

ЛУЦЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ЛТЕУ

МАГІЯ ПІСОЧНОГО ТІСТА

• СМАКУЄМО
З ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ



ПІСОЧНЕ ТІСТО

Характерною особливістю пісочного тіста є те, що в склад не входить рідина (крім яєць), а велика кількість жирів, цукру.



ВИМОГИ ДО СИРОВИНИ:

- Борошно з вмістом клейковини 28-34%, просіяне.
- Цукор дрібнокристалічний.
- Масло або маргарин температури 10-12°C, пластичної консистенції.

ВИДИ ПІСОЧНОГО ТІСТА (ВІДПОВІДНО ДО ФРАНЦУЗЬКОЇ КЛАСИФІКАЦІЇ):

- Базове рублене (Пате Брізе) — несолодке, використовують як основу для пирогів, у складі тільки борошно, вода, жовток, масло та сіль.
- Універсальне рублене (Пате Сабле) — багатофункціональний вид із ніжною й трохи шаруватою структурою, з якого роблять як основи для солодких і солоних пирогів, так і печиво, у складі є невелика кількість цукру та ціле яйце.
- Солодке (Пате Сюкре) — ніжне, крихке й солодке, підходить для печива, частіше замішують теплим способом.



АСОРТИМЕНТ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА:

- печиво;
- тістечка;
- торти.



ПІСОЧНЕ ТІСТО

Важливим є заміс тіста й температура випікання.

КОРИСНО ЗНАТИ:

- Тісто готують невеликими порціями.
- Готувати тісто краще в приміщенні при температурі не вище 20°C, тому що при вищій температурі тісто кришиться при розкачуванні.
- Заміс проводять швидко до однорідної консистенції, щоб вироби були не жорсткі, а розсипчасті.
- Часткова заміна цілих яєць жовтками збільшує розсипчастість і ніжність виробів.
- Присутність у тісті великої кількості жирів забезпечує його пластичність і розсипчастість готових виробів. При зменшенні жирів вироби виходитимуть щільнішими й жорсткішими.
- Готове тісто охолоджують протягом 1-2 год.



- Пісочні вироби випікають при температурі 200-230°C до золотавого кольору на поверхні й усередині. Пласти тіста, що випікаються для нарізних тістечок й тортів, наколюють виделкою.
- Для рівномірного випікання форму заповнюють "вантажиком" (наприклад горіхами чи квасолею).
- Товсті пласти випікаються за умови зниженої температури, а тонкі - за підвищеної.
- Якщо пласти в одному місці випеклися, а у іншому місці тісто ще сире, то на випечені місця зверху й знизу кладуть аркуші паперу й продовжують випікати, поки весь пласт не пропечеться.



ПІСОЧНЕ ТІСТО

Характерною особливістю пісочного тіста є те, що в склад не входить рідина (крім яєць), а велика кількість жирів, цукру.

ЗАМІС ТІСТА ПРОВОДЯТЬ:

- машинним способом;
- ручним способом.



*Тістомісильна
машина*



Міксер



*Збивальна
машина*



ВАРТО ЗНАТИ:

- У тістомісильну машину необхідно завантажувати спочатку рідкі, а тоді сухі компоненти.
- Норма завантаження діжи не більше 50%.
- Процес замішування розпочинають на середній швидкості.
- Замішування повинно тривати недовго, щоб не відбулося затягування тіста.

ПІСОЧНЕ ТІСТО

ІНВЕНТАР:

- силіконовий коврик;
- качалка;
- форми для виготовлення печива/коржиків;
- форми для випікання;
- ножі для нарізання пісочних коржиків, тістечок.



ФОРМИ ДЛЯ ВИПІКАННЯ:

- перфоровані кондитерські кільця;
- форми для тарта зі знімним дном (10см);
- кільця для тартів/тарталеток;
- форма зі знімним дном (24см);
- перфорована форма для тарта;
- силіконова форма з ручками.

КОРИСНО ЗНАТИ:

- Перфорація у формах для випікання забезпечує циркуляцію повітря й виводить зайву вологу, зменшує ризик підгоряння виробів та забезпечує однорідне випікання виробу з усіх боків.



