

Конспект урока

Безопасный способ приготовления дрожжевого теста, как отмечалось выше, предусматривает одновременную закладку всего сырья.

Сначала подготавливают сырье. Молоко или воду нагревают до 35—40*С с учетом того, что при соединении с мукой и другими продуктами температура теста будет в пределах 26~32*С. Если мука имеет более низкую температуру, то молоко или воду следует нагреть выше 40*С. Дрожжи разводят в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой.

Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и, процедив через сито с ячейками 0,5—1,5 мм, соединяют с остальным сырьем. Яйца или меланж процеживают через сито с ячейками 2-3 мм и выливают в посуду для замеса. Муку просеивают через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом.

Дрожжи можно для большей активности за полчаса до замеса теста растворить в небольшом количестве теплой воды (30*С) с добавлением 4% сахара (от массы муки).

Большое количество теста рекомендуется замешивать в деже тестомесильной машины. При вместимости дежи 140 л можно замешивать одновременно тесто из 40 кг пшеничной муки, так как оно увеличивается в объеме. Тесто замешивают более густой консистенции, чем при опарном методе, так как увеличенный расход дрожжей и более длительное брожение разжижают его.

Дежу подкатывают на станину машины, закрепляют и заполняют подготовленным сырьем. Затем опускают предохранительный щит, включают машину и при помощи рычага рогообразной формы замешивают тесто в течение 5-7 мин. Приблизительно за 2-3 мин до конца замеса добавляют в тесто растопленный жир. Замес продолжается до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к деже и рычагу. Однако слишком длительный замес приводит к тому, что тесто снова становится липким.

Продолжительность замеса теста зависит от качества муки (тесто из муки со «слабой*» клейковиной замешивается быстрее, чем из муки с «сильной» клейковиной), а также от системы и скорости движения лопастей тестомесильной машины.

После окончания замеса выключают мотор, поднимают предохранительный щит и рычаг, затем дежу откатывают от машины. Дежу закрывают крышкой, чтобы тесто не заветривалось, и ставят в теплое место (30вС) для брожения, которое длится 2,5-3,5 ч. Через 1,5-2 ч, когда тесто увеличится в объеме 1,5-2 раза, дежу подкатывают к машине и, включив ее, обминают тесто 1—2 мин. Тесто из муки с «сильной» клейковиной обминают 2 раза, а из муки со «слабой» клейковиной можно не обминать.

Окончание брожения теста определяется лабораторным способом по содержанию в нем кислоты (кислотность готового теста до 2,5е) или

органолептическим. Время окончания брожения теста определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции.

Так, например, жидкое и несдобное тесто созревает раньше, чем крутое и сдобное.

По внешним признакам конец брожения определяется следующим образом:

выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза; при надавливании пальцем медленно выравнивается;

поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус;

недобродившее тесто при надавливании пальцем быстро выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта темными пятнами (налетом);

перебродившее тесто при надавливании пальцем не выравнивается; поверхность такого теста плохая, запах неприятный, кислый; при разделке тесто рвется и плохо формуется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

Небольшое количество безопарного дрожжевого теста можно замешивать в посуде. Порядок закладки продуктов такой же, как и при механическом замесе. Посуду для замеса нужно брать в 2,5-3 раза большую, чем объем замешиваемого теста, иначе при брожении тесто выльется из посуды.

Тесто массой 10-15 кг замешивают в котле до тех пор, пока не образуется однородная масса, легко отделяющаяся от рук и посуды (***показатель окончания замеса***). Если это тесто замешивают в деревянной деже, то его промешивают до полуготовности в одном конце дежи, а затем в другом конце обминают частями

В конце замеса в тесто добавляют размягченные жиры, накрывают его крышкой или полотенцем и ставят в теплое место (30С) для брожения (рис.3).



Рис 3. Технологическая схема приготовления изделия из дрожжевого теста, приготовленного безопасным способом

При изменении указанных в таблице рецептур происходит следующее:

— излишек воды — тесто плохо формируется, изделия получаются плоскими, расплывчатыми;

— недостаток воды — тесто плохо бродит, готовые изделия жесткие;

— замена воды молоком или сливками — готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

— увеличение количества жиров — изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и долго не черствеют;

— избыток соли — тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус, цвет корки бледный;

— недостаточное количество соли — изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

— большое количество сахара — поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно, кроме того, тесто плохо бродит; при добавлении больше 35% сахара брожение теста совсем прекращается;

— недостаточное количество сахара — получаются бледные и малосладкие изделия;

— увеличение количества яиц — изделия делаются более пышными и вкусными;

— замена яиц яичными желтками — изделия получаются более рассыпчатыми, красивой желтой окраски;

— увеличение дрожжей — брожение ускоряется; слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный дрожжевой запах.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно научиться правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и к тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

Разделка теста

Готовое тесто после обминки надо выложить из кастрюли на чисто вымытую, сухую и посыпанную мукой доску или крышку кухонного стола, затем отрезать кусок теста, положить его на посыпанную мукой доску и прижать сверху рукой так, чтобы оно стало плоским; затем соединить края теста в центре и перевернуть, чтобы место соединения теста, которое называется замком, швом или шлюсом, находилось снизу, а гладкая сторона сверху. Кусок теста будет иметь круглую форму.

