Технология приготовления песочного теста и изделий из него

Выполнила:
Преподаватель
1 категории
ГБОУ СПО ЛНР «КГК»
Юркова Л.Н

Оборудование

Инвентарь

Формы для кексов

Основные ингредиенты для приготовления песочного теста

Дополнительные ингредиенты

*Песочное тесто (полуфабрикат)

Ингредиенты:

Мука 557, масло сливочное 309, сахар-песок 206, меланж 72, аммоний углекислый 0,5, сода питьевая 0,5, соль 2, эссенция 2. Выход 1000

* Стадии технологического процесса приготовления песочного теста

Взбивание масла сливочного (маргарина) с сахаром

Соединение яиц с содой питьевой, аммонием углекислым, эссенцией, солью

Перемешивание до образования однородной массы

Закладка муки, замес теста 2-3 мин

Разделка теста на куски, взвешивание

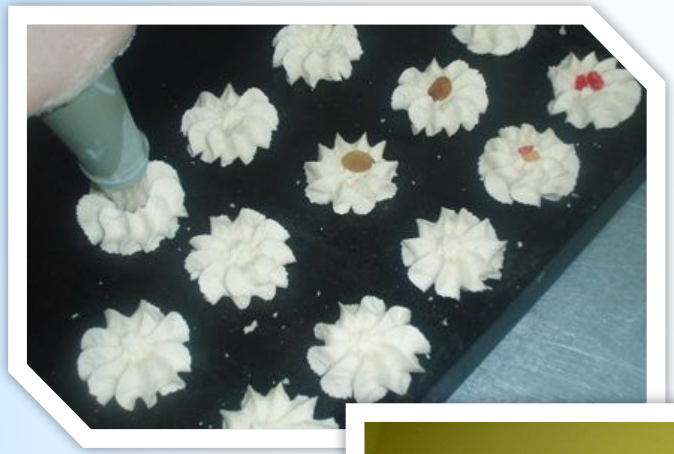
Ассортимент изделий из песочного теста

Печенье «Ромашка» Печенье «Листики»
Печенье «Звёздочка Печенье «Глаголики»
Печенье масляное Печенье круглое
Печенье творожное Печенье лимонное
Печенье нарезное Рожок песочный с маком
Печенье песочное Кекс «Чайный»
Кекс «Ореховый» Кекс творожный
Кекс «Столичный» (штучный, весовой)
Кекс творожный с изюмом

Печенье песочное

Печенье творожное

Печенье «Звёздочка»



Печенье масляное

Печенье «Ромашка»

* **Печенье «Ромашка»** Мука 514, масло сливочное 247, пудра сахарная 308, меланж 103, молоко цельное 51, эссенция 2, аммоний углекислый 4, женка 2. Выход 1000. Меланж (яйца) взбивают с половиной нормы сахара при нагревании до 40*С. Оставшуюся половину сахара растирают и взбивают со сливочным маслом, постепенно добавляя эссенцию и молоко. Обе массы соединяют и перемешивают с мукой и разрыхлителями. Готовое тесто закладывают в кондитерский мешок и отсаживают узорчатую форму в виде ромашки. Часть теста подкрашивают жженкой и более темным тестом из другого кондитерского мешка с гладкой трубочкой заполняют середину ромашки. Выпекают печенье на сухих кондитерских листах при температуре 240*С.

Рожок песочный с маком

«Кекс» получил свое название в Средние века благодаря сочетанию старофранцузского «Frui» — фрукты и английского " Kechel« — пирог. Сегодня современный английский язык имеет аналоговое слово «Cakes», что в переводе означает «пирожные».

Штоллен (нем. *Stollen* или нем. *Christstollen*) — традиционная немецкая рождественская выпечка. Наиболее распространенный вид штолленов имеет начинку из изюма и цукатов, хотя популярны также варианты с маком, орехами или марципаном.

Маффин — маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты. Обычно маффин поместится в ладони взрослого человека. Можно также выделить маффины, изготовленные из кукурузной муки. В маффины добавляются такие продукты как черника, шоколадная стружка, малина, корица, тыква, орехи, персик, земляника, морковь, и т. д.

