

Рецептура и технология приготовления пресного слоёного теста. Выпечка изделий из него



Изделия из пресного теста.



Цели:

использовав данную технологическую карту, вы сможете:

- получить знания и сформировать умения по приготовлению изделий из пресного теста;
- развить технологические навыки, эстетический вкус, творческие способности.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ.

1. При пользовании электронагревательными приборами.

- 1. Установи электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.**
- 2. Перед работой проверь исправность соединительного шнура.**
- 3. Включай и выключай электроприбор сухими руками, при этом берись за корпус вилки.**
- 4. По окончании работы выключи электроприбор.**

2. При пользовании газовыми плитами.

- 1. Перед работой проветри помещение.**
- 2. Зажигая газовую горелку, сначала поднеси к ней горящую спичку, а затем открой кран.**
- 3. Пламя горелки должно быть равномерным. Если пламя жёлтое или отрывается от горелки, то выключи её. Горелку надо отрегулировать, это выполнит кто-нибудь из взрослых.**
- 4. При установке на плиту посуды с широким дном пользуйся конфорочным кольцом с высокими рёбрами. При закипании жидкости убавь пламя горелки.**
- 5. Не оставляй на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала.**

3. При работе с горячей жидкостью.

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.
2. Проверь качество ручек ёмкости.
3. Когда жидкость закипит, уменьши нагрев.
4. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай её от себя.
5. Засыпай в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
6. На сковороду с горячим жиром продукты клади аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
7. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками.
8. Не используй посуду с прогнувшимся дном.

4. При работе с ножом и приспособлениями.

1. Передавай нож (или вилку) только ручкой вперёд.
2. При работе с мясорубкой продукт проталкивай пестиком.
3. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.



Слоеное тесто.

Технология получения слоеного теста такова: на пласт теста, раскатанного в виде квадрата, кладется пласт маргарина, после чего тесто защищается конвертом и раскатывается. Основная задача маргарина — изолировать слои теста друг от друга, не дать им слипнуться при раскатке и нарезке. Слоение происходит путем последовательного раскатывания и складывания теста с прослойкой маргарина в **3-4** слоя в виде книжки. Слоеное бездрожжевое тесто содержит, как правило, **144 — 288** слоев.

Технологическая последовательность приготовления слоёного теста.

Инструменты и приспособления: сито, стеклянные миски, кухонный комбайн, лопатка, скалка, разделочная доска, пергаментная бумага.

Норма продуктов: 250 гр. муки, соль, 100 мл. воды, 200 гр. сливочного масла.



1. 200 грамм муки, 100мл воды, щепотку соли смешать и замесить тесто в кухонном комбайне.



2. Поставить тесто в холодильнике на 15 минут.



3. 200 грамм сливочного масла и 50 грамм муки смешать в комбайне.



4. Месите, пока масляное тесто не слипнется в комок. Если месите руками, наденьте перчатки и смачивайте руки холодной водой.



5. Распределите лопаткой масляное тесто между двумя слоями пергаментной бумаги и поставьте в холодильник на 15 минут.



6. Скалкой раскатайте тесто в форме прямоугольника, приблизительно 40 x 25см. На две трети по длине прямоугольного пласта выложите масло и распределите так, чтобы оно не доходило до краев приблизительно 1 см.



7. Наложите свободную от масла, часть прямоугольного пласта на половину, покрытую маслом. Защипните края.



8. Наложите оставшуюся часть с маслом сверху. Защипните края. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.



9. Положите сложенный пласт теста короткой стороной к себе и раскатайте в длину. Сверните втрое. Поверните кусок влево на 90 градусов и раскатайте опять.



10. Процедуру раскатки и поворота влево надо повторить 6 раз. Тесто должно оставаться холодным. До того как поместите тесто в холодильник, помечайте количество раскаток, делая углубления пальцами.



**11. Слоеное тесто готово.
Не забудьте поставить его в холодильник!!!**

Технологическая последовательность приготовления изделия из слоёного теста.

Пирожные «Лакомка».

Инструменты и приспособления: кухонный комбайн, миски для замешивания, кастрюля, формочки, разделочная доска, скалка, венчик, ложка, нож, кисточка, кондитерский шприц.

Норма продуктов: 250 гр. муки, 100 мл. воды, 200 гр. сахарной пудры, 300гр. масла, 4 яйца, 300 мл. молока, 3 ст. ложки сахара, 100 гр. молотого миндаля.



1. Слоеное тесто положите на 2 часа в холодильник. Достаньте, раскатайте скалкой до толщины 0,5-0,7 см, нарежьте острым ножом на прямоугольники, сверху нанесите сеточку.



