

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ПЕСОЧНОГО И ПЕСОЧНО-ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

НИКОЛАЕВА Татьяна Александровна

старший преподаватель кафедры общественного питания

Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского государственного инженерно-экономического университета
г. Нижний Новгород, Россия

Множество людей увлекается приготовлением блюд, выпечкой, а для кого-то это основная работа, и для качественных изделий следует знать, какое тесто подойдет в том или ином случае, опираясь на его особенности. Цель работы заключается в сравнении песочного и песочно-дрожжевого теста. Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи: изучить, что из себя представляет песочное и песочно-дрожжевое тесто, их особенности; составить технологическую карту для каждого полуфабриката и выпечь изделия; определить органолептические свойства изделий; провести опрос и сделать вывод.

Ключевые слова: тесто, изделия, песочное, продукты, структура.

На данный момент в мире присутствует широкий ассортимент кулинарных изделий из теста: лепешки, булочки, пироги, пирожки, и, конечно же, не стоит забывать про хлеб. Все вышеперечисленные изделия делаются из разного вида теста, ведь каждое тесто имеет свои особенности, тонкости, хитрости в работе. В данном случае будет рассматриваться песочное и песочно-дрожжевое тесто.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что множество людей увлекается приготовлением блюд, выпечкой, а для кого-то это основная работа, и для качественных изделий следует знать, какое тесто подойдет в том или ином случае, опираясь на его особенности.

Цель работы заключается в сравнении песочного и песочно-дрожжевого теста.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

– изучить, что из себя представляет песочное и песочно-дрожжевое тесто, их особенности;

– составить технологическую карту для каждого полуфабриката массой 300 грамм и выпечь;

– определить органолептические свойства изделий;

– провести опрос и сделать вывод.

Что из себя представляет песочное и песочно-дрожжевое тесто, их особенности

Песочное тесто – это вид теста, который отличается от других своей рассыпчатостью и нежностью. Оно получается благодаря сочетанию жира (масла) и сахара, что придает ему особые свойства. Низкое содержание воды способствует слабой клейстеризации крахмала, а добавление сахара еще больше снижает ее количество. В результате крахмал клейстеризуется лишь частично. Поэтому готовое тесто имеет рассыпчатую структуру. Оно используется для приготовления различных видов выпечки, включая пироги, печенье, торты и пирожные.

Песочно-дрожжевое тесто – это вид теста, которое нежное и пышное, как дрожжевое, и в то же время рассыпчатое и слоистое, как песочное. В отличие от дрожжевого оно не нуждается в настойке. Ему можно найти множество применений – печенье, рулеты с начинкой, рогалики, пироги и пр.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1 НА БЛЮДО (ИЗДЕЛИЕ) «ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО»

№	Наименование продуктов	Расход сырья, гр	
		Брутто	Нетто
1	Мука пшеничная	160	160
2	Сахар-песок	60	60
3	Масло сливочное	100	100
4	Яйца	2/3 шт.	30
5	Разрыхлитель	0,02	0,02
6	Вода	25	25
Выход:		-	300

Краткое описание приготовления. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Насыпают муку горкой на рабочую поверхность и делают в центре ко-

лодец. Выкладывают в него масло, яйцо, сахар и соль и перемешивают. Понемногу подсыпайте муку с разрыхлителем, растирая до получения крошки. Добавьте воду и аккуратно перемешайте, чтобы тесто начало собираться в ком. Скатайте в шар, заверните в пленку и положите в холодильник до использования.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2 НА БЛЮДО (ИЗДЕЛИЕ) «ТЕСТО ПЕСОЧНО-ДРОЖЖЕВОЕ»

№	Наименование продуктов	Расход сырья, гр	
		Брутто	Нетто
1	Мука пшеничная	240	240
2	Сахар-песок	85	85
3	Масло сливочное	100	100
4	Яйца	1 шт.	43
5	Молоко	25	25
6	Дрожжи (сухие)	5	5
7	Разрыхлитель	0,02	0,02
Выход:		-	300

Краткое описание приготовления. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Дрожжи размешать с половиной нормы сахара, частью муки и молоком. Отставить на 15 минут до полного растворения продуктов и начала активации дрожжей. Оставшийся сахар, соль, разрыхлитель и просеянную муку хорошо перемешать. Втереть в муку масло до состояния мелкой крошки. Затем влить в масляную смесь яйцо и опару. Замесить тесто в течение 7 минут, и убрать его в холодильную камеру на 1 час.

Практическая часть. Приготовление и сравнение теста. В практической части необходимо было сделать два экземпляра теста разного вида. Из подготовленного теста нужно сформировать печенье и запечь его, т.е. сделать кулинарное изделие для дальнейшего сравнения.

На слегка припыленный мукой стол необходимо выложить охлажденное тесто, раскатать пласт толщиной 0,4 см, с помощью стальных формочек вырезать печенье необходимой формы и выпечь его при температуре 160°C 25 минут.

Песочное тесто после замеса имеет плотную текстуру, которая держит заданную форму. После запекания печенье почти не изменя-

ется в размере, становится рыхлым, рассыпчатым, при разломе крошится. Вкус и запах у изделия сладкий, сливочный. Цвет золотистый.

Песочно-дрожжевое после замеса имеет плотную и упругую текстуру. В отличие от обычного дрожжевого, оно не так активно поднимается со временем после замеса. После запекания печенье увеличивается в размере. В разломе изделие более влажное, но рыхлое. Вкус и запах у изделия сладкий, сливочный, немного чувствуются дрожжи. Цвет золотистый.

Заключение. Подводя итоги статьи хочется сделать выводы о проделанной работы.

Для качественных изделий необходимо использовать определенное тесто в работе, ведь каждое имеет свои тонкости, особенности и хитрости. Выбор зависит от того, какая именно была задумка у автора.

Песочное тесто имеет рыхлую, рассыпчатую структуру, в то время как песочно-дрожжевое более плотную, влажную, пышную, но одновременно также рассыпчатую.

После запекания структура теста отличаются, вкусы схожи, имеются небольшие отличия.

Для выпечки отлично подходит и песочное, и песочно-дрожжевое тесто, вкусовые предпочтения индивидуальны.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. [Текст]: Учеб.пособ. / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – М.: Академия, 2004. – 304с.
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. [Текст]: Учеб.пособ. – М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. – 320 с.
3. Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб.: Профи, 2007. – 296 с.
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.
5. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. [Текст]: Учеб.пособ. – Мн.: Новое знание, 2002. – 799 с.

COMPARATIVE ANALYSIS OF SAND DOUGH AND SANDY AND SHORTBREAD DOUGH

NIKOLAEVA Tatyana Alexandrovna

Senior Lecturer of the Department of Public Catering
Institute of Food Technologies and Design – Branch of Nizhny Novgorod State
Engineering and Economic University
Nizhny Novgorod, Russia

A lot of people are fond of cooking, baking, and for someone it is the main job, and for quality products should know what kind of dough is suitable in this or that case, based on its features. The purpose of the work is to compare sand dough and sandy yeast dough. To achieve this goal the following tasks were set: to study what is sandy and sandy-raisin dough, their features; to make a flow chart for each semi-finished product and bake products; to determine the organoleptic properties of products; to conduct a survey and draw a conclusion.

Keywords: dough, products, sandy, products, structure.