

Тема урока: «Приготовление пряничного теста (полуфабриката)»

Изделия из пряничного теста отличаются разнообразной формой и содержат большое количество сахара и различных пряностей, придающих им особый аромат. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется «букет», или «сухие духи». **В нее входят (в %): корица - 60, гвоздика - 12, перец душистый - 12, перец черный — 4, кардамон — 4, имбирь — 8.** Кроме пряников, из этого теста выпекают коврижки, прослаивая их фруктовой начинкой или вареньем.

Иногда вместо сахара в тесто кладут искусственный мед или инвертный сироп, часть пшеничной муки (50%) заменяют ржаной. Это улучшает качество пряников, уменьшает их усушку при длительном хранении благодаря повышенной гигроскопичности этих продуктов.

Разрыхляют тесто химическими разрыхлителями, так как большое содержание сахара и малая влажность препятствуют развитию дрожжей.

Приготавливают тесто двумя способами:

- сырцовым;
- -заварным (при заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают).

Тесто пряничное: Мука 1000, сахар-песок 300, вода 200, патока 100, мед 100, яйца или меланж 100, масло или маргарин 100, аммоний углекислый 8, соль 4, сухие пряности 4, сахар для эжженки 50.

Приготовление теста сырцовым способом. Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар-песок или сахарный сироп, вода, жженка, мед, патока или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин. Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, иначе может получиться затянутое тесто. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения. **Готовое тесто — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°С.** При пониженной влажности пряники получаются *необтекаемой формы*, а при повышенной расплываются и имеют *плохой подъем*.

Технологическая схема приготовления изделий из сырцового пряничного теста



Можно замешивать тесто вручную. При изготовлении небольших порций теста муку просеивают на стол (6-8% муки оставляют для подпыла), смешивают ее с разрыхлителями и придают ей форму воронки, в которую вливают подготовленную жидкость, после чего добавляют размягченное масло. Муку перемешивают к центру, перемешивая с жидкостью. Когда часть муки (примерно 50%) соединяет ее с жидкостью, быстрыми движениями замешивают всю муку до тех пор, пока тесто не приобретет однородную консистенцию.

Приготовление теста заварным способом.

Процесс приготовления теста состоит из трех стадий:

- ✓ заваривания муки в сахаро- медовом, сахаропаточном или сахаромедопаточном сиропе;
- ✓ охлаждения заварки;
- ✓ замес заварки с сырьем, предусмотренным рецептурой.

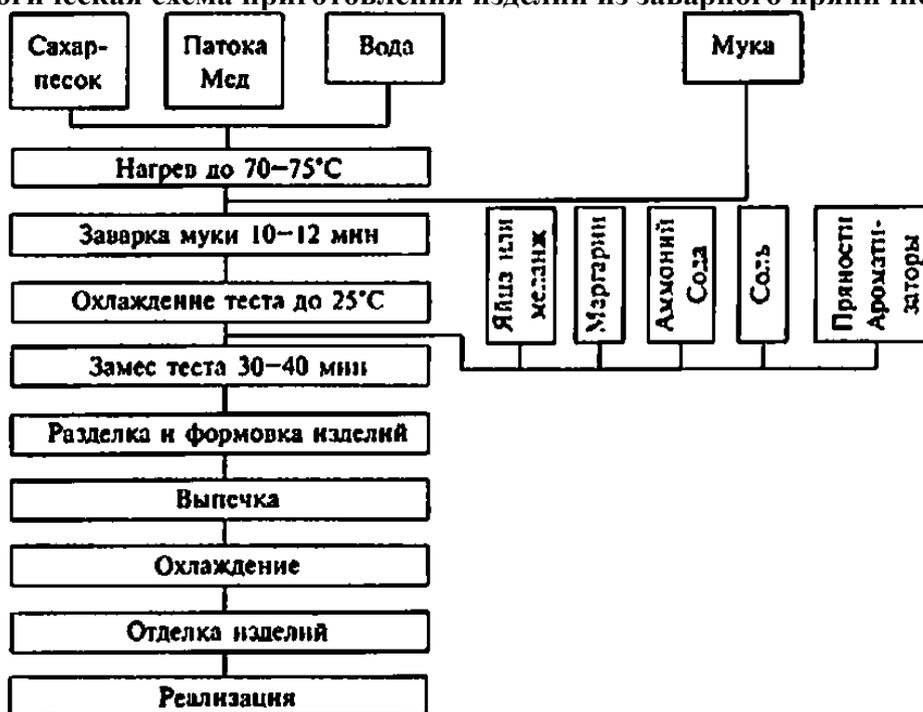
Заваривают муку в открытом варочном котле. Загружают сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75⁰С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68⁰С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают. Если сироп охлажден до более низкой температуры, качество пряников ухудшается. При заваривании муки происходит частичная клейстеризация крахмала, поэтому пряники дольше сохраняются в свежем виде. Муку замешивают с горячим сиропом как можно быстрее (10-12 мин), так как при продолжительном соприкосновении неразмешанной муки с горячим сиропом могут образоваться комки.

