



Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия Значение, классификация и пищевая ценность кондитерских изделий

Стр. 2

Кондитерские изделия, пищевые продукты обычно с большим содержанием сахара, отличающиеся высокой калорийностью и усваиваемостью, приятным вкусом и ароматом.



Пищевая ценность кондитерских изделий

Вид изделия	Химический состав, г/кг			Калорийность ккал/100 г
	углеводы	жиры	белки	
Карамель	750-895	0-120	0-34	3760-4650
Конфеты	700-865	0-380	0-70	3800—5970
Шоколадные изделия	180-550	200-400	50-240	4490-6030
Пастило-мармеладные изделия	650-740	—	—	3060-3510
Халва	370-400	300-330	170-190	5450—5560
Драже	670-930	0-175	0-55	3820-4790
Печенье	620-670	80-155	110-140	4180-4700
Торты, пирожные	340-530	120-390	50-70	3560-5530





ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Технология приготовления песочного теста

Стр. 4

Песочное тесто - плотное тесто, которое обычно замешивают из муки, сахара, масла или маргарина без использования разрыхлителя. Из песочного теста готовят печенье, торты, пирожные. Основная характеристика песочного теста – это большое количество масла, масло и мука обычно берутся в равных пропорциях. Песочное тесто характеризуется рассыпчатостью, собственно говоря, поэтому его и называют песочным.

Рецептура песочного теста

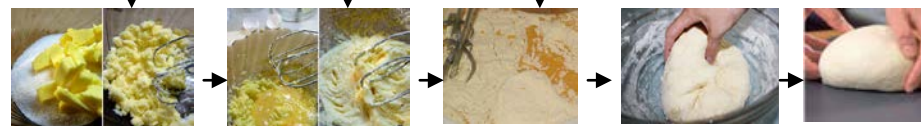
Наименование сырья	Кол-во сырья/г
Мука	557
Масло сливочное	309
Сахар-песок	206
Меланж	72
Сода питьевая	0,5
Соль	2
Эссенция	2
Выход	1000

Технология приготовления

I этап – подготовка продуктов



II этап – замешивание теста

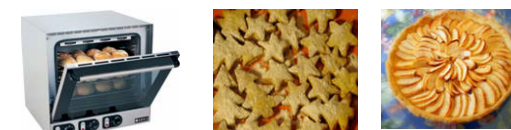


III этап – формование изделий



IV этап - выпекание

t 260-270 °C



Сахарный песок	Ванильная пудра	Меланж	Маргарин (сливочное масло)	Аммоний Сода	Раствор соли
----------------	-----------------	--------	----------------------------	--------------	--------------

Перемешивание до образования однородной массы

Закладывание муки, замес теста (2-3 мин)

Разделка теста на куски, взвешивание

Для централизованного производства: упаковка, транспортировка

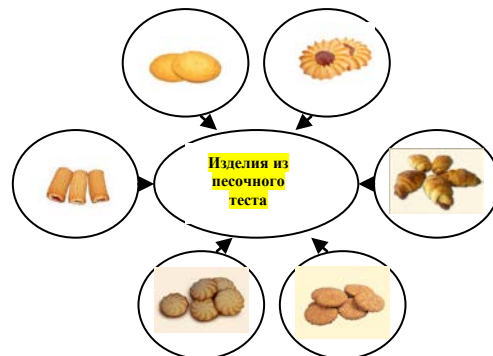
Разделка кусков теста, взвешивание и формование изделий

Выпечка

Охлаждение

Реализация

Технологическая схема приготовления изделий из песочного теста



Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышено содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара не мало жира
Тесто непластичное. при раскатке крошится.	Температура теста выше 20°C; тесто заморожено с растопленным маслом
Изделия грубые, крошливые песочный полуфабрикат очень рассыпчатый	В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт
Песочный полуфабрикат бледный	Низкая температура выпечки



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

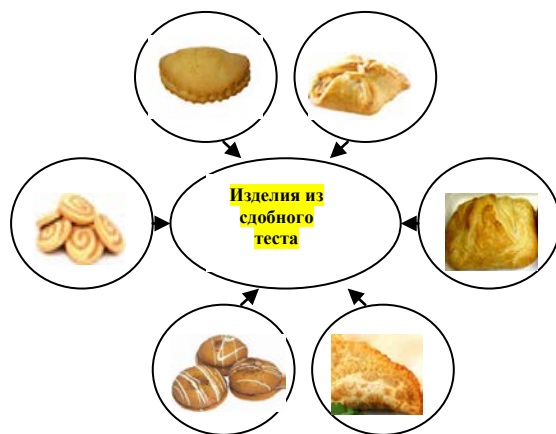
Технология приготовления сдобного пресного теста

Стр. 3

Пресным сдобным тестом называется тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек.

