

Урок 115

Тема уроку. **Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом, Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів**

План

1. Технологія приготування дріжджового тіста опарним способом
2. Характеристика процесів, що відбуваються під час замісу та бродіння тіста
3. Характеристика процесів підготовки виробів до випікання

1. Опарний спосіб приготування дріжджового тіста. Спочатку з рідини (60% норми), борошна (40%), цукру (4%) і дріжджів готують опару - рідке тісто. Після бродіння в готову опару додають решту компонентів і замішують тісто.

Опарним способом готують дріжджове тісто з великою кількістю здоби.

У підігріту до 35—40°C рідину додають розведені в теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, всипають просіяне борошно і перемішують. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27—29°C. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, діжу накривають кришкою і ставлять у тепле місце (35—40°C) на 2 год. для бродіння. У процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2—2,5 раза, на всій поверхні з'являються бульбашки, які лопаються. Готовність опари визначають за зовнішніми ознаками бродіння починає сповільнюватися, бульбашок на поверхні стає менше, опара осідає.

У готову опару додають решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, меланж або яйця, добре перемішують, всипають решту борошна і замішують 10—15 хв. Перед закінченням замішування додають розтоплений маргарин.

Діжу закривають кришкою або тканиною і залишають в теплому місці на 2—3 год. для бродіння. При цьому обминають його 2—3 рази.

Тісто залишають для бродіння у теплому місці. При цьому обминають його 2-3 рази.

2. В процесі бродіння відбувається спиртове бродіння тіста: цукри розщеплюються на спирт і вуглекислий газ під дією дріжджів.

Вуглекислий газ, прагнучи вийти з тіста розпушує тісто і утворює пори. Тісто збільшується в об'ємі і «підходить». Дуже важливо, щоб у тісті утворювалося якомога більше газу. Проте для життєдіяльності дріжджів постійно потрібен кисень, а вуглекислий газ, який накопичується в тісті, стримує діяльність дріжджів. Тому в процесі бродіння тісто необхідно обминати.

Разом з дріжджовими грибами в тісто потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння. При цьому утворюється молочна кислота, яка сприяє кращому набухання білків борошна і покращує смак виробів.

У процесі обминання тісто звільняється від надлишку вуглекислого газу, а дріжджі і молочнокислі бактерії рівномірно розподіляються в ньому. Це сприяє тому, що тісто стає більш пухким і еластичним.

3. Підготовка виробів із дріжджового тіста складається з таких операцій:

Розробка - готове тісто викладають на посипаний борошном (для печених виробів) або змащений олією (для смажених виробів) стіл і розробляють. Тісто

ділять на шматочки необхідної маси вручну або на тісторозподільнику. Надають їм форму кульок.

Вистоювання - кульки залишають на 5-6хв для вистоювання.

Формування - з кульок формують різні вироби.

Вистоювання - вироби ставлять у тепле вологе місце, щоб підійшли на 20-30хв.

Підготовка поверхні виробів - для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню їх перед випіканням (за 5-10хв.) змащують яйцем з молоком або меланжем. Найкраще змащувати вироби лише жовтком.

Випікання - випікають вироби при t^0 190-240 0 C. Час випікання залежить від розміру виробів. Температура при випіканні великих виробів повинна бути нижчою, ніж при випіканні дрібних, щоб вироби пропікались рівномірно і не підгоріли.

Урок 116

Тема уроку. **Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння, причини, способи усунення**

План

1. Недоліки тіста, що виникають внаслідок неправильного режиму бродіння
2. Способи усунення недоліків під час бродіння тіста
3. Можливі дефекти дріжджових виробів, причини виникнення

1. При недостатній кількості води в тісті затримуються процеси його бродіння. Вироби мають понижений об'єм, округлу форму, суху, крихку, щільну м'якушку, або швидко черствіють. Зайва доза води при замішуванні тіста викликає липкість м'якушки, надмірну щільність виробу. Вироби, виготовлені з тіста з підвищеною вологістю, будуть розпливатися, можуть мати пласку верхню скоринку. Гаряча вода погіршує стан дріжджових клітин, від чого бродіння тіста припиняється. Холодна вода припиняє бродіння тіста і його дозрівання. Відсутність солі або значне зниження її дозування викликає розтікання тістових заготовок і погіршує смак виробу. Занадто інтенсивний заміс тіста приводить до таких вад: розтікання, низька щільність. Погано перемішане тісто містить грудочки борошна, що помітні в готовому виробі.

