

СЛОЖНЫЕ СДОБНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

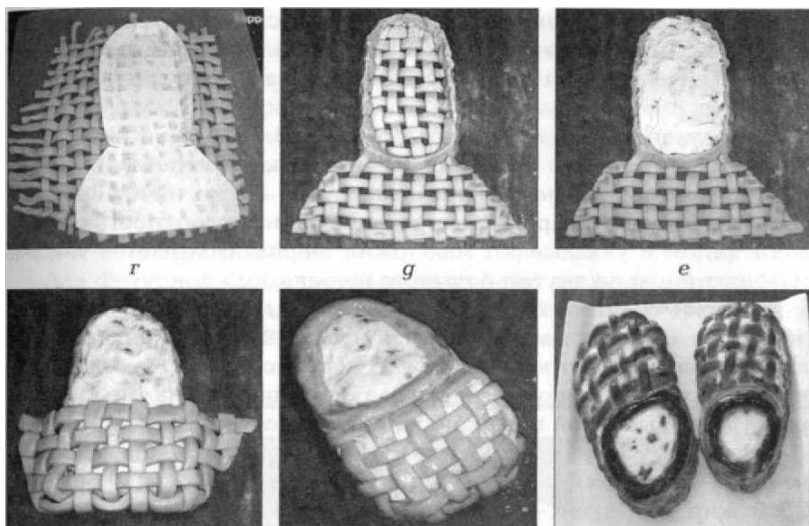
Сложные сдобные хлебобулочные изделия отличаются сложной формовкой и отделкой поверхности изделий. Изделия готовят из дрожжевого опарного, дрожжевого опарного слоеного теста и сдобного пресного теста. Далее представлены некоторые виды сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий, а также праздничные пироги, кулебяки с различными начинками и рыбники.

Мелкоштучные хлебобулочные изделия. Сложные мелкоштучные хлебобулочные изделия имеют различную форму.

Ватрушки с творогом «Лапти»

Рецептура г: мука — 7 600, сливочное масло — 400, меланж — 400, соль — 20, сахар-песок — 120, дрожжи — 200, молоко — 3 000; фарш творожный с изюмом — 6 000; для смазки: жир для листов — 50, меланж — 300. **Выход** — 100 шт. по 150 г.

Для фарша творожного с изюмом: творог — 3300, яйцо — 1 000, сахар-песок — 500, изюм — 1 000, ванилин — 200.

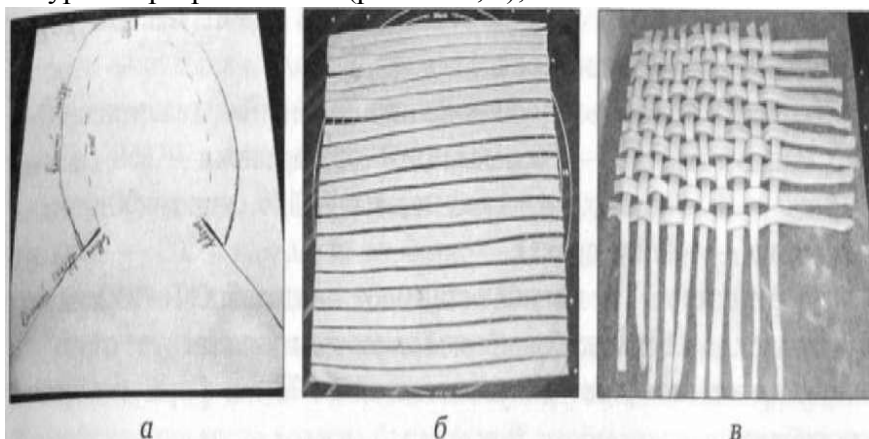


Ватрушки с творогом «Лапти» их можно приготовить (рис. 11.5) в качестве подарочного сувенира:

- сдобное дрожжевое тесто готовят опарным способом;
- рисуют на пергаментной бумаге формата А4 шаблон и вырезают его ножницами (рис. 11.5, а); готовое тесто раскатывают в прямоугольный пласт и нарезают из него узкие полоски (рис. 11.5, б);
- *и* на листе пергаментной бумаги из полосок теста плетут простым полотняным

переплетением коврик по размерам шаблона, как показано на рис. 11.5, в;

– по шаблону обрезают ножом тесто (рис. 11.5, г). По овальной части заготовки делают бортик, чтобы получилось углубление (рис. 11.5, д), выкладывают творожную начинку и аккуратно разравнивают (рис. 11.5, е);