Рецептура сдобного пресного теста

Наименование сырья	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
	Количество сырья, г			
Мука пшеничная	1000	1000	1000	1000
Сахар-песок	250	200	70	30
Масло или маргарин	250	100	250	100
Яйца или меланж	75	50	75	50
Вода или сметана	150	300	150	300
Сода пищевая	1	2	1	2
Кислота лимонная	1	2	1	2



Технология приготовления

I этап – подготовка продуктов



II этап – замешивание теста



III этап – формование изделий и выпекание



t – 220-230°C



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
Технология приготовления бисквитного теста (основного)

Стр. 5

Бисквитное тесто - кондитерское тесто, приготовленное из муки, сахара и яиц. Это нежное тесто специалисты обычно называют "массой".

Рецептура бисквитного теста

Наименование сырья	Кол-во сырья/г
Мука	281
Крахмал	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5
Эссенция	3,5
Выход	1000

Технология приготовления бисквитного теста

I этап – подготовка продуктов



II этап – замешивание теста



III этап – формование изделий



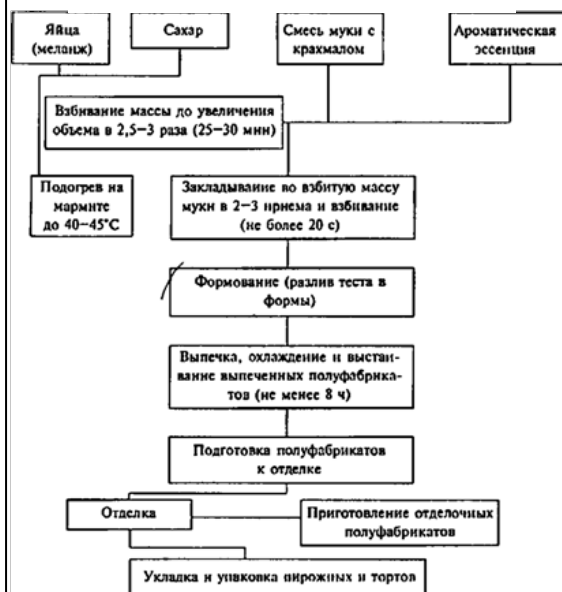
IV этап - выпекание



t 180°C

Виды брака	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	Мука с большим содержанием клейковины (без добавления крахмала); недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось; механическое воздействие при выпечке; увеличенное количество муки
Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша («закал»)	Недостаточное время выпечки
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	Недостаточный промес теста; была засыпана вся мука сразу
Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	Низкая температура выпечки; недостаточное время выпечки
Бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	Высокая температура выпечки; длительное время выпечки

46



Технологическая схема приготовления бисквитного полуфабриката (основного) и изделий из него



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
Технология приготовления бисквитного теста (буше)

Стр. 6

Бисквитное тесто - кондитерское тесто, приготовленное из муки, сахара и яиц. Это нежное тесто специалисты обычно называют "массой".

Рецептура бисквитного теста

Наименование сырья	Кол-во сырья/г
Мука	389,4
Сахар-песок	341,9
Яичные желтки	341,9
Яичные белки	512,8
Эссенция	2,3
Кислота лимонная	1,5
Выход	1000

Технология приготовления бисквитного теста (буше)

I этап – подготовка продуктов



II этап – замешивание теста



III этап – формование изделий

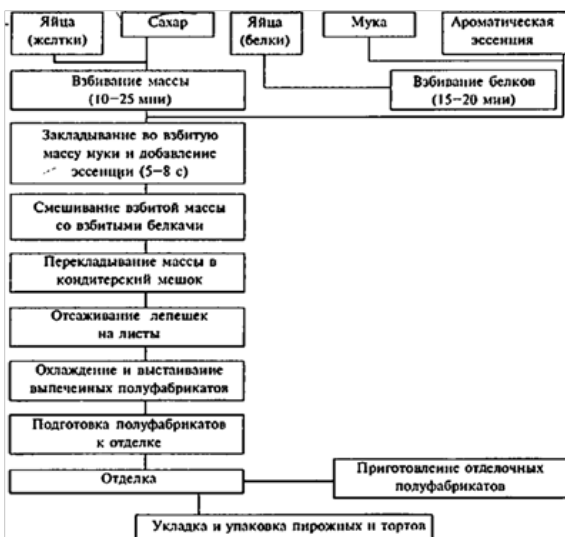
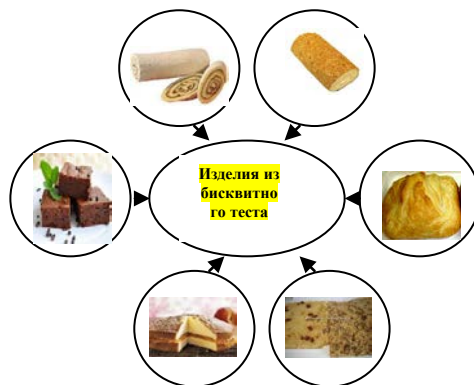


IV этап - выпекание

t – 180-200°C

Ниже приводятся виды брака бисквитного полуфабриката, приготовленного холодным способом, и причины его возникновения

Виды брака	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема	Недостаточное взбивание желтков или белков; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось
Бисквитный полуфабрикат расплывчатый	Слабая консистенция теста из-за излишков яиц; плохое качество яиц, в результате чего белки плохо взбились



Технологическая схема приготовления бисквитного полуфабриката круглого (буше) и изделий из него