У процесі розробки тіста з нього виділяється вуглекислий газ і об'єм його зменшується. Під час вистоювання об'єм знову збільшується за рахунок накопичення вуглекислого газу і вироби знову стають пористими. Якщо вироби погано вистоялися, то у процесі випікання вони ущільнюються, стають дрібними, на поверхні утворюються тріщини. Якщо вироби дуже довго вистоявалися, то вони будуть розпливчастими, без глянцевої.

2.

Можливі недоліки	Причини виникнення	Спосіб виправлення
------------------	--------------------	--------------------

Тісто не підходить або процес бродіння проходить мляво.	Тісто охолодилося нижче 10°C. Тісто перегрілося і має температуру понад 50°C. Використали неякісні дріжджі.	Поступово підігріти тісто до 30°C. Тісто охолодити до температури 30°C і додати свіжі дріжджі. Додати до тіста якісні дріжджі.
Тісто дуже солодке або солоне.	Цукор або сіль поклали понад норми.	Замісити тісто без цукру чи без солі та з'єднати з солоним або солодким.
Тісто кисле.	Тісто перебродило.	Замісити нове тісто без дріжджів, використовуючи як закваску перекисле тісто.
Тісто невеликого об'єму	Недостатнє чи надмірне обминання тіста.	Робити обминку тіста залежно від його „сили”
На поверхні тіста утворилася суха шкірочка.	Тісто бродило у приміщенні з низькою вологістю, під час бродіння посудину з тістом не накривали.	Змочити поверхню тіста водою, під час бродіння накрити тісто вологою серветкою.

3.

<i>Можливі дефекти</i>	<i>Причини виникнення</i>
Поверхня виробів розтріскана.	Недостатній час розстоювання, низька температура випікання, вироби випечені з перекислового тіста.
Вироби розпливчасті, без малюнку.	У тісті мало солі або забагато масла, тривале розстоювання.
Вироби пружні, з тріщинами, шкоринка бліда, на смак солоні.	Тісто пересолене.
Вироби бліді, без кольору.	В тісті замало цукру.
Вироби темно-бурого кольору, м'якушка липка.	В тісті забагато цукру.
Вироби бліді, з тріщинами, кислий запах.	Тісто перекисло.
Вироби з нерівномірною пористістю.	Недостатня кількість обманок.
Вироби із „закалом”	Тісто замісили надто рідким, вироби поклали випікати у недостатньо нагріту піч.
Вироби з боків у деяких місцях мають притиски.	Вироби поклали на лист для випікання на малій відстані один від одного.

Урок 117

Тема уроку. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушки, булочки, біляші. Вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки

План

1. Технологія приготування булочок та пиріжків із дріжджового тіста
2. Технологія приготування розтягаїв та пампушок із дріжджового тіста
3. Вимоги до якості печених виробів із дріжджового тіста

1. **Здоба звичайна** - тісто готують опарним способом і розробляють у вигляді плюшок або булочок тощо.

Вироби вистоюють, змащують яйцем, посипають цукром. Випікають при $t^{\circ}\text{C}$ 240-250 $^{\circ}\text{C}$.

Булочка з джемом або повидлом - із дріжджового опарного тіста формують булочки круглої форми фаршировані джемом або повидлом.

Готові булочки посипають цукровою пудрою.

Булочка глазурована - із дріжджового опарного тіста випікають булочки у круглих формах. Охолоджують, булочки змочують сиропом і глазують помадкою.

Готують булочки медові, з горіхами, з медом, з кремом, з корицю, з курагою, сирні, тощо.

Подають булочки по 2 шт на порцію.

Ватрушки з сиром - із дріжджового опарного тіста формують кульки, укладають на змощені кондитерські листи, дають 20-30хв підійти. Потім роблять в центрі заглиблення, яке заповнюють із кондитерського мішка начинкою з сиру. Ставлять для вистоювання, змащують яйцем, випікають при $t^{\circ}\text{C}$ 230-240 $^{\circ}\text{C}$.

Можна готувати ватрушки з повидлом або джемом.