– затем одной рукой поднимают край пергаментной бумаги с тестовым язычком, а другую руку подводят под бумагу, чтобы не нарушить сеточку, и накладывают язычок на «лапоть» (рис. 11.5, ж);

– края язычка подворачивают под низ тестовой заготовки, подравнивают и придают форму лаптя. Затем из полоски теста

делают по краю отверстия «лаптя» ровную каемочку и тестовую заготовку расстаивают в течение 15 — 20 мин. Перед выпеканием смазывают каемочку яичным желтком, а остальную часть «лаптя» — теплым молоком (или сливками) (рис. 11.5, з) выкладывают ватрушки на смазанный растительным маслом противень и выпекают при температуре 210 — 220 °С до готовности. Готовые ватрушки

«Лапти» охлаждают в течение 15 мин накрыв сложенным вдвое полотенцем. Подают «лапти» горячими или холодными (рис. 11.5, и).

БУЛОЧКА «БРИОШ»

Рецептура г: мука пшеничная — 3 760, сахар-песок — 670, масло сливочное — 925, меланж — 552, дрожжи — 158, соль — 30, вода — 1 340; для смазки: меланж — 146, жир для листов — 20. Выход — 100 шт. по 65 г. По рецептуре 210 г муки оставляют на подпыл.

Тесто готовят опарным способом с добавлением сливочного масла.

Готовое тесто делят на куски массой по 73 г и формуют тремя способами:

1. подкатывают в шар, укладывают на листы, после полной расстойки цилиндрической выемкой, смоченной в жирах, нажимают на изделие сверху. Получается маленький шарик внутри большого шарика;

2. полученные куски теста массой по 73 г делят на 2 кусочка: большой и маленький (50 и 23 г). Подкатывают в шарики. Большой шарик укладывают на кондитерский лист. После неполной расстойки в большом шарике делают углубление, поверхность смазывают яйцом и укладывают маленький шарик. Получается так же маленький шарик внутри большого шарика;

3. куски теста массой 73 г делят на четыре кусочка (один маленький). Подкатывают в шарики. Три больших шарика кладут вместе в виде треугольника, после неполной расстойки поверхность смазывают яйцом и сверху кладут четвертый маленький шарик. Перед выпечкой поверхность смазывают яйцом.

4.

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ,

Рецептура г: мука — 7 400, сахар — 575, масло сливочное — 500, меланж — 260, соль — 110, дрожжи — 110, вода — 2 900, жир для листов — 50. Выход — 100 шт. по 100 г.

Сдобу обыкновенную формуют в виде плюшек: одинарных и двойных и устриц: продолговатых, фигурных и спиральных.

Для плюшек опарное тесто делят на куски массой 110—112 г, подкатывают в шар, после неполной расстойки раскатывают в лепешку, поверхность смазывают маслом (можно посыпать сахарным песком, корицей и т.д.), свертывают в рулет, концы рулета соединяют, по месту сгиба делают один или два надреза и выворачивают в обе стороны спиралью вверх. Для устриц тесто раскатывают в пласт, поверхность смазывают маслом и сворачивают в рулет. Рулет разрезают на булочки массой 110—112 г. Для продолговатых устриц сверху делают один нажим, для фигурных — два крестообразных нажима. Для спиральных устриц булочки укладывают на кондитерский лист спиралью вверх. Конец рулета подкладывают под изделие.

Требования к качеству: форма — правильная, поверхность — румяная, блестящая, мякиш — пышный, пористый.

КРЕНДЕЛЬ СДОБНЫЙ «ЮБИЛЕЙНЫЙ»,

Рецептура г: мука — 3 949, сахар-песок — 670, маргарин — 925, меланж — 552, дрожжи — 158, соль — 30, молоко — 1 340; для смазки листов: масло растительное — 20, изделий: меланж — 315; для отделки: сахарная пудра — 40. Выход — 10 шт. по 650 г.

Тесто готовят опарным способом. Опару ставят на молоке, подогретом до 30 °С, на 15 — 20 мин, затем кладут остальные продукты. Консистенция теста должна быть густой, чтобы при выпечке форма кренделя сохранилась. В процессе брожения делают две обминки.

При разделке тесто закатывают в жгуты с утолщенной серединой, а затем, уложив на листы, формуют из них крендель.

После расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают. Поверхность выпеченного кренделя посыпают сахарной пудрой.

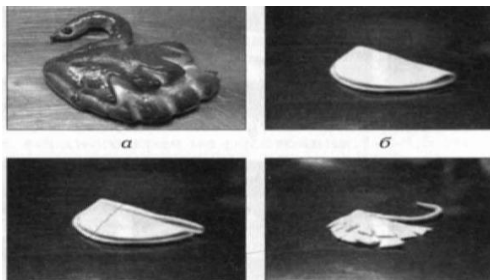
СДОБНЫЕ ФИГУРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ДЕТСКАЯ ФИГУРНАЯ СДОБА),

Рецептура г: мука — 7 400, сахар — 575, масло сливочное — 500, меланж — 260, соль — 110, дрожжи — 110, вода — 2 900, жир для листов — 50. **Выход** — 100 шт. по 100 г.

Для фигурной сдобы опарное тесто делят на куски массой 58 — 60 г или 110— 112 г (для изделий массой 100 г) и формуют в виде различных фигурок.

В фигурках изображающих животных, делают глаза из изюма.

Формование сдобных фигурных изделий. Формование сдобного фигурного изделия «Лебедь»



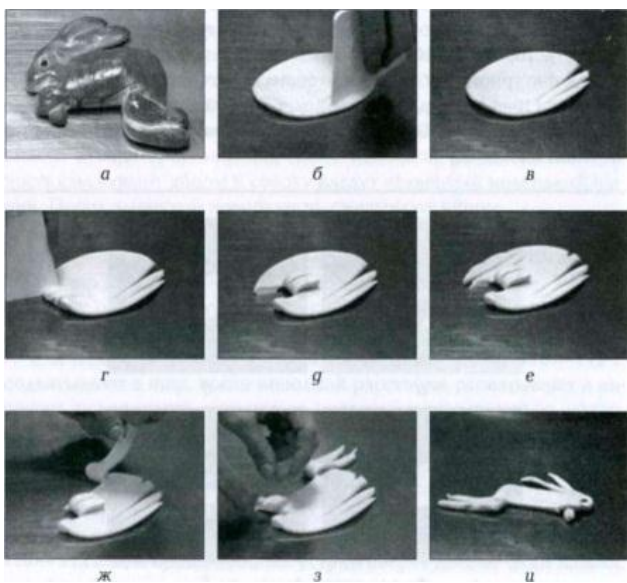
из подкатанного куса теста формуют заготовку плоской округло-овальной формы и складывают ее пополам

Параллельно линии сгиба тестовой заготовки делают разрез, не доходя до края на расстояние 1,5 — 2 см

Отделенную часть теста подкатывают и отгибают в форме шеи лебедя.

На открытом конце шеи формуют головку и клюв лебедя. Остальную часть заготовки формуют в виде туловища и на закругленных концах делают надрезы — крылья лебедя

Для изображения глаза применяют изюм.



Формование сдобного фигурного изделия

«Бегущий заяц»

из подкатанного куса теста формуют заготовку плоской овальной формы. Вдоль верхнего края слева на расстоянии 2 см делают ножом или острым специальным скребком два надреза — для ушей

под ушами делают три небольших наклонных надреза.

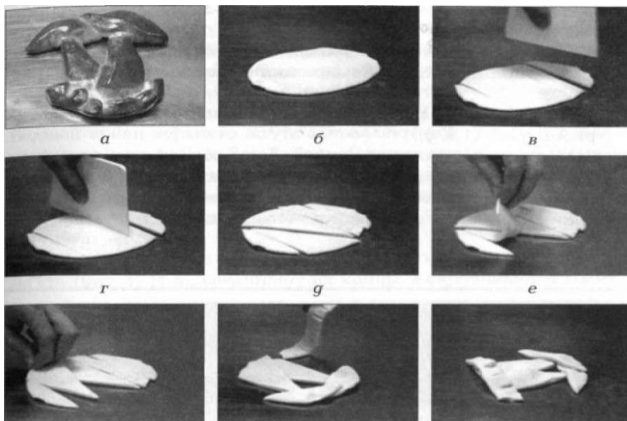
Два нижних кусочка надрезанного теста (верхние лапки) загибают на туловище, образуя головку.

С левого верхнего края на расстоянии 1 — 1,5 см от ушей делают небольшой надрез — хвостик.

