



Эдуард Алькаев
Торты и пирожные

«Центрполиграф»

Алькаев Э. Н.

Торты и пирожные / Э. Н. Алькаев — «Центрполиграф»,

Разнообразные кондитерские изделия, которые мы видим на прилавках магазинов, можно легко приготовить и в домашних условиях. В книге приведена технология приготовления и всевозможные рецепты тортов, пирожных, кексов, рулетов, конфет, зефира, а также многих восточных сладостей.

Содержание

Вступление	5
Приготовление теста	7
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Алькаев Эдуард Николаевич

Торты и пирожные

Вступление

Кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции в конце XV – начале XVI века с появлением сахара. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка (или плавка) сахара – кандирование – открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд.

Слово «кондитер» произошло от итальянского глагола «кандиере», что означает «варить в сахаре». И благодаря случайному совпадению с этим глаголом латинского слова «кондитор» – мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, – как называли римляне поваров, в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондитерами.

Все кондитерское дело основано на трех основных процессах:

1. Варка сахара и сахароподобных сред – патоки и меда.
2. Выпечка кондитерских изделий, содержащих и не содержащих муку.
3. Приготовление и литье различных начинок и смесей шоколадного, пралинового и марципанового типа, а также изготовление кремов сливочно-яичного типа.

Все остальные процессы либо носят подсобный механический характер, либо являются комбинациями и сочетаниями перечисленных выше.

В соответствии с этими основными процессами и само кондитерское производство подразделяется на карамельно-мармеладное, шоколадное и пирожное (включая печенье).

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов – размолотые, превращенные в пюре, у других – лишь измельченные, у третьих – целиком. Так появились сиропы, мармелады, повидло, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде, или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина, доведенного до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, новот, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул и др.

А с добавлением в тот же варящийся сахар нового пищевого продукта – крахмала, муки и т. п., появилось новое семейство кондитерских изделий – халва, нуга, альвица, рахат-лукум и т. д. и т. п.

Обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий дало своеобразные сладкие кондитерские произведения – чак-чак, пумперникели, пиперкоки, медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др.

Особенности крупного кондитерского производства, ориентированного на изготовление определенного вида продуктов, так и условиями массового сбыта, определило то, что промышленность выпускает лишь такие кондитерские изделия, которые могут выдержать транспортировку и длительное хранение на складе и, кроме того, приспособлены для машинно-фабричного производства, для выпуска большими стандартными тиражами. Но таких изделий не так уж много. Большая часть произведений кондитерского искусства рассчитана на то, чтобы их

подавали к столу чуть ли не прямо из печки, во всяком случае, съедали бы в тот же день или в течение двух суток.

Таковы, например, кондитерские изделия из творога, творожные торты и пирожные, венские сдобы со взбитыми сливками, пироги из венского воздушного теста с маком и вареньем, сливочные тянучки, разнообразные помадки, яблочные и айвовые пироги-паи, фруктово-яичные торты, французский и испанский «ветер» и т. д. и т. п.

Кроме того, целый ряд кондитерских изделий невозможно приспособить к механизированному выпуску, и их до сих пор приходится изготавливать вручную, а это ведет к тому, что тираж их незначителен и они быстро раскупаются. Таковы, например, ликерные конфеты. Вот почему домашнее приготовление кондитерских изделий, если оно не дублирует промышленное, вполне оправданно и целесообразно.

Самыми популярными кондитерскими изделиями у домашних хозяек, безусловно, являются торты и пирожные.

Пирожными называют кондитерские изделия, представляющие собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенье с кремовой промазкой или начинкой, например, эклер, наполеон и т. п.

Пирожные, таким образом, не объединяются никаким общим кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским изделиям небольшого размера, состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадно-пралиновой начинки.

В отличие от пирожных торты – это обычно крупные (иногда очень крупные – до метра в диаметре) кондитерские изделия в форме низкого цилиндра или имеющие эллипсоидную, прямоугольную, треугольную и даже пирамидальную и коническую форму.

Общим внешним признаком для тортов является их декоративно обработанная поверхность, поскольку торты являются преимущественно парадными, праздничными изделиями, приуроченными к каким-либо событиям в семейной или общественной жизни людей, то их внешний вид, внешние поверхностные, оформительские, декоративные качества играют для людей гораздо большую роль, чем их коренные, существенные свойства.

Для приготовления многих кондитерских изделий в домашних условиях можно успешно использовать имеющееся в продаже готовое тесто, а также основы торта и печенье.

Приготовление теста

Основные добавки и наполнители. Мука – основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной муки, реже – из ячменной, гречневой или маисовой.

Качество выпеченных изделий – их подъем, вкус, внешний вид – зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, не должна быть горькой, кисловатой или слишком сладкой. Муку следует хранить в сухом, хорошо проветренном помещении. Поблизости не должно находиться продуктов с сильным запахом – сельди, нафталина и т. п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается. В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или маисовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами или миндалем и т. п.

