

**ПЕРЕПИСАТЬ И ВЫУЧИТЬ КОНСПЕКТ, СОСТАВИТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ СХЕМУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА,
ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ.**

Тема программы: «Бездрожжевое тесто и изделия из него.»
**Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептура
заварного теста и изделий из него»**

Этот полуфабрикат характеризуется наличием трещин на поверхности и образованием полости внутри. Последняя при изготовлении пирожных заполняется кремом. Технология приготовления состоит из следующих операций: приготовление заварки, ее охлаждение, замес теста, формование и выпечка.

Заварку готовят из муки с 28–30 %-м содержанием клейковины, воды и масла. При использовании муки со слабой клейковиной полуфабрикат плохо поднимается и не образует полости. В этом случае в рецептуру добавляют аммоний из расчета 0,3 кг на 100 кг муки. Для приготовления заварки практики-кондитеры рекомендуют брать воду и муку в равных частях, а масла – наполовину меньше. В варочный котел заливают воду, загружают масло, засыпают соль, и смесь при помешивании нагревают до кипения. Затем в кипящую смесь засыпают муку и тщательно перемешивают лопаткой, следя, чтобы на доньшке котла не образовалась толстая корка.

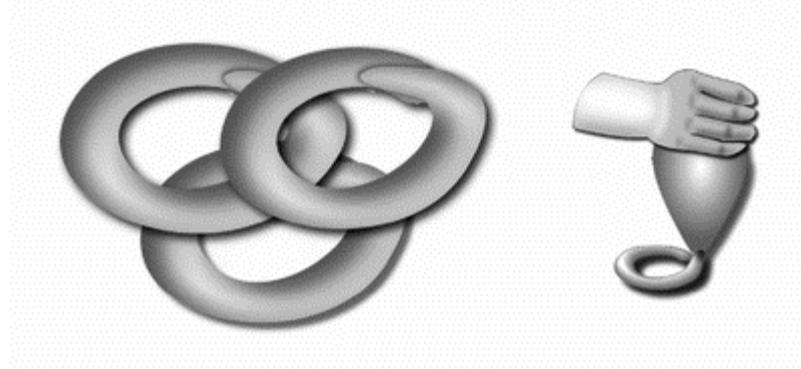


Рис. 15. Заварные полуфабрикаты

При одноразовой загрузке муки в горячую смесь и интенсивном перемешивании происходит равномерное распределение компонентов, а вокруг частичек муки образуются водные оболочки, что дает возможность белкам и крахмалу муки равномерно набухать. В результате образуется заварка с прочной однородной структурой.

Массу заваривают 5—10 мин.

Готовность определяют по следующим признакам:

- 1) масса светлеет, становится менее студенистой;
- 2) перемешанная однородно, без комочков, отстает от стенок котла;
- 3) при проведении лопаточкой ее кромка быстро белеет.

При получении заварки крахмал муки клейстеризуется, связывая большое количество воды и образуя очень вязкую массу с температурой 80–85 °С влажностью 43–45 %.

Заварку переносят в котел взбивальной машины, где она перемешивается, охлаждаясь до температуры 65–70 °С. Затем в нее постепенно по 1/10 части добавляется меланж или яйцо. Причем меланж должен быть в кашеобразном состоянии, так как при жидком меланже или яйцах водопоглотительная способность теста уменьшается на 5–8 %, что приводит к снижению выхода полуфабриката. Замес длится 15–20 мин. Тесто получается однородным, вязким, без комочков; влажность – 52–54 %; температура – около 40 °С.

Вязкость теста обуславливается наличием в нем оклейстеризованного крахмала, полученного во время заварки, и большого количества белков (меланжа). Влажность повышается за счет влаги, вносимой с меланжем при замесе.

При замесе теста для пирожных желательно делать пробные выпечки. Следует помнить, что расплывающееся на листе или плохо заваренное тесто при выпечке не поднимается и полости не образует. Густое (клейкое) тесто даст небольшой подъем, поверхность трубочки будет рваной и концы загнуты кверху.

Формуют заварное тесто на листы, смазанные маслом. Причем на жирно смазанном листе нижняя поверхность заготовки получится рваной, а к сухому листу полуфабрикат прилипнет, и после выпечки его трудно будет отделить. Тесто для пирожных «Шу» «отсаживают» круглой формы, для «Эклер» – продолговатой; для тортовых лепешек – с помощью трафарета.

Выпечка длится: для пирожных – 32–40 мин при 190–220 °С; для тортов – около 35 мин при 200–210 °С. При нагревании тесто слегка расплывается, и за счет ранее оклейстеризованного крахмала быстро образуется наружная корочка; влага превращается в пар и, не имея выхода наружу, раздувает тесто. В результате внутри изделия образуется полость (пустота). Влага, испаряясь, все-таки находит выход, разрывая верхнюю корочку, поэтому для заварного полуфабриката характерны разрывы и трещины, но не сквозные, что является браком.

