Тема 3.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА

Ассортимент хлебобулочных изделий со средней влажностью включает различные виды и наименования, отличающиеся между собой компонентами, входящими в состав рецептур, и внешним видом.

Хлеб из ржаной муки и смеси разных сортов муки вырабатывают изделия из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки, смеси ржаной и пшеничной (ржано-пшеничной и пшенично-ржаной из обойной муки), из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида. Изделия выпускают разной массы весовыми (не более 2—3 кг) и штучными (0,4—1,6 кг).

Большая часть изделий производится из смеси ржаной и пшеничной муки разных сортов: 60% ржаной и 40% пшеничной обойной — ржано-пшеничный простой хлеб; 70% пшеничной и 30% ржаной обойной — пшенично-ржаной простой; 80—20% пшеничной обойной и 20—80% ржаной обдирной — украинский; 80—20% пшеничной II сорта и 20—80% ржаной обдирной — украинский новый; 30% пшеничной II сорта и 70% ржаной обдирной — орловский и подмосковный. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта вырабатывают столичный, дарницкий, российский; из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта — пеклеванный; из смеси ржаной сеяной и пшеничного I сорта — минский, рижский. Рецептуры предусматривают также производство заварного хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением ферментированного или неферментированного солода: ржаной заварной, бородинский, московский, ржано-пшеничный заварной, пшенично-ржаной заварной, рижский заварной и др.

Из смеси ржаной обдирной и пшеничной II сорта вырабатывают хлеб с добавлением патоки — славянский; с добавлением сахара-песка и молочной сыворотки — кузбасский; с добавлением ферментированного солода, сахара-песка и кориандра — заварной аппетитный. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной I сорта с добавлением тмина и десульфитированного яблочного сока производят хлеб ароматный белгородский; тмина и концентрата квасного сусла — приморский. Из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной Подольской с добавлением патоки — подольский и т.д.

Хлеб из пшеничной муки вырабатывают из пшеничной муки высшего, I, II сортов и обойной или из их смеси, с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья. Он может быть подовый и формовой, весовой (2—3 кг) и

штучный (0,3—1,6 кг). Простой хлеб без добавлений: из обойной пшеничной муки — пшеничный, матканаш; смеси обойной и II сорта — забайкальский, степной, уральский; из муки II сорта — арнаут киевский, кишиневский, матканаш, хлеб пшеничный; из муки I сорта — пшеничный, кишиневский, матканаш и др.; из муки высшего сорта — пшеничный, раменский, матканаш, паляница украинская и кировоградская. Улучшенный хлеб: с добавлением сахара — красносельский I, II сорта, домашний, хлебный ситный из крупчатки; с добавлением сахара и жира — сладкий пшеничный, городской, горчичный, ситный с изюмом, каравай сувенирный.

Булочные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего, I, II сортов с добавлением по рецептуре сахара, жиров, патоки, молока, изюма и другого дополнительного сырья. Это булки городские (высший сорт, I сорт), булка ярославская сдобная (I сорт), плетенки (высший сорт, II сорт), батоны нарезные (высший сорт, I сорт), батоны городские, подмосковные, столовые, столичные, особые (высший сорт), батоны студенческие (I сорт), сайки (I, II сорт), сайки горчичные (I сорт), сайки с изюмом (высший сорт), булочная мелочь (I, II сорт), калачи московские (высший сорт), рожки сдобные, рогалики, халы плетеные (I сорт) и др. Масса булочных изделий от 50 до 500 г.

Сдобные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего и I сортов и другого сырья с содержанием сахара и жиров в сумме не менее 14%, массой 0,05—0,8 кг. Ассортимент изделий из сдобного теста разнообразен, поэтому их принято подразделять на две подгруппы — крупноштучные (0,2 кг и более) и мелкоштучные (менее 0,2 кг).