С правого нижнего края, аналогично разрезам для ушей, делают два надреза, образуя нижние лапы зайца

Затем их отгибают в противоположном направлении

Верхние лапки укладывают друг на друга расправляют ушки, нижние лапки и головку, на место глаза вставляют изюм



Формование сдобного фигурного изделия «Грибы»

подкатанный кусок теста раскатывают, придавая плоскую овальную форму

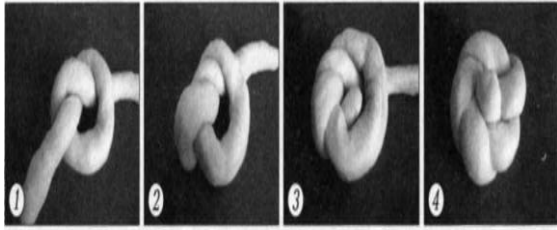
Ножом вдоль верхнего и нижнего края делают продольные разрезы — это «шляпки» грибов

от оставшейся части тестовой заготовки отрезают продольную полоску шириной 1,5 см и надрезают ее, имитируя «траву» оставшийся пласт теста разрезают по диагонали — это ножки грибов

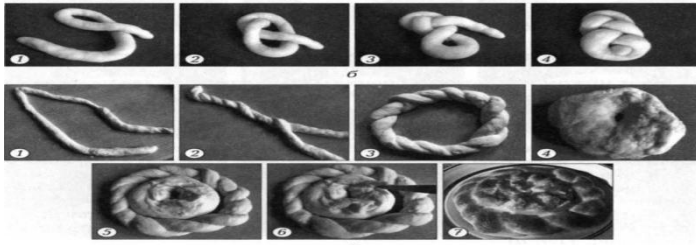
одну ножку переворачивают широким основанием вниз) и накладывают ее на вторую ножку

сверху прикрепляют «шляпки» грибов, на нижнюю часть заготовки помещают полоску «травы»

Сдобные плетеные изделия. Для приготовления теста можно использовать предыдущую рецептуру для сдобных фигурных изделий. **формование сдобных плетеных изделий.** Формование сдобных плетеных изделий производят несколькими способами.



Способ 1. Из подготовленного сдобного теста формируют жгут. Его завязывают в форме узла образуя кольцо. Свободный конец верхнего жгута заправляют под кольцо и вводят в середину. Второй конец жгута перекладывают через верх тестовой заготовки во внутрь кольца.



Способ 2. Из подготовленного сдобного теста формируют жгут и переплетают его, как показано на, образуя плетеную тестовую заготовку.

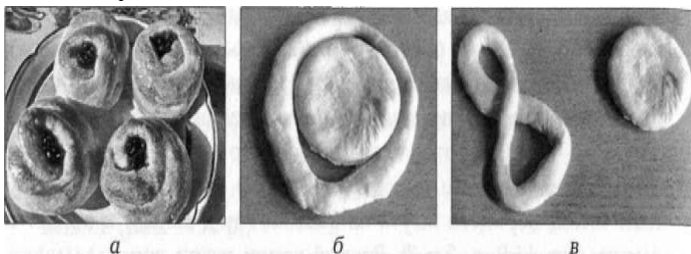
Способ 3. Из подготовленного сдобного теста формируют два жгута соединяют их концы и скручивают в

косичку

ФОРМОВАНИЕ СДОБНЫХ БУЛОЧЕК С РАЗЛИЧНЫМИ НАЧИНКАМИ.

Сдобные булочки бывают разнообразной формы (круглой, овальной, квадратной и др.) массой от 50 до 200 г. Тесто для сдобных булочек готовят опарным способом. Для начинок и посыпок используют варенье, джемы, ванилин, изюм, орехи, шафран, корицу и др. Большое содержание жира, сахара, яиц и вкусовых веществ делают булочки высококалорийными.

