**Заварное тесто**

Для приготовления данного вида теста используются следующие виды сырья:

вода- 440

сливочное масло- 228

соль-6

мука-490

яйца-786

выход- 1000

Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри полостей, которые заполняются кремами или начинками.

Тесто для заварного полуфабриката должно быть вязким, но одновременно содержать большое количество воды. Поэтому тесто готовят путем заварки муки.

Заварное тесто отличается от других видов теста, так как перед выпеканием муку вначале заваривают, а затем некоторое время прогревают на плите.

Заварное тесто сравнительно легко прогревать, полуфабрикаты из него можно хранить некоторое время. Вкус теста нейтральный, поэтому его широко используют, как для приготовления кондитерских изделий, так и кулинарных. Набор продуктов прост, а соотношение основного сырья следующий:

Масло: мука: жидкость: яйца = 1:2:2:3

Мука используется со средним содержанием клейковины 28-36%. Если клейковины мало, то полуфабрикаты поднимутся слабо, внутри не образуется полости, в этом случае в тесто можно добавить аммоний, но не более 0,5% массы муки. В качестве жидкости можно использовать воду, тогда полуфабрикат получиться более хрустящий; или молоко, полуфабрикат получиться более нежным. Яйца являются важным компонентом теста, так как они позволяют этому тяжёлому тесту подниматься, делают его рыхлым и воздушным. Яйца должны быть свежими. Способ разрыхления механический, увлечение в объеме происходит во время выпечки. Влажность теста 50%, а после выпечки 24 ±3%.

**Замес теста**

Данный вид теста приготавливается в две стадии:

1 стадия: заварка муки

2 стадия: соединение ее с яйцами.

В емкость наливают жидкость, кладут масло, соль и доводят до кипения. Помешивая лопаткой, высыпают муку в кипящую жидкость постепенно, перемешивая массу, чтобы не было комков. Должна образоваться однородная, блестящая масса, ее прогревают примерно 10 минут, при этом на дне и стенках посуды образуется корочка, а масса слегка белеет. Это происходит из-за клейстеризации крахмала и коагуляции белков, в результате которого эластичное и упругое тесто при выпечке сохраняет внутри пузырьки водяного пара, не давая им выйти наружу. При заваривании муки температура массы равна 80єС, поэтому, прежде чем добавить яйца, массу охлаждают до температуря 60-65єС, что бы яичные белки не свернулись. Затем тесто перемешивают можно перемешивать тесто в котле взбивательной машины до снижения нужной температуры), и постепенно добавляют яйца. Взбивать тесто не нужно, так как это ухудшает его качество.

Консистенция теста должна быть такой, что бы оно стекало с лопатки «треугольником»

**Разделка и выпечка заварного полуфабриката**

Заварное тесто разделывают с помощью кондитерского мешочка. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с круглой и зубчатой трубочкой. При использовании зубчатой трубочки на поверхности изделия при выпечке разрывов не образуется. Изделия «отсаживают» на листы, которые предварительно смазывают маслом (лишний жир способствует тому, что изделия прилипают к листу и затем нижняя корочка отрывается от верхней). Из правильно приготовленного полуфабриката отсаженные изделия не расплываются и имеют четкий рисунок.

Отсаженные полуфабрикаты следует сразу же выпекать, что бы поверхность ни подсыхала.

При выпечке поверхность изделия местами трескается, через щели часть воды, оставшейся водяной пар, нагреваясь, увеличивается в объёме и «поднимает» тесто, как при надувании воздушного шарика, внутри изделия образуется пустота.

Выпекают изделия при высокой температуре, первые 20 минут температура должна быть 230-240єС, что бы водяные пары быстро нагрелись, если выпекать при более высокой температуре, то изделия получаться с разрывами на поверхности, при низкой температуре с плохим подъемом. Затем температуру снижают до 190-200єС и выпекают еще 15 минут, что бы окончательно сформировалась корочка, но при этом изделие не сгорело. Если вынуть изделия раньше времени, то они могут осесть. Изделия из более мягкого теста выпекают при более высокой температуре. Чтобы выпеченные изделия подсохли, их можно подержать 5 минут в открытой печке.

Некоторые изделия из заварного теста жарят во фритюре, для этого фритюр нагревают до температуры 175-180єС, при более высокой температуре внутри изделия остаются сырыми, а на поверхности быстро образуется корочка, которая при дальнейшем нагреве сгорит или очень сильно зарумяниться

**Требования к качеству**

Готовые изделия должны быть темно-желтого цвета, легкими сухими, иметь большой объем, поверхность их ровная и блестящая, покрыта мелкими трещинами, внутри образуется большая полость. Влажность 23%.

**Нужно:** При заваривании муки засыпать ее в кипящую жидкость постепенно помешивая массу. **Можно:** Применять углекислый аммоний не более 0,5% массы муки.

**Нельзя:**

1. Отсаживать изделия на сухие листы
2. При замесе вливать сразу все яйца

**Секрет успеха:**

1. При заваривании муки ее необходимо прогревать менее 10 минут
2. Использовать яйца хорошего качества
3. Выпекать изделия вначале при высокой температуре, затем при умеренной.

|  |  |
| --- | --- |
| Виды брака | Причины возникновения |
| Заварной п/ф имеет недостаточные подъем | Мука с небольшим содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки |
| Заварной п/ф расплывчатый | Жидкая консистенция теста, недостаточно заварина мука; мало соли, кондитерские листы сильно смазаны жиром. Высокая температура выпечки. |
| Заварной п/ф объемный, но с разрывами на поверхности | Высокая температура выпечки |
| Изделия припеклись к кондитерскому листу | Кондитерские листы не смазаны жиром |
| Заварной п/ф осел при выпечке | Жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки. |

