

# **ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ЗАМЕСЕ И ВЫПЕЧКЕ ТЕСТА**

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО**

---

Подготовила мастер производственного обучения  
ГПОУ ТО «ТТПП» Лапина Е.В.

## Группы изделий из теста



**Мучные блюда —**  
вареники,  
пельмени, блины,  
оладьи, блинчики



**Мучные  
кулинарные  
изделия —**  
пирожки,  
расстегаи, кулебя-  
ки, ватрушки,  
пироги



**Мучные  
гарниры —**  
лапша домашняя,  
клецки,  
профитроли,  
корзиночки

## **Дрожжевое тесто**

- опарное
- безопарное

## **ВИДЫ ТЕСТА**

## **Бездрожжевое тесто**

- сдобное
- бисквитное
- заварное
- песочное
- слоеное
- воздушное
- миндальное
- для лапши, пельменей
- жидкое (кляр)

**Биологический**

```
graph TD; A[Биологический] --- B[Способы разрушения теста]; B --- C[Химический]; B --- D[Механический]
```

The diagram features a central blue rounded rectangle labeled 'Способы разрушения теста'. Three red rounded rectangles are connected to it: 'Биологический' at the top, 'Химический' at the bottom-left, and 'Механический' at the bottom-right. A horizontal red line extends from the top box, and thin red lines connect the boxes to the central node. The background is a light gray gradient, and the bottom of the image shows a wooden floor texture.

**Способы  
разрушения  
теста**

**Химический**

**Механически  
й**



# Биологический разрыхлитель: ДРОЖЖИ



Прессованные: свежие и замороженные



Сухие

# Химические разрыхлители



Сода пищевая  
натрий двууглекислый



Аммоний углекислый

## Механический способ разрыхления

При механическом способе разрыхления применяют приемы: взбивание, раскатка теста с прослаиванием маслом.

При взбивании тесто насыщается воздухом в виде мелких пузырьков — образуется эмульсия, тесто становится однородным и более прочно удерживает воздух.



# ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ



Просеять



Развести тепловой  
водой



Мыть



Процедить



Растворить в жидкости



Размягчить или  
растопить



# ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА

---

- Сдоба «Лесной хоровод» - форма: «два гриба с травой»
- Рогалик «Ореховый» - форма: рогалик с начинкой (уваренная масса из измельченных орехов с сахаром, водой и ванилином)
- Батончик ячменный – выпекают в форме: булка натертая в горячем виде шпиком
- Печенье «Столбики» - форма: маленькие круги в 2-3 ряда, между рядами измельченные орехи с сахарной пудрой или изюм
- Печенье овсяное – форма: маленькие лепешки
- Ватрушки – форма: открытый пирожок, в центре углубление с творожным фаршем или повидлом
- Пицца по-итальянски
- Пирог с луком – начинка: тушеные лук со шпиком, с добавлением мелко рубленых вареных яиц, тмина и соли
- Пирожки печеные с различными фаршами
- Пирог «Московский» - выпекают в форме, открытый, полуоткрытый или закрытый пирог со сладкой начинкой

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

---

- Молоко (вода)  $t$  18-20  $^{\circ}\text{C}$  + соль, сахар, яйца, перемешать + мука с дрожжами сухими
- **Замес** 10-15 мин
- Масло вводить через 2-3 мин после начала замеса (растопленное или размягченное)
- **Отлежка** 20-25 мин
- **Деление** на заготовки
- **Округление**
- **Предварительная расстойка** 7-15 мин
- **Формование изделий**
- **Окончательная расстойка** в расстоечном шкафу  $t$  35-40  $^{\circ}\text{C}$ , влажность воздуха 70-85% - 60-90 мин

# ЛИТЕРАТУРА

---

- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для начального профессионального образования. - М.: ИРПО; Издательство центр «Академия», 2001. - 304с.
- Мучные изделия народов России «Б.Н. Куценко» Н. Нижний Новгород, Нижегородский гуманитарный центр 1997 г.
- Русская кухня Традиции и обычаи. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Москва, Советская Россия 1990.
- Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Бутейкис Н.Г. «Академия» Москва. 2008 г.
- Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. Ермилова С. В. Соколова Е.И. «Академия» 2008 г.



# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

---

- **Самостоятельная работа (по группам)**

Задание. Составить инструкционную карту приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста.

I группа – Пирог «Московский»

II группа – Пицца «По-итальянски»

**БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ**

---