ПЕЧИВО З ПІСОЧНОГО ТІСТА



ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ

Маса 1 кг

Випікати при температурі 200-225°C

ІНГРЕДІЄНТИ: ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

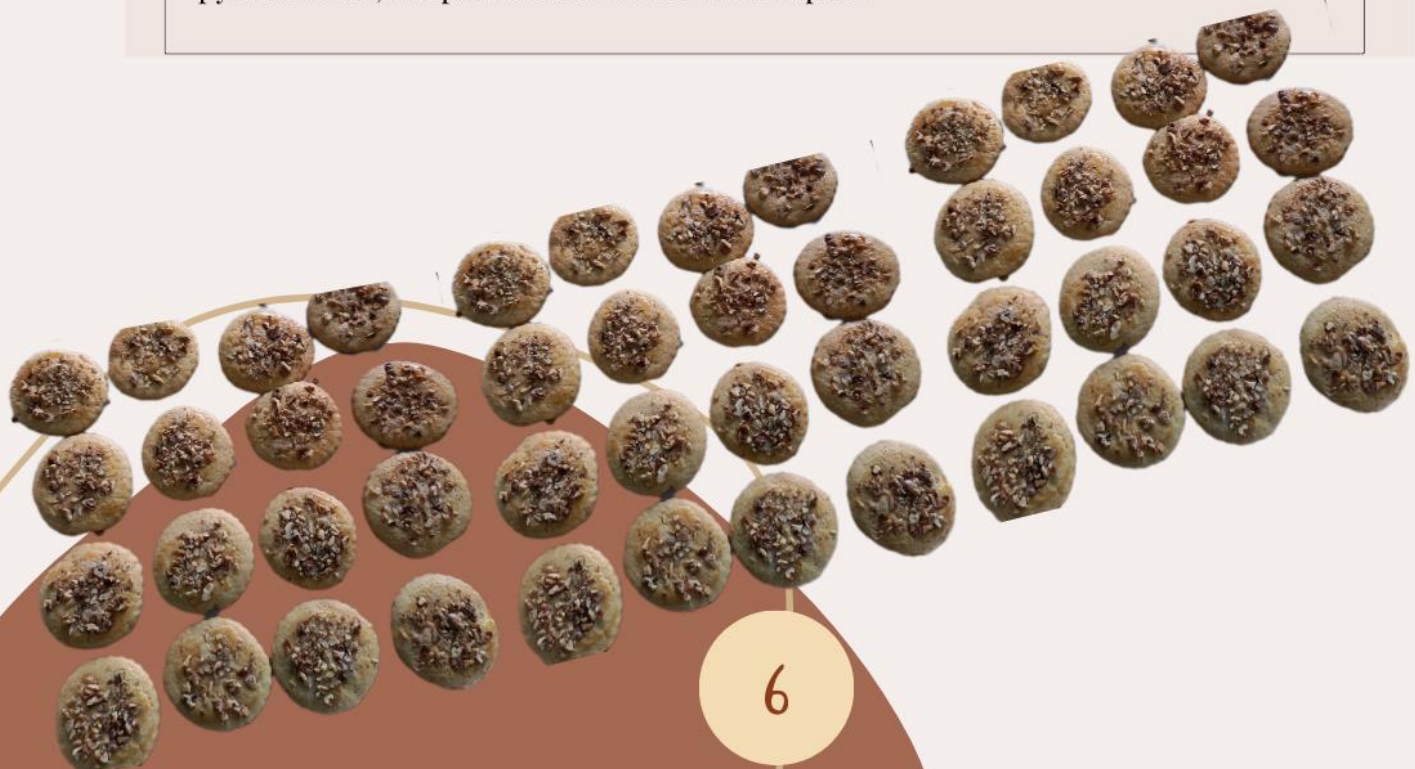
- 420 г борошна в/г;
- 20 г борошна на підпил;
- 100 г цукру-піску;
- 170 г масла вершкового;
- 70 г яєць;
- 0,3 г ваніліну.

- Масло вершкове розм'якшене збивають із частиною цукру.
- У другій мисці збивають яйця з другою частиною цукру.
- Все з'єднують.
- Підсипають просіяне борошно.
- Швидко роблять заміс тіста.
- Виготовляють форму.
- Поверхню змащують яйцем.
- Посипають цукром/ підсмаженими подрібненими горіхами/корицею/ кунжутом/пудрою.