Пиріжки печені (здобні) – готують із опарного дріжджового тіста. Розробляють на столі, посипаному борошном. Формують пиріжки як і смажені, але можна надати круглу, напівкруглу, квадратну, трикутну форму або форму човника з гладенькою поверхнею або фігурною зачіпкою.

Сформовані пиріжки укладають на кондитерський лист, вистоюють 20-30 хв. За 5-10 хв. До випікання змащують яйцем. Випікають 8-10 хв. При температурі 220-240 $^{\circ}\text{C}$.

2. **Розтягаї з м'ясом або рибою.** З тіста, приготовленого опарним способом, сформувати кульки, вистоювати протягом 5—10 хв і розкачати круглі коржі. На середину кожного з них покласти фарш, краї тіста защипати так, щоб середина пиріжка залишалась відкритою. Сформовані розтягаї укласти на змащений жиром лист, дати вистоятися, потім змастити їх меланжем і випікати 8—10 хв при температурі 230—240 $^{\circ}\text{C}$.

Пампушки - невеликі булочки, круглі, пишні, виготовлені з дріжджового тіста з житнього, пшеничного, гречаного чи суміші пшенично-гречаного борошна.

Пампушки з часником широко вживають з борщем українським.

Дріжджове тісто приготовлене безопарним способом, розробляють на кульки масою 30 г, щільно укладають на змащеній олією лист, вистояють 5-6 хв., змащують яйцем і випікають 7-8 хв.

Готують пампушки з картоплею: фарширують начинкою з картоплі у формі кульок, випікають, перед подаванням поливають часниковим соусом.

3. Вимоги до якості печених виробів із дріжджового тіста. Готові вироби повинні мати відповідну, правильну форму, рівну без тріщин кірочку, щільно прилягаючу до м'якуша. Колір кірочки золотисто-жовтий або світло-коричневий.

Поверхня виробів не повинна мати підгорілих місць, поверхня глазурованих виробів - оголених місць без глазури, слідів посивіння, плям і підтікань. Помадка не повинна бути липкою або засохлою.

М'якуш виробів повинен бути добре пропеченим, рівномірно пористим, без пустот, еластичним, при легкому натискуванні пальцем займати початкову форму.

При наявності родзинок в виробі вони повинні бути рівномірно розподіленими.

Не допускається у виробках слідів непромісу та по сторонніх домішок.

Смак і запах повинен відповідати даному виду виробів та його складу, але без присмаку гіркоти, надмірної кислотності, солоності. Не допускаються сторонні запахи і присмаки.

Готові вироби зберігають у чистому, сухому, світлому приміщенні з температурою повітря 6-20⁰С у лотках. Їх складають рядами так, щоб вироби не втратили своєї форми.

Строк реалізації 24 год.

При більш тривалому зберіганні вироби із дріжджового тіста черствіють, тобто м'якушка стає сухою, твердою, крихкою.

Кірочка втрачає пружність, стає зморшкуватою.

Об'єм виробів зменшується.

Урок 118

Тема уроку. **Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: присканці (оладки), млинці, пиріжки, біляші. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки**

План

1. Технологія приготування млинців та оладків із дріжджового тіста
2. Технологія приготування виробів із дріжджового тіста, смажених у фритюрі
3. Вимоги до якості смажених виробів із дріжджового тіста

1. До смажених виробів із дріжджового тіста відносять млинці, перепічки, вергуни.

Млинці – з борошна, молока або води, цукру, яєць, дріжджів, солі замішують рідке тісто, в кінці вводять розтоплений жир. В процесі бродіння (3-4 год.) тісто перемішують.

Млинці випікають з обох боків на нагрітих чавунних сковородах, змащених жиром. Млинці мають бути завтовшки не менш як 0.3 мм, діаметром 15 см.

Млинці можна готувати з суміші пшеничного і гречаного борошна.

Подають по 3 шт. на порцію з вершковим маслом або сметаною, медом, повидлом.

Оладки (присканці) – тісто готують так як і на млинці, але жир не додають.

Тісто повинно бути густішим, як густа сметана.

Готове тісто беруть столовою ложкою, кладуть на сковороду з добре розігрітою олією і смажать з обох боків до готовності.

Оладки повинні бути завтовшки не менше 5-6 мм., форма-овальна або кругла.

2. Пиріжки смажені. Тісто готують безопарним способом слабкої консистенції.

