

ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО (ПОЛУФАБРИКАТ)

Рассмотрим рецептуру приготовления воздушного теста по сборнику рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Рецептура № 16(23)

№ п/п	Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г	
			в натуре	в сухих веществах
1	2	3	4	5
1	Сахар-песок	99,85	9614,0	9599,6
2	Белки яичные	12,00	3605,0	432,6
3	Пудра ванильная	99,85	72,1	72,0
	Итого		13291,1	10104,2
	Выход	96,50	10000,0	9650,0
	Влажность		3,50-1,5%	

* Объяснить значение столбцов № 3, 4, 5.

Вопросы:

1. Какие вещества называют сухими?
2. Можно ли по колонке № 3 определить влажность используемых продуктов.
3. Рассчитать влажность сахара-песка, яичных белков.
4. По какой колонке необходимо получить сырье на складе и объясните почему?
5. Чем отличаются слова ИТОГО, ВЫХОД?
6. Бригадир выдал вам продукты по рецептуре и сказал приготовить 20 выпеченных воздушных полуфабрикатов. Какую массу изделия необходимо написать в маркировочном талоне?
7. Рассчитать количество продуктов на 1кг воздушного полуфабриката и перевести на объем используемой тары (стакан, чайная ложка, штуки).
Заполнить таблицу.

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг полуфабриката, г	
		в натуре	объемная тара
1	2	4	5
1	Сахар-песок	961,40	4 стакана
2	Белки яичные	360,50	12,8 шт
3	Пудра ванильная	7,21	2 чайные ложки
	Итого	1329,11	
	Выход	1000,00	
	Влажность	3,50-1,5%	

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ

- в первой ванне (секции) — замачивание в теплой воде в течение 5—10 мин;
- во второй ванне (секции) — обработка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40—45 градусов в течение 5—10 мин;
- в третьей ванне (секции) — дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести или 0,5 %-ным раствором хлорамина в течение 5 мин;
- в четвертой — ополаскивают в проточной воде.

После обработки яиц перед их разбивкой работники должны тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2%-ным раствором хлорной извести.

1. Разбивают яйца и отделяют белки от желтков по 5 штук в одну ёмкость, для проверки качества свежести яиц.
2. Белки прицеживают через сито с ячейками размером 3 мм.
3. Сахар-песок просеивают через сито с ячейками 3 мм.
4. Пудру ванильную просеивают через сито с ячейками 1,5 мм.

*Почему необходимо все продукты просеивать и процеживать?

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

1. Яичные белки охлаждают до 2°С и избивают во взбивальной машине сначала при малом, а затем при большом числе оборотов до увеличения объема в 7 раз и до образования устойчивой пены в течении 30-40 минут.

2. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, ванильную пудру и ещё взбивают не более 1—2 мин.

Если взбивать дольше, то масса может уменьшиться в объеме и осесть.

Иногда изделия при отсадке расплываются, это может быть вызвано тем, что неправильно были взбиты белки, на посуде имелись следы жира или было добавлено много сахара.

Требования к качеству к готовой массе: она должна быть пышной, однородной, пенообразной, сухой на вид, белого цвета.

Готовое тесто сразу формуют и выпекают.

ФОРМОВАНИЕ

Кондитерские листы смазывают маслом, подпыливают мукой, или выстилают пергаментной бумагой смазанной жиром.

Для тортов круглой или квадратной формы, железные трафареты-рамки или кольца определенного размера устанавливают на листы и наполняют взбитой массой толщиной не более 8—10 мм, поверхность выравнивают ножом.

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсаживают на подготовленные кондитерские листы в виде круглых или овальных заготовок.

ВЫПЕЧКА

При температуре 100°С подготовленные заготовки подсушивают до готовности.

Не рекомендуется повышать температуру выпечки, так как изделия быстро темнеют, а мякиш становится тягучим.

Продолжительность выпечки крупных заготовок до 3 – 5 часов, мелких заготовок до 1 – 2 часов.

При недостаточном времени выпечки изделия могут осесть, поэтому их необходимо просушить до полного высыхания.

Выпеченный полуфабрикат охлаждают, снимают с кондитерского листа при помощи тонкого ножа и используют для приготовления пирожных и тортов.

