

## **ПЕРЕПИСАТЬ КОНСПЕКТ, ВЫУЧИТЬ ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ**

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

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

**Пирожки печеные с различными фаршами.** *Состав: тесто слоеное (полуфабрикат) – 440 г, фарш – 260, яйца для смазки – 12 г. Выход – 10 шт. по 60 г.*

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6–7 мм и формируют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. Масса теста – 44 г, фарша – 26 г.

Пирожки круглой формы формируют из двух кругов, вырезанных из пласта гладкой или гофрированной выемкой. Половину вырезанных кругов кладут на лист и поверхность их смазывают яйцом. На середину кружков укладывают фарш, накрывают остальными кружками и прижимают тесто вокруг фарша выемкой меньшего размера или руками.

Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают яйцом, и на середину их кладут фарш. Противоположные края лепешки соединяют и зажимают. Для пирожков в форме треугольников из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы. Поверхность смазывают яйцом и на середину их кладут фарш. Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают. Сформованные пирожки укладывают рядами на смоченный водой лист на расстоянии 2–3 см один от другого, смазывают яйцом и сразу же выпекают.

Фарши для пирожков используют мясные, овощные, рыбные, фруктовые и творожные. Температура выпечки должна составлять 240–250 °С.

*Требования к качеству:* изделия различной формы, светло-желтого цвета, тесто – рассыпчатое, без «закала», начинка без потеков.

**Кулебяка слоеная с различными фаршами.** *Состав: тесто слоеное (полуфабрикат) – 630 г, фарш – 530, яйца для смазки – 10 г. Выход – 1000 г.*

От готового слоеного теста отделяют две трети и раскатывают пласт толщиной 4 мм для основания кулебяки. Уложив основание на смоченный водой кондитерский лист, прокалывают его в нескольких местах, чтобы не было вздутий. Выпекают пласт при температуре 230–240 °С почти до готовности. Охлажденный пласт разрезают вдоль на 4–5 полосок по размеру кулебяки и на каждую лепешку кладут вдоль начинку; края испеченных полосок смазывают яйцом.

Оставшееся тесто раскатывают и нарезают на полосы соответствующего размера. Основание с фаршем накрывают сырым слоеным тестом, немного прижимают к нижней испеченной части, смазывают сверху яйцом. Выпекают кулебяку при 210–230 °С в течение 35–40 мин.

После охлаждения изделие разрезают на порции по 100 или 150 г. Выпечка основания кулебяки отдельно предотвращает «закал». Кулебяку можно выпекать сразу, для этого полоску теста помещают на смоченный холодной водой лист, а на середину во всю длину кладут фарш. Фарш накрывают другой полоской теста, которая должна быть несколько шире первой, чтобы ею можно было покрыть фарш и края нижнего слоя теста, предварительно смазанного яйцом. Верхний слой теста плотно прижимают к фаршу и краям нижнего слоя, придавая кулебяке ровную по всей длине форму, после чего срезают с краев лишнее тесто.

Кулебяку смазывают яйцом и украшают тонкими полосками или различными фигурками (полумесяцы, звездочки и пр.), вырезанными из того же теста. После этого ее снова смазывают яйцом, поверхность прокалывают в нескольких местах для выхода пара и выпекают при температуре 220–230 °С.

Кулебяку можно приготовить с двумя или тремя видами фарша, располагая их слоями один над другим. Например, в верхний и нижний слои кладут отварной рис, смешанный с визигой или яйцами, а в середину между ними – вареную рыбу, нарезанную тонкими ломтиками. Или на отварной рассыпчатый рис укладывают слой крутых яиц, нарезанных кружочками, а сверху – мясной фарш. Чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто сначала кладут менее сочный фарш, а на него – более сочное мясо, рыбу, грибы, заправленные соусом. С этой же целью на тесто под фарш и поверх можно положить очень тонкие блинчики, выпеченные из пресного теста. Блинчики кладут также и между слоями фарша, чтобы они не смешивались между собой во время формовки и при нарезке готовой кулебяки на порции.