Тісто розробляють на кульки, вистояють їх, перевертають на другий бік, надають їм форму коржиків. На середину коржиків кладуть начинку. Згинають їх удвоє, з'єднують краї, надають виробам форми півмісяця, укладають на змащені олією кондитерські листи і ставлять у тепле місце для вистоювання.

Перед смаженням пиріжки злегка видовжують, кладуть у підігрітий до 175-180°C фритюр і смажать 2-3 хв.

У процесі смаження вироби перевертають і смажать до утворення на всій поверхні рівномірної золотистої кірочки.

Готові пиріжки виймають на сітчасту поверхню, щоб стекла олія.

Пончики (пампухи). Тісто готують безопарним способом слабкої консистенції. Формують кульки, або кільця, вистояють і смажать у фритюрі.

Подають посипаним цукровою пудрою.

Біляші. Дріжджове тісто готують безопарним способом слабкої консистенції. Готове тісто охолоджують до 10°C, щоб воно не перекисло під час розбирання. Шматки тіста нарізають па шматочки масою по 100 г, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4—5 см одна від одної. Через 5хв кульки перевертають на інший бік і розкачують круглі заготовки завтовшки 3—4 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку і защипують краї тіста, як для розтягаїв (залишаючи начинку по центру відкритою), але надають виробам круглої, приплюснutoї форми. Біляші залишають на 20—30 хв. для розстоювання.

Для начинки: м'ясо пропускають через м'ясорубку, додають дрібнопосічену цибулю, сіль, перець, воду і перемішують.

.Закладати вироби у гарячий фритюр необхідно обережно, рухом від себе, начинкою донизу. Коли нижня сторона зарум'яниться, пиріжки акуратно перевертають другою стороною і продовжують смажити до утворення на поверхні золотистої шкірочки.

Готові вироби виймають шумівкою і залишають на ситі для стікання жиру.

3. Вимоги до якості:

- **млинці** – вироби круглої форми завтовшки 3мм., діаметром 15 см., добре пропечені, политі маслом або сметаною. Смак у міру солоний, солодкуватий з

кисличкою. Запах відповідає смаженому дріжджовому тісту і жиру на якому вони смажилися;

- **оладки** – форма овальна або кругла, вироби завтовшки 5-6 мм., добре пропечені, политі маслом, сметаною, медом або варенням, або посипані цукровою пудрою. Смак злегка солодкуватий, у міру солоний. Запах смаженого тіста і жиру, на якому вони смажилися. Колір поверхні від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі жовтий. Консистенція – крупно пориста, м'яка, еластична;

- **пиріжки смажені, пончики** – тісто готують безопарним способом. Готові вироби повинні мати правильну форму: пиріжки - на півмісяця; пончики – у вигляді кульок або кілець, кірочку рум'яну, рівну без тріщин і надривів. М'якуш виробів повинен бути добре просмаженим, еластичним, рівномірно пористим без пустот. Смак і запах відповідає смаженим виробам із дріжджового тіста. Вміст начинки в пиріжках – не менше 25%;

- **біляші** - форма кругла, з відкритою по центру начинкою, поверхня без підгорілих місць, розривів і оголення начинки; на розрізі: виріб добре пропечений, без ознак закальцю. Колір золотисто - коричневий, консистенція рівномірно пориста, допускаються незначні підшкіркові здуття; м'якушка еластична, після легкого натискання відновлює початкову форму. Смак і запах властиві смаженим виробам з м'ясною начинкою, не допускається присмак згірклого жиру, інші сторонні присмаки і запахи.

Урок 119

Тема уроку. **Технологія приготування багатопорційних виробів з дріжджового тіста: пироги відкриті, напіввідкриті, закриті, кулеб'яки, рулет з маком та ін.. Вихід, вимоги до якості, відсоток втрат під час теплової обробки**

План

1. Технологія приготування пирогів
2. Особливість приготування кулеб'яки
3. технологія приготування рулету з маком

1. **Пироги** з повидлом, джемом, яблуками, сиром, м'ясною, рибною, овочевою начинками.

Дріжджове тісто готують опарним або безопарним способом, воно повинно бути дуже м'якої консистенції.

Пироги готують відкритими, напіввідкритими і закритими.