ЛАЙФХАК

Тісто для печива розкачують товщиною 6-7мм. Якщо тісто в духовці дуже рум'яниться, накрийте його вологим папером.





ТІСТЕЧКО "КІЛЬЦЕ ГОРІХОВЕ"



Маса 48 г

Випікати при температурі 200-225°С

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 225 г борошна;
- 18 г борошна на підшл;
- 50 г ядер горіхів (смажених) подрібнених;
- 90 г цукру-піску;
- 30 г меланжу;
- 135 г масла вершкового;
- 0,9 г есенції;
- 0,9 г солі;
- 0,2 г соди питної;
- 0,2 г амонію вуглекислого;
- 15 г яєць (для змазування).

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Масло вершкове розм'якшене збивають із частиною цукру.
- У другій мисці збивають яйця з другою частиною цукру.
- Все з'єднують.
- Підсипають просіяне борошно, гашену соду.
- Швидко роблять заміс тіста.
- Виготовляють форму кільця.
- Поверхню змащують яйцем.
- Посипають цукром, підсмаженими подрібненими горіхами.



ЛАЙФХАК

Використовують маргарин або масло вершкове, охолоджені до температури 16-18°С. Вони мають бути без сторонніх запахів, присмаків, якщо на поверхні з'явилася жовта плівка, її знімають.



ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ

7





ПІСОЧНИЙ ТАРТ "МАМИНА ВИШИВАНКА"

ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ

ЧАС ВИПІКАННЯ: 15-25 ХВ.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 225 г борошна в/г;
- 20 г борошна на підпил;
- 90 г цукру-піску;
- 80 г яєць;
- 135 г масла вершкового;
- 0,2 г есенції;
- 0,2 г солі;
- 0,2 г соди питної;
- 155 г джему яблучного/смородинового.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Пісочне тісто швидко розкачують у пласт.
- Змащують джемом.
- Вирізають заготовки, переносять їх на лист, вистелений пергаментом.
- На поверхню заготовок викладають квіти з пісочного тіста.
- Злегка змащують яйцем.
- Випікають у духовій шафі при температурі 180-200°C до готовності.
- Охолоджують.

ЦІКАВО ЗНАТИ:

- Тарт - типовий для французької випічки відкритий пиріг з особливого пісочного тіста.
- Таргалетка - є зменшувальною формою французького слова тарт. Це маленький тарт до 10 см в діаметрі.



ПІСОЧНИЙ ТАРТ

МАСА 60 Г

ЧАС ВИПІКАННЯ: 10-15 ХВ.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 550 г борошна в/г;
- 273 г маргарину;
- 200 г цукрової пудри;
- 70 г яєць;
- 5 г розпушувача;
- 0,3 г есенції ромової.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- У чані з'єднують яйця, маргарин, цукрову пудру.
- В іншій посудині з'єднують борошно, розпушувач.
- Перемішують суміш у чані.
- Додають сухі інгредієнти та есенцію.
- Знову перемішують.
- Загортають тісто в харчову плівку.
- Кладуть у холодильник від зоохв до декількох годин.

ЦІКАВО ЗНАТИ:

Тарталетки є винаходом італійсько-франко-австрійської кухні, вони походять від неаполітанської манери приготування пирогів, яку віденська й французька кухні прилаштували для подачі різних гарнірів, щоб зробити їх святковими.

ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ



НАЧИНКИ

1. СОЛОНА КАРАМЕЛЬ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г цукру;
- 150 г вершків 34%;
- 60 г масла вершкового;
- 7 г солі;
- 150 г арахісу подрібненого (для декору).



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Розтоплюють цукор у сотейнику до стану карамелі.
- Підігрівають вершки.
- Вершки тонкою цівкою вливають у карамель.
- Маса повинна мати консистенцію сметани.
- Продовжують варити до загущення.
- Додають масло й сіль, перемішують до однорідності.
- Знімають із вогню та охолоджують.



ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ



НАЧИНКИ

2. МОЛОЧНИЙ ГАНАШ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 40 г шоколаду чорного;
- 40 г глазури чорної;
- 85 г вершків 34%;
- 15 г молока;
- 375 г арахісу (для декору).



