

ПЕРЕПИСАТЬ КОНСПЕКТ, ВЫУЧИТЬ ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ

Тема программы: «Бездрожжевое тесто и изделия из него.»

Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептура слоеного теста и изделий из него»

Слоеный полуфабрикат

Данный полуфабрикат состоит из отдельных тонких промасленных слоев выпеченного теста, связанных между собой и легко отделяемых друг от друга; верхняя корочка более твердая и чешуйчатая, нижняя – твердая и гладкая. В рецептуре слоеного полуфабриката отсутствует сахар.

Технологический процесс приготовления слоеного полуфабриката состоит из: замеса теста, подготовки масла, прокатки теста с маслом, разделки, выпечки.

Слоистость полуфабриката достигается многократным складыванием пласта теста и наличием между слоями жировой прослойки. Наилучшая слоистая структура образуется при использовании муки с сильной клейковиной (38–40 %), которая при замесе способствует образованию упругого теста, хорошо сопротивлявшегося разрыву при многократной его прокатке. Добавление лимонной кислоты повышает набухаемость белков муки и делает тесто более эластичным. Что также увеличивает сопротивляемость разрыву отдельных тонких слоев теста при последующих прокатках.

Замес теста производят в тестомесильных машинах любой конструкции. Сырье загружают в следующем порядке. Вначале заливают воду, меланж, соль, растворенную кислоту, муку. Замес длится 15–20 мин до тех пор, пока не получится равномерно перемешанное, без следов непромеса тесто упругой консистенции, сухое на ощупь. Влажность – 41–44 %, температура должна составлять 20 °С.

Готовое тесто для дальнейшей обработки выкладывают на стол, предварительно подпыленный мукой. Затем его делят на равные куски, которым придают форму шара. Их нарезают крестообразно ножом и оставляют на отлежку.

Параллельно подготавливают масло. Его освобождают от бумаги, нарезают стружкой и смешивают с мукой (10:1) до получения однородной массы. Последней придают форму прямоугольника, который подпыливают мукой и помещают в холодильник для охлаждения до 12–14 °С. Цель перемешивания масла с мукой – связывание влаги масла и предотвращение тем самым слипания слоев теста при многократной прокатке.

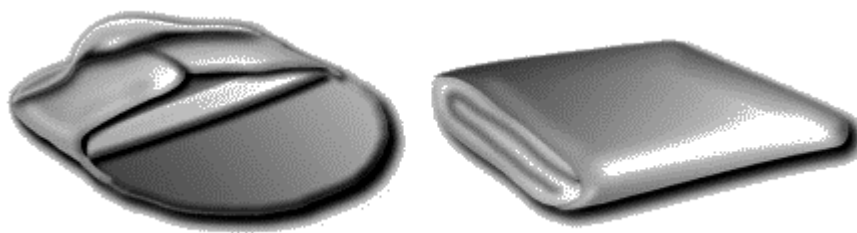


Рис. 14. Прокатка слоеного теста

Прокатку теста с маслом производят машиной или вручную. Для этого тесто после отлежки раскатывают в пласт толщиной 20–25 мм с четырьмя овальными концами. На утолщенную середину укладывают охлажденную порцию подготовленного масла и последовательно покрывают его четырьмя свободными концами теста, предварительно очищенными от муки. В результате образуется конверт с маслом внутри. Конверт подпыливают мукой и начинают прокатывать в пласт только в продольном направлении. Затем очищают от муки и оба края складывают к середине, образуя между ними узкий просвет. Таким образом получают два слоя масла и четыре слоя теста. После того правый край пласта приподнимают и накладывают на левый так, чтобы оба свободные края лежали точно один под другим. Теперь образовалось четыре слоя масла и восемь слоев теста.

На этом основной цикл разделки заканчивается. Процесс складывания и раскладывания пласта повторяется, и в нем образуется 16 слоев масла.

От механического воздействия, а также повышения температуры в помещении масло размягчается, что может вызвать разрыв слоев теста и вытекание масла. К тому же при прокатках теста в клейковине появляются упругие деформации, и, чтобы их снять, необходимо дать тесту отлежаться. Для этого пласт теста помещают в холодильную камеру с температурой 3–5 °С на 30–40 мин.