- **відкритий пиріг** - готове тісто формують коржом завтовшки 1 см, кладуть у змащену жиром форму з низькими краями або кондитерський лист. Зверху кладуть начинку, край тіста загортають на 1.5-2см. ввєрх, надають виробу круглої форми, прямокутної, квадратної.

- **напіввідкритий пиріг** - формують так само, але зверху начинки укладають переплетення з смужок тіста, ставлять у тепле місце на 5-10 хв для вистоювання, потім переплетення змащують яйцем.

- *закритий пиріг* - замість переплетень кладуть розкачаний шар тіста завтовшки 1.5-2см, краї защіпують. Ставлять на 10-15 хв. для вистоювання, змащують яйцем, і проколюють у кількох місцях для того, щоб верхня кірочка не здувалася під час випікання.

Пироги випікають при температурі 200-220⁰С 25-30 хв.

Випечені пироги охолоджують, нарізують на порції шматками різної форми по 75-100 г.

2. Кулеб'яка - готують із здобного або простого дріжджового тіста. Тісто повинно значно крутішим, ніж для печених пиріжків.

Готове тісто розрізують на шматки, формують кульки, трохи вистоюють і розкачують в формі прямокутника шириною 20см і завтовшки 1-1.5см.

Уздовж прямокутної смужки кладуть начинку - м'ясну, рибну, капусту, тощо. Краї тіста піднімають, з'єднують і защіпують так, щоб начинка була всередині.

Сформовану кулеб'яку кладуть на змощений жиром кондитерський лист рубцем донизу, виріб вирівнюють, змощують яйцем, прикрашають поверхню смужками тіста, які розташовують на деякій відстані одна від одної у вигляді решітки або поперечних смужок.

Потім виробу дають вистоятися 20-25хв, знову змощують яйцем і проколюють в кількох місцях, для виходу повітря під час випікання.

Випікають при t⁰С 220-240 ⁰С протягом 45-60 хв.

Поверхню випеченої кулеб'яки змощують вершковим маслом.

Невеликі кулеб'яки можна подавати цілими, а великі нарізують на порції по 100 або 150 г.

Подають в холодному і гарячому стані.

3. Рулет з маком. Тісто готують опарним способом, ділять на шматки масою 500 г, вистоюють 5 – 8 хв.

Тісто розкачати на прямокутній пласт довжиною 30 см, (товщина пласта з одного боку повинна бути 3 – 4 см, з іншого 6 – 8 см). На пласт рівномірно нанести шар макової начинки 140 – 150 г, при цьому кінці пласта на відстані 2см від краю не покривати начинкою, змастити яйцем. Завернути пласт тіста в рулет. Укласти на змащений жиром лист швом донизу, щоб відстань між рулетами була до 15 см. Поставити в тепле місце для вистоювання на 20 – 30 хв. Змастити яйцем, зробити проколи в кількох місцях. Вистояти 5 – 10 хв.

Випікати рулет при температурі 200 – 220 °С протягом 25 – 30 хв. Охолодити. Нарізати на порції.

Для приготування макової начинки мак промивають теплою водою; заливають водою і варять 10- 15 хв; відкидають на сито, промивають; обсушують на тканині; пропускають крізь м'ясорубку; додають цукор, яйця, добре перемішують.

Урок 120

Тема уроку. Технологія приготування піци різних видів і начинок для неї.

Вихід, вимоги до якості, недоліки випечених виробів, причини, способи усунення

План

1. Загальні правила приготування піци
2. Технологія приготування піци різних видів і начинок для неї
3. Вимоги до якості піци

1. В національній кухні кожного народу мають перевагу свої найбільш улюблені і популярні страви, і такою стравою в Італії є італьянська піца. Римський воєноначальник Лукул Луцій Лициній (106 – 56 р.р. до н.е), відомий своїми воїничими походами, після бою улаштував піри, якими прославився більше ніж своїми бойовими заслугами. Саме завдяки йому стала відома і піца «а ля napoletana» - золотисто-жовтий пиріг з кислого тіста. У кожного неаполітанця є своя піца. Одні готують її з грибами інші – з сиром, треті з ковбасою. Дуже смачні піци із складними комбінованими начинками. Зараз піцу випікають з дріжджового, шарового, прісного тіста.

По-перше, піца - це круглий корж тіста, на який вкладаються різноманітні начинки. Запікається піца разом начинкою; однак у окремих випадках деякі інгредієнти можуть бути додані як виріб буде вийнято з печі.