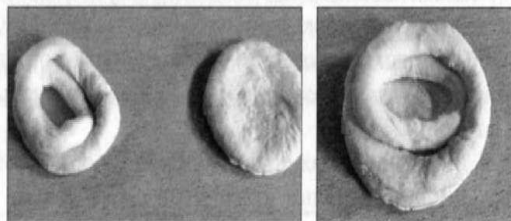
«Булочка с джемом»



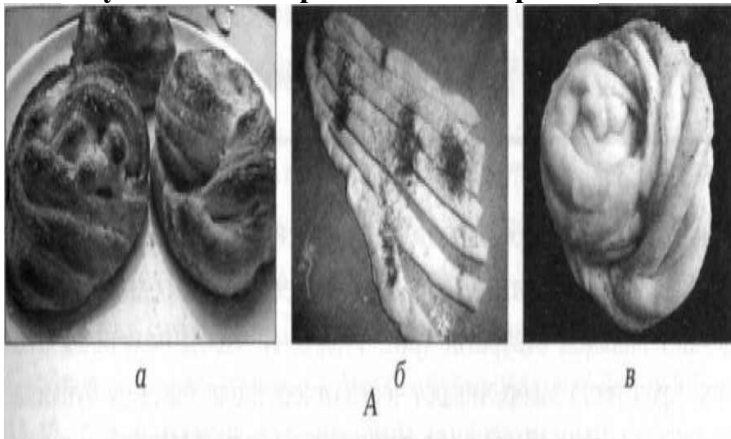
Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и вырезают середину. Разъединяют две детали и тестовое кольцо сворачивают в виде восьмерки.

Верхнюю часть восьмерки приподнимают и укладывают на нижнюю часть таким образом, чтобы получилось спиралеобразное кольцо. Свернутое кольцо из восьмерки помещают на ранее вырезанный тестовый кружок.

После расстойки и подготовки к выпечке середину заполняют джемом.

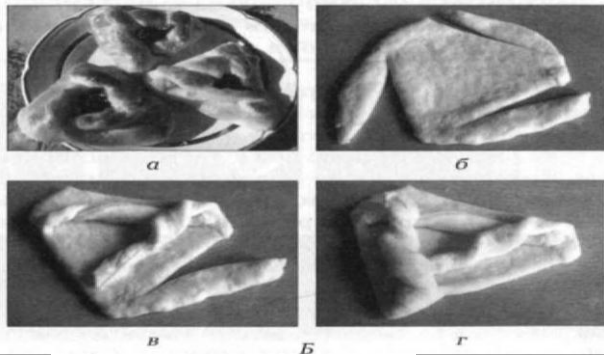


«Булочка с корицей и сахаром»



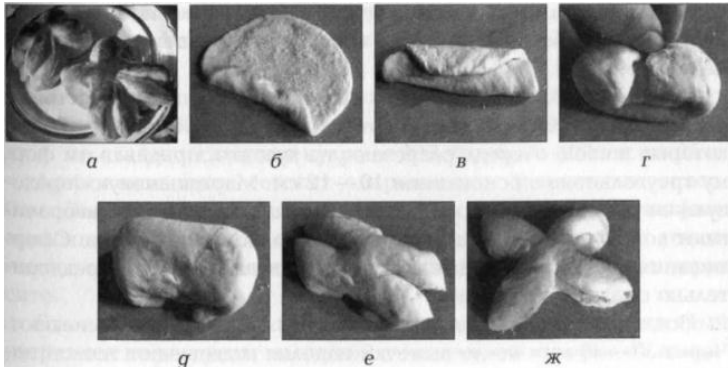
Подготовленное сдобное тесто раскатывают в виде продолговатой лепешки и нарезают на узкие полоски с одной стороны. Смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают сахаром и корицей.

Каждую полоску тестовой заготовки винтообразно скручивают и одной рукой приподнимают за край, из которого начинаются полоски. Второй рукой берут концы полосок и завязывают в узел.



«Булочка с вареньем» Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы и по бокам, с трех сторон, делают надрезы, образуя в середине треугольник. Каждую полоску перекручивают и укладывают вдоль края треугольника, образуя треугольную тестовую заготовку. После расстойки в середину выкладывают густое варенье.

«Булочка с сахаром».



Сдобное тесто раскатывают в пласт округло-овальной формы, смазывают растопленным сливочным (или растительным) маслом, посыпают сахарным песком, а затем сворачиваем в рулет и подгибаем с двух сторон.

По месту сгиба с двух сторон делают ножом разрезы почти до середины свернутого рулета.

Расправляют спиралью вверх в разные стороны — получается «бабочка».

— получается «бабочка»

Крученик слоеный,

Рецептура г: мука — 5 800, масло сливочное — 175, сахар-песок — 500, вода — 2 500, дрожжи — 100, меланж — 385, соль — 40. Выход — 100 шт. по 90 г.

Для прокатки: мука — 200, масло сливочное — 800, сахар-песок — 500; для смазки: меланж — 200, жир для листов — 25.

