

**ГПОУ «Комсомольский индустриальный
техникум»**

**Тема урока:
«Приготовление миндальных
трубочек»**

Усова Н.В.

Введение

Миндальный полуфабрикат имеет пористую структуру светло-коричневого цвета, мелкие трещины на поверхности, характерные запах и вкус миндального ореха. Ядра миндаля просеивают на грохоте для удаления примесей, соединяют с сахаром-песком и с 3/4 яичного белка по рецептуре, пропускают через мясорубку 2—3 раза, каждый раз уменьшая размер решетки. Если сразу измельчать на решетке с мелкими отверстиями, то из миндаля будет выделяться жир, который ухудшает качество изделий (они получаются расплывчатыми, без глянца на поверхности). К измельченной массе добавляют оставшиеся яичные белки. В дальнейшем миндальное тесто можно приготовить двумя способами. *Первый способ:* приготовленную массу переносят в котел взбивальной машины, слегка взбивают и, перемешивая, добавляют постепенно муку. *Второй способ:* подготовленную массу подогревают, помешивая на водяной бане до температуры 35—40°C, затем охлаждают до 20°C и перемешивают с мукой.

Рецептура

На 12 порции:

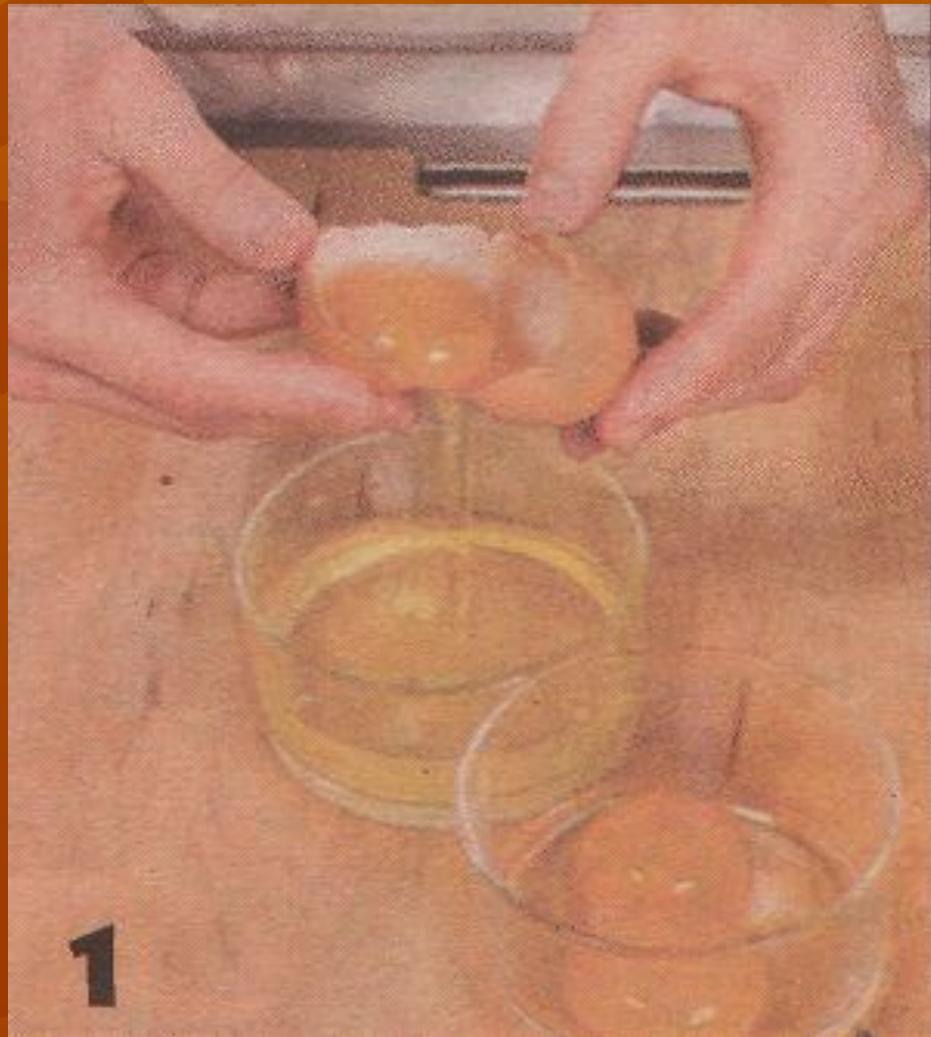
- Сливочное масло - 50г
- Сахар - 0,5 стакана
- Миндаль - 150г
- Мука - 0,75 стакана