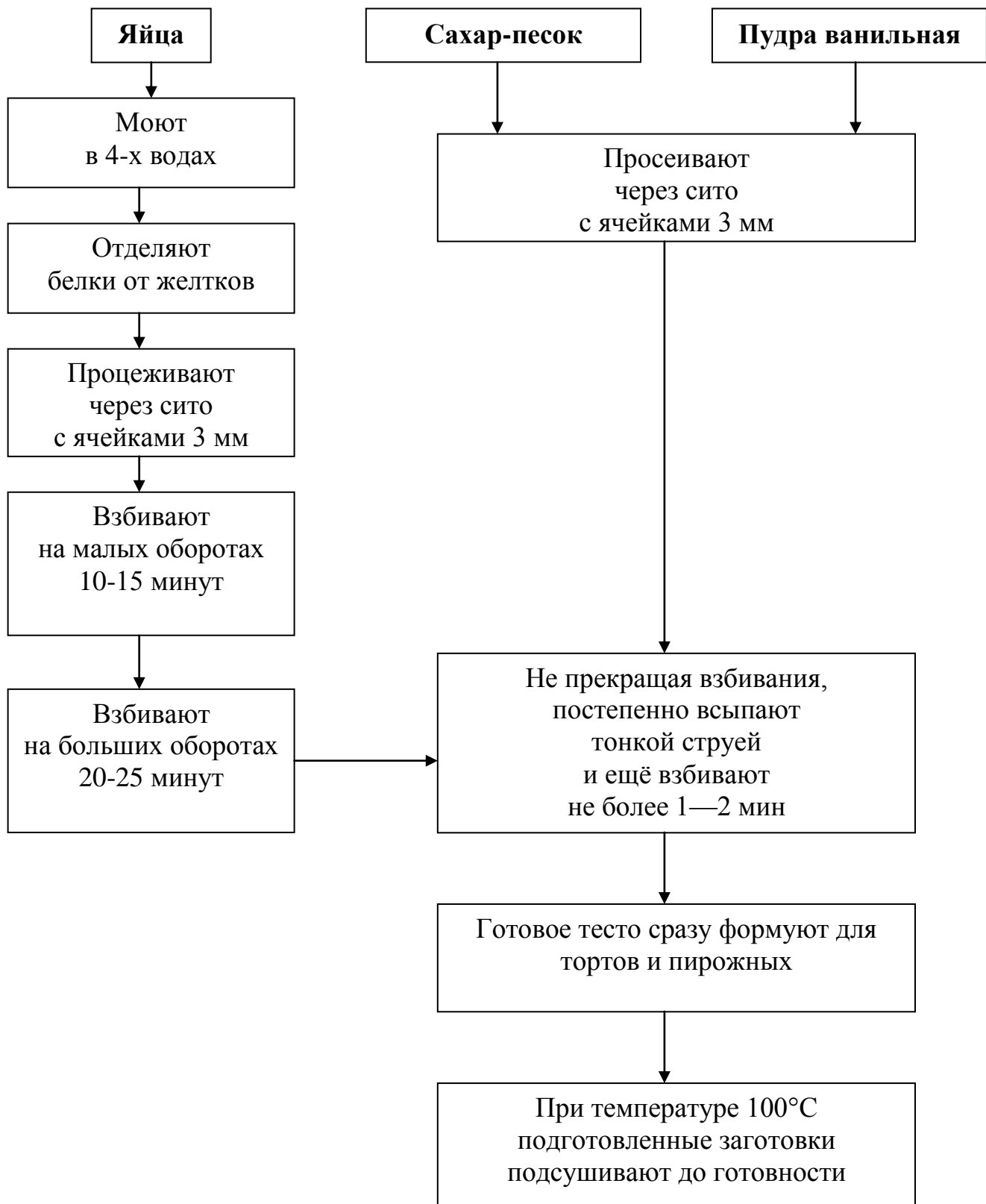
Обращаться с ним надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Требования к качеству к выпеченному воздушному полуфабрикату: он должен иметь белый цвет, крупнопористую воздушную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5%.

Виды брака воздушного полуфабриката и причины его возникновения

Виды брака	Причины возникновения
Воздушная масса в конце взбивания уменьшилась в объёме и осела	-после добавления сахара массу взбивали больше 1-2 минут
Воздушная масса при «отсадке» расплывается	-при взбивании белков не выдерживался технологический режим -имеются следы жира на посуде -излишки сахара в тесте
Выпеченный воздушный полуфабрикат темного цвета	-высокая температура выпечки
Выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпечки	-недостаточное время выпечки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА приготовления воздушного полуфабриката



Печенье воздушное «Меренги»

Воздушный полуфабрикат, выпеченный в виде круглых или овальных лепёшек, является основой воздушных пирожных, и называются печенье воздушное «меренги». Размеры круглых лепёшек 55-60мм, овальных – 45×70мм, высота обоих видов 18-20мм.