

# Тема урока: «Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него»



## Цель урока:

- Изучить технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него
- Развивать творческие способности, навыки самоконтроля, чувство взаимопомощи



**Задаем  
вопрос**

**получаем      ответ**

**ВОПРОСЫ  
И ОТВЕТЫ**



Вопрос ?

Ответ !

### Изделия из песочного теста

- Печенье
- Тарталетки
- Торты



Готовим с радостью



## Задания для повторения:

**Дрожжи** - микроорганизмы, вызывающие брожение, используется для поднятия теста



**Культура питания**- умеренность в еде, разнообразие пищи, сбалансированность рациона



**Рецепт**- способ приготовления кулинарного блюда или кондитерского изделия

**СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ КУЛИЧА**

<b>ИНГРЕДИЕНТЫ</b>	
мука	1000 г
масло сливочное	200 г
дрожжи «живые»	30 г
сахар	200 г
молоко	500 мл
яйцо	3 шт.
яйцо (желтки)	4 шт.
ваниль	по вкусу
шафран	по вкусу
цукаты	по вкусу
миндаль молотый	по вкусу
кардамон молотый	по вкусу
соль	по вкусу

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОПАРЫ**  
Дрожжи развести небольшим количеством теплого молока, добавить столовую ложку сахара, 500 г муки и поставить в теплое место на 3-6 часов.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**  
Когда опара поднимется и начнет оседать, добавить остальные ингредиенты и хорошо вымесить. Поставить тесто в тепло. Когда оно увеличится в объеме в три раза, снова вымесить и разложить в смазанные маслом и посыпанные сухариками формочки, наполнив их тестом на треть объема.

**ВЫПЕКАНИЕ КУЛИЧА**  
Формочки с тестом снова оставить в теплом месте. Когда тесто заполнит практически весь объем, смазать его яйцом, посыпать миндалем и цукатами и поставить в разогретую до 200°C духовку. Выпекать до готовности.

**УКРАШЕНИЕ КУЛИЧА**  
Готовый кулич украсить сахарной глазурью, цукатами и т.д.

первый хлеб- родом из древнего



изделия из дрожжевого теста:  
пирожки, пироги, булочки, блины,  
кулебяки, хлеб, ватрушки, сэндвич  
(закрытый бутерброд), калачи, бублики,  
баранки, рогалики, сухарики, батоны,  
куличи, пицца, расстегай, багет,  
гамбургер и т.д.



Пицца - итальянский пирог.



Багет- из  
Франция

Гамбургер-Германия



Сэндвич-  
Англия

## Дрожжи

- Дрожжи могут быть прессованные, сухие, жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлённость.



Дрожжи - это микроорганизмы. Им, как любому живому существу, нужны три вещи - дышать, есть, чтобы было тепло. Микроорганизм, если ему очень хорошо, начинает размножаться. Будут размножаться - будет подниматься тесто.



Идеальной средой для жизни дрожжей являются условия, когда на 10-20 г сухих дрожжей приходится:

