

Алматинский Технологический университет

e-mail [kapbasova.a@atu.kz](mailto:kapbasova.a@atu.kz)

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технологии продуктов питания

**Дисциплина: KV ТЕРТ2208**

**Технология продуктов общественного питания2»**



**Лабораторная работа №.13 Приготовление пресного слоеного теста.**

**Данные о преподавателе:**

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП

Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail [kapbasova.a@atu.kz](mailto:kapbasova.a@atu.kz)

## *План Лабораторного занятия №13*

**Дисциплина:** Технология продуктов общественного питания

**Дата проведения:** «16» апреля 2021г

**Группа :**ТОП 18-21

**Наименование работы :** Приготовление пресного слоеного теста изделий из него.

**Цель работы:** закрепить теоретический материал по теме. Изучить последовательность технологического процесса приготовления мучных полуфабрикатов из пресного слоеного теста ,отработать навыки и умения приготовления.

**Приобретаемые знания и умения:** студенты отработают приемы и приобретут навыки и умения при приготовлении мучных полуфабрикатов из пресного слоеного теста.

<https://youtu.be/FUveGZuXEIQ>

● <https://youtu.be/KtLfyxDM9Uw>

● <https://youtu.be/PdA7-daUklk>



# *Слоеное пресное тесто*



# Секреты слоеного теста

- **Главный и основной секрет такого теста – это либо работа в холодном помещении, либо постоянное охлаждение теста и инструментов. В домашних условиях это заключается в том, что после каждой раскатки на столе следует убирать тесто в холодильник на 30 минут, не меньше. Если же вы будете использовать охлажденную доску для раскатки и холодную скалку, вам потребуются, быть может, охладить тесто всего пару раз, а то и ни разу!**
- **Второй секрет – в раскатке. Это тесто надо раскатывать быстро и сильно, но аккуратно. Для этого очень подойдет вращающаяся скалка, ей намного легче и быстрее получается.**
- **И третье – температура выпечки. Изделия надо класть на влажный противень и ставить в горячую духовку (около 220С). При более низкой температуре масло просто вытапливается, и хотя тесто расслаивается, и даже поднимается, оно становится суховатым.**
- **Если вы делаете тесто в первый раз, возьмите небольшое количество продуктов.**

# Приготовление слоеного теста



## Продукты:

Мука 500 гр.,  
сливочное масло  
(мягкое) 50 гр., соль 1  
ч. л., вода 375 мл.,  
уксус 2 ст. л.,  
сливочное масло  
(охлаждённое) 500 гр.

- 1. Просеять муку. Добавить мягкое сливочное масло.**
- 2. Добавить соль, воду и уксус. Перемешать всё и замесить густое тесто. Придать ему форму шара, завернуть в прозрачную плёнку и охладить 30 мин.**
- 3. Тем временем нарезать ломтиками холодное сливочное масло. положить их рядом друг с другом и раскатать в прямоугольник между двумя слоями прозрачной плёнки.**  
**Раскатать тесто на поверхности, посыпанной мукой, так же в форме прямоугольника, только в 2 раза большего, чем масляный. Положить на тесто сливочное масло.**



Основными ингредиентами слоеного теста являются **мука, соль, вода и сливочное масло**. Такое тесто требует много внимания и большой точности при приготовлении. В зависимости от ингредиентов различают **классическое слоеное тесто и упрощенное**.



Основные составляющие - **тесто и сливочное масло** - закатывают тонкими слоями. Чем больше слоев, тем выше качество теста.



## *Шаг первый*



- **200 грамм муки, 100мл воды, щепотку соли смешать и замесить тесто.**

## *Шаг второй*



- **Оставить его в холодильнике на 15 минут.**



## Шаг третий



- **200 грамм сливочного масла смешать с 50-ю граммами муки, лучше в комбайне, руками тяжело.**

## Шаг четвертый



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

## Шаг пятый



- **Расплющите масляное тесто между двумя слоями пленки или пергаменты и положите на те же 15 минут в холодильник.**

## Шаг шестой



- **Раскатайте тесто в прямоугольник приблизительно 40 на 25см, на две трети по длине выложите масло и распределите так, чтобы оно не доходило до краев где-то сантиметр.**

## Шаг седьмой



- Накройте пустой частью масляную

## Шаг восьмой



- А потом оставшуюся часть с маслом наложите на тесто. Защипайте края. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

## Шаг девятый



- Положите кусок короткой стороной к себе и раскатайте в длину. Сверните втрое. Поверните кусок влево на 90 градусов и раскатайте опять.

## Шаг десятый



- **Процедуру раскатки и поворота влево надо повторить 6 раз. Тесто должно оставаться холодным. Вправо тоже можно поворачивать. Если убираете в холодильник, помечайте количество раскаток, делая пальцами углубления.**



***Готово – слоеное тесто.***



# Язычки слоеные



- Для язычков вам потребуется:
- слоеное тесто из 200г муки
- 6 цукатов или кусочков яблока
- две столовых ложки сахара

## Шаг первый



- Тесто раскатать толщиной 0,8-1см, с помощью овальной выемки вырезать пирожные. Автор сделала овальную из большой круглой, у нее она размером 8x11см. Масса заготовки – 65г, получается 6 пирожных. Из обрезков теста можно испечь что-то другое, а для язычков важен равномерный подъем.
- На доску насыпьте сахар ровным слоем, положите сверху заготовки, прокатите сверху скалку, чтобы язычки стали немного длиннее и к ним прилип сахар.

## Шаг второй



- Теперь аккуратно переложите на противень, сахарной стороной вверх, стараясь не испачкать нижнюю сторону сахарными крупинками. Сверху положите по цукату или по дольке свежего яблока, обваленной в сахаре. Перед выпечкой поставьте в холодильник минут на 15.

# Приятного аппетита!



- Пеките при 230-240С 20-25 минут. Языки должны хорошо подняться и зарумяниться. Температура при выпечке слоеного теста должна быть высокой – иначе масло просто вытопится (помните?).

# Слоеное тесто

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

Из слоеного теста приготавливают:



**Слоеное  
печенье**



**Слойки**



**Волованы**



**Кулебяки**





## Варианты формования изделий из слоеного теста

Выпечку нужно производить при температуре 220-250<sup>0</sup> С.





**Спасибо за внимание!**