В качестве жидкости при приготовлении теста чаще всего используется свежее молоко, а также простокваша, кефир, вода и в лучших видах теста сливки или сметана.

Если нет свежего молока, то вместо него можно взять сухое или сгущенное молоко. Сухое молоко следует предварительно развести в горячей воде, добавляя ее постепенно и непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Один литр молока получается из 870 г воды и 130 г порошка.

Сгущенное молоко лучше всего использовать для приготовления кремов. Если же нужно развести его до консистенции молока, то для получения 1 л берут 400 г сгущенного молока и 600 г (3 стакана) горячей воды. При использовании сладкого сгущенного молока сахар в тесто вообще не кладут или кладут мало, так как 400 г сгущенного молока содержит 170 г сахара.

Творог используется при приготовлении теста, начинок и кремов. Он обогащает выпекаемые изделия полноценным белком. Творог должен быть свежим. Нельзя употреблять кислый или зернистый творог. Поэтому при выпекании целесообразно использовать творог в пачках, который достаточно мягок и не имеет комков. Зернистый творог перед употреблением следует пропустить через мясорубку или протереть через сито.

20 %-е сливки используют в качестве жидкости при приготовлении теста, заварного крема и сметанной глазури. Из 35 %-х сливок готовят в основном взбитые сливки и сливочные кремы. 20 %-я и 30 %-я сметана подходит для приготовления рассыпчатого теста и начинок.

Жир придает выпекаемым изделиям рассыпчатость и повышает их калорийность. Применяются различные жиры. Наилучшим является сливочное масло с его прекрасными вкусовыми качествами. Поэтому масло кладут в лучшие виды теста и кремы. Масло можно с успехом заменить маргарином. Если маргарин свежий, то по своему вкусу он напоминает масло, а жирность маргарина и масла почти одинакова. Для приготовления теста могут быть использованы также животные жиры, растительный жир и растительное масло. Особенно подходят растительный жир и растительное масло благодаря содержащимся в них ненасыщенным жирным кислотам. Говяжий жир твердый, и поэтому его лучше добавить вместе с растительным маслом, взяв их в равных количествах. При приготовлении смеси из жиров говяжий жир растапливают и добавляют в него, помешивая, растительное масло. Растительное масло, свиной жир и смеси жиров используются при замесе теста для пряников с медом и сиропом.

Чтобы использовать маргарин при жарке, его нужно растопить, снять пену, дать застыть и удалить выделившийся при этом осадок. Растопленный маргарин лучше сохраняется, если его варить до тех пор, пока не испарится вся вода и осевший на дно посуды белок не станет жел-

товато-коричневым. Растопленный теплый маргарин разливают в банки и хранят в прохладном темном помещении. Таким же образом можно растопить начавшее портиться сливочное масло, тогда оно станет пригодным для жарки или приготовления теста.

Яйца повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Желток придает тесту желтоватый оттенок. Благодаря взбитым белкам тесто становится воздушным, помимо того, их применяют для разрыхления теста. Недоброкачественное яйцо может испортить все тесто. Поэтому яйца выпускают по одному в чашку и только после этого выливают в миску с яйцами или другими продуктами.

Если белок взбивают отдельно, то яйца должны быть очень свежими, тогда они быстрее взбиваются. Раскрывая скорлупу и отделяя желток, нужно следить за тем, чтобы в белок не попало желтка, ибо тогда белок не будет взбиваться, как и при попадании в него жира. Если белки использовали не сразу и они стали жидкими, то они будут лучше взбиваться, если добавить немного соли, каплю уксусной эссенции или несколько кристаллов лимонной кислоты.

Вместо свежих яиц в тесто можно положить яичный порошок. Его растирают, постепенно примешивают теплую воду (35–40°C) и дают постоять 20–30 минут. Одному среднему яйцу равноценны 12–13 г яичного порошка и 30 г воды.

Яичный меланж представляет собой выбитые из скорлупы и замороженные при температуре минус 18–25°C яйца. Он хранится в больших жестяных бидонах. Используют меланж преимущественно в промышленности. В свободную продажу он не поступает, так как быстро портится. Вместо одного яйца берется 45 г яичного меланжа.

Сахарный песок добавляют в тесто при замесе, кристаллический сахар и рафинад растворяют предварительно в подготовленной для замеса жидкости. Сахарной пудрой посыпают выпеченные изделия, ее используют для приготовления глазурей и кладут в тесто. Сахарную пудру растирают или разминают (при хранении она становится комковатой) и просеивают на выпеченные изделия через частое сито.