1 кг муки



ее 500 мл жидкости



Не более 100-150 г сахара



Не более 10-15 г соли

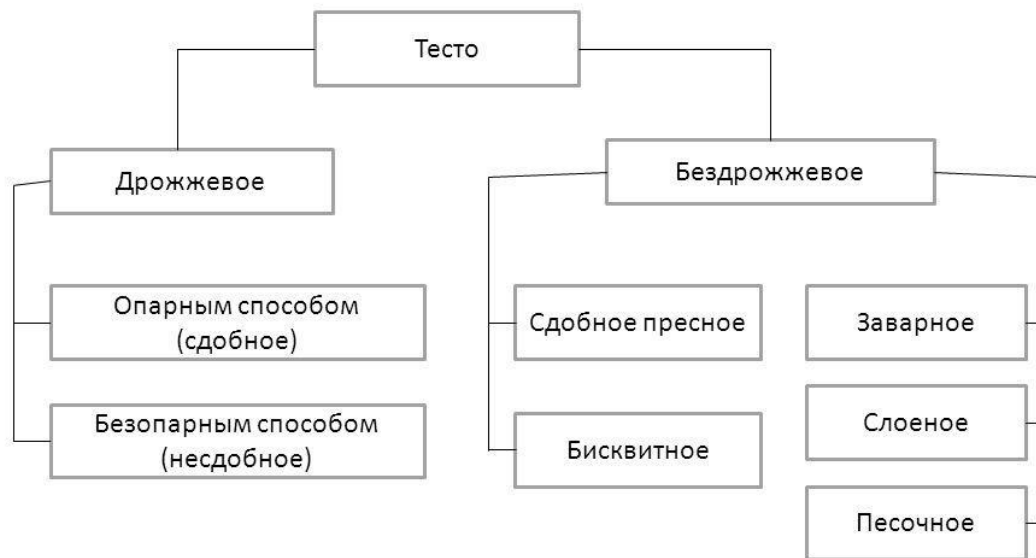


Не более 80-120 г жира





Существует два способа приготовления дрожжевого теста — безопарный и опарный.



# БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА



**Безопасным способом** готовят тесто преимущественно для изделий с малым количеством сдобы и тесто слабой консистенции — для оладий, блинов, жареных пирожков и др.

**ПОВТОРИМ**

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА



MyShared

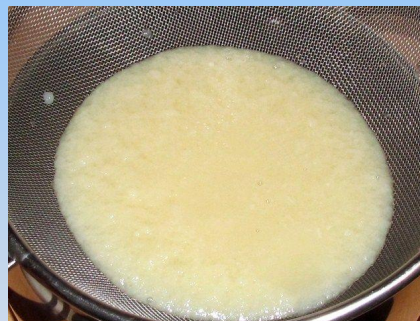
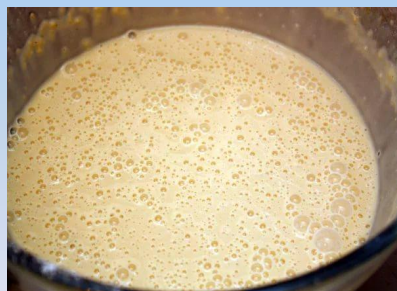
Опарный способ применяется при изготовлении более сдобных изделий

## ***Рассмотрим первый способ технологии приготовления: безопарный***

При безопарном способе в тестомесильную машину или кастрюлю налить подогретую до 35—40° жидкость (воду или молоко).



Дрожжи, сахар, соль растворить в отдельности в небольшом количестве теплой воды или молока, процедить через сито и соединить с общим количеством жидкости, взятой для замешивания теста.



Муку, просеянную через сито, всыпать в подготовленную жидкость и замесить

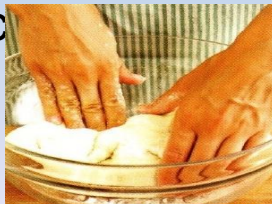


Перед окончанием замешивания в тесто добавить жир, растопленный до густоты сметаны, или растительное масло.

Замешенное тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место (27—35°) для брожения. При брожении температура теста должна быть 29—30



Хорошо вымешенное тесто однородно, в нем нет комков и оно легко отстает от рук и стенок посуды



Затем делают

обминку. Первую обминку нужно произвести через 1-1,5 часа, вторую — через 1-1,5 часа после первой.

## Опарный способ:

Из теста, приготовленного *опарным способом*, изделие получается более



Этот способ следует непременно применять в случае, если в тесто кладут  
б сахара.



При опарном способе сначала готовят опару — жидкое тесто, включающее  
40% муки, 60% воды, 100% дрожжей. Можно добавить соль и сахар. Опару доводят до температуры 30-35°C. Опару выдерживают в теплом месте 1-2 часа, пока она не увеличится в объеме в 2-3 раза.



ке

В подогретую до 30— 35 С воду (молоко) кладут дрожжи добавляють сахар, после растворения дрожжей всыпают муку



Замешивают жидкое тесто. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны и температуру 27—29° С.



Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, посуду сверху покрывают чистым полотном и ставят в теплое место для брожения на 1—2 ч в зависимости от качества дрожжей и муки, а также температуры

К концу брожения опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и на всей поверхности появятся лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяется по внешним признакам: брожение начинает замедляться, пузырьки на поверхности уменьшаются и опара немного опадает, на посыпанной мукой поверхности образуются хорошо заметные трещины. Опара готова

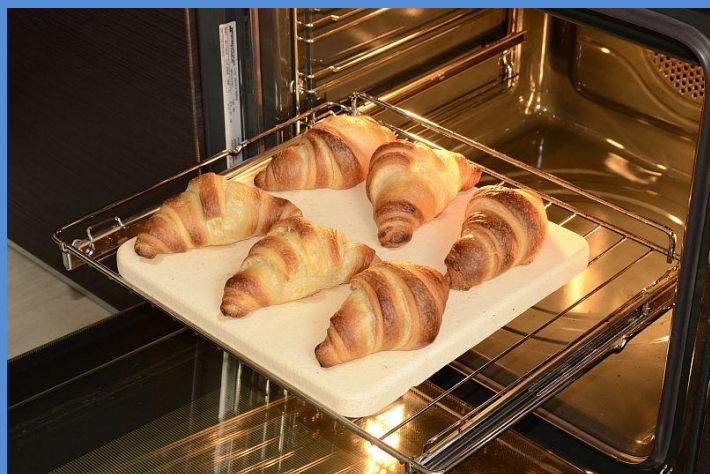


В готовую опару добавляют оставшуюся воду или молоко с растворенными в ней солью и сахаром, вымешивают до полного соединения воды с опарой и вводят остаток просеянной муки и яйца. Тщательно перемешивают в течение 10—15 мин. В конце замешивания добавляют масло. Затем тесто ставят в теплое место для брожения на 1,5— 2 ч. За это время производят одну-две обминки. Далее нам необходимо произвести разделку теста и расстойку








# Формовка изделий, расстойка, выпечка



## Таблица недостатков теста и причин их возникновения и способы их исправления

Недостатки	Причины возникновения	Способы исправления
Тесто не походит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Тесто охладилось ниже 10°C. Тесто перегрето и имеет Температуру выше 55°C. Недоброкачественные дрожжи.	Подогреть тесто постепенно до 30°C. Тесто охладить до 30°C и добавить свежих дрожжей. Добавить в тесто дрожжей хорошего качества.
Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей.	Замесить тесто без сахара или соли и соединить с пересоленным или переслащенным тестом.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску.
Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста в зависимости от «силы» муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

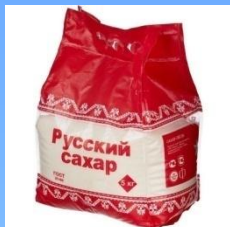
## Признаки готовности теста

Признаки теста	Поверхность	Отличие	Изделие
Выбродившее		Увеличилось в 2,5-2 р. Приятный спиртовой запах, медленное поднимание	Пышные, подъемные, пористые, красивые.
Недобродившее		Малый объем быстро поднимается	Низкий объем, трещины, корочка с трещинами
Перебродившее		Недобродившее вообще не подымается имеет резкий запах спирта	Плоские изделия бесформенные с плохим вкусом и запахом.

Составить продуктовую корзину для приготовления кулича пасхального, для этого выберите необходимые продукты из предложенного списка



сол



сахар-



изю



мак



молоко,



орех



ме  
л



яйцо



дрожжи



сода



маргарин



масло



цукат



сахарная



ванили



томат



фрукты,  
я



сыр  
мас



Желати  
н



куркума



молоко сгущенное



шокола



крахма  
п

# Технологическая последовательность приготовления Кулича пасхального

Состав сырья для куличей:

Сахар – 450 г

Соль – 7,5 г

Ванилин - 2 г

Яйцо - 6 шт

Масло сливочное – 300 г

Изюм – 150 г.