Для крема:

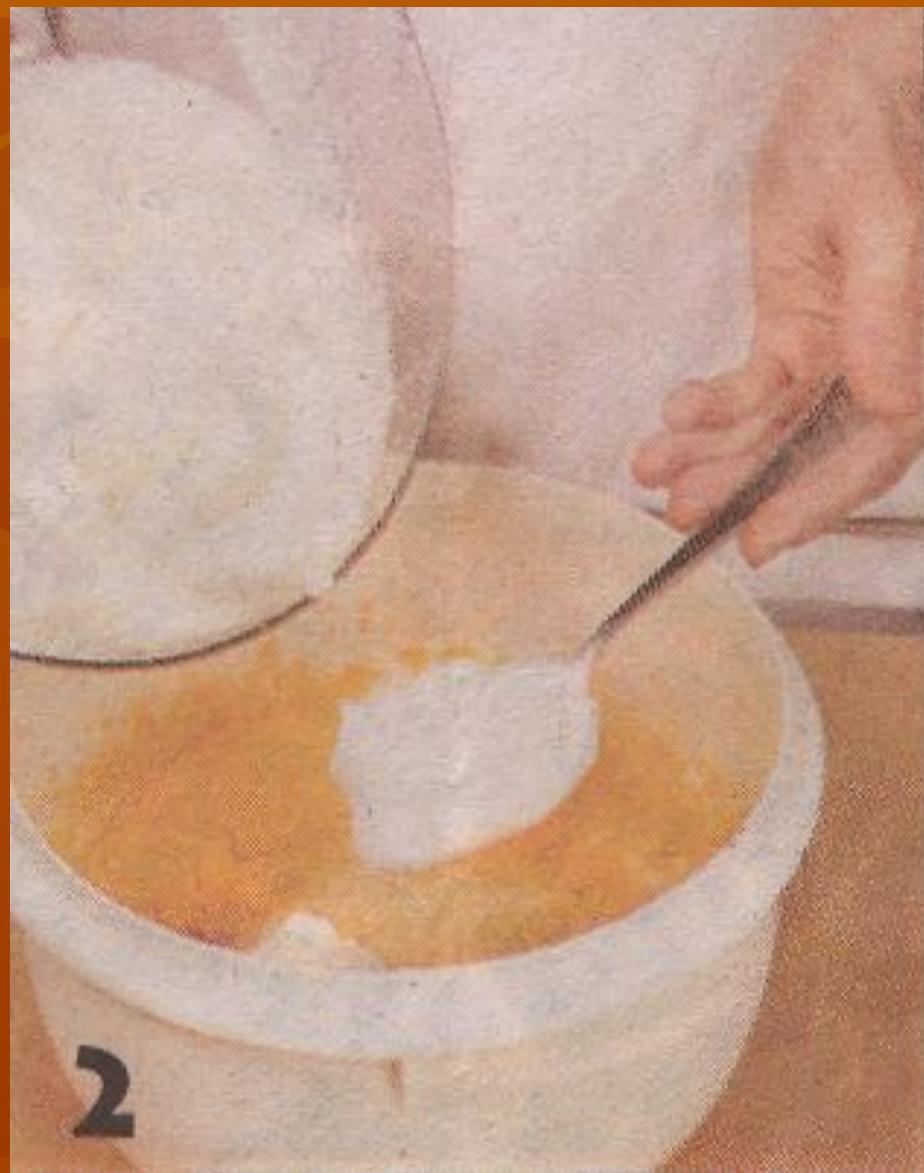
- Очищенные грецкие орехи - 100г
- Желатин - 1 чайная ложка
- Жирные сливки – 150мл
- Сахарная пудра – 150г
- Сахар – 2 столовые ложки