Готовность лепешек определяется следующим образом. Край лепешки ножом приподнимается вверх. Если лепешка прогибается, значит, изделие еще не готово. Заготовки для пирожных желательно подсушить, иначе при охлаждении они могут осесть. Поверхность готового полуфабриката должна иметь светло-коричневую корочку, влажность – 21–25 %.

Если температура выпечки завышена, получается деформированный полуфабрикат с рваной поверхностью; если занижена – изделие плохо поднимается, так как не обеспечивается интенсивное испарение влаги в тесте.

Выпеченный полуфабрикат охлаждается и поступает на отделку.

Недостатки при производстве заварного полуфабриката:

		Причины брака
--	--	---------------

1	Полуфабрикат расплывчатый, без полости внутри	использование муки со слабой клейковиной; жидкая консистенция теста за счет повышения влажности или с недостаточной заваркой муки; слишком жирная смазка листов.
2	Полуфабрикат раздутый, с рваной поверхностью	густое тесто, завышенная температура выпечки.
3	Полуфабрикат с плохим подъемом	чрезмерно густое тесто, низкая температура выпечки.

Заварное тесто

Состав заварного теста: мука – 456 г, масло сливочное – 228, яйца – 786, соль – 6, вода – 440 г.

Характерной особенностью заварного полуфабриката является образование внутри изделий больших полостей, которые заполняются кремами или начинками.

Для приготовления заварного теста берут муку со средним содержанием клейковины. При использовании муки с небольшим содержанием клейковины изделия получаются с плохим подъемом.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому его готовят путем заварки муки.

Приготовление теста состоит из заварки муки и соединения ее с яйцами. В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5—10 мин. Масса должна быть однородной, без комков. Ее переключают в котел взбивальной машины и перемешивают крючкообразным взбивателем для охлаждения до температуры 65–70 °С. Продолжая перемешивание, постепенно вливают яйца в течение 10–20 мин. Тесто должно иметь влажность 53 %, т.е. стекать с лопатки в виде треугольника. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без подъема. Из очень густого теста получают изделия с плохим подъемом и с трещинами на поверхности.

Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой или зубчатой трубочкой. При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделий при выпечке разрывов не получится.

«Отсаживают» изделия разной формы на листы, слегка смазанные жиром. Если листы совсем не смазывать, то изделия будут прилипать к ним, а если смазать сильно, то – расплываться во время выпечки.

Выпекают заварной полуфабрикат при температуре 190–220 °С 30–35 мин, вначале 12–15 мин при температуре 220 °С, а затем при – 190 °С. Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получатся с разрывами на поверхности, при низкой температуре – с плохим подъемом. Во время выпечки на поверхности изделий образуется плотная

корочка, через которую не проходят пары воды, образовавшиеся внутри изделия. Под давлением этих паров тесто прижимается к стенкам, изделие увеличивается в объеме и внутри него образуется пустота (полость), которая затем заполняется кремом или любой другой начинкой.

Требования к качеству: заварной полуфабрикат темно-желтого цвета, имеет большой объем, внутри образуется большая полость, допускаются небольшие трещины на поверхности. Влажность – 23 %.

Профитроли. Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка с гладкой трубочкой на противень, слегка смазанный маслом, в виде мелких шариков диаметром 1 см на расстоянии 2–2,5 см друг от друга и выпекают при температуре 180–200 °С. Используют профитроли как гарнир к бульону. Более крупного размера профитроли наполняют кремом и глазируют шоколадом или помадой.

Требования к качеству: изделия с большим объемом, пористые, без крупных трещин, цвет желтый, вкус солоноватый. Влажность – 23 %.

Кольца воздушные. *Состав:* мука – 260 г, сахар-песок – 10, маргарин – 120, яйца – 200, соль – 5, вода – 230, пудра сахарная для обсыпки – 10 г. *Выход* – 10 шт. по 50 г.

Готовое заварное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и «отсаживают» на листы, смазанные жиром, в виде круглых или овальных колец массой по 78–92 г. Готовые изделия после выпечки посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству те же, что и к «Профитролям». Изделия посыпаны сахарной пудрой.

Булочка со сливками. *Состав:* для теста: мука – 1530 г, масло сливочное – 770, яйца – 2150, соль – 30, вода – 1500 г;

для крема: сливки 30 %-е – 3800 г, ванильная пудра – 10, сахарная пудра – 700 г;

для посыпки булочек: сахарная пудра – 300 г.

Выход – 100 шт. по 75 г.

В кондитерский мешок кладут заварное тесто и через гладкую металлическую трубочку (диаметр отверстия – 15 см) «отсаживают» на противень, слегка смазанный маслом, небольшие булочки массой по 58 г, которые выпекают при 200–220 °С. У готовых охлажденных булочек срезают верхнюю часть и наполняют их из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой хорошо взбитыми сливками; закрывают булочки срезанным тестом (крышкой) и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: булочки хорошо пропечены, без горелых мест, посыпаны сахарной пудрой, крем хорошо взбит.

Ответить на вопросы:

1. Какие процессы происходят при замесе заварного теста?
2. Какие процессы происходят при проваривании заварного теста?
3. Какие процессы происходят при выпекании заварного теста?