Мед и сироп добавляют к некоторым сортам хлеба. Для выпекания берут более темный и менее ароматный мед. Поскольку сироп не всегда имеется в продаже, то его можно приготовить из сахара самим. Чтобы получить 1 кг сиропа, берется примерно 200 г сахара и 1,5 стакана горячей воды. Половину данного количества сахара кладут на жестяную или чугунную сковороду и добавляют примерно полстакана холодной воды, чтобы при прокаливании не образовалось комочков сахара. Сахар доводят до сравнительно темного коричневого цвета (пока он не начнет слегка дымиться), затем добавляют горячую воду оставшийся сахар и уваривают до образования достаточно густого сиропа. Вместо сахарного сиропа можно использовать также солодовый сироп, или мальтозу, картофельный, свекольный и другие сиропы.

Фрукты и ягоды широко используются при выпечке различных изделий. Их используют в свежем, замороженном, сушеном виде, а также в виде разнообразных плодовых заготовок (повидло, джем, компот, желе, сок и другие). Свежие фрукты и ягоды очищают и отбирают. Целые и зрелые плоды используют для украшения, из плодов с небольшими повреждениями готовят начинки, пюре, джемы, кладут в тесто. Фрукты тщательно моют, ягоды кладут в сито, промывают в проточной воде или несколько раз опускают на сите в холодную воду и затем дают воде стечь.

Яблоки и груши чистят ножом из нержавеющей стали и удаляют сердцевину. Плоды с красивой, чистой кожурой не чистят. Такие фрукты, как абрикосы, сливы, персики моют, разрезают пополам и удаляют косточки. У вишен косточки в основном удаляют в том случае, когда из них готовят начинки. Цитрусовые покрыты тонкой ароматической корочкой, которую добавляют в качестве вкусового вещества в тесто, начинки, а также используют для украшения изделий.

Плоды тщательно моют, при желании снимают теркой или ножом цветную часть корочки. Затем удаляют белый слой корочки, апельсины и мандарины разнимают на дольки или нарезают плод на кружки и сразу же украшают ими кондитерские изделия.

У ананасов срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожицу и жесткую сердцевину. Затем ананасы нарезают на круглые дольки, которые, если нужно, нарезают на кусочки. Ананас используют в основном для украшения тортов и пирожных и приготовления начинок.

Быстрозамороженные при низких температурах фрукты и ягоды размораживают в холодном помещении или в холодильнике. При медленном размораживании они сохраняют естественную форму вкуса и аромат. Их используют сразу после размораживания вместо свежих плодов.

Тесто, которое покрывают сочными фруктами и ягодами, следует посыпать панировочными сухарями, крошковой посыпкой или овсяными хлопьями, чтобы они впитали в себя излишнюю влагу.

Густые джемы и мармелад используются в качестве начинки для пирогов, булочек и корзиночек из песочного теста, ими покрывают также большие пироги. Жидкое варенье и повидло подходят для покрытия более мягких кондитерских изделий (рулетов из бисквитного теста, бисквитов, выпекаемых на противне, бисквитных тортов и т. п.). Если джем или варенье слишком густые, их можно развести небольшим количеством кипяченой воды.

Сушеные фрукты тщательно моют, вымачивают в холодной воде до набухания (иногда до 24 часов), если нужно, проваривают более крепкие в воде, в которой они вымачивались. Сушеные фрукты используются для начинок, в тесто и для украшения (абрикосы, сливы).

Изюм представляет собой сушеный виноград, его кладут в тесто, используют для приготовления начинок и т. п. Изюм перебирают, промывают в теплой воде, меняя ее, дают воде стечь и обсушивают на хозяйственной бумаге или салфетке. Если изюм добавляют в тесто, то его предварительно смешивают с небольшим количеством муки. Коринка – это довольно мелкий изюм без семян; используется так же, как обычный изюм. Миндаль существует двух видов – горький и сладкий. Горький миндаль более ароматен, но содержит синильную кислоту и поэтому ядовит. Его добавляют немного, только в качестве пряности, натертым или мелко изрубленным, в большинстве случаев вместе со сладким миндалем (1 % от веса сладкого миндаля).

Сладкий миндаль имеет мягкий вкус и менее ароматен. Его кладут в хорошее тесто, начинки, используют для украшения булочек, пирожных, тортов и печенья. Чтобы удалить оболочку, ядра миндаля на несколько минут опускают в кипяток, затем растирают в миндалетерке, нарезают на полоски. Можно использовать для украшения целые ядра. Перед употреблением миндаль можно высушить на листе в духовке.

Орехи (лесной, или лещинный, арахис и грецкий) также используются в тесте. Если орехи находятся в скорлупе, их освобождают от скорлупы и с ядер удаляют оболочки. Для этого очищенные орехи ставят на сковороду на несколько минут в жаркую духовку. Просохнув, они приобретают приятный запах и вкус. С остывших орехов снимают оболочку, растирая их куском ткани.