Кекс «Столичный»

весовой

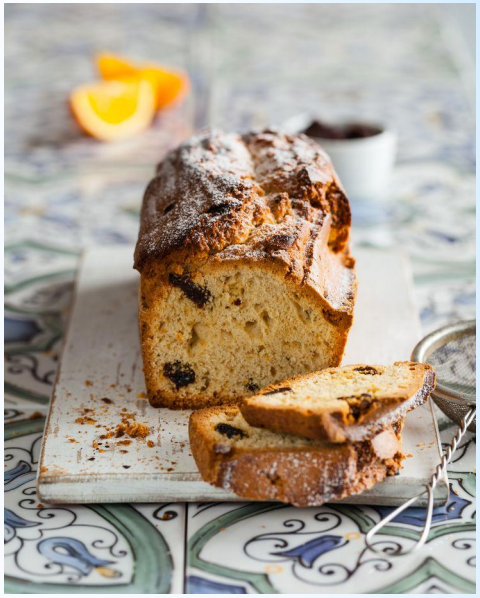
штучный

* **Кекс «Столичный»** Мука 2888, сахар-песок 2166, масло сливочное 2166, меланж 1732,- изюм 2166, соль 8,6, эссенция 8,6, аммоний углекислый 8,6. Для отделки сахарная пудра 101. Выход 10000. Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180*С около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудро

Кекс «Ореховый»

* **Кекс ореховый**
* Мука 3754, сахар-песок 2430, маргарин 2173, меланж 1976, эссенция ванильная 19,8, аммоний углекислый 9,9, ядра кешью (сырые) 988. Для отделки сахарная пудра 119. Выход 10000. Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вместо изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подготовленное квадратные формы. Выпекают при температуре 160—180*С 'в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Кекс «Чайный Мука 3607, сахар-песок 2706, маргарин 1804, меланж 1083, изюм 1083, аммоний углекислый 36, соль 10,7, эссенция 10,7. Для отделки сахарная пудра 253. Выход 10000. Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.



* **Печенье «Круглое»** Мука 562, пудра сахарная 187, масло сливочное 375, яйца 30, пудра ванильная 2, меланж для смазки 30. Выход 1000. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230"С. Для приготовления крошки 1/10 часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито

* Печенье «Листики»

* Мука 540, пудра сахарная 219, масло сливочное 328, меланж 100, пудра ванильная 4, аммоний углекислый 1, меланж для смазки 27. Выход 1000. Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего - муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формуют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230-240*С.

* **Печенье «Глаголик»** Мука 513, масло сливочное 205, сахарная пудра 305, молоко 102, меланж 154, ванильная пудра 5, сода питьевая 1, инвертный сироп 5. Выход 1000. Тесто приготовляют, как для печенья «Звездочка», но добавляют инвертный сироп и отсаживают на противень при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубкой (диаметр отверстия 6- 7 мм) мелкое печенье; в виде буквы «г». Выпекают при температуре 23О-240ЛС

* **Печенье лимонное** Мука 586, сахар-песок 311, молоко цельное 55, масло сливочное 165, меланж 82, сода 1, аммоний углекислый 1, эссенция лимонная 1, мед 14. Выход 1000. Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°С

* **Печенье нарезное** Мука 636, сахар-песок 286, маргарин 95, ванильная пудра 1,7, соль 4,8, сода питьевая 4,8, аммоний углекислый 0,6, сироп инвертный 31. Выход 1000. Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тссто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220-240'С 5-6 мин.

Решение проблемных ситуаций

Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. В чём причина?

Ответ: Температура теста выше 20С; тесто замешано с растопленным маслом.

Печенье «Звёздочка» очень крошится. Почему?

Ответ: В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки.

Решение проблемных ситуаций

Песочное печенье местами подгорело. Почему?

Ответ: неравномерно раскатан пласт.

Печенье песочное нерассыпчатое, плотное, жесткое. Выявите причины.

Ответ: мука с большим содержанием клейковины, длительный замес, использование большого количества тестовых обрезков, повышено содержание жидкости, уменьшено содержание жира, много сахара и мало жира.

Выпеченный Кекс Столичный получился сырым, плохо пропеченным. Укажите причины этих недостатков и способы их предупреждения.

Ответ: завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки.

Укажите виды брака

*Вопросы для проверки знаний:

*1.Какой ассортимент изделий из песочного теста вы изучили?

*2.В чем отличие технологии приготовления кекса «Столичного» от кекса «Орехового»?

*3.Откуда произошло название «Кекс»?

*4.Технология приготовления печенья «Глаголики»?