схема приготовления песочного полуфабриката приведена на рис. 5.4.

Мучные кондитерские изделия

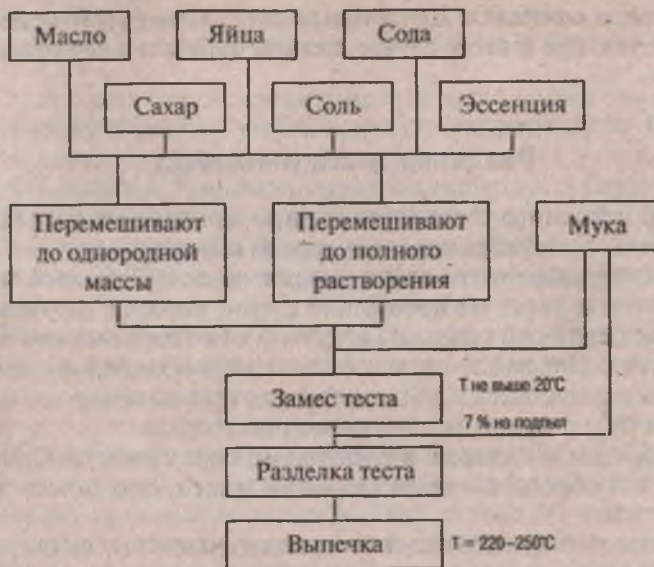


Рис. 5.4. Технологическая схема приготовления песочного полуфабриката

Ассортимент изделий

Основной песочный полуфабрикат

Мука — 515 г, мука на подпыл — 41 г, сахар-песок — 206 г, масло сливочное — 310 г, меланж — 72 г, натрий двууглекислый 0,5 г, аммоний углекислый — 0,5 г, эссенция — 2 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Полуфабрикат используют для приготовления пластов для тортов, нарезных пирожных, а также для пирожных «Корзинка» и «Краковское».

Характеристика полуфабриката: форма прямоугольная, круглая и другая, толщина не более 8 мм. Мякиш хорошо пропечен, пористый, рассыпчатый, светло-коричневого

цвета, а для торта «Песочно-бисквитного с яблоками» и пирожных «Краковских» — светло-желтого.

Полуфабрикат песочный с орехами и какао-порошком

Готовится так же, как основной, но муку предварительно смешивают с измельченными жареными орехами и какао-порошком.

Мука — 447 г, мука на подпыл — 36 г, сахар-песок — 179 г, меланж — 63 г, масло сливочное — 268 г, ядра кешью (жареные) — 89 г, какао-порошок — 54 г, соль — 2 г, натрий двууглекислый — 0,5 г, аммоний углекислый — 0,5 г, эссенция — 2 г. Выход — 1000 г.

Характеристика полуфабриката: форма круглая. Мякиш с хорошей пористостью, рассыпчатый, коричневого цвета.

Сметанный полуфабрикат для торта «Владимирский»

Сахар-песок, яйца, сметану, химические разрыхлители перемешивают вместе 20—30 минут до получения однородной массы. Добавляют муку и замешивают тесто в течение 1—2 минут. Разделяют и выпекают полуфабрикат как основной, но по консистенции полуфабрикат «Владимирский» более слабый.

Мука — 485 г, сахар-песок — 255 г, сметана — 408 г, яйца — 255 г, натрий двууглекислый — 1,3 г, аммоний углекислый 0,05 г. Выход — 1000 г.

Характеристика полуфабриката: полуфабрикат хорошо пропеченный, светло-коричневого цвета.

Творожный полуфабрикат для торта «Творожный»

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течение 10—15 минут, добавляют протертый творог и продолжают взбивание до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, двууглекислый натрий, тщательно перемешивают, всыпают муку и продолжают замес

теста 3—5 минут. Полуфабрикат раскатывают на столе, подпыленном мукой, переносят на кондитерский лист и выпекают 10—15 минут при температуре 170—185°C до готовности.

Мука — 262 г, сахар-песок — 307 г, масло сливочное — 146 г, творог — 18 %-ной жирности — 236 г, меланж — 150 г, пудра рафинированная — 12 г, натрий двууглекислый — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Нужно:

- использовать муку с малым содержанием клейковины;
- замес теста осуществлять быстро, при температуре не выше 20°C;
- сахар для теста должен быть мелкокристаллическим, в некоторых случаях используют сахарную пудру.

Можно:

- разделявать тесто раскаткой или отсаживать с помощью кондитерского мешка;
- использование яичных желтков вместо части яиц сделает тесто более рассыпчатым;
- в некоторых рецептурах часть масла заменить на майонез;
- до 20 % сахара заменить на патоку;
- заменить аммоний углекислый на углеаммонийную соль в соотношении 1:1,3;
- увеличить расход аммония по сравнению с рецептурным количеством не более чем в 2 раза.

Нельзя:

- использовать сильно разогретые продукты;
- замешивать тесто в сильно разогретом помещении;
- использовать большое количество жидкости;
- использовать для замеса теста «сильную» муку.

Возможные трудности

Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий, тесто при раскатывании не сохраняет форму — мука с большим содержанием клейковины, длительный замес, использование большого количества те-

стовых обрезков, много жидкости, много сахара, мало жира, вместо яиц добавлены яичные белки, жир и жидкость не соединили в однородную массу при замесе.

Тесто непластичное, при раскатке крошится, выделяется жир. Изделия грубые, крошливые — тесто «сгорело»; температура теста выше 20°C, тесто замешано с сильно разогретым маслом, при замесе использовали слишком теплую жидкость.

Полуфабрикат очень рассыпчатый — много жира, вместо яиц использованы яичные желтки.

Полуфабрикат сырой, плохо пропеченный — высокая температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт теста.

Пирог творожный

Для теста: мука — 1289 г, маргарин — 1074 г, сахар — 215 г, сода — 22 г, яичные желтки — 860 г.

Для начинки: яичные желтки — 520 г, яичные желтки — 340 г, картофельный крахмал — 215 г, манная крупа — 430 г, сливочное масло — 645 г, творог — 9 %-ной жирности — 4285 г, сахарная пудра — 2150 г. Выход — 10 000 г.

Маргарин, сахар, яичные желтки взбивают 20—30 минут во взбивальной машине в однородную массу. В конце взбивания добавляют погашенную уксусом питьевую соду, просеянную пшеничную муку и замешивают тесто. Третью часть теста охлаждают в течение 30 минут. Остальное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 см и кладут на посыпанный мукой кондитерский лист. Равномерно укладывают творожную начинку и посыпают натертым на терке охлажденным тестом. Для начинки творог протирают на протирочной машине. Добавляют яичные желтки, сахарную пудру, сливочное масло, крахмал, манную крупу. Все тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в густую пену белки и осторожно перемешивают.

Выпекают 30—35 минут при 200°C. Срок хранения и реализации — не более 24 часов при температуре 4—6°C.

Пирог «Вытиванка»

Для теста: мука — 1700 (в том числе — 100 г на подпыл), сахар-песок — 470 г, яйца — 500 г, сметана — 300 г, аммоний — 20 г.

Для теста с какао-порошком: мука — 900 г, сахар-песок — 350 г, маргарин — 230 г, яйца — 250 г, аммоний — 10 г.

Для крема: сливочное масло — 1780 г, сгущенное молоко — 1780 г, лимонная кислота — 10 г, повидло — 1800 г. Выход — 10 000 г.

Сахарный песок, маргарин растирают в однородную массу, добавляют яйца, сметану и взбивают, добавляют муку и замешивают тесто. Так же готовят массу для теста с какао-порошком, но в яйца с сахаром добавляют какао-порошок, затем муку и замешивают тесто.

Светлое тесто раскатывают толщиной 2—3 мм, равномерно смазывают повидлом и покрывают натертым на терке подкрашенным тестом. Выпекают 15—20 минут при температуре 220—230°C.

Для крема размягченное сливочное масло взбивают во взбивальной машине 15—20 минут, постепенно добавляя сгущенное молоко. В конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Охлажденные полуфабрикаты попарно склеивают кремом.

Пирог медовый с кремом

Для теста: мука — 2400 (в том числе на подпыл — 100 г), мед — 1700 г, сахар-песок — 1200 г, яйца — 1300 г, сметана — 1200 г, маргарин — 500 г, питьевая сода — 80 г, уксус — 100 г.

Для крема: сметана — 800 г, сливочное масло — 1500 г, сахарная пудра — 750 г, лимонная кислота — 10 г, сахарная пудра — 100 г. Выход — 10 000 г.

Маргарин, сахар и мед взбивают во взбивальной машине в однородную массу. В конце взбивания добавляют сметану, яйца и продолжают взбивать еще 5—7 минут. Затем добавляют погашенную уксусом питьевую соду, про-

сеянную муку и замешивают тесто. Укладывают его (пласт толщиной 10—15 мм) на смазанный маслом противень и выпекают 7—10 минут при 180—200°C.

Для крема сливочное масло взбивают в пышную массу, добавляют сахарную пудру и, не прекращая взбивания, вводят сметану и взбивают еще 7—10 минут. Охлажденный пирог перекладывают кремом. Сверху посыпают сахарной пудрой.

Пирог нарезной с черносливом

Тесто: мука — 2310 г, маргарин — 1000 г, питьевая сода — 40 г, лимонная кислота — 15 г, сахарный песок — 1300 г, яйца — 820 г.

Начинка: чернослив — 3600 г, сахар-песок — 1200 г.

Выход — 10 000 г.

Замешивают песочное тесто, оставляют около 300 г, остальное раскатывают в пласт толщиной 11—13 мм, укладывают на смазанный жиром кондитерский лист; кладут начинку из чернослива, 300 г теста охлаждают, натирают на терке и ровным слоем насыпают на начинку. Выпекают 25—30 минут при 200—220°C, посыпают сахарной пудрой.

Чернослив пропаривают в небольшом количестве воды, удаляют косточки, пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок и перемешивают.

Украшения из песочного теста

Для приготовления украшений из песочного теста потребуется несложный инвентарь: декоративная скалка, кисточка, различные выемки небольшого размера.

Тесто для украшений должно быть правильно приготовлено: если тесто затяжное и теплое, то при раскатке оно будет крошиться и на мелких изделиях недостатки будут особенно заметны.

Декоративное печенье можно дополнительно украсить помадой, глазурью или посыпками.

Песочный пласт тонко (до 3 мм) раскатывают, смазывают яичным желтком, посыпают мелко измельченными

орехами, кокосовой стружкой или песочной крошкой. Затем вырезают печенье любой формы и выпекают. Готовое печенье можно дополнительно украсить, покрыв часть печенья незастывшей шоколадной глазурью, помадой и посыпав орехами и т. д. Орехи предварительно можно подкрасить и подсушить. Красиво выглядит печенье, украшенное разноцветной помадой. Декоративное печенье часто сочетают с украшениями из крема, шоколада, рисовой массы.

Печенье можно сделать цветным: для этого пласт теста смазывают пищевыми красителями, покрывают цветным мармеладом или вареньем, которое предварительно протирают через сито. Поверхность такого печенья можно посыпать орехами, посыпками.

Можно сделать украшения из мягкого песочного теста. Готовят его следующим образом: размягченное сливочное масло смешивают с сахарным песком и взбивают до исчезновения кристаллов сахара, постепенно вводят яйца,вливают воду, добавляют ванильный сахар (объем массы при этом увеличивается в 3—4 раза), всыпают муку и замешивают мягкое тесто. С помощью кондитерского мешка тесто отсаживают на кондитерский лист в виде различных изделий. Украшают заготовки до выпечки (сахар, орехи, крошка, стружка) или после (глазурь, помада, шоколад, крем).

Мука — 500 г, сливочное масло — 300 г, сахар-песок — 190 г, яйца — 126 г, ванильный сахар — 0,1 г, вода — 100 г. Выход — 1000 г.

Блиц-опрос по теме

1. Какова роль жира, сахара и химических разрыхлителей при изготовлении песочного теста?
2. Как подготавливают масло к производству? Какова его температура?
3. Какую муку рекомендуют использовать для песочного теста?
4. Рассчитайте упек (в процентах) при выпечке песочного полуфабриката.

5. Перечислите дефекты и их причины при производстве песочного полуфабриката.
6. Приведите ассортимент изделий из песочного теста.
7. Почему изделия называют «песочными»?

БИСКВИТ

Характеристика полуфабриката

Бисквиты имеют массу разновидностей. Для их приготовления используют либо целые яйца, либо только белки, либо только желтки.

Единственной силой, поднимающей тесто, является воздух, он распределяется внутри теста в виде крохотных пузырьков в результате энергичного взбивания яиц и сахара венчиком и придает тесту пышный, пенный объем. В результате высокой температуры при выпечке воздух расширяется и приподнимает тесто.

Мука используется с небольшим содержанием слабой клейковины. Для снижения содержания клейковины в муке до 25 % муку можно заменить крахмалом картофельным, кукурузным или амилопектиновым фосфатным, в этом случае качество готового полуфабриката лучше: он меньше крошится, лучше поднимается, имеет равномерную пористость.

В то же время при выработке бисквитного полуфабриката предусмотренный по рецептуре крахмал разрешается заменять мукой в соотношении 1:1.

Соотношение основного сырья в классическом бисквитном тесте следующее (по массе) — яйца: сахар: мука = 2:1:1.

Большинство бисквитов имеет жидкое, льющееся тесто, что требует обязательного использования формы при выпечке.

Бисквиты являются наиболее широко используемыми выпеченными полуфабрикатами для приготовления таких кондитерских изделий, как торты и пирожные.

В зависимости от входящих в состав теста продуктов и способа приготовления бисквит подразделяют на основной, с добавками, буше, масляный.

Бисквит можно приготовить теплым способом (с подогревом) и холодным.

Бисквит основной

Теплый способ приготовления

В котел взбивальной машины загружают подготовленные яйца, сахар и нагревают на водяной бане до 40—45°C при непрерывном помешивании (при более высокой температуре белок яйца свертывается). Подогретую массу взбивают вначале при медленном вращении рычага, постепенно увеличивая частоту вращения. Масса увеличивается в объеме в 2,5—3 раза, температура ее снижается до 20—25°C, она приобретает светло-желтый цвет и становится густой. При взбивании яичные белки образуют густую пену, насыщаясь воздухом. Важно определить готовность массы, так как чрезмерное взбивание приводит к тому, что воздушных пузырьков становится все больше, а оболочки их все тоньше, и в какой-то момент они начинают лопаться. Во взбитую массу добавляют эссенцию, постепенно добавляют муку и осторожно замешивают тесто. При этом продолжительность машинного замеса не должна превышать 15 секунд, иначе тесто затягивается и бисквит получается низкого объема, плотный, плохо пропеченный. Если конструкция машины не позволяет замесить тесто в установленный интервал времени — его замешивают вручную. При этом замес длится примерно 1 минуту, но интенсивность его намного ниже, чем машинного, и тесто не затягивается.

Холодный способ приготовления

Основной бисквит можно приготовить холодным способом. Этот способ отличается от теплого только тем, что сахарно-яичная масса не нагревается перед взбиванием,

что увеличивает продолжительность взбивания примерно в 2 раза. Далее замес с мукой ведется без изменений.

Готовое тесто должно быть пышным, хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков, и иметь кремовый цвет.

Разделка и выпечка бисквита

Тесто выпекают в формах, на противнях, на кондитерских листах. Дно форм, противней, кондитерских листов выстилают пергаментной бумагой, а боковые стороны смазывают маслом, можно смазать дно листов маслом и посыпать мукой. Готовое тесто наливают до $\frac{2}{3}$ высоты, так как при выпекании оно увеличивается в объеме.

Тесто для рулета (бисквитная размазка) наносят на пергаментную бумагу слоем 6—8 мм, выравнивают специальным скребком, чтобы поверхность была ровной.

Бисквит выпекают немедленно при температуре 180—200°C в зависимости от размера от 15 до 50 минут. Многочисленные воздушные пузырьки, нагреваясь, увеличиваются в объеме и способствуют подъему бисквита. Если температура выпечки высокая, то на поверхности быстро образуется корочка, которая препятствует выходу паров, скопившиеся пары образуют глубокие разрывы. При низкой температуре бисквит мало поднимается и высыхает.

Формы и противни с бисквитом надо ставить в печь осторожно и в первые 10—15 минут выпечки не трогать бисквит, так как перегородки между воздушными пузырьками очень тонкие и от сотрясения могут лопнуть, воздух в этом случае улетучивается, а бисквит оседает и плохо пропекается. Непропеченные участки теста называются «закалом» и исправить этот дефект невозможно, так как увеличение температуры приведет к подгоранию поверхности, внутрь тепло будет проникать очень медленно, так как проводник тепла — воздух — из теста улетучился.

Окончание процесса выпечки можно установить по его упругости: если после надавливания пальцем на поверхность бисквита остается углубление, значит, бисквит не пропечен. Кроме того, при прокалывании готового бисквита деревянной палочкой она должна оставаться сухой.

Если поверхность бисквита зарумянилась, а в середине он остается сырой, можно закрыть его сверху мокрой пергаментной бумагой, при этом температура на поверхности снизится и это предотвратит бисквит от сгорания.

Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20—30 минут и вынимают из противней или форм.

Свежий, только что выпеченный бисквит крошится, неокрепшие, горячие перегородки между воздушными пузырьками при механическом воздействии могут осесть, поэтому перед разделкой бисквит необходимо выдержать в течение 8 часов. При этом мякиш бисквита становится упругим и хорошо пропитывается сиропом. После выстойки бисквит освобождают от бумаги и зачищают от подгорелостей. Технологическая схема приготовления бисквита основного приведена на рис. 5.5.

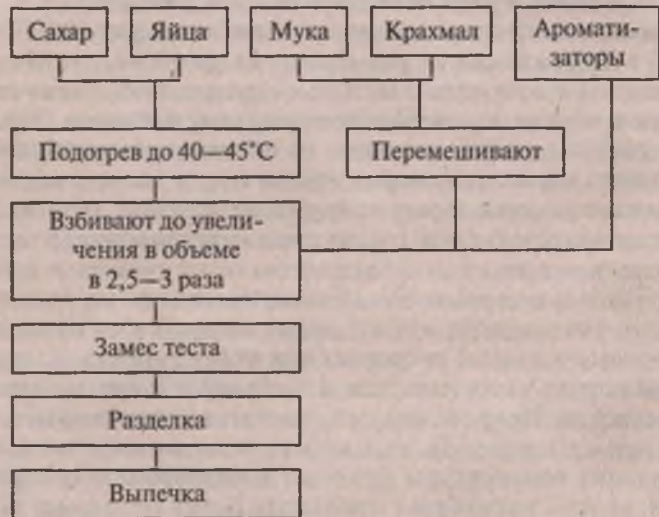


Рис. 5.5. Технологическая схема приготовления бисквита основного

Требования к качеству

Выпеченный бисквит должен быть желтого цвета, пышный, мягкий, сухой, с ровной поверхностью и равномерной пористостью. Верхняя корочка гладкая, тонкая, светло-коричневого цвета. На разрезе бисквита не должно быть видно непромешанной муки или комочков свернувшихся белков. Мякиш должен иметь пышную и нежную структуру. Вкус и запах — характерные для этого вида бисквита, без посторонних запахов и вкуса.

Основной бисквит

Мука — 281 г, крахмал картофельный — 69 г, сахар — 347 г, меланж — 579 г, эссенция — 3,5 г. Выход — 1000 г.

Бисквит для рулета

Мука — 379 г, сахар — 370 г, меланж — 616 г, эссенция — 2 г. Выход — 1000 г.

Разделка и выпечка бисквита «буше»

Тесто разделяют с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой диаметром 2—2,5 см. На выстланный пергаментной бумагой лист отсаживают круглые (диаметром 65—70 мм) или овальные (большой диаметр 70, малый 50 мм) лепешки и выпекают 15—20 минут при температуре 190—200°C. Готовые изделия после выпечки выстаивают 6—8 часов при температуре 15—20°C, после этого снимают с бумаги и используют для приготовления пирожных.

Бисквит «буше»

Мука — 389 г, сахар — 342 г, желтки яичные — 342 г, белки яичные — 513 г, эссенция — 2 г, кислота лимонная — 1,5 г. Выход — 1000 г.

Бисквит «буше»

Особенностью бисквита «буше» является то, что белки и желтки взбивают отдельно. Яичные желтки тщательно отделяют от белков и взбивают, добавив в них 50—70 % сахара от нормы, предусмотренной рецептурой. Через 30—40 минут объем массы увеличивается в 2—3 раза, масса становится густой и приобретает светло-желтый оттенок. Одновременно в другой посуде взбивают яичные белки, постепенно, в несколько приемов, добавляя оставшийся сахар. Белки превращаются в снежно-белую массу и увеличиваются в объеме в 6—7 раз. Для укрепления структуры белков в конце можно добавить лимонную кислоту. Ориентировочное время взбивания белков — 15—20 минут. Следует проводить технологический процесс таким образом, чтобы белки и желтки были готовы одновременно.

В желтковую массу добавляют немного (25 %) белков, вводят муку, добавляют остальные белки и осторожно перемешивают до полного исчезновения комков муки и получения «гладкой» массы. Не следует забывать, что длительный замес массы с мукой может привести к затягиванию теста.

Виды бисквита

Шоколадный

Мука — 317 г, сахар — 317 г, яйца — 527 г, какао-порошок — 84 г. Выход — 1000 г.

Яйца с сахаром взбивают любым способом (теплым или холодным), муку, крахмал и какао-порошок смешивают, просеивают и добавляют в массу для замеса теста.

Бисквит «добуш»

Мука — 420 г, сахар — 400 г, яйца — 840 г, вода — 50 г. Выход — 1000 г.

Бисквит «добуш» готовят так же, как бисквит «буше», но яичные желтки с сахаром и водой при взбивании нагревают до загустения, затем нагрев прекращают и взбивают до охлаждения. В остальном технологический процесс ведут так же, как и при приготовлении бисквита «буше».

Ореховый бисквит

Мука — 297 г, крахмал — 25 г, сахар — 367 г, яйца — 610 г, орехи — 62 г. Выход — 1000 г.

В готовую яичную массу добавляют муку, смешанную с крахмалом и поджаренными и измельченными орехами.

Лимонный бисквит

Мука — 318 г, крахмал — 80 г, сахар — 319 г, яйца — 617 г, лимон — 95 г. Выход — 1000 г.

С лимона теркой снимают цедру и отжимают сок. Яйца взбивают с сахаром и добавляют лимонный сок и цедру и перемешивают с мукой и крахмалом.

Использование полуфабриката для украшения изделий

Тесто для украшений готовят теплым способом. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с ровным наконечником диаметром 8 мм. На смазанный маслом и посыпанный мукой кондитерский лист отсаживают печенье, круглое (или в виде листиков). Посыпают сахарным песком (часть его можно подкрасить или заменить мелко руб-

ленными орехами или маком). Наклонив кондитерский лист, удаляют лишнюю посыпку. Печенье на 1 час ставят в теплое место, чтобы подсохла корочка. Выпекают при 180°C. Печенье долго сохраняет свежесть, и его можно приготовить заранее. Декоративным печеньем можно украсить боковые стороны тортов, а в сочетании с кремовыми украшениями — их поверхность.

Бисквитное тесто, приготовленное холодным способом, используют для украшений в виде буше. Тесто отсаживают через трубочку диаметром 15 мм в форме различных лепешек. Выпекают при температуре 190—200°C. Верхнюю часть лепешки можно покрыть шоколадной глазурью, цветной помадой, украсить масляным или белковым кремами.

Нужно:

- использовать муку со слабой клейковиной.

Можно:

- до 25 % муки заменить на крахмал картофельный, кукурузный;
- предусмотренный по рецептуре крахмал заменить на муку в соотношении 1:1;
- при низкой пенообразующей способности яиц применять аммоний в количестве до 1 кг на 1 т.

Нельзя:

- длительно замешивать тесто с мукой;
- физически воздействовать на бисквит в первые 15 минут выпечки.

Секреты успеха

- Использовать муку с низким содержанием клейковины.
- Часть муки заменить крахмалом.
- Замес теста с мукой не должен превышать 15 секунд.
- При выпечке полуфабриката не допускать механического воздействия.
- Перед использованием бисквит выдерживать не менее 8 часов.

Возможные трудности

Бисквит плотный, небольшого объема, малопористый — мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

Полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша, «закал» — недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи

Бисквитный полуфабрикат с комками муки — недостаточный промес теста, была засыпана вся мука сразу.

Ассортимент изделий

Рулет с джемом

Бисквитная лепешка — 555 г, джем абрикосовый — 415 г, сахарная пудра для посыпки — 30 г. Выход — 1000 г.

Бисквитное тесто готовят холодным способом. Пергаментную бумагу нарезают по размеру кондитерского листа и наносят на нее слой теста толщиной 1—2 см, выпекают пласт в течение 10—15 минут при температуре 200—210°C. Бисквит охлаждают, кладут бумагой кверху и снимают ее. На бисквит наносят слой джема и свертывают рулет. Верх рулета посыпают сахарной пудрой.

Изделие в форме рулета, на разрезе четко видна прослойка джема в виде спирали, мякиш пористый, упругий, легко разламывается, начинка густая.

Рулет «Экстра»

Бисквитная размазка — 397 г, сироп для промочки — 100 г, крем сливочно-творожный — 500 г, пудра рафинадная — 30 г. Выход — 1000 г.

Бисквитную размазку выпекают, как описано выше, охлаждают, пропитывают сиропом, смазывают сливочно-

творожным кремом и свертывают рулетом. Верх посыпают сахарной пудрой.

МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ

Введение в бисквит сливочного масла не только повышает калорийность изделий, улучшает вкус, но и предохраняет их от черствения, делая изделия более нежными, рассыпчатыми.

В изделия из масляного бисквита входит значительное количество масла (около 20 %), поэтому тесто труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста одними белками недостаточно, поэтому необходимо применять дополнительные химические разрыхлители.

Существует несколько способов приготовления масляного бисквита, когда яйца используют целиком или отдельно взбивают белки и желтки. На предприятии выбирают любую приемлемую схему в зависимости от возможностей (наличие двух выбивальных машин, квалификация персонала, качество сырья и т. д.). Во всех случаях применяют химические разрыхлители: соду смешивают с мукой, аммоний растворяют в яйцах.

1. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, разрыхлители и взбивают вручную или на машине 5—10 минут. Затем периодически добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, добавляют муку.
2. Яичные желтки с 75 % сахара и размягченным сливочным маслом взбивают до увеличения в объеме в 3 раза, отдельно в пышную пену взбивают яичные белки до увеличения объема в 6—7 раз и в конце добавляют оставшийся сахар. Затем к желткам добавляют часть белков, муку и остальные белки, осторожно замешивая тесто.
3. Желтки с $\frac{3}{4}$ сахара взбивают до увеличения в объеме в 3 раза. Белки взбивают в пену и до увеличения в объеме в 6—7 раз, в конце добавляют $\frac{1}{4}$ сахара.

Отдельно смешивают муку с маслом, затем все три компонента смешивают до однородного теста.

4. Яйца с сахаром взбивают до увеличения объема в 3 раза, добавляют муку и замешивают тесто, затем вливают горячее сливочное масло и осторожно замешивают тесто снизу вверх, так как масло тяжелое.

Бисквит со сливочным маслом

*Мука — 265 г, крахмал картофельный — 65 г, сахар-песок — 327 г, меланж — 545 г, масло сливочное — 54 г, эссенция — 3 г.
Выход — 1000 г.*

Яйца с сахаром взбивают до увеличения в объеме в 2,5—3 раза; цвет готовой массы соломенно-желтый и с лопатки готовая масса падает крупными каплями. В готовую массу добавляют эссенцию, размягченное и взбитое до однородного состояния сливочное масло быстро и осторожно перемешивают при сниженной частоте венчика, добавляют муку, смешанную с крахмалом, очень быстро замешивают тесто, чтобы сохранить пышную структуру теста. Замес должен длиться не более 15 секунд.

Готовое тесто быстро разливают в противни и формы и сразу же начинают выпекать. Температурный режим выпечки такой же, как для основного бисквита.

Бисквит со сливочным маслом и какао-порошком

Мука — 248 г, крахмал картофельный — 20 г, сахар-песок — 306 г, меланж — 510 г, масло сливочное — 105 г, какао-порошок — 51 г. Выход — 1000 г.

Благодаря содержанию в рецептуре бисквита сливочного масла и какао-порошка он отличается от всех видов бисквитных полуфабрикатов особым нежным вкусом с характерным привкусом шоколада; мякиш имеет равномерную пористость, но несколько уплотненный; цвет — темно-шоколадный.

Меланж с сахаром взбивают до увеличения массы в 2,5—3 раза до признаков полной готовности (масса изменяет цвет от ярко-оранжевого до соломенно-желтого, при поднятии массы на лопатку она не отрывается комками и не течет сплошной струей, как в начале сбивания, сахар полностью растворяется в массе).

Параллельно подготавливают масло. Его слегка подогревают до размягчения, затем сбивают до сметанообразной консистенции.

Муку, какао-порошок и крахмал просеивают и смешивают до однородного состояния. Затем в течение 15 секунд добавляют яичную смесь, а в конце замеса — подготовленную масляную массу. Всю смесь перемешивают до получения однородного теста темно-шоколадного цвета.

Бисквит «Прага»

Мука — 238 г, масло сливочное — 78 г, сахар-песок — 310 г, какао-порошок — 48 г, яйца — 687 г. Выход — 1000 г.

Желтки яиц растирают с 50 % сахара-песка до полного его растворения. Отдельно взбивают яичные белки до увеличения объема в 6—7 раз, в конце добавляют оставшийся сахар. Взбитые желтки и белки соединяют, при этом следует таким образом вести технологический процесс, чтобы белки и желтки были готовы одновременно. В яично-сахарную массу добавляют взбитое сливочное масло, которое предварительно подогревают до 30°C и взбивают до увеличения в объеме в 2 раза. Массу перемешивают и добавляют муку, смешанную с какао-порошком, быстро замешивают однородное тесто.

Ассортимент изделий

Бисквитный пирог с яблоками

Для теста: мука — 2142 г, сахар-песок — 2120 г, маргарин — 2120 г, яйца — 1760 г, питьевая сода — 22 г, лимонная кислота — 22 г.

Для начинки: яблоки — 4290/3000 (в числителе дана масса брутто, в знаменателе — нетто), сахар — 290 г.

Для отделки: сахарная пудра — 200 г. Выход — 10 000 г.

Размягченный маргарин и яичные желтки растирают с половиной нормы сахарного песка в однородную массу. Добавляют отдельно взбитые яичные белки, смешанную с питьевой содой и лимонной кислотой муку, замешивают тесто.

На выстланный бумагой кондитерский лист выкладывают половину теста, разравнивают его по поверхности и кладут слой нарезанных ломтиков яблок (без кожицы), пересыпанных сахарным песком. Укладывают остальное тесто и зашиповывают края. Выпекают 50—60 минут при 180°C.

Охлажденный пирог посыпают сахарной пудрой.

Блиц-опрос по теме

1. Какой способ разрыхления применяют для приготовления бисквитного теста?
2. Какое сырье подогревают при приготовлении бисквита с подогревом?
3. В чем особенность приготовления бисквита «буше»?
4. Как разделяют бисквит основной и бисквит «буше»?
5. Какие процессы происходят в бисквитном тесте при его выпекании?
6. Для чего при производстве бисквита часть муки заменяют крахмалом?
7. Рассчитайте упек при выпечке бисквита основного и бисквита «буше»?
8. Перечислите ассортимент изделий из бисквита.

9. В чем особенность приготовления бисквитного рулета?
10. В чем особенность приготовления масляного бисквита?
11. Какие способы приготовления масляного бисквита вы знаете?
12. Чем определяется выбор способа приготовления масляного бисквита?
13. Чем отличается масляный бисквит от основного по качеству?

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто отличается от других видов теста, так как перед выпеканием муку вначале заваривают, а затем некоторое время прогревают на плите.

Заварное тесто сравнительно легко приготовить, полуфабрикаты из него можно хранить некоторое время. Вкус теста нейтральный, поэтому его широко используют как для приготовления кондитерских изделий, так и в кулинарии. Набор продуктов прост, а соотношение основного сырья следующее:

Масло : мука : жидкость : яйца = 1 : 2 : 2 : 3.

Муку используют со средним содержанием клейковины 28—36 %. Если клейковины мало, то полуфабрикаты поднимутся слабо, внутри не образуется полости, в этом случае в тесто можно добавить аммоний, но не более 0,5 % массы муки. В качестве жидкости можно использовать воду, тогда полуфабрикат получается более хрустящий; или молоко, полуфабрикат получается более нежный. Яйца являются важным компонентом теста, так как они позволяют этому тяжелому тесту подняться, делают его рыхлым и воздушным. Яйца должны быть свежими.

Замес теста

В посуду наливают жидкость, кладут жир, соль и доводят до кипения. Помешивая веселкой, всыпают муку и

перемешивают, чтобы не было комков. Должна образоваться однородная, блестящая масса, ее прогревают примерно 10 минут, при этом на дне и стенках посуды образуется тонкая корочка, а масса слегка белеет. Это происходит из-за клейстеризации крахмала и коагуляции белков. В результате получается эластичное и упругое тесто, которое при выпечке сохраняет внутри пузырьки водяного пара, не давая им выйти наружу. При заваривании муки температура массы равна 80°C , поэтому, прежде чем добавить яйца, массу охлаждают до $60\text{--}65^{\circ}\text{C}$, чтобы яичные белки не свернулись. Затем тесто перемешивают (можно перемешивать тесто на машине до снижения температуры до нужной), и постепенно добавляют яйца. Взбивать тесто не нужно, так как это ухудшает его качество.

Консистенция теста должна быть такой, чтобы оно стекало с лопатки «треугольником».

Разделка и выпечка заварного полуфабриката

Заварное тесто разделявают с помощью кондитерского мешка. Изделия «отсаживают» на листы, которые предварительно слегка смазывают маслом (лишний жир способствует тому, что изделия расплываются, а недостаток жира — тому, что изделия прилипают к листу и затем нижняя корочка отрывается от верхней). Из правильно приготовленного полуфабриката отсаженные изделия не расплываются и имеют четкий рисунок.

Отсаженные полуфабрикаты следует сразу же выпекать, чтобы поверхность не подсыхала.

При выпечке поверхность изделий местами трескается, через щели испаряется часть воды, оставшийся водяной пар, нагреваясь, увеличивается в объеме и «поднимает» тесто, как при надувании воздушного шарика, внутри изделий образуется пустота.

Выпекают изделия при высокой температуре, первые 20 минут температура должна быть $230\text{--}240^{\circ}\text{C}$, чтобы водяные пары быстро нагрелись, если температура в первый момент выпечки будет низкой, быстро образуется корочка и когда водяные пары нагреются и поднимут изделия,

на поверхности образуется много разрывов. Затем температуру снижают до $190\text{--}210^{\circ}\text{C}$ и выпекают изделия еще 15 минут, чтобы окончательно сформировалась корочка, но при этом изделие не сгорело. Если вынуть изделия из печи раньше времени, то они могут осесть. Изделия из более мягкого теста выпекают при более высокой температуре. Чтобы выпеченные изделия подсыхли, их можно подержать 5 минут в открытой печке.

Некоторые изделия из заварного теста жарят во фритюре, для этого фритюр нагревают до $175\text{--}180^{\circ}\text{C}$, при более высокой температуре изделия внутри останутся сырыми, а на поверхности быстро образуется корочка, которая при дальнейшем нагреве сгорит или очень сильно зарумянится.

Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста приведена на рис. 5.6.

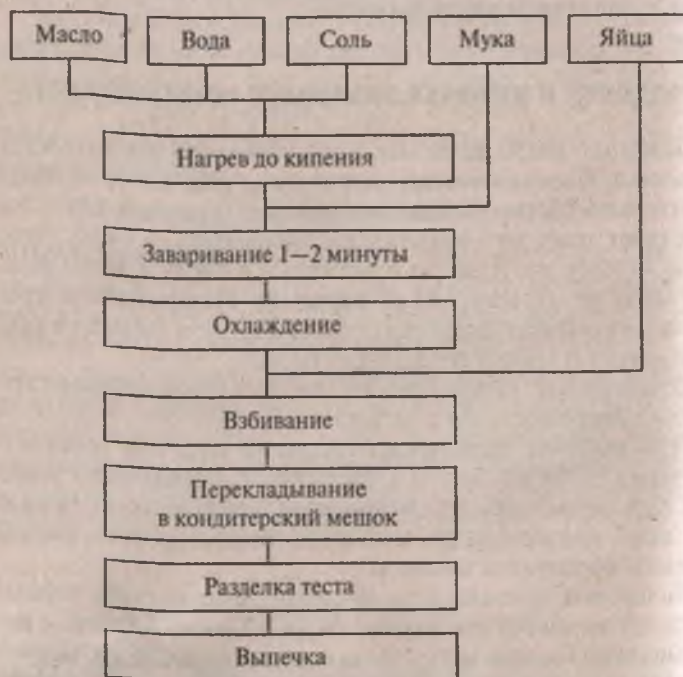


Рис. 5.6. Технологическая схема приготовления изделий из заварного теста

Требования к качеству

Готовые изделия должны быть легкими, сухими, поверхность их ровная и блестящая, покрыта мелкими трещинами, внутри изделия имеют пустоту.

Заварное тесто

Мука — 490 г, маргарин сливочный — 245 г, меланж — 735 г, соль — 5 г, вода — 440 г. Выход — 1000 г.

Нужно:

- при заваривании муки засыпать ее в кипящую жидкость постепенно, помешивая массу.

Можно:

- применять углекислый аммоний, но не более 0,5 % массы муки.

Нельзя:

- отсаживать изделия на сухой лист;
- при замесе теста вливать сразу все яйца.

Секреты успеха

- При заваривании муки ее необходимо прогревать не менее 10 минут.
- Использовать яйца хорошего качества.
- Выпекать изделия вначале при высокой температуре, затем при умеренной.

Возможные трудности

Полуфабрикат имеет малый объем — мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

Заварной полуфабрикат расплывчатый — жидкая консистенция теста, недостаточно заварена мука, низкая подъемная сила яиц, мало соли, чрезмерная смазка листов жиром.

Полуфабрикат с разрывами на поверхности — высокая температура выпечки.

Изделия не снимаются с листа, рвутся — кондитерские листы не смазаны жиром.

Заварной полуфабрикат осел при выпечке — жидкая консистенция теста, рано снизили температуру выпечки.

Ассортимент изделий

Пустую полость полуфабриката наполняют кремом или фруктовыми полуфабрикатами.

Благодаря нейтральному вкусу изделий их широко используют в кулинарии для приготовления засыпок для супов, гарниров, десертов.

Засыпки для супов

Профитроли (маленькие шарики без наполнителя) обжаривают в масле и подают к мясному бульону. В тесто для **фрикаделек** добавляют соль, мускатный орех, фрикадельки варят в бульоне. **Клецки** можно приготовить и из манной крупы.

Гарниры

Картофель «дофин» — заварное тесто и отварной размятый картофель смешивают в пропорции 1:1, формируют изделия, придавая им любую форму. Обжаривают в горячем жире.

Картофель «лорет» — в ту же массу можно добавить тертый сыр (10 % по весу). Изделия обжаривают в горячем жире.

Десерты

Корзинка заварная с мороженым. Тесто отсаживают в формочку «Корзинка» и выпекают. Наполняют фруктовым салатом, на который кладут ванильное мороженое.

Эклер с земляникой. Эклер разрезают вдоль, на нижнюю часть кладут землянику, сверху — взбитые сливки, накрывают верхней частью, предварительно заглазировав ее шоколадной глазурью.

Холодные закуски. Маленькие изделия наполняют плавленным сыром с различными наполнителями (перцем, острым сыром, луком, чесноком, петрушкой, укропом, сельдереем и др.) или всевозможными салатами.

Использование полуфабриката для украшения изделий

Печенье и самые тонкие декоративные детали, выпеченные из заварного теста, хорошо сохраняют форму. Поэтому их используют для украшения тортов и пирожных — как повседневного спроса, так и заказных.

У деталей из заварного теста натуральная желтая окраска, которая особенно хорошо сочетается с коричневым фоном тортов и пирожных, покрытых шоколадом, жировой глазурью, помадой или кремом шоколадного цвета.

Тесто готовят по основной технологии и рецептуре.

Отсаживают с помощью корнетика тонкий декоративный рисунок на слегка смазанный жиром кондитерский лист. Эластичность теста позволяет сделать линии рисунка очень тонкими.

Есть очень простой способ сделать украшения очень аккуратно. Надо нарисовать на бумаге детали рисунка. Линии орнамента можно прошить на швейной машинке (или проколоть иглой). На кондитерский лист кладут бумажную ленту с рисунком, насыпают муку, которую прометают щеточкой, как бы просеивая ее через дырочки. Когда ленту с рисунком снимают, на листе остаются контуры орнамента. Кондитеру остается лишь нанести по ним заварное тесто из корнетика.

Выпекают около двух минут при 180°C. Время выпечки зависит от толщины линий, но главное — соблюдать температурный режим, иначе «нити» украшения могут стать коричневыми, а то и просто обуглиться. Надо помнить, что после выпечки они становятся хрупкими.

Детали можно использовать для украшения боковых сторон тортов и пирожных. Такие украшения хорошо наколаоть на изделие; для этого надо, чтобы его поверхность была мягкой, покрыта незастывшим шоколадом или неохлажденным кремом.

Боковые стороны торта также можно украсить орнаментом. Но прежде чем это делать, надо на орнамент на несколько минут положить марлю, смоченную водой. Затем края орнамента берут двумя руками и накладывают на боковые стороны торта, покрытые незастывшим кремом или шоколадом. Можно боковые стороны покрыть целой лентой или склеить ее из двух частей.

Детали можно использовать и для украшения тортов и пирожных, ставя в крем или шоколад вертикально. Можно также отжать на поверхность торта крем и положить на него украшения.

По тем же образцам можно сделать цветок. Для этого понадобится испечь из теста очень тонкие детали (по 15—20 каждого вида). Чтобы собрать цветок, надо на торт нанести крем, в который вертикально поставить отдельные детали; сначала в середину ставят стебелек, затем — петли (те, что пониже), а вокруг — петли повыше. Цветок получается пышный. По желанию торт можно дополнительно оформить орнаментом, посыпками и другими украшениями.

Блиц-опрос по теме

1. В чем особенность приготовления заварного теста?
2. До какой температуры охлаждают заварку муки? Почему?
3. Как выпекают изделия из заварного теста?
4. Рассчитайте упек изделий из заварного теста.
5. Ассортимент изделий из заварного теста.

ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто готовят из муки, жира, жидкости с добавлением небольшого количества соли, кислоты, яиц. Сахар и разрыхлители не используются. В результате специального способа обработки получается масса, которая во время выпекания образует очень тонкие хрустящие слои. Соотношение основного сырья следующее:

мука : масло : вода = 3 : 2 : 1.

Тесто готовят в три этапа:

I. Замес теста.

II. Подготовка масла.

III. Слоение теста.

1. Для приготовления теста используют муку с высоким содержанием клейковины (38—40 %), это позволяет получить упругое и эластичное тесто. Для повышения качества клейковины в тесто можно добавить уксус или любую пищевую кислоту, в кислой среде лучше набухает белок муки. Для замеса теста берут холодную воду, ее можно заменить молоком, это улучшает вкус теста, но снижает его эластичность. Соль улучшает вкусовые качества, придает тесту упругость, а корочке изделия — красивый оттенок. Если используются соленые жиры, то соль не добавляют. Яйцо, особенно желток, окрашивает тесто, изделие становится мягким, больше крошится.

В дежу тестомесильной машины вливают воду, добавляют соль, кислоту, яйцо, муку (10 % муки оставляют на подготовку масла, 7 % на подпыл), замешивают тесто. Тесто замешивают 15—20 минут до получения однородной упругой консистенции, температура теста должна быть 20°C. Поскольку тесто готовят крутое, с небольшим количеством жидкости, ему необходимо дать время для полного набухания белков. Кондитеры говорят, что тесто должно «отдохнуть». За время «отлежки» тесто приобретает эластичность и при дальнейшей раскатке слои теста не рвутся. При выработке слоеного полуфабриката допускается увеличение расхода соли и кислоты до 50 % к рецептурному количеству в зависимости от качества муки и жира.

2. Подготовка масла. Масло готовят одновременно с замесом теста. Жир или маргарин нужно использовать с

небольшим количеством влаги. Жир нарезают на кусочки и перемешивают до получения однородной эластичной массы, добавляя 10 % муки для связывания влаги. Подготовленный жир формуют в прямоугольный кусок, который охлаждают до температуры 14—16°C.

3. Слоение теста. Эта операция — главная в приготовлении слоеного теста, от нее зависит качество готовых изделий. Благодаря особой технологии тесто раскатывается на очень тонкие слои и переслаивается жиром. При выпечке из-за обильного выделения пара изделие становится рыхлым, заметно слоится.

Готовое тесто укладывают на стол, ножом делают крестообразный надрез и раскатывают в пласт толщиной 20—25 мм в средней части и 17—10 мм по краям. При раскатке тесто приобретает форму развернутого конверта. С теста сметают муку, укладывают охлажденный жир и заворачивают тесто в виде конверта, затем тесто раскатывают в двух взаимно перпендикулярных направлениях, придавая ему форму прямоугольника, до толщины 10 мм. С пласта сметают муку и оба конца пласта складывают к середине. Затем один край накладывают на другой так, чтобы оба свободных края лежали точно один на другом. При этом в тесте получается 4 слоя масла. Тесто охлаждают 30—40 минут при температуре 3—5°C. Если масло будет теплым, то оно впитается слоями теста и слоистость не будет заметна, если масло остынет очень сильно, то оно потеряет пластичность и порвет тесто при раскатке. После каждой раскатки тесто складывают вчетверо и охлаждают. Количество слоев в тесте меняется после каждой раскатки.

Раскатка	Количество слоев	Толщина раскатки
1-я	4	18—20 мм
2-я	$4 \times 4 = 16$	14—16 мм
3-я	$16 \times 4 = 64$	10—12 мм
4-я	$64 \times 4 = 256$	8—10 мм

Это количество сложений и раскаток оптимально, так как слои получаются достаточно тонкими и хорошо пропекаются, при меньшем количестве слоев слои масла получаются толстыми и во время выпечки оно вытекает и изделия получаются жесткими. Тесто также не рекомендуется рас-

катывать на пласты толщиной менее 4 мм, так как они получаются очень тонкими, слой масла не препятствует слипанию слоев и слоистость теста незаметна.

Тесто следует раскатывать осторожно равномерно: если целостность слоев нарушится, то тесто будет подниматься неравномерно.

Каждый раз перед складыванием теста надо тщательно сметать муку, чтобы слой не рассыпался и изделие не крошилось.

При охлаждении и отлежке теста пласты надо накрывать мокрой салфеткой, чтобы поверхность не заветривалась, чтобы засохшие кусочки теста не разорвали слои теста.

Тесто раскатывают и формуют при температуре 20°C.

Разделка и выпечка изделий

Готовое тесто раскатывают в пласт, толщина которого зависит от изделия, но, как правило, 8 мм, и формуют выемками или ножом. Инструмент должен быть острым: тупой склеит пласты теста, и изделие при выпечке не поднимется. Изделия укладывают на сухие листы, так как масла в тесте достаточно и изделия не прилипнут. Листы для тортов и пирожных укладывают на листы, смоченные водой, и края слегка прижимают к листу а на поверхности делают проколы, чтобы образующиеся при выпечке пары не деформировали изделия. Если поверхность изделия смазывают яйцом, то делают это осторожно, чтобы не было подтеков на края изделий, так как яйцо при выпечке склеит края изделий и они не поднимутся.

Слоеное тесто выпекают при температуре 220—250°C. При 60°C в тестовом слое крахмал клейстеризуется, при 70°C коагулирует белок. Образующийся пар не может уйти из теста, так как жировой слой растапливается и изолирует слои теста друг от друга. Когда вода испаряется, структура теста укрепляется. Объем изделий увеличивается в 3—5 раз.

Если температура выпечки невысокая, пар образуется недостаточно интенсивно и слои теста плохо поднимаются. Поверхность изделия остается бледной, жир вытекает

на лист, слои теста склеиваются и приобретают серый оттенок.

Слоеный полуфабрикат: мука — 670 (в том числе — 8—10 % для перемешивания с маслом и 5—8 % на подпыл), масло или маргарин — 447 г, меланж — 34 г, соль — 5 г, кислота лимонная — 9 г, вода — 286 г. Выход — 1000 г.

Технологическая схема приготовления изделий из теста приведена на рис. 5.7.

Возможные трудности

Выпеченные изделия с плохим подъемом — мука с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.

Выпеченные изделия с неравномерным подъемом — неравномерно раскатано тесто. При формировании использован тупой инвентарь. Пласт недостаточно проколот. Края выпечки замазаны яйцом.

Выпеченные изделия некрасивые, сжатые — при раскатке тесто недостаточно охлаждено. Слишком много кислоты или соли. Кондитерские листы не увлажнены водой.

Выпеченные изделия жесткие, сухие — чрезмерно высокая температура выпечки. Утечки или недостаточность жира. При слоении не сметалась мука.

Поверхность выпеченных изделий светлая, с серым оттенком — низкая температура выпечки.

Нужно:

- использовать только «сильную» муку;
- тесто готовить в прохладном помещении;
- раскатывать тесто на слегка подпыленном мукой столе, в двух взаимно перпендикулярных направлениях.

Можно:

- для усиления клейковины увеличить расход соли и лимонной кислоты до 50 % к рецептурному количеству;

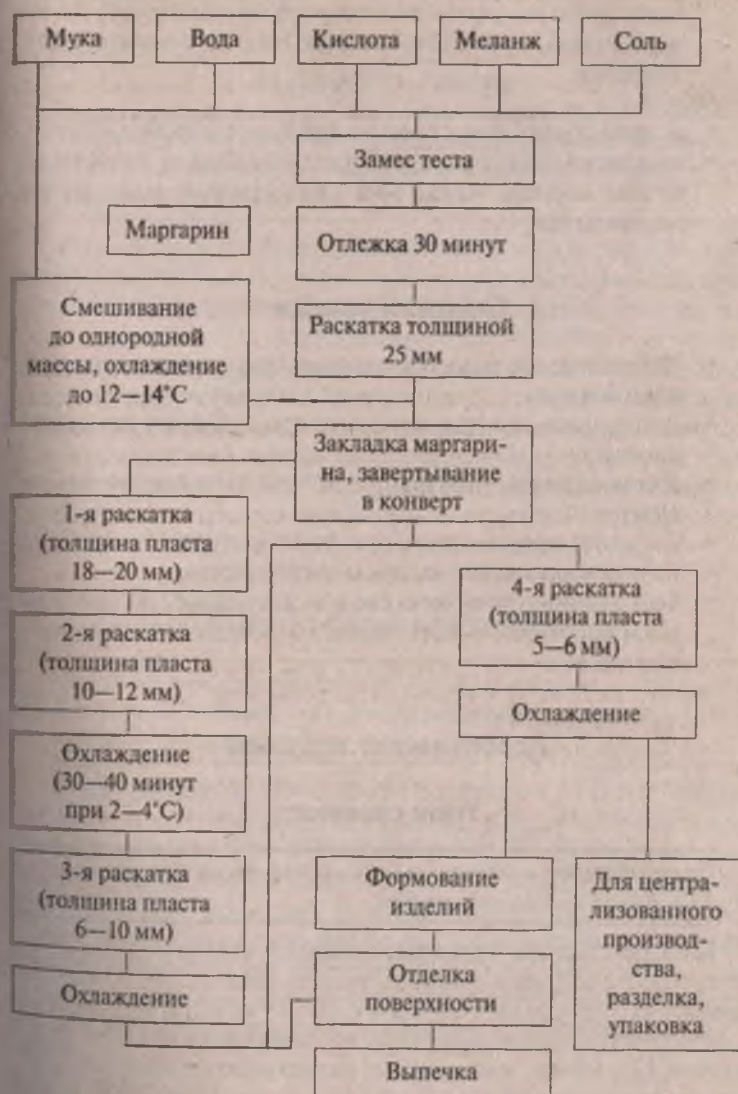


Рис. 5.7. Технологическая схема приготовления изделий из слоеного теста

- обрезки теста собрать в комок, смять и снова раскатать, тесто не очень поднимется при выпечке, но из него можно приготовить кружочки или соломку для выпечки.

Нельзя:

- использовать для слоения топленое масло;
- при смазывании изделий желтком нельзя допустить, чтобы желток затекал на края среза — изделие не поднимется.

Секреты успеха

- Использовать муку с высоким содержанием сильной клейковины.
- Для усиления силы муки в тесто добавить пищевую кислоту.
- Использовать маргарин с невысоким содержанием влаги,
- Слоение производить при температуре 18—20°C.
- Разделять тесто острым инвентарем.
- Тесто наиболее вкусно свежее испеченное, поэтому во всем мире возрастает спрос на замороженное слоеное тесто.

Ассортимент изделий

Ушки слоеные

Полуфабрикат слоеный — 529 г, сахар-песок для посыпки — 13 г. Выход — 10 штук по 50 г.

Готовое слоеное тесто раскатывают слоем 0,3 см, стол посыпают сахарным песком, укладывают тесто и прокатывают его. Тесто свертывают с обоих концов к середине в виде рулета, затем разрезают на отдельные изделия толщиной 12—14 мм, массой 65 г, укладывают на кондитерские листы и выпекают при температуре 220—250°C в течение 15—20 минут до тех пор, пока сахар не начнет слегка

Глава 5. Бездрожжевое тесто и изделия из него

плавиться, при этом появится аромат карамели, красивый коричневый оттенок.

Крендельки чайные

*Полуфабрикат слоеный — 275 г, полуфабрикат песочный — 325 г, яйца для смазки — 13 г, сахар-песок для посыпки — 53 г.
Выход — 10 штук по 50 г.*

Крендельки изготавливают из двух видов теста — пресного слоеного и песочного. Слоеное тесто раскатывают в пласт, смазывают яйцом и накрывают раскатанным песочным тестом. Подготовленное тесто нарезают на полоски шириной 1,5 см, длиной 20 см, массой 60 г. Каждую полоску скручивают в виде спирали, придают ей форму кренделя, укладывают на листы, слегка смазанные жиром. Поверхность смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают изделия при 250°C до золотистого цвета. Сахар на поверхности слегка плавится и изделия приобретают блеск.