Грецкие орехи не прокаливают, так как они приобретают при этом неприятный запах и вкус. Если хотят снять с них тонкую оболочку, то их замачивают на 10–15 минут в соленой воде, удаляют оболочку, затем полощут в проточной воде и сушат.

Фисташковые орехи имеются в продаже в скорлупе или очищенные. Оболочки ядра снимаются так же, как у миндаля, горячей водой. Но в воде их можно держать только 1–2 минуты. Ядра имеют красивый светло-зеленый цвет, поэтому их используют для украшения тортов и пирожных.

Мак используют для начинки и посыпки кондитерских изделий. Для начинки семена следует размять в ступке или проварить их 20–30 минут, положить на густое сито или в марлю и отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с сахаром.

Пищевые краски бывают растительного и животного происхождения, их получают также синтетическим путем. Наиболее известными пищевыми красками являются тартрацин, сафлор (желтые), кармин (красная), индигокармин (синяя). Пищевые краски используются в разведенном виде. Для этого их растирают в фаянсовой ступке, заливают кипяченой горячей водой, при необходимости кипятят. Затем раствор процеживают через двойную марлю. Разведенную пищевую краску держат в бутылках из темного стекла, их нельзя долго хранить. Пищевые краски обладают довольно сильным действием, поэтому использовать их следует осторожно. В основном пищевые краски используют в кондитерской промышленности.

При домашнем приготовлении коричневую и желтую краску дают жженый сахар, шафран, какао, растворимый кофе или кофейный настой. Красную и розовую краску получают при добавлении различных фруктовых и ягодных соков (вишневого, клюквенного, смородинового), а также сока кизильника, свекольного сока и т. п.

Вкусовые вещества. Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, немного соли добавляют даже в сладкое тесто. Если тесто готовится без жидкости, то в него добавляют только чистую мелкую соль. Для этого грубую темную соль растворяют в небольшом количестве воды, а образовавшуюся на поверхности пену, равно как и осадок, удаляют.

Кожура цитрусовых (апельсина, лимона, мандарина) очень ароматна и хорошо подходит для заправки сладкого теста и кремов. Перед употреблением плоды моют теплой водой и просушивают. Затем стирают на мелкой терке тонкий цветной слой, который используют сразу или хранят, пересыпав сахаром, в закрытой стеклянной банке. Корочку цитрусовых можно потертеть и рафинадом, который приобретает приятный запах. Ароматным сахаром заправляют в основном кремы.

При сушке с корочки удаляют белый слой и сушат только цветную часть. Ее тоже хранят в сахаре, как и тертую корочку.

Цукаты варят из корок цитрусовых. Их кладут в тесто для булок и пирогов, в начинки и используют для украшения тортов и пирожных. Для цукатов берут хорошие, толстые корки, замачивают их на 2–3 дня в холодной воде, при этом воду можно менять 1–2 раза. Затем ставят корки вариться так, чтобы вода едва покрывала их, варят 30–40 минут, добавляют сахар и продолжают варить на слабом огне, пока корки не станут прозрачными и блестящими, а сироп – густым. Готовые цукаты сразу же перекалывают в подогретые банки и заливают сиропом. Банки герметически закрывают. В таком виде цукаты можно хранить очень долго. Для приготовления 1 кг цукатов уходит 0,5–1 кг сахара. Если хотят засахарить цукаты, то их вынимают из сиропа, дают сиропу стечь, обваливают в кристаллическом сахаре или сахарной пудре и сушат на пергаминальной бумаге.

Засахаренные фрукты готовят из свежих фруктов, которые варят в густом сиропе и затем просушивают. Особенно подходят груши, сладкие яблоки, которые при варке остаются целыми.

Молотая корица добавляется в тесто и в начинки. Корневище имбиря и гвоздику в растертом виде употребляют для ароматизации пряников с медом и сиропом. Имбирь и в особенности гвоздика имеет очень острый вкус, вследствие чего добавлять их в тесто следует осторожно. Мускатный орех растирают на терке и используют так же, как предыдущие пряности. Тмином посыпают хлеб, булку и печенье либо добавляют в некоторые виды теста.

Анис используют так же, как тмин. Но добавляют его очень осторожно, так как у аниса сильный, чуть приторный запах. Анис кладут также в диетические кондитерские изделия. Благодаря своему специфическому вкусу он скрывает отсутствие соли в диетическом хлебе.

Черным и белым перцем (последний получают при очистке зрелого перца) заправляют начинки, они подходят так же для заправки пряничного теста. Красный перец (порошок паприки) готовят из сушеных стручков красного горького перца, им заправляют начинки и соленое песочное тесто. Добавляют умеренно.

Какао кладут в тесто, глазури, кремы, начинки. Какао лучше смешивается, если его при приготовлении теста подсеять к муке, а при приготовлении кремов и глазурей предварительно смешать с сахаром. Изделия, приготовленные с какао, быстро черствеют.