Если кулебяку готовят с сочным фаршем, то нижний слой теста выпекают почти до готовности, а затем, чтобы нижняя часть кулебяки не подгорела, уменьшают нагрев снизу.

Кулебяку можно сформовать в виде пирога прямоугольной или квадратной формы. Такие кулебяки подают к столу горячими целиком и разрезают их во время еды.

*Требования к качеству:* поверхность кулебяки должна быть блестящей, светло-коричневого цвета, изделие украшено фигурками из слоеного теста, начинка – сочная, тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено, «закал» не допускается.

**Курник.** *Состав:* тесто слоеное пресное (полуфабрикат) – 500 г, блинчики выпеченные – 100, фарш (курица) – 450, куриные гребешки – 30, рис – 60, яйца – 65, грибы белые свежие – 150, масло сливочное – 50, зелень петрушки или укроп – 10, соль – 6, перец – 0,2; выход фаршей – 520, меланж для смазки – 10 г. Выход – 1000 г.

Курник готовят массой не менее 500 г и подают либо целиком на 4–5 человек, либо порциями по 100–150 г.

Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 5–6 см и вырезают из него две лепешки. На смоченный водой противень кладут лепешку меньшего размера, покрывают ее блинчиком, а на него помещают фарш из

курицы, грибов, риса, яиц. Фарши укладывают слоями, перекладывая каждый из них блинчиками. Край нижней лепешки смазывают яйцом, затем покрывают горку из фаршей (переложенных блинчиками) второй лепешкой, края которой плотно прижимают к нижней лепешке. Курник смазывают яйцом, украшают фигурками, вырезанными из тонко раскатанного теста, еще раз смазывают яйцом и выпекают при температуре 220–230 °С.

Фарш для курника готовят следующим образом:

-сваренную мякоть курицы нарезают ломтиками и заправляют маслом;  
-рисовую рассыпчатую кашу заправляют маслом и добавляют в нее 1/4 нормы крутых нарезанных яиц;

-свежие белые грибы, нарезанные ломтиками и поджаренные на масле, смешивают с куриными гребешками, припущенными и нарезанными ломтиками, яйца мелко нарезают и заправляют маслом и зеленью.

*Требования к качеству:* пирог куполообразной формы, поверхность украшена фигурками из слоеного теста, на разрезе видны отдельные слои фаршей, переложенные блинчиками, цвет – светло-коричневый, тесто – сухое, хрупокое, легко расслаивается, фарши – вязкие, сочные.

**Печенье «Соленые столбики».** *Состав:* мука – 630 г, в том числе на подпыл – 35, масло сливочное – 440, яйца – 34, соль – 5, вода – 240 г;

*для смазки: яйца – 34 г; для посыпки: соль – 25, тмин – 40 г. Выход – 1000 г.*

Слоеное пресное тесто раскатывают в пласт толщиной 7–8 мм, укладывают на кондитерские листы, смоченные водой, смазывают поверхность яйцом, посыпают тмином и солью и нарезают на полосы шириной по 12–15 мм, длиной по 100–120 мм и выпекают.

*Требования к качеству:* изделия прямоугольной формы с хорошим подъемом, светло-желтого цвета, сверху посыпаны тмином, вкус – соленый, консистенция – хрустящая.

**Батончики слоеные с орехами.** *Состав:* тесто слоеное (полуфабрикат) – 670 г, начинка ореховая – 220 г;

*для обсыпки: пудра рафинадная – 30, ванильная – 0,6;*

*для начинки: меланж – 50, орех (арахис) – 145, сахар-песок – 25 г. Выход – 10 шт. по 75 г.*

Слоеное пресное тесто, раскатанное в пласт толщиной 5–6 мм, нарезают на полосы размером 7 ? 12 см, кладут ореховую начинку, сворачивают рулетом. Выпекают на листах при температуре 240–250 °С в течение 15–20 мин. Охлажденные изделия посыпают пудрой.