Рожки слоеные с повидлом

*Тесто слоеное (полуфабрикат) — 590 г, повидло — 200 г, яйца для смазки изделий — 8 г, пудра сахарная для посыпки — 50 г.
Выход — 10 штук по 70 г.*

Тесто раскатывают пластом толщиной 5–6 мм, сметают муку и круглой выемкой (диаметр 9 см) или овальной гофрированной выемкой (размер 7 × 10 см) вырезают изделия, масса одной лепешки 59 г. На середину лепешки отсаживают 20 г повидла с помощью кондитерского мешка. Один край пласта смазывают яйцом и закрывают другим краем, прижимая по длине изделия. Сформованные рожки при укладке на лист слегка выгибают и выпекают при 250°C. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

Ватрушки

Тесто слоеное (полуфабрикат) — 5800 г, фарш: творог — 2352 г, яйца — 240 г, сахар — 270 г, мука — 120 г, масло сливочное — 120 г, ванилин — 0,3 г. Мука на подпыл — 157 г, меланж для смазки — 150 г. Выход — 100 штук по 75 г.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и выемкой вырезают кружки массой 58 г. Края кружков защипывают так, чтобы лепешки были с бортиками. Лепешки укладывают на кондитерские листы, прокалывают в нескольких местах и заполняют фаршем, в одну лепешку кладут 30 г фарша.

Для творожного фарша творог пропускают через протирочную машину, добавляют яйца, муку, сахар, масло, ванилин и все перемешивают.

Подготовленные ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230—250°C.

Волованы (для горячих и холодных закусок)

Тесто (полуфабрикат) — 4700 г, мука на подпыл — 91 г, яйца для смазки — 100 г. Выход — 100 штук по 40 г.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и гофрированной выемкой (круглой или овальной) вырезают лепешки по 2 шт. на каждый волован: половину лепешек укладывают на смоченный холодной водой лист для выпечки и смазывают яйцом, на них кладут вторые лепешки с вырезанной серединой. Изделия смазывают яйцом и выпекают в духовке 25—30 минут при температуре 250—260°C.

В последнее время волованы готовят различной формы — прямоугольной, ромбовидной и т. д., при этом основная технология приготовления волованов остается традиционной.

Слоеное тесто трудоемко, для его приготовления необходимо много времени, поэтому все чаще его предпочитают использовать в замороженном виде. Замороженное слоеное тесто прекрасно сохраняет свои свойства. Готовое слоеное тесто нарезают на прямоугольные пласти опреде-

ленной массы, накрывают пищевой полиэтиленовой пленкой и заворачивают. На разных предприятиях принимают разную технологию сворачивания теста — рулетом, вчетверо, пластами по 5 штук и т. д. Затем тесто упаковывается в специальную упаковку и замораживается при температуре — 17—25°C.

Перед употреблением тесто размораживают 20 минут, формуют изделия и укладывают на кондитерский лист для выпечки.

Если используют тесто пластами, то их смачивают холодной водой, накладывают друг на друга и раскатывают до нужного размера.

Блиц-опрос по теме

1. Назовите этапы приготовления слоеного теста.
2. Какое сырье используют для приготовления пресного слоеного теста?
3. Как увеличить силу муки?
4. Какое количество слоев получают при приготовлении пресного слоеного теста?
5. Пороки слоеного теста и их причины.
6. Рассчитайте упек при приготовлении пресного слоеного теста.
7. Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста?

ВОЗДУШНОЕ И ВОЗДУШНО-ОРЕХОВОЕ ТЕСТО

Воздушный полуфабрикат готовят, смешивая яичные белки, сахар и ароматизаторы с воздухом. Качество изделий во многом зависит от правильного взбивания белков. В это время тесто насыщается пузырьками воздуха, вокруг которых оно, при медленной выпечке затвердевает и обрывается легкое, пористое, «пушистое» изделие. Плотность этой массы зависит от соотношения сахара и белков, классическое соотношение сахар : яичные белки = 2 : 1.

В приготовлении различают белково-воздушное тесто, взбитое холодным или теплым способом. Взбитое теплым способом белковое тесто состоит из тех же компонентов, что и взбитое холодным способом, но его взбивают на водяной бане при температуре 40—45°C, в результате оно будет более рыхлым, нежным, а пропеченная масса более пенной, чем из теста, приготовленного холодным способом, т. е. без подогрева. Непременное условие для получения качественного теста — использование свежих яичных белков, яйца не должны быть старше 8—10 дней. Сахар лучше использовать мелкокристаллический: чем меньше кристаллы сахара, тем более плотной получится масса, крупные кристаллы сахара дольше растворяются и в тесте могут остаться крупинки сахара.

Замес теста

Яичные белки охлаждают до 2°C во взбивальной машине сначала при малом, а затем при большом числе оборотов до увеличения объема в 7 раз. К полученной массе добавляют сахарный песок, ванильную пудру и взбивают еще 1—2 минуты. Общая продолжительность взбивания 30—40 минут. Готовая масса должна быть пышной, пенообразной и сухой на вид, снежно-белого цвета. Если пенообразующая способность белка не очень высокая, то для ее укрепления можно добавить лимонную кислоту. Полуфабрикат при этом приобретает очень красивый блеск, но объем его, как правило, несколько меньше.

Формование и выпечка изделий

Взбитую массу отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные пергаментной бумагой. При выпечке воздушных полуфабрикатов на бумаге допускается увеличение потерь сухих веществ на 2 %.

Для прямоугольных, квадратных и круглых тортовых лепешек (пластов) на лист укладывают трафарет (раму). Взбитую массу разливают слоем не более 8—10 мм.

Для воздушных пирожных массу отсаживают в виде круглых или овальных лепешек из кондитерского мешка через круглую трубочку.

Выпекают при температуре 100°С лепешки для тортов 60—70 минут, для пирожных 20—30 минут. Выпеченные полуфабрикаты охлаждают 30—35 минут, а затем снимают с листов бумаги.

Характеристика полуфабриката: форма прямоугольная, квадратная, круглая и другая, структура хрупкая, крупнопористая, воздушная, белого цвета.

Вариант 1: сахар-песок — 961 г, белки яичные — 361 г, пудра ванильная — 7 г. Выход — 1000 г.

Вариант 2: сахар-песок — 946 г, белки яичные — 473 г, пудра ванильная — 5 г, кислота лимонная — 5 г. Выход — 1000 г.

Воздушно-ореховый полуфабрикат

Любые орехи очищают от кожицы, обжаривают и измельчают в мелкую крупку. Отдельно взбивают белки до увеличения в объеме в 6—7 раз, добавляют сахарный песок, взбивают одну-две минуты и добавляют ванильную пудру и подготовленные орехи.

Общая продолжительность взбивания массы 40—50 минут.

Сахар-песок — 684 г, белки яичные — 342 г, ядра орехов (жареные) — 291 г, пудра ванильная — 9 г. Выход — 1000 г.

Технологическая схема приготовления белково-воздушного теста приведена на рис. 5.8.

Нужно:

- перед взбиванием белков обдать посуду крутым кипятком;
- использовать для теста мелкокристаллический сахар.

Можно:

- использовать лимонную кислоту;
- изделия отсаживать как на лист, смазанный маслом и подпыленный мукой, так и на лист, выстланный пергаментной бумагой.

Мучные кондитерские изделия

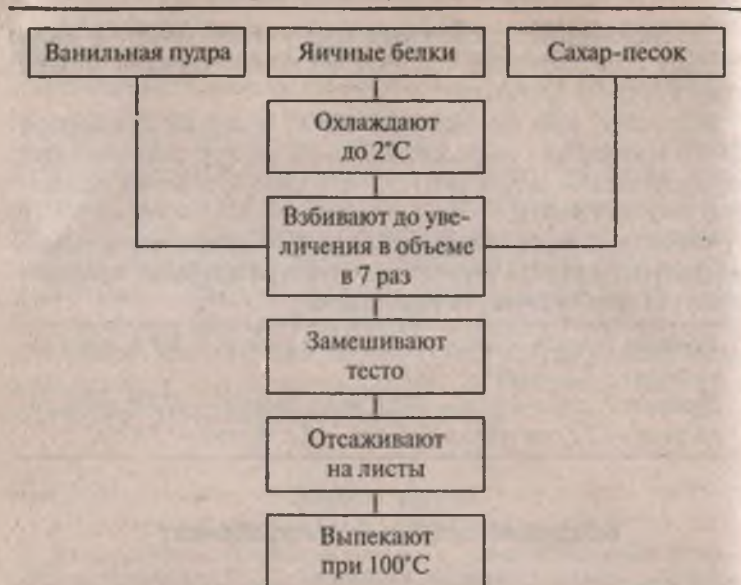


Рис. 5.8. Технологическая схема приготовления белково-воздушного теста

Возможные трудности

Полуфабрикат низкий, рассыпчатый — наличие следов масла в посуде и на венчике, недостаточное или чрезмерное сбивание белков, неудовлетворительное их качество, не охлаждены белки, долго не выпекали сформованные изделия.

Потемнение полуфабриката, образование крупных трещин снаружи, тягучесть изделий — высокая температура выпечки.

Воздушно-ореховый полуфабрикат с добавлением муки

Яичные белки предварительно перед использованием заквашивают в течение 12—14 часов при температуре не выше 40°С. Измельченные жареные орехи перемешивают с мукой и 80 % сахара. Белки взбивают до получения стой-

кой пены, в конце взбивания добавляют 20 % сахара и ванильную пудру. Затем белковую массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.

Разделка и выпечка полуфабриката

Разделявают полуфабрикат так же, как воздушный. Температура выпечки полуфабриката с мукой выше, чем без муки, и равна 150—160°C. Продолжительность выпечки — 70 минут. Выпеченные лепешки охлаждают и выстаивают в течение 12—24 часов при температуре 15—20°C, затем снимают с листа.

Характеристика полуфабриката: форма круглая или другая, в зависимости от изделия. Структура пористая, воздушная, затяжистая, бежевого цвета.

Мука — 104 г, сахар-песок — 548 г, белки яичные — 472 г, ядра орехов дробленые (жареные) — 335 г, пудра ванильная — 2,7 г. Выход — 1000 г.

Если после длительного взбивания масса осела, в нее добавляют виннокаменную или лимонную кислоту (2 г кислоты на 1 кг белков). Объем изделий при этом немного уменьшится, а продолжительность выпечки возрастет.

Ассортимент изделий

Для воздушных (белково-взбивных) пирожных выпекают воздушный полуфабрикат в виде овальных или круглых лепешек. Это будет основа для воздушных пирожных.

В процессе изготовления следует очень осторожно обращаться с воздушным полуфабрикатом из-за его нежной и хрупкой структуры.

Все виды воздушных пирожных вырабатываются с большим количеством масляного крема.

Украшения из воздушного теста

Тесто лучше готовить теплым способом, украшения приобретают красивый блеск, меньше крошатся, более устойчивы при хранении.

Яичные белки смешивают с сахарным песком в посуде из нержавеющей стали; алюминиевой посудой пользоваться нельзя, так как масса темнеет. Помешивая массу, ее нагревают до 38°C на водяной бане, затем взбивают до увеличения объема в 5—6 раз. В конце взбивания вносят ванильную пудру.

Тесто из кондитерского мешка с наконечником отсаживают на смазанный маслом и посыпанный мукой кондитерский лист. Выпекают изделия при 100—120°C, если температура будет выше, украшения приобретут желтоватый оттенок и потеряют нарядный вид.

После выпечки изделия можно украсить шоколадной глазурью, нанести рисунок с помощью корнетика.

МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО

Особенности

Миндальный полуфабрикат имеет пористую структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха. Существует два типа миндаля: горький и сладкий. Для миндального теста берут сладкий миндаль. В конце приготовления теста добавляют 8 % муки от всей рецептуры.

Порядок замеса теста

Ядро миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром и с 2/3 яичного белка по рецептуре; пропускают через мясорубку 2—3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки. Миндальное тесто приготавливают двумя способами:

1-й: Массу переносят в котел взбивальной машины, слегка взбивают и, перемешивая, добавляют муку.

2-й: Подготовленную массу подогревают, помешивая на водяной бане до температуры 35—40°C, затем охлаждают до температуры 20°C и перемешивают с мукой.

Возможные трудности

Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности — очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы.

Миндальный полуфабрикат расплывчатый — слабая консистенция теста — повышено содержание сахара.

Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен — высокая температура выпечки.

Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий — низкая температура выпечки.

Качественные требования

Миндальный полуфабрикат имеет выпуклую гляцевую бежевого цвета поверхность с мелкими трещинами, мякиш немного вязкий. Влажность 8 %.

Технология выпечки

Готовое тесто выпекают на кондитерских листах 30—35 минут при температуре 150—160°C.

Вследствие разности температур мякиша и корочки внутри изделия происходит перемещение влаги от поверхности во внутренние слои мякиша. В связи с этим влажность мякиша повышается на 1,5—2,0 %. Во время выпечки происходит перераспределение влаги в изделиях, обезвоживание поверхности слоев и образование корочки. Белки теста, клейковина при нагревании свыше 70°C теряют способность набухать, в них происходят химические реакции, приводящие к денатурации и «свертыванию», т. е. к потере способности удерживать воду.

В миндальном тесте увеличение объема происходит за счет увеличения размеров пузырьков воздуха при нагревании.

Технологическая схема приготовления теста и изделий из него приведена на рис. 5.9.

Мучные кондитерские изделия

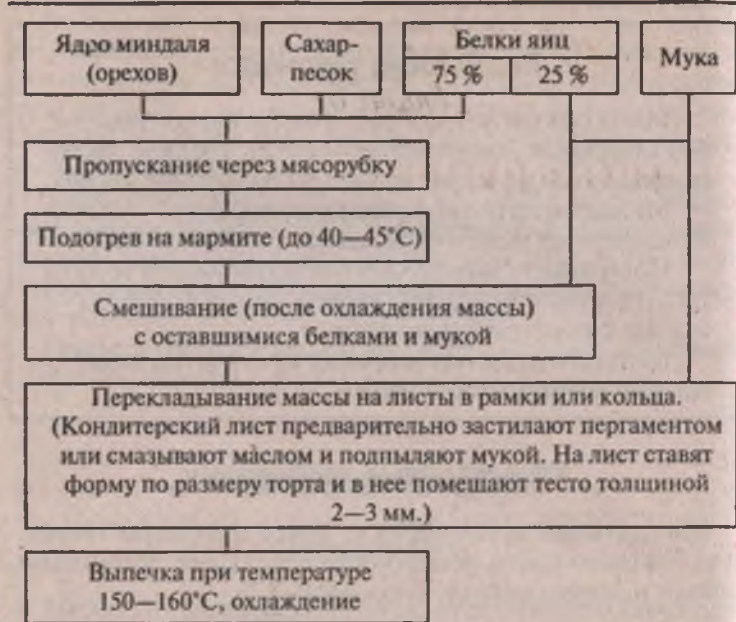


Рис. 5.9. Технологическая схема приготовления миндального теста и изделий из него

Блиц-опрос по теме

1. Как подготавливают посуду для взбивания яичных белков?
2. Что происходит с белками при их взбивании?
3. Чем отличается ореховое тесто от воздушного?
4. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?
5. Какие существуют способы приготовления миндального теста?
6. Требования к качеству воздушного полуфабриката.

Глава 6

ИЗДЕЛИЯ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

В большом количестве жира (во фритюре) жарят изделия из различного теста. Для приготовления фритюра используют растительные масла, животные жиры. Необходимо получить жир с высокой температурой дымообразования, чтобы при нагреве образовывалось как можно меньше дыма, так как дым вызывает слезотечение, першение в горле и может привести к несчастному случаю. Тесто может быть использовано разное — дрожжевое, лапшовое, заварное, пресное, сдобное. Основное отличие в приготовлении изделий, жаренных во фритюре, заключается в следующем: тесто разделяют на столе, смазанном растительным маслом, а не подпыленным мукой, как обычно, так как мука портит качество фритюра. Тесто не должно быть очень влажным, мягким и содержать большое количество сахара. Изделия из слабого теста будут деформироваться, а из сладкого — гореть.

Лучше всего готовить фритюр, состоящий из растительного масла, говяжьего жира и свиного жира (по 33 % каждого). Перед жареньем жир нагревают до тех пор, пока из него не прекратят выделяться пузырьки пара и над поверхностью не появится небольшой «синий» дым, указывающий на начавшееся разложение примесей жира. При прокаливании фритюра из него испаряется влага; белки свертываются и осаждаются на дно посуды. Не прокаленный жир сильно пенится; пены будет образовываться меньше, если нагревать жир постепенно. Следует учитывать, что при погружении продукта в нагретый фритюр температура последнего понижается, поэтому не следует сразу загружать большую порцию продукта. Количество

жира должно примерно в 4 раза превышать количество продукта.

Нельзя перегревать фритюр, так как при жарении изделия быстро колеруются, но внутри могут оказаться сырыми. Если от перегрева жир воспламенится, необходимо немедленно прекратить нагрев фритюра и закрыть его крышкой или противнем. Нельзя гасить фритюр водой или солью.

При низкой температуре жира испарение влаги из продукта происходит медленно, время жаренья удлиняется, расход жира на единицу готового изделия увеличивается, изделия насыщаются жиром, приобретая его вкус, и качество их ухудшается.

В процессе обжаривания в жир попадают продукты сгорания, окраска его становится более темной, консистенция — вязкой, вкус — горьким. Такие жиры к использованию допускаться не должны. Во время жарения следует предупреждать перегрев фритюра, периодически фильтруя его и добавляя свежие жиры. Во избежание разложения жиров во фритюр после окончания жарения добавляют небольшими порциями холодную воду, перемешивают, дают 2—3 часа отстояться и сливают жир с верха. Перед вторичным использованием его процеживают через частое сито.

Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2, 3, 6. 1079-01 рекомендовано при жарке изделий во фритюре использовать специализированное оборудование. При этом необходимо проводить производственный контроль качества фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра согласно органолептическим показателям (вкус, запах, цвет) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами. При наличии резкого, неприятного запаха; горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Пример расчета среднего балла

Рассчитать балльную оценку качества подсолнечного масла со следующими показателями качества:

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°С)	3	Соломенно-желтый	Интенсивно-желтый	Интенсивно-желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый или темнокоричневый
Вкус (при температуре 40°С)	2	Без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре 50°С)	2	Без постороннего запаха	Отсутствует, свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла
Качество фритюра	Балльная оценка*					
Отличное	5					
Хорошее	4					
Удовлетворительное	3					
Неудовлетворительное	2, 1					

Цвет — интенсивно-желтый с коричневым оттенком (3 × 3).

Вкус — хороший с посторонним привкусом (4 × 2).

Запах — свойственный подсолнечному маслу (4 × 2).

По таблице находим показатели качества и их соответствие количеству баллов, умножаем на коэффициент важности, все складываем и делим на сумму коэффициента важности.

$(3 \times 3 + 4 \times 2 + 4 \times 2) / 7 = 3,6^{**}$, где в числителе: 3, 4, 4 — баллы по показателям качества, 3, 2, 2 — коэффициенты важности; в знаменателе: 7 — сумма коэффициента важности.

В нашем примере качество фритюра можно оценить как хорошее (4 балла).

Схема учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использова- ния жира	Вид фритюрного жира	Органо- лептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции
1	2	3	4	5

Продолжение

Время окончания фритюрной жарки	Органо- лептическая оценка качества жира по оконча- нии жарки	Использование оставшегося жира		Должность, Ф.И.О. контролера
		Переходящий остаток, кг	Утилизиро- ванный жир, кг	
6	7	8	9	10

* Рассчитывают средний балл с учетом коэффициента важности.

** Если дробная часть менее 0,5, то она отбрасывается, если 0,5 и более — округляется.

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра

Показатели качества	Коэффициент важности	Количество баллов				
		5	4	3	2	1
Цвет (в проходящем и отраженном свете на белом фоне при температуре 40°C)	3	От белого до светло-желтого	Желтый	Желтый с коричневым оттенком	Светло-коричневый	Коричневый
Вкус (при температуре 40°C)	3	Для кулинарных жиров, фритюрного, «Прима», «Новинка» и сала растительного без посторонних привкусов. Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный», маргуселин — характерный для добавляемого жира, т. е., соответственно, свиного, говяжьего или бараньего без постороннего привкуса	Хороший, но с посторонним привкусом	Слабо выраженный горьковатый	Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом	Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения
Запах (при температуре 50°C)	2	Для кулинарных жиров «Украинский», «Белорусский», «Восточный», маргуселин — характерный для добавляемых компонентов, без постороннего запаха; для остальных — без постороннего запаха	Со слабым посторонним запахом	Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Ярко выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла	Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла

После 6—7-часовой жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 часов, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир непригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);
- когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1 %.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Ассортимент изделий

Пирожки жареные

Мука — 3300 г, сахар — 200 г, маргарин столовый — 100 г, соль — 50 г, дрожжи — 100 г, вода — 1500 г, вес теста — 5000 г. Фарш — 2500 г или повидло — 2000 г. Масло растительное для разделки — 25 г, жир для жарения — 500 г. Выход — 100 штук по 75 г.

Для пирожков с повидлом норму муки увеличивают на 300 г.

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Подготовленные продукты замешивают в деже до однородной

консистенции и ставят в теплое место для брожения на 1,5—2 часа. За время брожения рекомендуется сделать одну обминку. Пирожки разделяют на смазанном маслом столе. Готовое тесто охлаждают до 10°C, чтобы оно не перекисло во время разделки.

Охлажденное тесто закатывают в жгут толщиной 3—4 см, отрывают или отрезают от него куски и взвешивают. Каждый кусочек должен весить 50 г (если готовятся пирожки с повидлом, вес теста 53 г). Опытные кондитеры охватывают тесто большим и указательным пальцами правой руки и сдавливают, отделяя от теста ровный круглый кусочек. Таким образом одновременно выполняется и деление и округление теста. Тесто укладывают на стол ровными рядами, контролируя, сколько заготовок сделано. После 3—5-минутной расстойки тесто раскатывают в форме лепешки толщиной 4—5 мм. На середину лепешки кладут фарш (25 г фарша или 20 г повидла), лепешку перегибают и соединяют ее края вместе, придавая пирожку форму полумесяца. Готовые пирожки укладывают на смазанный маслом противень. После 20—20-минутной расстойки каждый пирожок немного растягивают в длину, опускают в подогретый фритюр верхней стороной вниз и жарят.

Требования к качеству: форма пирожков овально-приплюснутая, начинка не должна выступать, цвет коричневый.

Хворост

Мука — 635 г, сахар — 63 г, меланж — 254 г, дрожжи — 13 г, жир для фритюра — 286 г.

Для посыпки: сахарная пудра — 60 г, ванильный сахар — 3 г.

Выход — 1000 г.

Меланж и сахар нагревают на водяной бане до 35—40°C, в части меланжа растворяют дрожжи и добавляют в разогретый меланж. Всыпают половину муки и перемешивают до образования жидкого теста. Оставляют на 1 час для брожения. Добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто. Сразу замесить крутое тесто нельзя, так как в нем будут сильно замедлен процесс брожения. Крутое

Мучные кондитерские изделия

тесто выдерживают в течение 30 минут, затем раскатывают тонкие лепешки, специальными выемками или ножом придают определенную форму.

Выпекают во фритюре. Вынутый из фритюра хворост кладут на сито и после остывания просеивают на изделия сахарную пудру, смешанную с ванилином.

Требования к качеству: цвет от светло-коричневого до желтого, изделия хрупкие, сверху посыпанные сахарной пудрой. Запах ванилина, влажность 6 %.

Хворост (из пресного теста)

Мука — 600 г, яйца — 100 г, сахар — 100 г, сметана — 250 г, соль — 4 г, лимонная кислота — 2 г, сода — 2 г, кардамон — 2 г, сахар на обсыпку — 100 г, жир для жарки — 450 г. Выход — 1000 г.

Яйца взбить с сахаром, добавить ароматизаторы, сметану, кислоту, все перемешать, ввести муку с содой и замесить крутое тесто. Оставить на 20—30 минут в холодном месте для созревания. Раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать на куски шириной 5—6 см и длиной 8—10 см. В середине каждой полоски сделать несколько продольных разрезов. Изделия такой формы называют «оленьи рога», можно сформовать изделия другой формы, например «свиные ушки» — они меньше и более устойчивые при упаковке. Обжарить в жире до светло-коричневого цвета. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой

Требования к качеству: форма хвороста в виде витой ленты, цвет от светло- до темно-коричневого, сверху посыпаны сахарной пудрой.

Печенье из лапшового теста

Мука — 750 г, яйца — 240 г, соль — 5 г, сахар — 60 г, ром или коньяк — 30 г, сливочное масло — 50 г, сахарная пудра — 50 г, жир для жирения — 450 г. Выход — 1000 г.

Яйца растереть с сахаром, добавить соль, коньяк и всыпать муку. Замесить однородное тесто. Подготовленное

тесто называют лапшовым. При жарении во фритюре оно увеличивается в объеме примерно в 3 раза. Тесто выдерживать 30 минут. Раскатать тесто в тонкий пласт и сформовать печенье различной формы — ромбы, треугольники, кольца и т. д. Обжарить и выложить на сито, чтобы стек излишний жир. Посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Узелки»

Мука — 600 г, маргарин — 200 г, сметана — 100 г, коньяк — 20 г, яйца — 100 г, тмин — 10 г, соль — 5 г, лимонная кислота — 2 г, сода — 2 г, сахар на обсыпку — 50 г, жир для жарения — 450 г. Выход — 1000 г.

Маргарин с сахаром растереть до получения однородной массы. Добавить яйца, тмин, соль, кислоту и соду. Всыпать муку и замесить однородное тесто. Выдержать тесто 20—30 минут. Раскатать в тонкий пласт толщиной 1 мм, нарезать на полоски. Завязывают узелки и обжаривают во фритюре. Посыпают сахарной пудрой.

Пончики московские

Мука — 2000 г, сахар — 300 г, маргарин — 140 г, меланж — 160 г, соль — 20 г, дрожжи — 50 г, вода — 1000 г. Масса теста — 3560 г.

Масло растительное для разделки — 25 г, жир для жарки — 450 г.

Сахар для обсыпки — 440 г, корица молотая — 4 г.

Выход — 100 штук по 40 г.

Готовят безопарное тесто мягкой консистенции. Разделяют тесто, придавая форму шариков. После 20—30-минутной расстойки пончики обжаривают в жиру. Готовые пончики посыпают сахарной пудрой с корицей.

Требования к качеству: форма пончиков круглая или кольцеобразная, цвет от светло- до темно-коричневого, сверху посыпаны сахарной пудрой, запах корицы.

Пончики с изюмом

Готовое тесто для пончиков — 3300 г, изюм — 250,

Масло растительное для разделки — 25 г, жир для жарки — 450 г.

Сахар для обсыпки — 440 г корица молотая — 4 г.

Выход — 100 штук по 40 г.

В готовое тесто для пончиков добавить промытый и обсушенный изюм. Разделявать и выпекать как пончики московские.

Требования к качеству: форма пончиков круглая или кольцообразная, цвет от светло- до темно-коричневого, на поверхности и разломе виден изюм, сверху посыпаны сахарной пудрой, запах корицы.

Пончики из заварного теста с запеченными сливами

Мука — 326 г, масло сливочное — 160 г, яйца — 526 г, соль — 4 г,

молоко — 300 г, чернослив — 300 г, сахар — 20 г, сахар на обсыпку — 100 г, корица — 4 г, жир для жарки — 450 г. Выход — 1000 г.

Тесто готовят заварным способом, но муку заваривают на молоке и в тесто добавляют немного сахара.

Молоко с маргарином, солью и сахаром доводят до кипения и всыпают муку. Помешивая, нагревают минут 10 до полного заваривания муки. Готовая масса должна отставать от стенок. Заварку охлаждают, постепенно вливают яйца, перемешивая тесто до однородной консистенции.

Чернослив промыть, залить кипятком на некоторое время, затем освободить от косточек и обсушить.

Тесто с помощью кондитерского мешка отсадить на смазанный маслом лист, на каждый шарик уложить по сливе и накрыть ее тестом. Готовые шарики опустить в разогретый до 170°C фритюр и жарить 10 минут до образования румяной корочки. Готовые пончики выложить на салфетку, дать стечь жиру и обсыпать сахаром с корицей.

Требования к качеству: форма пончиков круглая, в середине находится запеченная слива, цвет от светло- до темно-коричневого, сверху посыпаны сахарной пудрой, запах корицы.

Испанские пончики

Мука — 450 г, масло сливочное — 180 г, яйца — 480 г, коньяк — 20 г, вода — 420 г, сахар на обсыпку — 40 г, корица — 7 г, жир для жарения — 450 г. Выход — 1000 г.

Приготовить заварное тесто по основной технологии. Жир разогреть до температуры 170°C, готовое тесто переложить в кондитерский мешок и с помощью зубчатой трубочки диаметром 5 мм осаживать тесто отдельными порциями прямо в разогретый жир. Длина каждой палочки примерно 15 см. При жарении изделия могут приобретать объемную конфигурацию. Готовые изделия обсушивают на салфетке или на сите, обсыпают сахаром с корицей.

Творожные пончики

Мука — 440 г, творог — 250 г, сахар — 80 г, молоко — 240 г, яйца — 100 г, цукаты рубленые — 50 г, цедра лимона — 20 г, лимонная кислота — 2 г, сода — 2 г.

Сахар — 100 г, корица — 4 г, жир для жарки — 450 г.

Выход — 1000 г.

Яйца взбить с сахаром, добавить творог, лимонную кислоту, рубленые цукаты, лимонную цедру, молоко, все перемешать, добавить муку, смешанную с содой, и замесить однородное тесто. Разогреть фритюр и опускать в него небольшие сформованные шарики. Выложить на сито, обсыпать сахаром с корицей.

Требования к качеству: форма круглая, привкус творога, цвет от светло- до темно-коричневого, сверху посыпаны сахарной пудрой, запах корицы.

Шарики, жаренные во фритюре

Мука — 500 г, сметана — 300 г, сахар — 180 г, яйца — 120 г, соль — 5 г, цедра лимона — 60 г, сода — 5 г, сахар для посыпки — 100 г, жир для жарки — 450 г. Выход — 1000 г.

Яйца взбить с сахаром, добавить тертую лимонную цедру, сметану, смешанную с содой муку, замесить однородное тесто. Сформовать шарики и обжарить в жире. Обсыпать сахаром.

Требования к качеству: форма круглая, цвет от светло-до темно-коричневого, сверху посыпаны сахарной пудрой или сахаром.

Сырные батончики

Мука — 500 г, плавленый сыр — 400 г, соль — 5 г, красный перец — 15 г, яйца — 200 г, лимонная кислота — 2 г, сода — 2 г, сыр твердый на обсыпку — 100 г, жир для жарки — 450 г. Выход — 1000 г.

Плавленый сыр растереть, добавить вкусовые вещества, яйцо и муку, смешанную с содой. Замесить тесто. Готовое тесто сформовать в виде жгута диаметром 1,5—2 см, нарезать батончики, обжарить во фритюре и обсыпать тертым сыром.

Чебуреки

Мука — 4500 г, молоко — 1750 г, соль — 50 г, масса теста — 6000 г.

Фарш: баранина — 5035 г, лук репчатый — 893 г, вода — 750 г, соль — 75 г, перец черный молотый — 10 г, масло растительное или жир фритюрный — 850 г, масло для разделки — 25 г. Выход — 100 штук по 110 г.

Замешивают тесто, как для лапши домашней, раскатывают его в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут 50 г фарша, края соединяют, придавая форму полумесяца.

Для фарша баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой. Жарят во фритюре.

Блиц-опрос по теме

1. Каким должно быть соотношение фритюра и основного продукта при жарении?
2. Как приготовить фритюр?
3. Перечислите ассортимент изделий, жаренных во фритюре.
4. Как разделявают изделия для жарения во фритюре? Почему?
5. Дать заключение о качестве подсолнечного масла со следующими показателями:
цвет интенсивно-желтый,
вкус слабо выраженный, горьковатый,
запах отсутствует.
6. Дать заключение о качестве кулинарных жиров со следующими показателями:
цвет светло-коричневый,
вкус хороший, но с посторонним привкусом,
запах со слабым посторонним запахом.

Глава 7

ПЕЧЕНЬЕ

Печеньем называют кондитерские изделия небольшого размера, разнообразные по вкусу, форме, приготовленные из какого-либо теста, имеющие или не имеющие отделку, с прослойкой или без нее, отпускающиеся на вес. В зависимости от технологии и используемого выпеченного полуфабриката печенье можно разделить на несколько групп — затыжное печенье (типа галет), сахарное печенье, слоеное печенье, сдобное печенье. В свою очередь к сдобному печенью относят печенье песочное сбивное, миндальное и сухарики.

Песочное сдобное печенье подразделяют в зависимости от рецептуры и консистенции теста на песочно-выемное и песочно-отсадочное.

Сбивное печенье подразделяется на бисквитно-сбивное и белково-сбивное.

Сухарики подразделяются на кексовые и сдобные.

Кроме этих изделий вырабатываются несколько сортов сдобного печенья типа пирожных («Мечта», «Каштаны»), основой для которых является заварной полуфабрикат.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНО-ВЫЕМНОЕ

При механизированном способе формования теста замес производят следующим образом: в месильной машине перемешивают в течение 6—8 минут все сырье, за исключением меланжа и муки, затем добавляют в процессе замеса в два приема меланж и воду и перемешивают еще 2—4 минуты, в последнюю очередь добавляют муку и перемешивают 4—8 минут. Влажность теста 16—20 %, температура теста 20—22°C.

При формировании теста ручным способом готовое тесто кусками весом 8—9 кг раскатывают на столе скалкой вручную. Раскатку производят следующим образом: стол и скалку подпыливают мукой, кусок теста разминают на столе рукой и раскатывают в двух направлениях до получения равномерного пласта.

Формование теста

Пласт теста раскатывают на столе до толщины слоя теста 4,5—5 мм или же раскатывают на досках до этой же толщины. В этом случае выступающие за край доски участки пласта срезают ножом.

Для некоторых сортов печенья («Выемное», «Птифур с цукатами» и др.) поверхность теста смазывают яичной смазкой щеткой.

Поверхность пласта для отдельных сортов изделий («Круглое», «Песочное с обсыпкой» и др.), смазанную меланжем, обсыпают крошкой, приготовленной из того же теста, или жареным, дробленным миндалем или орехом («Выемное с ореховой обсыпкой», «Восход» и др.), или посыпают сахарным песком («Детская забава»), или на тестовые заготовки укладывают цукаты («Птифур с цукатами»).

Раскатанное ручным способом тесто формируют вручную металлическими выемками разной конфигурации.

Выпечку производят при температуре среды пекарной камеры 190—230°C в течение 3—6 минут в зависимости от сорта изделий.

После выпечки изделия охлаждают на листах до затвердения; затем в зависимости от его хрупкости либо снимают с листа скребком, либо сбивают в производственные ящики слоем не выше $\frac{1}{3}$ его высоты.

Поверхность отдельных сортов печенья после выпечки и охлаждения подвергают отделке.

Наиболее часто применяемый вид отделки — глазирование поверхности изделий шоколадом путем погружения печенья в разогретую до 30—31°C шоколадную глазурь и последующего охлаждения изделий до полного застывания шоколада в холодильной камере с температурой 8—10°C.

Глазирование шоколадом может производиться в зависимости от сорта изделий всей поверхности («Песочное, глазированное шоколадом»), половины поверхности («Птифур, глазированный шоколадом») или же верхней или нижней поверхности изделий («Выемное, глазированное шоколадом», «Песочно-ореховое»). Для отдельных сортов печенья, глазированного шоколадом, до застывания шоколада поверхность посыпают измельченными орехами или при помощи гребенки наносят рисунок в виде волнистых линий («Выемное, глазированное шоколадом»).

Отдельные сорта прослаивают фруктовой начинкой. На нижнюю поверхность охлажденного печенья отсаживают шприцевальным мешком начинку и покрывают ее намазанным печеньем, слегка прижимая его к начинке для лучшей их склейки. Затем склеенное начинкой печенье полностью покрывают слоем разогретого шоколада («Песочное с фруктовой начинкой, глазированное шоколадом»). Для этого сорта изделий середину поверхности изделий до застывания шоколада посыпают дробленым орехом.

Практикуется глазировка печенья помадой, на поверхность которой предварительно нанесен слой начинки («Тарталетка песочная»). В этом случае на поверхность печенья лопаточкой накладывают слой начинки или повидла, затем выстаивают в течение 2—4 часов, после чего печенье с начинкой глазируют помадой с температурой 35—40°C путем погружения печенья в помаду с последующей подсушкой его на сетке.

Отдельные сорта печенья после выпечки и охлаждения обсыпают сахарной пудрой («Печенье с обсыпкой»).

Печенье «Детская забава»

Мука — 513 г, сахарная пудра — 205 г, сахар-песок на обсыпку — 133 г, масло сливочное — 185 г, молоко сгущенное — 31 г, меланж — 62 г, ванильная пудра — 3 г, сода — 3 г, аммоний — 1 г, эссенция лимонная 0,5 г, мед — 10 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Масло сливочное растирают до однородной массы, добавляют сгущенное молоко, мед, меланж, в котором пред-

Глава 7. Печенье

варительно растворяют соду, аммоний, эссенцию, затем всыпают сахарную пудру, все перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 8 мм, обсыпают сахаром и слегка прокатывают скалкой, формуют круглое печенье и выпекают 5—7 минут при температуре 220°C. В 1 кг содержится не менее 130 штук.

Печенье «Восход»

Мука — 532 г, сахарная пудра — 234 г, масло сливочное — 192 г, молоко сгущенное — 32 г, меланж — 64 г, ванильная пудра — 3 г, сода — 2,7 г, мед — 11 г, орехи — 85 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Сливочное масло взбивают в однородную массу, добавляют сгущенное молоко, мед, сахарную пудру и меланж с растворенными содой, аммонием, все перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 8—9 мм и обсыпают орехами. Формуют печенье круглой формы, выпекают 8—10 минут при температуре 200—220°C. В 1 кг содержится не менее 130 штук.

Печенье «Золотая осень»

Мука — 542 г, сахар-песок — 271 г, масло сливочное — 163 г, молоко сгущенное — 27 г, меланж — 65 г, сода — 2 г, аммоний — 3 г, жженка — 22 г, мед — 11 г, меланж на смазку — 16 г, орехи жареные — 54 г, сухие духи — 3 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Сливочное масло растирают с сахаром до однородной белой массы, добавляют сгущенное молоко, мед, растертые пряности, жженку, вводят меланж с растворенными разрыхлителями и все перемешивают. Добавляют муку и жареные орехи, замешивают однородное тесто в течение 2—3 минут. Тесто раскатывают до толщины 8—10 мм, смазывают яйцом и формуют изделия круглой или фигурной формы (можно использовать форму листика). Выпекают

Мучные кондитерские изделия

8—10 минут при температуре 220—230°C. В 1 кг содержится не менее 100 штук.

Печенье «Квадрат»

Мука — 540 г, крахмал кукурузный — 67 г, сахарная пудра — 211 г, инвертный сироп — 14 г, молоко сгущенное — 54 г, меланж — 54 г, соль — 2 г, сода — 2,7 г, аммоний — 2 г, эссенция — 0,7 г, какао-порошок — 40,5 г, кукурузное масло — 169 г, коньяк — 2,7 г, краска красная — 2 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $4,5 \pm 1,5$ %.

Для приготовления теста перемешивают инвертный сироп, сгущенное молоко, сахарную пудру до однородной массы. Добавляют меланж, в котором разводят соль, разрыхлители, вводят кукурузное масло и все тщательно перемешивают. В последнюю очередь добавляют муку, смешанную с крахмалом, какао и коньяк с красителями. Быстро замешивают тесто. Раскатывают до толщины 10—12 мм нарезают квадратами и выпекают. В 1 кг содержится не менее 80 штук.

Печенье «Ванильное»

Мука — 615 г, сахарная пудра — 246 г, масло сливочное — 185 г, молоко сгущенное — 30 г, меланж — 74 г, сода — 4 г, аммоний — 1,2 г, эссенция ванильная — 1,8 г, мед — 15 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Для приготовления теста масло растирают с сахарной пудрой, добавляют сгущенное молоко, мед, меланж с разрыхлителями и ароматизаторами, все перемешивают. В последнюю очередь вводят муку и быстро замешивают тесто. Тесто раскатывают и формуют изделия крутой формы. Выпекают 8—10 минут при температуре 200°C. В 1 кг содержится не менее 170 штук. Печенье имеет рассыпчатую структуру. Входит в состав смесей «Красная Москва» и «Сдобное».

Печенье «Мокко»

Мука — 371 г, крахмал кукурузный — 50 г, сахарная пудра — 139 г, инвертный сироп — 23 г, масло сливочное — 130 г, молоко сгущенное — 14 г, меланж — 37 г, соль — 2,3 г, сода — 1,9 г, аммоний — 0,2 г, эссенция ванильная — 1,9 г. Выход — 640 г.

Начинка: кондитерский жир — 135 г, сахарная пудра — 195 г, кофе натуральный — 34 г, эссенция ромовая — 0,3 г, спирт — 6,7 г. Выход — 640 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $4,0 \pm 1,0$ %.

Для теста сливочное масло растирают с сахарной пудрой, добавляя гущенное молоко, инвертный сироп, меланж с содой, солью, эссенцией и аммонием, все перемешивают 10—15 минут до однородной массы, затем всыпают муку, смешанную с крахмалом, и замешивают однородное тесто. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм и нарезают на ровные квадраты. Выпекают на сухих листах при температуре 200—220°C.

Для начинки кондитерский жир взбивают полученной массой по 2 печенья. В 1 кг содержится не менее 50 штук.

Печенье «Молочно-медовое»

Мука — 599 г, сахарная пудра — 212 г, масло сливочное — 232 г, молоко сгущенное — 58 г, меланж — 77 г, соль — 2 г, сода — 2 г, аммоний — 1,5 г, эссенция медовая — 1 г, мед натуральный — 19 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Готовится песочное тесто по основной технологии, во время приготовления масляно-сахарной смеси вводят мед. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм и формируют изделия круглой или овальной формы. Поверхность смазывают меланжем и посыпают охлажденной крошкой, которую готовят из 1/10 части теста, охладив его и протерев через сито. Выпекают при температуре 200—220°C. В 1 кг содержится не менее 100 штук.

Печенье «Ореховое»

Мука — 410 г, сахарная пудра — 205 г, сахарный песок на обсыпку — 41 г, масло сливочное — 137 г, молоко цельное — 48 г, меланж — 55 г, ванильная пудра — 4 г, сода — 0,7 г, аммоний — 0,7 г, мука на подпыл — 27 г, мед — 27 г, орех — 233 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,0$ %.

Готовят ореховое песочное тесто и раскатывают его в пласт толщиной 7—8 мм. Формируют фигурное печенье с помощью различных выемок, укладывают на сухой лист и выпекают при температуре 190—200°C. В 1 кг содержится не менее 60 штук.

Печенье «Ягодное»

Мука — 600 г, сахарная пудра — 200 г, масло сливочное — 220 г, меланж — 50 г, сода — 4 г, аммоний — 1 г, эссенция — 0,05 г, мед — 16 г, сливки сухие — 40 г, сироп ягодный — 30 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Особенностью печенья является то, что оно готовится с добавлением ягодного сиропа, который придает ему определенный вкус и аромат, поэтому эссенцию нужно подбирать так, чтобы она усиливала аромат ягодного сиропа. В остальном приготовление теста соответствует приготовлению песочного полуфабриката. Тесто раскатывают до толщины 6—7 мм и выемкой формируют изделия круглой формы, выпекают 10—12 минут при температуре 200—210°C. В 1 кг содержится не менее 120 штук.

Печенье «Янтарное»

Мука — 349 г, сахар-песок — 276 г, масло сливочное — 165 г, ванильная пудра — 3,5 г, соль — 3,8 г, сода — 6,9 г, корица — 0,8 г, мука кукурузная — 150 г, изюм — 53 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,5 \pm 1,5$ %.

Готовится песочное тесто по основной технологии, но в конце добавляют смесь пшеничной и кукурузной муки,

благодаря чему изделия получают рассыпчатыми и дольше сохраняют свежесть. Изделия имеют круглую форму, в 1 кг содержится не менее 50 штук.

Печенье «Батончики»

Печенье: мука — 386 г, сахарная пудра — 113 г, масло сливочное — 262 г, яичные белки — 88 г, эссенция лимонная — 1,7 г. Выход — 660 г.

Начинка фруктовая — 165 г.

Шоколадная глазурь — 175 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,4 \pm 1,5$ %.

Готовят песочное тесто, затем формуют из него жгуты диаметром около 15 мм и нарезают заготовки длиной 50 мм, укладывают на сухие листы и выпекают 10—12 минут. Остывшие изделия гладкой стороной склеивают фруктовой начинкой и глазируют шоколадной глазурью. В 1 кг содержится не менее 70 штук.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНО-ОТСАДОЧНОЕ

Песочно-отсадочное сдобное печенье содержит значительное количество жира и сахара и готовится из жидкого, сметанообразной консистенции теста.

Приготовление теста

В месильной машине 10—15 минут сбивают масло с сахарной пудрой вначале при малом числе оборотов лопастей машины, затем при большом числе оборотов. После этого постепенно добавляют остальное сырье и перемешивают 1—4 минуты. В последнюю очередь добавляют муку и замешивают тесто 1—4 минуты при малом числе оборотов лопастей машины. Тесто должно быть равномерным перемешанным, незатянутым. Влажность теста 15—24 % в зависимости от сорта. Температура теста 19—22°C.

Формование теста

Формование осуществляется машинным или ручным способами. Шприцевальный мешок состоит из полотняного мешочка конусообразной формы; в конец вставляется трубочка из белой жести различной конфигурации. Шприцевальный мешок заполняют тестом при помощи лопатки и выжимают тесто из мешка правой рукой через трубочку, левой придерживая верхнюю часть мешка. При отсадке теста конец трубочки почти соприкасается с листом, по окончании отсадки трубочка резко отрывается от массы. Кондитер сам придает форму изделию. Отформованное тесто для отдельных сортов печенья («Оранжевого», «Розочки», «Звездочки») украшают цукатами.

Выпечка

Выпечку производят при температуре 200—250°C 3—8 минут в зависимости от сорта.

Охлаждение

Готовые изделия после выпечки охлаждают на листах до затвердения, после чего скребком ссыпают в производственные лотки или ящики.

Отделка

Отдельные сорта печенья склеивают попарно начинкой. В этом случае на нижнюю поверхность печенья отсаживают начинку, затем накладывают второе печенье и слегка прижимают его к начинке. Практикуется также глазировка шоколадом печенья или только его краев. Поверхность некоторых сортов печенья покрывают сахарной глазурью при помощи щетки. Глазируют еще не остывшее после выпечки печенье.

Печенье «Суворовское»

Песочный полуфабрикат: мука — 265 г, сахарная пудра — 159 г, меланж — 106 г, ванильная пудра — 1,3 г, масло сливочное — 159 г. Выход — 556 г.

Начинка: помада — 96 г, какао-порошок — 24 г, молоко сгущенное — 48 г, сахарный сироп — 22 г, ванильная пудра — 2 г. Выход — 167 г.

Шоколадная глазурь — 278 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,1 \pm 1,5$ %.

Готовят мягкое песочное тесто, перекладывают его в кондитерский мешок и отсаживают на сухой лист изделия круглой или продолговатой формы. Выпекают 15—18 минут при температуре 220—230°C.

Для начинки основную помаду разогревают на водяной бане до температуры 40—45°C и добавляют сахарный сироп, сгущенное молоко, ванильную пудру и какао-порошок, все хорошо перемешивают до однородной массы.

По два печенья склеивают теплой помадой и глазируют шоколадной глазурью, опуская склеенное печенье в глазурь таким образом, чтобы поверхность была заглазирована наполовину.

В 1 кг содержится не менее 100 штук.

Печенье «Оранжевое»

Мука — 478 г, сахарная пудра — 287 г, масло сливочное — 287 г, сода — 2 г, эссенция — 4,8 г, мед — 19 г, яичные белки — 96 г, фрукты — цукаты. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Готовят мягкое песочное тесто, с помощью кондитерского мешка отсаживают на сухой лист круглое печенье, верх обсыпают рублеными цукатами. Выпекают 10—15 минут при температуре 20—220°C. В 1 кг содержится не менее 155 штук.

Печенье «Звездочка»

Мука — 479 г, сахарная пудра — 287 г, масло сливочное — 191 г, молоко цельное — 57 г, меланж — 144 г, ванильная пудра — 2,4 г, сода — 1 г, изюм — 106 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Масло смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой и взбивают 6—8 минут. Понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 8 минут, после чего добавляют муку и быстро замешивают тесто. Вместо сахарной пудры можно использовать сахар-песок, в этом случае его соединяют с молоком и нагревают до растворения кристаллов сахара, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, после чего добавляют муку и замешивают тесто.

Готовое тесто перекладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 15 мм) и отсаживают печенье в виде звездочек на сухой лист. Выпекают при температуре 230—240°C. В 1 кг содержится не менее 140 штук.

Печенье «Песочно-сливочное»

Мука — 614 г, сахарная пудра — 123 г, масло сливочное — 399 г, меланж — 31 г, ванильная пудра — 3 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,5 \pm 1,5$ %.

Готовят песочное тесто по основной технологии, перекладывают тесто в кондитерский мешок и отсаживают на сухой лист печенье круглой, овальной формы, а также в виде ракушек и палочек, с помощью круглой зубчатой трубочки. На один лист рекомендуется отсаживать изделия одинаковые по форме и размеру, чтобы выпечка проходила равномерно. Выпекают 10—12 минут при температуре 200°C. В 1 кг содержится не менее 70 штук.

Печенье «Песочно-шоколадное»

Мука — 572 г, сахарная пудра — 150 г, масло сливочное — 391 г, ванильная пудра — 3 г, какао-порошок — 30 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Тесто готовится по основной технологии песочного полуфабриката, с помощью кондитерского мешка отсаживают на лист изделия фигурной формы и выпекают. В 1 кг содержится не менее 78 штук.

Печенье «Ромашка»

Мука — 510 г, сахарная пудра — 306 г, масло сливочное — 245 г, молоко цельное — 51 г, меланж — 102 г, сода — 1 г, эссенция — 2 г, жженка — 10 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Масло растирают до получения пышной массы и постепенно добавляют сахарную пудру, молоко, меланж, соду и эссенцию, все взбивают до однородной массы, в последнюю очередь добавляют муку и замешивают однородное тесто. Часть теста подкрашивают жженкой. С помощью зубчатой трубочки отсаживают печенье в виде ромашек, в середину отсаживают подкрашенное тесто. Выпекают изделия при температуре 200—230°C. В 1 кг содержится не менее 150 штук.

Печенье «Сливочное»

Мука — 319 г, сахарная пудра — 319 г, масло сливочное — 210 г, меланж — 255 г, эссенция — 1,6 г, начинка фруктовая — 161 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $9,2 \pm 1,5$ %.

Готовят песочное тесто по основной технологии. С помощью кондитерского мешка отсаживают заготовки, которые после выпечки склеивают фруктовой начинкой. В 1 кг содержится не менее 90 штук.

Печенье «Глаголики»

Мука — 500 г, сахарная пудра — 300 г, инвертный сироп — 5 г, масло сливочное — 200 г, молоко сгущенное — 40 г, меланж — 150 г, ванильная пудра — 5 г, сода — 1 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $7,0 \pm 1,5$ %.

Сливочное масло взбивают до однородной массы, добавляют сахарную пудру, сгущенное молоко, инвертный сироп, меланж с разведенной содой, все перемешивают и в конце добавляют муку. Быстро замешивают однородное тесто. Перекладывают тесто в кондитерский мешок и с зубчатой трубочкой диаметром 6 мм и отсаживают на смазанный маслом лист изделия в виде буквы «г», выпекают 10–12 минут при температуре 190°C. В 1 кг содержится не менее 122 штук.

Печенье «Мозаика»

Белое печенье: мука — 379 г, сахарная пудра — 190 г, инвертный сироп — 13 г, масло сливочное — 96 г, меланж — 31 г, ванильная пудра — 4 г, сода — 0,4 г. Выход — 650 г.

Шоколадное печенье: мука — 184 г, сахарная пудра — 92 г, инвертный сироп — 9 г, масло сливочное — 55 г, меланж — 55 г, ванильная пудра — 1,8 г, сода — 0,4 г, какао-порошок — 37 г. Выход — 350 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $4,0 \pm 1,5$ %.

Готовится песочное тесто белого и шоколадного цветов. С помощью кондитерского мешка отсаживают изделия различной формы и выпекают 10 минут при температуре 200°C. В 1 кг содержится не менее 140 штук.

Печенье «Ракушки»

Мука — 454 г, сахарная пудра — 154 г, масло сливочное — 273 г, меланж — 136 г, сода — 0,9 г, эссенция — 2,2 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $7,5 \pm 1,5$ %.

Готовят песочное тесто, с помощью кондитерского мешка и зубчатой трубочки (диаметр 15 мм) отсаживают

печенье в виде ракушек и выпекают 8—10 минут при температуре 200°C. Затем склеивают попарно фруктовой начинкой. В 1 кг содержится не менее 70 штук.

Печенье «Колечки»

Печенье: мука — 350 г, сахарная пудра — 102 г, масло сливочное — 238 г, белки яичные — 80 г, эссенция лимонная — 2 г. Выход — 597 г.

Начинка фруктовая — 328 г.

Шоколадная глазурь — 51 г.

Сахарная пудра на обсыпку — 23 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — 10,4 ± 1,5 %.

Готовят мягкое песочное тесто, которое отсаживают на сухие листы в виде колечек. После выпечки склеивают попарно фруктовой начинкой, глазируют шоколадной глазурью и обсыпают сахарной пудрой. В 1 кг содержится не менее 70 штук.

ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНО-СБИВНОЕ

Бисквитно-сбивное сдобное печенье содержит значительное количество яиц и яйцепродуктов и готовится из жидкого, сметанообразной консистенции теста.

Приготовление теста

В сбивальной машине в течение 10—20 минут в зависимости от сорта изделий сбивают меланж с сахаром, и, если предусмотрены в рецептуре белок, эссенция, сода и аммоний, сбивают вместе с этими видами сырья. Сбивание производят сначала при малых оборотах венчика, а затем постепенно их увеличивая. Объем массы при взбивании увеличивается в 2,5—3 раза. После этого добавляют муку и массу перемешивают 10—15 секунд при малых оборотах венчика. При наличии в рецептуре сливочного масла его погружают в растопленном виде в предваритель-

но сбитую массу, а затем муку и перемешивают. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, незатянутым. Влажность теста 25—32 % в зависимости от сорта, температура 18—20°C.