Семена кардамона прежде всего высвобождают из коробочки, сушат и мелко растирают. Кладут в булки, пироги, выпекаемые в формах, пироги с медом и сиропом, печенье. Шафран используется в основном при изготовлении сладких булок и пирогов в формах. Шафран сушат, растирают в порошок, заливают горячим молоком или водой и добавляют в жидкое тесто.

Ваниль придает кремам для тортов и пирожных, а также тесту очень приятный вкус. При приготовлении крема стручки ванили отваривают в молоке или сахарном сиропе и полученную ароматную жидкость добавляют для заправки. В более темное тесто можно положить мелко изрубленный стручок ванили. Поскольку стручки ванили хранят в сахаре, то и сахар становится ароматным и подходит для заправки.

Ванилин получают химическим путем. Он отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто или кремы его добавляют осторожно.

Ванильный сахар содержит только 2,5 % ванилина, и поэтому вкус ванили у него очень слабый.

Лавровый лист известен как приправа к мясным и рыбным блюдам, но его измельченными сушеными листьями можно заправлять и тесто. Порошка из лаврового листа добавляют в тесто очень мало (тесто для булок, пряников). По вкусу он напоминает кардамон.

Масла – из горького миндаля, лимона, кардамона, розовое масло и т. п. – получают из натуральных вкусовых веществ. Натуральные масла очень крепкие, поэтому их добавляют, в зависимости от количества теста, по 1–2 капли.

Эссенции получают химическим путем. Ими заправляют холодные кремы и сиропы для пропитки. Добавляют осторожно. Эссенцию никогда не добавляют в тесто, так как при выпекании ароматические вещества улетучиваются.

Алкогольные напитки – ром, коньяк, ликер, вино – весьма ароматны, ими ароматизируют кремы для тортов и пирожных и сиропы для пропитки, могут быть использованы также как разрыхлители.

Разрыхлители теста. Тесто разрыхляют с помощью дрожжей, пекарского порошка, углекислого аммония и поташа. Реже используют в качестве разрыхлителя алкогольные напитки (коньяк, ром, спирт), в основном при приготовлении теста для выпечки в форме. В воздушном тесте разрыхлителем является воздух, который попадает в тесто при взбивании масла и яйца, расширяется при нагревании и способствует подъему.

Под влиянием дрожжей в тесте начинается брожение углеводов, в результате которого они разлагаются на углекислый газ и алкоголь. Углекислый газ образует в тесте пузырьки газа, разрыхляет тесто и увеличивает его объем. Хорошие свежие дрожжи легко отделяются от бумаги, они светлые, желтовато-серого цвета, легко разламываются, не вязкие, но и не слишком рассыпчатые, с приятным запахом и вкусом. Дрожжи хранят в прохладном месте и, чтобы они не высохли, кладут на дно чашки и прижимают к нему. Чашку с дрожжами переворачивают вверх дном и ставят в миску, дно которой покрывает вода. Короткое время дрожжи можно хранить в пластиковом мешочке в холодильнике.

На 1 кг муки расходуется 20–50 г дрожжей, для простых видов теста меньше, для жирных и сладких – больше.

Пищевую соду (бикарбонат натрия) всегда используют вместе с кислотой. Под влиянием тепла и кислоты из соды выделяется углекислый газ, который разрыхляет тесто. Нельзя класть

слишком много соды, ибо тогда у теста будет неприятный привкус, а у жирного теста даже привкус мыла и красноватый оттенок.

Пищевая сода подходит для разрыхления теста с простоквашей и сметаной, а также теста для приготовления пряников с медом или сиропом. Как мед, так и сироп содержит известное количество кислоты, помимо того, пироги с медом и сиропом темного цвета и содержат много вкусовых веществ, вследствие чего вкус соды и цвет остаются незаметными.

При изготовлении пекарского порошка смешивают в равных количествах пищевую соду и лимонную или винную кислоту. Винного камня (кремор-тартара) берут 2 части к 1 части соды. Приготавливая тесто, пищевую соду или пекарский порошок смешивают с мукой; при соединении с жидкостью сразу же начинается выделение углекислого газа, в результате чего изделие хуже поднимается при выпечке. На 1 кг муки расходуется примерно 2 чайные ложки пищевой соды или 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

Если пекарского порошка приготовлено слишком много, то к нему добавляется столько же крахмала или муки, чтобы предохранить от сырости.

Углекислый аммоний подходит для выпекания тонких пирогов и печенья, которые сильно прогреваются при выпекании. Примерно при 60°C выделяется аммиак. Если пирог толстый, то выделение аммиака затрудняется, и это придает изделию неприятный вкус. Перед употреблением углекислый аммоний следует растереть, подсеять к муке или замочить в жидкости.