Тісто італійської піци в переважній більшості буде хрустким і тонким, края злегка потовщені (щоб начинка не розтікалася).

Є поширена думка, що піца завжди готується із сиром, й для цього використовуються виключно Моцарела. Але не зовсім так: звичайно, Моцарела (особливо справжня, виготовлена з буйволячого молока) застосовується дуже часто, але, в деяких випадках, рекомендують використовувати інші сорти сиру (класичний приклад - піца «Чотири сиру»).

Крім цього, є безліч видів піци, в рецептурі яких сир взагалі не передбачено. Не обов'язковим компонентом є і помідори чи томатна паста; піцу, приготовлену без них називають «Бьянка» - тобто біла.

Також зовсім необов'язково піца мусить бути з «відкритої» начинкою; так, існує закрита піца, так звана «Кальцоне». Для її приготування круглий пласт тіста, покритий начинкою, складають навпіл, з'єднують краї, і запікають у вигляді пиріжка.

Головне – не забувати найважливіше правило цієї страви: печеться вона дуже швидко, тому всі інгредієнти мають бути напівготовими. Якщо кладуть овочі, заздалегідь їх відварюють, печериці, курку і м'ясо обсмажують, рибу і морепродукти бланшують.

До речі, в Італії дуже популярний варіант піци, коли корж із соусом і сиром запікають, а потім на готову кладуть необроблені інгредієнти, наприклад, тонку шинку, листя зеленого салату й тертий пармезан.

2. Піца «Маргарита». Перелік сировини: борошно - 400 г; дріжджі - 20 г; олія оливкова - 60 г; сіль - 5 г; томати - 300 г; сир Моцарелла - 150 г; базилік - 5 г.

Піца готується з дріжджового опарного тіста. Для начинки: очистити помідори від шкірки і насіння, подрібнити і віджати сік; Моцареллу нарізати скибочками, базилік подрібнити. Викласти тісто на змащений олією лист чи сковорідку, рівномірно розкриваючи її пальцями на всю поверхню, так щоб краї були трохи вищими за основну поверхню, максимальна товщина якої не повинна перевищувати 2 мм.

Рівномірно розподілити помідори на тісті, зверху покласти тонкі скибочки сиру Моцарелла, посипати базиліком, збризнути оливковою олією. Поставити в розігріту до 250°C духовку на 45 хвилин (до 300°C — на 30 хвилин).

Піца з овочами та яйцем. Одна з економних піц, яку прийнято вважати ситною і дієтичною одночасно.

Перелік сировини: борошно – 400 г; дріжджі - 20 г; олія оливкова - 60г; сіль - 7 г; перець солодкий - 300 г; кабачки - 300 г; томати очищені - 400 г; цибуля - 150 г; оливки без кісточки - 50 г; сир Моцарелла - 200 г; яйця - 160 г; перець чорний мелений - 0,5 г; базилік - 2 г.

Технологія приготування: почистити кабачки і перець, промити, подрібнити; спасерувати цибулю в оливковій олії; додати інші інгредієнти, крім яєць, і тушити на маленькому вогні близько 20 хвилин; викласти готову начинку на збризнуте оливковою олією, рівно не дуже тонко розкачане дріжджове опарне тісто; накрити зверху скибочками Моцарелли, прикрасити яйцем; збризнути оливковою олією; випікати за температури 250°C 45 хвилин.

Закрита піца «Кальцоне» («калоша») — напівкругла закрита піца, схожа на пиріг. Перед подачею «Кальцоне» зазвичай поливають якимось гострим соусом.

Перелік сировини: борошно 400 г; дріжджі – 20 г; олія оливкова – 60 г; сіль – 7 г; часник – 15 г; шпинат – 400 г; сир Рікота – 400 г; сир Пармезан – 250 г; яйця – 40 г.

Технологія приготування: на оливковій олії обсмажити часник, додати шпинат, прогріти, злити зайву рідину; остудити, додати сири, яйця, старанно перемішати; розкачане дріжджове опарне тісто злегка змастити оливковою олією, а краї — збитим сирим яйцем; на одну половину викласти начинку, накрити іншою половиною і з'єднати краї. Випікати за температури 250°C.