Технология приготовления

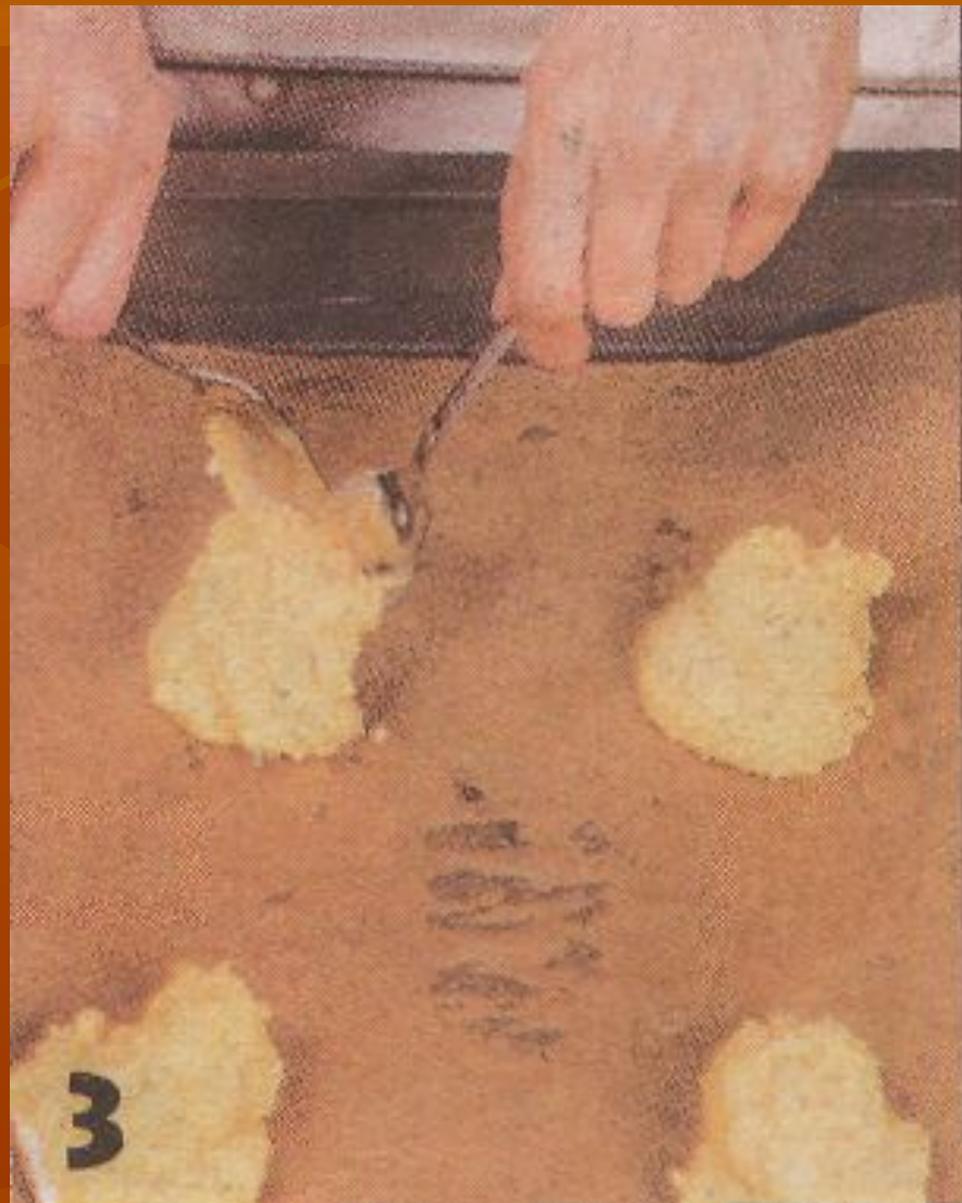
1. Миндаль опустить на 4 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, дать немного остыть и снять с ядер кожицу. Измельчить миндаль в пудру. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с маслом и сахаром в однородную массу. Белки взбить в пышную пену.