Поташ (карбонат калия) используется при приготовлении теста для пряников с медом и сиропом, которые содержат необходимые для разрыхления кислоты. Тесто, приготовленное с поташом, должно долго стоять. На 1 кг муки расходуется 1–2 чайные ложки поташа. Поташ желательно добавлять вместе с углекислым аммонием, тогда пряники с медом и сиропом будут лучше подходить и получатся вкуснее.

Все химические разрыхлители хранят в плотно закрытых фаянсовых, стеклянных или жестяных банках.

Температурные режимы. Замес и созревание различных видов теста должны происходить при определенной температуре.

Для дрожжевого теста всех видов необходима температура воздуха не ниже 24–25°C.

Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, нужной для его созревания.

Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами готовят при обычной комнатной температуре, но при надобности выносят на холод.

Слоеное тесто замешивают при комнатной температуре и несколько раз выносят на холод для охлаждения введенного в него масла.

Бисквитное тесто готовят при комнатной температуре.

Для выпекания разных кондитерских изделий требуется определенная температура. Она колеблется в пределах 160–280°C.

Если в печи или духовке нет термометра, то приблизительно температуру можно определить, бросив туда щепотку муки. Если мука пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи или духовке равна примерно 220–240°C. Если же брошенная в печь мука моментально обугливается, то температура достигает примерно 270–280°C. Когда мука желтеет постепенно, то это говорит о том, что температура в печи 180–200°C.

Для выпечки дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250–270°C, сдобных – 220–240°C, ореховой булки – 180–200°C. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200–210°C, из слоеного – 250–260°C, из заварного теста – 200–220°C, из песочного – 220–240°C.

Очень важно добиться нужной температуры в печи для выпечки каждого вида изделий. Следует знать, что мелкие изделия выдерживают более высокую температуру и пекутся быстрее, чем крупные.

Выпечка изделий производится в духовых шкафах печей, отапливаемых твердым топливом, газовых и электрических плит, электроформах (печка «чудо»), а также в специальных формах на газовой горелке или примусе.

При выпечке весьма важно, чтобы печь была в порядке и предварительно нагревалась в течение 15–30 минут до температуры, необходимой для выпечки данного вида теста и изделия. Затем прямой нагрев уменьшается.

В газовых духовках пламя расположено по бокам или снизу, и поэтому изделия могут с этих сторон подгореть. Чтобы этого не произошло, газовую плиту сильно разогревают, а во время выпечки по возможности уменьшают пламя.

Лучше всего печь в духовках электроплит, температура в которых регулируется (слабый, средний, сильный жар) и нагрев производится снизу или сверху. В этом случае предварительный нагрев духовок электроплит легко осуществим. Без предварительного нагрева можно для экономии времени выпекать изделия в форме, толстые пироги и т. п. (они подходят во время нагревания духовки), но ни в коем случае не булочки, пирожки и другие изделия, которые, поджариваясь в нежаркой духовке, расплываются и сохнут.

Электро- и газовые плиты снабжены тремя решетками, духовка с твердым топливом – одной решеткой. Булочки, крендели и пироги ставят на среднюю или нижнюю решетку. Для их выпечки необходимо, чтобы нижний и верхний жар были более или менее одинаковыми и изделия за 10–15 минут покрывались бы сверху и снизу нежной коричневатой корочкой. Форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки. Важно, чтобы выпекаемое изделие подошло до того, как его поверхность покроется корочкой. Если верхний жар слишком сильный, форму можно покрыть влажной или намазанной бумагой, круглую форму накрывают крышечкой от кастрюли. Пригорания можно избежать также, поместив пустой лист на верхнюю решетку или выключив духовку.

Лист с мелкими изделиями кладут на верхнюю или среднюю решетку. При выпекании учитывают также то, что жар должен быть сильным только в начале выпекания, до образования корочки. Позднее температуру следует понизить и перед окончанием выпечки выключить духовку.

Инвентарь. Для приготовления мучных и кондитерских изделий в домашних условиях используют различный инвентарь и кухонную посуду.

Листы и противни выбирают в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаминами бумагой.

Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно нагреть, натереть грубой солью, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывают тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревают в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Перед выпечкой лист следует смазать. При выпекании булочек, пирожков и т. п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывают. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

Формы для выпечки изготавливают из белой жести, тонкого железа, бумаги. Они могут быть круглыми, овальными, фигурными, с дном и без дна. В последнем случае формы ставят на лист или противень, делают к ним бумажное дно.

Для приготовления бумажной формы, если под рукой не оказалось металлической, берут кастрюлю, переворачивают ее вверх дном, вырезают из плотной бумаги круг по размеру дна, укладывают его на перевернутую кастрюлю и по диаметру дна оборачивают полоской бумаги, ширина которой равна высоте выпекаемого изделия. Края склеивают крахмальным

или мучным клейстером или остатками бисквитного теста. Тесто можно выпекать в неглубоких кастрюлях, глубоких сковородах без ручки, металлических тарелках.