Тесто можно положить на смазанный маслом лист или раскатать скалкой на пласты для пирогов. До раскатки надо дать тесту полежать 3—5 мин.

При изготовлении мелких изделий отрезают кусок теста и края его со всех сторон соединяют в центре, раскатывают тесто в виде длинного фитиля, который называется также жгутом, разрезают этот жгут на ровные кусочки. Для очень мелких изделий раскатывают жгут потоньше, для более крупных — потолще.

Качество изделий будет лучше, если предварительно подкатать кусочки теста в шарики кругообразными движениями ладоней на столе, слабоподпыленным мукой или слегка смазанном маслом.

Для изделий круглой формы подкатанные шарики надо уложить на противень, смазанный маслом, на таком расстоянии один от другого, чтобы при расстойке и выпечке они не соприкасались.

Противень необходимо смазать равномерно, иначе в очень жирных местах изделия будут расплываться, а в недостаточно жирных — пригорать.

Для сдобных булочек не шарообразной формы подкатанные шарики теста укладывают на посыпанный мукой стол и через 5—8 мин приступают к разделке их.

Расстойка

После обминки и во время разделки тесто становится более плотным. Чтобы изделия не получились плотными, противни с отформованным тестом надо поставить в теплое влажное место (без сквозняков) и накрыть салфеткой. В этих условиях в тесте будет происходить дополнительное брожение, которое называется расстойкой.

Во время расстойки булочки увеличиваются в объеме и становятся пышными вследствие образования внутри их углекислого газа. Расстойка мелких и сдобных изделий длится дольше, чем крупных и менее сдобных. Следует научиться на ощупь правильно определять момент окончания расстойки. Мало расстойное тесто, как правило, плотное; хорошо расстойное — воздушное.

Если расстойка недостаточна, изделия получаются малого объема, непышные, плохо пропеченные, тяжелые и с трещинами. При излишней расстойке изделия расплывчатые, а мякиш имеет неравномерные крупные поры.

Смазка и посыпка изделий

Для улучшения внешнего вида изделия поверхность его в конце расстойки смазывают яйцом.

Вылить яйцо в чашку и вилкой тщательно перемешать желток с белком; затем кисточкой, перышком или свернутой из марли трубочкой осторожно смазать поверхность, следя за тем, чтобы не помять тесто и чтобы яйцо не вылилось на противень. Для экономии яиц можно слегка развести смазку водой или молоком, но

от этого блеск изделия ухудшится. Наилучший блеск получается при смазке одними лишь желтками.

После смазки теста яйцом посыпают его мелко нарубленным миндалем, орехами, сахарным песком. Хорошо также посыпать изделия штрейзелем (рецепт 236).

Изделия, которые после выпечки глазируют помадой или посыпают сахарной пудрой, смазывают не яичной смазкой, а маслом, оно придает изделиям приятный аромат.

Выпечка и отделка изделий

Продолжительность выпечки зависит от размера, формы изделия и сдобности его.

Мелкие, низкие и малосдобные изделия выпекаются быстрее, чем крупные, высокие и с большим количеством сдобы.

Мелкие изделия — весом по 50—100 г — выпекаются при температуре 240—260°С в течение 8—15 мин, изделия весом 500—1000 г — в течение 20—50 мин при температуре 200—240°С.

Готовность изделия определяют по цвету корки или на излом, или при помощи деревянной некрашеной палочки. Если палочка, воткнутая в изделие и сейчас же вынутая, осталась сухой и к ней не прилипло сырое тесто, то это указывает на окончание выпечки.

Некоторые изделия после выпечки нужно посыпать сахарной пудрой. Если сахарной пудры нет, можно измельчить кусковой сахар в ступке.

Посыпать изделия следует через ситечко или марлю.

Глазировать помадой (рецепты 84—109) надо не совсем остывшие изделия.

После глазировки поверхность изделий посыпают жареным рубленным орехом или миндалем. Глазировать можно также уваренным сахарным сиропом (рецепт 110).

Улучшить вкус и аромат сладких дрожжевых изделий можно добавлением ароматических веществ. В тесто, приготовленное из 2 стаканов муки, можно добавить цедру от 1 апельсина или 1/2 лимона, или 1/2 мускатного ореха, или 2—3 плода мелко растертого кардамона, 1—2 г ванильного сахара или 10—15 кристалликов ванилина.

Ароматические вещества добавляют в начале замеса теста, предварительно измельчив их.