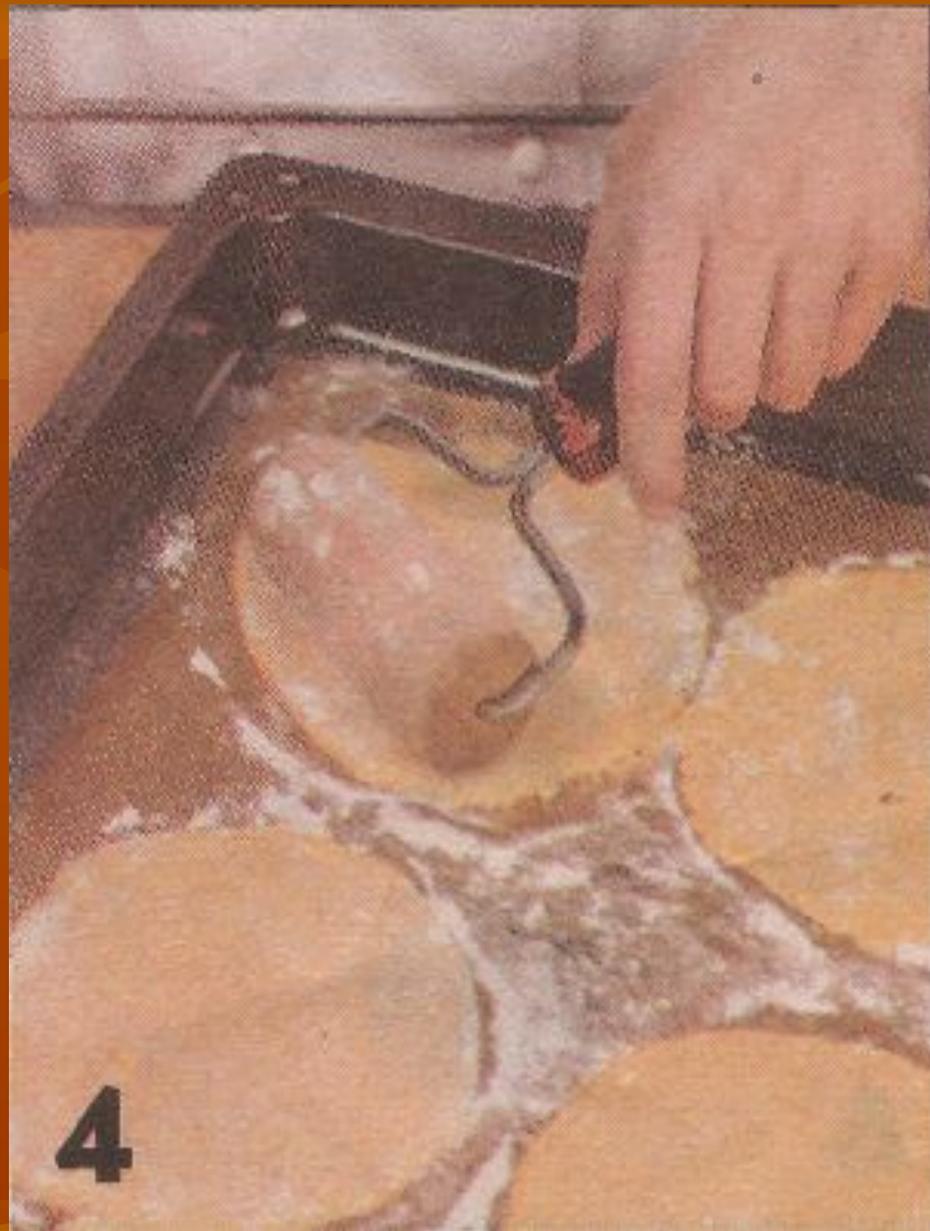
2. В миску с растертыми желтками добавить измельченный миндаль и муку, перемешать. Ввести взбитые белки и ещё раз очень аккуратно перемешать.