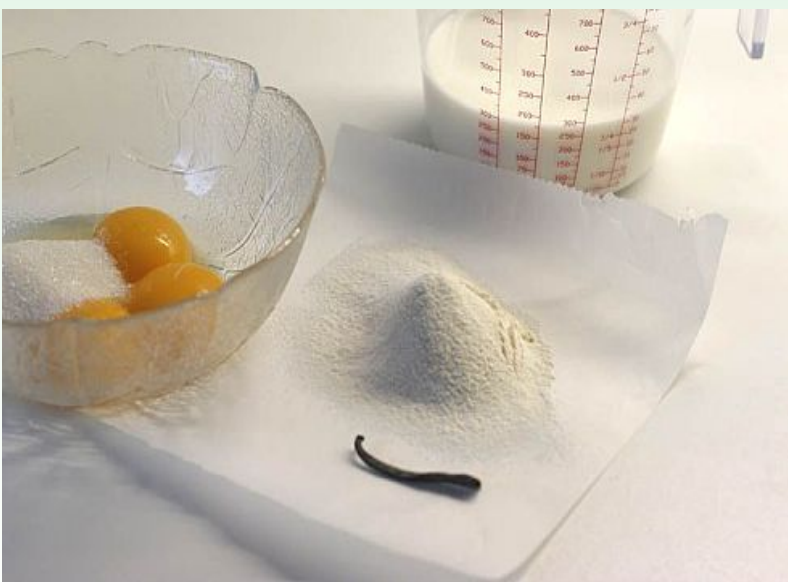
2. Острым краем формочки надрежьте серединку (не до конца).



3. Взбейте яйцо. С помощью кисточки покройте поверхность пирожных взбитым яйцом.



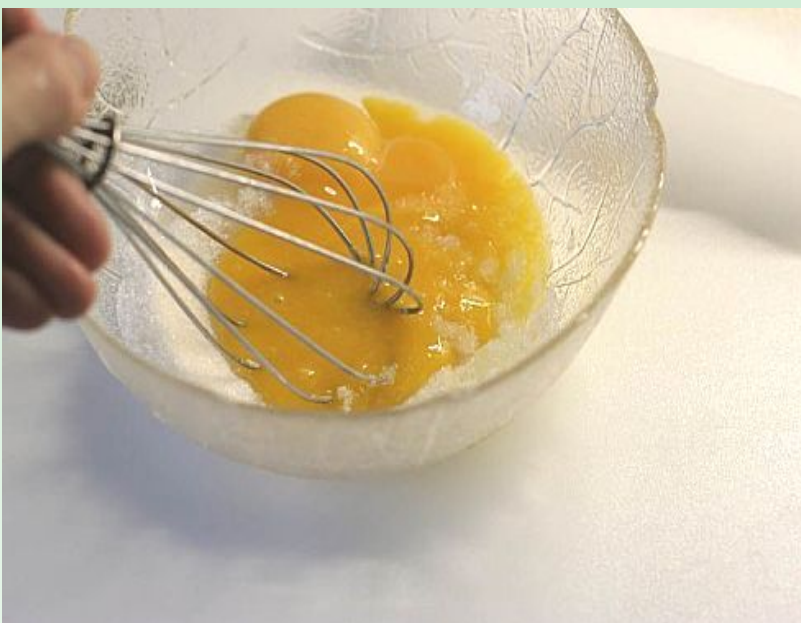
4. Поместите в прогретую духовку и выпекайте 15 минут при температуре 230С.



5. Приготовьте французский заварной крем.

- **Состав: на каждые 100 мл молока необходим 1 желток, 1 столовая ложка сахара и 10 гр. (1 чайная ложка) муки.**

6. Поставьте молоко со стручком ванили и половиной сахара греться на плиту.



7. Желтки, с помощью венчика, смешайте с оставшимся сахаром.



8. Постепенно добавьте просеянную муку.



- 9. Аккуратно влейте кипящее молоко
(не забудьте вынуть стручок
ванили), продолжайте быстро
перемешивать смесь.**



- 10. Вылейте смесь обратно в
кастрюлю, и интенсивно
помешивая, варите, пока крем
не загустеет. Мешайте крем
хорошенько, чтобы не было
комочков.**



11. Смешайте 100 грамм масла со 100 граммами сахарной пудры и хорошенько взбейте.



12. Добавьте 100 грамм молотого миндаля, постепенно влейте заварной крем (чтобы крем получился гладким обе массы должны быть одинаковой температуры!) и интенсивно взбейте миксером.

- **Поставьте крем в холодильник.**



14. Снимите верхнюю часть у готовых слоек (приблизительно половину по высоте), извлеките серединку из этой части (то, что надрезали формочкой)., С помощью кондитерского шприца, нижний слой слоек заполните кремом. Аккуратно накройте верхней частью. Серединку пирожных оформите оставшийся крем.



15. Пирожные «Лакомка» готовы.

Кто такой кондитер?

- **Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Представителей этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пекарнях. Реже кондитером называется человек, чей бизнес связан с продажей кондитерских изделий.**



Важные качества повара-кондитера.

- Кондитер должен любить готовить. Ему необходимы хорошая память, в том числе вкусовая, творческое воображение, тонкий вкус и обоняние. Хорошая координация движений (на уровне рук), глазомер, воспроизводящее воображение (способность, глядя на рецепт, представить внешний вид и вкус блюда), ответственность, честность. Кондитеру нужна физическая выносливость. При поточном производстве приходится работать в высоком темпе, а если на производстве нет автоматизации, это означает большие физические нагрузки.



Приятного аппетита!!!



Самостоятельная работа:

- 1. Исследование влияния способов выпечки пресного слоёного теста на качество изделий (письменно).**
- 2. Попробуйте приготовить изделия из слоёного теста (по желанию).**