Охлажденное до 12–14 °С тесто снова раскатывают и складывают вчетверо, благодаря чему получается 64 слоя масла. Затем пласт поворачивают на 90° и в четвертый раз повторяют все процессы, в результате чего в пласте образуется уже 256 слоев масла. Перед формованием пласт опять помещают в холодильную камеру на 25–30 мин. Окончательно сформованное тесто имеет толщину 4–5 мм.

Для нарезных пирожных и тортов раскатанный пласт теста острым ножом разрезают на части по величине листа. Края последнего смачивают водой и слегка прижимают к нему тесто, чтобы предотвратить деформацию пласта во время выпечки. Поверхность пласта смазывают яйцом в смеси с водой или только желтком и накалывают острым ножом для предотвращения вздутий. Для штучной или фигурной слойки пласт разрезают на куски определенного размера и формируют изделия вручную. Разделяют тесто при температуре не выше 20 °С.

Сформованные пласты выстаивают в течение 15–20 мин. При этом следует помнить, что долгое нахождение теста перед выпечкой в теплом

помещении приводит к вытеканию масла и разрушению слоев, качество слойки ухудшается.

Слоеный полуфабрикат выпекают при температуре 215–250 °С в течение 25–30 мин. Выпечка при низкой температуре вызывает ухудшение слоистости и образование закала (слипшегося слоя), при высокой – подгорание.

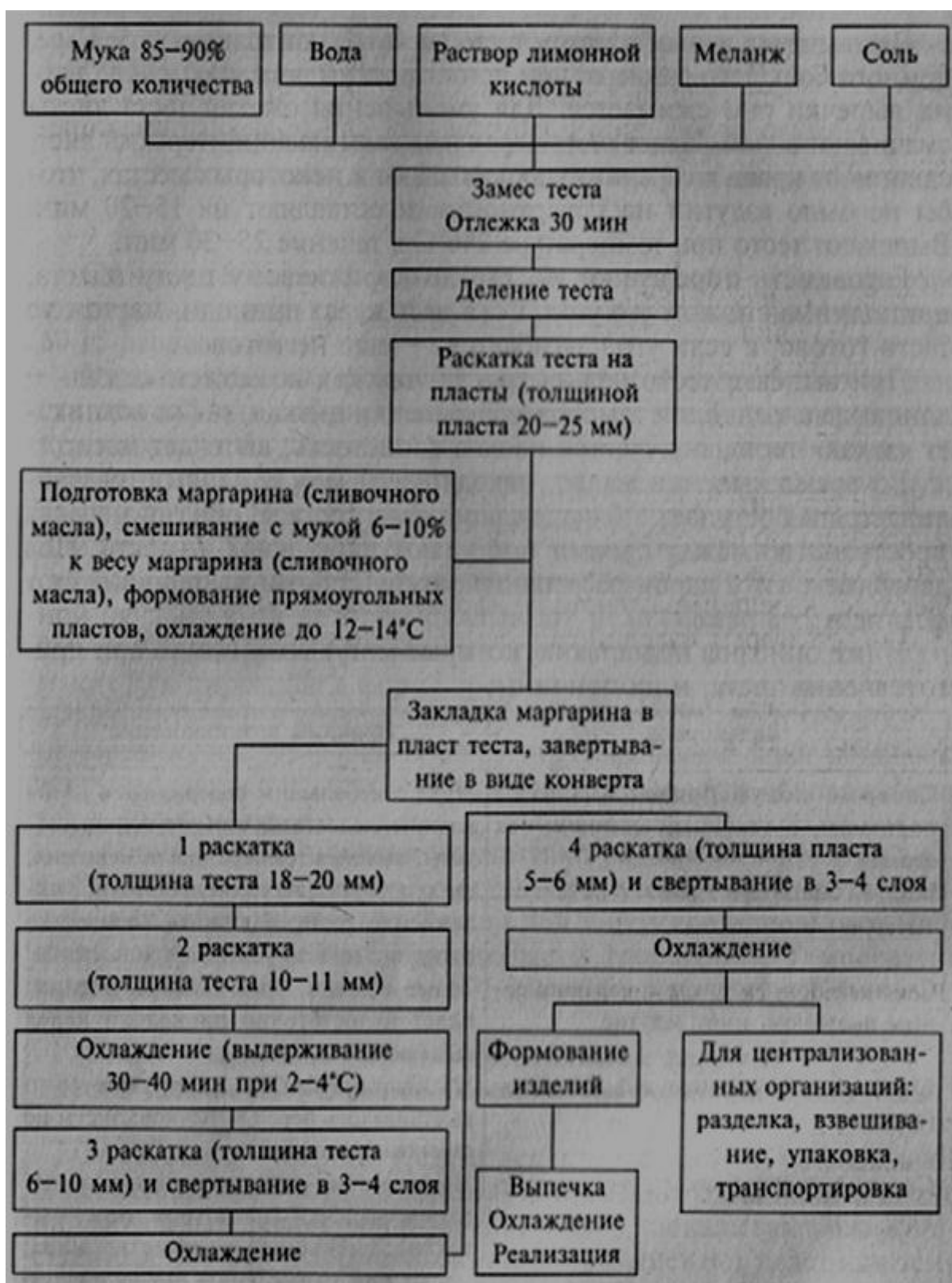
Готовность слоеного пласта при выпечке можно определить, поднимая его угол ножом. У неиспеченного пласта он легко загибается. Цвет изделия должен быть светло-коричневым или золотистым.

Выпеченные полуфабрикаты охлаждаются, а затем поступают на отделку. Влажность готовых изделий – $7,5 \pm 3\%$. При ускоренном (голландском) способе приготовления слоеного теста муку перемешивают со стружкой замороженного сливочного маргарина, добавляют соль, раствор уксусной кислоты и воду. Тесто быстро замешивают, охлаждают при 5–6 °С, складывают конвертом, раскатывают два раза, формуют и выпекают. Однако при этом полуфабрикат имеет бугорчатую, иногда с трещинами, поверхность. Поэтому ускоренный метод можно рекомендовать для изготовления тортов и пирожных, поверхность которых затем покрывается отделочным кремом.

Слоеное тесто можно раскатывать и на специальной вальцевальной машине. Она имеет два конвейера, расположенных один над другим, с реверсивным движением. На верхнем конвейере можно изменять расстояние между валиками, на нем и производят раскатку; нижний – служит рабочим столом.

Недостатки при производстве слоеного полуфабриката:

		Причины брака
1	Полуфабрикат непышный, с толстыми слоями и закалом	: использование муки со слабой клейковиной; слабая консистенция теста; недостаточное его охлаждение; занижена температура выпечки; долгое выстаивание сформованного листа с тестом в теплом помещении перед выпечкой; сотрясение теста при выпечке.
2	Листовой полуфабрикат деформирован	края листа не смочены водой.
3	Листовой полуфабрикат имеет вздутия.	пласт теста не наколот перед выпечкой.
4	Полуфабрикат с мятыми и слипшимися краями	использование инвентаря с тупым лезвием.



При раскатке теста на машине последовательность операций сохраняется та же, что и при ручной раскатке.

Порядок раскатки	Расстояние между вальцами, мм
Раскатка после завертывания маргарина в тесто:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после складывания теста в четыре слоя:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после первого охлаждения (40-30 мин) до 2-4*С:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после второго охлаждения:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после третьего охлаждения:	
первая ,	10
вторая	6

ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ:

1. Дайте определение термину. *Слоеный полуфабрикат* –
2. Укажите условия успешного приготовления полуфабриката из слоеного теста:
 - а) качество муки
 - б) влияние соли и лимонной кислоты
 - в) температура

3. Дополните описание способа выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката из слоеного теста

Технологический процесс	Способ выполнения
Замес теста	<i>В дежу тестомесильной машины</i>
Подготовка сливочного масла	<i>Масло нарезают на куски</i>
Слообразование	
Подготовка теста	<i>На середину пласта кладут</i>
Укладка сливочного масла, складывание	
1-я раскатка, свертывание теста	
2-я раскатка, свертывание и охлаждение теста	
3-я раскатка, свертывание и охлаждение теста	
4-я раскатка, свертывание и охлаждение теста	
Разделка теста	
Выпечка изделий	

4. Что делают, чтобы при выпечке полуфабрикатов из слоеного теста не происходило сжатие или вздутие пласта?

Для предотвращения сжатия пласта слоеного теста при его выпечке следует ...

Для предотвращения вздутия пласта слоеного теста при его выпечке необходимо ...

5. Как определить готовность выпеченного полуфабриката из слоеного теста?