Готовое дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком. Прокатывают тесто 2 раза с интервалом 15 — 20 мин для охлаждения. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают на полоски длиной 20 см, полоску скручивают в виде веревки, затем сворачивают в спираль в виде «улитки», конец которой закладывают под изделие. После полной расстойки тестовые заготовки смазывают меланжем и выпекают при температуре 240 — 250 °С до готовности.

Слойки с марципаном,

Рецептура г: мука — 5 270, сахар-песок — 800, маргарин — 1 545, в том числе на прокатку — 1 145, меланж — 955, соль — 50, вода — 1 600, дрожжи — 165; для начинки: сахар-песок — 150, меланж — 300, ядра орехов — 820, жмарципан — 1 200; для помады: сахар-песок — 620, вода — 180; для смазки: меланж — 200, жир — 25. Выход — 100 шт. по 100 г. Для приготовления марципановой начинки измельчают поджаренные ядра орехов, соединяют их с сахаром и перемешивают с меланжем. Готовое сдобное дрожжевое слоеное тесто после расстойки раскатывают в пласт и нарезают на полосы шириной 15 — 20 см, которые в свою очередь нарезают на кусочки, придавая им форму треугольника с основанием 10 — 12 см. Марципановую (ореховую) начинку кладут к основанию треугольника. Тесто заворачивают вокруг начинки и придают изделию форму подковы. Сформованные изделия укладывают на кондитерские листы, предварительно смазанные жиром.

После расстойки изделия смазывают меланжем и выпекают. Через 30 — 40 мин после выпечки изделия отделяют теплой помадой температурой 45 — 50 °С и сверху посыпают рублеными орехами.

Слойка с повидлом,

Рецептура г: мука — 3 950, сахар-песок — 790, меланж — 344, маргарин — 980, соль — 50, вода — 1 400, дрожжи — 120; для начинки: повидло — 985; для смазки: меланж — 146, жир для листов — 25. **Выход** — 100 шт. по 75 г.

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным или опарным способом, прослаивают маргарином и после охлаждения раскатывают в пласт толщиной 1 см. Затем нарезают по длине на полосы шириной 10 см. Середину отрезанных полос теста заполняют повидлом из кондитерского мешка. Один край полосы смазывают яйцом и завертывают в жгут, который нарезают на отдельные кусочки.

Тестовые заготовки укладывают на кондитерские листы, расстаивают, смазывают яйцом и выпекают при температуре 250 °С до готовности.

Булочка слоеная,

— **Рецептура** г: мука — 3 000, сахар-песок 470, меланж 400, молоко 400, дрожжи — 78, соль 23, ванилин — 1,5, вода — 1 000, маргарин сливочный для слоения — 450, сахар-песок для слоения — 468, масло сливочное растопленное для смазки противней — 19, меланж для смазки булочек — 100. **Выход** — 100 шт. по 50 г.

Из готового сдобного слоеного дрожжевого теста формируют булочки различной формы.

Булочка-конверт. Раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 5 – 8 мм. Затем его нарезают ножом на квадраты размерами 8 x 8 см, массой 55 – 56 г, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем.

Булочка-книжка. Вырезанный из теста квадратик перегибают пополам и получают «книжку», края ее слегка прижимают ножом или делают на них неглубокие надрезы

Ватрушка «Венгерская»,

Рецептура г: мука пшеничная — 3 200, масло сливочное — 2 000, молоко — 1 428, меланж — 200, дрожжи — 143, соль — 50; для фарша: творог — 1 714, мука пшеничная высшего сорта — 228, сахар-песок — 657, меланж — 1 511, лимон — 80; для посыпки: сахарная пудра — 200. **Выход**

— 100 шт. по 85 г.

Технология приготовления: Дрожжевое тесто готовят опарным или безопарным способом. Замешивают его на молоке. Прослаивают размягченным сливочным маслом. Для фарша нарезают целиком лимон, соединяют с творогом, меланжем, мукой и сахаром и протирают через сито.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 3 — 4 мм, который нарезают на квадраты массой 69г. На каждый квадрат из кондитерского мешка отсаживают фарш массой 28 г и заворачивают конвертом. Тестовые заготовки расстаивают 10 — 50 мин. Выпекают изделия при температуре 230 — 240°С в течение 15 — 20 мин. Охлажденные изделия посыпают сахарной пудрой.