**Пирожное «Орешек»**

Рецептура: Пирожное «орешек»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заварной п/ф | **1301** | **13** |
| Крем ореховый | **2101** | **21** |
| Помада | **900** | **9** |
| Орехи для посыпки | **198** | **2** |
| **выход** | **100шт** | **45гр** |

Заварной п/ф

|  |  |
| --- | --- |
| Вода | **440** |
| Сливосное масло | **228** |
| Соль | **6** |
| Мука | **490** |
| Яйца | **786** |
| Всего | **1950** |
| **выход** | **1000** |

Крем ореховый

|  |  |
| --- | --- |
| Сливочное масло | **462** |
| Сахарная пудра | **133** |
| Сгущенное молоко | **182** |
| Орехи | **143** |
| Яичные желтки | **117** |
| Коньяк или десертное вино | **2** |
| **выход** | **1000** |

Помада

|  |  |
| --- | --- |
| Вода | **265** |
| Сахар | **795** |
| Патока | **119** |
| Ароматическая эссенция | **28** |
| **выход** | **1000** |

**Технология приготовления**

Готовое заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок, при помощи кондитерского мешочка с зубчатой или гладкой трубочкой на листы предварительно смазанные слегка жиром. Выпекают первые 20 минут при температуре 230-240єС, затем температуру снижают до 190-200єС и выпекают еще 15 минут. Охлаждают. Наполняют внутреннюю полость ореховым кремом при помощи узкой, гладкой трубочки, одновременно прокалывая заготовку. Поверхность пирожного глазируют помадой и посыпают орехами.

**Технологическая карта заварного полуфабриката**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Количество в граммах | Технология приготовления |
| 1 | Вода | 440 | В емкость наливают жидкость, кладут масло, соль и доводят до кипения. Помешивая лопаткой, высыпают муку в кипящую жидкость постепенно, перемешивая массу, прогревают примерно 10 минут. Затем заварку охлаждают до t65-70єС и перекладывают в котел взбивательной машины. Перемешивают, постепенно вливая яйца.Определение готовности: тесто медленно стекает с лопатки «треугольником»Отсаживают в виде круглых заготовок. Выпекают первые 20 минут при температуре 230-240єС, затем температуру снижают до 190-200єС и выпекают еще 15 минут. Охлаждают.Показатели качества:Готовые изделия должны быть темно-желтого цвета, легкими сухими, иметь большой объем, поверхность их ровная и блестящая, покрыта мелкими трещинами, внутри образуется большая полость. Влажность 23%. |
| 2 | Сливочное масло | 228 |
| 3 | Соль | 6 |
| 4 | Мука | 490 |
| 5 | Яйца | 786 |
|  | Итого | 1950 |
|  | выход | 1000 |

**Технологическая карта пирожного «Орешек»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование изделия | Соотношение полуфабрикатов | Технология приготовления |
| 1 | Заварной полуфабрикат | 1301 | 13 | Готовое заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок, при помощи кондитерского мешочка с зубчатой или гладкой трубочкой на листы предварительно смазанные слегка жиром. Выпекают первые 20 минут при температуре 230-240єС, затем температуру снижают до 190-200єС и выпекают еще 15 минут. Охлаждают. Наполняют внутреннюю полость ореховым кремом при помощи узкой, гладкой трубочки, одновременно прокалывая заготовку. Поверхность пирожного глазируют помадой и посыпают орехами.Показатели качества:Пирожное круглой формы, поверхность изделия заглазировнная помадой и посыпана орехами. На разрезе внутренняя полость изделия равномерно заполнена ореховым кремом. |
| 2 | Крем ореховый | 2101 | 21 |
| 3 | Помада | 900 | 9 |
| 4 | Орехи для посыпки | 198 | 2 |
|  | выход | 100шт | 45гр |

**Технологическая карта крема орехового**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Количество в граммах | Технология приготовления |
| 1 | Сливочное масло | 462 | Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют со сгущенным молоком и проваривают на водяной бане до загустения. Массу протирают через сито и охлаждают до 20єС. Масло зачищают нарезают на куски и взбивают 5-7 минут, вначале на медленном ходу затем убыстряя ход машины. Засыпают постепенно сахарную пудру, затем добавляют подготовленное массу, жареные дробленые орехи, коньяк или десертное вино. Общее время взбивания около 20 минут.Показатели качества:Пышная, пластичная масса с глянцевой поверхностью, белого цвета с содержанием жаренных дробленных орехов. При отделке хорошо сохраняет форму |
| 2 | С/пудра | 133 |
| 3 | Сгущенное молоко | 182 |
| 4 | Орехи | 143 |
| 5 | Яичные желтки | 117 |
| 6 | Коньяк или десертное вино | 2 |
|  | Итого | 1039 |
|  | Выход | 1000 |

**Технология приготовления помады**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Количество в граммах | Технология приготовления |
| 1 | Вода | 256 | Сахар соединяют с водой в соотношении 3:1 и уваривают до температуры 107-108єС.. Добавляют темперированную патоку(40-45єС) и продолжают уваривать до температуры 117-118єС.. Охлаждают до температуры 40-45єС. После чего взбивают, в процессе взбивания сироп превращается в однородную, пластичную массу белого цвета.Затем помаду отстаивают в течении 8-12 часов.Перед использованием помаду темперируют.Показатели качества:Белого цвета, пластичная, эластичная, однородная, мягкая, блестящая. При использовании должна ложиться ровным слоем. Не прилипает к рукам. Влажность 14±1% |
| 2 | Сахар | 795 |
| 3 | Патока | 119 |
| 4 | Ароматическая эссенция | 2,8 |
|  | Итого: | 1181,8 |
|  | Выход: | 1000 |