Дріжджове тісто для піци (прискорений спосіб). Готують цукровий розчин 20% концентрації, додають дріжджі і залишають на 15-20 хвилин. Готують суміш із гострого томатного соусу, олії, солі та 1/3 води від загальної кількості. В борошно додають дріжджовий розчин, отриману суміш та замішують тісто. Після недовгого бродіння тісто розподіляють по 100-140 гр., формують у вигляді кола з бортами та випікають при температурі 250°C біля 5-ти хвилин.

Склад: борошно вищий сорт або 1-ий сорт - 600г., цукор - 5 г, олія - 20г, гострий томатний соус - 60г, сіль - 10г, пресовані дріжджі - 20г, вода - 300г.

Вихід - 1000г.

3. Вимоги до якості піци. Піца повинна мати правильну круглу форму з рівними краями без тріщин. Начинка рівномірно розподілена по всій поверхні коржа, непідгоріла має привабливий вигляд. Консистенція тіста м'яка, краї хрусткі, начинка м'яка, соковита. Смак і запах продуктів, що входять до складу піци.

Урок 121

Тема уроку. Технологія приготування прісного здобного тіста. Підготовка сировини, заміс тіста

План

1. Підготовка сировини для замішування прісного здобного тіста
2. Технологія приготування прісного здобного тіста
3. Дефекти здобного прісного тіста та причини їх виникнення

1. Для приготування прісного здобного тіста використовують борошно, жир, яйця, цукор і рідину.

Борошно для прісного здобного тіста беруть із середнім вмістом слабкої клейковини. Перед використанням борошно просівають через сито.

Жир - вершкове масло чи маргарин, повинен бути холодним, але не замерзлим, з пластичною консистенцією і температурою 10-12°C. Якщо для замішування тіста використати розтоплений жир, то воно при розкачуванні буде рватися, а готові вироби будуть твердими. Перед використанням поверхню жиру зачищають від жовтого шару і нарізають на шматочки.

Цукровий пісок рекомендується використовувати з дрібними кристалами, оскільки великі кристали погіршують якість готових виробів - утворюють темні плями на поверхні. Для замішування тіста цукор просівають.

Яйця чи меланж надають тісту в'язкості. При недостатній кількості яєць вироби гірше пропікаються і мають більш щільну консистенцію. Перед використанням меланж розморожують і проціджують, а свіжі яйця обробляють у відповідності з санітарними вимогами.

Всі компоненти тіста попередньо охолоджують і замішують тісто у прохолодному приміщенні (17-18°C). Навіть при нетривалому зберіганні тіста в теплом приміщенні воно втрачає здатність підніматися під час випікання.

Для розпушування прісного здобного тіста використовують харчову соду.

2. Прісне здобне тісто. В рецептурі здобного прісного тіста передбачена рідина – вода, молоко або сметана – і менша, ніж для пісочного тіста, кількість цукру та масла.

Готують здобне прісне тісто таким способом. У збивальну або тістомісильну машину кладуть маргарин або масло і при повільному обертанні розм'якшують його. Сюди додають сіль, цукор, меланж або яйця, сметану або кефір. Після цього кладуть борошно з низьким вмістом клейковини (28—32%), змішане з содою, і дуже швидко протягом 2-3хв замішують тісто, щоб не було «затягування» тіста в процесі випікання.

Збільшення часу замішування може призвести до утворення «затягнутого тіста». Вироби з такого тіста виходять жорсткими, пропадає їх розсипчаста структура.

Під час розробки і формування виробів стіл посипають борошном, щоб тісто не прилипало. Готове тісто ділять на шматки 1—3 кг і до розробки зберігають у прохолодному місці.

Готове тісто розкачують завтовшки від 3 до 8 мм, залежно від виробу.

Із здобного тіста готують пиріжки печені, ватрушки, сочні з сиром, пироги та ін.

Термін зберігання охолодженого тіста не більше 36 год.

3. Дефекти здобного прісного тіста та причини їх виникнення:

Дефекти	Причини виникнення
Тісто при розкачуванні крихке, непластичне	Тісто замішане з дуже підігрітим маслом або з іншими теплими продуктами
Тісто затяжне, готові вироби з малим об'ємом	Багато борошна і рідини. Довго місили тісто
Вироби дуже розсипчасті	Замість цілих яєць покладені тільки жовтки
Вироби місцями згорілі	Лист своєчасно не повернули в печі. Сильне нагрівання