Формы смазывают маслом или выстилают смоченной в масле бумагой и заполняют бисквитным, воздушным или воздушно-ореховым, дрожжевым тестом не более чем на две трети их высоты.

Кондитерские формы-выемки обычно изготавливаются из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жечь крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые выемки. Печенье и пирожки формуют и с помощью стакана, но его края должны быть совершенно целыми.

Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном. Под миску хорошо подстелить кусок ткани.

Кухонные доски изготавливают из березы или ольхи. Они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделять его можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

Скалки чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывают в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносят скалкой с рифленой поверхностью.

Деревянные ложки и лопаточки необходимы для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста. Они должны иметь крепкие черенки. Пользоваться для этих целей металлическими ложками не рекомендуется.

Взбивалки служат для взбивания яиц и сливок. Форма их различна, но нужно обратить внимание на то, чтобы взбивалка была прочно прикреплена к ручке. Яйца и яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой. Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Для взбивания каждого продукта выбирают соответствующую скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро. Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления.

Перед приготовлением теста следует смазать форму размягченным маслом и посыпать панировочными сухарями, мукой, рублеными орехами или миндалем. Для выпечки подходят круглые формы различных размеров с гладкими или рифлеными краями, продолговатые или прямоугольные формы и разъемные формы. Используются также глубокие сковороды.

При приготовлении теста, содержащего больше яиц и масла, жир взбивают с сахаром, который подсыпают в жир постепенно, по одной ложке. К взбитому маслу добавляют по одному яйца или яичные желтки, продолжая при этом взбивать их. Пышную яично-масляную пену соединяют с измельченными приправами, другими подготовленными продуктами и примешивают, попеременно с жидкостью, муку или муку, смешанную с пекарским порошком. Если яичные белки отделены от желтков, их надо взбить в крепкую пену и последними примешать в тесто.

Перекладывают тесто в подготовленную форму, наполнив ее на две трети, разравнивают и запекают. Пироги в основном выпекают в умеренно жаркой духовке, форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки, чтобы верхний жар был слабее и пирог смог подняться до того, как он подрумянится. Если пирог должен выпекаться дольше, то форму рекомендуется выстлать пергаминами или алюминиевой бумагой. Тогда пирог будет подниматься равномерно и не подрумянится слишком рано. Время выпечки зависит от состава теста, размеров и толщины пирога. Маленькие пироги выпекаются в среднем 12–15 минут, большие – 40–60 минут,

некоторые даже дольше. Вынув из духовки, оставляют пирог на некоторое время в форме и затем выбивают на покрытую пергаминами бумагой пирожковую доску или решетку. Остывший пирог посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Пресное тесто

Муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление и добавить нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивать тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдержать 30–40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего его раскатать тонким слоем.

Из пресного теста делают пельмени, вареники, домашнюю лапшу и др.

Состав: яйцо – 1 шт., соль – 0,25 ч. ложки, мука – 3 стакана.

Пресное сдобное тесто

Для его приготовления в воде или сметане растворяют соль, сахар, яйца, добавляют половину положенного по норме количества просеянной муки и перемешивают; когда тесто станет однородным, в него всыпают остальную муку, смешанную с содой, и быстро перемешивают.

Состав: мука пшеничная – 1 кг, яйца – 3 шт., масло сливочное – 130 г, сода – 3 г, соль – 8 г, вода или сметана – 360 г.

Пресное слоеное тесто (классическое)

Изделия из слоеного теста снаружи имеют золотистую хрустящую корочку, а внутри слоистую структуру, легко расслаивающуюся на отдельные мягкие тонкие листы, за что его также называют «листовым». Это тесто совсем не содержит сахара, поэтому его чаще называют «слоеное пресное». Из слоеного пресного теста выпекают коржи для тортов и пирожных, пекут пироги и пирожки с мясом, рыбой, свежими ягодами и иными начинками.

Упрощенное приготовление слоеного теста известно с давних времен. Тесто растягивали на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь. Современный процесс приготовления этого теста включает три стадии: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом.

В небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают тесто. Месят его 15–20 минут и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г на 500 г масла) и хорошо разминают (но не растирают), масло должно быть пластичным и податливым. Его формируют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13–14 °С.

Приготовленное тесто формируют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпают мукой, так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. На его середину кладут подготовленное масло и закрывают масло концами теста, тщательно сметая с них муку (мука не должна попасть между слоями теста). Края получившегося конверта из теста зачищают. Его посыпают мукой и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметают с него муку и складывают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3–5 °С около получаса. Охлажденное тесто вновь раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 1 кг, яйцо – 1 шт., соль – 10 г, кислота лимонная, вода – 325 г, масло сливочное – 465 г.