Можно готовить тесто и по другой технологии, предусматривающей раздельное взбивание белков и желтков с сахаром (Бисквит к шоколаду). В сбивальной машине белки сбивают в течение 20—30 минут сначала при малом числе оборотов венчика, затем при постепенном его увеличении. В процессе сбивания массы при увеличенном числе оборотов венчика добавляют около 2,5 % сахарной пудры от количества, предусмотренного в рецептуре, а в конце сбивания добавляют раствор лимонной кислоты. Одновременно в другой сбивальной машине сбивают в течение 20—30 минут желтки с сахарной пудрой. Готовую массу из желтка с сахаром и мукой перемешивают вручную 20—30 секунд и добавляют половинное количество сбитого белка, перемешивают 10—15 секунд и затем столько же времени — с остальной сбитой массой белка. Готовое тесто должно быть хорошо сбитым, пышным, не содержать комочков муки. Влажность теста 37—39 %; температура 18—20°C.

Формование

Формование осуществляется на машинах или вручную. Листы смазывают жиром и посыпают мукой. При помощи кондитерского мешка отсаживают изделия. Отформованное тесто обсыпают крошкой, сахарным песком, украшают цукатами, а затем сахарной пудрой. Отформованное тесто для печенья «Ленинградское» выстаивается в помещении цеха в течение 2—3 часов до образования на поверхности корочки.

Выпечка

Выпечку производят в печи с температурой 200—270°C 3—6 минут.

Охлаждение и отделка

Печенье после выпечки охлаждают на листах до затвердевания, а затем осторожно ссыпают в производственные ящики слоем не выше $\frac{2}{3}$ его высоты. Некоторые сорта печенья («Сливочное», «Шоколадное», «Цветочек») склеивают начинкой, предусмотренной рецептурой для каждого сорта.

Печенье «Сахарное»

Мука — 450 г, сахарная пудра — 389 г, сахарный песок на обсыпку — 126 г, меланж — 299 г, эссенция — 2,4 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,5 \pm 1,5$ %.

Меланж взбивают до увеличения объема в 2,5—3 раза, постепенно добавляя сахарную пудру, эссенцию, в конце вводят муку. Замес теста не должен превышать 15 секунд. На смазанный маслом лист отсаживают печенье круглой или овальной формы, обсыпают сахарным песком, выдерживают некоторое время до выпечки. Затем выпекают 6—8 минут при температуре 190—200°C. В 1 кг содержится не менее 225 штук.

Печенье «Сахарное» с отделкой

Мука — 459 г, сахарная пудра — 352 г, сахар-песок на обсыпку — 122 г, меланж — 306 г, эссенция — 3 г, патока — 15 г, начинка фруктовая — 38 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Меланж с сахарной пудрой и патокой взбивают до получения однородной массы и увеличения в объеме в 2,5—3 раза. Затем добавляют эссенцию и всыпают муку, замешивают тесто. Отсаживают изделия продолговатой формы, сверху наносят украшения фруктовой начинкой. Выпекают 10—12 минут при температуре 190—210°C. В 1 кг содержится не менее 290 штук.

Печенье «Мое любимое»

Белое печенье: мука — 266 г, сахарная пудра — 212 г, сахарный песок (на обсыпку) — 80 г, меланж — 177 г, эссенция лимонная — 0,4 г, мед — 4,4 г, аммоний — 0,4 г. Выход — 570 г.

Розовое печенье: мука — 70 г, сахарная пудра — 56 г, сахарный песок (на обсыпку) — 21 г, меланж — 47 г, мед — 1 г, аммоний — 0,1 г, эссенция апельсиновая — 0,1 г, красная краска — 1 г. Выход — 150 г.

Шоколадное печенье: мука — 103 г, сахарная пудра — 103 г, сахарный песок (на обсыпку) — 39 г, меланж — 86 г, какао-порошок — 26 г, жженка — 1,7 г, мед — 2 г, эссенция кофейная — 0,2 г, аммоний — 0,2 г. Выход — 280 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Для приготовления этого печенья по одной технологии замешиваются три теста. В одно добавляется какао-порошок, жженка, чтобы придать ему шоколадный цвет, второе оставляют белым и ароматизируют лимонной эссенцией, третье подкрашивают в розовый цвет (для этого можно использовать краситель понсо Е124 или кармуазин Е122). Тесто готовится по технологии основного бисквита. С помощью кондитерского мешка отсаживают печенье различной формы, обсыпают сахарным песком и выпекают его 8—10 минут при температуре 190—200°C. В 1 кг содержится не менее 180 штук.

Печенье «Ленинградское»

Мука — 419 г, сахарная пудра — 391 г, сахар-песок (на обсыпку) — 140 г, меланж — 321 г, эссенция — 3,4 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $7,0 \pm 1,5$ %.

Меланж с сахарной пудрой взбивают до увеличения объема в 2,5—3 раза (можно использовать и сахар, но взбивание будет дольше). В конце всыпают муку и быстро замешивают тесто. Полученное бисквитное тесто отсаживают с помощью кондитерского мешка на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой или выстланный пергаментной бумагой. Сверху обсыпают сахаром, дают постоять

некоторое время и выпекают 8—10 минут при температуре 190—210°C. В 1 кг содержится не менее 170 штук.

ПЕЧЕНЬЕ БЕЛКОВО-СБИВНОЕ

Белково-сбивное печенье содержит в основном значительное количество белка и сахара и готовится из хорошо взбитого теста.

Приготовление теста

В сбивальной машине в течение 24—27 минут сбивают белки вначале при малой, а затем при большой скорости венчика. Предварительно ошпаренный и очищенный миндаль пропускают через мясорубку и подсушивают. Отдельно пропускают через мясорубку цукаты. Затем вручную в котелке тщательно перемешивают сбитый белок, муку, сахар, измельченные цукаты и миндаль. Влажность теста для сорта «Лакомка» 29—31 %, температура 20—22°C.

Формование

Готовое тесто отсаживают шприцевальным мешком на листы в виде круглых и продолговатых лепешек и обсыпают рубленым миндалем. Листы смазывают жиром и слегка подпыливают мукой.

Выпечка

Отформованное тесто выпекают сразу после его изготовления во избежание оседания теста. Выпечку производят 5—6 минут при температуре 200—210°C.

Охлаждение и отделка

Изделие после выпечки охлаждают на листах до затвердения и скребком ссыпают с листа в ящик. Отделку печенья «Лакомка» производят следующим образом. Часть печенья после охлаждения покрывают слоем шоколада, а другую — склеивают начинкой. Глазировку шоколадом производят путем погружения нижней поверхности печенья в разогретую до 30—31°C шоколадную глазурь, затем специальной гребенкой наносят рисунок в виде волнистых линий. Глазированное печенье раскатывают на доски, покрытые пергаментом, охлаждают в холодных камерах при температуре 8—10°C до полного застывания шоколада. После этого печенье снимают с доски и укладывают рядами в лотки, перестилая каждый ряд бумагой. Склеивают изделия путем отсадки из шприцевального мешка начинки на нижнюю поверхность печенья и покрытия начинки вторым печеньем. Склеенное печенье укладывают в лотки.

Печенье «Лакомка»

Мука — 149 г, сахарная пудра — 219 г, яичные белки — 219 г, миндаль (в тесто) — 131 г, фрукты — цукаты — 87 г, миндаль (на обсыпку) — 219 г, ванильная пудра — 1,8 г, кислота лимонная — 0,9 г.

Начинка фруктовая — 99 г.

Шоколадная глазурь — 113 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $8,2 \pm 1,5$ %.

Для приготовления печенья яичные белки взбивают в пышную пену до увеличения объема в 7 раз, для укрепления структуры белка добавляют лимонную кислоту, затем, продолжая взбивание, добавляют сахарную пудру, ванильную пудру, измельченные цукаты, миндаль. В последнюю очередь вводят муку и осторожно замешивают тесто. Готовое тесто отсаживают на слегка смазанный маслом и посыпанный мукой кондитерский лист с помощью гладкой круглой трубочки. Выпекают 15—18 минут при тем-

пературе 170°C. 60 % печенья склеивают попарно фруктовой начинкой, а 40 % глазируют разогретой шоколадной глазурью. В 1 кг содержится не менее 75 штук.

ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ

Миндальное печенье содержит значительное количество белка, сахара, измельченного ореха или миндаля.

Приготовление теста

Подсушенный, очищенный миндаль и сахарный песок смешивают с разным количеством белка: 50 % — «Южное», «Миндально-шоколадное», «Ореховое», «Восточное», «Палочка глазированная»; 70 % — «Новое», «Миндальное с отделкой» и др.; 80 % — «Славянское» и т. д. приготовленную массу пропускают через трехвалку один или два раза. Протертую массу перемешивают в котелке или месильной машине с остальным количеством белка и другими видами сырья, предусмотренного рецептурой. Затем добавляют муку и перемешивают еще 1—8 минут в зависимости от сорта печенья.

Готовое тесто должно быть хорошо перемешанным и иметь температуру 20—24°C, а для некоторых сортов («Нового», «Южного») — 28—30°C.

Формование

Формуется тесто отсаживанием его шприцевальным мешком на листы, застланные пергаментной бумагой или смазанные жиром и подпыленные мукой. Отсаженное тесто для многих сортов печенья («Новое», «Южное», «Ореховое», «Славянское» и др.) выстаивают в помещении цеха 6—8 часов до образования на поверхности корочки. Для некоторых сортов изделий поверхность теста обсыпают сахарным песком («Миндально-шоколадное») и украшают целым миндалем и цукатом («Славянское»).

Выпечка

Выпечку производят при температуре 180—220°C 4—10 минут в зависимости от сорта изделий. Поверхность отдельных сортов изделий обсыпают сразу после выпечки сахарной пудрой («Миндальное», «Ореховое») или смазывают сахарным сиропом («Славянское», «Палочка глазированная»).

Охлаждение и отделка

Изделия после выпечки охлаждают на листах до затвердения и скребком снимают или ссыпают в производственные лотки. Изделия, которые выпекают на листах, застланных бумагой, отделяют от бумаги по одной штуке, предварительно смочив бумагу водой.

Поверхность отдельных сортов изделий до охлаждения смачивают при помощи щетки водой («Миндальное», «Ореховое») или сахарным сиропом («Славянское», «Палочка глазированная») с последующей подсушкой в помещении цеха. На поверхность других сортов осаживают шприцевальным мешком начинку и обсыпают крошкой («Миндальное с крошковой отделкой»). Практикуется также нанесение на поверхность шприцевальным мешком рисунка из шоколада («Восточное») с последующим выстаиванием в холодильной камере до застывания шоколада.

Печенье «Миндальное» без начинки

Мука — 66 г, сахар-песок — 663 г, яичные белки — 265 г, миндаль — 265 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Ядро миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром и с 2/3 яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2—3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки. Миндальное тесто приготавливают двумя способами:

1-й: Массу переносят в котел взбивальной машины, слегка взбивают и, перемешивая, добавляют муку.

2-й: Подготовленную массу подогревают, помешивая на водяной бане до температуры 35—40°C, затем охлаждают до температуры 20°C и перемешивают с мукой.

Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные маслом и посыпанные мукой, и выпекают 10—15 минут при температуре 160—170°C. В 1 кг содержится не менее 220 штук.

Печенье «Новое»

Мука — 111 г, миндаль очищенный подсушенный — 246 г (что соответствует — 295 г сырого), сахар-песок — 614 г, яичные белки — 215 г, мед — 25 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Готовят миндальное тесто по основной технологии, в сахарно-миндальную массу дополнительно вводят мед. После замеса теста его перекладывают в кондитерский мешок и отсаживают печенье круглой или овальной формы на листы, смазанные маслом и подпыленные мукой. Выпекают 20—25 минут при температуре 150—160°C. В 1 кг содержится не менее 140 штук.

Печенье «Южное»

Мука — 62 г, сахарная пудра — 655 г, какао-порошок — 31 г, яичные белки — 234 г, миндаль очищенный подсушенный — 234 г (соответствует — 281 г миндаля сырого). Выход — 1000 г. Влажность изделий $6,0 \pm 1,5$ %.

Готовят миндальное тесто по основной технологии, но вместе с мукой вводят какао-порошок. Отсаживают изделия фигурной формы и выпекают при 150—160°C 20—22 минуты. В 1 кг содержится не менее 180 штук.

Кексовые сухарики

Кексовые сухарики отличаются высоким содержанием жира, сахара, яиц и являются разновидностью кексов.

Слоеное печенье

Слоеный полуфабрикат: мука — 500 г, масло сливочное — 334 г, меланж — 25 г, соль — 4 г, кислота лимонная — 0,7 г, вода — 180 г. Выход — 740 г.

Сыр латвийский — 294 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — 19 ± 3 %.

Слоеный полуфабрикат готовится по основной технологии, раскатывается до толщины 3—4 мм, посыпается измельченным сыром, накрывается вторым пластом, также посыпается сыром и нарезается в форме палочек. Укладывается на лист и выпекается 10—12 минут при температуре 240°C. В 1 кг содержится не менее 80 штук.

Печенье «Нарезное»

Мука — 580 г, сахарная пудра — 174 г, масло сливочное — 290 г, молоко цельное — 87 г, меланж — 87 г, ванильная пудра — 3 г, патока — 58 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,5 \pm 1,5$ %.

Печенье типа сдобных сухариков. Готовится по основной технологии песочного полуфабриката. Тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм, формуют круглой формы печенье, выпекают при температуре 200—230°C. В 1 кг содержится не менее 150 штук.

Печенье «Ватрушка»

Мука — 530 г, сахар-песок — 318 г, масло сливочное — 233 г, молоко цельное — 42 г, меланж — 27 г, ванильная пудра — 2,7 г, сода — 2,7 г, жженка — 16 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,5 \pm 1,5$ %.

Печенье типа сдобных сухариков, имеет круглую форму ватрушки, у ободка ватрушка отделана тестом, подкрашенным жженкой.

Масло растирают с сахаром до получения однородной массы и исчезновения кристаллов сахара. Добавляют молоко и меланж, в которых разводят соду. В последнюю очередь вводят муку и ванильную пудру, быстро замешивают тесто. Часть теста подкрашивают жженкой, эту часть используют для формирования ободка ватрушки. В 1 кг содержится не менее 180 штук.

Печенье «Миндальные хлебцы»

Мука — 460 г, сахарная пудра — 299 г, масло сливочное — 202 г, молоко цельное — 37 г, меланж — 23 г, ванильная пудра — 2,3 г, сода — 2,3 г, миндаль — 92 г, корица — 2,3 г, жженка — 23 г, какао-порошок — 18 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $5,0 \pm 1,5$ %.

Печенье типа сдобных сухариков. Масло взбивают в однородную массу, добавляя сахарную пудру, ванильную пудру, меланж с растворенной содой, молоко, растертый миндаль, жженку и корицу, все перемешивают 5—8 минут. Если используют сахар-песок, то его соединяют с молоком, слегка нагревают до полного исчезновения кристаллов сахара, затем вливают в масляную массу. В последнюю очередь добавляют муку и быстро замешивают тесто. Готовое тесто раскатывают до толщины 6 мм и нарезают острым ножом в виде неправильных прямоугольников. Выпекают 8—10 минут при температуре 220—230°C. В 1 кг содержится не менее 140 штук.

Печенье «Московские хлебцы»

Мука — 371 г, сахарная пудра — 330 г, масло сливочное — 231 г, меланж — 247 г, аммоний — 1,2 г, эссенция — 2 г, изюм — 103 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $6,0 \pm 1,5$ %.

Готовят песочное тесто с изюмом. Из готового теста формуют батон и нарезают его на отдельные ломтики, которые укладывают на сухой лист и выпекают при температуре 190—200°C до готовности. В 1 кг не менее 70 штук.

Печенье «Палочка-выручалочка»

Мука — 526 г, сахарная пудра — 379 г, молоко сгущенное — 42 г, меланж — 391 г, ванильная пудра — 6 г, сода — 1 г, аммоний — 1,5 г. Выход — 1000 г. Влажность изделий — $7,0 \pm 1,5$ %.

Меланж взбивают, постепенно добавляя сахарную пудру, сгущенное молоко, ванильную пудру и химические разрыхлители. В последнюю очередь всыпают муку и замешивают тесто. Отсаживают тесто с помощью кондитерского мешка на смазанный маслом лист. Печенье в форме палочек. В 1 кг не менее 170 штук.

Печенье «Кексики» с фруктовой начинкой, глазированные шоколадом

Неокрашенный слой: мука — 405 г, сахарная пудра — 360 г, масло сливочное — 252 г, меланж — 270 г, аммоний — 1,4 г, эссенция — 2,3 г. Выход — 1000 г.

Розовый слой: мука — 405 г, сахарная пудра — 360 г, масло сливочное — 252 г, меланж — 270 г, аммоний — 1,4 г, эссенция — 2,3 г. Выход — 1000 г.

Шоколадный слой: мука — 405 г, сахарная пудра — 360 г, масло сливочное — 252 г, меланж — 270 г, аммоний — 1,4 г, эссенция — 2,3 г. Выход — 1000 г.

Влажность изделий — $4,0 \pm 1,5$ %.

Фруктовая начинка.

Шоколадная глазурь.

Готовят песочное тесто трех видов: розовое, шоколадное и неокрашенное. Каждое из приготовленных видов теста раскатывают слоем 5—6 мм и выпекают на листах при температуре 200°C. После охлаждения пласти смазывают фруктовой начинкой и нарезают на кусочки прямоугольной формы. Боковые стороны глазируют шоколадной глазурью. В 1 кг содержится не менее 70 штук. Можно готовить такое же печенье, но без глазировки. Технология приготовления та же, но в 1 кг содержится не менее 130 штук.

Печенье «Каштаны»

Заварной полуфабрикат: мука — 102 г, масло сливочное — 51 г, меланж — 153 г, соль — 1 г, вода — 88 г. Выход — 200 г.

Начинка: помада сахарная — 402 г, молоко сгущенное — 241 г, коньяк — 14 г. Выход — 600 г.

Шоколадная глазурь: шоколад — 186 г, масло какао — 21 г. Выход — 200 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $14,0 \pm 1,5$ %.

Готовят заварной полуфабрикат по основной технологии. Отсаживают 60 шариков и выпекают вначале при температуре 240°C, через 15 минут температуру снижают до 190°C и выпекают до готовности.

Для начинки готовую помаду разогревают на водяной бане при температуре 45°C до однородной массы и при помешивании добавляют сгущенное молоко и коньяк. Заварные шарики надрезают и наполняют начинкой, верх глазируют шоколадной глазурью.

Печенье «Мечта»

Заварной полуфабрикат: мука — 60 г, масло сливочное — 30 г, меланж — 91 г, соль — 0,8 г, вода — 50 г.

Начинка: помада основная — 206 г, какао-порошок — 51 г, сгущенное молоко — 103 г, коньяк — 7 г.

Шоколадная глазурь: шоколад — 497 г, масло какао — 55 г.

Выход — 1000 г. Влажность изделий — $8,5 \pm 1,5$ %.

Готовят заварной полуфабрикат по основной технологии. На слегка смазанный лист осаживают заготовки в виде трубочек, на 1 кг готового печенья необходимо отсадить не менее 65 трубочек. После выпечки их охлаждают и наполняют начинкой. Для начинки основную сахарную помаду разогревают на водяной бане до температуры 45°C, добавляют какао-порошок, сгущенное молоко и коньяк, все хорошо перемешивают. Готовую трубочку глазируют, разогревая шоколад на водяной бане и добавляя немного масла какао.

Указания к рецептам печенья и пряников

1. При производстве печенья и пряников допускаются отклонения от норм расхода, указанных в рецептурах, в зависимости от свойств муки и температурных условий:

- а) по сахару (к массе сахара): $\pm 8\%$;
- б) по аммоний углекислому (к массе двууглекислого натрия) — на $\pm 15\%$;
- в) по аммоний углекислому (к массе аммония углекислого) уменьшение не должно превышать 50% рецептурных норм.

2. С изменением дозировки сахара в соответствии с п. 1 изменяется дозировка муки при соблюдении соотношения остальных видов сырья в рецептуре. При увеличении дозировки сахара уменьшается на такое же количество дозировка муки и при уменьшении дозировки сахара соответственно увеличивается дозировка муки в пересчете на сухое вещество.

3. Допускается добавление возвратных отходов (готовой продукции тех же или более высоких сортов) в количестве:

- а) в сдобное печенье — не более 5% массы муки.

4. 1000 г целых яиц может быть заменено 287,2 г яичного порошка.

5. При производстве печенья могут заменяться:

- а) несоленое масло сливочное и маргарин соленым сливочным маслом и маргарином с учетом содержания в них соли;
- б) масло сливочное топленным из расчета, что 1000 г сливочного масла равны 840 г топленного масла;
- в) маргарин гидрогенизированными жирами из расчета, что 1000 г маргарина равно 840 г гидрогенизированного жира.

6. 5% пшеничной муки может быть заменено соевой мукой с пересчетом по сухому веществу.

7. 10% пшеничной муки может быть заменено крахмалом с пересчетом по сухому веществу при условии, что общее количество крахмала не должно превышать 10% массы муки.

8. Допускается замена патоки инвертным сиропом в соотношении 1:1,1;

инвертного сиропа патокой из расчета, что 1000 г инвертного сиропа, содержащего 70 % сухих веществ, равен 900 г патоки;

сахара инвертным сиропом для придания изделиям желаемой окраски с пересчетом по сухому веществу.

9. В рецептурах на печенье, в которых не указано наименование эссенции, применяют следующие эссенции; лимонную, апельсиновую, мандариновую, цитрусовую, коньячную, ромовую, ароматную, яблочную, ванильную, ирисовую, сливочную. Если в рецептурах указано наименование эссенции, то замена не разрешается.

10. При изготовлении фруктовых начинок в качестве желирующего вещества разрешается применять пектин, агар, агароид.

11. Листы для выпечки сдобного печенья должны смазываться растительным (рафинированным) маслом.

12. Нормы расхода растительного масла:

а) для печенья типа «Ленинградское», «Суворовское» -- 2 кг на 1 т изделий.

13. Для предприятий, на которых печенье и пряники разделяют вручную, расход сырья может быть увеличен против установленного рецептурой на 0,5 %.

14. Фруктовую начинку, изготовленную из фруктовой подварки, разрешается заменять 70 % изюма и цукатов 30 % фруктовой подварки.

15. Допускается замена аммония углекислого углесаммонийной солью в соотношении 1:1,3.

Блиц-опрос и задания по теме

1. Какие изделия относятся к печению?
2. Как формуют печенье?
3. Рассчитать, какое количество яичного порошка потребуется для приготовления 200 кг печенья «Глаголик».
4. Рассчитать, какое количество углесаммонийной соли потребуется для приготовления 300 кг печенья «Молочно-медового»?

Глава 8

КЕКСЫ

Кексы — особая группа мучных кондитерских изделий, изготавливаемых из сдобного теста с высоким содержанием масла, меланжа и сахара. Характерная особенность — наличие в рецептуре изюма, фруктов, цукатов, орехов. Кексы вырабатываются только из пшеничной муки высшего сорта, отличаются высокой питательностью и содержанием витаминов.

В зависимости от группы изделий тесто готовят как на дрожжах, так и на химических разрыхлителях. Поверхность посыпают сахарной пудрой, миндалем, отделяют фруктами, цукатами, глазируют помадой.

Технологическая схема приготовления дрожжевых изделий следующая: подготовка сырья в производство (просеивание, растворение, процеживание); приготовление дрожжевой опары и ее брожение; замес теста на опаре; брожение теста; разделка, формование и окончательная расстойка тестовых заготовок; выпечка; охлаждение кексов и отделка поверхности.

Кексы дрожжевые

Тесто приготавливают слабое, нежной консистенции, с добавлением изюма и цукатов. Вырабатывают весовым и штучным.

Кекс весовой приготавливают опарным способом. Для замеса берут 50—60 % муки от общего количества, предусмотренного рецептурой; воды в два раза меньше, все предусмотренные рецептурой дрожжи. Воду нагревают до 40°C, добавляют разведенные дрожжи (предварительно активированные), засыпают муку и всю смесь перемешивают в течение 5—6 минут до получения однородной массы

консистенции густой сметаны. Поверхность опары по окончании замеса слегка подпыливают мукой, накрывают полотном или крышкой и оставляют бродить. Начальная температура опары — 28°C, конечная — 32°C, влажность — 49—52 %. Через два часа опару обминают, вновь посыпают мукой и оставляют для окончания брожения еще на 2—3 часа. Готовность опары определяют по внешнему виду и конечной кислотности (3—3,5°C).

Дежу с выброженной опарой закатывают под тестомесительную машину и загружают в нее дополнительное сырье: предварительно разогретый до 30—40°C меланж; растопленное до этой же температуры сливочное масло; растворенную в воде соль; изюм, цукаты, ванильную пудру; оставшуюся воду; постепенно небольшими порциями муку. В течение 7—8 минут замешивают тесто. Масса теста должна быть равномерно перемешанная, без следов непромеса, сухая на ощупь, должна отставать от стенок дежи; температура — 28—29°C, влажность — 30—32 %.

Тесто подпыливают мукой и помещают в теплое место. В процессе брожения тесто обминают один или два раза. Температура к концу брожения повышается до 30—31°C. Тесто бродит 1,5—2 часа.

Готовое тесто выгружают на стол, разделявают на куски, подкатывают в шарики, укладывают в смазанные маслом круглые или цилиндрические формы со сквозным отверстием посередине и оставляют для окончательной расстойки примерно на 1—1,5 часа. Расстоявшиеся заготовки смазывают яйцом, посыпают рублеными орехами и помещают в печь.

Время выпечки зависит от развеса изделий: кекс массой 200 г выпекают 25—30 мин; 500 г — 50 минут, свыше 1 кг — 60—65 минут. Для кексов крупного развеса упек составляет 9 %. Готовность определяют в основном органолептическим методом (по внешним признакам). Кексы вынимают из печи, оставляют в формах для охлаждения на 4—5 часов, освобождают от форм, зачищают поверхность и посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Весенний»

Мука — 560 г, сахар-песок — 159 г, масло сливочное — 123 г, меланж — 112 г, цукаты — 28 г, ядро ореха дробленое (сырое) на обсыпку — 12 г, дрожжи прессованные — 22 г, пудра ванильная — 4 г, пудра сахарная — 11 г, соль — 1,7 г, виноград сушеный (изюм) — 56 г. Выход — 1000 г.

Изделие круглой или цилиндрической формы в виде усеченного конуса с гофрированными краями; в центре — сквозное отверстие; поверхность равномерно посыпана сахарной пудрой.

Изделие цилиндрической или круглой конусообразной формы; в разрезе видна тонкостенная, равномерно распределенная пористость; мякиш хорошо пропеченный, видны вкрапления изюма и цукатов.

Приготавливают опарным способом. Выброженное тесто разделяют на кусочки, придают им круглую форму, укладывают в предварительно смазанные маслом формочки и помещают на расстойку. Поверхность растоявшихся тестовых заготовок смазывают, отделяют и выпекают в течение 18—20 минут при температуре 180—200°С. Затем изделие охлаждают, освобождают от формы, укладывают в лотки, поверхность посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Российский»

Мука — 515 г, сахар-песок — 97 г, маргарин — 97 г, меланж — 117 г, пудра ванильная — 3 г, пудра сахарная — 73 г, дрожжи прессованные — 29 г, кислота лимонная 0,06 г, соль — 4 г, виноград сушеный (изюм) — 34 г. Выход — 1000 г.

Изделие круглой формы, в разрезе — хорошая пропеченность; поверхность покрыта помадой.

Вырабатываются только из пшеничной муки высшего сорта, отличаются высокой питательностью и содержанием витаминов.

На выброженной опаре замешивают тесто, развешивают его массой по 550 г (в зависимости от величины упека

и усушки, а также точности делений), укладывают в смазанные металлические формы и направляют на расстойку.

Расстоявшиеся заготовки выпекают до готовности в печах различных конструкций при температуре 190—200°C. Выпеченные изделия охлаждают и извлекают из форм. Поверхность отделывают помадой в виде сетки или глазируют полностью.

Кекс «Здоровье»

Мука — 522 г, сахар-песок — 149 г, маргарин — 149 г, молоко цельное — 182 г, меланж — 135 г, дрожжи прессованные — 30 г, пудра ванильная — 0,2 г, пудра сахарная — 7 г, соль — 1,5 г. Выход — 1000 г.

Изделие правильной прямоугольной формы; в разрезе видна хорошая пористость, без закала; мякиш желтого цвета; поверхность неровная, посыпана сахарной пудрой.

Тесто приготавливают опарным способом на молоке (влажность 33,0 %).

Выброженное тесто выгружают на стол, разделяют на равные кусочки, подкатывают и укладывают в смазанные маргарином прямоугольные формы. Расстоявшиеся тестовые заготовки выпекают в течение 45—50 минут при температуре 185—210°C. Охлажденные изделия равномерно посыпают пудрой.

Кекс «Новый»

Мука — 523 г, сахар-песок — 155 г, маргарин — 149 г, меланж — 121 г, молоко цельное — 50 г, дрожжи прессованные — 30 г, ядро ореха дробленое (жареное) на обсыпку — 19 г, пудра сахарная — 10 г, соль — 2 г, эссенция цитрусовая — 0,2 г. Выход — 1000 г.

Изделие круглой формы, с неровной поверхностью, отделанной дроблеными орехами и сахарной пудрой.

Приготавливают из дрожжевого теста, замешанного опарным или безопарным способами.

Безопасным способом тесто готовят из всего количества сырья, предусмотренного рецептурой.

В дежу тестомесильной машины заливают воду, в которой размешаны дрожжи, добавляют раствор соли, подготовленное дополнительное сырье и в последнюю очередь засыпают муку. Всю смесь тщательно перемешивают до получения однородной массы, без следов непромеса и оставляют для брожения. Готовность определяют по органолептическим признакам и кислотности.

Для разделки теста и его расстойки используются различные типы технологического оборудования: делители, округлители, тестозакаточные машины, конвейерные шкафы для расстойки.

Разделанные и округленные тестовые заготовки помещают в круглые металлические формы, смазанные маргарином, и оставляют для окончательной расстойки. Поверхность расстойавшихся заготовок смазывают яйцом, посыпают орехом и выпекают. Выпеченные изделия охлаждаются, освобождаются от форм, укладываются в лотки, поверхность посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Диабетический»

Мука — 676 г, отруби пшеничные — 72 г, дрожжи — 30 г, сорбит или ксилит — 64 г, масло растительное — 84 г, меланж — 116 г, соль — 1 г, ядро ореха дробленое (жареное) — 15 г.

Выход — 1000 г.

Приготовлен из дрожжевого теста. Форма круглая, боковая поверхность рифленая. Поверхность посыпана дроблеными орехами.

Форма прямоугольная или круглая. Поверхность неровная, обсыпана сахарной пудрой.

Технологическая схема приготовления следующая: подготовка сырья в производство; приготовление дрожжевой опары и ее брожение; замес теста на опаре, брожение теста; разделка, формование и окончательная расстойка тестовых заготовок; выпечка; охлаждение и отделка поверхности.

Кекс «Осенний»

Мука — 430 г, сахар-песок — 220 г, маргарин — 200 г, меланж — 150 г, молоко сухое обезжиренное — 15 г, цукаты — 120 г, эссенция фруктовая — 0,8 г, сода питьевая — 0,4 г, аммоний углекислый — 0,85 г, пудра сахарная — 10 г. Выход — 1000 г.

Кекс «Славянский»

Мука — 381 г, дрожжи прессованные — 31 г, сахар-песок — 228 г, масло сливочное — 133 г, яйца — 107 г, виноград сушеный (изюм) — 95 г, молоко цельное сухое — 19 г, пудра ванильная — 0,3 г, повидло фруктово-ягодное — 15 г, патока крахмальная — 11 г, эссенция — 0,3 г, соль — 3 г.
Выход — 1000 г.

Изделия правильной круглой формы; поверхность глазирована помадой, гладкая, блестящая.

Вырабатывают из теста, приготовленного опарным способом. Выброженное тесто разделяют на куски, округляют, укладывают в круглые формы, предварительно смазанные маслом, и помещают для окончательной расстойки. Расстоявшиеся заготовки выпекают без смазки поверхности.

Кексы охлаждают, поверхность покрывают тонким слоем фруктово-ягодного повидла, а затем глазируют разогретой помадой. Повидло предохраняет помаду от высыхания, в результате чего кекс дольше сохраняет свежесть и нарядный внешний вид.

Кекс «Кавказский»

Мука — 496 г, дрожжи прессованные — 25 г, сахар-песок — 248 г, масло сливочное — 149 г, молоко цельное — 99 г, меланж — 119 г, соль — 2 г, шафран — 0,04 г, пудра ванильная — 0,5 г, кардамон — 1 г, эссенция лимонная — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Изделие цилиндрической формы, со специфическим запахом и вкусом; в разрезе — тонкостенная равномерная пористость интенсивно-желтого цвета.

В готовую выброженную опару вносят дополнительное сырье, шафранную настойку и молотый кардамон. Всю массу тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто, которое помещают на брожение.

Выброженное тесто разделявают, помещают в смазанные маслом цилиндрические формы и оставляют для окончательной расстойки. Расстоявшиеся заготовки смазывают яичной смазкой (если выпекают изделия без пара) или без смазки (если выпекают в увлажненной пекарной камере).

Шафранную настойку готовят следующим образом: 15 г шафрана засыпают в эмалированную посуду, заливают 1 л горячей воды и помещают в теплое место (25—30°С) для настаивания. Через 24 часа раствор процеживают через сито и смешивают со спиртом в соотношении 1:1. Настойку сливают, а шафран вновь заливают горячей водой и ставят в теплое место для настаивания на 1—2 суток. От вторичного настаивания получается более слабая шафранная вытяжка, ее употребляют на замес в повышенной дозе в зависимости от качества самого шафрана.

Кекс «Апрельский»

Мука — 538 г, сахар-песок — 157 г, масло сливочное — 118 г, меланж — 108 г, пудра сахарная — 11 г, ядро ореха дробленое (сырое) — 11 г, дрожжи прессованные — 32 г, пудра ванильная 0,14 г, соль — 1,6 г. Выход — 1000 г.

Изделие правильной круглой формы; поверхность выпуклая, блестящая, равномерно посыпанная орехом и сахарной пудрой.

Кекс вырабатывают из дрожжевого теста, приготовленного на опаре. Готовое тесто разделявают на тестовые заготовки. Массу последних определяют исходя из установленной массы готового изделия с учетом точности работы делителя, величины упека в печи и усушки при хранении на данном предприятии.

Тестовые заготовки округляют и помещают в смазанные растопленным сливочным маслом металлические круглые формы для расстойки. Поверхность расстоявших-

ся заготовок смазывают яичной смазкой, посыпают измельченными орехами и выпекают в печах любой конструкции.

Кекс «Молочный»

Мука — 394 г, сахар-песок — 155 г, масло сливочное — 117 г, меланж — 62 г, молоко цельное — 199 г, виноград сушеный (изюм) — 146 г, дрожжи прессованные — 31 г, пудра ванильная — 0,12 г, пудра сахарная — 8 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Изделие прямоугольной формы; поверхность неровная, обсыпанная сахарной пудрой.

Тесто замешивают опарным способом.

Выброженное тесто разделявают, укладывают в прямоугольные формы и выпекают. Готовые изделия охлаждают, освобождают от форм и посыпают сахарной пудрой.

Ромовая баба

Мука — 4118 г, сахар-песок — 3053 г, масло сливочное — 1029 г, меланж — 823 г, изюм — 515 г, пудра ванильная — 20 г, дрожжи прессованные — 206 г, эссенция ромовая — 1 г, коньяк или вино десертное — 24 г. Выход — 100 шт. по 100 г.

Изделие цилиндрической формы (усеченный конус), с гладкой или ребристой боковой поверхностью; поверхность заглазирована помадой, гладкая, блестящая; на разрезе видна обильная промочка сиропом, хорошая пропеченность, изюм распределен равномерно.

Тесто готовят на опаре. Муку с водой перемешивают в соотношении 1:1, добавляют разведенные в теплой воде дрожжи, всю смесь тщательно перемешивают и оставляют бродить 40—50 минут. Начальная температура опары 28—30°C, влажность 49—52 %.

При замесе теста загружают сахар, меланж, растопленное масло, соль, воду, муку, перемешивают 16—18 минут, добавляют опару и продолжают замес еще 12—14 минут до получения равномерно перемешанной массы теста (влажность 31—33 % при температуре 30—32°C). В конце засыпают изюм или фрукты.

Тесто бродит 40—60 минут, затем его развешивают по 114—115 г, подкатывают и раскладывают в подогретые и смазанные формы. Расстойка тестовых заготовок продолжается 40—60 минут (до увеличения объема в два раза).

Выпекают в пекарной камере в течение 45—50 минут при температуре 210—220°C.

Готовое изделие охлаждают в формах 2—3 часа, извлекают из форм и направляют на выстойку: крупные изделия 18—24 часов, небольшие 4—8 часов.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путем погружения в сироп на 10—12 секунд. Температура сиропа должна быть не выше 50°C. После смачивания изделия ставят узкой частью на противень, чтобы сироп медленно проникал во все части изделий.

Глазируют изделия, опуская узкую часть в подогретую до 45—50°C помаду.

КЕКСЫ НА ХИМИЧЕСКИХ РАЗРЫХЛИТЕЛЯХ

Тесто для кекса готовят в три стадии: сбивают яично-сахарную массу; уваривают молочно-сахарный сироп; приготавливают шафранную настойку.

Для приготовления яично-сахарной массы берут 3/4 сахара, предусмотренного рецептурой, и засыпают в котел сбивальной машины, туда же вливают яйца или меланж и сбивают смесь до получения пышной, хорошо разрыхленной массы (она должна увеличиться в 2,5—3 раза). Можно приготавливать яично-сахарную массу с подогревом.

Для приготовления молочно-сахарного сиропа в емкость вливают молоко, вносят оставшийся сахар и при постоянном помешивании доводят до кипения. Готовый молочный сироп охлаждают до 18—20°C.

Для приготовления шафранной настойки 15 г шафрана разводят в 1 л горячей воды и помещают в теплое место для настаивания на 24 часа. Затем раствор процеживают через сито и смешивают со спиртом в соотношении 1:1.

После слива настойки шафран вновь заливают горячей водой и помещают в теплое место для настаивания в течение 1—2 суток. От вторичного настаивания получают более слабую шафранную настойку, поэтому доза ее при замесе теста должна быть увеличена.

Для приготовления теста в течение 7—10 минут. Сбивают сливочное масло, постепенно добавляют охлажденный молочный сироп, шафранную настойку, изюм, соль, химические разрыхлители и, не прекращая сбивания, энергично перемешивают всю массу. В последнюю вносят яичную смесь, муку и замешивают тесто. Продолжительность замеса 1—2 минуты. Влажность теста 30—31 %, температура 20—25°C.

Приготовленное тесто раскладывают в формы, заранее смазанные маслом или выстланные изнутри бумагой. Выпекают кекс в течение 20—90 минут при температуре печи 190—200°C (в зависимости от развеса): кекс 0,1 кг — 20—25 мин; 0,5 кг — 60—65 мин; 1 кг — 90 минут.

Выпеченные кексы охлаждают в формах в течение 4—5 ч, затем их поверхность глазируют сиропом, уваренным до 108—110°C.

Кекс «Шафранный»

Мука — 386 г, сахар-песок в тесто — 183 г, сахар на сироп — 46 г, масло сливочное — 116 г, молоко цельное — 185 г, меланж — 116 г, соль — 1,2 г, сода 0,4 г, аммоний углекислый — 0,58 г, виноград сушеный (изюм) — 193 г, шафран — 0,06 г, спирт — 4 г. Выход — 1000 г.

Кекс приготавливают по рецептуре, содержащей большое количество жира, яиц, молока, сахара, изюма и шафранной настойки.

Тесто готовят по основной технологии, готовое тесто раскладывают в подготовленные формы по 550—600 г и выпекают 60—65 минут при температуре 190—200°C. Готовый кекс глазируют тираженным сиропом.

Форма кекса прямоугольная, выпускают в продажу весовым. Цвет поверхности светло-коричневый, на разрезе — желтый. Поверхность заглазирована сиропом.

Кекс «Столичный»

Мука — 312 г, сахар-песок — 234 г, масло сливочное — 234 г, меланж — 187 г, соль — 1 г, изюм — 234 г, пудра сахарная на обсыпку — 11 г, эссенция — 1 г, аммоний углекислый — 1 г. Выход — 1000 г.

Кекс весовой прямоугольной формы выпекают в виде формового хлеба, в средней части поверхности которого имеется трещина. На разрезе виден равномерно распределенный изюм; мякиш плотный, желтого цвета; вся поверхность посыпана сахарной пудрой. Размягченное сливочное масло сбивают в течение 7—10 минут, добавляют сахар-песок, постепенно вливают меланж и продолжают сбивание до получения однородной пышной массы. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль. Смесь тщательно перемешивают, засыпают муку и замешивают тесто. Общая продолжительность замеса 23—28 мин; влажность готового теста 23—25 %.

Полученное тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, поверхность смазывают маслом.

Кекс выпекают при температуре 160—185°C. Продолжительность выпечки изделий зависит от их развеса и формы: кекс развесом 1,5—2,0 кг выпекают 80—100 минут, 0,75 кг — 25—30 минут.

Выпеченные кексы охлаждают в течение 4—5 часов, затем извлекают из форм, освобождают от бумаги и укладывают в лотки. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Столичный» штучный приготавливают по той же технологии, что и кекс «Столичный» весовой. Прямоугольные или конусные гофрированные формочки обильно смазывают маслом и заполняют тестом. Массу порции теста рассчитывают с учетом упека (она должна быть равна примерно 80 г). Сформованные заготовки выпекают в течение 25—30 минут при температуре 205—215°C.

Выпеченные и охлажденные кексы освобождают от форм и укладывают в лотки, поверхность обильно посыпают сахарной пудрой.

Изделие прямоугольной формы. Поверхность выпуклая, посыпана сахарной пудрой; мякиш пропеченный, в разрезе плотный, желтого цвета; вкус характерный, творожный.

Размягченное сливочное масло загружают в емкость сбивальной машины, туда же засыпают сахар-песок. Смесь сбивают при постепенном добавлении меланжа до получения пышной кремообразной массы. В конце сбивания добавляют творог, тщательно перемешивают, внося соду, аммоний, всыпают муку и замешивают тесто в течение 3—5 минут. Влажность готового теста — 30 %.

Формуют приготовленное тесто в формы, смазанные маслом; выпекают в течение 55—60 минут при температуре 160—185°C. Кексы освобождают от форм. Поверхность выпеченных и охлажденных кексов отделяют сахарной пудрой.

Выпускается весовым. Форма квадратная. Поверхность неровная, обсыпанная сахарной пудрой.

Технология приготовления кекса «Творожный с изюмом» аналогична технологии приготовления кекса «Детский». Отличие состоит в том, что в готовую сбитую массу добавляют творог 18 %-ной жирности и вносят подготовленный изюм.

Кекс выпекают в гофрированных формах с диаметром нижнего основания 150 мм, верхнего — 90 мм, высота — 90 мм. Внутреннее отверстие имеет диаметр 30 мм.

В емкость сбивальной машины загружают сливочное масло, сахар-песок и сбивают 15—17 минут. Постепенно добавляют небольшими порциями желток. Сбивание продолжают до тех пор, пока сахарные кристаллы окончательно не растворятся в общей массе. В конце сбивания вносят химические разрыхлители. Параллельно сбивают белки.

К яично-сахарной массе с желтком добавляют муку и крахмал, перемешивают в течение 20—30 секунд и вносят взбитые белки. Затем всю смесь перемешивают до однородной массы, формуют заготовки массой 565 г и помещают их в металлические формы, смазанные маслом.

Выпекают в течение 70—80 минут при температуре печкарной камеры 180—200°C. Охлаждают кекс 4—5 часов до температуры 20—25°C, освобождают от форм, укладывая

Мучные кондитерские изделия

ют в лотки или расфасовывают в коробки и поверхность посыпают сахарной пудрой.

Блиц-опрос по теме

1. *Что представляют собой кексы, в чем особенность их приготовления?*
2. *Какие кексы вы знаете?*
3. *Как подготовить формы для кексов?*
4. *Как отделяют готовые кексы?*

Глава 9

ПИЦЦА

В последнее время все большую популярность приобретает пицца, открытый итальянский пирог. Когда-то эти пироги готовились из остатков продуктов, были просты в приготовлении и достаточно непритязательны. Но со временем создавались все новые и новые рецепты, усложнялись начинки, готовилось более изысканное тесто. Благодаря тому, что начинка у пиццы на виду, очень легко определить — готова она или нет, поэтому большим спросом пользуется замороженная пицца — ее легко довести до готовности. А использование разнообразных начинок позволяет готовить пиццу на все случаи жизни.

Можно готовить пиццу и реализовывать ее в готовом виде, а можно замораживать как полуфабрикат, а затем, по мере надобности, размораживать и выпекать до готовности. При замораживании можно использовать любые начинки, но следует учитывать, что лук при замораживании становится горьким, поэтому в таких полуфабрикатах использовать лук не стоит.

Ниже приводятся рецептуры и технология приготовления пиццы разных размеров, на определенное число порций.

Пицца с яйцами и ветчиной

Тесто: мука — 300 г, яйца — 40 г, дрожжи сухие — 15 г, молоко или вода — 125 г, масло сливочное — 30 г, соль — 5 г.

Начинка: яйца — 240 г, лук — 30 г, помидоры — 300 г, вареная ветчина — 200 г, соль — 5 г, перец молотый — 2 г, базилик — 5 г, розмарин сушеный — 2 г, растительное масло — 40 г, сыр «Гауда» — 100 г.

Рекомендовано на 4 порции. Выход — 900 г.

Замесить безопарное дрожжевое тесто и дать ему подняться в течение 1,5—2 часов. За это время подготовить

начинку: лук нарезать тонкими кольцами, помидоры опустить на несколько минут в кипящую воду, снять кожицу и нарезать кружочками (если этого не сделать, то кожица при выпечке станет грубой, не будет резаться и придаст жесткость фаршу). Яйца отварить и нарезать кружочками. Ветчину нарезать кубиками или тонкими брусочками.

Готовое тесто тонко раскатать, с помощью скалки перенести на смазанный маслом лист, выложить помидоры и лук, сверху яйца и ветчину, посыпать солью, перцем и зеленью, сбрызнуть растительным маслом. Посыпать тертым сыром и поставить для расстойки в теплое место на 20 минут. Для выпечки пицца ставится в горячую духовку и выпекается при температуре 220°С 20 минут.

Пестрая пицца

Тесто: мука — 500 г, сахар — 10 г, соль — 5 г, дрожжи сухие — 5 г, растительное масло — 100 г, вода — 250:

Начинка: анчоусы — 50 г, желтый сладкий перец — 30 г, базилик — 30 г, зелень петрушки — 30 г, томатный соус — 370 г, салями — 75 г, маслины — 100 г, тунец в масле — 400 г, вареная ветчина — 100 г, сыр или брынза — 300 г, сушеная душица — 10 г, соль — 5 чесночок — 20 г.

Рекомендовано на 4 порции (можно приготовить маленькие порционные пиццы). Выход — 1400 г.

Замесить безопарное тесто, оставить для брожения на 1,5—2 часа.

Для начинки у перца удалить плодоножку, разрезать пополам, удалить семена и нарезать продолговатыми кусочками.

Готовое тесто раскатать слоем толщиной 5 мм, можно приготовить одну большую пиццу или 4 маленьких. Уложить тесто на смазанный маслом лист и сделать несколько проколов ножом, чтобы исключить деформацию тестовой лепешки при выпечке. Особенно важна эта операция, когда готовятся большие изделия. После этого тесто необходимо выдержать в теплом месте 20 минут для расстойки.

Подошедшее тесто смазать томатным соусом (соус не должен быть жидким), затем тонкими слоями укладывают подготовленные продукты в следующей последователь-

ности: укладывают нарезанный ломтиками тунец, крупно порезанную зелень петрушки, анчоусы, базилик, ветчину, нарезанные маслины, сладкий перец, тертый сыр. Тесту необходимо дать подойти еще 10—15 минут и поставить пиццу в печь с температурой 170—190°C. Выпекать 40—45 минут. Поскольку пицца крупная, ее выпекают при пониженной температуре до готовности. Пицца готова, если края теста стали коричневыми и появились пузырьки. Указанное время должно служить ориентиром.

Пицца-закуска

Тесто: мука — 80 г, крахмал — 80 г, растительное масло — 50 г, сметана — 150 г, соль — 5 г.

Начинка:

1-й вариант: копченая грудинка — 120 г, шампиньоны — 150 г, помидоры — 240 г, базилик — 40 г, молотый черный перец — 2 г.

2-й вариант: копченая грудинка — 120 г, репчатый лук — 150 г, растительное масло — 50 г, тмин — 2 г.

3-й вариант: вареная ветчина — 180 г, помидоры — 240 г, брынза — 140 г, петрушка — 40 г, душица — 10 г.

4-й вариант: болгарский перец — 60 г, вареная колбаса «Докторская» — 75 г, помидоры — 500 г, карбонад — 125 г, консервированные оливки — 60 г, соль — 5 г, молотый черный перец — 2 г, сыр «Эдам» — 125 г.

Рекомендовано 10 штук по 75 г.

Для теста крахмал смешать с мукой и разрыхлителем, влить растительное масло, добавить сметану и замесить тесто вручную или на самой малой скорости. Разделить тесто на 10 шариков и раскатать на тонкие лепешки диаметром 10 мм, по краям сделать небольшие бортики, уложить на лист, выстланный пергаментной бумагой.

Для начинки:

1. Грудинку нарезать кубиками, шампиньоны — кружочками. Перемешать и выложить на тесто. Помидоры опустить на 1 минуту в кипящую воду, снять кожицу, нарезать кружочками и уложить на грибы. Посолить и украсить базиликом.
2. Грудинку нарезать кубиками, репчатый лук — кольцами. Слегка обжарить на растительном масле. Посыпать тмином, охладить и выложить на тесто.

3. Грудинку нарезать кубиками, помидоры ошпарить, снять кожицу и нарезать кольцами, выложить на тесто, посыпать нарезанной петрушкой и душицей, сверху посыпать тертым сыром или брынзой.
4. Стручки перца разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину, промыть и нарезать соломкой. На тесто уложить тонко нарезанную колбасу, нарезанные кружочками (без кожицы) помидоры, нарезанный кубиками карбонад. Оливки откинуть на дуршлаг, все выложить на тесто, посыпать солью, перцем, тертым сыром.

Пицца а-ля неаполитана (пицца по-неапольски)

Для теста: мука — 500 г, дрожжи — 30 г, молоко — 100 г, маргарин — 100 г, соль — 5 г.

Начинка: ветчина — 150 г, помидоры — 400 г, репчатый лук — 100 г, болгарский перец — 200 г, сыр — 150 г.

Рекомендовано на 8 порций.

Дрожжи развести в молоке, ввести в муку, добавить растворенную соль, растопленный маргарин и замесить тесто. После брожения раскатать тесто в тонкую лепешку, перенести на смазанный маслом лист и проколоть в нескольких местах. Дать постоять некоторое время.

Ветчину нарезать кубиками, помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать кружочками, рук слегка обжарить, болгарский перец нарезать соломкой. Все выложить на тесто слоями, посыпать тертым сыром и выпекать 30—35 минут при температуре 150—160°C.

Пицца с рисом

Тесто: мука — 400 г, маргарин — 150 г, соль — 5 г, яйца — 40 г.

Начинка: рис отварной рассыпчатый — 200 г, помидоры — 200 г, корейка копченая — 200 г, яйца — 40 г, зелень петрушки — 40 г, сыр — 100 г.

Рекомендовано на 4 порции (как закуску можно приготовить на 8 порций).

Маргарин с яйцом и солью растереть до однородной массы, всыпать муку и быстро замесить тесто. Тесто рас-

катать, перенести на слегка смазанный лист и в нескольких местах проколоть ножом. Сверху на тесто уложить рассыпчатый рис, на него — нарезанную кубиками корейку, освобожденные от кожицы кружочки помидоров, зелень петрушки, залить взбитым яйцом и посыпать тертым сыром. Выпекать 30—35 минут при температуре 190—200°C.

Пицца «Восхитительная»

Тесто: мука — 500 г, сахар — 20 г, молоко — 240 г, вода — 160 г, соль — 10 г, маргарин — 100 г, дрожжи прессованные — 30 г.

Начинка: паштет из птицы — 160 г, лук — 80 г, ветчина — 200 г, консервированный ананас — 160 г, сыр — 250 г.

Рекомендовано на 4 порции.

Замесить дрожжевое безопарное тесто и оставить для брожения на 1,5—2 часа. Готовое тесто тонко раскатать и перенести на лист, смазанный растительным маслом. Лук нарезать кольцами и обжарить, дать остыть. Паштет намазать на тесто, выложить лук, тонко нарезанную пастилу и кусочки ананаса, посыпать тертым сыром. Поставить в теплое место для расстойки. Выпекать 30—40 минут при температуре 200°C.

Пицца «Пикантная»

Тесто: мука — 500 г, творог — 500 г, маргарин — 300 г, соль — 5 г.

Начинка: вареное мясо крыла — 300 г, лук — 200 г, зеленый сыр — 200 г, твердый сыр — 150 г, болгарский перец — 50 г, соль — 5 г.

Рекомендовано на 4 пиццы.

Муку смешать с творогом, маргарином и солью. Раскатать и перенести на лист для выпечки. Для начинки лук и перец нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Осторожно перемешать с мясом крыла и мелко нарезанным зеленым сыром. Выложить все на тесто и посы-

пать тертым сыром. Выпекать 30—35 минут при температуре 180—200°C.

Пицца «Диетическая»

Тесто: мука — 400 г, соль — 5 г, яйца — 240 г, маргарин — 300 г.

Начинка: копченая грудинка — 300 г, цветная капуста — 500 г, зеленый горошек — 400 г, лук — 200 г, маргарин — 200 г, перец черный молотый — 5 г, соль — 5 г, сметана — 400 г.

Рекомендовано на 4 порции.

Для теста маргарин взбивают с яйцами и солью до однородной массы, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Тесто ставят в холодильник.

Грудинку нарезают кубиками и обжаривают с маргарином и нарезанным кольцами луком до золотистой корочки, добавляют нарезанную капусту, соль, перец и тушат 10 минут. Массу охлаждают, добавляют зеленый горошек и перемешивают. Тесто раскатывают в пласт и выкладывают в форму с бортиками, наполняют начинкой, заливают сметаной и выпекают 40—45 минут при температуре 200°C.

Пицца с грибами

Тесто: мука — 400 г, маргарин — 80 г, сода — 4 г, соль — 5 г, яйца — 240 г.

Начинка: шампиньоны — 500 г, лук — 200 г, ветчина — 200 г, яйца — 150 г, душистый перец — 4 г, соль — 5 г, сметана — 300 г, сыр — 300 г.