Если по рецептуре предусмотрено много яиц и масла, то заваривают часть муки, а оставшуюся муку используют при замесе теста, оставляя 6-8% для подпыла.

Охлаждают заварку в ларях или противнях, куда тесто укладывают пластами и смазывают растительным маслом или пересыпают крошками, чтобы не образовалась монолитная масса. Заварное тесто охлаждают до 25-27⁰С. *Без предварительного охлаждения замешивать тесто нельзя, так как оно теряет свойства, пряники получаются плотные, неоттекаемой формы, разрыхлители и ароматические вещества испаряются.* После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин. Тесто должно быть равномерно перемешанным, сметанообразной консистенции. При меньшем времени замеса изделия получаются с плотной структурой.

Можно приготовить тесто полузаварным способом. Для этого берут 80% нормы воды температурой 70⁰С, добавляют сахар, маргарин и подогревают до 90⁰С, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 мин. Эту массу охлаждают до 25⁰С. В оставшейся воде растворяют мед, аммоний, соду, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто перемешивают в течение 10 мин и разделяют.

Технологическая схема приготовления изделий из заварного пряничного теста



Формование и выпечка. Готовое тесто массой 5–6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол > проминают его и придают продолговатую форму > пласт постепенно раскатывают гладкой деревянной скалкой в разные стороны > периодически подпиливая мукой, до толщины 8—10 мм. > пласт должен быть равномерно раскатан > рисунок на поверхность пласта наносят зубчатой или гофрированной скалкой. Для формования изделий используют различные приспособления в виде металлических выемок, представляющих собой конусообразные ободки с заостренными краями, по форме соответствующие вырабатываемым изделиям. Применяют деревянные формы с выгравированным на доске рисунком или надписью. Если изделиям необходимо придать определенные очертания и на поверхность нанести рисунок, используют деревянные формы в сочетании с металлическими выемками. Из раскатанного пласта теста ножом, дисковыми резцами или при помощи выемок формируют изделия.

Выемкой нажимают на пласт теста пять–шесть раз, отделяя от него кусочки определенной формы, и раскладывают их ровными рядами на листы для выпечки. Выемку периодически погружают в муку, это исключает прилипание к ней теста. Перед укладкой на листы муку с изделий сметают щеточкой. Для коврижек и батонов тесто раскатывают в пласт толщиной соответственно 12 и 8 мм. Пласт должен соответствовать размерам листа для выпечки. Батоны режут ножом или дисковым резцом на куски соответствующего размера прямоугольной формы. После раскатки пласт теста для коврижек укладывают на лист, предварительно смазанный растительным маслом или подпыленный мукой. Поверхность изделия смачивают холодной водой и прокалывают в нескольких местах ножом во избежание вздутий.

Штучные изделия из крутого теста укладывают на сухие листы, из слабого теста — на листы, подпыленные мукой или смазанные маслом. На изделиях, прилипших к листу, образуются пустоты, и доньшки получаются рваными. Если изделия смазывают перед выпечкой яйцом, то для того чтобы они при смазке не сдвинулись, их укладывают на листы, смазанные смесью жира с теплой водой. Поверхность изделий некоторых сортов перед выпечкой посыпают сахаром, крошкой, рублеными орехами или миндалем, украшают изюмом, цукатами или ядрами орехов.