К *крупноштучным* изделиям относят хлеб сдобный формовой, упакованный в парафинированную бумагу, Донецкий подовый с изюмом, а также сладкий и «Майский» сдобный; хлебцы «Оренбургские» и «Ленинградские», поверхность которых посыпана дробленными орехами и сахаром; булки «Днепропетровские» высшего сорта, «Майские» с изюмом, «Славянские», «Ярославские», «Батончики к чаю».

Мелкоштучные сдобные изделия по рецептуре принято подразделять на несколько групп:

• сдобу обыкновенную — изделия массой 0,1—0,2 кг формуются сравнительно простой формы — в виде плюшки, батончика, плетенки, вензеля, розочки и др. Поверхность смазывают только яйцом;

• сдобу выборгскую простую формуют изделия в виде бантиков, бабочек, галстуков, медвежьей лапки, лепешек с повидлом, пирожков с зубчиками и др. Поверхность изделий смазывают яйцом, посыпают маком, сахарной пудрой, крошкой и т.д.;

• сдобу выборгскую фигурную формуют в виде фигур различных животных — зайцев, птичек, рыбок и др., а также в виде крендельков. Поверхность смазывают яйцом, глаза животных делают из изюма;
• изделия из слоеного теста готовят в виде круассанов, булочек, конвертиков;
• любительские изделия разделывают в виде рожков, розанчиков, бескозырок, завитушек, плетенок й др.

Большинство изделий отделывают сахаром, помадой, дробленым орехом, вареньем, повидлом, кремом и т.д. К ним относятся плюшки московские и новомосковские, лепешки «Майские», сметанные, подковки, «шпильки» сдобные; сдобы обыкновенные, выборгские, выборгские фигурные; крендели выборгские; ватрушки сдобные с творогом; булочки сдобные, с помадой, «Веснушка», с цукатами, с надрезами, гражданские; бриоши; штоли; штрицели и др.

Изделия слоеные вырабатывают из пшеничной муки высшего сорта, прямоугольной, квадратной, продолговато-овальной, круглой или треугольной формы следующих наименований: булочки слоеные массой 0,05 и 0,1 кг; слойка детская массой 0,07 кг; слойка кондитерская массой 0,1 кг; слойка свердловская массой 0,1 кг; конвертик слоеный с повидлом массой 0,074 кг.

Мучные кулинарные изделия вырабатывают из пшеничной муки тонкого помола высшего, I, II сортов с добавлением по рецептуре сахара, жиров, молока и другого дополнительного сырья. Мучные кулинарные изделия идут с солеными фаршами или сладкими начинками. Изделия данной категории подразделяют на мелкоштучные — до 0,2 кг (пирожки, ватрушки, пончики) и крупноштучные — более 0,2 кг (пироги, расстегаи, кулебяки).

Технология приготовления хлеба

Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки производится согласно «Сборнику рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия», а также в соответствии с ГОСТом.

Хлеб ржаной простой вырабатывают из муки ржаной обойной формовым и подовым, весовым и штучным. Масса хлеба подового и формового весового не более 3,0 кг; подового и формового штучного — 0,73—1,54 кг. Подовый хлеб имеет круглую, овальную или продолговато-овальную форму. Примерные размеры хлеба подового продолговато-овальной формы массой 1,0 кг: длина — 25—27 см, ширина — 15—17 см.

Тесто для хлеба ржаного простого готовят на густой закваске, содержащей 25—40% муки, с брожением в течение 70—160 мин, или на «большой» густой закваске, содержащей 45—60% муки, с брожением в течение 30—60 мин.

Процесс приготовления теста состоит из двух стадий: производственной закваски и теста. Длительность брожения полуфабрикатов в указанных пределах зависит от качества муки.

Выброженное тесто разделывают на куски; тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, покрытые тканью, или на доски, посыпанные мукой, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 35—50 мин в зависимости от массы тестовых заготовок.

