

# Тема занятия «Технология приготовления пряничного теста»

**по МДК 02.02. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ МУЧНЫХ  
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**



## ***Пряничное тесто***

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.



# ***Сырье пряничного теста***

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.



# ***Способы приготовления теста***

Приготавливают тесто двумя способами: **сырцовым и заварным**. При заварном способе часть муки перед замесом теста заваривают.



# **Приготовление теста сырцовым способом**

Тесто, приготовленное сырцовым способом, имеет рыхлую и в то же время вязкую консистенцию благодаря большому содержанию сахара, меда, патоки.

В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:



# ***Приготовление теста сырцовым способом***

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.

## **Пряности**



**Имбирь**



**Корица**



**Гвоздика**



**Кардамон**



## ***Пряничное тесто***

**Готовое тесто** — однородная масса вязущей незатянутой консистенции; температура его не выше 20°C. При пониженной влажности пряники получаются не обтекаемой формы, а при повышенной расплываются и имеют плохой подъем.



# ***Замес теста вручную***



# ***Приготовление теста заварным способом***

Процесс приготовления этого теста состоит из **трех стадий:**

- 1. Заваривания муки в сахаро - медовом, сахаро-паточном или сахаро-медо-паточном сиропе.*
- 2. Охлаждения заварки.*
- 3. Замеса заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.*

## ***Приготовление теста заварным способом***

Загружают в варочный котел сахар, патоку, вливают воду и при перемешивании продуктов нагревают котел до 70—75°С до полного растворения сахара. Прозрачный сироп процеживают через сито в дежу тестомесильной машины, охлаждают его до температуры не ниже 68°С, постепенно добавляют просеянную муку и быстро перемешивают.

Заварное тесто охлаждают до 25-27°С.

После охлаждения заварное тесто замешивают, соединяя с остальными продуктами, предусмотренными по рецептуре, и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30- 40 мин.

# Полузаварной способ приготовления пряничного теста

Берут 80% нормы воды температурой 70°С, добавляют сахар, маргарин и подогревают до 90°С, тщательно перемешивают, постепенно засыпая 45% муки. Продолжают перемешивать еще 6-8 мин. Эту массу охлаждают до 25 °С.

В оставшейся воде растворяют мед, аммоний, соду, соединяют с охлажденной массой, добавляют яйца и оставшуюся муку. Тесто перемешивают в течение 10 мин и разделявают.





## ***Запомните***

- Пряники получаются плотными, если они были приготовлены из ***крепкого теста*** или в тесто было добавлено ***мало разрыхлителей***.
- Из теста ***слабой консистенции***, а также при ***низкой температуре выпечки*** получаются расплывчатые изделия.
- Жесткие изделия получаются из теста с ***небольшим содержанием сахара*** в результате ***длительного замеса и повышенной температуры теста***.

# ***Формование изделий***

Готовое тесто массой 5-6 кг выкладывают на сильно подпыленный мукой стол, проминают его и придают продолговатую форму. Пласт раскатывают деревянной скалкой до толщины 8—10 мм.

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.



## ***Выпечка изделий***

Пряники выпекают при 200-240°С в течение 10-15 мин сразу же после разделки, а коврижку и мятные пряники при 190-210°С.

Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.



# ***Глазирование изделий***

Охлажденные изделия заливают предварительно приготовленным сахарным сиропом температурой 85-90°C. Пряники перемешивают с сиропом деревянной веселкой в течение 1-2 мин, а затем выгружают на решета в один ряд и подсушивают.



# ***Дефекты изделий***

| <b>Вид брака</b>                     | <b>Причины возникновения</b>                                                                                    |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Изделия плотные, неоптекаемой формы. | Пониженная влажность теста; заварка не была достаточно охлаждена; много сахаристых веществ; мало разрыхлителей. |

# ***Дефекты изделий***

| <b>Вид брака</b>     | <b>Причины возникновения</b>                                                           |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Изделия расплывчатые | Тесто с повышенной влажностью; много соды; плохая клейковина; низкая температура печи. |

# ***Дефекты изделий***

| <b>Вид брака</b>                          | <b>Причины возникновения</b>                                                                                    |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Верхняя корка отделяется;<br>мякиш сырой. | Мало сахара; высокая температура теста при замесе; длительный замес.<br><br>Очень мягкое тесто; печь перегрета. |

# ***Дефекты изделий***

| <b>Вид брака</b>            | <b>Причины возникновения</b>                                  |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Изделия с пустыми донышками | Тесто мягкое и много разрыхлителей; высокая температура печи. |
| 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.



# Использованная литература, интернет - ресурсы

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Москва: Академия, 2012.

## **Картинки:**

<http://pic.sirius.dn.ua/di/59YS/how-to-cook-a-gingerbread-dough.jpg>

<http://стэф.рф/temp/upload/539015abd5ca2.jpg>

[http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/06/12/671713\\_54875-640x480.jpg](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/06/12/671713_54875-640x480.jpg)

[http://biosladi.ru/catalog\\_images/large/ris11.jpg](http://biosladi.ru/catalog_images/large/ris11.jpg)

<http://dobro.pleer.ru/blog/wp-content/uploads/2015/06/%D0%BF%D1%80%D1%8F%D0%BD.jpg>