Рекомендовано на 4 порции.

Готовят несладкое песочное тесто и оставляют его в холодильнике. Через 30 минут тесто вынуть, раскатать, уложить в форму с бортиками и выпекать 10 минут при температуре 200°C. Лук очистить и нарезать кольцами, обжарить вместе с нарезанными грибами. Ветчину и сыр нарезать кубиками, смешать с грибами и выложить в форму. Залить сметаной, смешанной с яйцами.

Выпекать 30 минут.

Пицца провинциальная

Тесто: мука — 500 г, сахар — 20 г, молоко — 240 г, вода — 160 г, соль — 10 г, маргарин — 100 г, дрожжи прессованные — 30 г.

Начинка: куры отварные, консервированная кукуруза, брынза — 300 г, томатный соус — 300 г, лук — 200 г, маргарин — 100 г, сметана — 200 г, соль — 5 г, зелень петрушки — 40 г, базилик — 40 г.

Рекомендовано на 4 порции.

Замесить дрожжевое безопарное тесто и оставить для брожения на 1,5—2 часа. Готовое тесто тонко раскатать и перенести на лист, смазанный растительным маслом. Лук нарезать кольцами и обжарить, дать остыть. Добавить ломтики мяса птицы, кукурузу, нарезанную зелень петрушки и базилика, на них кубики брынзы. Расстоявшиеся лепешки теста намазывают томатным соусом (соус следует выбрать густой), выкладывают подготовленную начинку, заливают сметаной и выпекают 40—45 минут при температуре 200°С.

Блиц-опрос по теме

1. Что такое пицца?
2. Из какого теста можно приготовить пиццу?
3. Какие начинки можно использовать для приготовления пиццы?

Глава 10

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Восточные сладости представлены широкой группой кондитерских изделий. Они очень отличаются между собой по технологии приготовления, вкусовым характеристикам и внешнему виду, поэтому их трудно классифицировать. Общим для восточных сладостей является то, что для их приготовления наряду с сахаром, патокой, жирами, мукой, фруктовыми заготовками используется большое количество добавок и пряностей (крахмал, мак, орехи, кардамон, миндаль, и т. д.) в сочетаниях, несвойственных обычной кондитерской продукции, содержание в этих изделиях большого количества животного жира и масло-содержащего орехового ядра ограничивает длительность их хранения (температура 12—18°C, относительная влажность воздуха 60—75 %).

Среди восточных сладостей можно выделить сахаристые изделия (халва, козинаки, шербет) и мучную группу изделий. Мучные изделия готовятся как из дрожжевого, так и из теста, приготовленного на химических разрыхлителях. В тесто при замесе и в начинку добавляют измельченные ядра орехов, цукаты, сухие фрукты. Готовые изделия часто глазируют помадой, глазурью, посыпают орехами, изюмом, пряностями.

Козинаки

Сахар-песок — 352 г, патока — 176 г, масло сливочное — 5 г, ядро ореха лещинного подсушенное — 528 г, ванильный сахар — 0,2 г. Выход — 1000 г.

Козинаки представляют собой твердые стекловидные изделия из ядер орехов, уваренных в сахаропаточном сиропе. Для удобства и красоты их делят на квадратные ломтики размером 40 × 40 мм.

Сахар растворяют в воде и, тщательно помешивая, доводят до кипения. В кипящий сироп вводят патоку и — небольшими порциями — орех, затем все перемешивают и уваривают до 130—140°C.

Стол с охлажденной поверхностью смазывают сливочным маслом и выгружают на него готовую массу, охлажденную до 80°C. Массу раскатывают на пласты толщиной 10—12 мм и режут на квадратные ломтики.

Козинаки можно использовать и при украшении изделий.

Шербет молочный

Сахар — 473 г, патока — 40 г, молоко сгущенное — 239 г, ядро ореха лещинного — 276 г, пудра ванильная 0,2 г. Выход — 1000 г.

Шербет молочный — изделия прямоугольной формы из сливочной помады и лещинных орехов. Масса 1 штуки — 1,5—2,0 кг.

Сахарный песок с молоком уваривают до 110—115°C. Полученный сироп выливают на специальный стол, охлаждают до 40—45°C и взбивают до получения мелкокристаллической массы светло-коричневого цвета. В конце добавляют орехи. Полученную массу делят на куски по 1,5—2,0 кг и помещают в специальные формы, предварительно выстланные бумагой.

Массу молочного шербета выдерживают в формах до остывания помады, затем вынимают, отделяют от бумаги и укладывают в деревянные лотки.

Печенье «Пипаркукас»

Мука пшеничная — 1-го сорта — 612 г, пудра сахарная — 303 г, жженка (рецепт 16) — 6 г, маргарин — 125 г, корица — 10 г, орехи мускатные (ядро) — 1 г, гвоздика — 1,4 г, перец черный — 1,8 г, перец душистый — 2,3 г, сода — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Сахар и воду кипятят с добавлением жженки и положенными по рецептуре специями. Смесь охлаждают до температуры 30—40°C, добавляют в муку и химические разрыхлители. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,2 см и при помощи разных выемок формируют печенье.

Печенье из овсяных хлопьев

Мука пшеничная — 1-го сорта — 200 г (в том числе для подпыливания 20 г), овсяные хлопья — 400 г, сахарный песок — 351 г, сахар (вместо патоки) — 19 г, масло сливочное — 120 г, яйца — 6 шт., ванилин — 0,3 г, сода — 2 г, аммоний — 4 г, вода — 120 г, жир для смазки листов — 2 г. Выход — 1000 г.

В дежу тестомесильной машины закладывают овсяные хлопья, сливочное масло, заливают горячий сахарный сироп, и все хорошо перемешивают. После охлаждения смеси до 45° добавляют яйца, ванилин, соду, аммоний, перемешивают, добавляют муку, замешивают тесто и выкладывают на подпыленный мукой стол. После охлаждения тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5—0,7 см, нарезают печенье квадратной формы и выкладывают на смазанные жиром листы при температуре 230—250°C.

Струдель с яблоками

Для теста: мука — 335 г, вода — 165 г, соль — 5 г, яйца (желтки) — 1 г, сахар — 5 г, масло растительное — 15 г.

Для фарша: яблоки очищенные — 600 г, сахар — 50 г, сухари — 70 г, корица — 1,5 г, маргарин для смазки листов — 2 г, яйца для смазки изделия — 30 г, сахарная пудра для посыпки — 10 г.

Струдель готовят из пресного теста. Желтки, сахарный песок и растительное масло (1/2 нормы) замешивают с

мукой на воде и оставляют для набухания на 30—40 минут, плотно накрыв салфеткой, чтобы тесто не заветрилось.

Готовое тесто раскатывают до толщины 1—1,5 см, смазывают растительным маслом, перекладывают на посыпанное мукой полотенце и растягивают руками во все стороны до толщины 1 мм, после чего сбрызгивают растительным маслом.

На половину подготовленного пласта теста укладывают слоем нарезанные ломтики яблока, посыпают сахаром, сухарями, корицей и с помощью полотенца, свертывают в рулет. Подготовленное изделие смазывают яйцом, прокалывают в нескольких местах и выпекают. Готовый струдель посыпают пудрой.

Хачапури

Для теста: мука — 82 г, дрожжи — 3 г, масло сливочное — 4,5 г, сахар — 3 г, соль — 0,7 г, вода для замеса теста — 22 г.

Для фарша: сыр — 43 г (сборно-крестьянский или имеретинский); яйца для смазки — 20 г. Выход — 150 г.

Изделия готовят из дрожжевого опарного теста. Для замешивания опары берут муку (40 % нормы), воду (60 % нормы) с температурой 30°C и дрожжи. Все перемешивают до однородной консистенции и, накрыв салфеткой, ставят в теплое место на 2—3 часа. В готовую опару добавляют оставшиеся по рецептуре продукты, вымешивают и оставляют для брожения на 1—2 часа. В процессе брожения тесто обминают. Для фарша сыр пропускают через мясорубку и смешивают с яйцом.

Готовое тесто раскатывают на подмыленном мукой столе кружочками толщиной 7—8 мм, на середину кладут фарш. Тесто зашипывают с четырех сторон таким образом, чтобы получилась форма квадрата, а в середине был виден сыр. Подготовленные изделия укладывают на смазанный жиром лист, оставляют на 10 минут для расстойки, смазывают яйцом и выпекают в течение 8—10 минут при температуре 260—280°C.

Баурсак

Мука пшеничная — 75 г, дрожжи — 1 г, соль — 1 г, сахар — 4 г; сало топленое для жарки — 15 г. Выход — 100 г.

Из муки, воды, дрожжей, сахара, соли приготавливают дрожжевое тесто нормальной консистенции и оставляют его для расстойки на 20—30 минут. После этого замешивают более крутое тесто, тут же раскатывают его в виде колбасок, нарезают их на кусочки весом 15 г, закатывают в шарики и жарят в жире.

Слойка из ржаного хлеба

Сливки 35 %-ной жирности — 105 г, сахар — 10 г, хлеб ржаной подовый — 30 г, сахар — 5 г, варенье брусничное — 50 г. Выход — 190 г.

В порционную форму укладывают тертый ржаной хлеб без корки, затем слой брусничного варенья, и так повторяют еще раз. Сверху слойку украшают взбитыми с сахаром сливками, тертым хлебом и вареньем.

Шакер-чурек

*Мука — 529 г, масло топленое — 264 г, сахарная пудра — 265 г, яйца — 27 г, ванильная эссенция — 3 г.
На обсыпку: сахарная пудра — 30 г. Выход — 1000 г.*

Масло топленое с температурой 4—5°C растирают в течение 15—20 минут, пока оно не приобретет пластичность. В растертое масло постепенно добавляют яйца, ванильную эссенцию, сахарную пудру, муку и замешивают тесто до однородной консистенции. Для приготовления этого печенья рекомендуется использовать муку с содержанием клейковины 27—30 %. Температура теста по окончании замеса должна быть 11—12°C. Готовое тесто расфасовывают по 75 г и формируют шарики.

Выпекают сформованные изделия на кондитерских листах, выстланных бумагой, в течение 25—30 минут при температуре 180—200°C. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

В 1 кг содержится не менее 13 штук.

Шакер-бура

Мука — 300 г, масло топленое — 100 г, сметана — 20 г, яйца — 40 г, дрожжи — 10 г, сахар-песок — 300 г, миндаль или фундук очищенные — 350 г, кардамон — 3 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Муку смешать со сметаной, яйцом, топленным маслом, разведенным в теплой воде дрожжами и замесить крутое тесто. Поставить на 1—1,5 часа в теплое место, чтобы подошло. Затем раскатать толщиной 2 мм и нарезать кружочками диаметром 10 см.

Орехи измельчить и смешать с сахаром и кардамоном. На одну половину положить начинку, накрыть другой половиной, завернуть пирожок, края защипать. На поверхности сделать шипцами различные узоры, положить на противень и выпекать 25 минут при температуре 200—230°C.

Шакер-лукум

Мука — 597 г, сахарная пудра — 179 г, масло сливочное — 298 г, молоко — 179 г, шафран — 0,06 г, углекислый аммоний — 2,4 г. Для обсыпки сахарная пудра — 30 г. Выход — 1000 г (40—45 шт.).

Масло размягчают до однородной консистенции и перетирают с сахарной пудрой вручную или на машине, постепенно добавляя вытяжку из шафрана и молоко. После перемешивания всей массы добавляют муку, соединенную с аммонием, и замешивают тесто до мазеобразной консистенции. Тесто делят на куски по 30 г, формируют батон по длине и делают по всей длине батона косые насечки. Выпекают изделия в течение 18—20 минут при температуре 180—190°C. После охлаждения батоны нарезают по меткам на ломтики и укладывают на лотки, перестилая слои бумагой, и посыпают сахарной пудрой.

Шакер-пури

Мука — 576 (в том числе для подпыла — 25), масло сливочное — 231 г, сахарная пудра — 229 г, молоко — 173 г, яйца — 18 г, аммоний — 2,3 г, ванилин 0,2 г, сахарная пудра для посыпки — 30 г. Выход — 1000 г (100—110 шт).

Масло растирают с сахарной пудрой до пышной консистенции, постепенно вливают яйца, молоко и небольшими порциями всыпают муку, перемешанную с аммонием. Температура теста не должна превышать 20°C.

Тесто раскатывают на столе в пласт толщиной 4—5 мм и круглой выемкой вырезают печенье в виде полумесяца. Выпекают изделия на кондитерских листах, смазанных маслом, в течение 10—15 минут при температуре 180—200°C. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Содержание большого количества сливочного масла ограничивает срок хранения изделия. В 1 кг содержится не менее 80 штук.

Бадам-пури

Мука — 400 г, сметана — 200 г, миндаль — 200 г, сахар-песок — 200 г, сахарная пудра для обсыпки — 20 г, масло сливочное — 60 г, кардамон — 4 г, соль — 3 г. Выход — 1000 г.

Для начинки очищенный миндаль измельчить в мясорубке и перемешать с сахарным песком. Добавить молотый кардамон и хорошо перемешать.

Замесить тесто из муки и сметаны. Выложить на стол и разделить на куски массой 300 г. Каждому придать форму колобка, раскатать в круг толщиной 2 мм, смазать маслом и свернуть трубочкой, которую разрезать на небольшие куски. Снова сделать колобок и раскатать до толщины 5—6 мм. В центр круга выложить начинку, перегнуть по середине и края соединить. Выпекать 25—30 минут при температуре 170—180°C.

Готовые изделия охладить и посыпать сахарной пудрой.

Чек-чек

Мука — 450 г, сахар — 300 г, яйца — 240 г, мед — 60 г, вода — 280 г, соль — 5 г, жир для жарки — 450 г. Выход — 1000 г.

Яйца взбить, добавить муку, соль, замесить тесто, раскатать его жгутиками толщиной 0,5 см и нарезать кусочками в форме фасоли. В большом количестве жира обжарить до золотистого цвета.

Сварить сироп из сахара, воды, меда. После охлаждения придать чек-чеку форму горки, сверху залить сиропом.

Курабье «Бакинское»

Мука — 589 г, сахарный песок — 153 г, масло сливочное — 354 г, яичные белки — 35 г.

Для отделки: абрикосовое или яблочное пюре — 30 г, сахар — 30 г. Выход — 1000 г (40—50 шт.).

Сахарный песок растирают с маслом до получения массы белого цвета и исчезновения кристаллов сахара. В смесь, продолжая растирание, постепенно добавляют яичные белки и муку. Муку берут с небольшим содержанием клейковины, температура замешенного теста не должна превышать 20°C, иначе тесто получится затяжным.

Готовое тесто укладывают в кондитерский мешок с зубчатой выемкой и отсаживают печенье на сухой кондитерский лист в виде ракушек, ершиков, палочек или ромашек. В печенье в виде ромашек после выпечки отсаживают фруктовое пюре, сваренное с сахаром. Выпекают изделия в течение 9—11 минут при температуре 240—250°C.

Земелах

Сахар-песок — 253 г, на обсыпку — 76 г, мука пшеничная — 506 г, масло сливочное — 202 г, яйца — 101 г, на смазку — 20 г, молоко цельное сухое — 15 г, аммоний — 0,75 г, корица — 10 г. Выход — 1000 г.

Земелах представляет собой изделие из песочного теста. Имеет ромбовидную форму, посыпан сахарным песком с корицей.

Мучные кондитерские изделия

Сливочное масло с сахаром взбивают до однородной массы, до полного исчезновения кристаллов сахара и увеличения массы в объеме в 2—2,5 раза. Постепенно вводят молоко, яйца, в которых растворяют разрыхлитель, и в последнюю очередь муку. Тесто делят на куски массой 2—3 кг, раскатывают слоем толщиной 5—6 мм, сверху смазывают яйцом, посыпают сахарным песком с корицей и режут на ромбы размером 40—45 мм. Выпекают в течение 10—12 минут при температуре 250—270°C.

В 1 кг содержится 60—70 штук.

Трубочка с миндальной начинкой

Для теста: мука — 409 г, сметана — 197 г, масло сливочное — 119 г.

Для начинки: миндаль очищенный — 186 г, сахарный песок — 186 г, кардамон — 4 г, вино — 30 г.

Для смазки листов: масло — 6 г.

Для обсыпки: сахарная пудра — 33 г. Выход — 1000 г.

Сливочное масло, слегка подогрев, взбивают до пышного состояния, затем постепенно вливают сметану, предварительно охладив ее, и всыпают муку. Температура замешанного теста должна быть 13—15°C. Начинка готовится следующим образом: миндаль подсушивают и измельчают на размолочной машине, соединяют с сахаром, кардамоном и вином до получения однородной массы.

Готовое тесто размешивают на куски весом 40 г и раскатывают лепешки таким образом, чтобы одна часть была шире другой. На широкую часть кладут начинку и заворачивают изделие в виде трубочки. Выпекают изделия на смазанных маслом листах в течение 25 минут при температуре 160—170°C.

Кята «Карабахская»

Для теста: мука — 350 г, сахар — 76 г, масло топленое — 65 г, дрожжи — 10 г, ванилин — 0,1 г, соль — 3 г.

Для начинки: мука — 290 г, сахарная пудра — 100 г, масло топленое — 124 г, ванилин — 0,1 г.

Масло для смазки — 5 г. Яйца для смазки изделий — 6 г. Выход — 1000 г.

Кяту готовят из дрожжевого теста, которое приготавливают опарным способом. Опару замешивают на воде, используя часть муки и дрожжей, дают ей выстояться в течение 1—1,5 ч, а затем замешивают сдобное тесто.

Готовое тесто развешивают по 250 г, закатывают в виде шара и оставляют для расстойки на 5 минут. Затем тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 5—6 мм, кладут 200 г начинки и защипывают края снова в виде шара. После этого тесто еще раз раскатывают до толщины 1,5—2 см, полученную лепешку укладывают швом вниз на противень, смазанный маслом, дают полную расстойку, смазывают яйцом, наносят вилкой рисунок, прокалывают в нескольких местах и выпекают в течение 30 минут при температуре 210°C.

Начинку готовят следующим образом: охлажденное топленое масло растирают до однородной консистенции, кладут ванилин, сахарную пудру, после 15-минутного перемешивания добавляют муку и снова перемешивают 8—10 минут. Готовая начинка должна быть однородной, рассыпчатой (температура 12—14°C).

Куба тыхмасы

Мука — 650 г, топленое масло — 60 г, маргарин сливочный — 200 г, молоко — 200 г, яйца — 80 г, сахар — 200 г, дрожжи — 10 г, шафран — 1 г, мускатный орех — 2 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

В посуду налить молоко, наполовину разбавленное водой. Добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, яйца, размягченный сливочный маргарин, соль. Все тща-

Мучные кондитерские изделия

тельно перемешать. Добавить муку и замесить однородное тесто. Поставить тесто в теплое место на 40 минут.

Для начинки 1/10 муки, сахар, масло и специи перемешать до однородной массы.

Тесто раскатать толщиной 1,5—2 мм, свернуть в рулет и нарезать на кусочки. В середину каждого положить начинку и сделать булочки (тыхмасы). На смазанный маслом лист выложить тыхмасы, сверху смазать яйцом с настоем шафрана и поставить в теплое место на 20—25 минут. Выпекать 35—40 минут при температуре 160—180°C.

Шор-когал

Мука — 700 г, масло топленое — 300 г, яйца — 40 г, дрожжи — 10 г, перец — 3 г, шафран — 0,1 г, орех мускатный — 2 г, корица — 2 г, мак — 5 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Для начинки оставить 1/10 часть муки. Остальную муку использовать для замеса теста. Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, соль и замесить крутое тесто, в которое влить настой шафрана. Муку для начинки смешать с топленым маслом, перцем, солью, мускатным орехом и корицей.

Тесто нарезать кусочками, раскатать на кружки, смазать маслом. Затем завернуть в виде рулета, который перекрутить жгутом и смять в лепешку. Начинку положить в середину лепешки, сверху смазать яйцом, взбитым с добавлением шафрана, посыпать маком и выпекать 25—30 минут при температуре 230—240°C.

Кюльча ленкоранская

Мука — 650 г, дрожжи — 10 г, сахар — 60 г, сахарная пудра — 100 г, масло топленое — 150 г, яйца — 40 г, сметана — 30 г, шафран — 0,1 г, мак — 10 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

В теплой воде развести дрожжи, добавить муку и поставить опару на 2,5—3 часа.

Затем в тесто добавить масло, яйцо, настой шафрана, соль. Все тщательно перемешать. Разделить тесто на кус-

жи весом 100 г и придать им круглую форму. Сверху смазать яйцом, посыпать маком и поставить в теплое место. Кюльчу выпекают 25—30 минут при температуре 170—180°C.

Фясали

Мука — 800 г, сахар — 50 г, дрожжи — 20 г, масло топленое — 100 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Муку просеять и, добавляя дрожжи, воду и соль, замесить крутое тесто. Поставить его в теплое место на 1,5—2 часа, чтобы подошло. Затем промесить, разделить на куски по 100 г и раскатать толщиной 0,5 мм.

Сверху тесто смазать маслом, сложить в 5—6 слоев, нарезать прямоугольниками, свернуть в рулет и в вертикальном направлении надавить ладонью их так, чтобы образовалась лепешка (фясали) диаметром 10—12 см, толщиной 1,5—2 см. Лепешку с обеих сторон обжарить на сковородке в масле. Сверху фясали посыпают сахарной пудрой.

Нан бухарский

Патока: сахар-песок — 245 г, патока — 25 г.

Мука — 327 г, масло сливочное — 78 г, пудра сахарная — 170 г, яйца на смазку — 13 г, молоко цельное — 82 г, изюм — 78 г, цукаты сухие — 49 г, аммоний — 1,6 г, ядро ореха лещинного подсушенное — 39 г. Выход — 1000 г.

Изделие готовится из сдобного теста, с цукатами и изюмом. Имеет форму круглых булочек, заглазированных помадой розового цвета.

Орехи дробят, цукаты нарезают на мелкие кусочки, сливочное масло растирают с сахарной пудрой до однородного состояния. В массу вводят яйца, изюм, орехи, цукаты, молоко и аммоний. Все перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Готовить изделия следует в помещении, температура которого не превышает 18—20°C, иначе тесто затянется.

Мучные кондитерские изделия

Тесто делят на порции по 60 г, формуют в виде булочек круглой формы, диаметром 60—65 мм и укладывают на листы, выстланные пергаментной бумагой. Перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают 20—25 минут при температуре 180—200°C. Выпеченные изделия охлаждают и глазируют розовой помадой. Помаду готовят по основной технологии.

В 1 кг изделий содержится 12—14 штук.

Нан азербайджанский

Мука — 300 г, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 100 г, изюм — 80 г, цукаты — 50 г, яйца — 120 г, орехи фундук — 50 г, сахар-песок — 200 г, шафран — 0,1 г, аммоний — 5 г, краска — 1,5 г. Выход — 1000 г.

Сливочное масло взбить, добавить сахарную пудру и перетереть до однородной массы. Отдельно взбить яичные белки до образования пышной и устойчивой пены.

Очищенные орехи раздробить на мелкие кусочки размером 2—3 мм.

Перемешать масло, яичные белки, желтки, шафран, изюм, мелко нарезанные цукаты, орехи и аммоний. Небольшими порциями добавить муку и размешать еще раз.

В кастрюле растворить сахар, довести до кипения, добавить патоку и уварить до 117—120°C. Затем массу немного охладить, добавить розовую краску и сбить до образования помады.

Готовое тесто разделить на порции. Каждой придать форму батона диаметром 30—35 мм и уложить на листы, выстланные пергаментом.

Выпекать 20—25 минут при температуре 180—200°C. Готовый нан сверху заглазировать помадой.

Пахлава сдобная

Для теста: мука — 343 г, масло топленое — 78 г, яйца — 33 г, дрожжи — 2 г, вода — 70 г.

Для заливки: мед — 78 г, масло топленое — 50 г.

Для начинки: орехи лесные — 221 г, сахар — 221 г, кардамон — 3 г.

Для смазки противня: масло топленое — 3 г, яичный желток для смазки изделия — 22 г. Выход — 1000 г.

Тесто готовят безопасным способом. Полагающееся по рецептуре сырье замешивают и ставят для брожения в теплое место. На приготовление теста необходимо 20—25 % воды (по отношению к массе муки). Температура теста должна быть 18—20°C. После часового брожения тесто обминают, делят на порции по 0,8 кг и раскатывают в пласты толщиной 1—1,5 см. Противень смазывают маслом, переносят на него при помощи скалки раскатанное тесто и укладывают таким образом, чтобы края теста лежали на краях противня. На тесто накладывают начинку слоем 3 см и накрывают вторым пластом теста. Причем размер нижнего пласта должен совпадать с габаритами противня, а верхний — иметь несколько большие размеры. Края обоих пластов теста зашиповывают и дают тесту расстояться в течение 15 минут.

Пахлаву смазывают яичным желтком, разрезают (не до конца) на ромбы и выпекают 10—11 минут при 180—200°C. Затем по линиям разреза изделия заливают растопленным маслом и продолжают выпекать еще 30 минут до приобретения коричневого цвета. Выпеченное изделие заливают, по линиям разреза медом.

Начинку готовят, измельчая орехи на вальцовке и перемешивая их с сахаром и кардамоном, влажность начинки 3—4 %.

Пахлава слоеная

Для теста: мука — 424 г, дрожжи — 2 г, вода — 200 г.

Для начинки: орехи — 164 г, сахар — 164 г, кардамон — 1 г.

Мука для подпыливания — 40 г.

Масло сливочное: для прослойки — 97 г, для смазки противней — 5 г, для заливки изделий — 55 г. Яйца (желтки) для смазки — 27 г, мед для заливки изделий — 82 г. Выход — 1000 г.

Пахлава слоеная готовится из такого же теста, как и пахлава сдобная, но готовое тесто раскатывают более тонко (1,5—2 мм). Тонкие пласты теста укладывают на смазанный маслом противень и каждый промазывают маслом, создавая слоистость. После первых трех слоев теста укладывают ореховую начинку, затем ее кладут через каждые два слоя. Таким образом, на противень укладывают 14—19 слоев теста и 6—8 слоев начинки.

Края пахлавыва защищают и оставляют на 15 минут для расстойки, после чего смазывают яичным желтком и разрезают на кусочки в виде ромбов весом по 80—100 г. Выпекают изделие в течение 15 минут при 180°C, вынимают из жарочного шкафа и заливают по линиям разреза растопленным маслом. После этого изделие продолжают выпекать еще 20—25 минут до образования золотистой корочки. Готовую пахлаву по линиям-разрезам заливают медом.

Ореховую начинку готовят из растертых орехов, перемешивая их с сахаром и кардамоном.

Пахлава сухумская

Мука — 422 г, дрожжи — 4 г, соль — 4 г, молоко — 169 г, яйца — 10 г.

Для начинки: яблоки свежие — 91 г, сахарная пудра — 59 г, сахарный песок — 84 г, миндаль — 84 г, корица — 6 г.

Для сиропа: сахар-песок — 169 г, мед — 63 г.

Для прослойки: масло сливочное — 53 г.

Для смазки: яйца — 6 г, жир — 6 г. Выход — 1000 г.

Тесто приготавливают безопарным способом на молоке. После 30-минутной выдержки при 35°C развешивают

на куски массой по 100 и 200 г. Каждый кусок раскатывают в пласт толщиной 2 мм и смазывают растопленным маслом. На жестяной лист укладывают пласт массой 200 г, а затем два листа, прослоенных маслом, массой по 100 г, затем следует слой миндальной начинки. Таким образом укладывают 12 слоев теста и 3 слоя миндальной начинки. На двенадцатый слой теста кладут начинку из свежих яблок или повидла слоем 10—25 мм и покрывают четырьмя пластами теста. Пахлава состоит из 16 слоев теста, одного слоя яблок и трех слоев миндальной начинки.

Яблочную начинку готовят из очищенных и нарезанных ломтиков яблок, перемешанных с сахарной пудрой и корицей. Готовую пахлаву перед выпечкой смазывают яйцом и нарезают в виде треугольников. Выпекают в два приема в течение 25 минут при 190—200°C. После 15—20-минутной выпечки пахлаву вынимают и заливают сиропом из сахара и меда и снова выпекают 5 минут до готовности. Готовые изделия охлаждают и вместе с листьями укладывают в лотки. На листах всегда должен быть избыток сиропа.

Пахлава бакинская

Мука — 250 г, масло топленое — 130 г, сметана — 20 г, яйца — 40 г, дрожжи — 10 г, фундук или миндаль — 250 г, сахар — 300 г, кардамон — 5 г, шафран — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Дрожжи развести теплой водой, добавить муку, сметану, яйцо, масло, соль. Замесить тесто и раскатать его слоем толщиной 0,5 мм. Выложить тесто на смазанный жиром противень. Сверху посыпать начинкой из орехов, смешанных с сахаром, и накрыть вторым слоем теста. Затем смазать маслом и снова посыпать начинкой. Таким образом составить несколько слоев.

Пахлаву разрезать на ромбы размером 10 × 4 см. Верхний слой смазать желтком, смешанным с настоем шафрана. В середину ромба выложить половинку ореха.

Выпекать 35—40 минут при температуре 180—200°C. Затем пахлаву сверху смазать сиропом или медом и снова поставить на 5 минут в печь.

Пряник леках

Мука — 440 г, мед — 307 г, сахар — 263 г, масло подсолнечное — 29 г, яйца — 68 г, гвоздика молотая — 4,4 г, сода — 1 г, аммоний — 1 г, сахар для жженки — 30 г, мука для подпыла — 20 г, масло подсолнечное для смазки — 15 г, яйца для смазки — 20 г, миндаль для отделки — 9 г. Выход — 1000 г.

Для приготовления теста варят сироп, в который кладут мед, сахар и жженку. Охладив сироп до 55°C, добавляют яйца, подсолнечное масло, гвоздику и замешивают тесто с мукой (половина нормы). В оставшуюся муку вводят соду, измельченный аммоний и перемешивают ее с тестом.

Хорошо вымешенное тесто выдерживают 10 часов, разделяют на куски весом 500 или 900 г и формуют в виде кругов или квадратов. Противень смазывают маслом, укладывают изделия, кисточкой смазывают поверхность яичными желтками, украшают миндалем и выпекают в течение 45—50 минут при температуре 180—190°C.

Мутаки Шемахинские

Для теста: мука — 540 г, яйца — 108 г, масло сливочное — 100 г, молоко цельное — 160 г, сахарная пудра — 130 г, дрожжи — 15 г, ванилин — 0,2 г, соль — 4 г.

Для начинки: абрикосовое пюре — 160 г, сахарный песок — 110 г. Выход — 1000 г.

Замешивают дрожжевое безопарное тесто на подогретом до 30—35°C молоке, куда кладут все продукты, полагающиеся по рецептуре, и вымешивают тесто в течение 15 минут. Через 1,5 часа тесто обминают и разделяют на куски весом 500—600 г. Кусок теста раскатывают толщиной 5 мм, смазывают растопленным сливочным маслом и разрезают на полоски шириной 120 мм. Полоски нарезают на треугольники, как для слойки с марципаном, весом по 30 г; на каждый из них ближе к основанию кладут по 5 г начинки и заворачивают.

Свернутые трубочки слегка растягивают за оба конца, укладывают на листы, смазывают сливочным маслом и

выпекают в течение 10—15 минут при 200°C. Остывшие изделия посыпают сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре размешивают с сахарным песком и, периодически помешивая, уваривают до 35 %-ной влажности. Готовую начинку перед использованием охлаждают до 30°C.

Рулет из дрожжевого теста с корицей

Мука — 369 г, сахар — 80 г, масло или маргарин сливочный — 70 г, яйца — 64 г, изюм — 279 г, дрожжи — 20 г, вода — 80 г, мука для подпыла — 30 г, сахар для начинки — 159 г, корица, молотая для начинки, — 20 г, масло растительное рафинированное для смазки противня — 9 г. Выход — 1000 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом с двумя обминками. Готовое тесто разделяют на подпыленным мукой столе в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром, изюмом, молотой корицей и закатывают в рулет диаметром 6 см. На противень, смазанный маслом, рулет укладывают швом вниз и после расстойки выпекают при 180—200°C.

Рулет с корицей

Мука — 400 г, сметана — 175 г, масло сливочное — 100 г, орехи грецкие — 200 г, сахар-песок — 200 г, мед — 20 г, яичный желток для смазки — 16 г, корица — 5 г, соль — 2 г. Выход — 1000 г.

Сливочное масло сбивать 20 минут до образования пышной массы. Добавить сметану, муку, соль, замесить тесто. Готовое тесто раскатать на столе, подпыленном мукой до толщины 5 мм. Ровным слоем выложить начинку и закатать в форме рулета. Поверхность смазать яичным желтком и выпекать 30—35 минут при температуре 190—200°C.

Для начинки очищенные грецкие орехи слегка поджарить и пропустить через мясорубку, перемешать с сахарным песком, медом и корицей.

Струдель с изюмом

Мука — 380 г, масло сливочное — 126 г, углекислый аммоний — 0,6 г, сода — 0,5 г, вода — 30 г, яйца — 42 г, сметана — 38 г, сухое молоко — 13 г, сахарный песок — 171 г.

Для начинки: сахарный песок — 19 г, повидло — 46 г, корица — 2 г, изюм — 28 г.

Для обсыпки: сахарная пудра — 6 г. Выход — 1000 г.

Сливочное масло растирают с сахарным песком до однородной мажеобразной массы, добавляют сметану, сухое молоко, яйца, воду. Муку соединяют с содой и аммонием и хорошо перемешивают с остальными продуктами.

После замеса тесто должно иметь температуру 18°C, влажность 18—20 %. Готовое тесто делят на куски массой 1,5 кг, раскатывают в пласты прямоугольной формы длиной по размеру формы для выпечки, шириной 350 мм, толщиной 10 мм. Пласты смазывают повидлом, кладут начинку и завертывают в виде рулета. Для начинки сахар перемешивают с размолотой корицей и изюмом.

Выпекают струдель в формах с закругленным дном, выстланных пергаментной бумагой в течение 1,5 часов при температуре 180—200°C. Охлажденные изделия вынимают из форм, разрезают пополам и укладывают на пергамент в лотки. Сверху изделия посыпают сахарной пудрой.

Крендель с корицей

Мука — 584 г, сахар-песок — 255 г, яйца — 88 г, масло сливочное — 165 г, аммоний — 0,6 г, патока — 17,5 г, жир для смазки листов — 10 г, для посыпки: сахар — 66 г, корица — 11,7 г. Выход — 1000 г.

Размягченное сливочное масло растирают с сахарным песком, постепенно добавляют муку с углекислым аммонием и замешивают тесто, температура которого должна быть 18—20°C. Тесто раскатывают в жгуты массой по 20 г и формуют крендели. Верх кренделя посыпают смесью сахарного песка с корицей. Выпекают изделия на смазанных жиром листах 12—15 минут при 200—210°C до светло-коричневого цвета.

Назук сладкий

Мука — 653 г, вода — 195 г, соль — 1,4 г, дрожжи — 1,4 г, масло топленое — 90 г, сахарная пудра — 22 г.

Для начинки: мука — 140 г, масло топленое — 70 г, сахарная пудра — 91 г, шафран — 0,03 г.

На прослойку: масло топленое — 37 г.

Для отделки: яичный желток — 34 г.

Для смазки листов: масло топленое — 5 г. Выход — 1000 г.

Для приготовления безопарного теста дрожжи и соль разводят в воде температурой 32°C, добавляют растопленное масло, сахарную пудру, перемешивают и небольшими порциями засыпают муку. Замешанное до однородной консистенции тесто ставят в теплое место для брожения на 1—1,5 ч. Одновременно готовят начинку. Охлажденное топленое масло (5—7°C) растирают до однородной мажущейся консистенции, добавляют вытяжку из шафрана, сахарную пудру и при непрерывном помешивании постепенно засыпают муку.

Выбродившее тесто делят на куски массой по 2—3 кг, раскатывают в прямоугольные пласти толщиной 3,5 мм и смазывают маслом. На середину пласта кладут начинку и загибают края теста со всех сторон к центру. Полученный пласт раскатывают до толщины 10—12 мм. Получается четыре слоя теста и два слоя начинки. Во избежание вздутий тесто накалывают вилкой, режут на квадраты размером 85 × 85 мм и укладывают на смазанные маслом листы. Перед выпечкой изделия смазывают яйцом и выпекают в течение 25 минут при температуре 180—200°C.

Сахарные трубочки

Мука — 500 г, сметана — 230 г, масло сливочное — 150 г, орехи грецкие — 230 г, сахар — 200 г, мед — 50 г, корица — 3 г, яичный желток — 30 г. Выход — 1000 г.

Сливочное масло растереть в течение 15—17 минут, добавить сметану и перемешивать не более двух минут, засыпать половину нормы муки и замесить тесто. Подготов-

Мучные кондитерские изделия

ленное тесто выложить на стол, добавить оставшуюся муку и замесить тесто в течение 7—10 минут.

Одновременно приготовить начинку. Очищенные грецкие орехи пропустить через мясорубку, добавить сахар, мед, корицу и все перемешать.

Готовое тесто разделить на куски весом по 50 г. Каждый кусок раскатать на полоски так, чтобы один конец был шире. Поверхность смазать маслом. На полоски положить около 30 г начинки и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой.

Трубочки смазать яичным желтком и выпекать 20—30 минут при температуре 220°C.

Черкесские медовые шарики

Мука — 400 г, яйца — 120 г, сахар — 60 г, сода — 4 г, мед — 80 г, растительное масло — 500 г.

Приготовить крутое тесто из муки, яиц, соды, нарезать небольшими кусочками, скатать их в шарики и поджарить во фритюре. Пережечь сахар, добавить мед и перемешать с жареными шариками, посыпать тертыми жареными орехами.

Губадия с кортом

Для теста: мука — 170 г, топленое масло — 25 г, яйца — 40 г, молоко — 30 г, сахар — 6 г, дрожжи — 5 г, вода — 30 г. Масса теста — 300 г.

Для фарша: рис — 150 г, изюм — 50 г, яйца — 120 г, топленое масло — 80 г.

Для корта: творог — 168 г, сахар — 34 г, топленое масло — 11 г, масло для смазки — 5 г, жир для смазки листов — 3 г. Масса фарша — 840 г.

Выход — 1000 г.

Готовят сдобное дрожжевое тесто и делят его на 2 части. Одну часть раскатывают на сковороду, смазанную маслом. На тесто кладут слоями рассыпчатый рис, сваренный до полуготовности, корт, рубленые яйца, изюм. Можно

это чередование повторить. Фарш поливают растопленным маслом и накрывают слоем теста, края зашипывают рубчиком. На поверхности делают проколы, смазывают маслом, посыпают крошкой (смесь муки с маслом) и выпекают.

Для корта творог (лучше кислый нежирный) смешивают с сахаром и растопленным маслом, затем взбивают и уваривают на слабом огне до образования рассыпчатой массы светло-коричневого цвета.

Кихелах ванильный

Сахар-песок — 326 г, на обсыпку — 54 г, мука — 544 г, масло сливочное — 71 г, молоко — 14 г, яйца — 82 г, на смазку — 16 г, пудра ванильная — 0,3 г, аммоний — 0,8 г. Выход — 1000 г.

Масло взбивают с сахаром, постепенно добавляют яйца и перемешивают до однородной консистенции, добавляя остальное сырье, в последнюю очередь муку. Замешивают однородное пластичное тесто, раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, смазывают яйцом и посыпают сахаром. На поверхности пластов делают наколы. Пласты нарезают на полосы шириной 40—45 мм, делят на ромбы с размером стороны 40—45 мм. Выпекают 10—12 минут на листах при температуре 200—210°C. Изделия должны быть бледными, ломкими, с запахом ванили. В 1 кг содержится 70—75 штук.

Бисквит с корицей

Мука — 355 г, сахар-песок — 355 г, меланж — 532 г, корица — 18 г, миндаль — 35,5 г. Выход — 1000 г.

Меланж взбивают с сахарным песком до получения однородной пышной массы и быстро перемешивают с мукой.

Противни или формы выстилают пергаментной бумагой и заполняют тестом до половины, всю поверхность густо засыпают корицей и заполняют форму тестом до верха. Поверхность бисквита посыпают мелкорубленым

миндалем и выпекают в течение 40 минут при температуре 180—200°C. Остывший бисквит вынимают из противней или форм и укладывают в лотки, выстланные пергаментом.

Вертута с брынзой

Мука — 2940 г, вода — 920 г, масло сливочное — 800 г, масло растительное — 410 г, уксус 3 %-ный — 20 г, брынза — 5000 г, яйца — 880 г. Выход — 10 000 г.

Из муки, воды, уксуса и соли замешивают крутое тесто и дают расстояться 40—50 минут. Затем тесто делят на куски массой 0,5 кг, придают круглую форму, растаивают еще 30—40 минут, раскатывают, переносят на чистое полотно и руками растягивают до толщины папиросной бумаги. Поверхность теста смазывают смесью растопленного сливочного и растительного масла и покрывают фаршем из брынзы, предварительно натертой на терке и смешанной со взбитыми яйцами.

Тесто заворачивают в виде рулета, который затем скручивают, получая изделие в виде спирали. Вертуту укладывают на смазанный маслом лист, поверхность смазывают яйцом и выпекают 15—20 минут при температуре 220—240°C.

Блиц-опрос по теме

1. Какие изделия относятся к группе «восточные сладости»?
2. В чем особенность приготовления «восточных сладостей»?
3. Как готовится «пахлава слоеная»?
4. Как готовят «кяту карабахскую»?
5. Какие из «восточных сладостей» представляют собой сахаристые изделия?
6. Что такое струдель?
7. Какие из «восточных сладостей» готовят из дрожжевого теста? Какие из песочного?

Глава 11

ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Отделочные полуфабрикаты, являясь второй основной частью изделий, сообщают им особый вкус и аромат.

Используя различные технологические приемы, специальные приспособления и инвентарь, из отделочных полуфабрикатов делают разнообразные декоративные украшения изделий.

Все отделочные полуфабрикаты можно разделить на следующие группы: сахаристые полуфабрикаты, кремы, фруктово-ягодные полуфабрикаты, марципан, шоколадные полуфабрикаты, посыпки.

СИРОПЫ

В кондитерском производстве широко применяют сиропы.

Многие выпеченные полуфабрикаты имеют сухую пористую структуру. Для того чтобы придать им нежный вкус, их пропитывают сиропом.

Кроме того, многие сиропы используют для приготовления кремов, желе, некоторых выпеченных полуфабрикатов.

Сироп для промочки

Сахар-песок — 513 г, эссенция ромовая — 2 г, коньяк или вино десертное — 48 г. Выход — 1000 г.

Сахар-песок и воду в соотношении 1:1,1 кипятят при постоянном помешивании, снимая появляющуюся пену.

Чтобы снимать пену было легче, посуду ставят на огонь так, чтобы нагревалась лишь одна ее сторона: пена в этом случае собирается с противоположной стороны. Сироп уваривают до плотности 1,2—1,25 (температура 60—65°C, сироп средний), охлаждают до 20°C и процеживают. В остывший сироп добавляют ромовую эссенцию и коньяк или десертное вино. Добавлять ароматизаторы в горячий сироп нельзя, так как они улетучатся.

Требования к качеству: прозрачный вязкий сироп с запахом эссенции, вина или коньяка.

Сироп для промочки (крепленный)

Сахар-песок — 513 г, эссенция ромовая — 2 г, коньяк или вино десертное — 48 г, коньяк — 56 г. Выход — 1000 г.

Сироп готовят по той же технологии, что и предыдущий, но для ароматизации обязательно вводят коньяк.

Сироп кофейный для промачивания бисквита

Сахар-песок — 527 г, кофе жареный — 14 г, коньяк — 30 г, вода — 527 г. Выход — 1000 г.

Для приготовления этого сиропа воды и сахара берут в соотношении 1 : 1. Сначала нужно приготовить кофейный настой. В котел наливают 1/3 воды, добавляют кофе и доводят до кипения, воду сливают, заливают еще 1/3 часть воды, кипятят 5—7 минут, воду вновь сливают и добавляют оставшуюся воду, вновь кипятят 5—7 минут и процеживают. К полученной кофейной вытяжке прибавляют сахар и уваривают сироп до 102°C. После охлаждения добавляют коньяк.

Приготовленный таким образом сироп имеет ярко выраженный вкус и аромат кофе. В последние годы многие кондитеры для приготовления кофейного сиропа используют растворимый кофе, просто растворяя его в горячей воде. Процесс изготовления намного проще, но вкусовые качества такого сиропа уступают сиропу, приготовленному по традиционной технологии.

Для приготовления некоторых кондитерских изделий используют антикристаллизаторы. Хорошими антикристаллическими свойствами обладает инвертный сироп, кроме того, его очень легко приготовить в условиях производства.

Сироп инвертный

В котел засыпают сахар и наливают воду (на 1 кг сахара 440 г воды), при постоянном помешивании нагревают до кипения, после чего добавляют молочную кислоту, уваривают до температуры 107—108°C (проба на среднюю нитку). Сироп немного охлаждают и нейтрализуют раствором двууглекислого натрия.

Сахароза в растворе под влиянием кислоты расщепляется на равное количество глюкозы и фруктозы — инвертный сахар.

Инвертный сироп используют вместо патоки. Такой сироп должен содержать не менее 50 % инвертного сахара.

Требования к качеству: сироп вязкой консистенции, прозрачный, желтого цвета.

Сироп сахарный

Сахарный сироп влажностью 35 % используют для приготовления кремов. Для его приготовления сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до влажности 35 %.

Помада и украшения из нее

Сахар — 828 г, патока — 83 г, эссенция — 2 г, вода — 300 г.
Выход — 1000 г.

Помада представляет собой белую однородную нежную сахарную массу. Ее используют для покрытия поверхности изделий, склеивания изделий, дополнительного украшения изделий, а с добавлением различных продуктов и для начинок. Нагретая до 40°C помада приобретает консистенцию густой сметаны и легко наносится на поверхность

изделий, кроме того, разогретую помаду можно подкрасить в любой цвет и ароматизировать добавками.

В связи с тем, что помада сохраняет свою свежесть в течение месяца, ее можно приготовить заранее и использовать по мере необходимости. Можно было бы наладить и производство помады для цехов или просто для продажи, разнообразя ее ароматизаторами, красителями и добавками.

В помаде представлены три фазы: жидкая — сахарный сироп; твердая — кристаллы сахара; газообразная — воздух, которым ее насыщают при взбивании. Все три фазы должны быть в определенном соотношении между собой. Если преобладает жидкая фаза — помада не застывает на изделиях, при преобладании твердой фазы — помада получается грубой, не имеет нежного тающего вкуса.

Для получения помады хорошего качества требуется определенный навык и строгое соблюдение технологии.

Приготовление помады.

В технологии приготовления помады можно выделить 4 основных этапа:

Варка сиропа.

Охлаждение сиропа.

Взбивание сиропа.

Созревание помады.

1. Сахар заливают водой (вода должна тонкой пленкой покрывать сахар) и, помешивая, растворяют его. Затем доводят до кипения на слабом огне, периодически снимая пену. После того как сняли пену, надо щеточкой обмыть края посуды, иначе образующиеся на них кристаллы сахара будут служить центрами кристаллизации для образования крупных кристаллов сахара.

Сироп накрывают крышкой и далее уваривают на сильном огне, медленное уваривание дает помаду темного цвета. Под крышкой образуется пар, который препятствует появлению новых кристаллов на стенках посуды.

Сироп уваривают до 108°C , при этой температуре вводят подогретую до 40°C патоку или инвертный сироп. Патока является антикристаллизатором и препятствует образованию крупных кристаллов. Если патоки добавлено много, инверсия будет излишней и готовая помада при

взбивании долго не образуется, а на изделиях не застынет. При недостатке патоки инвертного сахара получается мало и в помаде образуются крупные, грубые кристаллы, что приведет к образованию жесткой, грубой помады, кроме того, при охлаждении такой сироп может застыть. Инвертный сахар заменяет патоку и обладает теми же действиями. При замене патоки кислотами нужно соблюдать осторожность. Кислоты очень сильно повышают инвертный сахар, поэтому их добавляют в конце варки. На 1 кг сахара берут 4 г лимонной кислоты или 1 г уксусной. Следует запомнить! Помада, приготовленная с кислотой, получается более гигроскопичной, быстро увлажняется.

Сироп уваривают до 115—117°C (проба на слабый шарик).

Практически небольшое количество помады можно сварить и без патоки, инверта или пищевых кислот. В этом случае для варки сиропа необходимо взять воды на 20—30 % больше нормы и варить сироп дольше. При длительной варке сахарного сиропа в нем образуется инвертный сахар и без добавления кислот (происходит частичный распад сахара на глюкозу и фруктозу). Уваривают помаду до температуры 114—115°C.

2. Сваренный сироп надо быстро охладить. Медленное охлаждение придает помаде темный цвет. Для этого посуду с сиропом ставят в другую посуду с холодной проточной водой или со льдом. Чтобы поверхность сиропа не закристаллизовалась, ее надо сбрызнуть холодной водой. Сироп охлаждают до 30—40°C. Чем сильнее охлажден сироп, тем он гуще и при взбивании кристаллизуется медленно. Горячий сироп при взбивании кристаллизуется быстро, но помада получается грубая, с крупными кристаллами.

3. Сироп можно взбивать в специальных машинах с водяной рубашкой. Холодная вода, которая циркулирует по трубам, одновременно охлаждает сироп, а венчик взбивальной машины его взбивает. Чем энергичнее взбивание, тем мельче получаются кристаллы помады, тем она нежнее. В первые минуты сироп становится мутным, затем более жидким и, наконец, затвердевает, превращаясь в белую массу.

4. Готовую помаду перекладывают в посуду, накрывают мокрой салфеткой, пергаментом, чтобы она не засыхала на поверхности, и оставляют на сутки для созревания. За это время в помаде равномерно распределяются твердая, жидкая и газообразная массы и она становится более пластичной, тягучей.

При выработке помады допускается изменение соотношения сахара и патоки в зависимости от принятой технологической схемы и используемого оборудования.

Требования к качеству: масса помады должна быть однородной, пластичной, глянцевой белого цвета.

РАЗНОВИДНОСТИ ПОМАДЫ

Помада шоколадная

Сахар-песок — 755 г, патока крахмальная — 113 г, какао-порошок — 47 г, пудра ванильная — 2 г, эссенция — 2,6 г. Выход — 1000 г.

Помаду готовят как основную, но перед использованием ее разогревают до температуры 50—55°C, добавляют какао-порошок, ванильную пудру, перемешивают до однородной массы.

Требования к качеству: помада должна быть однородной, пластичной, глянцевой, с ярко выраженным ароматом какао и ванили, коричневого цвета.

Помада молочная

Сахар — 636 г, патока — 199 г, молоко цельное — 795 г, ванильная пудра — 4 г. Выход — 1000 г.

Молочная помада готовится как основная, но вместо воды используют молоко, которого берут больше и поэтому помаду уваривают дольше (до 118°C). При варке молочный сироп приобретает коричневый цвет.

Требования к качеству: помада должна быть темно-коричневого цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая, с выраженным молочным привкусом.

Помада кофейная

На 1 кг основной сахарной помады добавляют — 80 г кофейного ликера или 100 г кофейного настоя.

Для приготовления кофейного настоя на 1 л кипятка берут 50 г натурального молотого кофе. Кипятят на слабом огне 5—10 минут и выдерживают 30 минут. Настой процеживают и используют.

Помада розовая

При разогреве 1 кг белой помады добавляют 80 г ликера розового (вишневого, клубничного, земляничного, малинового) и т. п. и несколько капель красителя кармуазин Е122 или понсо Е124. Вместо ликера можно использовать натуральный сок ягод.

Помада фисташковая

При разогреве 1 кг белой помады добавляют 80 г натурального сиропа из крыжовника или яблок и 5 г вина яблочного десертного, крыжовникового, сливового десертного или грушевого. Для придания цвета добавляют несколько капель желтой и синей краски или киви В10.

Секреты успеха

- Необходимо правильное соотношение воды и сахара.
- Следует строго соблюдать количество антикристаллизатора.
- Готовый сироп нужно быстро охладить.
- Если при взбивании помада долго не образуется, необходимо внести «затравку» — немного готовой помады или тонко измельченной сахарной пудры.

- Помада приобретет красивый блеск и дольше не зачерствеет, если в нее добавить яичный белок и нанести на поверхность, покрытую фруктовой начинкой.
- После созревания в течение 24 часов помада приобретает тягучесть, пластичность, лучший вкус.

Возможные трудности

Помада с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная — плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании, недостаточное количество антикристаллизатора в помаде, плохое перемешивание помады при разогревании перед глазированием или значительный ее перегрев (свыше 60°C).

Помада грубая, не глянцева — недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке, взбивание горячего сиропа, небольшой подогрев помады перед глазированием.

Помада быстроотмокающая — излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке, добавление патоки в сироп в начале варке, недостаточное уваривание помадного сиропа.

Оформление изделий

Для покрытия поверхности изделий помадой ее необходимо нагреть до 40—50°C, постоянно помешивая. Неравномерный нагрев помады может в дальнейшем привести к тому, что на поверхности покрытых помадой изделий появятся белые некрасивые пятна. И хотя они не причиняют никакого вреда, так как состоят из выкристаллизовавшегося сахара, но внешний вид изделия они портят, к тому же бывают похожи на пятна плесени, поэтому необходимо избегать их появления. В разогретую помаду добавляют красители, ароматические вещества, фруктовые соки, ликеры, вина или подкисляют пищевыми кислотами и все перемешивают. При подборе красителей необхо-

димо учитывать используемые ароматизаторы и сочетать природный цвет продуктов с их ароматом. Так, например, при ароматизации помады апельсиновой эссенцией ее подкрашивают в оранжевый цвет, лимонной — в желтый, малиновой — в красный, и т. д.

Чтобы помада красиво ложилась на изделия, ее лучше наносить на поверхность, покрытую фруктовой начинкой. Начинка также предохраняет помаду от черствения. Для того, чтобы помада приобрела особый блеск, в нее добавляют раствор желатина (4 %) или яичный белок (1 штука на 3 кг помады). Яичный белок и желирующие вещества сдерживают процесс старения помады и она дольше сохраняет блеск.

При оформлении изделия на середину наливают помаду (пока она не застыла и не потеряла блеск), быстрым движением ножа равномерно распределяют ее во все стороны.

Кексы, пирожные и другие изделия опускают в помаду так, чтобы она покрыла всю поверхность. Затем, вынув из помады, изделие вращают в разные стороны (помада должна равномерно распределиться).

У кексов, ромовых баб, булочек помада может стекать по боковым сторонам.