Выпечку хлеба производят при температуре 200—260 °С без увлажнения пекарной камеры. Продолжительность выпечки хлеба формового массой менее 1,0 кг составляет 56—60 мин, массой 1,33 кг — 60—64 мин. Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Хлеб ржаной заварной вырабатывают из смеси ржаной обойной муки и ржаного ферментированного солода, формовым массой 0,75—1,0 кг.

Тесто готовят преимущественно на густой закваске в три (заварка, закваска, тесто) или четыре (заварка, закваска, опара, тесто) стадии.

Для приготовления заварки тмин в виде целых или перетертых семян смешивают с солодом и мукой и при перемешивании заваривают водой температурой 95—98 °С. Приготовление заварки можно осуществлять также путем прогревания водно-мучной смеси острым паром в течение 30—40 мин до температуры 65—70 °С. Часть муки (10— 15%), идущей на приготовление заварки, и солод вносят в конце ее приготовления при температуре 63—65 °С для лучшего осахаривания крахмала. Для лучшей экстракции ароматических веществ предварительно перетертый тмин и солод можно замочить в воде температурой 45—50 °С и настаивать в течение 30—40 мин. Осахаривание заварки осуществляют в течение 90— 120 мин. Осахаренную заварку охлаждают до 32—34 °С и расходуют на замес опары или теста.

При порционном приготовлении теста в три стадии закваску смешивают с заваркой, водой и солевым раствором, после чего засыпают муку и замешивают тесто до получения однородной массы.

При приготовлении теста в четыре стадии замешивают опару из закваски, заварки и муки до получения однородной массы с последующим брожением. К выброженной опаре добавляют солевой раствор, оставшуюся муку и замешивают тесто до получения однородной массы с последующим брожением.

Готовность опары и теста определяют по кислотности, установленной технологическим режимом с учетом качества муки.

Выброженное тесто разделывают на куски; тестовые заготовки укладывают в формы и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 45—65 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Тестовые заготовки посыпают тмином перед или после расстойки.

Продолжительность выпечки хлеба массой 0,75 кг — 50—58 мин, массой 0,92 кг — 55—65 мин при температуре 190—250 °С.

Хлеб при выемке из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Хлеб бородинский вырабатывают заварным из смеси муки ржаной обойной, пшеничной второго сорта и ржаного ферментированного солода штучным подовым или формовым массой 0,5— 1,0 кг.

Тесто готовят в три (заварка, закваска, тесто) или четыре стадии (заварка, закваска, опара, тесто) преимущественно на густой, на концентрированной (КМКЗ) закваске или на жидкой закваске.

Для лучшей экстракции ароматических веществ кориандр (тмин, анис) и солод можно замачивать в воде с температурой 45—50 °С на 30—40 мин.

Приготовление заварки из смеси муки, воды, кориандра (тмина, аниса) осуществляют в заварочной машине с помощью воды, имеющей температуру 95—97 °С или прогреванием острым паром в течение 30—40 мин до температуры 63—65 °С. Для лучшего осахаривания крахмала часть муки (51%) вносят в конце приготовления заварки при температуре не выше 65 °С. Приготовленную заварку оставляют для осахаривания на 90—120 мин. Осахаренную заварку охлаждают до 32—34 °С и расходуют на замес теста или опары.

При приготовлении теста в три стадии густую закваску смешивают с заваркой, солевым и сахарным растворами, патокой и дрожжами, затем засыпают муку и продолжают замес до получения однородной массы.

При приготовлении теста в четыре стадии опару замешивают без залива воды путем смешивания густой закваски с заваркой, дрожжами и мукой до получения однородной массы с последующим брожением.

Готовую опару смешивают с водой, солевым раствором, сахаром (или сахарным раствором), патокой, затем засыпают муку ржаную обойную и пшеничную II сорта и замешивают тесто до получения однородной массы с последующим брожением.