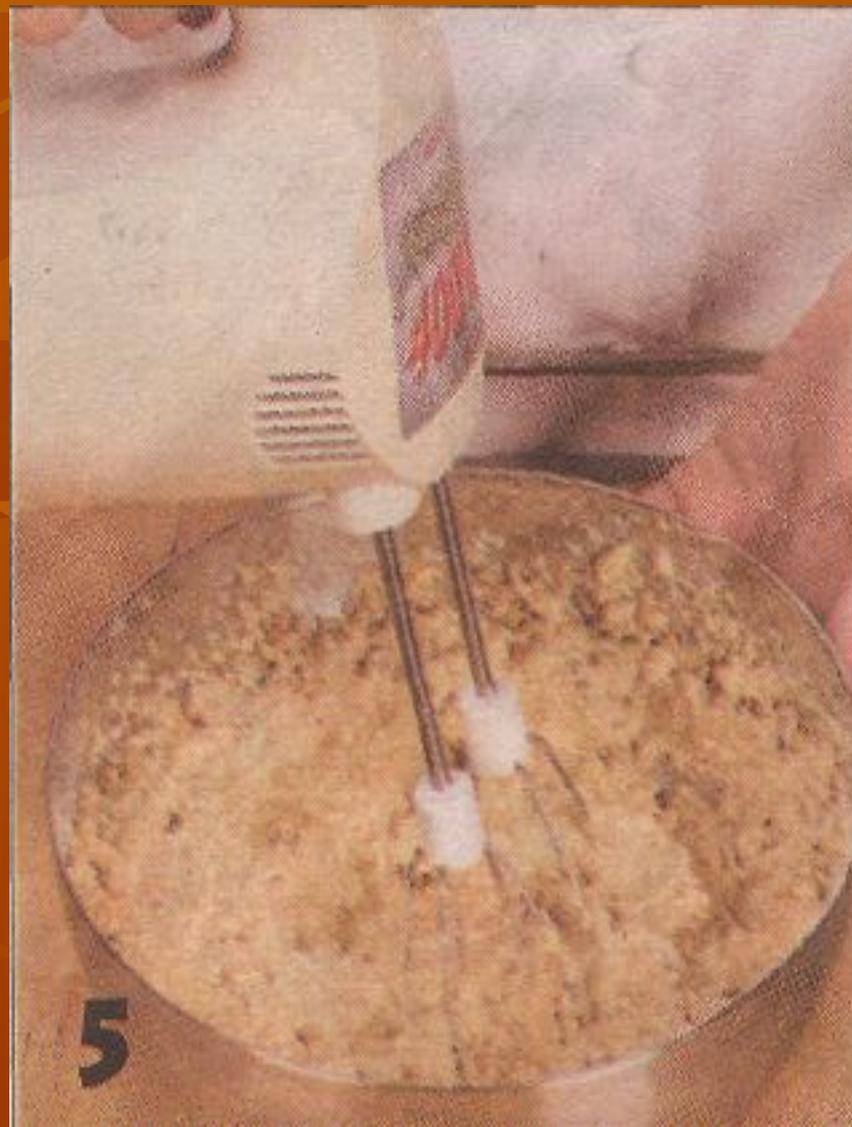
3. Духовку разогреть до 180°C.
Противень накрыть смазанным маслом пергаментом.
Выкладывать миндальное тесто по 1,5 ст.ложки на большом расстоянии друг от друга.



4. С помощью мини-скалки или небольшой наполненной водой бутылки раскатать тесто в тонкие круглые лепешки, слегка присыпая мукой. Подровнять края. Поставить противень в духовку. Выпекать 4 минуты. Выключить духовку и, вынимая лепешки из духовки по одной, быстро скручивать в трубочки. Это можно сделать, только пока лепешки горячие, поэтому работать лучше в перчатках.



5. Приготовить крем.
Грецкие орехи
измельчить. Желатин
замочить в небольшом
количестве теплой
кипяченой воды, затем
отжать. Сливки взбить
с сахарной пудрой в
пышную пену.
Продолжая взбивать,
добавить орехи и
желатин. Почти сразу
же выключить миксер.



6. Переложить крем
в кулинарный
мешок и
наполнить им
трубочки.





Вопросы для закрепления:

1. При какой температуре выпекают миндальное тесто?
2. Перечислить сырье входящее в состав миндального теста?

Ответы:

1. 180°C
2. Масло сливочное, яйцо, сахар, миндаль, мука.