Незастывшую помаду можно посыпать нарубленными орехами, крошкой, маком, кокосовой стружкой, различными посыпками типа мелкого драже. Можно дополнительно украсить помаду помадой другого цвета. Контрастную по цвету помаду можно нанести с помощью корнетика в виде линий, спирали, кружев и т. д., а можно половину изделия покрыть помадой белого цвета, половину шоколадной и быстрыми движениями ножа, пока помада не застыла, по линии соприкосновения перемешать помаду в виде волнистых линий.

Изделия, покрытые помадой, часто украшают кремом, шоколадом или фруктовой начинкой. Однако нельзя класть на поверхность помады фрукты, желе, так как они растворят помаду. Поэтому прежде чем положить фрукты из компота, надо дать стечь сиропу и обвалить их в сахаре. Можно укладывать фрукты на предварительно отсаженный крем.

Печенье можно украсить помадой со сливочным маслом: она более пышная. Ее можно отсадить из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой.

Помадка

В последние годы все большую популярность приобретает пластичная помадка — она используется для «обтягивания» тортов и для украшений. Помадка напоминает по своей структуре мастику, но она не засыхает при хранении благодаря использованию жиров.

Сахарная пудра — 900 г, белый растительный жир — 150 г, лимонный сок — 50 г. Выход — 1000 г.

В сковороде разогреть жир, добавив в него лимонный сок и 40 г воды. Добавить половину сахарной пудры и довести до кипения. Помешивать, нагревая на медленном огне до тех пор, пока смесь не станет однородной. Снять с огня и постепенно добавлять остальную пудру. Переложить смесь во взбивальную машину и хорошо перемешивать на минимальной скорости, одновременно добавляя сахарную пудру. Выложить смесь на подпыленный сахарной пудрой стол и вымешивать, пока масса не приобретет шелковистую консистенцию.

Помадка служит прекрасным гладким покрытием для тортов или кексов, лучше, если изделия предварительно обернуты марципаном.

Для покрытия круглого торта диаметром 20 см требуется 700 г помадки, 25 см — 800 г, 30 см — 1000 г. Необходимо правильно рассчитать величину лепешки. Для этого к величине диаметра прибавляют величину, равную двум высотам. Раскатать помадку в круг, диаметр которого равен расчетному. Торт накрывают пластом помадки, перенеся его с помощью скалки. На руки посыпать немного пудры и аккуратно расправить помадку на торте. Срезать излишек помадки и слегка прижать поверхность ладонями, чтобы она стала гладкой.

Для покрытия квадратного торта также рассчитывают величину нужного квадрата, прибавив к длине торта две высоты. Перенести раскатанный пласт на торт и натянуть

помадку на углах, чтобы она плотно прилегла. По углам срезать излишки помадки и разгладить поверхность специальной пластинкой.

Секреты успеха

- Если помадка слишком мягкая, необходимо добавить сахарную пудру и вымесить.
- Не следует раскатывать помадку очень тонко, иначе она будет рваться.
- Надорванные края можно соединить, присыпав сахарной пудрой и расправив помадку.

Из помадки можно готовить такие же украшения, как и из мастики, но помадку следует делать потверже.

ГЛАЗУРИ

Для отделки поверхности применяют самые разнообразные глазури: сырцовую для глазирования поверхности, сырцовую и заварную для украшения изделий и шоколадную.

Глазурь сырцовая для глазирования поверхности

*Сахарная пудра — 907 г, яичные белки — 28 г, вода — 136 г.
Выход — 1000 г.*

В посуду без следов жира наливают белки, вливают воду (температура 35—40°C), добавляют третью часть пудры и на взбивальной машине все перемешивают на малой частоте. Вновь добавляют третью часть пудры и подогревают до 40—45°C, вносят остальную пудру и перемешивают до получения однородной массы, имеющей консистенцию густой сметаны.

Для глазирования поверхностей изделий можно использовать специальную сырцовую глазурь, она образует гладкую, стойкую, блестящую сухую корочку на изделии-

ях. Глазурь можно окрасить в разные цвета. При глазировании изделий свежеприготовленную глазурь наливают на поверхность или окунают изделия в глазурь. Можно наносить глазурь при помощи кисточки и ножа. Если в глазурь добавить воду и разные краски, можно получить глазурную краску. При помощи кисточки этой краской делают разнообразные рисунки на заглазированной поверхности изделий, пользуясь трафаретами или без них.

Глазурь сырцовая для украшения изделий

Сахарная пудра — 866 г, яичные белки — 169 г, лимонная кислота — 0,1 г. Выход — 1000 г.

Для приготовления глазури в котел наливают белки, взбивают в пышную пену, постепенно добавляют сахарную пудру и лопаткой сбивают до получения однородной массы. В конце сбивания добавляют в разведенном виде лимонную кислоту. Кислота улучшает вкус белковой массы и придает ей большую белизну и пластичность.

Готовая масса должна быть однородной, пена — плотной, хорошо сохраняющей форму. Глазурь пластична и одновременно с этим при выходе из корнетика она мгновенно стабилизирует и устойчиво сохраняет приданную ей форму. Массу можно подкрасить пищевыми красителями.

Сырцовую глазурь используют для украшения тортов, пирожных, для изготовления декоративных изделий в виде ажурных куполов, пустотелых шаров, беседок, пирамид и т. д., глазурью можно нанести на изделия орнаменты, стебли и цветы, сделать надпись.

Для получения тонких, ажурных узоров (сеточек, петель, пирамид) глазурь отсаживают на смазанный тонким слоем жира или пищевым воском кондитерский лист. Надо дать узору подсохнуть в теплом месте 12 часов. Сухие украшения легко снять с листа. Ими можно оформить боковые стороны и поверхность торта: при этом украшения должны только одним краем прилегать к изделию, придавая ему легкость и ажурность.

Узоры можно делать и выпуклыми. Для этого массу отсаживают на специальную деревянную болванку, пред-

варительно обвернутую пергаментом, слегка смазанным жиром. Узорам дают подсохнуть, осторожно снимают их с болванки и прикрепляют к изделиям.

Когда на торт накладывают украшения из белковой массы, его поверхность должна быть покрыта мягким и не засохшим кремом. Нежные украшения особенно подходят для тортов, оформленных белковым кремом.

Из глазури можно изготовить детали пирамидки. Для этого надо заранее нарисовать на бумаге шаблон одной такой детали (деталь может быть разной формы, важно чтобы две ее стороны образовывали прямой угол и чтобы нижняя сторона не превышала радиус торта, на который она будет установлена); на него кладут чистую, слегка смазанную жиром пластинку из органического стекла (через нее хорошо виден рисунок и это важно для начинающего кондитера). Из корнетика на пластинку (на смазанную жиром сторону) наносят по шаблону рисунок, причем по краям делают линии несколько толще. Изготавливают 5—8 деталей. Дают им подсохнуть 12—24 часа при 25—30°С. Подсохшие детали осторожно снимают с пластинки при помощи острого и тонкого ножа.

Готовые детали пирамидки ставят так, чтобы ее ровный край был в центре торта. На часть детали отжимают немного свежей глазури или белкового заварного крема. Придерживая деталь левой рукой, правой приклеивают вторую часть детали. Таким образом «строят» всю пирамидку.

Изготовление торта с украшениями из сырцово-й глазури требует много времени, зато он выглядит нарядным и торжественным. Сложные украшения из глазури целесообразно использовать лишь в заказных тортах.

Глазурь заварная для украшения изделий

Сахарная пудра — 315 г, сахар-песок — 547 г, яичные белки — 170 г, лимонная кислота — 0,1 г. Выход — 1000 г.

Украшения из заварной глазури не обладают таким блеском, как украшения из сырцово-й глазури; кроме того, заварная глазурь темнее, что объясняется наличием в ней уваренного сахара, но при хранении эти глазури более

стойкие, на них меньше действует повышенная влажность воздуха. Заварную глазурь используют так же, как и сырцовую.

При изготовлении глазури белки наливают в чистый, без следов жира котелок и взбивают до увеличения в объеме в 5—6 раз. Сахар с водой уваривают до 115°C и постепенно вливают во взбитые белки. Затем постепенно добавляют сахарную пудру, кислоту и краску. Общая продолжительность взбивания 35 минут. Если глазурь готова, то след, проведенный лопаткой по ее поверхности, не заплывает.

Глазурь можно заготавливать впрок, при использовании ее дополнительно взбивают. Можно смешивать сырцовую и заварную глазурь в равных долях для получения более легкой глазури.

МАСТИКА

Свежая мастика имеет пластичную консистенцию. Из нее, как из пластилина, можно приготовить различные украшения. Украшения из мастики можно приготовить заранее и снабжать ими кондитерские цеха. Мاستику можно подкрашивать пищевыми красителями и ароматизировать. Особенно хороши такие украшения для оформления заказных тортов.

Сахарная мастика сырцовая

Желатин — 10 г, вода — 150 г, сахарная пудра — 930 г, патока — 50 г, фруктовая эссенция — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Желатин промывают, заливая его холодной водой для набухания (температура воды 20—25°C). После набухания массу нагревают до полного растворения желатина.

Просеянную сахарную пудру насыпают горкой на деревянный или мраморный стол, делают в ней углубление, в которое вливают патоку, растворенный желатин и фруктовую эссенцию. Быстро перемешивают, чтобы получилась однородная белая масса.

Сахарная мастика заварная

Сахарная пудра — 775 г, патока — 83 г, крахмал кукурузный — 101 г, вода — 202 г. Выход — 1000 г.

Крахмал разводят в небольшом количестве воды, остальную воду соединяют с патокой и доводят до кипения. В кипящую соду, помешивая, тонкой струйкой вливают разведенный крахмал. Перемешивать заваренную массу нужно очень тщательно, так, чтобы не было комочков. Остывшую заварку смешивают с сахарной пудрой и замешивают в однородную массу, напоминающую пластилин. Заварная масса более пластична, медленнее подсыхает, поэтому работать с ней можно медленнее. Украшения нужно подсушить, а затем использовать.

Молочная мастика

Сахарная пудра — 300 г, сухое молоко — 300 г, сгущенное молоко — 430 г, ванильный сахар — 0,5 г. Выход — 1000 г.

Сахарную пудру смешивают с сухим молоком, просеивают и насыпают на стол горкой. Делают в ней углубление и вливают сгущенное молоко, добавляют ванильный сахар, и все перемешивают до однородной массы. Готовая, хорошо вымешанная масса не должна прилипать к рукам.

Молочная мастика застывает не так быстро, как сахарная. Украшения из этой мастики имеют натуральный блеск, мастика вкуснее сахарной и питательнее.

Секреты успеха

- Любая мастика быстро высыхает и поэтому ее надо хранить в полиэтиленовом мешочке, брать небольшими порциями (по мере надобности) и подкрашивать пищевыми красителями.
- Следует учитывать, что, высыхая, украшения из мастики становятся более блеклыми, поэтому для получения нужного цвета мастику нужно подкрашивать ярче.

- Для изготовления украшений из мастики понадобится несложный инвентарь: скалки, формочки, шпатель, пульверизатор.

Цветы из мастики

Самый главный совет: прежде чем приступить к лепке цветов, необходимо обратить внимание на то, как эти цветы выглядят в природе. Нужный цветок необходимо «разобрать» на элементы — это и будет его «выкройка».

Раскрашивайте цветы, используя для примера только натуральные образцы. В этом случае цветы из мастики будут выглядеть натурально.

Многие цветы готовят по английской технике, т. е. с использованием несъедобных деталей (проволока, тычинки, специальные ленты для обтягивания стебельков).

«Тигровая лилия»

Для приготовления «тигровой лилии» специальные выемки необязательны — у лепестков форма несложная.

Небольшое количество мастики надевают на тонкую проволоку и раскатывают на подпыленном сахарной пудрой столе в небольшие лепешки, придавая им форму лепестков лилии. Если раскатать лепестки, не надетые на проволоку, а затем присоединить их к проволоке, то изделие будет выглядеть неаккуратно. Лепестки сушат на скалке, придавая им объемную форму. Высушенные лепестки расписывают. Пестик подкрашивают шоколадом, вокруг него располагают тычинки и закрепляют проволокой. Собирают лилию по три лепестка: вторую тройку располагают в шахматном порядке. Все проволочные концы прячут под зеленой лентой.

«Мелкие цветы»

Для этих цветов необходимы выемки.

Небольшое количество мастики надевают на проволоку, придают форму бутона и немного подрезают ножницами. Другой бутон расплющивают и формочкой вырубают

заготовку. Придают цветку живой вид, слегка расплющив края, в центр втыкают три тычинки. Цветы собирают в букет и обматывают стебли тонко раскатанной зеленой лентой из мастики.

«Розы»

Мастику следует тонко раскатать (толсто раскатанная мастика даст грубые, жесткие украшения), при помощи круглой выемки наштамповать по 5 кружков для каждой розы. Один край лепестка расплющить вручную, чтобы получить ровную поверхность, лучше это сделать, поместив кружок между двумя полиэтиленовыми пищевыми пленками. Водой слегка смазать более толстый край лепестка и обернуть его вокруг широкой части конуса, это будет центром розы. Затем с помощью воды прикрепить к розе остальные лепестки. Края лепестков отогнуть, придав им естественный вид. Розы могут быть сделаны любых размеров. Готовые розы слегка подсушить. Розы устанавливают на торт с помощью крема или мягкой помадки.

Зефирная масса

Сахар-песок — 950 г, желатин — 25 г, яичные белки — 25 г, лимонная кислота — 2 г, вода — 300 г. Выход — 1000 г.

Подготовленный желатин промывают и замачивают в воде, оставляя на 2—3 часа для набухания.

Охлажденные яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 6—7 раз. Одновременно сахарный сироп уваривают до 115°C (проба на средний шарик), сироп и белки должны быть готовы одновременно.

В готовый сироп кладут набухший желатин, лимонную кислоту и все перемешивают. Подготовленную смесь тонкой струйкой вливают во взбитые белки и непрерывно взбивают 30—40 минут до получения однородной пышной массы, объем массы должен увеличиться от первоначального в 4—5 раз. Полученную зефирную массу используют для приготовления украшений: роз, лепестков и т. д.

Зефирная мастика

Зефирная мастика нежнее обычной, украшения из нее выглядят очень привлекательно, а приготовить ее совсем несложно.

Зефирная масса — 500 г, сахарная пудра (тонкого помола) — 500 г. Выход — 1000 г.

В готовую зефирную массу добавляют сахарную пудру и очень тщательно вымешивают на столе, полученная масса напоминает пластилин.

Массу раскатывают в тонкий пласт толщиной 0,8—1 мм, выемкой или ножом нарезают листья овальной формы, со слегка заостренными концами. На заготовках для листочков по краям делают надрезы, а посередине — прожилки. Подготовленные лепестки укладывают на изогнутую поверхность, для этой цели можно использовать скалку, в качестве формочной поверхности может служить и крахмал. Его насыпают в лоток слоем 2—3 см и укладывают заготовки, придавая им самую различную, близкую к естественной, форму. После того как украшения высохли, крахмал сметают мягкой щеточкой.

Для изготовления «хризантемы» массу раскатывают на полоски шириной 5—7 см, которые нарезают по ширине на тонкие полоски толщиной 1—2 мм. Кладут на скалку и дают им подсохнуть.

Для того чтобы собрать «хризантему», на поверхность торта необходимо отсадить свежую зефирную массу или белковый крем, которые будут сердцевинной цветка. Затем в отсаженную массу вставляют подготовленные тонкие полоски, располагая их в соответствии с расположением настоящего цветка.

Карамель

Карамель готовят из сахарного сиропа, уваривая его до карамельной пробы. В зависимости от количества патоки, добавленной в карамельный сироп, различают карамель ливную и пластичную (из пластичной получают атласную карамель).

Для приготовления карамели лучше брать сахар-рафинад. Варить карамель лучше в посуде из нержавеющей стали, с желобком и деревянной ручкой. Размер посуды должен соответствовать количеству приготавливаемой карамели. Если в большой посуде варить мало карамели, то от нагретых стенок сахар начнет сильно расплавляться и гореть, карамель приобретет коричневую окраску.

Сахар растворяют в горячей воде (на 1 кг сахара берут 400 мл воды) и варят на слабом огне. Как только на поверхности появится пена, ее тщательно снимают ложкой. Каждый раз, сняв пену, опускают ложку в холодную воду (чтобы в сироп не попала засахарившаяся карамель), а края кастрюли счищают мокрой щеточкой.

В карамельный сироп вливают теплую патоку и уваривают.

В карамель, предназначенную для пирамидок (или различных фигурок), добавляют около 20 % патоки (от веса сахара), а для цветов или листьев — около 50 %. Вместо патоки можно добавить немного уксуса, молочной или лимонной кислоты, но в этом случае кондитер должен иметь опыт работы с карамелью, так как малейшая передозировка приведет к тому, что карамель не будет застывать или вообще не образуется). Пластичную карамель с кислотой не готовят.

Карамельную массу варят в герметически закрытой посуде. Окончательную варку ведут при температуре 150°C. Масса готова, если при продувании капли через согнутую проволочную петельку образуются пузырьки. Пробу на готовность можно сделать и по-другому: капельки карамели вливают в чистую горячую воду, и если они быстро застывают и хорошо ломаются, карамель готова.

При окончании варки в массу добавляют синтетические красители (натуральные красители при высокой температуре завариваются и теряют окраску). Массу с красителями не перемешивают, чтобы она не засахаривалась.

Чтобы из ливной карамели сделать пирамидку, нужен шаблон с ее деталями. На смазанный растопленным жиром стол с мраморной поверхностью кладут шаблон; его контуры несколько раз обводят карандашом или просеивают на него тонкий слой муки. Затем шаблон снимают, а его очертания четко вырисовываются на столе.

Для литья карамельной массы свертывают корнетик из четырех листов пергаментной бумаги, обертывают его полотенцем. Дальнейшую работу лучше выполнять двум кондитерам: один держит корнетик, другой наливает в него (до половины объема) карамельную массу. Хорошо закрывают верх корнетика, чтобы избежать ожога рук. После этого срезают тонкий конец корнетика, чтобы образовалось отверстие диаметром не более 1 мм, и карамель быстро выливают струйкой на подготовленный рисунок. После того, как отлита вторая деталь, первую, пока она еще пластична, надо сразу же поднять ножом (иначе она сломается). Так же делают все другие детали.

Из этой же карамельной массы можно получить ажурный кружок, подставочку для пирамиды, на которую затем подставить детали.

Склеивают детали тоже карамельной массой. Эту операцию тоже лучше выполнять двум кондитерам. Один вставляет детали, другой выливает по краю карамельную массу. Таким образом склеивают всю пирамидку.

Из ливной карамели с помощью проволочного венчика можно приготовить карамельную паутинку. Две тонкие металлические или деревянные палочки ставят на некотором расстоянии друг от друга, а затем наносят на них паутинку. Для этого проволочный венчик опускают в горячую карамельную массу и быстрым движением протягивают между палочками образовавшийся на концах проволочек карамельные ниточки. Карамельные паутинки используют для оформления тортов.

Пластичную карамельную массу, когда она сварена до готовности, выливают на мраморную поверхность стола, дают остыть до 70°C, а затем вытягивают руками и вновь сгибают. Так повторяют 10—12 раз. При такой обработке в карамель попадает воздух, который при вытягивании образует тонкие трубочки, масса приобретает шелковый, атласный блеск. Теплую массу прокатывают в слой толщиной 2—3 мм и разрезают на прямоугольные полоски шириной 6 см и длиной 20 см. Такие полуфабрикаты смазывают растопленным жиром, чтобы они не засахарились, заворачивают в пергамент и хранят в течение месяца в плотно закрытой посуде. При этом они сохраняют свежесть. Если при хранении пластинка покроется сахарной

корочкой, то ее перед использованием следует промыть в теплой воде и подсушить.

Для изготовления цветов нужен электронагреватель, чтобы подогревать края карамельного полуфабриката (во избежание ожогов при работе не обжечь пальцы, лучше использовать замшевые перчатки и периодически опускать пальцы в тальк). Пальцами вытягивают лепестки цветов. Каждый лепесток делают отдельно. Розу формируют по тому же принципу, что и из мастики. Остальные цветы тоже готовят по тем же правилам. Сложность заключается в том, что карамель должна быть горячей. Поэтому край полоски подогревают на электронагревателе. Для получения полых фигур необходимо использовать воздушную грушу, с помощью которой нагнетают воздух в середину карамельной массы. Так можно приготовить лебедей, вазы, шары. В последние годы становятся популярными фигурки жениха и невесты, атласные банты, колокольчики, различные дуги и т. д. Детские торты могут украсить фигурки поросят, зайчиков, петушков и т. д. Можно отливать карамельную массу в специальные разъемные формы, затем использовать фигурки для оформления тортов. Формы должны быть чистыми, перед использованием их смазывают растопленным жиром.

Кандир для сахарных фигур

Сахар-рафинад — 745 г, сахарная пудра — 74 г. Выход — 1000 г.

Кандир представляет собой уваренный сахарный сироп, который будучи разлитым в горячем состоянии в формы, быстро образует из выпадающих кристаллов сахара корочку. Из кандира можно отлить объемные пустотелые фигурки животных, птиц и т. д. Фигурки используют для украшения тортов. Лучшие фигурки получаются при варке кандира из крепкого кускового сахара. При приготовлении кандира сахар растворяют в воде и уваривают до 110°C. После охлаждения до 80°C сироп растирают лопаткой, одновременно добавляя сахарную пудру до помутнения и получения консистенции жидкой сметаны.

Для отливки фигур пользуются гипсовыми формами. Формы промывают, связывают и замачивают на 2—3 часа в воде. Сырая форма предотвращает прилипание сиропа к стенкам. Если горячий сироп залить в сухие формы, то половинки формы склеятся и форма не раскроется. В подготовленную форму через отверстие заливают горячий сироп. Заливать форму надо постепенно, чтобы не осталось пузырьков воздуха; форма должна быть заполнена сиропом целиком. Ее ставят отверстием вверх.

Соприкасаясь с холодной формой, сироп становится пересыщенным в результате остывания и испарения влаги, через 3—5 минут у стенок формы образуется твердая корочка, формирующая отливаемую фигуру. Если необходимо изготовить фигурки с тонкими стенками, то минут через 10 после заливки формы следует вылить не затвердевший сироп из того отверстия, через которое его вливали, после чего форму оставляют на 25—30 минут. Затем форму раскрывают, сахарную фигурку вынимают, высушивают в теплом месте в течение суток и более и зачищают. Фигурки можно окрашивать и поверхность их разрисовывать глазурью или другими массами.

Грильяж

Сахар-песок — 547 г, патока — 273 г, миндаль — 273 г. Выход — 1000 г.

Грильяж — это карамельная масса, смешанная в горячем состоянии с рубленым миндалем или другими масло-содержащими ядрами.

Из грильяжа таким же способом, как из карамельной массы, изготавливают разнообразные фигуры и детали украшений. Из него формуют и лепят вазы, подставки, цветы и т. д. Можно раскатать грильяж в тонкий пласт, нарезать узкие ленты и завязать банты.

При изготовлении грильяжа миндаль ошпаривают, очищают, поджаривают и мелко дробят.

Сахар уваривают до пробы на мягкий шарик, добавляя подогретую до 50°C патоку и уваривают сироп до 160—165°C, т. е. до пробы на карамель. В уваренный сироп всы-

пают просеянный через сито подогретый дробленый миндаль. Массу выкладывают на смазанный маслом стол и охлаждают до 70°C.

Чтобы охлаждение было равномерным, края растекшейся массы следует несколько раз загнуть смазанным маслом ножом к середине. Частое перекидывание (перемешивание) массы не рекомендуется, так как грильяж не будет прозрачным. При температуре 70°C грильяж становится пластичным и из него можно приготовить украшения.

ЖЕЛЕ

При оформлении изделий фруктами и ягодами почти всегда используют желе. Желе хорошо сочетается со взбитыми сливками, белковыми кремами, суфле и другими отделочными полуфабрикатами.

Сахар-песок — 413 г, патока — 104 г, эссенция — 2 г, лимонная кислота — 2 г, желатин — 23—35 г (в зависимости от желирующих свойств) или агар — 10 г, пищевой краситель — 0,2 г, вино — 33 г, вода — 500 г. Выход — 1000 г.

Желе на агаре

Агар промывают, кладут в холодную воду и оставляют на 2—4 часа для набухания. Затем смесь нагревают до кипения для полного растворения агара (агар растворяется только при кипячении). Добавляют сахар, патоку и доводят до кипения; снимают пену, процеживают через сито и охлаждают до 50°C. Вводят эссенцию, вино, растворенные лимонную кислоту и пищевые красители.

Желе на желатине

Желатин промывают, кладут в теплую кипяченую воду (20—25°C) и оставляют на 2—3 часа для набухания. Кипяченой вода должна быть потому, что в отличие от желе на

агаре, желе на желатине при приготовлении не кипятят, так как при кипячении желатин теряет свои желирующие свойства.

В отдельной посуде растворяют в воде сахар, доводят до кипения, добавляют патоку, перемешивают и оставляют, чтобы раствор остыл до 70°C. Затем вводят набухший желатин и, помешивая, дают ему раствориться. Процеживают. Добавляют эссенцию, вино, лимонную кислоту и пищевой краситель.

С желирующими веществами смесь при 30—40°C приобретают студнеобразную консистенцию.

Украшения из желе

Необходимый инструмент: металлические формочки различных конфигураций (в виде ракушек, ягод, листьев, цветов и т. д.).

В чистые формочки наливают жидкую желатиновую смесь и дают ей застыть. Чтобы вынуть желе, надо формочку (на 2/3 высоты) опустить на 1 секунду в горячую воду, а затем опрокинуть.

Поверхность тортов и пирожных, которые украшают ягодами и фруктами, покрывают тонким слоем крема или мармелада. Ягоды и фрукты подбирают так, чтобы они сочетались по цвету и создавали единую композицию.

Из яблок можно вырезать «стебли растений», «листья», «цветы». На поверхность торта специальной кисточкой наносят горячее желе (45°C) и дают ему застыть. Края торта можно покрыть крошкой.

Иногда поверхность торта заливают толстым слоем желе и украшают фруктами. Для этого нужны специальные формы. В такую форму кладут полуфабрикат, на него наливают тонкий слой желе и красиво укладывают фрукты. Оставляют на 30 минут, чтобы желе полностью застыло и фрукты прилипли к поверхности. Затем еще раз заливают желе, чтобы оно покрыло фрукты и дают застыть. Если залить сразу же все желе, фрукты будут плавать на поверхности.

Многоцветное желе

Комбинируя слои желе, можно сделать оригинальные украшения. На кондитерский противень наливают слой (10 мм) горячего (40—55°C) желе и дают ему застыть. Затем наливают слой желе другого цвета. Таким образом можно приготовить многослойное желе (4—5 слоев), слои могут быть одной толщины или разной, в зависимости от того, какой рисунок хотят получить. Цвета также могут использоваться контрастные или постепенно переходящие в более темные или светлые оттенки. Острым тонким горячим ножом нарезают желе на тонкие полоски, которые в определенном порядке укладывают на поверхность изделия.

Мозаичное желе

Приготавливают желе 3—4 цветов, разливают каждый цвет в отдельную посуду слоем 10 мм, дают ему застыть. Затем горячим ножом нарезают на кубики, сыпают их все вместе на лист и перемешивают. После этого заливают светлым или бесцветным желе. Когда масса застынет, ее нарезают и используют. Полученное желе имеет очень оригинальный вид: в светлом желе беспорядочно разбросаны кубики желе разных цветов (или одного цвета).

Мраморное желе

Готовят желе 2—3 цветов (контрастных расцветок или одного цвета разных оттенков), дают желе слегка застыть, затем смешивают. Когда желе почти застынет, на поверхность его наносят деревянной палочкой зигзагообразные линии и окончательно охлаждают.

Можно приготовить это желе по-другому. На поверхность изделия заливают слой желе и дают ему немного застыть. Заливают в нескольких местах окрашенное в нужный цвет желе. Заостренной палочкой проводят линии, по которым растекается окрашенное желе, имитируя прожилки мрамора.

Секреты успеха

- Нельзя лить горячее желе на полностью застывший нижний пласт, пласты соединятся между собой.

Возможные трудности

Незастывшее желе — излишнее количество патоки и кислоты, плохое качество или недостаточно агара (желатина).

Желе матовое, без глянца — недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

МАРЦИПАН

Марципан представляет собой вкусную, ароматную пластичную массу, белую с сероватым оттенком. Он засыхает медленно и долго сохраняет свежесть. У марципана разная консистенция и жирность. Один из его видов хорош для обтяжки тортов, другой — для моделирования.

У марципанов для моделирования оптимальная жирность и в законченном варианте фигурки этого марципана выглядят гладкими, но не блестящими; у них хорошая плотность. Содержание миндаля в этой массе равно 26 %.

Непосредственно перед лепкой миндальную пасту можно подкрасить в нужные цвета пищевыми красителями. Но можно раскрасить красителями готовые фигурки и после лепки, имея под рукой пищевые краски и кисточки.

Законченный, нарядный вид изделия из марципановой массы получают, когда их покрывают пищевым лаком (лак можно приготовить или воспользоваться готовым в аэрозольных флаконах).

Готовят марципан из очищенного от кожицы миндаля. Для этого миндаль ошпаривают кипящей водой, высыпают на сито и тают воде стечь; затем, надавливая двумя пальцами, освобождают ядро от оболочки; насыпают на лист и подсушивают около 10 минут при 40—50°C, необ-

ходимо следить за тем, чтобы ядра не поджарились и не пожелтели.

Неочищенный миндаль — 430 г (или очищенный — 360), сахарная пудра — 580 г, патока — 55 г, коньяк или десертное вино — 25 г. Выход — 1000 г.

Приготовление марципана

Подготовленный миндаль пропускают через вальцы, получая мелкие крупинки. Смешивают их с сахарной пудрой (2/3 нормы) и патокой. Затем еще 2—3 раза пропускают через вальцы, каждый раз уменьшая зазор между ними. Полученную массу смешивают с оставшейся пудрой, коньяком (или десертным вином).

Если марципановая масса получилась твердой и непластичной, добавляют патоку (или яичные белки) и хорошо перемешивают.

Подкрашивают ту часть марципана, которую будут использовать сразу. Оставшуюся часть завертывают в целлофан, кладут в посуду и плотно закрывают. В таком виде марципан сохраняет свежесть в течение месяца, поэтому его можно готовить заранее. В последние годы можно приобретать готовый марципан и использовать его. От того, насколько тонко измельчен миндаль, зависит качество марципана, а тонко измельчить миндаль можно только на вальцевальных машинах, которые имеются не на каждом предприятии.

Чтобы покрыть марципаном поверхность или боковые стороны изделия, марципан раскатывают в пласт на столе с мраморным покрытием, посыпанным просеянной сахарной пудрой. Пласт можно прокатать декоративной скалкой и с ее помощью перенести на изделия. Излишки марципана срезают с изделия острым ножом.

Боковые стороны и поверхность торта можно покрыть и отдельно раскатанными кусками марципана — это удобно, когда используют марципан разного цвета.

Декоративный пласт можно получить с помощью специальных выемок. Такой пласт осторожно переносят на деревянную дощечку, а уже затем на торт.

Марципановые фигурки

Из марципана можно приготовить самые разные фигурки.

«Динозаврики»

Втереть порошок какао в белый марципан до образования ровного цвета. Кусок шоколадного марципана раскатать в форме колбаски. Один конец вытянуть и изогнуть в форме хвоста, на другом конце вылепить шею и голову. Обозначить глаза и рот. Кончиком чайной ложки прочертить «чешую». Вдоль спины сделать маленькие горбики, зашипнув раскатанную «колбаску» двумя пальцами по «хребту» фигурки.

«Кролики»

Из куска белого марципана вылепить грушевидную основу. Заглазировать ее в белом шоколаде и оставить остывать на пергаменте. Из кусочка шоколадного марципана сделать носики, глаза, хвост, закрепить их на основе при помощи белого шоколада. Для ушек раскатать шоколадный марципан и вырезать овальные заостренные уши.

«Ежики»

Из небольших кусочков шоколадного марципана сделать грушевидные основы с плоским доньшком. Тонкие выпеченные палочки из заварного теста глазируют в шоколаде и вдавливают их в основу наподобие иголок. Глаза сделать из белого марципана.

«Божья коровка»

Из шоколадного марципана вылепить небольшие шарики, а из белого марципана — шарики поменьше. Соединить их между собой, при этом маленький шарик будет головкой. Из белого шоколада или крема нанести полос-

ку посередине туловища и белые пятнышки. Из шоколадного крема или шоколада сделать глаза.

Фигурки из марципана хранятся до 15 суток

ШОКОЛАД

Торты, пирожные, печенье часто украшают шоколадной глазурью. Для этого используют только разогретый шоколад. В некоторых случаях в него вводят жиры. Для декорирования изделий используют шоколадную глазурь, а для хорошего вкуса — шоколад.

Чтобы придать шоколаду блеск, его темперируют: измельченную шоколадную массу кладут в чистую сухую посуду, ставят ее в другую посуду с теплой водой и, помешивая деревянной лопаточкой, медленно нагревают до 45°C (при 30°C шоколадная глазурь растапливается. Затем вынимают из воды и, помешивая, охлаждают: черный шоколад — до 27—28°C, молочный — до 25—26°C, белый — до 25—26°C, тщательно перемешивая его специальным металлическим шпателем), после этого вновь ставят в теплую воду и, не переставая помешивать, нагревают: черный — до 34—36°C, молочный и белый — до 29—30°C. Процесс темпирования длится 30—40 минут при постоянном помешивании шоколадной глазури. Благодаря этому мелкие частицы равномерно распределяются в массе, крупинки сахарной пудры полностью растапливаются и шоколад приобретает красивый блеск.

Нагревая шоколадную глазурь, надо очень внимательно следить за температурой: если она станет выше допустимой, шоколад потеряет блеск и поверхность станет матовой.

Если в шоколадную глазурь во время темпирования попадет вода, она станет тягучей и непригодной для покрытия изделий.

Покрывают изделия глазурью следующим образом: глазурь нагревают до 38°C, но не выше, в отдельной посуде и добавляют жир (кондитерский или какао-масло); предварительно жир растапливают и охлаждают до 35—40°C;

помешивая, вливают в шоколадную глазурь. Процеживают через сито с ячейками диаметром 1,5 мм.

Иногда в шоколад кладут масло или маргарин. Перед этим их надо прокипятить: белок жира коагулирует, влага испаряется и остается чистый жир. Его процеживают, охлаждают и смешивают с растопленной шоколадной глазурью.

Однако масло или маргарин целесообразно применять, только если нет кондитерского жира, так как при их нагревании происходят большие потери массы.

Глазирование поверхности изделий

Шоколадной глазурью покрывают поверхность тортов и пирожных, до этого покрытых кремом. Она должна быть гладкой и не слишком охлажденной: иначе шоколад быстро затвердевает.

Если глазируют не только поверхность, но и боковые стороны изделий, то их кладут на решетку, под которую ставят посуду для сбора стекающего шоколада (его можно использовать вторично).

На середину торта наливают шоколад и ножом, двигая его к краям, быстро выравнивают поверхность, а затем проводят по боковым поверхностям. Надо покрывать весь торт, делая ножом 4—6 движений, иначе шоколад твердеет, теряет блеск и распределяется неровно.

Покрывая поверхность штучных изделий, их можно наполовину или полностью смочить в растопленной глазури и, вынув, слегка встряхнуть, после чего оставить изделия при комнатной температуре для затвердения шоколада.

Шоколадная стружка

Делают стружку следующим образом: темперированный шоколад выливают на металлическую пластину и дают ему застыть. Затем тонким ножом нарезают тонкие стружки, которые можно свернуть в трубочки.

Если шоколад недостаточно застынет, стружка получится толстой, а если сильно застынет — слишком тонкой.

Совсем холодный шоколад при нарезке крошится и легко ломается.

Шоколадной стружкой можно украсить весь торт, либо только его поверхность, либо только боковые стороны. Перед этим поверхность можно покрыть кремом или глазурью.

Шоколадные фигурки

Прежде чем изготовить фигурки, орнаменты или «лепестки цветов», их надо вначале нарисовать на пергаменте. Затем перевернуть его — рисунок должен просвечиваться. Можно использовать и другой прием: на рисунок кладут органическое стекло.

Разогретый шоколад охлаждают, но так, чтобы он не совсем застыл. Можно добавить в него какао-масло (50—100 г на 1 кг шоколада). Готовый темперированный шоколад наливают в корнетик и по нарисованным линиям выжимают украшения. Ставят на холод и дают застыть. После охлаждения шоколад уменьшается в размере и его легко снять. На изделия фигурки устанавливают вертикально с помощью крема или кладут.

Шоколадные пирамиды

На картоне карандашом рисуют контуры деталей пирамиды, а затем вырезают шаблон. Кладут его на пергамент, обводят несколько раз, бумагу переворачивают и наносят рисунок. Можно распечатать рисунки на компьютере (чтобы они были одинаковые, любые отклонения от формы придадут украшению небрежность).

Если в растопленный шоколад добавить какао-масло, то пирамидка будет потверже. Растопленный шоколад наливают в корнетик и отжимают на рисунок нетолстые линии (по краям деталей линии делаются потолще). Детали ставят на 1—1,5 часа в холодильный шкаф. С обратной стороны на них можно нанести шоколад, выжать тонкие линии, чтобы придать заготовкам симметричность, и вновь поставить в холодильник, чтобы они застыли и затвердели. Склеивают детали незастывшим шоколадом: на стол кладут две детали плоскими сторонами одна к дру-

гой и по краям выжимают шоколад. Сжимают и охлаждают. Ставят вертикально на торт. Собирают пирамиду из 3—4 деталей, склеивая их разогретым шоколадом. Такой торт можно дополнительно украсить кремом, цветами из сахарной мастики, марципаном. Для этого необходим несложный инвентарь — формочки в виде ракушек, подков, звёздочек и т. д. Формочки могут быть односторонними или двухсторонними. Формы тщательно вычищают и подогревают до 30°C, заливают подогретый шоколад, встряхивают, чтобы вышли пузырьки воздуха, и на 2—3 минуты ставят на холод. На стенках формочки в зависимости от густоты шоколада застывает слой толщиной не более 2—4 мм. Формочки переворачивают, выливают незастывший шоколад и вновь ставят на холод. Когда шоколад застынет, формочки переворачивают и легко ударяют — украшения выпадают.

Украшения из односторонних формочек кладут на поверхность торта или обкладывают ими боковые стороны изделия. Можно склеить две половинки, смазывая их края жидким шоколадом и зажимая их. Такими фигурками можно украсить поверхность торта. Шоколадные фигурки можно сделать и в двухсторонних формочках.

Переводные листы для шоколада

Переводные листы служат для нанесения рисунка на шоколад и представляют собой листы из пищевого полиэтилена размером 30 × 40 см, на которые нанесены разнообразными рисунки; сердечки, звездочки, крапинки, цветы, нити, ноты, саксофон, скрипка, труба, бабочки, соты + пчелы, дерево (имитация среза), зайцы, кубики, карты и др. Рисунки выполнены в различных цветовых вариантах: белые, красные, зеленые. Кроме того, есть листы с надписью, например: «Я тебя люблю».

Состав: какао-масло, пищевые красители.

Украшения из кусочков шоколада

Лист кладут на стол рисунком вверх (поверхность, на которую нанесен краситель, более шершавая). Растопленный шоколад равномерно наносят на лист тонким слоем.

Дают шоколаду застыть, после чего снимают пленку, потянув за уголок, и разламывают шоколад на произвольные кусочки нужного размера.

Украшение из шоколадных кубиков

Шоколад наносят на лист тонким слоем. После того как шоколад начнет слегка застывать (станет матовым), ножом разрезают его на ромбики, дают застыть и затем осторожно снимают пленку.

Шоколадная отделка для бордюровой поверхности торта

Вырезают из переводного листа полосу по размеру бордюра торта, наносят на нее растопленный шоколад. Когда шоколад станет матовым, но еще не застынет, обертывают этой полоской (шоколадом внутрь) и слегка прижимают руками. Оставляют застывать, затем аккуратно снимают пленку.

Бантики из шоколада

Вырезают из переводного листа четыре небольшие полоски. На них тонким слоем наносят шоколад.

Шоколадная рисовальная масса

Разогретым шоколадом, залитым в трубочку, можно рисовать, наносить на поверхность тортов и пирожных надписи. Но для этого шоколад нужен более вязкий, поэтому в него добавляют немного сахарного сиропа или воды (10 г на 1 кг шоколада) и слегка взбивают деревянной лопаткой. Благодаря влаге шоколад становится более пластичным. Таким шоколадом через трубочку с помощью небольшого зубчатого наконечника украшают края тортов, боковые стороны. На пергаменте можно написать цифры и, когда они застынут, поставить их на изделия.

Заглазированные шоколадом изделия надо хранить в помещении с постоянной температурой. Если температура

колеблется, то поверхность изделия может покрыться белыми пятнами. Это происходит в результате сложного процесса перехода неустойчивой формы шоколада в устойчивую. Кондитеры называют это поседением шоколада. И хотя вкус изделия не изменится, внешнюю привлекательность оно потеряет.

Из шоколада можно лепить, как из пластилина, — все что угодно. Правда, нужно знать определенные приемы работы.

Для лепки лучше использовать шоколад из шоколадной глазури (черной, белой, молочной), так как она содержит большой процент масла какао.

Шоколадную глазурь не надо темперировать, ее достаточно разогреть до 36°C.

Шоколад для моделирования готовят так: берут 500 г шоколадной глазури и 250 г глюкозного сиропа. Шоколадную глазурь разогревают и смешивают с глюкозным сиропом.

Шоколад для моделирования выкладывают на силиконовый коврик и охлаждают. Через каждые 3 минуты разминают шоколад углами силиконового коврика. По мере застывания шоколада его надо разминать все больше и больше.

Через 35—40 минут шоколад приобретет свойства пластилина, но лепить из него еще рано, надо дать ему застыть окончательно. Прежде чем шоколад для моделирования застынет, из него формуют «болванки» по 100—150 г, чтобы в дальнейшем было легче работать. Шоколад можно использовать и через несколько дней после приготовления, предварительно разогрев в микроволновой печи.

Если вы освоите эту технику, то творчеству не будет ограничений. А начать лучше всего с несложных украшений, например слепить розу.

Шоколад для моделирования хорош тем, что для изделий не нужен каркас. Главное — лепить поэтапно:

сначала лепят основу фигуры и охлаждают 1—2 часа; наращивают основную массу и охлаждают 1—2 часа; прорабатывают детали.

Готовую шоколадную фигурку можно покрыть пищевым лаком через пульверизатор.

Пищевой лак: коньяк — 50 г, сироп сахарный — 100 г (уваренный до пробы на средний шарик), спирт — 50 г, патока — 70 г.

Секреты успеха

- Шоколад необходимо хорошо протемперировать — нагреть, охладить и вновь нагреть.
- В шоколадную глазурь не должно попасть ни капли воды, это сделает глазурь непригодной для покрытия изделий.
- Глазировать торт нужно быстро, иначе шоколад затвердеет.
- Формочки для отливки шоколадных фигур должны быть идеально чистыми и сухими.

Возможные трудности

Шоколадные фигурки или поверхность изделий покрывается белыми пятнами — шоколад плохо протемперировали или хранили в помещении с непостоянной температурой.

Фигурки при выемке из форм ломаются, не вынимаются — формочки загрязнены.

В отлитых шоколадных фигурках встречаются пустоты, «ракушки» — отлитые изделия не встряхнули для удаления воздуха.

Шоколадная стружка получается слишком толстой — шоколад недостаточно охлажден.

ПОСЫПКИ

Для украшения верхней и боковой поверхностей тортов и пирожных широко применяют посыпки, приготовленные из различных полуфабрикатов и сырья.

Посыпки после измельчения просеивают через два сита с ячейками разных размеров. После просеивания сход с

верхнего сита, имеющего более крупные ячейки, вторично измельчают и подвергают контрольному просеиванию.

Посыпка изделий может быть сплошной, фигурной, редкой, рядами, кучками, в виде надписей, цифр. Можно посыпать изделия отдельными крупными ядрами орехов. Посыпки бывают одноцветными и разноцветными. На изделие посыпку наносят из горсти, из желоба, из сита, из корнетика, через трафареты с изображением животных, с надписями, с орнаментами.

Крошка из выпеченных полуфабрикатов

Крошка может быть изготовлена из обрезков бисквита, песочной и слоеной лепешки, воздушного и крошкового полуфабрикатов.

Бисквитная жареная крошка — наиболее часто применяется при оформлении и украшении изделий, особенно боковых поверхностей тортов и пирожных. Для получения крошки слегка засохший бисквит или его обрезки протирают через сито с размерами ячеек 2—3 мм. После протирки крошку насыпают на противень и подсушивают в печи до приобретения коричневого цвета, во избежание подгорания крошку периодически помешивают. Используют крошку в остывшем состоянии. Таким же образом приготавливают крошку из выпеченного крошкового полуфабриката.

Бисквитную «фисташковую» крошку приготавливают, протирая сердцевину бисквитной лепешки без корочек, через сито с ячейками размером 2 мм. В кучку протертых крошек наливают несколько капель желтой и синей краски, крошку с краской перетирают и подсушивают.

Песочную крошку делают из обрезков выпеченной песочной лепешки. Обрезки дробят ножом или дисковыми резаками до нужного размера и просеивают. Эту крошку используют для отделки крошковых тортов и пирожных.

Крошка из воздушного полуфабриката готовится из ломаных и деформированных полуфабрикатов, которые дробят ножами или дисковыми резаками и просеивают через сито. Готовой крошкой обсыпают боковые стороны фигурных тортов.

Слоеную крошку приготавливают из обрезков пластов выпеченного слоеного полуфабриката, дробя их ножом или дисковыми резаками, а затем протирая через сито с размером ячеек 4—5 мм. Готовой крошкой отделывают слоеные торты и пирожные.

Сахаристые посыпки

К сахаристым посыпкам относятся сахарный песок, сахарная пудра, ванильная пудра и нонпарель.

Нонпарель представляет собой мелкую крупку, приготовленную из помады разных цветов. Готовую помаду делят на порции и каждую подкрашивают в какой-либо цвет — синий, красный, желтый, зеленый — и протирают через сито с размерами ячеек 2—3 мм. Приготовленную крупку рассыпают тонким слоем на листах и после подсушки до затвердения смешивают. Посыпка на изделиях выглядит очень нарядно. Но срок использования у нее небольшой, засыхая, она становится грубой и жесткой.

Сахарный крупнокристаллический песок окрашивают в различные цвета, подсушивают и используют.

Шоколадные посыпки

Шоколадная крупка «Трюфель»

Помада основная — 786 г, какао-порошок — 196 г, масло сливочное — 39 г, ванильная пудра — 5 г. Выход — 1000 г.

Эту крупку можно использовать для украшения разных изделий, но чаще всего ей обсыпают верхнюю и боковую поверхность торта «Трюфель».

Белую основную помаду разогревают до 70°C, добавляют масло и перемешивают, затем добавляют какао-порошок, ванильную пудру и вымешивают до однородной массы. Охлаждают помаду, протирают через сито с размером ячеек 3 мм и подсушивают полученную крупку. Крупку используют в течение 8—12 часов, при длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

Шоколадную посыпку готовят из кувертюра, плиточного шоколада или отходов отливок из шоколада, который дробят ножом в мелкую крупку.

Порошок какао. Для обсыпки некоторых изделий какао-порошок смешивают с сахарной пудрой и используют.

Ореховые посыпки. Очищенные орехи дробят ножом до получения однородной крупки.

Секреты успеха

- Посыпка должна состоять из одинаковых по размеру крупинок.
- Посыпка должна быть сухой и сыпучей.

Блиц-опрос по теме:

1. Какие отделочные полуфабрикаты можно отнести к сахарным?
2. Для каких целей используют сиропы? Какие сиропы вы знаете?
3. Назовите основные стадии приготовления помады.
4. Что представляет собой инвертный сироп? Какими свойствами он обладает?
5. Какие вы знаете виды мастики?
6. Как приготовить глазурь сырцовую для украшений?
7. Что служит сырьем для приготовления марципана? Как подготовить миндаль?
8. Какие требования предъявляются к качеству посыпок?
9. Какие отличия в технологии приготовления карамели ливной, атласной и пластичной?
10. Если на поверхности застывшей помады образовались белые пятна, в чем причина?
11. Что такое темперированный шоколад?
12. Какие украшения можно приготовить из шоколада?
13. Как можно определить содержание сахара в сиропе?
14. С какой целью добавляют патоку в помаду? Чем ее можно заменить?

15. *Какая помада получится, если антикристаллизатора добавлено меньше нормы? Больше нормы?*
16. *Что происходит во время созревания помады?*

КРЕМЫ

Санитарный режим приготовления кремовых изделий

Кремы представляют собой пластичную, пышную массу, приготовленную взбиванием масла, сливок, яиц, с добавлением сахара, меда, сгущенного и цельного молока и вкусовых добавок. Пышным крем получается благодаря насыщаемости воздухом в процессе взбивания. Способность продуктов насыщаться в процессе взбивания воздухом называется кремообразующей способностью.

Наибольшую кремообразующую способность имеют яичные белки, их первоначальный объем увеличивается в 7 раз без сахара, в 4—5 раз — с сахаром, яйца при взбивании увеличивают объем почти в 3 раза, а сливочное масло в 2 раза. Хорошей кремообразующей способностью обладают также сливки и сметана (увеличение объема зависит от жирности продуктов).

Пластичность кремов, их высокие вкусовые качества, хорошая сочетаемость с выпеченными полуфабрикатами делают кремы важнейшими отделочными полуфабрикатами. Недостатком является то, что кремы — это скоропортящиеся продукты. Сама природа сырья (яйца, масло, сахар) в сочетании с высокой влажностью кремов создает благоприятную среду для развития микроорганизмов. Болезнетворные микроорганизмы: палочки брюшного тифа, дизентерии, сальмонеллы, золотистого стафилококка, микробы, вызывающие порчу и скисание крема, хорошо в нем сохраняются, а при повышенной температуре быстро размножаются.

Попадая в организм человека, накопившиеся токсины вызывают отравление.

Опасность зараженного крема усугубляется тем, что обсемененный крем по вкусу и виду не отличается от доброкачественного.

Для обеспечения производства доброкачественного крема и уменьшения опасности обсеменения его микроорганизмами необходимо соблюдать правила, установленные Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Сырье

1. Все используемое для крема сырье должно отвечать требованиям качества.
2. Сырье, используемое для производства крема, должно быть правильно подготовлено к производству.
3. Для приготовления крема используют только куриные диетические яйца (срок годности которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой.
4. Масло сливочное с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.
5. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20 %.
6. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше 6°C. Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

Условия приготовления и хранения крема

1. Необходимо строго соблюдать термические параметры при производстве кремов.

2. Запрещается передавать остатки крема другой смене для отделки.
3. Остатки крема используют только для выпеченных изделий с высокой термической обработкой.
4. Кремы, готовые изделия и сырье хранят отдельно.
5. Перевозка кремов на другие предприятия запрещена.
6. Кремы из взбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырцовый и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 часа для массовой продукции и 2 часа для заказной продукции при температуре не выше $4 \pm 2^\circ\text{C}$.
7. Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается. На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

Производственное помещение, оборудование, инвентарь и посуда

1. Производственные столы по окончании работы моют 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды и на 10 минут заливают 2 %-ным раствором хлорной извести, с последующим споласкиванием горячей водой.
2. Посуда для крема должна быть выполнена из нержавеющей стали.
3. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары, кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, распространяется на:
 - емкости для яичной массы, хранения молока и сиропов, столы для зачистки масла, ножей, внутрицеховую тару (лотки, листы, противни) и оборотную тару;
 - емкости из-под сиропов для промочки и бисквитной крошки (поддоны) — не реже двух раз в смену;

- поддоны; ножи для разбивки яиц; бачки и венчики для яичной массы; стеллажи в яйцебитне; варочные котлы для сиропов, помады; кремосбивальные машины, столы для отделки тортов и пирожных и др. — не реже 1 раза в смену.
- 4. Стены и полы производственных помещений должны быть выполнены из гигиенических материалов.
- 5. Инвентарь и тару после использования обезжиривают в теплой воде с добавлением 0,5 % кальцинированной соды и промывают горячей водой. Чистую посуду хранят на стеллажах.
- 6. Мелкий инвентарь не реже 1 раза в смену кипятят в течение 20 минут в специальном котле.
- 7. Не реже одного раза в неделю производят дезинфекцию всего оборудования и инвентаря 1 %-ным раствором хлорной извести; пол — 2 %-ным раствором хлорной извести; стены — 0,5 %-ным раствором соды.
- 8. Производственные помещения необходимо оборудовать умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, снабжены мылом и 0,2 %-ным раствором хлорной извести.

Содержание и использование отсадочных мешков

1. При производстве кондитерских изделий с кремом каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.
2. Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.
3. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.
4. Мешки изготавливаются из плотного полотна (тикластик).

5. Трубочки промывают горячей водой, кипятят 20 минут.
6. Мешки загружают в специальный бак, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмывания крема.
7. Стирают в 2 %-ном растворе соды или другом моющем средстве при температуре 40—45°C в стиральной машине или вручную.
8. Тщательно прополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C.
9. Сушат в специальных шкафах.
10. Кипятят 20 минут с момента закипания воды.
11. Мешки должны быть целыми, без рваных краев и болтающихся ниток, с плотно застроченными швами.
12. Во время работы мешки нельзя класть непосредственно на стол.

Брак и возврат изделий

1. Вся продукция, случайно упавшая на пол, считается санитарным браком.
2. Санитарный брак хранится в специальных ларях с крышкой и специальной надписью.
3. Производственный брак хранится в специальной посуде.
4. Из свежих обрезков кремовых изделий можно приготовить пирожные типа «картошка» в пределах одной смены.
5. При возврате из торговой сети нереализованных изделий необходимо рассортировать их в специальном помещении.
6. Вопрос об использовании возвращенной продукции решается органами саннадзора совместно с лабораторией.

Личная гигиена работников производства

1. Все работники предприятия оформляют личную медицинскую книжку в установленные сроки.

2. Руки рабочих подвергают бактериологическому обследованию.
3. Открытые части тела осматриваются на гнойничковые заболевания.
4. Санодержка меняется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 смены.
5. Запрещается посещать туалет в спецодежде.
6. Не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела, а также ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

Сроки и условия хранения и реализации кремовых изделий

1. Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры 6°C внутри изделия. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше $16-18^{\circ}\text{C}$ до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 часов.
2. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше 6°C . Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 70—75 %.
3. Кремовые изделия необходимо направлять в реализацию немедленно по изготовлению.
4. Сроки хранения изделий следующие:

с заварным кремом	— не более 6 часов ($0-8^{\circ}\text{C}$);
с масляным кремом	— не более 12 часов
	при отсутствии холода,
	— не более 36 часов ($0-8^{\circ}\text{C}$);
с кремом из сливок	— не более 7 часов ($0-8^{\circ}\text{C}$).
и сметаны	

5. Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
6. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускается.

Масляные кремы

Основой масляных кремов является сливочное масло. Масло должно быть несоленое, незагрязненное, хорошо зачищенное, без посторонних привкусов и запахов.

Масло взбивают во взбивальной машине с температурой 2—3°C.

Крем масляный основной на сахарной пудре

Сахарная пудра — 511 г, масло сливочное — 515 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк — 1,7 г. Выход — 1000 г. Влажность — 8 ± 2 %.

Соотношение основного сырья: сахар : масло = 1:1. Влажность этого крема ниже влажности масла, так как при его изготовлении не добавляют жидкость, этим объясняется то, что данный крем из всех масляных кремов самый устойчивый при хранении, хорошо сохраняет форму. Кроме того, для его изготовления используется большое количество сахара, который является консервантом, и крем не содержит яиц. Однако несмотря на устойчивость вкусовые качества крема уступают кремам «Шарлотт» и «Гляссе». Крем лучше использовать для декорирования изделий, так как украшения из него получаются очень четкие и красивые.

Масло взбивают до получения однородной пышной массы. Постепенно добавляют сахарную пудру, а в конце взбивания — ванильную пудру и коньяк или десертное вино. Общая продолжительность взбивания — 10—15 минут.

Крем масляный основной на сгущенном молоке

Сахарная пудра — 283 г, масло сливочное — 530 г, молоко сгущенное — 212 г, ванильная пудра — 5 г, коньяк или вино — 1,8 г. Выход — 1000 г. Влажность — 14 ± 2 %.

Этот крем хорошо удерживает форму, достаточно устойчив при хранении, так как не содержит яиц. Соотношение основного сырья: масло : сахар : сгущенное молоко = 2 : 1 : 1.

Во взбитое масло постепенно добавляют сахарную пудру, прокипяченное и охлажденное до 25°C сгущенное молоко, а в конце взбивания — ванильную пудру и коньяк или вино. Общая продолжительность взбивания 10—15 минут.

Крем имеет более высокие вкусовые качества по сравнению с кремом на сахарной пудре, так как имеет приятный молочный привкус. Крем используют как для прослойки, обмазки, так и для декорирования изделий.

Крем «Шарлотт»

Масло сливочное — 422 г, сахар — 384 г, молоко цельное — 250 г, яйца — 67 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк или вино — 1,6 г. Выход — 1000 г. Влажность — 25 ± 2 %.

Этот крем отличается прекрасными вкусовыми качествами, имеет нежный тающий вкус. Однако его устойчивость при хранении из-за присутствия таких продуктов, как молоко и яйца, значительно ниже, чем кремов на сахарной пудре и сгущенном молоке.

Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Сахар с молоком доводят до кипения. Яйца взбивают 5—7 минут, чтобы при последующей операции они не свернулись (от этого ухудшается качество крема), до 10 % сахара можно добавить в яичную массу. В котел со взбитыми яйцами постепенно тонкой струей вливают горячее молоко с сахаром: если влить молоко сразу, яйца свернутся. Полученную массу ставят на водяную баню и уваривают при температуре $104\text{--}105^{\circ}\text{C}$ до загустения (около 10 мин). Яично-молочный сироп процеживают и охлаждают до

20°С. Охладить сироп следует быстро, медленное охлаждение может привести к сворачиванию яиц, кроме того, на поверхности сиропа может образоваться толстая сухая корка. Для быстрого охлаждения сиропа посуду с сиропом ставят в холодную воду. Чтобы не образовывалась корочка, сироп следует периодически перемешивать.

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7—10 минут на тихом ходу, затем переключают на быстрый ход, постепенно добавляя яично-молочный сироп (маленькими порциями в 20—25 приемов), коньяк, ванильную пудру и взбивают еще 10—15 минут.

К признакам готовности крема относятся увеличение объема в 2,5 раза, получение гладкой, глянцевитой поверхности с появляющимися пузырьками. Поднятый на деревянной лопаточке крем должен медленно сползать с нее, быстрое сползание крема говорит о содержании в нем большего количества влаги. Такой крем будет плохо удерживать форму и при хранении сироп может отделиться от масла.

Полное использование сиропа, установленное рецептурой, свидетельствует о хорошем качестве масла и готовности крема. При низком качестве масла крем похож на творожистую массу и при отсадке не сохраняет четкого рисунка и формы.

Иногда крем «Шарлотт» готовят на сгущенном молоке. Замену в рецептуре производят согласно таблице взаимозаменяемости продуктов Сборника рецептур. Приготавливается так же, только в сгущенное молоко добавляют воду, взбитые яйца и проваривают на водяной бане 2—3 минуты, хорошо промешивая массу, а затем протирают через сито.

Требования к качеству: однородная пышная маслянистая масса желтоватого цвета, хорошо сохраняет форму, Влажность 25 % ± 2 %.

Крем «Новый»

Масло сливочное — 460 г, сахар — 397 г, молоко цельное — 190 г, ванилин — 0,4 г, вино — 0,9 г, коньяк — 0,9 г. Выход — 1000 г. Влажность — 25 ± 2 %.

Крем «Новый» готовят так же, как крем «Шарлотт», только в него не добавляют яйца. Поэтому такой крем

более стоек при хранении, имеет хорошие вкусовые качества. Сахар с молоком уваривают до температуры 104—105°C (проба на тонкую нитку), затем охлаждают до 20°C и небольшими порциями вводят, продолжая взбивание, в сливочное масло.

Требования к качеству: готовый крем должен быть пышным, белым или слегка кремоватого оттенка, однородным по консистенции.

Крем «Новый» можно приготовить шоколадным. Готовится так же, только добавляют при взбивании просеянный какао-порошок. Требования к крему те же. Влажность — 22 %.

Крем «Гляссе»

Масло сливочное — 396 г, сахар — 396 г, яйца — 237 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк или вино десертное — 2 г, вода — 100 г. Выход — 1000 г.

Для этого крема готовят яично-сахарную массу. Варят вначале сахарный сироп: сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 118—120°C (проба на средний шарик). В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5—3 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25°C. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, взбивают на тихом ходу 7—10 минут, затем переключают на быстрый ход и постепенно добавляют взбитую яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 15—20 минут. Этот крем характеризуется хорошими вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом, но из-за большого количества яиц и невысокой термической обработки из всех масляных кремов этот крем самый неустойчивый при хранении. Крем «Гляссе» можно приготовить шоколадный, кофейный, ореховый и ароматизированный фруктово-ягодными сиропами. Процентное отношение и способ приготовления те же, что и для крема «Шарлотт».

Требования к качеству: однородная пышная маслянистая масса желтоватого цвета.

Крем масляный «Особый»

Масло сливочное — 402 г, молоко цельное сгущенное с сахаром — 600 г, коньяк — 13 г, эссенция ванильная — 1,5 г. Выход — 1000 г. Влажность — 23 ± 2 %.

Этот крем по своим качествам близок к крему «Шарлотт», но при хранении более стоек из-за отсутствия яиц. Используется как для прослойки, обмазки, так и для декорирования.

Сливочное масло измельчают и загружают во взбивальную машину, включают тихий ход и взбивают 5—7 минут, затем увеличивают частоту вращения. Постепенно вливают прокипяченное, процеженное и охлажденное сгущенное молоко, добавляют коньяк и эссенцию.

Требования к качеству: готовый крем представляет собой однородную массу, пышную, гладкую, блестящую, белого цвета с характерным молочным привкусом.

Производные масляные кремы

Эти кремы готовятся по той же технологии, что и основные масляные кремы, но в их рецептуру включены продукты, которые изменяют вкус и аромат крема, не меняя его основные качества (устойчивость, формоудерживающая способность, тающий вкус). В названии основного крема слово «основной» заменяется на название добавки, например: «Крем масляный кофейный «Шарлотт», «Крем масляный шоколадный «Гляссе», «Крем масляный ореховый на сгущенном молоке».

Крем масляный фруктовый

Для приготовления фруктового крема за основу берут любой из масляных основных кремов и при взбивании добавляют черносмородиновое варенье или фруктово-ягодную подварку, джем в соотношениях, указанных в следующих рецептурах:

Вариант 1.

Крем масляный основной — 703 г, варенье черносмородиновое — 301 г. Выход — 1000 г.

Вариант 2.

Крем масляный основной — 502 г, подварка фруктово-ягодная — 502 г. Выход — 1000 г.

Вариант 3.

Крем масляный основной — 200 г, джем — 802 г. Выход — 1000 г.

Повышенное содержание механически связанной влаги, слабо удерживающейся в массе масла, приводит к тому, что в процессе сбивания эмульсия расслаивается с отсечением жидкой фазы, поэтому не обеспечивает высокое и стабильное качество крема. Иногда его практически невозможно использовать из-за плохой формоудерживающей способности. Для улучшения качества в рецептуру крема вводят структурообразователь, поверхностно-активные вещества. Влажность этого крема заранее определить трудно, так как во многом она определяется влажностью основного крема, который используется для приготовления крема масляного фруктового.

Крем шоколадный «Шарлотт»

Масло сливочное — 382 г, сахар — 371 г, молоко цельное — 247 г, яйца — 66 г, какао-порошок — 48 г, ванильная пудра — 1,4 г, коньяк — 1,5 г. Выход — 1000 г.

Крем изготавливают так же, как крем «Шарлотт», только после добавления яично-молочного сиропа постепенно засыпают просеянный какао-порошок.

Крем кофейный «Шарлотт»

Масло сливочное — 406 г, сахар — 389 г, молоко цельное — 171 г, яйца — 46 г, кофе — 9 г, ванильная пудра — 1 г, коньяк или вино десертное — 1,7 г. Выход — 1000 г.

Крем приготавливают так же, как крем «Шарлотт», но вместе с яично-молочным сиропом добавляют охлажденный кофейный сироп, приготовленный аналогично сливочному кофейному крему.

Крем ореховый «Шарлотт»

Масло сливочное — 395 г, сахар — 350 г, молоко цельное — 229 г, яйца — 61 г, ядро ореха (жареное) — 91 г, ванильная пудра — 3,6 г, коньяк или вино десертное — 1,3 г. Выход — 1000 г.

Крем готовят так же, как крем «Шарлотт», только вместе с яично-молочным сиропом добавляют мелко растертые орехи.

Крем фруктовый «Шарлотт»

Масло сливочное — 264 г, сахар — 231 г, молоко цельное — 151 г, яйца — 40 г, джем — 402 г, ванильная пудра — 2,4 г, коньяк или вино — 1 г. Выход — 1000 г.

Крем готовят так же, как и крем «Шарлотт», только вместе с яично-молочным сиропом добавляют джем. Влажность крема — 26,2 %.

Крем «Шарлотт» на агаре

Масло сливочное — 443 г, сахар — 356 г, яйца — 32 г, молоко цельное — 214 г, агар — 0,5 г, ванильная пудра — 4 г, коньяк — 1,6 г. Выход — 1000 г

Крем масляный «Шарлотт» обладает прекрасными вкусовыми качествами, но из-за невысокой формоудержива-

ющей способности редко используется для декорирования тортов. Для того чтобы придать крему устойчивость, его готовят с применением агара.

Агар промывают, заливают частью молока и оставляют на 2—3 часа для набухания. Затем добавляют молоко, сахар и кипятят, пока агар не растворится. Яйца взбивают до однородной массы и, не прекращая взбивания, тонкой струей вливают массу из сахара, молока, агара. Проваривают на водяной бане несколько минут. Охлаждают, не допуская застывания массы.

Масло сливочное зачищают, разрезают на куски, взбивают 5—7 минут на тихом ходу, затем переключают на быстрый ход, постепенно вливают охлажденную массу, добавляют ванильную пудру, коньяк и взбивают еще 10—15 минут. Этот крем можно приготовить шоколадным, добавив просеянный какао-порошок.

Ароматизированные масляные кремы

В основные масляные кремы в качестве ароматизатора вводят ванильную пудру и коньяк. В ароматизированные кремы вместо коньяка или ванильной пудры вводят фруктовые сиропы, ликеры, настойки, наливки. Подкрашивают ароматизированные кремы в цвет, соответствующий ароматизатору: апельсиновый — в оранжевый, клубничный, малиновый — в розовый, лимонный, ананасный — в желтый, и т. д.

Секреты успеха

- Для приготовления масляных кремов использовать качественное сливочное масло (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20 %.
- Сливочное масло должно иметь температуру 1—2°С.
- Пользоваться теплым кремом нельзя: он расплывается, рисунок не сохраняет форму.
- Если крем слишком холодный, то от масла отделяется сироп. Поэтому часть холодного крема надо подогреть, смешать с остальным и взбить в пышную массу.

Возможные трудности

Крем слабый, рисунок расплывчатый, нечеткий — масло с плохой кремообразующей способностью, быстро влили весь сироп.

Крем с крупинками, творожистый — использовано холодное масло, или холодный сироп (добавить немного подогретого крема и взбить), или из-за медленного охлаждения сироп «свернулся».

Сироп отделился от масла («рассоединился») — увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, с повышенной влажностью или масло имеет плохую кремообразующую способность.

Кремы, предусмотренные в рецептурах тортов и пирожных, взаимозаменяются с соответствующей корректировкой рецептур внутри следующих групп кремов:

- а) приготовленных на сливочном масле без добавлений;
- б) приготовленных на сливочном масле с добавлением какао-порошка, орехов, кофе, шоколада, фруктового сырья и т. д.;
- в) приготовленных на яичных белках без добавлений;
- г) приготовленных на яичных белках с добавлениями какао-порошка, орехов, кофе, фруктового сырья и т. д.

Допускается взаимозаменяемость кремов только с аналогичными добавками.

Основные украшения из масляного крема

Масляному крему легко придать нужную форму, он устойчиво ее сохраняет. Кроме того, масляные кремы хорошо сочетаются с любым из выпеченных полуфабрикатов и широко используется как для прослойки, так и для декорирования.

Для того чтобы нанести рисунок из крема, понадобится следующий инвентарь: кондитерские мешки с набором металлических трубочек, кондитерские гребешки, специальный нож с гибким и округленным на конце лезвием, пергамент. Разнообразные узоры, цветы и фигурки на тортах и пирожных выполняют, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок из плотной ткани. Конфигурация трубочек различна, в настоящее время используют самые разные трубочки. Набор из 10—12 трубочек с различной конфигурацией срезов позволяет выполнять все многообразие украшений, необходимых для отделки тортов. Чаще всего используют следующие трубочки:

- прямой срез, диаметр отверстия 5 мм;
- прямой срез, диаметр отверстия 10 мм;
- зубчатая, высота зубчика 3 мм, диаметр 5 мм;
- зубчатая, высота зубчика 5 мм, диаметр 10 мм;
- зубчатая, высота зубчика 4 мм, диаметр 20 мм;
- с клинообразным срезом, высота и ширина среза по 15 мм (используют для отсадки листьев);
- с овальным срезом;
- с косым срезом, его длина 18 мм, ширина 1 мм;
- с комбинированным срезом — с одной стороны плоским, с другой — зубчатым, длина среза 12 мм, ширина 2 мм, высота зубчика 3 мм;
- с комбинированным срезом — с одной стороны плоским, с другой — зубчатым, длина среза 18 мм, ширина 2 мм, высота зубчика 3 мм;
- с закрытым срезом, есть узкие отверстия между зубчиками, диаметр среза 12 мм, высота зубчика 20 мм;
- с загнутыми зубчиками, их высота 5 мм, диаметр 10 мм.

Основные украшения

Трубочки 1—2

Змейка. Равномерно выжимая крем и пронося трубочку вдоль изделия, производят волнообразные движения.

Грибок. Трубочку держат перпендикулярно к плоскости торта и, постепенно снижая давление, поднимают ее.

Получается конусообразная ножка гриба, на которую надевают шляпку из бисквита «буше» или белково-воздушного полуфабриката.

Веревочка. Трубочку держат под углом к плоскости торта и, пронося трубочку вдоль изделия, производят вращательные движения.

Ветка с почками. Отсаживают тонкую ветку и вдоль нее с обеих сторон трубочкой большого диаметра — шарики.

Пирамидка. Трубочку держат перпендикулярно к плоскости торта. Выдавливая крем, слегка приподнимают трубочку, затем быстро опускают и, прижав крем, открывают трубочку; на полученный, слегка сплюснутый шарик отсаживают второй, затем третий, меньшего диаметра.

Трубочки 3—5

Звездочка. Трубочку держат перпендикулярно к плоскости торта на расстоянии 2—3 мм, выжимают крем и слегка приподнимают трубочку; затем прекращают давление, толчком резко опускают трубочку и отрывают ее.

Розанчик. Трубочку держат перпендикулярно к поверхности торта и, выдавливая крем, производят вращательное движение, накладывая витки крема в виде спирали. Прекратив давление, продолжают вращательное движение до окончания выхода крема из трубочки.

Зубчатая палочка. Трубочку держат под углом к плоскости торта и проводят вдоль поверхности, равномерно выдавливая крем. Затем прекращают давление и плавно отрывают трубочку.

Трубочки 6

Листик. Трубочку держат под острым углом к плоскости торта. Выжимая крем и пронося трубочку к себе, делают мелкие колебательные движения в вертикальной плоскости. Затем прекращают выдавливание крема и плавно оттягивают кончик листа. От глубины клинообразного выреза зависит форма листика.

Трубочки 8

Маргаритка. Каждый лепесток «цветка» делают отдельным приемом. Трубочку ставят перпендикулярно к поверхности торта острым углом к себе и быстро выжимают крем, делая слегка скользящие движения к центру будущего «цветка». Так шприцуют рядом друг к другу лепестки одной половины «цветка», затем поворачивают торт на 180° и делают вторую половинку «цветка». В центре «цветка» из гладкой прямой трубочки отсаживают кружочек.

Подобные цветы можно приготовить заранее на металлическом листе и поставить в холодильник. Перед переносом на торт цветы срезают с листа теплым ножом.

Трубочки 7, 9–12

Розы отсаживают на основание, которым служит кубик плотного бисквита или шарик из крошкового полуфабrikата, насаженные на вилку. В этом случае применяют трубочку с плоским закругленным срезом. Трубочку держат под прямым углом к кубiku бисквита и, поворачивая вилку, последовательно отсаживают лепестки от центра к периферии цветка, увеличивая их размеры и меняя наклон лепестков к основанию.

Прежде чем приступить к оформлению торта (пирожных), надо покрыть его поверхность помадой, жировой глазурью или кремом. Поверхность должна быть ровной, гладкой, без крошек или их следов. Сначала наносят немного крема, выравнивают его ножом и только после этого кладут остальной крем и также выравнивают его.

Есть простой способ добиться, чтобы крем на поверхности блестел: по ней надо провести ножом, смоченным теплой водой.

На покрытую кремом поверхность изделий кондитерским гребешком, предварительно смочив его теплой водой, наносят линии — ровные, волнистые или зигзагообразные. Гребешок слегка прижимают к смазанной кремом поверхности.

Украшенные таким образом торты можно дополнительно оформить кремовыми узорами из кондитерской трубочки: самые тонкие линии наносят корнетиком. Комбинируя между собой различные элементы и сочетая разные трубочки, можно нанести самые невероятные узоры, оформить бордюры, боковые поверхности и т. д.

Сливочные и сметанные кремы

Сливки и сметана обладают хорошей кремообразующей способностью, в зависимости от содержания жира при взбивании они могут увеличиваться в объеме в 3 раза. Кремы этой группы отличаются нежностью, легкостью, высокой питательностью и прекрасными вкусовыми качествами. При приготовлении сливочно-сметанных кремов следует соблюдать следующие условия:

продукты должны быть свежими и обладать необходимой жирностью;

сливки и сметану используют охлажденными до 2°C; после приготовления кремы используют немедленно.

Крем сливочный

Сливки — 35 %-ной жирности — 963 г, сахарная пудра — 97 г, ванильная пудра — 10 г. Выход — 1000 г. Влажность — 50 %.

Сливки взбивают холодным венчиком до получения пышной однородной массы, затем, не прекращая взбивания, добавляют сахарную и ванильную пудру. Общая продолжительность взбивания 20—25 минут. Готовый, хорошо взбитый крем удерживается на приподнятой лопатке. Его готовят небольшими порциями в соответствии с потребностями. Крем нельзя подкрашивать и ароматизировать чем-либо, кроме ванильной пудры.

Крем сливочный на желатине

1. Сливки — 35 %-ной жирности — 700 г, сахарная пудра — 200 г, желатин — 20 г, сливки для набухания желатина — 160 г, ванильная пудра — 3 г. Выход — 1000 г. Влажность — 50 %.
2. Сливки — 35 %-ной жирности — 953 г, сахарная пудра — 97 г, желатин — 20 г. Выход — 1000 г. Влажность — 57 %.
3. Сливки — 20 %-ной жирности — 850 г, сахарная пудра — 200 г, желатин — 20 г. Выход — 1000 г. Влажность — 50 %.

Крем с желатином лучше сохраняет форму, но имеет не воздушную, а студенистую структуру и привкус желатина.

Желатин залить сливками в соотношении 1:10, когда желатин набухнет, его растворяют, нагревая до 70—80°C, перемешивают до полного растворения желатина, затем охлаждают до 40°C.

Сливки 35 %-ной жирности взбивают до получения пышной однородной массы, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, тонкой струйкой вливают желатин и перемешивают. Крем используют сразу же, так как он приобретает желеобразную структуру.

Крем сливочный земляничный

Сливка — 35 %-ной жирности — 500 г, сахар — 150 г, молоко — 210 г, яйца — 80 г, желатин — 20 г, вода для набухания желатина — 160 г, земляника садовая — 190 г. Выход — 1000 г.

Свежую землянику перебирают, удаляют плодоножки, промывают, обсушивают, протирают на протирочной машине. Земляничное пюре соединяют с горячей яично-молочной смесью.

Для приготовления яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром. Добавляют ванилин, горячее кипяченое молоко, расплавленный желатин смешивают с сахаром-песком и быстро охлаждают до комнатной температуры. 35 %-ные сливки взбивают до образования густой пышной массы, при непрерывном помешивании тонкой струей вливают яично-молочную смесь, осторожно перемешива-

ют и используют сразу же. Застывая, масса приобретает студнеобразную консистенцию.

Крем сливочный апельсиновый или мандариновый

Сливки — 35 %-ной жирности — 400 г, апельсины — 340 г, или мандарины — 260 г, сахар — 150 г, молоко — 210 г, яйца — 80 г, желатин — 20 г, вода для набухания желатина — 160 г. Выход — 1000 г.

Из апельсинов или мандаринов отжимают сок. Свежевыжатый сок добавляют в готовую яично-молочную смесь. Яично-молочную смесь с соком цитрусовых соединяют со взбитыми сливками. Технология приготовления яично-молочной смеси такая же, как в предыдущем рецепте.

Крем сливочный ореховый

Сливки 35 %-ной жирности — 500 г, сахар — 150 г, молоко — 160 г, яйца — 40 г, миндаль — 120 г, желатин — 20 г, вода для набухания желатина — 160 г. Выход — 1000 г.

Ядра орехов жарят, дробят, добавляют в яично-молочную смесь и готовят крем.

Крем сметанный

Сахарная пудра — 322 г, сметана — 30 %-ной жирности — 737 г, ванильная пудра — 11 г. Выход — 1000 г. Влажность — 41,5 %.

Взбивают охлажденную сметану 2—3 минуты при малом вращении венчика, затем постепенно увеличивают скорость. Когда образуется пышная густая пена, в нее при уменьшении скорости взбивания добавляют понемногу сахарную и ванильную пудру. Хорошо взбитый крем должен удерживаться на приподнятой лопатке.

Кремы из сухих смесей

В настоящее время отечественные производители наладили выпуск сухих порошкообразных смесей для приготовления взбитых кондитерских кремов, предназначенных для прослаивания и декорирования тортов и пирожных.

Сухие смеси «Белый вальс» для приготовления кремов с великолепным ароматом и прекрасной текстурой увеличивают привлекательность кондитерских изделий.

Основная характеристика сухих смесей — возможность получать легкие, нежные кремы типа «взбитые сливки» ослепительно белого цвета. Крем не содержит холестерина и животных жиров, отличается пониженной калорийностью по сравнению с традиционными нормами.

На основе сухих смесей можно производить следующие типы кремов:

- крем для декорирования;
- крем для прослаивания;
- суфле.

В состав смесей входят: сухие молочные продукты, растительный жир, сахар-песок, глюкозный сироп, стабилизирующая система, эмульгатор.

Способ производства

Сухую смесь смешивают с водой (температурой 15—22°C) в соотношении от 1:1,25 до 1:2 (в зависимости от вида крема), взбивают 5—7 минут на высокой скорости. Полученный продукт можно использовать для прослаивания и декорирования тортов и пирожных.

Из 1 кг сухой смеси получают 2,25—3 кг готового взбитого крема.

Преимущества, которые обеспечивает применение сухих смесей:

- длительные сроки хранения сухой смеси (8 месяцев) в нерегулируемых условиях в упаковке производителя;
- простота и удобство приготовления взбитого крема из сухой смеси;
- перед взбиванием массу не надо охлаждать;

- санитарная безопасность производства благодаря уменьшению опасности микробиологического инфицирования;
- отличная формоустойчивость;
- срок хранения готового крема составляет 5 суток;
- отсутствует опасность перевзбивания;
- объем крема увеличивается при взбивании в 3—4 раза;
- готовый крем прекрасно сочетается с различными кондитерскими добавками; его можно подкрасить в различные цвета пищевыми красителями;
- экономия площадей, трудо- и энергозатрат, транспортных расходов.

Опытные образцы кондитерских изделий с кремами из сухих смесей выставлялись на международных выставках и получили высокую органолептическую оценку специалистов.

Белковые кремы

Основой белковых кремов служит яичный белок, который взбивается с сахаром. Белковые кремы используют для обмазки поверхности, наполнения трубочек и декорирования. Для прослойки белковые кремы не используют, так как под тяжестью выпеченных полуфабрикатов эти кремы потеряют свою пышную нежную структуру. Приготовленные кремы немедленно используют, так как они быстро теряют пышность. В связи с высоким содержанием сахара, который является консервантом, эти кремы более стойки при хранении, чем масляные кремы. Белковые кремы, как и масляные, могут быть основными и ароматизированными.

Общим при производстве всех белковых кремов является то, что яичные белки тщательно отделяют от желтков и перед использованием охлаждают до 2°С. При попадании в посуду для взбивания белков даже следов жира, из пенообразующая способность снижается в 2 раза. Поэтому перед использованием всю посуду и венчик обдают кипятком, а затем холодной водой.

Крем белковый сырцовый основной

Сахарная пудра — 699 г, яичные белки — 349 г, ванильная пудра — 26 г, лимонная кислота 0,7 г. Выход — 1000 г. Влажность — 27 ± 2 %.

Яичные белки взбивают вначале на малой скорости, затем скорость увеличивают. Яичные белки увеличиваются в объеме в 7 раз. Продолжительность взбивания около 25 минут. Яичные белки превращаются в снежно-белую пышную массу. После этого в них постепенно добавляют сахарную пудру с измельченной лимонной кислотой, а затем ванильную пудру. Дополнительно взбивают массу 1—2 минуты. Масса слегка оседает и общее увеличение объема по сравнению с первоначальным составляет 5 раз.

Изделия сразу же оформляют свежеприготовленным кремом, но из-за его нестойкости, для того чтобы зафиксировать украшения из крема, изделия 2—3 минуты подвергают колеровке, т. е. нагреву в печи при температуре 220—240°C. При этом на поверхности изделий образуется тонкая корочка, окрашенная в буровато-желтый цвет.

Крем белковый заварной основной

Сахар-песок — 670 г, яичные белки — 335 г, ванильная пудра — 25 г, лимонная кислота 0,7 г. Выход — 1000 г. Влажность — 30 ± 2 %.

Сахар растворяют в горячей воде (на 1 кг сахара берут примерно 250 г воды) и уваривают до 118—120°C (проба на средний шарик).

Горячий сахарный сироп вливают во взбитые до увеличения объема в 7 раз яичные белки. Продолжая взбивание, добавляют кислоту и ванильную пудру. Взбивание после добавления сахарного сиропа продолжают еще 10 минут. Во время заваривания происходит коагуляция белка, отчего масса становится устойчивой и более тягучей, чем в сырцовом креме.

Заварной крем удобен для украшения изделий, так как он хорошо сохраняет форму без колеровки в печи.

Белковый заварной крем широко используется для оформления заказных тортов. Различные орнаменты, украшения в виде висячих ажурных нитей придают изделиям торжественность.

Секреты успеха

- Воздушные «нити» можно делать только из свежеприготовленного крема высокого качества, иначе они рвутся.
- Чтобы орнаменты на торте были одинакового размера, начинающий кондитер может острой палочкой сделать наметки рисунка, а затем нанести по ним крем.
- При нанесении тонких нитей необходимо сочетать скорость движения руки и силу нажима: если скорость больше необходимой, линии рвутся, если меньше — получаются извилистые, неровные.
- Из заварного белкового крема можно изготовить и различные детали украшения — цветы, листья, грибы, звездочки и т. д. Подсушив их в теплом месте около 4—5 часов, украшения отсаживают на слегка смазанные жиром кондитерские листы или пергамент. Высушенные детали долго сохраняют вид и свежесть.

Возможные трудности

Крем излишне сухой (пористый, с комочками) — слишком уварен сироп; быстро влили сироп в белки; плохо взбивали крем при внесении горячего сиропа.

Крем слабый, расплывчатый, не дающий рельефного рисунка — неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок); недоварен сироп.

Украшения на торте расплылись, осели — изделия не заколеровали в печи.

Крем «Зефир»

Сахар-песок — 257 г, яичные белки — 257 г, начинка фруктовая, ягодная — 515 г, агар — 4 г. Выход — 1000 г. Влажность — 36 ± 2 %.

Крем «Зефир» представляет собой густую пышную массу, устойчиво сохраняющую форму. Этот крем устойчив при хранении, но используется для отделки сразу же, так как при остывании структура его становится слегка студенистой из-за использования агара.

Для приготовления крема заварным способом фруктовую начинку уваривают с сахаром до 112°C , одновременно взбивают яичные белки до увеличения в объеме в 7 раз. Необходимо, чтобы белки и фруктово-сахарный сироп были готовы одновременно. Продолжая взбивание, в белки вливают горячий сироп и горячий раствор агара (агар можно добавить в сироп при уваривании), взбивают еще 3—4 минуты. В конце добавляют красители. Крем используют в теплом состоянии.

Для приготовления сырцового крема во фруктовую начинку (она должна содержать 74 % сухих веществ) всыпают сахар, вливают яичные белки и взбивают 20—25 минут. Готовая взбитая масса, приподнятая на лопатке, не должна менять форму. Вливают горячий разведенный агар и перемешивают. Крем используют немедленно.

Для приготовления крема «Зефир» можно использовать вместо агара желатин. При этом его берут в 3 раза больше. Следует также учитывать, что при использовании желатина, его нельзя кипятить, поэтому его растворяют, нагревая до $70\text{--}75^{\circ}\text{C}$ и затем вводят во взбитую массу. Крем, приготовленный с желатином, имеет более нежную консистенцию.

Суфле

Сироп сахаро-агаровый № 98: сахар-песок — 357 г, патока крахмальная — 179 г, агар — 5 г, вода — 122 г; масло сливочное — 226 г, яичный белок — 64 г, молоко цельное сгущенное с сахаром — 110 г, кислота лимонная — 3,8 г, эссенция цитрусовая — 2,5 г. Выход — 1000 г. Влажность — 24 ± 2 %.

Технологический процесс приготовления суфле включает следующие процессы: варку сахаро-агарового сиропа; заваривание взбитого белка; приготовление суфле.

Сахар с водой уваривают до 122°C , добавляют агар, который предварительно замачивают для набухания в холодной воде и кипятят до полного растворения агара. Добавляют патоку и уваривают сироп до готовности (проба на толстую нитку).

Параллельно в сбивальной машине взбивают охлажденные белки в течение 7—10 минут вначале на малой, затем на большой скорости до увеличения в объеме в 7 раз. Во взбитый белок тонкой струйкой вливают горячий сахаро-агаровый сироп, добавляют лимонную и продолжают взбивать до получения однородной массы, постепенно добавляют сливочное масло, сгущенное молоко и эссенцию.

Суфле используют сразу же в теплом виде, так как наличие агара в рецептуре приводит к застыванию массы.

На качество суфле влияют точность дозирования рецептурных компонентов, пенообразующая способность белка, вид сливочного масла, обуславливающий способность массы удерживать воздух.

Для придания суфле равномерной однородности и глянцевой поверхности следует поддерживать необходимую влажность сиропа и постепенно вливать его в белковую массу.

Крем заварной

Мука — 91 г, сахар-песок — 387 г, молоко цельное — 744 г, яйца — 150 г, масло сливочное — 25 г, ванильный сахар — 0,2 г. Выход — 1000 г

Заварные кремы представляют собой непышную, слегка студенистую массу, не сохраняющую приданную ей форму. Поэтому заварные кремы применяют не для украшения тортов и пирожных, а для их прослойки, обмазки, заполнения трубочек и корзиночек.

Эти кремы имеют повышенную влажность, в них содержится клейстеризованная мука, большое количество яиц, что создает благоприятную среду для развития микроорганизмов. Кремы подвержены быстрой порче и скисанию вследствие развития в них при хранении молочно-кислых бактерий, кишечной палочки и других микробов.

Приготовленный крем используется на производстве немедленно.

Крем готовят в несколько стадий:

- подготовка муки;
- приготовление молочного сиропа;
- сосдинение продуктов;
- уваривание крема;
- охлаждение крема.

Муку прогревают 40—50 минут при температуре 105—110°C до запаха каленого ореха и охлаждают. Это необходимо для того, чтобы повысить бактериологическую устойчивость муки. Кроме того, готовый крем не будет иметь привкуса сырой муки.

Молоко и сахар нагревают до кипения. Одновременно в другом котле взбивают яйца и добавляют к ним пассерованную муку. Массу необходимо тщательно перемешать, чтобы не образовалось комочков. В эту массу при размешивании вливают горячий молочный сироп, вначале медленно, а затем быстрее. Полученную массу уваривают в течение 5 минут при температуре 95°C. Во время нагревания происходит клейстеризация муки. При нагреве массу необходимо помешивать.

Готовую массу быстро охлаждают, смешивают со сливочным маслом или готовым масляным кремом.

Блиц-опрос по теме

1. Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования?
2. В чем особенность приготовления крема «Шарлотт»?
3. До какой температуры уваривают сахарный сироп для крема «Гляссе»?
4. В чем состоит отличие крема белкового заварного от белкового сырцового?

НОВЫЕ ВИДЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Сливки

В последние годы ассортимент сливок расширился и их все чаще используют для украшения тортов и пирожных. Большое значение имеет содержание жира в сливках. Для того чтобы они хорошо взбивались в пену, нужно, чтобы они содержали большое количество жира: в растительных сливках не менее 29 %, в животных — 33 %.

Взбитые сливки хорошо ложатся на смазанные фруктовой начинкой или джемом поверхности.

Взбитые сливки нельзя повторно взбивать: на их поверхности появляются трещины.

Сливки наливают во взбивальную машину и взбивают вначале на малой скорости, затем постепенно прибавляют обороты, при этом они увеличиваются в объеме и за венчиком идет четкий рисунок. В этот момент необходимо прекратить взбивание, хотя сливки еще слабоватые. Если взбивать их дольше, они получаются более плотные, но это говорит о том, что сливки «перебиты». Когда сливки слегка «недобиты», они еще насыщаются воздухом и уплотняются.

Смеси для бисквита

Готовые смеси для бисквита намного сокращают время его приготовления.

Смесь для белого бисквита

Бисквитная смесь — 1000 г, яйца — 750 г, вода — 100 г.

Смесь для бисквита представляет собой порошок белого цвета, расфасованный в мешки по 10 кг. Срок хранения 6 месяцев в сухом прохладном месте.

Из смеси получается светло-желтый бисквит с приятным запахом и нежной структурой. Готовый бисквит не крошится, при пропитке не теряет формы.

Готовое изделие можно замораживать; после разморозки бисквит сохраняет все свои свойства.

Все компоненты закладывают во взбивальную машину и взбивают 8—10 минут на высокой скорости.

Тесто выливают в форму слоем 4—5 см и выпекают при 170—180°C. Из этой смеси можно приготовить и бисквит для рулета.

Смесь для шоколадного бисквита

Шоколадная бисквитная смесь — 1000 г, яйца — 200 г, вода — 200 г.

Шоколадная бисквитная смесь — порошок коричневого цвета с кусочками шоколада, расфасована по 15 кг в мешки.

Из смеси получается бисквит темно-коричневого цвета, с вкраплениями нерастопленного шоколада, с плотной нежной структурой и ярко выраженным запахом и вкусом шоколада.

Все компоненты помещают во взбивальную машину и взбивают 5 минут на низкой скорости.

Тесто выливают в формы слоем 4—5 см и выпекают 40—50 минут при 185°C.

Смесь (порошок) для белкового крема и безе «Бианки меринга»

Смесь используют для приготовления белкового крема в кондитерские изделия, меренг для украшений, суфле, торта «Птичье молоко».

Преимущества белого крема из данного порошка: быстрота приготовления, экономичность, хорошая пенообразующая способность. Применение этого крема уменьшает опасность микробиологического заражения и намного увеличивает срок хранения кондитерских изделий.

Хранят порошок в сухом прохладном помещении при температуре не выше 25°C в течение 9 месяцев.

Состав смеси: сахар, сухой яичный белок, улучшитель Е466, ароматизатор, соль, окислитель Е330.

Способы приготовления крема и безе

1-й вариант: 100 г сухой белковой смеси и 200 г воды взбивают на высокой скорости 3 минуты, засыпают в два приема 400 г сахара с интервалом 10 минут.

2-й вариант: 100 г сухой белковой смеси, 250 г воды взбивают на большой скорости 3 минуты, добавляют 100 г сахара и взбивают еще 10 минут.

3-й вариант: 100 г сухой белковой смеси, 200 г воды и 100 г сахара (сахар всыпают в 2 приема) взбивают 7—10 минут.

Кремы отсаживают из кондитерского мешка с зубчатым наконечником и высушивают в печи 1,5—2 часа при температуре 105°C.

Из данной смеси можно также приготовить торт «суфле».

Смесь для белкового крема засыпают в емкость, вливают воду и взбивают в стойкую пену. Сахар всыпают в 2 приема.

Замачивают желатин. Когда он набухнет, его растапливают и горячим, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливают в белковую смесь. Взбивают до тех пор, пока белковая масса не остынет. В конце взбивания в белок

добавляют сливочный крем (его можно ароматизировать). Взбивают 1—2 минуты.

Белковая смесь (порошок) — 100 г, сахар — 100 г, вода — 150 г, желатин — 20 г, вода для желатина — 50 г, масло сливочное — 50 г, сгущенное молоко — 100 г, бисквитный полуфабрикат, холодный гель и свежая клубника для украшения.

В кольцо для торта укладывают бисквитный пласт толщиной 7—10 мм. Подготовленную массу выливают на бисквит, разравнивают и ставят в холодильник. Через 20—30 минут торт вынимают из холодильника, поверхность украшают подкрашенным в разные цвета холодным гелем. Аккуратно снимают с торта кольцо, украшают свежей клубникой.

Сахарная паста для моделирования (мастика)

Мастика — высококачественная сахарная паста белого цвета и однородной консистенции. Приятна на вкус. Используют пасту для «обтягивания» тортов и пирожных, для лепки цветов, фигурок и других деталей отделки тортов (рюши для торта, плетенки, веревочки, цветы).

Состав пасты: сахар, глюкоза, жир, вода, сорбит, пшеничный крахмал, загуститель, эмульгатор.

Хранят ее герметично упакованной, при температуре ниже 20°C.

Перед работой пасту разминают до мягкой пластичной консистенции. Затем на столе, посыпанном сахарной пудрой, раскатывают пласт нужной толщины (3—5 мм), накручивают на скалку (как при работе с марципаном или переносе песочного теста) и покрывают пластом торт; а чтобы он плотно прилип, торт предварительно промазывают тонким слоем джема.

Для лепки цветов в массу втирают немного сахарной пудры (поскольку масса белоснежная, цвета при добавлении красителя получаются пастельные, нежные).

Из этой массы можно заготовить украшения впрок и хранить в картонных или пластиковых коробках. Для изготовления цветов и разных фигурок пользуются специальными инструментами.

Торты, украшенные сахарной пастой, выглядят очень нарядно.

Сахарная паста «Бианки»

У нее превосходный белый цвет, подходит для изготовления цветов, обтяжки тортов для декорирования. Она состоит из:

Сахар — 25 %, крахмал, глюкозный сироп, растительные жиры, ароматизатор.

Хранят пасту при комнатной температуре в сухом затемненном месте, вдали от источников тепла 1 год.

Из пасты делают тонкие, легко изготавливаемые украшения. У пасты приятный миндальный вкус.

Шоколад

Для украшения кондитерских изделий чаще всего используют черный горький, молочный и белый (лучше всего плиточный) шоколад.

Перед началом работы шоколад измельчают, растапливают, затем дают остыть и снова нагревают до 30°C.

Процесс «нагревание — остывание — нагревание» называется темперированием шоколада.

Шоколадная глазурь

В настоящее время многие российские производители предлагают готовую шоколадную глазурь — белую и черную. С ней работать легче, чем с обычным шоколадом. Такую глазурь используют для заливки тортов, пирожных, конфет, выпечки; для приготовления деталей украшений. Из глазури отливают формы цветов, зверей, листьев.

Глазурь растапливают на водяной бане или в микроволновой печи (нельзя нагревать глазурь свыше 50°C и допускать попадание в нее пара).

Глазурь перед работой помещают на водяную баню с температурой 45°C пока она полностью не растопится. Обливают глазурью изделие, установленное на решетку.

Размазывают. Получается ровная гладкая поверхность. При этом покрывать торт можно глазурью двух цветов (белой и черной), или же белую глазурь можно слегка подкрасить пищевыми красками. При разрезании торта такая глазурь не крошится.

По глазури разогретым шоколадом можно нанести красивые рисунки, сеточки, надписи.

Чтобы получился хороший рисунок (шоколад легко лег на поверхность), надо добавить в него несколько капель коньяка или водки. Но количество этого шоколада должно быть небольшим (лучше, чтобы он весь уместился в 1 корнетик).

Растопленный шоколад помешают в корнетик из пергамента и наносят рисунок.

Белый шоколад особенно капризен: растапливая, его не надо нагревать до очень высокой температуры, иначе он быстро затвердевает. Если все же это произошло, то в шоколад добавляют какао-масло, и он снова становится пластичным.

На черном шоколаде красиво выглядит рисунок из белого шоколада и наоборот: на белом — рисунок из черного шоколада.

При совмещении черного и белого теплого шоколада получается мраморный рисунок: поверхность торта заливают то белым, то черным шоколадом, затем слегка разравнивают ножом.

Из шоколадной глазури легко приготовить и разные ажурные украшения. Для этого на листе пергамента сначала рисуют узоры карандашом, затем при помощи корнетика отсаживают по рисунку шоколад и ставят в холодильник на несколько минут. После охлаждения шоколадные украшения легко отходят от бумаги. Чтобы склеить один орнамент с другим, используют в качестве клея подогретый шоколад.

С помощью пергаментного корнетика можно отсаживать елочки, листики, цветы, фигурки животных, буквы, цифры и т. д. охлажденными готовыми шоколадными изделиями украшают поверхность торта.

Для украшения тортов существуют готовые специальные декоры в виде цветов, кофейных зерен, ракушек, зверей, вееров, усиков, фигурок жениха и невесты и др.

Шоколадом можно глазировать ягоды (вишня, клубника, виноград), экзотические фрукты, орехи. Для этого шоколадную глазурь (или шоколад) подогревают в небольшой емкости, опускают в нее ягоды. По глазури одного цвета можно нанести линии или узоры другого цвета. Глазированные ягоды укладывают на пергамент и охлаждают. После охлаждения ягоды перекладывают на торт. Так же можно глазировать и орехи, мелкое печенье для украшения изделий.

Правила работы с шоколадом

1. Шоколад растапливают только на водяной бане.
2. Растапливая шоколад, надо следить, чтобы в него не попала вода: она может сделать шоколад вязким, что повредит дальнейшей работе.
3. Если шоколадные изделия получают «седыми», их надо положить в посуду, подогреть до 50°C, массу охладить, затем вторично подогреть, непрерывно помешивая, и заново готовить изделие.
4. Шоколад можно смешивать с какао-маслом: от этого он становится более пластичным.
5. Если соединить шоколад с горячими сливками (при постоянном помешивании), получится прекрасная глазурь для тортов и пирожных.

Имитатор шоколада

Для украшения верха и боковых поверхностей кондитерских изделий, изготовления легкого ажурного декора применяют имитатор шоколада. С ним легче работать, чем с шоколадом и шоколадной глазурью. Он растапливается при небольшом подогреве и быстро застывает при комнатной температуре.

Есть белый и черный имитаторы шоколада. Они имеют вкус и запах шоколада, хотя содержат менее 10 % какао (в основном состоят из растительных жиров и сахара).

Имитатор шоколада можно подкрашивать в любой цвет пищевыми красителями и ароматизировать ароматизаторами, смешивать его с шоколадной глазурью, делать всевозможные сеточки.

Для украшения изделий имитатором шоколада необходимы определенные навыки. По размерам боковой поверхности торта отрезают специальную целлофановую ленту. Наносят на ленту растопленный белый имитатор шоколада. Разравнивают поверхность палетой. Дают имитатору застыть и аккуратно прикладывают ленту к боковой поверхности торта. Когда глазурь совсем остынет, аккуратно снимают ленту.

Марципан

Марципан — это готовая к употреблению эластичная ореховая масса светло-желтого цвета, с ярко выраженным запахом миндаля.

Марципановая масса легко поддается лепке. Техника этой лепки схожа с лепкой из пластилина. Марципан можно охлаждать.

Состав: миндаль, сахар, сорбит, загуститель (Е466), регулятор кислотности (Е330), инвертирующий компонент.

Различают два вида марципана:

1:2 (33 %) — 1 часть миндаля и две части сахара;

1:3 (22 %) — 1 часть миндаля и 3 части сахара.

Самое главное — правильно хранить марципан: на открытом воздухе он высохнет. Поэтому его хранят в плотно укупленной емкости или полиэтиленовой пленке и обязательно в холодильнике.

Кусок марципана, предназначенный для работы, нужно завернуть в полиэтиленовую пленку и по мере необходимости брать его по частям.

Марципан можно подкрашивать пищевыми красителями в разные цвета. Для этого в небольшом кусочке массы делают углубление и кладут в него пищевой краситель, массу тщательно вымешивают.

Марципановые детали хорошо склеиваются водой.

Перед началом работы стол подпыляют сахарной пудрой.

Технология покрытия торта марципаном

Торт выглядит очень нарядным и гладким, если его покрыть марципаном.

1. Марципановую массу раскатывают в пласт толщиной 5 мм на подпыленном сахарной пудрой столе.
2. Накрученный на скалку пласт марципана аккуратно раскручивают на торт.
3. Руками, осторожно прижимая пласт к торту, расправляют его.
4. Срезают лишний марципан круглым ножом. Если боковая поверхность выглядит неровной, в получившейся «волне» делают надрез ножницами и убирают излишек внутрь массы, а надрезанный кусочек кисточкой слегка смачивают изнутри водой и «приклеивают» к основной массе.

Можно сделать поверхность торта одного цвета, а боковую сторону — другого. Из пласта первого цвета вырезают по диаметру торта лепешку для верха. Для боковой поверхности пласт другого цвета разрезают на ленты, по ширине равные высоте торта, скручивают их в рулон, а затем раскручивают на бока торта. Можно приготовить и разноцветную поверхность, используя 2—4 цвета. Цветные кусочки свертывают в жгуты, складывают плотно рядом и раскатывают скалкой по форме торта.

Обтянутый марципановой массой торт можно украсить любыми композициями из марципана, крема или мастики.

Лепка из марципана

Лепить из марципановой массы несложно: она пластична, послушна, не липнет к рукам. Только если массу долго мять в руках, то под воздействием тепла она размякнет и начнет прилипать к пальцам. В этом случае руки посыпают сахарной пудрой, обваливают в пудре кусочек массы и подмешивают немного пудры в марципан.

Из марципана можно вылепить что угодно: цветы, фрукты, фигурки животных и людей.

Муссы

Порошок (любой, кроме «Нейтрального») — 1000 г, холодное молоко — 1250 г, порошок «Нейтральный» — 500 г, воды — 1000 г.

Это очень полезный ингредиент для продукции кафе, ресторанов, баров, а также кондитерских цехов.

Мусс — это порошок со вкусом и запахом, соответствующими названию. Разновидности мусса — «Лимон», «Шоколад», «Орех», «Клубника», «Малина», «Нейтральный».

Готовить мусс очень легко: смешивают порошок и жидкость и при высокой скорости взбивают 5 минут.

Муссы получаются мягкой, воздушной консистенции. Их можно использовать вместе со стабилизаторами.

Мусс используют не только для приготовления различных кремов, но и для украшения, начинки тортов и пирожных.

Бинэкс

Это порошкообразная смесь для производства изделий типа «козинак», «флорентинер», «грильяж» и др.

В ее состав входят: высушенный глюкозный сироп, сахар, отвержденное растительное масло, декстроза, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор лецитин (Е 322), сухие сливки.

Использовать Бинэкс быстро и легко, он универсален в применении. Дает отличный блеск на выпеченных изделиях.

Хранится в течение 12 месяцев в закрытой упаковке.

Корзиночки из Бинэкса

Для приготовления корзиночек берут измельченные орехи или кунжутное семя, смешивают в миске две части Бинэкса и одну часть орехов.

Делают трафарет, помещают его на силиконовый коврик, высыпают на него однородную массу (смесь измельченных орехов и Бинэкса), разравнивают палетой или скребком. Трафарет поднимают.

Силиконовый коврик со смесью помещают на кондитерский лист, который ставят в заранее подогретую духовку. Температура выпекания 200—210°C.

Новые технологии оформления тортов

Технология нанесения рисунков на торты пришла в Россию с Запада, где стала быстро распространяться в начале 90-х годов благодаря развитию компьютерной техники и печати. К началу XXI века потребители США и Западной Европы настолько привыкли к ней, что сейчас многие кондитерские цеха выпускают торты с фотографическими и мультипликационными изображениями.

Существуют три самых распространенных способа нанесения изображения: использование «переводных» изображений, печать картинки непосредственно на изделие и нанесение готовой картинки на торт.

«Переводные картинки»

«Переводная картинка» состоит из пищевого слоя с рисунком, нанесенным на несъедобную пластиковую основу. Способ применения следующий: шоколадная поверхность разогревается до 50°C, и на нее кладется лист с картинкой пищевым слоем вниз. После того как шоколад остыл, пластиковая основа снимается, а рисунок остается на поверхности. Основное преимущество использования «переводной картинки» в том, что она отлично ложится на шоколад. Это преимущество можно считать и недостатком, так как использовать картинку можно только на изделиях с шоколадной поверхностью.

«Печать на глазури торта»

Напечатать картинку можно и на самом торте. Этот способ хорош тем, что красители ложатся сразу на сахарную или шоколадную глазурь и даже на творожное покрытие. При этой технике необходимо очень тщательно готовить поверхность для печати, чтобы краска не размазалась. Оборудование для выполнения этой печати дорогостоящее, поэтому необходимо время для того, чтобы оно окупилось.

«Картинки на пищевой основе»

Возможность печатать картинки на пищевых основах — наиболее удачное решение проблемы. Пищевые основы универсальны в использовании — ими можно украсить любую выпечку, кондитерские изделия и даже мороженое.

У картинок две составляющие — это красители и пищевая основа («бумага»). Для получения картинок используют смесь трех пищевых красителей («чернил»): синего, красного и желтого. Красители на картинках не только разрешены для употребления в пищу, но и обладают антиаллергенными свойствами. Таким образом, при любой насыщенности картинки употребление ее в пищу безвредно.

Пищевая основа («бумага») бывает сахарная, рисовая или вафельная. От структуры «бумаги» зависит четкость картинки и возможность ее использования на различных изделиях. На сахарных листах получается самое лучшее изображение, но эти «листы» самые дорогие и, кроме того, они очень легко ломаются. Рисовая «бумага» — дешевле и эластичнее сахарной, но напечатанный на такой основе рисунок нечеток и размыт. Сейчас абсолютное преимущество — у вафельной «бумаги», изготовленной из прессованного кукурузного крахмала. Она достаточно дешевая, позволяет печатать картинки хорошего качества, достаточно хорошо ложится на изделия. При покрытии торта она впитывает влагу с поверхности изделия, становится мяг-

кой и приятной на вкус. Более того, она режется лучше других основ.

Способ использования картинки на пищевой основе достаточно прост.

Поверхность, на которую ляжет картинка, должна быть немного влажной (наиболее подходящие варианты — это суфле или крем). Если класть картинку прямо на бисквит, то лучше всего промазать его поверхность гелем или кремом.

Затем картинка накладывается на изделие. Для усиления яркости цветов поверхность картинки можно покрыть специальным гелем.

Завершающий этап: края картинки необходимо спрятать под обрамлением из крема.

Торт можно оформить как стандартными картинками из каталога производителя, так и картинками, сделанными на заказ, по желанию клиента. При работе на заказ очень важна скорость, своевременность поставки и квалифицированная работа с графикой.

Ассортимент изделий из нового сырья

Торт с розой

Бисквитный полуфабрикат — 250 г.

Суфле: смесь «Бавария» ореховая — 50 г, вода — 50 г, сливки «Каселла» — 250 г.

Сахарный сироп — 50 г.

Мастика — 300 г, сахарная пудра — 10 г.

Абрикосовый джем — 50 г.

Пищевые красители.

Выход — 1000 г.

Между двумя бисквитными коржами, пропитанными сиропом, кладут суфле, выравнивают бока торта и ставят в холодильник. Охлажденный торт промазывают джемом.

Мастику раскатывают на столе, подпыленном сахарной пудрой, накручивают на скалку и разворачивают на торт. Мاستику укладывают плотно, срезают излишек.

Формуют из мастики два тонких жгутика и сплетают в виде веревочки. Оформляют ею низ торта.

Оставшуюся мастику подкрашивают в желтый цвет — для ткани, в розовый — для розы, в зеленый — для листьев.