Мука - 1000 г

Дрожжи прессованные – 50 г

Классическая технология выпечки куличей подразумевает следующие

этапы:

Этап первый – Приготовление

Этап второй – Замес

Этап третий - Обминка и введение

изюма

Этап четвертый -

Порционирование

Выпечка

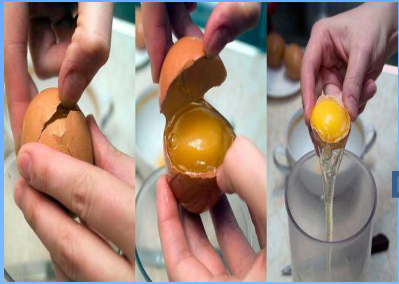
Этап пятый - Выемка из

форм

Этап седьмой - Оформление поверхности

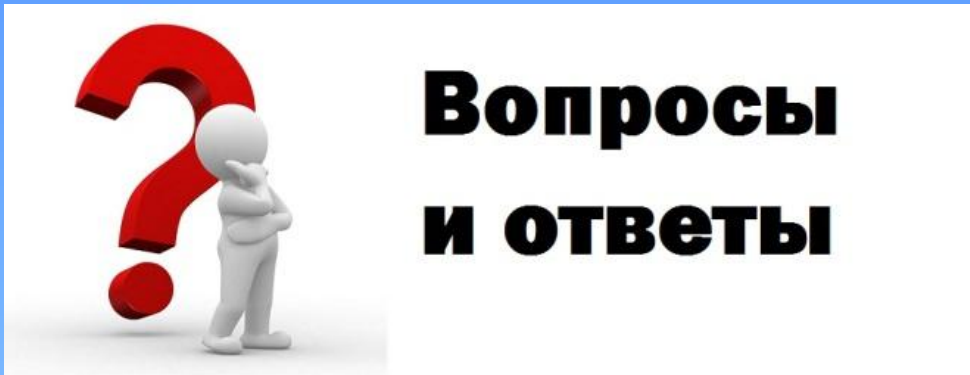


## Приготовление глазури



Отделить желток от белка, белок хорошенько взбить до пушистой пены. Лимон выжать, а сок вместе с сахарной пудрой постепенно добавит к взбитому белку и взбит

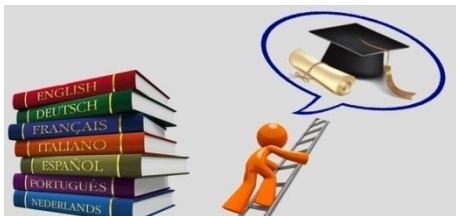




# Вопросы и ответы

**Ответим на вопросы и устроим мозговой штурм**

1. Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?
2. Как подготовить сырьё для замеса теста?
3. Цель обминки теста?
4. Назовите внешние признаки окончания брожения теста. (
5. Какие дефекты теста и способы их исправления вы знаете. (**Тесто имеет малый подъем: ??????????**; **вкус теста слишком соленый или сладкий: ??????????**; **тесто кислое – ????????????**; **тесто заветрелось: ??????????**)
6. Составьте цепочку операций технологического процесса приготовления дрожжевого безопарного теста
7. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?



## Эталон правильных ответов

1. Б) Масса поднялась и начала опускаться;
2. б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук
3. а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода)
4. Г) варианты а;б; в;
5. в) мука, дрожжи, молоко(вода), яйца, сахар, соль, масло
6. б) для улучшения брожения
7. Г) А;В.
8. Г) варианты Б; В
9. б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир
10. а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30 – 35° С

Критерии ответов к тесту по теме

Оценка «5» -за 10-9 правильных ответов

Оценка «4» -за 8 правильных ответов

Оценка «3» -за 7 правильных ответов







## Задание «Мозговой штурм»

### Задание

№/№	
1	Каким способом готовят дрожжевое тесто для куличей
2	Перечислите основные этапы технологического процесса приготовления «кулича»
3	При какой температуре выпекают «куличи»
4	Объясните причины образовавшихся притисков
5	Перечислите основные разновидности отделки поверхности кондитерских изделий
6	Дайте краткую характеристику окончательной расстойки изделий.
7	Как вы понимаете слово «Упек»?
8	Преимущество опарного способа приготовления теста?
9	Температура воды для замеса теста?
10	Необходимое количество обминок теста?
11	Как определить готовность опары?
12	Для чего просеивают муку для замеса?



## Запишите в глоссарий значение новых терминов

1). **Опара** - жидкое дрожжевое тесто, полуфабрикат.



2). **Притиски** – боковые разрывы изделий, образовавшиеся в результате близкой расслойки и



3). **Упек** – потеря влаги, уменьшение веса готового изделия при выпечке.



Спасибо за урок



*Вы, молодцы!*

MySh.