Пресное рубленое (полуслоеное) тесто

Оно также готовится путем смешивания муки с маслом, но в отличие от классического слоеного теста делается гораздо проще и быстрее. Правда, при этом по качеству изделия из него значительно уступают изделиям из классического слоеного теста.

Муку насыпают на доску горкой, в центр кладут масло и рубят его ножом, одновременно смешивая с мукой; добавляют щепотку соли и сметану, равномерно перемешивают и замешивают тесто. Из этого теста выпекают пирожки, коржи для тортов и пирожных.

Состав: мука пшеничная высшего сорта – 2 стакана (тонких), масло сливочное – 200 г, сметана – 200 г, соль на кончике ножа.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или как его иначе называют кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, булочек, ватрушек, пончиков, кулебяк, куличей и т. п.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке. Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем служат дрожжи.

Кроме жидкости в тесто добавляют яйца, масло, сахарный песок (то есть сдобу) и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно правильно пользоваться дрожжами и умело сочетать тесто с начинкой. Например, начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном, а для сладких начинок не следует готовить соленое тесто.

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами: безопасным и опарным. Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. В воде, подогретой до 28–30°C, растворить дрожжи, добавить в нее соль, сахарный песок, яйца и растопленное сливочное масло, затем постепенно всыпать муку и тщательно вымесить веселкой или вручную до тех пор, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды.

Посуду с тестом накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обмять в течение 1–2 минут. Эту операцию повторяют один-два раза, после каждого подъема теста (через каждые 30–40 минут).

Приготовление дрожжевого теста опарным способом. В воде, подогретой до 28–30°C, растворить дрожжи, затем всыпать в нее половину количества муки и хорошо перемешать до получения однородной массы. Поверхность опары посыпать мукой, посуду накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда опара подойдет и начнет опадать, всыпать вторую половину муки, добавить соль, сахарный песок, растопленное сливочное масло и хорошо вымесить, пока тесто не станет гладким и не будет легко отделяться от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место для брожения. Подошедшее тесто обминают два-три раза.

Состав: молоко или смесь молока с водой – 0,5 л, дрожжи – 25–30 г, сахар – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, маргарин или жир – 50 г, обойная мука или пшеничная мука высшего или I сорта – 900 г.

Дрожжевое слоеное тесто

Его готовят из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Для этого готовое тесто охлаждают до 20–22°, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 2–2,5 см. Поверхность пласта покрывают на две трети размяченным маслом. Не покрытую маслом часть пласта теста поднимают и покрывают им масло примерно на половину. Выступающую часть пласта, покрытого маслом, заворачивают и покрывают ею уже сложенную вдвое часть теста. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Края теста защипывают. Получившийся пласт теста сворачивают вдвое так, чтобы его края сошлись в середине, и раскатывают. Эту операцию повторяют еще 1–2 раза. Подготовленное тесто кладут на посыпанные мукой листы, покрывают тканью и оставляют на холоде.

Слоеное тесто

Ни одно тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как пресное слоеное тесто. При отклонении от рекомендуемых указаний изделия получаются малослоистыми, грубыми и с плохим подъемом.

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Чем жирнее тесто, тем оно нежнее и вкуснее. В тесто можно добавить яйца – это улучшает качество изделий. Чтобы можно было получить очень тонкие слои, надо готовить слоеное тесто из муки с содержанием клейковины не менее 40 %. При замесе в тесто добавляют соль и органические кислоты: лимонную или уксусную, которые способствуют набуханию белков и улучшают эластичность клейковины. Если в тесте мало соли или кислоты, то готовые изделия получаются расплывчатыми с нерельефным рисунком. При избытке соли и кислоты вкус изделий ухудшается, кроме того, они деформируются (сжимаются).

От температуры теста во многом зависит качество слоеных изделий (эластичность теста, подъем изделий и т. п.). Необходимо помнить, что при температуре 14–17°C масло наиболее пластично. При более низкой температуре масло затвердевает, при раскате крошится и разрушает слои теста, а при выпечке из изделий вытекает. Если температура более высокая, то масло расплавляется, проникает в слои теста, вследствие чего ухудшается его эластичность. Поэтому слоеное тесто нужно готовить в помещении с температурой около 17°C, либо периодически его охлаждать.

Время выстойки («отдыха») теста также имеет большое значение. Если тесто предварительно недостаточно хорошо выстоялось, то при раскатывании оно разорвется на мелкие кусочки. Изделия из такого теста получатся с большим «подъемом», без слоев. Чем тоньше будут слои, тем больше времени нужно дать тесту выстояться; чем менее эластична клейковина, тем больше времени требуется для выстаивания теста.

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. Во избежание вздутий пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа.

Яйцом смазывают только верхнюю поверхность изделий, боковую поверхность смазывать не надо во избежание ухудшения подъема.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.