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Розтоплюють цукор у сотейнику до стану карамелі.
- Підігрівають вершки.
- Тонкою цівочкою вливають у карамель.
- Маса повинна мати консистенцію сметани.
- Продовжують варити до загущення.
- Додають масло й сіль.
- Перемішують до однорідної консистенції.
- Знімають із вогню та охолоджують.
- З'єднують глазур і шоколад, вершки, молоко та розтоплюють.



ЛУЦЬК КООП КОЛЕДЖ



НАЧИНКИ

3. АПЕЛЬСИНОВИЙ КУРД

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г апельсинового соку;
- 40 г яєць;
- 25 г яєчного жовтка;
- 50 г цукру-піску;
- 40 г масла вершкового;
- 10 г цедри апельсина.



ДЛЯ ДЕКОРУ:

- 40 г яєць (білка);
- 200 г цукрової пудри;
- 0,5 г кориці;
- 245 г горіхів;
- 15 г шоколадної крихти.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- З підготовлених апельсинів терткою стирають верхній шар, щоб підкреслити смак, аромат курда.
- Апельсиновий сік уварюють, додають цедру, випарюють рідину до половини.
- Прощіджують через сито або марлю. Концентрату повинно бути 100/120 г.
- На водяну баню ставлять каструлю, вбивають яйця, додають жовток та вінчиком розмішують до однорідної маси.
- У суміш додають вершкове масло, цукор, апельсиновий концентрований сік. Уварюють курд до густої консистенції (10хв) постійно помішуючи.
- Готовий курд пропускають через сито та викладають в емальований посуд.
- Охолоджують, накривають кришкою та ставлять у холодильник на ніч.
- На наступний день апельсиновий курд набере потрібного смаку та текстури.

НАЧИНКИ

4. ВЕРШКОВЕ ЖЕЛЕ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г вершків 20% жирності;
- 50 г молока;
- 45 г цукру;
- 3-4 г агар-агару.



ІНГРЕДІЄНТИ:

- 250 г вершків 20% жирності;
- 50 г молока;
- 25 г какао;
- 45 г цукру;
- 3-4 г агар-агару.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

- Агар-агар заливають молоком, ретельно розмішують. Залишають для набухання на 20-25 хв.
- У вершки додають цукор (для приготування шоколадного желе змішують цукор з какао) та збивають до густої консистенції.
- Агар-агар ставлять на плиту та доводять до кипіння. Обов'язково постійно помішуючи.
- Отриману масу залишають при кімнатній температурі для остигання.
- Постійно збиваючи міксером вершкову масу, вводять маленькою цівочкою агар-агар. Збивають 1-2 хв на невеликій швидкості.
- Масу розкладають у форми та ставлять у холодильник для повного загустіння.

КОРИСНО ЗНАТИ:

- Якщо замість агару використовують желатин, то його дозування збільшується в 4-5 разів.



ПІСОЧНЕ ТІСТО

ДЕФЕКТИ ПІСОЧНОГО ТІСТА ТА ЇХНІ ПРИЧИНИ

МОЖЛИВІ ДЕФЕКТИ:

- Тісто при розкачуванні рветься, кришиться.
- Напівфабрикат сирий, погано пропечений.
- Пісочний напівфабрикат сирий, з підгорілими місцями.
- Пісочний напівфабрикат блідий, засушений.
- Пісочний напівфабрикат щільний, не крихкий.
- Випечене печиво деформоване.
- Пісочний напівфабрикат з темними плямами на поверхні.

ПРИЧИНИ ВИНИКНЕННЯ:

- Для замішування тіста використали розтоплений жир і неохолоджену сировину, тісто готували в теплому приміщенні (вище 20°C).
- Недостатній час випікання.
- Завищено температуру випікання, тісто нерівномірно розкачане, недостатня тривалість випікання при потрібній температурі, не відповідна якість борошна.
- Низька температура випікання, недостатня тривалість випікання.
- Використали борошно з високим вмістом клейковини, тривале замішування тіста, використали багато обрізків, зменшили кількість жиру, збільшили кількість цукру.
- Відштамповані заготовки щільно виклали під час випікання.
- Для тіста використали цукор-пісок із крупними кристалами.