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК . Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Технология приготовления слоеного пресного теста

Стр.7

Слоёное тесто может быть дрожжевым, содовым или пресным. Основным компонентом слоеного теста, помимо муки являются разные виды жиров (обычно — сливочное масло, реже — маргарин на основе растительного масла, редко — смалец). Благодаря содержанию отдельных слоёв жира, который перестаёт быть жидким при комнатной температуре в 20 °С (68 °F) и достигается слоистость теста

Рецептура слоеного теста

Наименование сырья	Кол-во сырья/г
Мука	658
Масло сливочное	438
Соль	5
Меланж	33
Вода	237
Кислота лимонная	0,8
Выход	1000

Количество слоев, получившихся при слоеобразовании, определяют по формуле

$$S = k^n,$$

где S - общее количество слоев;
 k - количество слоев при одной раскатке; n — количество раскаток;

$$k^n = 4^4 = 256.$$

Всего слоев у слоеного пресного теста **256**



Технологическая схема приготовления изделий из слоеного пресного теста

Порядок раскатки	Расстояние между вальцами, мм
Раскатка после завертывания маргарина в тесто:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после складывания теста в четыре слоя:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после первого охлаждения (40-30 мин) до 2-4°C:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после второго охлаждения:	
первая	20
вторая	10
Раскатка после третьего охлаждения:	
первая	10
вторая	6



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Технология приготовления слоеного пресного теста

Стр.8

Технология приготовления

I этап – подготовка продуктов



II этап – подготовка масла



III этап – замешивание теста



IV этап – разделка и формование изделий



V этап – выпекание



t – 220-230°C

Виды брака	Причины возникновения
Слоеный полуфабрикат с плохим подъемом, толстыми слоями	Мука с небольшим содержанием клейковины; недостаток кислоты, высокая температура помещения, где готовилось тесто; недостаточное охлаждение теста; излишнее количество раскаток; низкая температура выпечки
Слоеный полуфабрикат с неравномерным подъемом, вздутие	Тупые выемки; края смазаны яйцами; пласт недостаточно имеет проколы перед выпечкой
Слоеный полуфабрикат деформирован (сжат)	Излишек кислоты и соли; тесто мало выстаивалось перед выпечкой; листы не смачивались водой
Слоеный полуфабрикат сухой и жесткий	Недостаточно раскатан, низкая температура выпечки (масло при этом вытекло); уменьшено количество жира; масло при охлаждении имело низкую температуру
Слоеный полуфабрикат имеет плотный мякиш «закалом»	Высокая температура выпечки; свое время выпечки кондитерский лист подвергался механическому воздействию; недостаточное время выпечки
Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком	Низкая температура выпечки
Поверхность слоеного полуфабриката темная	Высокая температура выпечки



ПМ. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия

Технология приготовления заварного теста

Стр. 9

Заварное тесто - вид теста, получивший своё название от способа приготовления. При приготовлении заварного теста мука соединяется с кипящей водой и жиром и варится либо запаривается до нескольких часов. Заварное тесто приготавливается без сахара, имеет пресный вкус и разнообразное применение. Такое тесто приготавливается без каких-либо разрыхлителей. Особенностью заварного теста из пшеничной муки является наличие больших пустот внутри изделий, которые заполняются кремом или другой начинкой.

Рецептура заварного теста

Наименование сырья	Кол-во сырья/г
Мука	456
Масло сливочное	228
Соль	6
Меланж	786
Вода	440
Выход	1000

Технология приготовления заварного теста

I этап – подготовка продуктов



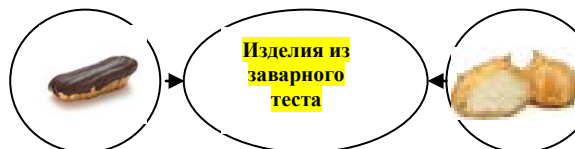
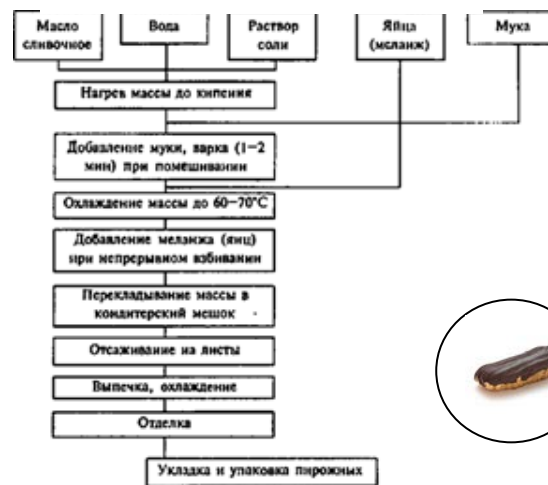
II этап – замешивание теста



III этап – формование изделий



IV этап - выпекание



Виды брака

Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем

Заварной полуфабрикат расплывчатый

Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности

Изделия припеклись к кондитерскому листу

Заварной полуфабрикат осел при выпечке

Причины возникновения

Мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки

Жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

Высокая температура выпечки

Кондитерские листы не смазаны жиром

Жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки