

Лекция № 45. «Приготовление слоеных хлебобулочных изделий»

1. Крученик слоеный

Мука 580, масло сливочное 18, сахар-песок 50, вода 250, дрожжи 10, меланж 39, соль 4. Масса теста 980. Для прокатки: мука 20, масло сливочное 80, сахар-песок 50. Для смазки: меланж 20, жир для листов 2,5.

Выход 10 шт. по 90 г.

Перед слоением тесто охлаждают до температуры 20-22 °С. Тесто слоют I-ым способом.

Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Прокатывают тесто 2 раза с интервалом 15-20 мин для охлаждения.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, разрезают на узкие ленты-полоски шириной 2-4 см, длиной 20 см, массой 98 г. Ленту-полоску скручивают в виде веревки, затем заворачивают в спираль, конец которой закладывают под булочку. После полной расстойки булочки смазывают меланжем и выпекают изделия при температуре 240-250 °С до готовности.

Требования к качеству:

Изделия имеют круглую форму в виде закрученной спирали, на срезах хорошо выражена слоистость, поверхность глянцевая, цвет светло-коричневый; мякиш пышный, при надавливании пружинит; вкус и запах приятные, свойственные сдобному дрожжевому тесту.

2. Булочка слоеная

Мука 300, сахар-песок 47, меланж 40, молоко 40, дрожжи 8, соль 2, ванилин 1, вода 100, маргарин сливочный для слоения 45, сахар-песок для слоения 47, масло растопленное для смазки противней 2, меланж для смазки булочек 10. Выход 10 шт. по 50 г.

Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формуют булочки разной формы.

Булочка-конверт. Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8 мм на столе, подпыленном мукой. Пласт теста разрезают ножом на квадраты размером 8 x 8 см, массой 55 г, углы

кусочков теста загибают к центру «внахлест» и слегка прижимают пальцем.

Булочка-подушка. Формуют как конверт, но на лист укладывают «углами» вниз.

Булочка-растегай. Два противоположных угла квадратика теста загибают к центру «внахлест» и слегка прижимают пальцем.

Булочка-книжка. Квадратик теста перегибают пополам по вертикали, и получается как бы книжка, края слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы.

Булочка-гребешок. Квадратик теста перегибают пополам по вертикали в виде книжки. Со стороны слоистости делают поперечные разрезы в виде полосок шириной 1 см, не разрезая сгиб-«переплёт» книжки.

Булочка-треугольник Квадратик теста перегибают пополам по диагонали, и получается как бы треугольник, края слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы.

Булочка-вертушка. Квадратик теста разрезают с углов к центру по диагоналям, оставляя середину неразрезанной. Углы соединяют в середине «внахлест» в форме вертушки, прижимая друг к другу.

Круассан-рулетик: тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и разрезают на полосы шириной 15 см. Полосы теста нарезают на прямоугольники, а затем - диагональными линиями под углом 45 °С на треугольники с основанием 12-13 см, массой 56 г. Треугольники скатывают в трубочку-рулетик, начиная от широкого конца. Сформованные тестовые заготовки укладывают последним витком вниз на кондитерские листы, смазанные жиром.

Сформованные тестовые заготовки укладывают на смазанный маслом лист, растаивают 15 минут, смазывают меланжем и выпекают при температуре 220- 250 °С до готовности, 10-15 мин.

Требования к качеству

Изделия разнообразной формы, имеют пышную структуру, слоистость хорошо выражена, цвет светло-коричневый, поверхность блестящая.

3. Слойка с повидлом

Мука 395, сахар-песок 79, меланж 34, маргарин 98, соль 5, вода 140, дрожжи 12. Масса теста 760.
Для начинки: повидло 99. Для смазки: меланж 15, жир для листов 2,5. Выход 10 шт. по 75 г.

Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, прослаивают маргарином и после охлаждения раскатывают в пласт толщиной 1 см. Пласт разрезают по длине на полосы шириной 10 см.

Середину отрезанных полос теста заполняют повидлом из кондитерского мешка. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который разрезают на отдельные булочки прямоугольной формы массой по 85-86 г.

Отделка: Булочки смазывают меланжем и выпекают при температуре 250°C до готовности.

Требования к качеству

Изделия прямоугольной формы, имеют пышную структуру, слоистость хорошо выражена, цвет светло-коричневый, поверхность блестящая.

4. Слойка с марципаном

Мука 527, сахар-песок 80, маргарин 155, в том числе на прокатку 115, меланж 96, соль 5, вода 160, дрожжи 17. Масса теста 1000.

Для начинки: сахар-песок 15, меланж 30, ядра орехов 82. Масса начинки- марципана 120.

Для помады: сахар-песок 62, вода 18. Для смазки: меланж 20, жир 3.

Выход 10 шт. по 100 г или 20 шт. по 50 г.

Готовое дрожжевое слоёное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм и разрезают на полосы шириной 15 см. Полоски теста нарезают диагональными линиями под углом 45 °С на треугольники с основанием 12-13 см массой 50/100 г. Марципановую (ореховую) начинку кладут к основанию треугольника 6/12 г. Тесто заворачивают вокруг начинки так, чтобы придать изделию форму подковы-круассана. Сформованные изделия укладывают последним витком вниз на кондитерские листы, смазанные жиром. Растаивают в тёплом месте 15 минут, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240 °С до готовности. Выпеченные изделия охлаждают.

Отделка: Через 30-40 минут после выпечки изделия отделяют теплой помадой (50 °С) и посыпают рублеными орехами.

Начинку приготавливают путем перемешивания измельчённых поджаренных ядер орехов с сахаром и меланжем.

Требование к качеству

Изделия имеют форму подковы (крауссана) с заострёнными концами, на срезах хорошо выражена слоистость, поверхность заглазирована помадой и обсыпана жареными рублеными орехами, цвет светло-коричневый; мякиш пышный, при надавливании пружинит; вкус и запах приятные, свойственные сдобному дрожжевому тесту.

5. Ватрушки венгерские

Мука пшеничная 320, масло сливочное 200, молоко 143, меланж 20, дрожжи 14, соль 5. Масса теста 690.

Для фарша: творог 171, мука пшеничная высшего сорта 23, сахар-песок 66, меланж 15, лимон 8. масса фарша 280.

Для посыпки: сахарная пудра 20. Выход 10 шт. по 85 г.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и разрезают на квадраты массой 69 г. На каждый квадрат из кондитерского мешка выпускают фарш 28 г, заворачивают конвертом, укладывают на противень, выдерживают 10 мин и выпекают при температуре 230-240°C в течении 15-20 мин.

Отделка: Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.

Тесто слоят I-ым способом, делают 2-3 прокатки.

Для фарша: нарезают целиком лимон (без семян), соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и протирают через протирачную машину.

Требования к качеству:

Изделия имеют квадратную форму конверта, на срезах хорошо выражена слоистость, поверхность обсыпана сахарной пудрой, цвет светло-коричневый, мякиш пышный, при надавливании пружинит, вкус и запах приятные, свойственные сдобному дрожжевому тесту.