Пряники выпекают при 200–240⁰С в течение 10–15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190–210⁰С. **Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий.** Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.

При высокой температуре выпечки быстро образуется корочка, которая будет препятствовать удалению влаги из мякиша. После выпечки изделие сядет под тяжестью сырого мякиша. Низкая температура в печи делает изделия расплывчатыми от избытка сахара. Своевременное образование корочки сохраняет форму пряника.

После выпекания пряники, смазанные яйцом, для получения лучшего блеска протирают несколько раз мягкой щеточкой.

Пряники можно заглазировать сахарным сиропом. Для этой цели используют котлы вместимостью от 3 до 5 л. Охлажденные изделия заливают предварительно приготовленным сахарным сиропом температурой 85–90⁰С. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1–2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.

Недостатки	Причины возникновения
Изделия плотные, неоптекаемой формы	Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей
Изделия расплывчатые	Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи

Изделия жесткие, резинистые Верхняя корка отделяется; мякиш сырой	Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес: Очень мягкое тесто; печь перегрета
Изделия сели, опали	Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи
Изделия с пустыми донышками Изделия имеют мало пор	Недостаточно положено разрыхлителей

Требования к качеству: тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом.

Пряники медовые Мука 500, сахар-песок 140, мед 233, маргарин 56, масло растительное 3, меланж 14, аммоний углекислый 4, сода питьевая 1,4, корица 2,8, вода 55. сироп для глазирования 100. Выход 1000.

Тесто готовят заварным способом. В котел загружают сахар, воду, мед и уваривают до определенной плотности. Плотность сиропа определяют, взяв пальцами каплю его и раздвинув их. Должна получиться ниточка. Готовый сироп процеживают, добавляют в него жир и охлаждают до 80-90*С. К охлажденному сиропу добавляют муку и замешивают тесто до однородной консистенции, без комков. Тесто охлаждают до 25-27°С. Охлажденное тесто кладут на стол, внутри делают углубление, куда добавляют остальное сырье, предусмотренное рецептурой. Тесто тщательно проминают до получения однородной массы по консистенции и цвету. Готовое тесто раскатывают в жгуты диаметром 2 см, которые разрезают на кусочки массой 27-29 г, кладут в сито и круговыми движениями придают им шарообразную форму. Затем шарики укладывают на смазанные и посыпанные мукой листы и выпекают. После выпечки пряники медовые глазируют так же, как пряники глазированные, приготовленные сырцовым способом.

Пряники «Тульские» Мука 1 сорта 446, вода 107, мед 74, масло сливочное 50, аммоний углекислый 2,5, сода питьевая 0,8.

Для начинки: варенье 145. *Для тиража (сироп):* сахар-песок 66, вода 20, эссенция 1,7. Выход 1000.

Тесто для пряников готовят сырцовым способом, раскатывают пласт толщиной 3 мм и разрезают его на куски прямоугольной формы. Кусок теста накладывают на трафарет с надписью «Тульский», смазывают его вареньем и на него укладывают второй прямоугольник из теста. После зачистки краев пряник укладывают на подпыленный мукой кондитерский лист и выпекают при температуре 300-350°С. Как только надпись на изделии заколеруется, лист с пряниками перемещают в другую печь с температурой 180-200°С и выпекают до готовности. Выпеченные пряники глазируют тиражом.

Коржики сахарные

Мука 438, сахар-песок 170, маргарин 32, аммоний углекислый 3, сода питьевая 1, сахар ванильный 1,5, патока 48, вода 98. Сахар-песок для посыпки 48, жир для смазки листов 1. Выход 10 шт. по 75 г.

Тесто готовят сырцовым способом. Куски теста толщиной 6-7 мм. Пласт посыпают сахарным песком и прокатывают зубчатой или вафельной скалкой. Из раскатанного теста с помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190—200°С.

Д/з выполнить до 02.04. Составить конспект по теме урока, презентация «Технология приготовления пряничного теста» в помощь.

- подготовить доклад на тему: «История возникновения пряников».

✓ - повторить темы к 30.03: бисквитный п/ф, воздушный п/ф, песочный п/ф.

Домашнее задание отправляем на эл. почту, адрес узнаем у мастера п/о через социальные сети (WhatsApp).