*Требования к качеству:* изделия имеют форму трубочки, внутри – начинка из ореха в виде спирали, поверхность посыпана рафинадной пудрой.

**Языки слоеные.** *Состав:* тесто слоеное (полуфабрикат) – 590 г, сахар-песок для посыпки при разделке – 65 г. Выход – 500 г (10 шт. по 50 г).

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5–6 мм, сметают муку и гофрированной выемкой размером 7 ? 11 см вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахарным песком и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные куски, придавая им форму языка. Готовые

изделия укладывают на кондитерский лист, смоченный водой. Вдоль изделий проводят линию зубчатым резцом для предохранения их поверхности от вздувания.

Выпекают языки при 220–250 °С до тех пор, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться, что придает изделиям блеск. Можно применять специальное приспособление для раскатки языков или раскатывать их на первой паре вальцов машины.

*Требования к качеству:* изделия удлиненной овальной формы, поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на разрезе – слоистое строение, цвет – светло-желтый, тесто сухое, хрупкое, легко расслаивается.

**Ушки слоеные.** *Состав:* тесто слоеное (полуфабрикат) – 529 г, сахар-песок для посыпки – 130 г. *Выход* – 500 г (10 шт. по 50 г).

Готовое слоеное тесто раскатывают слоем 3 мм на столе, посыпанном сахарным песком. Раскатанную лепешку сворачивают с обоих концов к середине в виде рулета, затем разрезают на изделия массой по 65 г, укладывают на кондитерский лист и выпекают при 200–220 °С.

*Требования к качеству:* форма изделий в виде ушек, видны слои сахара, тесто – сухое, хрупкое.

**Ватрушки с творогом или повидлом.** *Состав:* тесто слоеное (полуфабрикат) – 290 г, фарш – 150, яйца для смазки – 7 г. *Выход* – 10 шт. по 36 г.

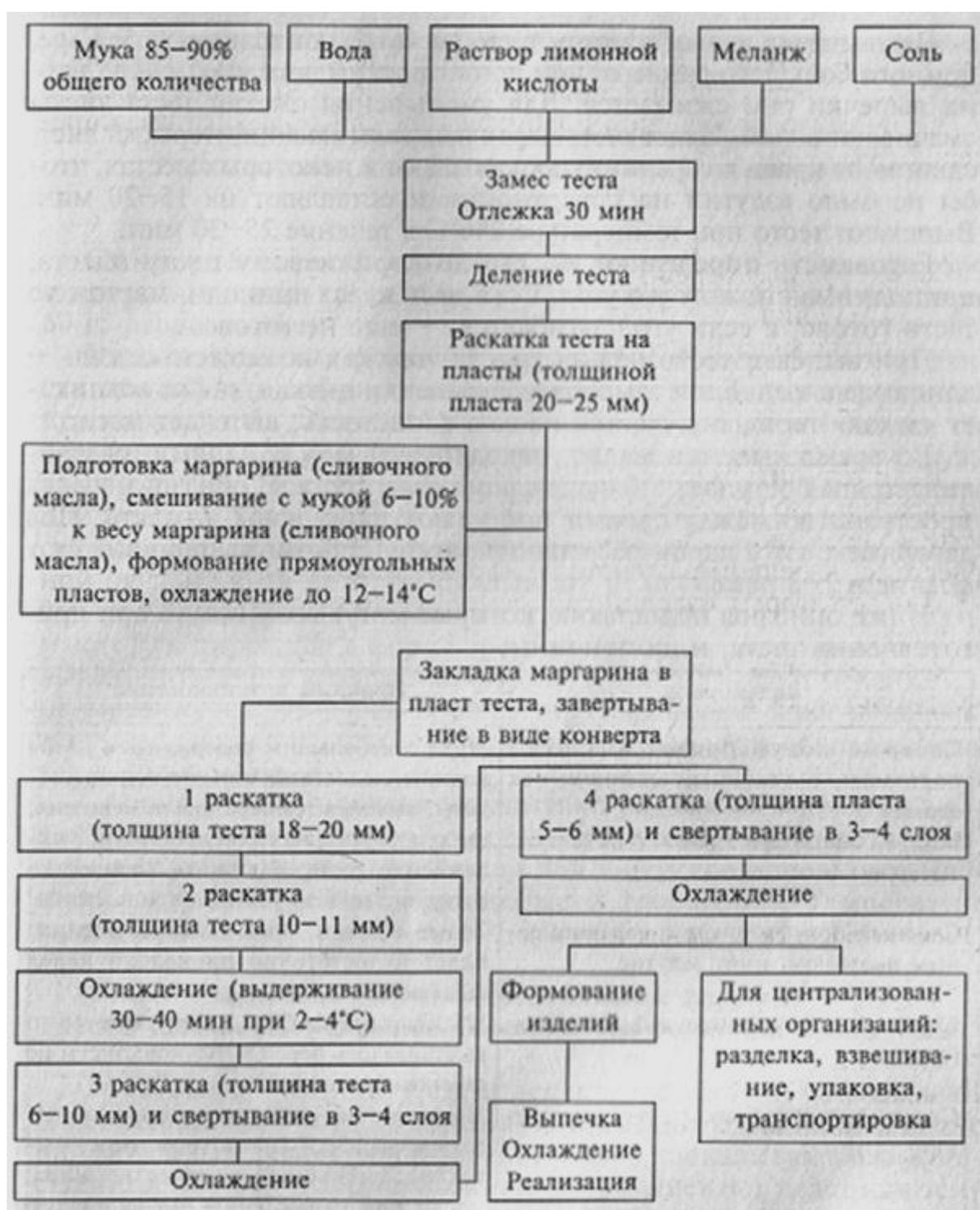
Слоеное тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 5 мм и вырезают из него выемкой круглые лепешки массой 29 г. Края лепешек защипывают, образуя бортики. Изделия укладывают на листы, прокалывают их вилкой, наполняют фаршем (если творожным, то смазывают сверху яйцом) и выпекают при температуре 230–250 °С в течение 15–20 мин. Ватрушки могут выпекаться массой 75 г (масса теста – 58 г, начинка – 30 г).

*Требования к качеству:* изделие круглой формы, светло-желтого цвета, начинка без потеков, тесто без «закала».

**Пирог слоеный с повидлом.** *Состав:* тесто слоеное (полуфабрикат) – 780 г, повидло – 400 г. *Выход* – 1000 г.

Готовое слоеное тесто раскатывают на два пласта толщиной по 5 мм, укладывают на противень или лист, смоченный водой. Один пласт смазывают яйцом и украшают фигурками, вырезанными из теста. Оба пласта прокалывают ножом в нескольких местах и выпекают при температуре 220–230 °С. На один пласт наносят равномерный слой повидла и покрывают вторым пластом, смазанным яйцом. Можно приготовить пирог с яблочной начинкой или ревенем. Технология его приготовления аналогична технологии приготовления кулебяки. Пироги выпекают весовыми или штучными по 500 г.

*Требования к качеству:* пирог прямоугольной формы, золотистого цвета, тесто хрупкое, легко расслаивается, без «закала».



## **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

### **Приготовление изделий из слоеного теста**

1. Продолжите последовательность технологических операций при приготовлении из слоеного теста пирожков в виде круга, полукруга, треугольника:
  - а) для пирожков круглой формы слоеное тесто раскатывают на пласт толщиной 6 ... 7 мм, нарезают
  - б) для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста
  - в) для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста
2. Почему края вырезанных заготовок кондитерских изделий смазывают яйцом (меланжем)?
3. Укажите рецептуру кулебяки из слоеного теста и последовательность технологических операций при ее приготовления.

Рецептура кулебяки из слоеного теста:

Последовательность приготовления:

1) от слоеного теста отделяют две трети ...

4. Почему кулебяки из слоеного теста рекомендуют выпекать основание?