Мастику желтого цвета раскатывают в тонкий пласт, вырезают из нее ленту и укладывают на торт в виде складок ткани. Обрезки желтого цвета подкрашивают в зеленый цвет — для листьев.

Из розовой мастики лепят розу и несколько розовых лепестков, из зеленой — листья и раскладывают их на торте.

Торт «Асалода»

Бисквит с какао-порошком — 270 г.

Крем «Аляска»: растительные сливки «Кондита» — 332 г, стабилизатор «Аляска экспресс» — 66 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 55 г, ромовая эссенция — 0,2 г, коньяк или десертное вино — 5 г, вода — 50 г.

Повидло — 50 г.

Изюм — 70 г; свежие фрукты — 60 г.

Выход — 1000 г.

Торт можно приготовить круглой или квадратной формы. Два слоя бисквитного полуфабриката с какао-порошком промачивают сиропом, соединяют с прослойкой из повидла, изюма и крема «Аляска» и отделывают этим же кремом и свежими фруктами. Эффектно выглядит торт с одной стороны украшенный кремовыми розами, а с другой кистью винограда.

Для приготовления крема «Аляска» сливки выдерживают в холодильнике при минус 4—10°C не менее 12 часов. Затем взбивают на большой скорости 5—8 минут.

Стабилизатор смешивают с кипяченой водой (20°C) в соотношении 1:1,3. Быстро, за 1—2 минуты взбитые сливки в два приема вносят в растворенный стабилизатор, осторожно смешивая до получения однородной массы.

Пирожное песочное со сливками и фруктами

Песочный полуфабрикат основной — 3500 г, растительные сливки «Кондита» — 3000 г, свежие фрукты — 500 г. Выход — 100 штук по 70 г.

Из подготовленного песочного теста в формочках выпекают корзиночки. Выпеченный полуфабрикат заполняют взбитыми растительными сливками (их предварительно охлаждают до 4—10°C и взбивают 5—8 минут).

Поверхность украшают фруктами или цукатами.

Пирожное «Иллюзия»

Бисквит основной — 2516 г, полуфабрикат «Прослойка» с какао — 2474 г, кофейный сироп для промочки — 680 г, растительные сливки «Кондита» — 1800 г, свежие фрукты — 1000 г, молотый кофе — 25 г. Выход — 100 штук по 85 г.

Выпеченные слои бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом, прослаивают полуфабрикатом «Прослойка» с какао. Поверхность глазируют этим же полуфабрикатом, украшают взбитыми сливками и фруктами.

Торт «Шоколадно-ореховый»

Бисквитный полуфабрикат — 400 г.

Мусс «Шоколад» (100 г порошка, 50 г воды, 75 г сливок — 35 %-ной жирности), мусс «Орех» (100 г порошка, 50 г воды, 75 г сливок 35 %-ной жирности).

Сахарный сироп — 120 г.

Лесной орех (фундук) — 130 г.

Взбитые сливки «Каселла» — 200 г.

Шоколад — 100 г

Выход — 1400 г.

Бисквитный полуфабрикат разрезают на три пласта. Готовят муссы.

Первый пласт бисквита промачивают сиропом и промазывают ореховым муссом. Орехи дробят (оставив немного орехов для украшений) и посыпают ими мусс.

Накрывают вторым пластом, промачивают сиропом, промазывают шоколадным муссом и накрывают третьим пластом. Верх и бока торта промазывают взбитыми сливками. На верх торта отсаживают 8 цветочков из взбитых сливок.

Растапливают 40 г шоколада на водяной бане и глазируют в нем целые орехи. Оставшийся шоколад натирают на терке. Насыпают немного тертого шоколада на середину торта и обсыпают им бока. Три глазированных орехов кладут на тертый шоколад в середине торта и по одному — на каждый цветочек из сливок.

Вспомогательные материалы

Для выпечки изделий в настоящее время используют специальные бумажные одноразовые формы. Они гигиеничны, безопасны, изготовлены из экологически чистых материалов: бумаги из чистой целлюлозы, рисового пищевого клея, специальных пищевых красок. Сопrotивляемость их высоким и низким температурам от минус 40°C до плюс 220°C. В этих формах выпекают куличи, кексы, пироги из дрожжевого и песочного теста и другие изделия.

Глава 12

ПИРОЖНЫЕ

В зависимости от рецептуры и способа изготовления пирожные делятся на бисквитные, песочные, воздушные, заварные, слоеные, миндально-ореховые, крошковые, сахарные, вафельные и комбинированные. Допустимые отклонения в массе штучных пирожных: при массе до 45 г +3 г; свыше 45 г + 5 г. Пирожное каждого сорта может выпускаться большим и малым.

К основным процессам отделки пирожных относятся следующие:

1. Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке.

Выпеченный полуфабрикат освобождают от бумаги, подгорелые места ножом зачищают, придают правильную форму, срезая бугорчатость, разрезают бисквит вручную или на резальной машине на продольные слои (пласты).

2. Промачивание бисквитного полуфабриката ароматическими сиропами.

3. Наполнение или намазывание выпеченных полуфабрикатов кремом или фруктовыми начинками. Подготовленный нижний пласт промачивают слабо ароматизированным сиропом. Затем на него наносят равномерный слой крема или фруктовой начинки и покрывают вторым слоем бисквитного полуфабриката, слегка прижимают и снова промачивают.

4. Глазирование прослоенных выпеченных полуфабрикатов кремом, глазурью, шоколадом, помадой. Крем наносят равномерным слоем, а затем ножом, смоченным в горячей воде, заглаживают поверхность. При глазировании помадой на поверхность промоченного и прослоенного фруктовой начинкой или кремом полуфабриката наносят ножом равномерный слой помады, разогретой до 40—50°C.

Следует помнить! При глазировании помадой бисквитный полуфабрикат умеренно промачивают сиропом, так как от большого его количества помада становится ноздреватой и может потускнеть.

5. Нарезание полуфабриката на отдельные пирожные.

6. Украшение поверхности полуфабрикатов кремом, шоколадом, фруктами, конфетами, посыпками и др.

БИСКВИТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Основой для приготовления бисквитных пирожных является бисквитный полуфабрикат, который должен быть пышным, пористым, без следов непромеса. Сочетая различные отделочные полуфабрикаты с бисквитом, получают разнообразные бисквитные пирожные: бисквитно-кремовые, бисквитно-помадные, бисквитно-фруктовые.

Однако такое подразделение не является строго определенным, так как одно пирожное вырабатывают с использованием двух и более разных отделочных полуфабрикатов. Например, пирожное, глазированное помадой, может иметь фруктовую прослойку и верх, украшенный кремом и посыпкой. Подобные сочетания придают изделиям оригинальный вид, разнообразные вкусовые качества.

Бисквитные пирожные выпускают: прямоугольными, круглыми, овальными, ромбовидными, треугольными; в виде мостиков, бочонков, рулетиков, бутербродиков; весовыми и штучными.

Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное)

Бисквит: мука — 136 г, крахмал картофельный — 34 г, сахар-песок — 168 г, меланж — 280 г. Выход — 484 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 95 г, эссенция ромовая — 0,4 г, коньяк или вино десертное — 8,9 г. Выход — 185 г.

Крем белковый: сахар-песок — 68 г, белок яичный — 34 г, пудра ванильная — 2,5 г. Выход — 104 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Слои бисквитного полуфабриката соединены фруктовой начинкой, поверхность смазана белковым кремом и посыпана сахарной пудрой.

Для приготовления пирожных вначале подготавливают бисквитную заготовку. Охлажденный бисквит освобождают от бумаги, зачищают подгорелые места, подрезают края и разрезают вдоль пласта вручную или машинным способом на два или три слоя. Нижний пласт укладывают на лист, поверхность которого слегка смачивают сиропом. Затем ножом наносят тонкий слой фруктовой начинки. Верхний пласт укладывают на подготовленный нижний и соединяют легким нажатием руки. Сверху пласт пропитывают сиропом и наносят на него тонкий слой фруктовой начинки. Затем заготовку глазируют белковым кремом (толщина 8—10 мм) и разрезают ножом на части. Каждую из них смазывают кремом и посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Бисквитное» с шоколадным кремом (нарезное)

Бисквит с какао: мука — 124 г, крахмал картофельный — 10 г, сахар-песок — 153 г, меланж — 256 г, какао-порошок — 26 г. Выход — 446 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 91 г, эссенция ромовая — 0,3 г, коньяк или вино десертное — 8,5 г. Выход — 178 г.

Крем «Шарлотт»: сахар-песок — 132 г, масло сливочное — 136 г, яйца — 24 г, молоко цельное — 88 г, ядро ореха дробленое — 17 г, коньяк или вино десертное — 0,5 г, пудра ванильная — 0,5 г. Выход — 356 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Бисквитный полуфабрикат с какао после выпечки, затем выстаивают 6—8 ч и охлаждают. Подготавливают к отделке: отделяют от бумаги, зачищают подгорелые места, подрезают пласт вдоль на две части. Верхнюю снимают, нижнюю слегка смачивают сиропом для промочки и с помощью ножа наносят слой масляно-шоколадного крема. Затем верхнюю заготовку укладывают нижней гладкой стороной сверху, промачивают сиропом-мочкой, глазируют слоем масляно-шоколадного крема и разрезают на отдельные пирожные. Поверхность пирожных отделяют масляно-шоколадным кремом и поджаренными измельченными орехами.

Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное)

Бисквит: мука — 99 г, крахмал картофельный — 25 г, сахар-песок — 122 г, меланж — 203 г, эссенция ромовая — 1,2 г. Выход — 351 г.

Желе: сахар-песок — 52 г, эссенция ромовая — 0,3 г, патока крахмальная — 11 г, кислота лимонная — 0,2 г, агар — 1 г, краситель — 0,1 г. Выход — 102 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 42 г, эссенция ромовая — 0,2 г, коньяк или вино десертное — 4 г. Выход — 81 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 90 г).

Технология приготовления аналогична приготовлению бисквитных нарезных пирожных. Нижний слой слегка пропитывают сиропом, сверху наносят слой фруктовой начинки и соединяют с верхним пластом, который также ароматизируют. Подготовленный пласт глазируют фруктовой начинкой и разрезают на дольки-заготовки.

На каждое пирожное укладывают подготовленные фрукты, цукаты, добиваясь законченного рисунка и цветового сочетания. Вначале на фрукты кисточкой наносят желе (температура 60°C) и после застывания заливают полностью, затем разрезают по намеченным контурам.

Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)

Бисквит: мука — 125 г, крахмал картофельный — 31 г, сахар-песок — 154 г, меланж — 257 г, эссенция ромовая — 1,5 г. Выход — 444 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 86 г, коньяк или вино десертное — 8 г, эссенция ромовая — 0,3 г. Выход — 168 г.

Начинка фруктовая — 26 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 153 г, пудра ванильная — 1,5 г, коньяк или вино десертное — 0,6 г, сахар-песок — 136 г, яйца — 24 г, молоко цельное — 91 г. Выход — 363 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Пирожное состоит из двух-трех слоев бисквитного полуфабриката, пропитанных сиропом и прослоенных кре-

мом. Поверхность глазируют кремом и отделывают желе, подкрашенной фруктовой начинкой, посыпками, жареной бисквитной крошкой, фисташковой крупкой, жареными измельченными орехами.

Следует помнить! Выбирая цвет крема, нельзя забывать о его вкусовых качествах. Например, желтый цвет должен иметь вкус лимона, зеленый — яблока, оранжевый — апельсина, коричневый — шоколада и т. д.

Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой с кремом (нарезное)

Бисквит: мука — 114 г, крахмал картофельный — 29 г, сахар-песок — 141 г, меланж — 235 г, эссенция ромовая — 1,4 г. Выход — 407 г.

Помада: сахар-песок — 138 г, эссенция ромовая — 0,5 г, патока крахмальная — 21 г. Выход — 174 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 72 г, эссенция ромовая — 0,3 г, коньяк или вино десертное — 6,7 г. Выход — 140 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 39 г, пудра ванильная — 0,4 г, коньяк или вино десертное — 0,15 г, сахар-песок — 25 г, яйца — 6 г, молоко цельное — 23 г. Выход — 93 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Пирожное состоит из двух слоев бисквитного полуфабриката, пропитанных сиропом и соединенных между собой фруктовой начинкой. Поверхность заглазирована помадой и отделана кремом.

Бисквитный полуфабрикат после охлаждения и выстойки вначале выравнивают ножом, затем зачищают и разрезают вдоль на два пласта. Верхний пласт снимают и кладут рядом на стол или подготовленный лист; поверхность нижнего пропитывают сиропом, наносят слой фруктовой начинки и укладывают на него верхний пласт бисквита. Второй верхний пласт тоже пропитывают сиропом и смазывают тонким слоем фруктовой начинки.

Подготовленные пласты разрезают на заготовки пирожных.

Следует помнить! Пред глазированием помаду разогревают при интенсивном помешивании до 54—55°C. При

недостаточном перемешивании помады подогревается неравномерно, что приводит к быстрому ее засахариванию, потере глянца и появлению на заглазированной поверхности изделия трещин и белых пятен.

Для глазирования нижнюю сторону пирожного накладывают на специальную трехзубцовую вилку и опускают в помаду примерно до половины толщины верхнего пласта бисквита. Затем пирожное вынимают, слегка встряхивают, осторожно наклонив к одной из граней для стекания помады на угол, быстрым движением переворачивают заглазированной частью кверху и укладывают на лист.

Правильное выполнение указанных приемов обеспечит гладкий слой глазировки без боковых подтеков с четко и рельефно очерченными гранями и углами. После застывания помады поверхность пирожных отделывают масляным кремом.

Пирожное «Бисквитный рулет» с кремом и желе (нарезное)

Бисквит: мука — 94 г, крахмал картофельный — 23 г, сахар-песок — 116 г, меланж — 194 г, эссенция ромовая — 1,2 г. Выход — 336 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 142 г, яйца — 22 г, молоко цельное — 84 г, сахар-песок — 126 г, пудра ванильная — 1,4 г. Выход — 336 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 103 г, коньяк или вино десертное — 9,6 г, эссенция ромовая — 0,4 г, коньяк — 11 г. Выход — 201 г.

Желе: сахар-песок — 35 г, эссенция ромовая — 0,26 г, патока крахмальная — 8,7 г, кислота лимонная — 0,2 г, агар — 0,9 г. Выход — 84 г.

Крошка бисквитная жареная — 33 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Бисквитный полуфабрикат пропитан сиропом, покрыт слоем крема «Шарлотт» и свернут в виде рулета. В середине рулета прослойка желе. Поверхность отделена бисквитной крошкой и сахарной пудрой. Форма полуовальная.

Для приготовления этого пирожного выпекают тонкий слой бисквитного полуфабриката (размазки), освобождают его от бумаги и перекладывают верхней корочкой вниз на чистый лист бумаги. Заготовки слегка промачивают сиропом, поверхность смазывают кремом и разравнивают его ножом (на противоположной стороне заготовки оставляют более тонкий слой крема, что предотвращает образование пустот в рулете и выдавливание крема при его свертывании).

Из предварительно покрашенного и застывшего желе вырезают жгут и укладывают его поверх крема на ближний к себе край размазки (вдоль по всей ее длине). С помощью бумаги, на которой лежит подготовленная размазка, приподнимают ее край с кремом, сворачивают размазку вокруг жгута и плотно обжимают. Затем приподнимают освободившуюся часть бумаги и вновь сворачивают размазку с кремом вокруг жгута, не забывая все время обжимать (для предотвращения образования пустот).

Бисквитный полуфабрикат, свернутый в рулет, плотно заворачивают в ту же бумагу, укладывают на лист швом вниз и ставят в холодную камеру.

После застывания крема рулет освобождают от бумаги, обкатывают в креме (или обмазывают с помощью ножа со всех сторон) и в поджаренной и подкрашенной бисквитной крошке. Затем рулет разрезают на косые ломтики толщиной 17—15 мм и укладывают в лотки или на лист, сохраняя форму рулета. Поверхность пирожных посыпают сахарной пудрой.

Пирожное «Птичье молоко»

Бисквит: мука — 553 г, крахмал — 137 г, сахар-песок — 683 г, меланж — 1138 г, эссенция — 7 г.

Крем: сахар-песок — 963 г, масло сливочное — 609 г, яичный белок — 173 г, молоко сгущенное — 297 г, лимонная кислота — 10 г, цитрусовая эссенция — 7 г, крахмальная патока — 481 г, агар — 13 г.

Шоколадная глазурь — 308 г.

Выход — 100 штук по 48 г.

Бисквитный полуфабрикат разрезают на 2 пласта.

Для приготовления крема «Птичье молоко» сначала готовят сироп. Агар (или желатин, в этом случае потребуются 40 г желатина) заливают водой в соотношении 1:20, после набухания подогревают и растворяют.

Сахар с патокой уваривают 20—25 минут до пробы на средний шарик. Добавляют растворенный агар. Отдельно взбивают белки и, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливают сироп, добавляют взбитое со сгущенным молоком масло и эссенцию.

Два пласта бисквита соединяют кремом. Покрывают шоколадной глазурью. Когда масса застынет, пласт разрезают на пирожные прямоугольной формы.

Пирожное «Ромашка»

Бисквитный полуфабрикат: мука — 935 г, сахар — 821 г, яичные желтки — 821 г, яичные белки — 1231 г, эссенция — 5,6 г, лимонная кислота — 3,6 г.

Крем клюквенно-масляный: сахар — 490 г, клюква — 368 г, масло сливочное — 1050 г.

Крем сливочно-молочный: масло сливочное — 502 г, сгущенное молоко — 502 г, ванилин — 0,2 г.

Сахарная мастика: сахарная пудра — 473 г, желатин — 5 г.

Выход — 100 штук по 60 г.

Готовят бисквит «буше», выпекают круглые лепешки и выстаивают их в течение 8 часов. Для клюквенно-масляного крема клюкву перебирают, моют, подсушивают и перетирают. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену, вводят клюквенное пюре, перемешивают и уваривают 25—30 минут. Клюквенный сироп охлаждают. Масло взбивают и постепенно добавляют клюквенный сироп. Для сливочно-молочного крема сгущенное молоко в банках варят 2 часа, затем охлаждают и добавляют во взбитое масло, в конце взбивания вводят ванильную пудру.

Сахарную сырцовую мастику готовят по основной технологии.

Два полуфабриката круглой формы соединяют клюквенно-масляным кремом. Поверхность покрывают сливочно-молочным кремом и украшают цветами из мастики.

Пирожное «Бисквитное» глазированное с кремом

Бисквит «буше»: мука — 136 г, сахар-песок — 120 г, желток яичный — 120 г, белок яичный — 179 г, кислота лимонная — 0,5 г, пудра ванильная — 1 г, коньяк или вино десертное — 0,4 г, эссенция ромовая — 0,8 г. Выход — 350 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 109 г, сахар-песок — 96 г, яйца — 17 г, молоко цельное — 64. Выход — 257 г.

Помада: сахар-песок — 170 г, патока крахмальная — 26 г, коньяк или вино десертное — 8 г, эссенция ромовая — 0,6 г, какао-порошок — 6 г. Выход — 214 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 89 г. Выход — 173 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 70 г).

Заготовки бисквита кругло-овальной или круглой формы диаметром примерно 5 мм кладут плоской стороной кверху и с помощью кондитерского мешка с круглой гладкой трубочкой диаметром 12—15 мм отсаживают крем (в виде кремовых шариков) в центре каждой лепешки. Вторые заготовки слегка промачивают в сиропе-мочке и кладут на кремовые шарики. Подготовленные пирожные помещают в холодильную камеру до затвердения крема. Перед глазированием изделий порцию выстоявшейся помады разогревают при интенсивном помешивании лопаткой до 45—55°C.

Следует помнить! Помада не должна быть густой, в противном случае заготовки будут крошиться. Перегретая помада становится матовой и засахаривается. Если помада подогрета до 55°C и оказалась густой, разбавьте ее сиропом.

Пирожное «Бисквитное», глазированное молочной помадой

Бисквит: мука — 151 г, сахар-песок — 132 г, яичный желток — 132 г, белок яичный — 198 г, эссенция ромовая — 0,9 г, кислота лимонная — 0,6 г. Выход — 387 г.

Помада молочная: сахар-песок — 195 г, молоко цельное — 244 г, патока крахмальная — 61 г, пудра ванильная — 1 г. Выход — 307 г.

Мучные кондитерские изделия

*Сироп для промочки: сахар-песок — 68 г, эссенция ромовая — 0,3 г, коньяк или вино десертное — 6,4 г. Выход — 133 г.
Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).*

Для приготовления пирожного вначале подготавливают бисквитную заготовку. Охлажденный бисквит освобождают от бумаги, зачищают подгорелые места, подрезают края и разрезают вдоль пласта вручную или машинным способом на два или три слоя. Нижний пласт укладывают на лист, поверхность которого слегка смачивают сиропом. Затем ножом наносят тонкий слой фруктовой начинки. Верхний пласт укладывают на подготовленный нижний и соединяют легким нажатием руки.

Поверхность пирожных глазируют молочной помадой и отделяют фигурно нарезанными цукатами.

Пирожное «буше», глазированное белой помадой

Бисквит: мука — 117 г, сахар-песок — 103 г, желток яичный — 103 г, белок яичный — 154 г, эссенция — 0,7 г, кислота лимонная — 0,5 г. Выход — 300 г.

Крем из сливок: сливки 20 %-ной жирности — 246 г, сметана — 123 г, пудра сахарная — 74 г, пудра ванильная — 3 г. Выход — 437 г.

Помада шоколадная: сахар-песок — 38 г, эссенция — 0,1 г, патока крахмальная — 6 г, пудра ванильная — 0,1 г, какао-порошок — 2,4 г. Выход — 50 г.

Помада: сахар-песок — 169 г, эссенция — 0,6 г, патока крахмальная — 24 г. Выход — 213 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 40 г).

Для приготовления пирожных «буше», глазированных белой помадой, выпекают штучные полуфабрикаты, освобождают их от бумаги, подравнивают, зачищают от подгорелых мест и раскладывают попарно (нижними гладкими сторонами вовнутрь). Верхние заготовки снимают и аккуратно помещают их стопочкой возле снятого ряда. На нижние заготовки с помощью кондитерского мешка отсаживают шарики из крема и сливок. При этом верхнюю заготовку не пропитывают сиропом, а укладывают на отсаженные кремовые шарики, слегка прижимая их. Подго-

товленные заготовки помещают в холодильную камеру для застывания крема. После охлаждения глазируют помадой белого цвета, оставляя на непродолжительное время до легкого застывания. Глазированную поверхность отделявают рисунком в виде спирали из шоколадной помады.

Пирожное «буше», глазированное шоколадной помадой

Бисквит «буше»: мука — 117 г, сахар-песок — 103 г, желток яичный — 103 г, белок яичный — 154 г, эссенция — 0,7 г, кислота лимонная — 0,5 г. Выход — 300 г.

Крем из сливок: сливки 20 %-ной жирности — 246 г, сметана — 123 г, пудра сахарная — 74 г, пудра ванильная — 3 г. Выход — 437 г.

Помада шоколадная: сахар-песок — 161 г, эссенция — 0,6 г, патока крахмальная — 24 г, пудра ванильная — 0,5 г, какао-порошок — 11 г. Выход — 213 г.

Помада: сахар-песок — 40 г, эссенция — 0,1 г, патока крахмальная — 6 г. Выход — 50 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 40 г).

Технология приготовления этих пирожных аналогична технологии приготовления пирожных «буше», глазированных белой помадой. Отличие состоит лишь в том, что поверхность первых заготовок глазируют шоколадной помадой, а рисунок в виде спирали наносят из помады белого цвета; поверхность вторых заготовок глазируют помадой белого цвета, а рисунок в виде спирали выполняют из шоколадной помады.

ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

К этой группе относятся сорта пирожных, вырабатываемых из песочного полуфабриката или в сочетании с другими выпеченными полуфабрикатами: песочно-слоеные, песочно-миндальные, песочно-заварные, песочно-бисквитные. Песочные пирожные представляют собой склеенные фруктовой начинкой или кремом песочные лепешки, нарезанные на прямоугольные полоски (40 × 90 мм). Вырабатываются они также штучными в виде колец, звездочек, по-

лумесяцев, корзиночек. Для этих пирожных тесто перед выпечкой вырубает металлическими выемками соответствующей конфигурации.

Пирожное «Песочное» с кремом (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 336 г, на подпыл — 27 г, сахар-песок — 134 г, масло сливочное — 212 г, меланж — 47 г, аммоний углекислый — 0,3 г, сода питьевая — 0,3 г, эссенция — 1,35 г, соль — 1,3 г. Выход — 652 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 134 г, сахар-песок — 120 г, яйца — 21 г, молоко цельное — 80 г, пудра ванильная — 1,3 г, коньяк или вино десертное — 0,5 г. Выход — 318 г. Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Процесс приготовления начинок начинается с подготовки песочного полуфабриката. Лепешку, выпеченную и охлажденную, зачищают ножом или теркой, подравнивают края. Затем на нижнюю заготовку наносят равномерный слой крема толщиной 1,5—2 мм и покрывают вторым песочным пластом (гладкой нижней стороной вверх).

Поверхность прослоенных полуфабрикатов глазируют ровным слоем крема или кондитерской гребенкой наносят волнистые линии, разрезают на отдельные пирожные, отделяют узором из крема и украшают фруктами или цукатами.

Пирожное «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 317 г, на подпыл — 26 г, сахар-песок — 127 г, масло сливочное — 190 г, меланж — 44 г, аммоний углекислый — 0,3 г, сода питьевая — 0,3 г, эссенция — 1,3 г, соль — 1,3 г, коньяк или вино десертное — 0,33 г. Выход — 615 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 85 г, сахар-песок — 75 г, яйца — 13 г, молоко цельное — 580 г, пудра ванильная — 0,8 г. Выход — 201 г.

Начинка фруктовая — 188 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Пирожное готовят прямоугольной формы из двух песочных пластов, прослоенных в неостывшем виде фруктовой начинкой. На поверхность охлажденных заготовок

наносят равномерный слой крема, рифленой кондитерской гребенкой делают волнистый рисунок. Подготовленный пласт разрезают на отдельные пирожные (40 × 90 или 50 × 80 мм) высотой около 15 мм. Каждое пирожное украшают рисунком из крема, кусочками желе или цуката.

Пирожное «Песочное», глазированное помадой с кремом (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 293 г, на подпыл — 23 г, сахар-песок — 117 г, масло сливочное — 176 г, меланж — 41 г, аммоний углекислый — 0,3 г, сода питьевая — 0,3 г, эссенция — 1,2 г, соль — 1,3 г. Выход — 127 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 54 г, сахар-песок — 48 г, яйца — 8 г, молоко цельное — 32 г, пудра ванильная — 0,5 г, коньяк или вино десертное — 0,2 г. Выход — 318 г.

Помада: сахар-песок — 174 г, эссенция — 0,6 г, патока крахмальная — 26 г. Выход — 219 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Выпеченные и охлажденные песочные лепешки зачищают и обрезают края. Два пласта соединяют между собой ровным слоем крема, на поверхность наносят тонкий слой фруктовой начинки и глазируют разогретой помадой. Пласты оставляют для застывания помады, а потом разрезают на отдельные пирожные, поверхность которых украшают узором из крема.

Пирожное «Песочное» с белковым кремом (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 357 г, на подпыл — 29 г, сахар-песок — 143 г, масло сливочное — 214 г, меланж — 50 г, аммоний углекислый — 0,36 г, сода питьевая — 0,36 г, эссенция — 1,44 г, соль — 1,43 г. Выход — 694 г.

Крем белковый: сахар-песок — 113 г, белок яичный — 57 г, пудра ванильная — 4,2 г. Выход — 174 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 70 г).

Выпеченные пласты песочного полуфабриката толщиной 3—4 мм в горячем виде соединяют фруктовой начин-

кой. Поверхность заготовки глазируют тонким слоем фруктовой начинки, а сверху белковым кремом наносят узор, покрывающий всю поверхность пирожного.

Для колеровки крема заготовку помещают в печь на 2—3 минуты при температуре 220—230°C. Пласт разрезают на отдельные пирожные прямоугольной формы ножом, смоченным в горячей воде, сверху отделявают сахарной пудрой.

Пирожное «Песочное», глазированное помадой (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 320 г, на подпыл — 26 г, сахар-песок — 128 г, масло сливочное — 192 г, меланж — 45 г, аммоний углекислый — 0,3 г, сода питьевая — 0,3 г, эссенция — 1,3 г, соль — 1,3 г. Выход — 621 г.

Помада: сахар-песок — 173 г, эссенция — 0,6 г, патока крахмальная — 26 г. Выход — 218 г.

Начинка фруктовая — 160 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Выпеченные песочные заготовки (пласт толщиной 3—4 мм) подравнивают, зачищают и прослаивают фруктовой начинкой в неохлажденном состоянии. Для этого на поверхность нижнего полуфабриката наносят ножом равномерный слой фруктовой начинки толщиной 1,5—2 мм и покрывают вторым песочным пластом.

После остывания поверхность заготовок смазывают очень тонким слоем фруктовой начинки и глазируют белой, розовой или шоколадной помадой. Последнюю разогревают до консистенции жидкой сметаны (50—55°C), выливают на подготовленную заготовку и разравнивают ножом.

Во избежание образования на поверхности помады морщин глазированные заготовки раскладывают на ровном столе или полке. После остывания помады пласт разрезают ножом, смоченным в горячей воде, вначале на продольные (90 мм), а затем на поперечные (40 мм) полосы.

Пирожное «Песочное» желейное (нарезное)

Полуфабрикат песочный: мука — 291 г, на подпыл — 24 г, сахар-песок — 117 г, масло сливочное — 175 г, меланж — 41 г, аммоний углекислый — 0,3 г, сода питьевая — 0,3 г, эссенция — 1,2 г, соль — 1,2 г. Выход — 566 г.

Желе: сахар-песок — 54 г, эссенция — 0,4 г, патока крахмальная — 13,5 г, кислота лимонная — 0,3 г, агар — 1,4 г, краситель — 0,1 г. Выход — 131 г.

Начинка фруктовая — 174 г.

Фрукты — 129 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 85 г).

Выпеченные песочные пласты прослаивают фруктовой начинкой. Поверхность также покрывают ровным слоем фруктовой начинки. Затем намечают контуры пирожных, укладывают фрукты или цукаты, глазируют горячим желейным сиропом с помощью лейки или кисточки и оставляют для застывания желе. Пласт разрезают на отдельные пирожные тонким острым ножом по ранее намеченным контурам.

Желе, применяемое для глазировки поверхности пирожных, должно быть слегка тягучим и иметь температуру 60—65°C. Его можно заливать в гипсовые или металлические формы (для получения фигурок или продольных половинок). При этом необходимо следить, чтобы на поверхности не появились капельки воды, так как последние мешают склеиванию половинок.

Пирожное «Песочное кольцо»

Полуфабрикат песочный: мука — 451 г, на подпыл — 36 г, сахар-песок — 180 г, масло сливочное — 271 г, меланж — 63 г, аммоний углекислый — 0,46 г, сода питьевая — 0,46 г, эссенция — 1,8 г, соль — 1,8 г. Выход — 875 г.

Ядро ореха дробленое (жареное) — 103 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Пирожное «Песочное кольцо» относится к штучным песочным пирожным. Отделку поверхности производят до выпечки на тестовых заготовках.

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм, металлической выемкой с гофрированными краями и отверстием посередине вырезают тестовые заготовки в виде колец, укладывают их ровными рядами на лист и кисточкой смазывают поверхность яичным меланжем. Рядом с заготовками помещают емкость с измельченными и слегка обжаренными орехами, на которые смазанной поверхностью укладывают заготовки. Кольца раскладывают на листе для выпечки и выпекают в течение 12—14 минут при температуре 215—220°C.

В котел сбивальной машины загружают масло, сахар и постепенно малыми порциями добавляют молоко, яйца или меланж. Взбивание длится 13—18 минут. В массу добавляют муку, химические разрыхлители, и в течение 2—3 минут замешивают тесто. Последнее должно быть однородным, пластичным, без комков, иметь влажность 18—20 %.

Пирожное «Песочное кольцо» с фруктовой начинкой

Полуфабрикат песочный: мука — 361 г, на подпыл — 29 г, сахар-песок — 144 г, масло сливочное — 216 г, меланж — 51 г, аммоний углекислый — 0,36 г, сода питьевая — 0,36 г, эссенция — 1,45 г, соль — 1,4 г. Выход — 700 г.

Начинка фруктовая — 309 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 80 г).

Первый способ. Замешанное тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм. С помощью круглой выемки с зубчиками намечают очертания пирожных.

Поверхность пласта смазывают меланжем и отсаживают порцию фруктовой начинки по центру каждого рисунка.

Аналогично раскатывают второй пласт. С помощью скалки его переносят и аккуратно укладывают на первый пласт и слегка обжимают для лучшего склеивания. Получается двухслойный песочный пласт с обозначившимися от фруктовой начинки бугорками.

С помощью выемки, упомянутой выше, вырезают тестовые заготовки с выпуклостью посередине, поверхность смазывают меланжем и выпекают.

Второй способ. Из пласта теста толщиной 3—4 мм вырубают лепешки, которые укладывают на металлические листы и выпекают. Половину заготовок перед выпечкой смазывают меланжем. Готовые заготовки склеивают фруктовой начинкой.

Пирожные «Львов»

Песочный полуфабрикат: мука — 2420 г, сахар-песок — 720 г, маргарин сливочный — 1320 г, меланж — 120 г, фруктовая эссенция — 1,5 г, питьевая сода — 3 г.

Помада: сахар-песок — 534 г, лимонная кислота — 1 г.

Повидло — 620, шоколад — 306 г.

Выход — 100 штук по 55 г.

Замешивают песочное тесто, раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и вырезают овальные полуфабрикаты. Выпекают 10 минут при 220—240°C. Выпеченные остывшие полуфабрикаты склеивают попарно повидлом, глазируют помадой, из корнетика шоколадом наносят надпись «Львов»

Пирожное «Ладушки»

Песочный полуфабрикат: мука — 1558 г, сахар — 577 г, масло сливочное — 866 г, меланж — 202 г, двууглекислый натрий — 1,5 г, углекислый аммоний — 1,5 г, эссенция — 6 г, соль — 6 г.

Воздушный полуфабрикат: сахар — 769 г, яичные белки — 288 г, ванильная пудра — 6 г.

Крем масляный: масло сливочное — 420 г, сахар — 258 г, молоко сгущенное — 99 г, ванильная пудра — 5 г, коньяк — 1,5 г.

Выход — 100 штук по 45 г.

Песочное тесто раскатывают до толщины 6 мм, вырубают круглые заготовки и выпекают по две на каждое пирожное. Соединяют две песочные лепешки масляным кремом, верх покрывают этим же кремом и украшают фигуркой из воздушного полуфабриката.

Пирожные «Ватра»

Песочный полуфабрикат: мука — 2400 г, маргарин — 1000 г, сахарная пудра — 600 г, яйца — 430 г, ванильный сахар — 12 г, питьевая сода — 10 г, уксус — 20 г.

Повидло — 1020 г, шоколад — 408 г.

Выход — 100 штук по 50 г.

Замешивают песочное тесто, раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм и круглой выемкой вырезают лепешки (по две на пирожное), в одной посередине делают отверстие. Выпекают 7—10 минут при температуре 190—210°С.

Выпеченные охлажденные полуфабрикаты склеивают попарно повидлом так, чтобы полуфабрикат с отверстием был сверху.

Верхнюю часть изделия оформляют из корнетика растопленным шоколадом, нанося произвольный рисунок.

Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом

Полуфабрикат песочный: мука — 189 г, на подпыл — 15 г, сахар-песок — 76 г, масло сливочное — 113 г, меланж — 261 г, аммоний углекислый — 0,2 г, сода питьевая — 0,2 г, эссенция — 0,8 г, соль — 0,8 г. Выход — 367 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 62 г, сахар-песок — 56 г, яйца — 10 г, молоко цельное — 37 г, коньяк или вино десертное — 0,24 г, пудра ванильная — 0,6 г. Выход — 148 г.

Крем белковый: сахар-песок — 148 г, белок яичный — 74 г, пудра ванильная — 5,5 г. Выход — 227 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Выпеченные и охлажденные песочные корзиночки наполняют фруктовой начинкой. Сверху наносят рисунок из белкового крема. Затем корзиночки колеруют в печи и после охлаждения украшают рисунком из масляного крема или кусочками цуката, обсыпанными сахарной пудрой.

Пирожное «Корзиночка любительская»

Полуфабрикат песочный: мука — 189 г, на подпыл — 15 г, сахар-песок — 76 г, масло сливочное — 113 г, меланж — 261 г, аммоний углекислый — 0,2 г, сода питьевая — 0,2 г, эссенция — 0,8 г, соль — 0,8 г. Выход — 367 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 145 г, сахар-песок — 129 г, яйца — 23 г, молоко цельное — 86 г, коньяк или вино десертное — 0,56 г, пудра ванильная — 1,4 г. Выход — 342 г.

Крошка бисквитного полуфабриката — 240 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Песочные корзиночки, являющиеся корпусом пирожного, выпекают в специальных металлических круглых или овальных формочках с гофрированными (рифлеными) стенками.

Для формирования корзиночек вручную песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм. На подготовленный пласт ровно рядами укладывают формочки доншком кверху. Затем скалкой прокатывают по формочкам, края которых вырезают порции теста. Формочки переворачивают и вручную обрабатывают каждую из них, прижимая тесто к ее внутренней стенке. Толщина теста везде должна быть одинаковой, иначе корзиночка получится некрасивой, с прогорелыми сторонами.

После формирования корзиночки устанавливают на металлические листы и выпекают в течение 15 минут при температуре 220—240°C. Освобожденные от форм и охлажденные корзиночки поступают на отделку.

Для отделки пирожного «Корзиночка любительская» вначале приготавливают массу. Свежий бисквит протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Полученную крошку смешивают с кремом, коньяком и ромовой эссенцией. Можно использовать обрезки от бисквитных пирожных. Корзиночку заполняют подготовленной массой, а поверхность отделывают кремом, цукатами, желе.

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Основой слоеных пирожных является слоеный полуфабрикат. Пласты прослаивают кремом или фруктовой начинкой и нарезают на отдельные пирожные (прямоугольные полосы размером 40 x 90 мм). После охлаждения их отделяют кремом, сахарной пудрой, фруктами.

Пирожное «Слойка с кремом» (нарезное)

Полуфабрикат слоеный: мука — 361 г, масло сливочное — 241 г, меланж — 18 г, соль — 2,9 г, кислота лимонная — 0,5 г. Выход — 549 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 145 г, сахар-песок — 129 г, яйца — 23 г, молоко цельное — 86 г, пудра ванильная — 1,4 г, коньяк или вино десертное — 0,56 г. Выход — 343 г.

Крошка полуфабриката слоеного — 85 г, пудра сахарная — 29 г, коньяк или вино десертное — 8 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 68 г).

Выпеченные и охлажденные пласты слоеного полуфабриката зачищают ножом, снимая чешуйчатый слой, который затем измельчают и применяют для обсыпки поверхности. Пласты укладывают на стол и покрывают ровным слоем крема. Поверх первого пласта кладут второй (пузырчатой стороной внутрь) и слегка прижимают. Поверхность смазывают кремом и обсыпают слоеной крошкой. Подготовленные пласты разрезают ножом-пилкой на продольные полосы шириной 90 мм, затем лист с заготовкой поворачивают на 90° и пласт разрезают поперек на кусочки размером примерно 40 мм.

Пирожное представляет собой полосы прямоугольной формы, нарезанные из слоеного полуфабриката и соединенные кремом. Верхняя поверхность покрыта кремом, обильно обсыпана слоеной крошкой и сахарной пудрой.

Пирожное «Слойка с фруктовой начинкой»

Полуфабрикат слоеный: мука — 472 г, масло сливочное — 315 г, меланж — 24 г, соль — 3,8 г, кислота лимонная — 0,6 г. Выход — 7189 г.

Начинка фруктовая — 273 г, яйца на смазку — 6 г, корица — 3 г. Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 70 г).

Слоеное тесто раскатывают в пласты. Толщина верхнего пласта — 5—6 мм, нижнего — 3—4 мм. Перед выпечкой верхний пласт смазывают яйцом и тупой стороной ножа весь лист размечают на квадратные контуры пирожных. Внутри каждого квадрата с помощью специального ножа с круглым концом намечают рисунок яблоневой веточки. Верхний пласт смазывают сахарным сиропом за 3—4 минуты до окончания выпечки, что придаст поверхности пирожного глянец.

Выпеченные пласты охлаждают, нижний пласт покрывают ровным слоем фруктовой начинки, перемешанной с корицей. На нижний пласт укладывают верхний и, слегка прижимая соединенные пласты, разрезают по намеченным контурам ножом-пилкой.

Пирожное «Язык слоеный»

Полуфабрикат слоеный: мука — 518 г, масло сливочное — 346 г, меланж — 27 г, соль — 4,1 г, кислота лимонная — 0,7 г. Выход — 788 г.

Сахар-песок — 60 г, цукаты — 152 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).

Слоеное тесто не мятое (т. е. не из обрезков) раскатывают в пласт толщиной 10 мм и вырезают из него тестовые заготовки массой по 65 г.

На стол ровным слоем насыпают сахар-песок и укладывают на него параллельно 4—5 штук тестовых заготовок. Затем последние раскатывают деревянной скалкой, отчего они слегка удлиняются и к нижней стороне пристает сахар. Заготовки переносят на лист (сторона, посыпанная сахаром, должна быть сверху) и по центру каждой

укладывают кусочек цуката или дольку сваренного в сахарном сиропе яблока. Во время выпечки сахар на поверхности лепешки расплавляется, частично карамелизуется и придает изделиям красивый румяный цвет. Необходимо следить, чтобы сахар не попал на нижнюю сторону заготовок, так как при выпечке он сгорит и на нижней корочке пирожного останутся черные пятна.

Пирожное «Слойка», отделанное кремом

Полуфабрикат слоеный: мука — 482 г, масло сливочное — 321 г, меланж — 24 г, соль — 3,9 г, кислота лимонная — 0,6 г. Выход — 733 г.

*Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 113 г, сахар-песок — 100 г, яйца — 18 г, молоко цельное — 67 г, пудра ванильная — 1 г, коньяк или вино десертное — 0,4 г. Выход — 267 г.
Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 75 г).*

Пирожные «Слойка», отделанные кремом, являются штучными изделиями. Разделяют тесто при температуре не выше 20°C. Для каждого пирожного полуфабрикат выпекают отдельно. Заготовки укладывают на смоченный водой лист, выстаивают 10—15 минут и выпекают в течение 20—25 минут при температуре 240°C. После выпечки и охлаждения изделия отделяют рисунком из крема. Наиболее распространенные из них: «Расстегаи», «Бантук», «Конвертик», «Трубочка», «Треугольник», «Книга».

«Расстегай»

Слоеное тесто раскатывают и режут на кусочки размером 80 × 80 мм. Противоположные концы заготовки смазывают яйцом и соединяют по центру квадрата, но не прижимают к основанию.

«Бантук»

Пирожное формуют из кусочков теста прямоугольной формы размером 40 × 80 мм и перекручивают один раз по середине.

«Конвертик»

Середину нарезанных тестовых заготовок размером 80 × 80 мм смазывают яйцом, и все четыре угла соединяют между собой, прижимая к центру квадрата.

«Трубочка»

Слоеное тесто разрезают на полосы (толщина — 60, длина — 170 мм) и накручивают винтообразно на металлические трубочки.

«Треугольник»

Из пласта слоеного теста нарезают квадраты размером 8 × 8 см, толщиной 10 мм. Один угол квадрата смазывают яйцом и перегибают тесто по диагонали. Несмазанную часть накладывают на смазанную, оставляя нижний край слегка выступающим над верхним.

«Книга»

Из раскатанного пласта слоеного теста толщиной 10 мм нарезают прямоугольники размером 4 × 8 см. Половину их поверхности смазывают яйцом и перегибают заготовки посередине, укладывая несмазанную половину теста на смазанную, слегка сместив верхнюю часть от кромки нижней. Укладывают тестовые заготовки «Книги» на металлические листы, смоченные водой. Оставляют на 10—15 минут выстойки, затем выпекают в течение 20—25 минут при температуре 240°C.

В процессе выпечки сложенные стороны пышно поднимаются, развернувшись слоями, наподобие книжных листов. Охладив выпеченные заготовки, можно отделать их кремом с помощью корнетика с маленьким срезом тонкими линиями, имитируя страницы книги.

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Основой заварных пирожных является выпеченный полуфабрикат в форме колец, круглых булочек (шу), трубочек (эклер), имеющих полость, которая после охлаждения заготовок наполняется кремом. Поверхность глазируется помадой, шприцуются кремом, обсыпается сахарной пудрой.

Механизированный способ производства заварных пирожных широко осуществляется на поточно-механизированной линии. В варочный котел загружают соль, масло и воду. Непрерывно помешивая, смесь нагревают до 100°C и загружают в нее всю муку сразу. Это приводит к равномерному набуханию белков и крахмала муки и получению прочной однородной структуры заварки без появления в ней липкости. Влажность 43—45 %.

Заварку для теста охлаждают до 50°C и, перемешивая, постепенно добавляют меланж. Получается заварное тесто. Соотношение заварки для теста и меланжа составляет 1 : 0,7; влажность теста в пределах 55 %. Тесто подают в отсадочную машину БПЭ, где формируют заготовки. Последние по движущейся ленте печи идут на выпечку.

При выработке заварных пирожных на поточно-механизированной линии, где обеспечивается прочная однородная структура теста и тестовые заготовки практически не растекаются, возможен процесс выпечки при более низкой, чем при обычных способах, температуре.

В первой зоне выпечки (температура 125—135°C), когда испарение влаги из заготовок происходит менее интенсивно, образуются мягкие тонкие корочки, не препятствующие равномерному выходу влаги из тестовой заготовки. Этим обеспечивается хороший равномерный подъем теста в процессе выпечки и образование большого объема внутренней полости. В конце выпечки температуру повышают до 135—150°C и за 6—8 минут обеспечивают закрепление структуры заготовок. Весь процесс выпечки длится 25—30 минут.

Заготовки охлаждают в течение 20—25 минут, заполняют кремом и отделывают помадой.

Пирожное «Трубочка» со сливочным кремом (эклер)

Полуфабрикат заварной: мука — 115 г, масло сливочное — 58 г, меланж — 199 г, соль — 1,4 г. Выход — 253 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 203 г, сахар-песок — 180 г, яйца — 32 г, молоко цельное — 120 г, пудра ванильная — 2 г, коньяк или десертное вино — 0,8 г. Выход — 480 г.

Помада: сахар-песок — 212 г, патока крахмальная — 32 г, эссенция — 0,7 г. Выход — 267 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 70 г).

Это пирожное представляет собой цилиндрическую трубочку с закругленными тупыми концами, полость заполнена кремом, а поверхность глазирована помадой.

Охлажденные заварные заготовки прокалывают шпилькой в двух-трех местах или надрезают сбоку ножом и заполняют кремом равномерно по всей полости.

В поточно-механизированных линиях производства пирожных вместо отсадочного мешка применяют специальное устройство — кремодозатор, состоящий из резервуара для крема и воздушного компрессора, связанного с резервуаром легкосъемным резиновым шлангом.

В нижней части резервуара, выполненного в виде усеченного конуса, имеется патрубок с пробковым краном, заканчивающийся острым наконечником. Закрывается резервуар герметически. Для этой цели служит крышка с прижимным устройством, на которой установлен электроконтактный манометр. Кремодозатор оборудован предохранительным клапаном.

Крем загружают вручную в резервуар, закрывают герметически крышкой, открывают пробковый кран, и крем под давлением заполняет внутреннюю полость заготовки.

Заполнять полость трубочек кремом можно также с помощью кремонаполнителя, который имеет одну или две шприцевальные насадки (одновременно наполняются кремом две заготовки), вручную надеваемые на шприцевальную насадку кремонаполнителя.

Пирожные глазируют разноцветной помадой. Пирожные накалывают на вилку, окунают в помаду только верхней частью, извлекают, дают возможность немножко

стечь, быстро переверачивают и укладывают на кондитерский лист глазированной стороной кверху.

Следует помнить! Заварной полуфабрикат обладает способностью воспринимать влагу из воздуха, поэтому температура подогрева помады в сырую погоду должна быть более высокой (до 55—60°C), иначе она может потечь. Это случится также при недостаточном ее подогреве и хранении готовых изделий в холодильной камере с влажным воздухом в течение нескольких часов (8—10).

Пирожное «Трубочка» с творожным кремом

Полуфабрикат заварной: мука — 115 г, масло сливочное — 58 г, меланж — 199 г, соль — 1,4 г. Выход — 253 г.

Крем творожный: масло сливочное — 135 г, сахар-песок — 128 г, творог 95 %-ной жирности — 222 г, пудра ванильная — 3 г. Выход — 480 г.

Помада: сахар-песок — 212 г, патока крахмальная — 32 г, эссенция — 0,7 г. Выход — 267 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 70 г).

Выпеченную и охлажденную заварную «Трубочку» надрезают или прокалывают сбоку и через срез или отверстие заполняют творожным кремом. Помаду разогревают до температуры 55—60°C, глазируют поверхность пирожных, после застывания укладывают их в лотки.

Пирожные «Подковка с творожным кремом»

Заварной полуфабрикат: мука — 911 г, маргарин — 450 г, яйца — 1570 г, соль — 11 г, вода — 700 г.

Крем творожный: масло сливочное — 600 г, сахарная пудра — 400 г, творог — 9 %-ной жирности — 1950 г, сгущенное молоко — 500 г, шоколад — 100 г.

Выход — 100 штук по 55 г.

Готовят заварное тесто по основной технологии. Отсаживают на смазанный жиром кондитерский лист тесто в виде подковки, массой около 36 г (в готовом виде подков-

ка должна весить 20 г), выпекают 30—35 минут при температуре 200—210°C, охлаждают и заполняют кремом.

Для приготовления крема творог, масло сливочное и сахарную пудру взбивают во взбивальной машине в однородную массу. Добавляют сгущенное молоко, растопленный шоколад и продолжают взбивать еще 7—10 минут.

Изделия посыпают сахарной пудрой.

ВОЗДУШНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (МЕРЕНГИ)

Для приготовления воздушных (белково-сбивных) пирожных применяют воздушный полуфабрикат, выпеченный в виде овальных или круглых лепешек. Это основа для воздушных пирожных, называемых также «меренгами». В процессе изготовления следует очень осторожно обращаться с воздушным полуфабрикатом вследствие его нежной и хрупкой структуры.

Диаметр круглой лепешки для большого пирожного (55—65 г) — 55—60 мм, а овальной — 45 × 70 мм, высота лепешек обоих видов 18—20 мм. Все виды воздушных пирожных вырабатывают с большим количеством масляного крема.

Пирожное «Воздушное»

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 410 г, белок яичный — 154 г, пудра ванильная — 3 г. Выход — 426 г.

Крем «Шарлотт»: сахар-песок — 215 г, пудра ванильная — 2 г, масло сливочное — 242 г, яйца — 38 г, молоко — 144 г, коньяк или вино десертное — 1 г. Выход — 574 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 55 г).

Для приготовления пирожного круглую или овальную лепешку вкладывают выпуклой стороной в бумажный гофрированный капсульт. На плоской стороне лепешки масляным кремом наносят рисунок.

Пирожное «Воздушное» (двойное)

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 526 г, белок яичный — 197 г, пудра ванильная — 3,9 г. Выход — 547 г.

Крем «Шарлотт»: сахар-песок — 170 г, пудра ванильная — 2 г, масло сливочное — 191 г, яйца — 30 г, молоко — 113 г, коньяк или вино десертное — 0,7 г. Выход — 453 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 55 г).

Для приготовления пирожного «Воздушное» (двойное) два выпеченных и охлажденных штучных воздушных полуфабриката круглой формы соединяют сливочным кремом.

Пирожное воздушное «Грибок»

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 262 г, белок яичный — 98 г, пудра ванильная — 2 г. Выход — 273 г.

Крем «Шарлотт»: сахар-песок — 184 г, пудра ванильная — 2 г, масло сливочное — 223 г, яйца — 33 г, молоко — 123 г, коньяк или вино десертное — 1 г. Выход — 491 г.

Бисквит «буше»: мука — 56 г, желток яичный — 14 г, сахар — 12 г, белок яичный — 18 г. Выход — 36 г.

Фрукты — 12 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 55 г).

Пирожное готовят аналогично, но на плоскую сторону заготовки масляным кремом отсаживают пирамидку, вершину которой венчает глазированная молочной помадкой шляпка из бисквита «буше» (диаметр шляпки 15–17 см). Поверхность пирамидки украшают цукатами, фруктами, кусочками желе.

Пирожное воздушное «Георгин»

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 222 г, белок яичный — 838 г, пудра ванильная — 1,7 г. Выход — 231 г.

Крем «Шарлотт»: сахар-песок — 2544 г, пудра ванильная — 2 г, масло сливочное — 286 г, яйца — 45 г, молоко — 169 г, коньяк или вино десертное — 1 г. Выход — 677 г.

Фрукты — 93 г.

Выход — 1000 г (масса одного пирожного — 55 г).

На плоскую сторону круглой лепешки отсаживают кремовый цветок «Георгин», в центре кладут кусочек цуката или виноградинку. Цветок оформляют бордюром из желе.

Глава 13

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

ТОРТЫ

Торты от пирожных отличаются большими размерами и более сложной отделкой поверхности.

Размеры тортов различны, а масса колеблется от 250 г (детский торт) до 10 кг и выше. Так, диаметр круглых тортов массой 250 г — 105 мм; 1 кг — 200 мм; 2 кг — 300 мм. Квадратный торт в 0,5 кг вырабатывают от 120 × 120 до 130 × 130 мм; 1 кг — 180 × 180 мм; 2 кг — 270 × 270 мм. Высота торта в среднем составляет 40—90 мм, а в отдельных случаях — до 0,5 м и выше.

Наиболее распространенная геометрическая форма тортов — квадратная, прямоугольная, круглая и овальная. Реже вырабатывают торты в форме цветка, ромба, полумесяца и др.

Значительные размеры тортов дают возможность разнообразить их отделку. По сложности они делятся на три группы: массовые, литерные и фигурные.

Литерные торты приготавливают на основе бисквитного, песочного, воздушного и комбинированных полуфабрикатов с использованием местного сырья (повидло, подварка и др.). Боковые поверхности отделаны бисквитной крошкой. Масса литерных тортов 1—3 кг.

Фигурные торты выпускаются на предприятиях, по рецептурам, разработанным на предприятиях. Масса фигурных тортов определяется характером отделки, размером торта. Торты представляют собой прослоенные кремом, фруктовой начинкой, марципаном или шоколадом пласты из выпеченных полуфабрикатов, отделанные кре-

мами, глазурью, фруктами, ягодами, полуфабрикатами буше, заварными и т. д.

Торты массового производства готовят по унифицированным рецептурам и разработанным эскизам.

Торты массового производства выпускают в основном массой 500 г, 1 кг и 1,5 кг. Для тортов до 1 кг допустимы отклонения от установленного размера: для 250 г $\pm 4\%$; от 251 до 500 г $\pm 2,5\%$; от 501 до 1000 г $\pm 1,5\%$. Для тортов свыше 1 кг отклонение составляет $\pm 1\%$.

При отделке тортов и пирожных нужно стремиться к обеспечению следующих качественных показателей:

Поверхность изделий — гладкая, без трещин, блестящая, с красивым рисунком, глазированная помадой, шоколадной глазурью, залитая желе, смазанная яйцом; узор законченного характера выполнен из крема (масляного и белкового), фруктов, крема и фруктов, шоколадных полуфабрикатов. При обсыпке следует четко выделять грани изделия, обсыпка должна быть равномерная;

Расцветка изделий должна красиво сочетаться в цветовой гамме. Для отделки применяют плоскостной рисунок цветами и без цветов: декоративные украшения в виде фруктов, ягод, фигурок животных, сюжетов из сказок, домиков, дворцов и др. В последние годы на конкурсах представлены торты с украшениями, выполнены в авангардном стиле, в стиле абстракционизма, а также с украшениями, выполненными в стиле вышивки гладью, крестиком и т. п. Широко применяют объемные фигуры из кандира, мастики, марципана и шоколада. Многоярусные торты готовят, устанавливая на большом ярусе — меньший по размеру. Они могут быть различной формы — прямоугольной, круглой, овальной. Часто готовят формы с использованием специальных подставок, в этом случае торты готовят, как правило, только круглыми. Для украшения в этом случае готовят лестницы, фонтаны и др.

В одном изделии можно использовать различные выпеченные полуфабрикаты, бисквит и песочный полуфабрикаты, заварной и воздушный и т. д.

ТОРТЫ БИСКВИТНЫЕ

Бисквитные торты обладают высокими вкусовыми качествами. Благодаря пышной и мягкой структуре удобны для изготовления. В зависимости от отделочных полуфабрикатов они подразделяются на следующие группы: бисквитно-кремовые глазированные с посыпками, бисквитно-фруктовые, бисквитные с масляным и белковым кремом, бисквитно-песочные, бисквитно-воздушные, бисквитные с кремом и фруктами.

Торт «Бисквитно-кремовый»

Бисквитный полуфабрикат: мука — 105 г, крахмал картофельный — 26 г, сахар-песок — 130 г, меланж — 217 г, эссенция — 1,3 г. Выход — 375 г.

Крем масляный: масло сливочное — 188 г, молоко сгущенное с сахаром — 75 г, пудра сахарная — 100 г, пудра ванильная — 1,9 г, коньяк — 0,6 г. Выход — 360 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 103 г, коньяк или вино десертное — 10 г, эссенция ромовая — 0,4 г, коньяк — 11 г. Выход — 200 г.

Крем масляный с какао: масло — 20 г, молоко сгущенное — 8 г, сахарная пудра — 11 г, пудра ванильная — 0,1 г, коньяк или вино десертное — 0,1 г, какао-порошок — 2 г. Выход — 40 г.

Фрукты — 18 г, крошка бисквитная жареная — 12 г.

Выход торта — 1000 г.

Приготовление торта начинают с подготовки бисквитного полуфабриката. Бисквит зачищают и разрезают на горизонтальные пласты вручную или механизированным способом. Нижнюю заготовку пропитывают сиропом (поливают из специальной лейки или окунают заготовку в емкость с сиропом-мочкой), наносят на нее слой сливочного крема, сверху кладут вторую заготовку, слегка прижимают, глазируют боковые поверхности и обсыпают крошкой из выпеченного полуфабриката. Затем торт укладывают на донышко тортовой коробки и украшают верхнюю поверхность рисунком из крема и фруктов — цукатов.

Торт «Кофейный»

Бисквит: мука — 105 г, крахмал картофельный — 26 г, сахар-песок — 130 г, меланж — 217 г, эссенция — 1,3 г. Выход — 375 г.
Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 148 г, пудра ванильная — 1,5 г, коньяк или вино десертное — 0,6 г, сироп кофейный — 74 г, сахар-песок — 95 г, яйца — 17 г, молоко — 63 г. Выход — 364,5 г.
Сироп кофейный для промочки: сахар-песок — 100 г, эссенция ромовая — 0,2 г, коньяк или вино десертное — 6 г, кофе натуральный жареный молотый — 2,6 г. Выход — 200 г.

Крем «Шарлотт» шоколадный: масло сливочное — 15 г, пудра ванильная — 0,05 г, какао-порошок — 1,8 г, коньяк — 0,06 г, сахар-песок — 13 г, яйца — 6 г, молоко — 8 г. Выход — 38 г.

Ядро ореха жареное — 15 г, крошка бисквитная — 7,5 г.
Выход торта — 1000 г.

Основой торта является бисквитный полуфабрикат. Бисквитную заготовку, пропитывают кофейным сиропом, прослаивают и глазируют кофейным кремом. Поверхность изделия украшают шоколадным кремом и дроблеными орехами.

Торт ванильный с грибами

Бисквит: мука — 95 г, крахмал картофельный — 24 г, сахар-песок — 118 г, меланж — 197 г, эссенция — 1,2 г. Выход — 340 г.
Крем «Шарлотт» шоколадный: масло сливочное — 130 г, какао-порошок — 17 г, пудра ванильная — 0,5 г, коньяк или вино десертное — 0,5 г, сахар-песок — 126 г, яйца — 22 г, молоко — 84 г. Выход — 200 г.

Сироп для промочки: сахар-песок — 103 г, эссенция ромовая — 0,4 г, коньяк или вино десертное — 10 г.

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 58 г, белок яичный — 22 г, пудра ванильная — 0,4 г. Выход — 60 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 21 г, пудра ванильная — 0,2 г, сахар-песок — 18 г, яйца — 6 г, молоко — 12 г, коньяк или вино десертное — 0,1 г. Выход — 50 г.

Крошка бисквитная жареная — 7,5 г.
Выход торта — 1000 г.

Подготовленный бисквитный полуфабрикат промачивают сиропом и прослаивают кремом «Шарлотт». Верхнюю и боковые поверхности торта глазируют. На поверхность торта кондитерской гребенкой наносят волнистые линии. Грибки изготавливают из воздушного полуфабриката и глазируют темперированным шоколадом. В центре торта ставят наиболее крупный грибок, а вокруг — 5—6 грибков меньшего размера.

Торт «Аромат»

Бисквитный полуфабрикат: мука — 1250 г, сахар-песок — 1130 г, яйца — 1300 г, какао-порошок — 30 г, грецкий орех — 130 г.

Сироп для пропитки: сахар-песок — 200 г, коньяк или десертное вино — 15 г, вода — 200 г.

Крем: масло сливочное — 1320 г, молоко сгущенное — 800 г, коньяк или десертное вино — 15 г, сахарная пудра — 600 г.

Рисовальная масса: сахарная пудра — 200 г, желатин — 5 г, яичный белок — 20 г, лимонная кислота — 1 г.

Выход — 5000 г.

Готовят бисквитный полуфабрикат с орехами, выстаивают не менее 6 часов, затем разрезают на 3 пласта, пропитывают сиропом, смазывают кремом и оформляют сахарным кружевом.

Для приготовления сахарного кружева из рисовальной массы отсаживают нужные узоры, которые заранее наносят на пергаментную бумагу и сушат 12 часов при 40—50°C, затем очень осторожно снимают и наносят на торт, покрытый свежевзбитым кремом.

Торт «Нектар»

Бисквит: мука — 200 г, сахар-песок — 90 г, натуральный мед — 130 г, яйца — 88 г, сода пищевая — 2,7 г, масло сливочное — 5 г.
Выход — 400 г.

Крем масляный с черносливом: масло сливочное — 200 г, молоко сгущенное — 63 г, чернослив (без косточки) — 100 г, орехи грецкие — 30 г, коньяк или вино — 3 г, сахарная пудра — 70 г.
Выход — 466 г.

Крем масляный для отделки: масло сливочное — 88 г, сахар-песок — 36 г, молоко сгущенное — 16,5 г, коньяк или вино — 2 г.
Выход — 150 г.

Мастика: сахарная пудра — 10 г, желатин — 0,1
Выход — 1000 г.

Готовят медовый бисквит. Для этого мед, сахар и яйца взбивают в пышную однородную массу. В конце добавляют муку, смешанную с пищевой содой. Из-за использования меда полуфабрикат получается более тяжелый и разрыхления одними яйцами недостаточно, поэтому применяют химический разрыхлитель. Разливают бисквит в круглые формы высотой 3—4 см.

Для прослойки торта готовят крем: масло измельчают и взбивают до тех пор, пока оно не побелеет. Не прекращая взбивания, постепенно добавляют сгущенное молоко, рафинадную пудру, коньяк. Чернослив промывают, перебирают и удаляют косточки. Ядро грецкого ореха измельчают. Подготовленный чернослив и орехи добавляют в крем. Бисквит прослаивают кремом с черносливом, украшают кремом на сахарной пудре и цветами из мастики. Мاستику для приготовления украшений нужно очень тонко раскатывать, только в этом случае украшения будут иметь нежный вкус.

Торт «Неринга»

Бисквит шоколадный: мука — 899 г, крахмал — 81 г, сахар-песок — 1023 г, яйца — 1798 г, какао-порошок — 149 г. Выход — 3100 г.

Сироп для пропитки: сахар-песок — 795 г, коньяк — 75 г, эссенция — 0,01 г. Выход — 1500 г.

Крем шоколадно-ореховый: сахар-песок — 1509 г, яйца — 902 г, какао-порошок — 100 г, масло сливочное — 1540 г, орехи жаренные — 210 г, коньяк — 123 г. Выход — 4100 г.

Мастика: сахарная пудра — 189 г, эссенция — 1 г, патока — 10 г, желатин — 6 г. Выход — 200 г.

Шоколадная глазурь: шоколад — 792 г, маргарин — 135 г. Выход — 900 г.

Жареные орехи — 200 г.

Выход изделия — 10 000 г.

Шоколадный бисквит и сироп готовят по основной технологии.

Для крема во взбитые яйца добавляют стружкой горячий сахарный сироп (сахар с водой уваривают до 118—120°C) и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до 26—28°C. Затем массу вводят во взбитое сливочное масло, в конце добавляют какао-порошок, коньяк, орехи.

Два слоя шоколадного бисквита пропитывают сиропом и склеивают смесью шоколадного и орехового кремов, верх глазируют шоколадом, боковые стороны обсыпают крошкой, оформляют мастикой, кремом и орехами.

Торт «Украинский сувенир»

Бисквитный полуфабрикат: мука — 984 г, желанж — 2025 г, картофельный крахмал — 243 г, сахар-песок — 1215 г, эссенция — 12 г.

Крем медово-масляный: масло сливочное — 300 г, мед — 1573 г, ванильная пудра — 40 г, сгущенное молоко — 1500 г.

Сироп: сахар-песок — 513 г, эссенция — 1 г, коньяк — 50 г, вода — 550 г.

Глазурь: сахар-песок — 600 г, масло сливочное — 180 г, какао-порошок — 180 г, молоко — 600 г.

Мастика сахарная: вода — 450 г, сахарная пудра — 2300 г, желатин — 30 г, лимонная кислота — 60 г.

Выход — 10 000 г.

Готовят основной бисквит, ароматизированный сироп.

Для медово-масляного крема взбивают сливочное масло до получения однородной массы, переключают машину на быстрый ход и постепенно вводят мед, соединенный со сгущенным молоком и ванильной пудрой.

Для глазури молоко соединяют с сахаром, какао-порошком, перемешивают, доводят до кипения, варят на слабом огне до заустения массы, добавляют сливочное масло.

Сахарную мастику готовят по основной технологии.

Для оформления торта тонкие слои бисквитного полуфабриката зачищают ножом, пропитывают сиропом, покрывают медово-масляным кремом, соединяют 3—4 слоя и заворачивают рулетом, делают косой срез, глазируют.

Из мастики готовят салфетку с украинским орнаментом, на нее укладывают глазированный торт, украшают ложками и чашками из мастики.

Торт «Лесная сказка»

Бисквит: мука — 105 г, крахмал — 26 г, сахар — 130 г, меланж — 216 г, эссенция — 1 г.

Крем: сахарная пудра — 100 г, масло сливочное — 180 г, молоко — 75 г, ванильная пудра — 18 г, коньяк — 62 г.

Белковый крем: сахар — 144 г, яичный белок — 72 г, ванильная пудра — 5 г.

Заварное тесто: мука — 115 г, масло сливочное — 57 г, меланж — 198 г, соль — 14 г.

Выход — 1000 г.

Готовят бисквитный полуфабрикат и масляный крем на сгущенном молоке. Из белкового крема делают грибы. Бисквитный полуфабрикат разрезают на два пласта, наносят крем и соединяют. Из заварного полуфабриката готовят корзинку. Для этого небольшую форму смазывают маслом с внешней стороны и из зубчатой трубочки на поверхность отсаживают заварное тесто в виде плетеной корзинки и выпекают. После выпечки и охлаждения осторожно снимают. Ручку корзинки выпекают отдельно. Боковые поверхности покрывают кремом, а его верх укрывают корзиночкой с грибами.

Торт «Хлеб»

Бисквит основной: мука — 984 г, меланж — 2025 г, картофельный крахмал — 243 г, сахар-песок — 1215 г, эссенция — 12 г.

Крем «Огонек»: масло сливочное — 950 г, ванильная пудра — 40 г, сгущенное молоко — 1090 г.

Молочная мастика: сахарная пудра — 982 г, сгущенное молоко — 357 г, сухое молоко — 382 г.

Шоколадная глазурь: сахар-песок — 300 г, масло сливочное — 100 г, сухое молоко — 90 г, какао-порошок — 300 г.

Сахарная мастика: сахарная пудра — 2830 г, лимонная кислота — 60 г, желатин — 30 г, вода — 450 г.

Выход — 10 000 г.

Готовят основной бисквит, выпекают и выстаивают не менее 8 часов.

Для крема стуженное молоко варят не менее 3 часов в банках или на водяной бане до коричневого цвета, если молоко разливное. Молоко охлаждают и взбивают со сливочным маслом до получения однородной пышной массы.

Для молочной мастики все компоненты тщательно перетирают до получения однородной массы без комочков.

Для глазури молоко соединяют с сахаром, какао-порошком, перемешивают, доводят до кипения, варят на слабом огне до загустения массы, добавляют сливочное масло.

Готовят сырцовую сахарную мастику, делят ее на три части и окрашивают в красный, голубой и желтый цвета.

Бисквит разрезают на 3 пласта, склеивают кремом «Огонек», придавая форму каравая, с одной стороны делают надрез; верх торта и боковую поверхность глазируют шоколадной глазурью, из молочной мастики делают «кружевной рушник», укладывают на него торт; верх торта оформляют ромашками, колосками пшеницы, васильками из сахарной мастики.

Торт «Майский»

Бисквитный полуфабрикат: мука — 2380 г, картофельный крахмал — 300 г, сахар-песок — 2350 г, меланж — 1070 г, масло сливочное — 400 г, эссенция — 40 г.

Начинка: варенье — 3000 г, орехи — 400 г.

Крем: сахар-песок — 640 г, яичные белки — 320 г, ванильная пудра — 40 г.

Рисовальная масса: яичные белки — 100 г, сахарная пудра — 200 г, лимонная кислота — 10 г.

Выход — 10 000 г.

Готовят масляный бисквит, наливают в формы слоем 7—10 мм и выпекают 10—15 минут при 299—220°C. Охлаждают. Слои бисквита промазывают вареньем (лучше использовать клубничное или малиновое варенье) и посыпают измельченными орехами.

Поверхность торта украшают белковым кремом и «кружевом», которое предварительно готовят из рисовальной массы.

Торт «Розовый букет»

Мягкий сыр — 200 г, сахар-песок — 170 г, яйца — 200 г, ванильный сахар — 3 г, сливки — 100 г, сметана 20 %-ной жирности — 250 г.

Бисквитный полуфабрикат — 100 г, сахарная мастика — 300 г, мастика для цветов — 250 г, абрикосовый джем — 77 г, белковая глазурь — 50 г.

Выход — 1700 г.

Сыр, сахар, яйца, ванильный сахар, сметану и сливки смешивают миксером на малой скорости. Форму для торта выстилают пищевой пленкой, на дно укладывают готовую бисквитную лепешку. Выкладывают в форму сырную массу, ставят в лоток с водой и выпекают 50 минут на водяной бане при температуре 150°C.

Готовый торт должен иметь румяную корочку и при надавливании пружинить.

Выпеченный торт охлаждают и ставят в холодильник на 12 часов. Затем извлекают из формы, снимают пленку и намазывают тонким слоем абрикосового джема.

Сахарную мастику делят на 2 части и подкрашивают в розовый и сиреневатый цвета.

Покрывают торт розовой мастикой, посыпают сахарной пудрой и покрывают тонким пластом светлой мастики. В верхнем пласте мастики делают выемки в виде сердца, через них будет видна розовая мастика. Из розовой мастики формируют жгут и укладывают его у основания торта, придавая ему фигурную форму.

Из сиреневой и зеленой мастики готовят букет роз, который укладывают на поверхность торта. Глазурью обрабатывают края сердечек, делают бордюр и маленькие цветочки на поверхности торта.

Шоколадный торт с грушей

Шоколадный мусс с воздушным рисом: шоколад — 250 г, подогретые растительные сливки — 100 г, взбитые растительные сливки — 350 г, воздушный рис — 50 г.

Миндальный бисквит: миндальная пудра — 150 г, бисквитное тесто — 1500 г.

Грушевый джем — 300 г.

Нейтральный гель «Брильянтс» — 200 г.

Выход — 2000 г.

Для миндального бисквита готовят бисквитное тесто основным способом и вводят миндальную пудру, выпекают в форме.

Для приготовления шоколадного мусса шоколад растапливают на водяной бане и соединяют с подогретыми сливками, осторожно вводят взбитые на $3/4$ сливки и воздушный рис, все перемешивают.

Бисквит вырезают по форме и разрезают на два коржа по горизонтали. На нижний пласт наносят грушевый джем, покрывают тонким слоем шоколадного мусса и накрывают вторым пластом. Затем весь торт покрывают тонким слоем шоколадного мусса и украшают бока бисквитным краем.

Бисквитный край предназначен для того, чтобы держать форму сливочных муссов. Его выпекают как тонкий рулет, затем нарезают на полоски шириной чуть ниже высоты торта и выкладывают его по форме торта как бортик.

Поверхность торта покрывают нейтральным гелем с шоколадом (получается мраморный эффект). Декорируют шоколадом и грушей.

Торт «Яблочный восхитительный»

Шоколадный бисквит: бисквитное тесто — 1500 г, какао-порошок — 150 г.

Мусс из молочного шоколада: молочный шоколад — 250 г, подогретые сливки — 100 г, взбитые сливки — 350 г.

Для украшения: яблочная термостабильная начинка — 100 г, мед — 50 г, нейтральный гель «Брильянтс».

Бисквитный полуфабрикат готовят основным способом и добавляют какао-порошок. Выпекают в форме.

Для мусса шоколад растапливают на водяной бане и соединяют с подогретыми сливками, осторожно вводят взбитые сливки и перемешивают.

Готовый бисквит разрезают на 2 пласта, на нижний пласт кладут яблочную начинку, предварительно смешанную с медом и накрывают вторым пластом. На него выкладывают шоколадный мусс, покрывают гелем. Украшают торт яблочной начинкой и шоколадом, бока оформляют бисквитным краем.

Торт «Вишневый квадрат»

Бисквит — 2000 г.

Вишневый крем: термостабильная вишневая начинка — 500 г, крем сливочный — 250 г, взбитые растительные сливки — 500 г.

Для украшения: нейтральный гель «Брильянтс», шоколад, вишневая начинка.

Для вишневого крема сливочный крем осторожно смешивают со взбитыми сливками и вишневой начинкой.

Выпеченный бисквит нарезают на 2 пласта размером 60 × 60 см и высотой 6 см каждый. Прослаивают коржи вишневым кремом. Поверхность украшают нейтральным гелем, шоколадом, вишневой начинкой и ягодами вишни.

Торт «Янтарный»

Масляный бисквит: мука — 125 г, сахар-песок — 100 г, масло сливочное — 100 г, яичный желток — 40 г. Выход — 290 г.

Крем «Суфле»: сахар-песок — 160 г, масло сливочное — 12 г, белок яичный — 60 г, желатин — 10 г, молоко сгущенное — 10 г, кислота лимонная — 0,6 г, сахар ванильный — 2 г, коньяк — 3 г. Выход — 250 г.

Крем «Суфле фруктовое»: сахар-песок — 160 г, масло сливочное — 12 г, белок яичный — 60 г, желатин — 11,5 г, молоко сгущенное — 10 г, кислота лимонная — 0,6 г, курага — 80 г. Выход — 345 г.

Масляный крем: масло сливочное — 21 г, молоко сгущенное — 15 г. Выход — 36 г.

Мастика: желатин — 0,1 г, сахарная пудра — 10 г. Выход — 10 г.

Шоколадная глазурь: масло сливочное — 22 г, шоколад — 60 г. Выход — 82 г.

Выход изделия — 1000 г.

Готовят масляный бисквит и выпекают круглые заготовки.

Для прослойки торта готовят крем типа «Суфле»: из сахара и воды варят сироп до пробы на «карамель», желатин замачивают в воде (на 1 г желатина 25 г воды), выдерживают 60 минут, нагревают до растворения и процеживают.

Охлажденные яичные белки взбивают до образования однородной массы и увеличения в объеме в 6—7 раз, не прекращая взбивания, вводят горячий сахарный сироп, затем подготовленный желатин. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту, однородную смесь из сливочного масла и сгущенного молока и прекращают взбивание.

Крем «Суфле фруктовое» готовят так же, только в конце добавляют проваренную и измельченную курагу.

Пласты масляного бисквита поочередно прослаивают кремом «Суфле» и «Суфле фруктовое». Вся поверхность торта покрывают шоколадной глазурью. Для ее приготовления шоколад растапливают (темперают) на водяной бане с добавлением масла.

Торт украшают цветами из мастики и масляным кремом.

Торт «Птичье молоко с шоколадом»

Масляный бисквит: мука — 107 г, сахар-песок — 81 г, масло сливочное — 81 г, ванилин — 0,1 г, меланж — 57 г. Выход — 260 г.

Молочно-белковый крем: сахаро-агаровый сироп — 294 г, масло сливочное — 146 г, белок — 40 г, молоко сгущенное — 69 г, ванилин — 0,1 г, лимонная кислота — 1,5 г. Выход — 603 г.

Сахаро-агаровый сироп: сахар-песок — 226 г, патока — 113 г, агар — 3 г (или желатин — 10 г). Выход — 394 г.

Шоколад — 157 г.

Выход изделия — 1000 г.

Торт состоит из двух лепешек сдобно-сбивного полуфабриката. Прослоен молочно-белковым кремом, сверху и с боков глазирован шоколадом. На поверхность торта наносят рисунок из шоколада.

Для приготовления теста во взбивальную машину загружают масло, взбивают и добавляют сахар, меланж, ванилин, взбивают на большой скорости 15—20 минут. Всыпают муку и замешивают тесто. Готовое тесто размазывают на смазанный маслом лист по трафарету. Выпекают 5—8 минут при температуре 240—250°C.

Для молочно-белкового крема необходимо приготовить сахаро-агаровый сироп. Агар замачивают в воде для набухания. Кипятят до полного растворения агара. Добавляют сахар и уваривают до пробы на «слабый шарик», добавляют патоку и уваривают сироп, затем охлаждают до 65—70°C.

Яичные белки взбивают в пышную пену до увеличения в объеме в 6—7 раз, затем вводят сироп, взбивают 10—15 минут, вводят сливочное масло, соединенное со сгущенным молоком, лимонную кислоту и ванилин; массу взбивают в кремозбивальной машине 5 минут на малой скорости.

Если используется желатин, то после замачивания его вводят в охлажденный до 65—70°C сироп и растворяют в нем желатин, далее делают как обычно.

Две лепешки выпеченного полуфабриката склеивают молочно-белковым кремом. На верхнюю лепешку наносят слой крема, выдерживают в холодильной камере.

Торт глазируют шоколадом. После застывания глазури наносят рисунок из шоколада.

ТОРТЫ ПЕСОЧНЫЕ

Песочные торты представляют собой песочные пласты, соединенные между собой отделочными полуфабрикатами, фруктовой начинкой или кремом. Верх и боковые стороны заглазированы или украшены различными отделочными полуфабрикатами. Боковые стороны часто обсыпают крошкой.

Песочные торты могут быть различной формы: круглые, квадратные, прямоугольные. Торты массой 1 кг вырабатывают размером: квадратные — 180 × 180 мм, круглые — 200 мм в диаметре.

В зависимости от вида применяемых отделочных полуфабрикатов торты подразделяют на песочно-кремовые, песочно-фруктовые и глазированные. Песочные торты приготавливают также из двух разных выпеченных полуфабрикатов, из песочных лепешек заварной сетки, миндальных лепешек.

Песочный полуфабрикат (толщина не более 8 мм) выпекают в течение 10—15 минут при температуре среды пекарной камеры 200—225°C. Влажность готового полуфабриката составляет $5,5 \pm 1,5$ %. Лучшее качество дает режим выпечки с повышением температуры в середине выпечки и снижением в конце.

Лепешки готового полуфабриката после охлаждения прослаивают масляным или заварным кремами (белковые и сливочно-сметанные кремы на прослойку не используют, так как полуфабрикат тяжелый и кремы осядут, потеряют свою пышность), фруктовой начинкой, мармеладом. Пласты нарезают на отдельные изделия (если они имеют

квадратную или прямоугольную форму) и отправляют на глазировку. Боковые поверхности обсыпают крошкой, отделяют вверх.

Торт «Ландыш»

Песочный полуфабрикат: мука — 247 г, на подпыл — 20 г, сахар-песок — 99 г, масло сливочное — 148 г, меланж — 35 г, сода пищевая — 0,25 г, аммоний углекислый — 0,25 г, эссенция — 1 г, соль — 1 г. Выход — 480 г.

Помада основная: сахар-песок — 147 г, эссенция — 0,5 г, патока крахмальная — 22 г. Выход — 185 г.

Глазурь сырцовая: белок яичный — 4,4 г, пудра сахарная — 22,5 г. Выход — 26 г.

Крошка бисквитная жареная — 7 г.

Какао-порошок — 2 г. Выход торта — 1000 г.

Торт «Ландыш» относится к группе песочных глазированных тортов. Заготовки для тортов лучше выпекать на специальных листах, которые разделены небольшими бортиками на три части по размеру заготовки (180 × 180 мм). Такой способ формования более экономичен, не требует подготовки заготовок после выпечки, снижает количество обрезков.

Песочное тесто выпекают при температуре 215—240°C (толстые пласты при пониженной, тонкие — при повышенной) в течение 10—20 минут в зависимости от формы и толщины заготовок.

На песочную лепешку наносят слой фруктовой начинки. Сверху накладывают вторую лепешку. Лепешки должны быть горячими (в этом случае они плотно прилегают к начинке и хорошо режутся). Сверху лепешку глазируют помадой. Для этого помаду наливают в центр лепешки и осторожно разравнивают ножом. На заглазированную поверхность наносят полосы из шоколадной помады. Затем поверхность отделяют сырцовой глазурью в виде веточки ландыша.

Боковые поверхность обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Торт «Каштан»

Песочный полуфабрикат: мука — 255 г, сахар-песок — 108 г, меланж — 42 г, масло сливочное — 83 г. Выход — 600 г.

Крем «Шарлотт»: масло сливочное — 84 г, пудра ванильная — 0,8 г, коньяк или вино десертное — 0,3 г, сахар — 66 г, яйца — 16 г, молоко — 48 г. Выход — 200 г.

Помада: сахар-песок — 76 г, патока крахмальная — 11 г, эссенция — 0,3 г. Выход — 95 г.

Крем «Шарлотт» шоколадный: масло сливочное — 34 г, пудра ванильная — 0,1 г, какао-порошок — 4,3 г, коньяк — 0,14 г, сахар — 30 г, яйца — 5 г, молоко — 20 г. Выход — 90 г.

Подварка фруктово-ягодная — 15 г. Выход торта — 1000 г.

Выпеченные и охлажденные песочные заготовки подравнивают, зачищают и разрезают на три слоя. На нижнюю лепешку наносят слой крема, укладывают на нее верхнюю гладкой нижней стороной кверху и прижимают. Глазируют поверхность тонким слоем фруктовой подварки, затем помадой. После застывания украшают цветком каштана, выполненного из крема «Шарлотт».

Торт «Пешт»

Песочный полуфабрикат: мука — 2636 г, сахар-песок — 694 г, меланж — 324 г, масло сливочное — 1480 г, соль — 9,2 г, двууглекислый натрий — 2,3 г, углекислый аммоний — 2,3 г, эссенция — 9,2 г. Выход — 4242 г.

Белковый крем: сахар-песок — 2063 г, яичные белки — 1032 г, ванильная пудра — 77 г. Выход — 3027 г.

Варенье или джем — 2686 г.

Рафинадная пудра — 179 г.

Выход — 10 000 г.

Все полуфабрикаты для этого торта готовят по основной технологии. Варенье или джем лучше использовать с кислинкой, в этом случае вкус торта будет более выражен.

Слои песочного полуфабриката соединяют вареньем или джемом, поверхность отделявают белковым кремом и обсыпают пудрой.

Торт «Наталка-полтавка»

Выпеченный полуфабрикат: мука — 3000 г, масло сливочное — 600 г, яйца — 240 г, сахар-песок — 600 г, мед — 600 г, сметана — 200 г, грецкие орехи — 1350 г, пищевая сода — 30 г, уксус — 12 г.

Крем: сахар-песок — 1200 г, сметана — 1200 г.

Глазурь: масло сливочное — 180 г, сахар-песок — 600 г, какао-порошок — 180 г, молоко — 600 г.

Мастика сахарная: сахарная пудра — 2930 г, лимонная кислота — 60 г, вода — 450 г, желатин — 30 г.

Выход — 10 000 г.

Для приготовления теста сливочное масло, сахар, мед хорошо вымешивают, вводят яйцо, сметану, погашенную уксусом соду, орехи, всыпают муку и вымешивают тесто; раскатывают тесто в пласт толщиной 8 мм, разрезают на 2 треугольника и выпекают при температуре 200—220°С.

Для приготовления сметанного крема сметану растирают с сахаром до полного исчезновения кристаллов сахара.

Для глазури молоко соединяют с сахаром, какао-порошком, перемешивают, доводят до кипения, варят на слабом огне до загустения массы, добавляют сливочное масло.

Сахарную мастику готовят по основной технологии.

Для оформления торта нижний пласт покрывают сметанным кремом, соединяют с верхним слоем. Поверхность торта покрывают глазурью; из мастики, подкрашенной пищевыми красителями, делают венки с лентами, в нижней части торта имитируют юбку и украинский передник.

Торт «Вареники»

Выпеченный полуфабрикат: мука — 1800 г, сахар-песок — 1500 г, натуральный мед — 900 г, сметана 20 % жирности — 1200 г, меланж — 500 г, масло сливочное — 125 г, питьевая сода — 60 г.

Крем «Огонек»: масло сливочное — 950 г, ванильная пудра — 40 г, сгущенное молоко — 1090 г.

Сахарная мастика: сахарная пудра — 2830 г, вода — 450 г, желатин — 30 г, лимонная кислота — 60 г.

Глазурь: шоколад — 350 г.

Выход — 10 000 г.

Для приготовления медового теста сливочное масло, сахар, мед хорошо вымешивают, вводят яйцо, сметану, погашенную уксусом соду, всыпают муку и вымешивают тесто; раскатывают тесто в пласт толщиной 10—15 мм и выпекают в течение 10—15 минут при температуре 180—200°C.

Для крема сгущенное молоко варят не менее 3 часов в банках или на водяной бане до коричневого цвета, если молоко разливное. Молоко охлаждают и взбивают со сливочным маслом до получения однородной пышной массы.

Сахарную мастику готовят по основной технологии.

Медовые коржи прослаивают кремом «Огонек», поверхность глазируют растопленным шоколадом, из мастики делают миску с варениками и украшают ими торт.

Торт творожный с цукатами

Полуфабрикат песочный: мука — 206 г, на подпыл — 17 г, сахар-песок — 82 г, масло сливочное — 124 г, меланж — 29 г, сода питьевая — 0,2 г, аммоний углекислый — 0,2 г, эссенция — 0,8 г, соль — 0,8 г. Выход — 400 г.

Крем творожный: сахар-песок — 160 г, масло сливочное — 160 г, творог 20 %-ной жирности — 266 г, пудра ванильная — 2 г. Выход — 575 г.

Цукаты — 20 г, крошка бисквитная жареная — 5 г.

Выход торта — 1000 г.

Два или три слоя песочного полуфабриката соединяют творожным кремом. Поверхность покрывают и украшают этим же кремом и цукатами. Боковые стороны отделяют бисквитной крошкой. Форма прямоугольная или квадратная.

Для получения крема в сбивальную машину загружают подготовленное сливочное масло, включают тихий ход и вводят сахар, увеличивают частоту вращения. В сбитую массу добавляют творог, пропущенный через сито и перемешивают до полного исчезновения крупинок сахара. Творог добавляют в несколько приемов.

Торт «Витебский»

Полуфабрикат песочно-творожный — 223 г, масло сливочное — 156 г, творог нежирный — 169 г, меланж — 20 г. Выход — 450 г. Начинка фруктово-ореховая: сахар-песок — 40 г, повидло фруктово-ягодное — 260 г, ядро ореха дробленое — 105 г, эссенция цитрусовая — 0,2 г. Выход — 400 г.

Помада шоколадная: сахар-песок — 98 г, патока крахмальная — 15 г, какао-порошок — 6 г, пудра ванильная — 0,3 г, эссенция — 0,3 г. Выход — 130 г.

Крошка полуфабриката песочно-творожного — 20 г. Выход торта — 1000 г.

Относится к группе тортов с пониженным содержанием сахара. Основой является полуфабрикат песочно-творожный, который готовится без сахара. Лепешки смазывают фруктово-ореховой начинкой (повидло уваривают, охлаждают и смешивают с орехами, измельченными и обжаренными). Верх заготовки глазируют шоколадной помадой. После застывания боковые поверхности глазируют фруктовой начинкой, обсыпают крошкой, смешанной с орехами. На поверхность наносят рисунок.

СЛОЕННЫЕ ТОРТЫ

Основой слоеных тортов является выпеченный слоеный полуфабрикат, смазанный кремом или фруктовой начинкой, поверхность отделана слоеной крошкой или помадой. Торты вырабатывают двух- и трехслойными. В зависимости от вида отделочных полуфабрикатов различают торты слоено-кремовые и слоено-фруктовые.

Торт «Слоеный с кремом»

Полуфабрикат слоеный: мука — 331 г, масло сливочное — 221 г, меланж — 17 г, кислота лимонная — 0,44 г, соль — 2,7 г. Выход — 503 г.

Крем масляный на сгущенном молоке: молоко цельное сгущенное с сахаром — 79 г, масло сливочное — 198 г, пудра сахарная — 106 г, пудра ванильная — 2 г, коньяк или вино десертное — 0,7 г. Выход — 380 г.

Крошки полуфабриката слоеного — 102 г, пудра сахарная — 15 г. Выход торта — 1000 г.

Полуфабрикат слоеный выпекается для торта «Слоеный с кремом» в виде заготовок размером 180 × 180 мм, толщиной 5 мм.

Охлажденные трехслойные заготовки зачищают ножом и подравнивают. На нижнюю лепешку размазывают слой крема и покрывают второй лепешкой (нижней гладкой стороной сверху).

При помощи ножа-пилочки заготовку разрезают на три части. Глазируют верх и боковые стороны и обсыпают заранее подготовленной крошкой, поверхность отделывают сахарной пудрой.

Торт «Колизей»

Полуфабрикат слоеный: мука — 379 г, масло сливочное — 252 г, меланж — 19 г, соль — 3 г, кислота лимонная — 0,5 г. Выход — 560 г.

Суфле: масло сливочное — 62 г, молоко цельное сгущенное с сахаром — 30 г, белки яичные — 18 г, кислота лимонная — 1 г, эссенция цитрусовая — 0,7 г, для сиропа: сахар-песок — 98 г, патока крахмальная — 49 г, агар — 1,4 г. Выход — 266 г.

Крошка полуфабриката слоеного — 33 г; фрукты из компота — 142 г. Выход торта — 1000 г.

Пласты готового слоеного полуфабриката соединяют с суфле, смешанным с яблоками, грушами или другими фруктами из компота. В центре верхней поверхности вырезано отверстие, которое заполнено фруктами из компота. Боковые поверхности покрыты суфле, обсыпаны крошкой слоеного полуфабриката. Форма квадратная.

ТОРТЫ БЕЛКОВО-ВОЗДУШНЫЕ

Основой этих тортов является белково-воздушный полуфабрикат. Для оформления и просаливания используют, как правило, масляные кремы. Белковые кремы не применяют, так как по своим вкусовым качествам они не отличаются от выпеченного полуфабриката. В зависимости от выпеченных полуфабрикатов разделяют на воздушные и воздушно-ореховые торты.

Торт «Ярославна»

Полуфабрикат воздушный — 306 г, белки яичные — 153 г, пудра ванильная — 1,5 г, кислота лимонная — 1,5 г. Выход — 310 г.
Крем «Шарлотт»: пудра ванильная — 2,4 г, масло сливочное — 287 г, коньяк — 1 г, сахар-песок — 201 г, яйца — 36 г, молоко — 134 г. Выход — 562 г.

Крем «Шарлотт» шоколадный: какао-порошок — 0,7 г; крошка воздушного полуфабриката — 15 г, цукаты цитрусовые — 104 г.
Выход торта — 1000 г.

Три слоя воздушного полуфабриката соединены кремом «Шарлотт», смешанным с цитрусовыми цукатами. Поверхность отделана кремом «Шарлотт» белым и шоколадным и цитрусовыми цукатами. Боковые стороны отделаны крошкой воздушного полуфабриката.

Торт «Полет»

Полуфабрикат воздушно-ореховый, сахар-песок — 303 г, яичные белки — 151 г, ядра орехов — 129 г, пудра ванильная — 4 г. Выход — 430 г.

Крем «Шарлотт»: пудра ванильная — 2 г, масло сливочное — 219 г, коньяк или десертное вино — 0,8 г, сахар-песок — 195 г, яйца — 35 г, молоко — 130 г. Выход — 490 г.

Крем «Шарлотт» шоколадный — 15 г.

Полуфабрикат воздушный: сахар-песок — 30 г, белки яичные — 11 г. Выход — 30 г, крошка полуфабриката воздушно-орехового — 20 г.

Выход торта — 1000 г.

КОМБИНИРОВАННЫЕ ТОРТЫ

Торты состоят из различных выпеченных полуфабрикатов: бисквитного и песочного, бисквитного и заварного, крошкового и бисквитного и т. д. Полуфабрикаты прославляют кремами или фруктовой начинкой. Форма тортов

различная, поверхность украшена отделочными полуфабрикатами.

ХРАНЕНИЕ И ДОСТАВКА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Хранение и транспортировка пирожных и тортов осуществляются в соответствии с требованиями стандарта.

Торты укладывают в красочно оформленные картонные или пластиковые коробки, дно застилают салфеткой из пергаменты или подпергаменты.

Пирожные должны быть уложены в лотки или на листы. Листы помещают в деревянные ящики. Лотки и листы могут быть металлическими с антикоррозийным покрытием или деревянными, покрытыми пищевым лаком, или из другого материала, разрешенного к применению Министерством здравоохранения РФ. Дно лотка или лист должны быть выстланы пергаментом, подпергаментом или пергамином. Во избежание деформации пирожные укладывают в один ряд; в лоток или на лист должно быть уложено не менее пяти различных видов пирожных. При наличии заказа торгующей организации можно укладывать пирожные одного наименования. Пирожные без отделки укладывают вертикально. Мелкие пирожные (десертные) укладывают в коробки или коррексы, или в лотки и на листы. Пирожные типа «Корзиночка», крошковые, буше, воздушные укладывают вначале на бумажные капсулы, а затем в лотки.

На коробках с тортами и ящиках с пирожными должна быть следующая маркировка: наименование предприятия-изготовителя; наименование изделия, масса нетто, дата и час изготовления, срок хранения.

Доставка тортов и пирожных в торговую сеть производится с соблюдением соответствующих санитарных правил в сухих крытых автомашинах. Нельзя перевозить их вместе с продуктами, обладающими резким запахом.

Гарантийный срок хранения мучных кондитерских изделий при соблюдении указанных условий установлен следующий (со дня выработки):

1. Печенье — 3 месяца.
 2. Печенье сдобное:
 - 2.1. с содержанием жира до 10 % — 45 дней;
 - 2.2. с содержанием жира от 10 до 20 % — 30 дней;
 - 2.3. с содержанием жира более 30 % — 15 дней.
 3. Пряники:
 - 3.1. сырцовые неглазированные — 20 дней;
 - 3.2. сырцовые глазированные — 30 дней;
 - 3.3. заварные — 45 дней;
 - 3.4. заварные коврижки — 30 дней;
 - 3.5. сдобные коврижки — 15 дней;
 4. Вафли:
 - 4.1. с жировой, кремовой и пралиновой начинками — 2 месяца;
 - 4.2. без начинки — 3 месяца;
 - 4.3. с фруктовыми начинками — 1 месяц;
 - 4.4. с помадными начинками — 25 дней.
 5. Рулеты бисквитные с фруктовой начинкой:
 - 5.1. штучные:
 - упакованные в парафинированную бумагу или в фольгу — 15 дней;
 - упакованные в пергамент или целлофан — 7 дней;
 - 5.2. весовые — 5 дней.
 6. Кексы:
 - 6.1. вырабатываемые на химических разрыхлителях — 7 дней;
 - 6.2. вырабатываемые на дрожжах — 2 дня;
 - 6.3. на дрожжах в полимерной упаковке — 12 дней.
 7. Торты и пирожные:
 - 7.1. с белковым кремом (в том числе суфле, желеино-сбивным кремом, фруктово-сбивным кремом), фруктовой отделкой или без отделки — 72 часа;
 - 7.2. со сливочным кремом — 36 часов;
 - 7.3. с заварным кремом — 6 часов;
 - 7.4. со взбитыми сливками — 7 часов.
 - 7.5. с творожным кремом 24 часа.
- Торты и пирожные без отделочных полуфабрикатов и пирожные «Корзиночки», заполненные фруктовой начинкой должны храниться при температуре не выше 18°C и

относительной влажности воздуха 70—75 %. Срок хранения 10 суток со дня изготовления.

Срок хранения тортов и пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливают по сроку хранения полуфабриката, имеющего наименьший срок.

8. Восточные сладости:

- 8.1. изделия с содержанием жира до 10 % включительно — 45 суток;
- 8.2. изделия с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно — 30 суток;
- 8.3. изделия с содержанием жира свыше 20 % — 15 суток;
- 8.4. бисквит с корицей — 5 суток;
- 8.5. мучные восточные сладости из дрожжевого теста — 48 часов.

Блиц-опрос по теме

- 1. По каким признакам классифицируют торты?
- 2. Назовите основные операции приготовления тортов.
- 3. Как разделяют полуфабрикат для бисквитно-кремовых тортов?
- 4. В чем особенность приготовления торта «Кофейный»?
- 5. Как оформляют торт ванильный с грибами?
- 6. Как отделяют торты «Каштан» и «Ландыш»?
- 7. Какой крем используют для приготовления торта «Слоеный с кремом»?
- 8. Особенности приготовления полуфабриката для тортов «Полет» и «Ярославна»?
- 9. Упаковка и транспортировка тортов.

ЛИТЕРАТУРА

- Андреев А.Н., Мачихин С.А. Производство сдобных булочных изделий. М., 1990.
- Апет Т. К. Справочник кондитера. Минск, 1993.
- Апет Т. К., Пашук З.Н. Хлеб и булочные изделия. М., 1997.
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М., 1984.
- Бутейкис Н.Г., Суркова Н.Ф. Пособие для кондитера. М., 1981.
- Бутейкис Н.Г. Изделия из теста. М., 1978.
- Журналы «Кондитерское производство». 2000—2003 гг.
- Журналы «Питание и общество». 1980—2003 гг.
- Зверева Л.Ф., Немцова З.С., Волкова Н.П. Технология и технoхимический контроль хлебопекарного производства. М., 1983.
- Лившиц М.И. Кулинария от А до Я. М., 1998.
- Лурье И.С. Технология и технoхимический контроль кондитерского производства. М., 1987.
- Мархель П.С., Гопенштейн Ю.Л., Смелов С.В. Производство пирожных и тортов. М. 1973.
- Похлебкин В.В. «Кулинарный словарь» М., 1996.
- Рецептуры на печенье, галеты, вафли. М., 1980.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 2000.
- Сборник рецептур. Современная киргизская кухня. Фрунзе, 1989.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. М., 1999.
- Тойбнер Х., Вольгер А. Энциклопедия домашней выпечки. М.: ЛИК ПРЕСС, 1997.
- Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. М., 2002.

Содержание

Глава 1. Характеристика сырья и подготовка его	
к производству	3
Мука пшеничная	3
Соевая мука	4
Кукурузная мука	5
Крахмал картофельный	5
Глюкоза, фруктоза	6
Интенсивные подсластители	7
Патока крахмальная и мед	9
Молоко и молочные продукты	10
Сухой молочный продукт (СМП)	12
Масло сливочное	12
Жиры	14
Яйца и яйцепродукты	14
Вкусовые продукты	17
Пищевые кислоты	17
Пищевые красители	18
Желирующие вещества	20
Ароматические вещества	21
Разрыхлители	23
Фрукты и цукаты	25
<i>Оформление тортов и пирожных фруктами,</i> <i>ягодами и желе</i>	<i>25</i>
Крупы	31
Орехи и мак	31
Улучшители хлебобулочных изделий	32
Биологически активные добавки к пище (БАД)	33
Новые виды сырья	35
Сливки	35
Нейтральный гель «Брильянтс»	36
Сахарные посыпки	37

Содержание

Сахарная помадка «Фондан»	37
Цукаты (калиброванные по размеру, без обсыпки сахаром)	38
Глава 2. Полуфабрикаты кондитерских изделий	40
Тепловая обработка и процессы, происходящие при этом	40
Приготовление фаршей и начинок	43
Глава 3. Тесто и способы его разрыхления	53
Классификация теста	53
Процессы, происходящие при замесе теста	53
<i>Расчет количества воды для замеса теста</i> <i>определенной влажности</i>	55
Способы разрыхления теста	56
Глава 4. Приготовление дрожжевого теста	60
Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста	60
Замес, брожение и созревание теста	63
Приготовление теста безопарным способом	64
Приготовление теста опарным способом	65
Приготовление теста с отсдобкой	69
Тесто с замедленным процессом брожения	70
Тесто с ускоренным процессом брожения	70
Разделка теста	70
<i>Деление теста на куски</i>	71
<i>Формование теста</i>	71
Расстойка теста	72
Отделка поверхности перед выпечкой	73
Выпечка	73
Охлаждение и отделка изделий	77
Секреты успеха	77
Возможные трудности	79
Изделия из дрожжевого теста	80
Сдоба	92
Особенности приготовления	92
Куличи	98

Мучные кондитерские изделия

Формовка, скатка, плетение	100
<i>Крендельки</i>	101
<i>Ракушки, вензеля, завитушки</i>	101
<i>Плетенки</i>	102
Дрожжвое слоеное тесто	103
Возможные трудности	109
Дефекты сдобных изделий	110
Дефекты, вызванные некачественным сырьем	110
Дефекты, вызванные нарушением подготовки сырья к производству	111
Дефекты, вызванные неправильным приготовлением теста	111
Дефекты, вызванные нарушением режима расстойки	112
Дефекты, вызванные неправильной разделкой теста	113
Дефекты, вызванные нарушением режима выпечки	113
Дефекты, вызванные неправильным хранением и транспортированием изделий после выпечки	114
Глава 5. Бездрожжвое тесто и изделия из него	115
Возможные трудности	119
Вафельное тесто	121
Секреты успеха	123
Возможные трудности	124
Сдобное пресное тесто	124
Возможные трудности	126
Ассортимент изделий	127
Пряничное тесто	128
<i>Сырцовый способ приготовления пряничного теста</i>	129
<i>Заварной способ приготовления пряничного теста</i>	129
<i>Разделка пряничного теста и выпечка изделий</i>	132
Возможные трудности	138
Песочное тесто	139
Замес теста	140
Разделка теста и выпечка	141
Ассортимент изделий	142
Возможные трудности	144
Украшения из песочного теста	147
Бисквит	149
Характеристика полуфабриката	149

Содержание

Бисквит основной	150
<i>Теплый способ приготовления</i>	150
<i>Холодный способ приготовления</i>	150
Разделка и выпечка бисквита	151
Требования к качеству	153
Разделка и выпечка бисквита «буше»	153
Виды бисквита	154
Использование полуфабриката для украшения изделий ...	155
Секреты успеха	156
Возможные трудности	157
Ассортимент изделий	157
Масляный бисквит	158
Ассортимент изделий	161
Заварное тесто	162
Замес теста	162
Разделка и выпечка заварного полуфабриката	163
Требования к качеству	165
Секреты успеха	165
Возможные трудности	165
Ассортимент изделий	166
Использование полуфабриката для украшения изделий ...	167
Пресное слоеное тесто	169
Разделка и выпечка изделий	171
Возможные трудности	172
Секреты успеха	174
Ассортимент изделий	174
Воздушное и воздушно-ореховое тесто	177
Замес теста	178
Формование и выпечка изделий	178
Возможные трудности	180
Ассортимент изделий	181
Украшения из воздушного теста	181
Миндальное тесто	182
Особенности	182
Порядок замеса теста	182
Возможные трудности	183
Качественные требования	183
Технология выпечки	183

Глава 6. Изделия, жаренные во фритюре	185
Ассортимент изделий	190
Глава 7. Печенье	198
Печенье пссочно-выемное	198
Формование теста	199
Печенье песочно-отсадочное	205
Приготовление теста	205
Формование теста	206
Выпечка	206
Охлаждение	206
Отделка	206
Печенье бисквитно-сбивное	211
Приготовление теста	211
Формование	212
Выпечка	212
Охлаждение и отделка	213
Печенье белково-сбивное	215
Приготовление теста	215
Формование	215
Выпечка	215
Охлаждение и отделка	216
Печенье миндальное	217
Приготовление теста	217
Формование	217
Выпечка	218
Охлаждение и отделка	218
Указания к рецептам печенья и пряников	224
Глава 8. Кексы	226
Кексы на химических разрыхлителях	234
Глава 9. Пицца	239
Глава 10. Восточные сладости и национальные кондитерские изделия	246
Глава 11. Отделочные полуфабрикаты	269
Сиропы	269
Разновидности помады	274

Содержание

Секреты успеха	275
Возможные трудности	276
Оформление изделий	276
Секреты успеха	279
Глазури	279
Мастика	282
Секреты успеха	283
Цветы из мастики	284
Зефирная масса	285
Зефирная мастика	286
Карамель	286
Кандир для сахарных фигур	289
Грильяж	290
Желе	291
Украшения из желе	292
Секреты успеха	294
Возможные трудности	294
Марципан	294
Приготовление марципана	295
Марципановые фигурки	296
Шоколад	297
Глазирование поверхности изделий	298
Секреты успеха	303
Возможные трудности	303
Посыпки	303
Крошка из выпеченных полуфабрикатов	304
Сахаристые посыпки	305
Шоколадные посыпки	305
Секреты успеха	306
Кремы	307
Санитарный режим приготовления кремовых изделий	307
Сырье	308
Условия приготовления и хранения крема	308
Производственное помещение, оборудование, инвентарь и посуда	309
Содержание и использование отсадочных мешков	310
Брак и возврат изделий	311
Личная гигиена работников производства	311

Мучные кондитерские изделия

Сроки и условия хранения и реализации кремовых изделий	312
Масляные кремы	313
Производные масляные кремы	317
Ароматизированные масляные кремы	320
Секреты успеха	320
Возможные трудности	321
Основные украшения из масляного крема	321
Основные украшения	322
Сливочные и сметанные кремы	325
Кремы из сухих смесей	328
Белковые кремы	329
Секреты успеха	331
Возможные трудности	331
Новые виды полуфабрикатов	335
Сливки	335
Смеси для бисквита	336
Смесь для белого бисквита	336
Смесь для шоколадного бисквита	336
Смесь (порошок) для белкового крема и безе «Бианки меринга»	337
Сахарная паста для моделирования (мастика)	338
Шоколад	339
Имитатор шоколада	341
Марципан	342
<i>Технология покрытия торта марципаном</i>	343
<i>Лепка из марципана</i>	343
Муссы	344
Бинэкс	344
Корзиночки из Бинэкса	344
Новые технологии оформления тортов	345
«Переводные картинки»	345
«Печать на глазури торта»	346
«Картинки на пищевой основе»	346
Ассортимент изделий из нового сырья	347
Вспомогательные материалы	350
Глава 12. Пирожные	351
Бисквитные пирожные	352
Песочные пирожные	361

Содержание

Слоеные пирожные	370
Заварные пирожные	374
Воздушные пирожные (меренги)	377
Глава 13. Торты и пирожные	380
Торты	380
Торты бисквитные	382
Торты песочные	395
Слоеные торты	401
Торты белково-воздушные	402
Комбинированные торты	403
Хранение и доставка кондитерских изделий	404
Литература	407

Татьяна Ивановна Перетятко

МУЧНЫЕ
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
Сырье, технологии, рецепты
Учебное пособие

Ответственный редактор Э. Юсупянц
Обложка А. Пашенко
Корректоры: В. Югобашян, Н. Передистый

Сдано в набор: 10.08.2004. Подписано в печать 30.11.2004.
Формат 84х108 1/32. Бумага тип №2.
Гарнитура Newton. Печать высокая.
Усл. печ. л. 21,84. Тираж 4000 экз.
Заказ № 778.

Издательство «Феникс»
344082, г. Ростов-на-Дону, пер. Халтуринский, 80.

Отпечатано с готовых диапозитивов в ЗАО «Книга».
344019, г. Ростов-на-Дону, ул. Советская, 57.
Качество печати соответствует предоставленным диапозитивам.

