

Тема урока: «Приготовление воздушного теста (полуфабриката), миндального».

Сахар-песок 961,4,
Яйца (белки) 360,5,
Ванильная пудра 7,2.
Выход 1000.

Воздушное тесто представляет собой пенообразную массу белого цвета, легкую, пористую. Тесто готовят без муки. Для того чтобы воздушный полуфабрикат соответствовал своему названию, очень важно при приготовлении точно соблюдать технологический режим взбивания белков.

Яичные белки взбивают до увеличения объема в 5—6 раз и до образования устойчивой пены > не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок > добавляют ванильную пудру > взбивают не более 1—2 мин. Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид. Готовое тесто сразу выпекают в виде лепешек на листах для тортов круглой или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют тестом слоем 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100—110°C около 1 ч.

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой, в виде круглых или овальных заготовок. (Выпекают при температуре 100-110°C около 40 мин. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим)

> Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов. Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением лимонной кислоты, которую вводят в конце взбивания белков для укрепления структуры.

Сахар-песок 945,8, яичные белки 472,9, ванильная пудра 4,7, кислота лимонная 4,7. Выход 1000.

Виды брака воздушного полуфабриката и причины его возникновения (таб.).

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «отсадке» расплывается	При взбивании белков не выдерживался технологический режим, имеются следы жира, излишки сахара в тесте.
Воздушный полуфабрикат темного цвета	Высокая температура выпечки.
Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	Недостаточное время выпечки

Требования к качеству: воздушный полуфабрикат должен иметь белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5%.

Печенье воздушное «Меренги»

Сахар 1032, яйца (белки) 387, пудра ванильная 7,5.
Выход 1000.

Белки взбивают на взбивальной машине до увеличения в объеме в 4—5 раз. В конце взбивания постепенно добавляют ванильную пудру, сахар (50% предусмотренного рецептурой), после чего белки смешивают с остальным сахаром. Готовую массу помещают в кондитерский мешок и через гладкую или зубчатую трубочки отсаживают на листы, смазанные жиром и посыпанные мукой или выстланные бумагой. Выпекают печенье при температуре 100-110°C в течение 1 ч.

Технология приготовления воздушно-орехового теста (полуфабрикат).

Воздушно-ореховый полуфабрикат готовят по двум рецептурам: без муки и с мукой.

1.рецептура Сахар-песок 68,9, яичные белки 341,9, ядра орехов (жареные) 290,6, ванильная пудра 8,5. Выход 1000.

Этот полуфабрикат готовят так же, как воздушный, только в конце взбивания добавляют жареные измельченные орехи.

2.рецептура Мука 104,3, сахар-песок 547,9, яичные белки 471,5, ядра орехов (жареные) 335, ванильная пудра 2,6. Выход 1000.

Орехи поджаривают, измельчают и перемешивают с мукой и 80% сахара по рецептуре. Яичные белки взбивают до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют оставшийся сахар, ванильную пудру. Затем эту массу осторожно перемешивают со смесью орехов, муки и сахара.

Воздушно-ореховый полуфабрикат используют для приготовления тортов «Полет» (1 рецептура) и «Киевский» (2 рецептура).

Для выпечки лист выстилают бумагой, укладывают раму-трафарет, чтобы придать форму — круглую или прямоугольную. Выпекают при температуре 150-160°C около 50-60 мин. Выпеченные заготовки оставляют на 12-24 ч для укрепления структуры.

Технология приготовления миндального теста (полуфабрикат)

Мука 78,7, сахар-песок 590,2, ядра миндаля 295,1, яичные белки 236.

Выход 1000.

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.

> Готовое тесто может храниться более суток при температуре 5°C. Выпекают его для тортов на листах при помощи рам или колец, при температуре 150-160°C 30—35 мин. Для пирожных и печенья тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают на листы, смазанные маслом и подпыленные мукой, выпекают при температуре 150—160°C в течение 20-25 мин.

В процессе выпечки при более высокой температуре образуется толстая корочка с крупными трещинами и не пропекается мякиш. При низкой температуре выпечки изделия получаются сухими и жесткими.

Виды брака миндального полуфабриката и причины его возникновения.

Виды брака	Причины возникновения
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности	Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы
Миндальный полуфабрикат расплывчатый	Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	Высокая температура выпечки
Миндальный полуфабрикат сухой и жесткий	Низкая температура выпечки

Требования к качеству: миндальный полуфабрикат имеет выпуклую глянцевую бежевого цвета поверхность с мелкими трещинами, мякиш немного вязкий. Влажность 8%.

Д/з Составить конспект по теме урока; подготовить информацию на тему: какие изделия готовят из миндального теста.