При наличии на предприятии жидких дрожжей последние используют вместо прессованных в количестве 10% в пересчете на муку к общей массе муки в тесте. Полуфабрикаты выбраживают до накопления заданной

кислотности. Продолжительность брожения может варьировать в зависимости от качества муки и других специфических условий на предприятии.

Выброженное тесто, приготовленное на густой закваске или на КМКЗ, разделывают; тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового хлеба — на доски, покрытые тканью и посыпанные мукой, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 40—65 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Перед посадкой в печь заготовки теста опрыскивают водой и посыпают кориандром. Продолжительность выпечки хлеба массой 0,5 кг — 55—58 мин, массой 0,91—1,0 кг — 60—68 мин при температуре пекарной камеры 180—220 °С в зависимости от конструктивных особенностей печи и условий ее эксплуатации.

Хлеб ржаной московский вырабатывают заварным из муки ржаной обойной и ржаного ферментированного солода формовым штучным массой 0,5—1,1 кг.

Тесто готовят преимущественно на закваске густой или КМКЗ в три (заварка, закваска, тесто) или четыре (заварка, закваска, опара, тесто) стадии.

Для приготовления заварки смесь муки, солода и тмина заваривают при перемешивании водой с температурой 95—97 °С. Часть муки, идущей на приготовление заварки (5—10%), для лучшего осахаривания крахмала можно вносить в конце ее приготовления при температуре не выше 65 °С.

Для лучшей экстракции ароматических веществ цельный или перетертый тмин и солод можно предварительно замачивать в воде с температурой 45—50 °С и настаивать в течение 30—40 мин.

Заварку можно приготовлять также в заварочной машине прогреванием острым паром в течение 40—60 мин до температуры 65 °С с последующим осахариванием. Осахаренную заварку охлаждают до 32—34 °С и расходуют на замес теста или опары.

Выброженную опару смешивают с водой, солевым раствором и патокой, затем засыпают муку и замешивают тесто до получения однородной массы с последующим брожением. Продолжительность брожения варьирует в зависимости от качества муки. Готовность полуфабрикатов устанавливают по накоплению требуемой кислотности.

Готовое тесто разделывают, тестовые заготовки укладывают в формы и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки варьирует в пределах 40—60 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки. Продолжительность выпечки хлеба массой 0,5 кг — 55—59 мин, массой 1,0 кг — 59—62 мин при температуре пекарной камеры 190—230 °С

в зависимости от конструктивных особенностей печи и условий ее эксплуатации. Хлеб при выемке из печи опрыскивают водой.

Хлеб ржаной из обдирной муки вырабатывают формовым и подовым, весовым и штучным. Масса хлеба подового и формового весового не более 2,0 кг, подового и формового штучного — 0,75—1,45 кг.

Подовый хлеб имеет продолговато-овальную или круглую форму. Примерные размеры круглого хлеба массой 0,93 кг: диаметр — 17—19,5 см, высота — 7,0—8,5 см.

Тесто можно готовить на густой или жидкой закваскаx. При работе в одну-две смены или с перерывами по дням недели тесто можно приготовлять на КМ КЗ с добавлением при замесе теста прессованных (0,5—0,7%) или жидких дрожжей (10% в пересчете на муку) к общей массе муки на тесто.

Готовое тесто разделывают, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, покрытые тканью, или на доски, посыпанные мукой, и направляют на рас- стойку. Продолжительность расстойки — 35—55 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Продолжительность выпечки формового хлеба массой 0,83 кг — 35—55 мин, подового — 35—50 мин, массой 1,0 кг — 35—60 мин при температуре 200—260 °С в зависимости от марки печи и условий ее эксплуатации.

Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Хлеб подмосковный вырабатывают из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта формовым массой 0,75—1,0 кг.

Тесто готовят на закваскаx густой, жидкой без заварки, с заваркой или на КМКЗ.

Готовое тесто разделывают, тестовые заготовки укладывают в формы и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 40—55 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Выпечку хлеба производят при температуре 200—240 °С. Продолжительность выпечки — 55—60 мин в зависимости от массы хлеба, конструктивных особенностей печи и условий ее эксплуатации.

При выемке из печи хлеб рекомендуется опрыскивать водой.

Хлеб житный вырабатывают из муки ржаной обдирной массой 0,8—0,9 кг формовым и подовым круглой и продолговато-овальной формы.

Тесто приготовляют на густой или жидкой закваскаx.

Готовое тесто разделывают, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — округляют и помещают в круглые кассеты из ткани или на доски, посыпанные мукой, и направляют на

расстойку. Продолжительность расстойки — 45—55 мин в зависимости от условий производства.

Продолжительность выпечки хлеба формового — 56—60 мин, подового — 47—57 мин при температуре 195—235 °С в зависимости от конструктивных особенностей печи.

Хлеб дарницкий вырабатывают из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта массой 0,5—1,25 кг формовым или подовым круглой или продолговато-овальной формы.

Тесто приготовляют на густых или жидких заквасках в две или три стадии. Для улучшения формоустойчивости подового хлеба и объема формового хлеба допускается регулирование соотношения ржаной и пшеничной муки в пределах ±10 кг.

Приготовление теста на КМ КЗ в две или три стадии рекомендуется при организации выработки хлеба Дарницкого в одну-две смены или с перерывами в отдельные дни недели, так как данная закваска способна к самоконсервации.

Приготовленное любым способом тесто разделывают, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, на доски, листы или люльки расстойного шкафа, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки для изделий массой 0,9 кг составляет 45—60 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Тестовые заготовки при посадке в печь и готовый хлеб при выемке из печи рекомендуется опрыскивать водой. Выпечку производят при температуре 200—240 °С в течение 40—60 мин в зависимости от массы хлеба, конструктивных особенностей печи и условий эксплуатации.

Хлеб российский вырабатывают из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта массой 0,5—1,1 кг формовым и подовым штучным круглой или продолговато-овальной формы.

Тесто готовят на разных заквасках в две или три стадии.

Количество муки, вносимой с закваской на замес теста, можно варьировать от 15 до 33% в зависимости от выбранной технологической схемы и других условий производства.

Норма расхода прессованных дрожжей может быть изменена в зависимости от подъемной силы дрожжей и закваски, качества муки и условий производства.

Для улучшения формоустойчивости подового хлеба и объема формового хлеба допускается регулирование соотношения ржаной и пшеничной муки в пределах ±10 кг.

Готовое тесто разделывают, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, на доски, листы или люльки расстойного шкафа, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 40—60 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Тестовые заготовки при посадке в печь и готовый хлеб при выемке из печи рекомендуется опрыскивать водой. Выпечку хлеба производят 40—60 мин при температуре 200—240 °С в зависимости от массы хлеба, конструктивных особенностей печи и условий ее эксплуатации.

Хлеб белый из пшеничной муки. Хлеб белый из муки пшеничной высшего, первого и второго сортов вырабатывают формовым и подовым штучным массой 0,5—1,2 кг. Подовый хлеб имеет продолговатоовальную или круглую форму с косыми надрезами на поверхности или наколами или без надрезов и наколов.

Длина батона из муки второго сорта массой 0,85 кг ориентировочно 30—35 см, ширина — 13—17 см, а из муки первого и высшего сортов для батонов массой 0,8 кг соответственно 30—36 см и 15—18 см.

Диаметр круглого хлеба массой 0,85 кг из муки пшеничной второго сорта ориентировочно 20—22 см, из муки пшеничной первого и высшего сортов массой 0,8 кг —18—22 см.

Тесто готовят любым из способов, принятых для производства хлеба из пшеничной муки. Предпочтительными являются опарный и на большой густой опаре для хлеба из муки высшего и первого сортов и на жидкой опаре для хлеба из муки первого и второго сортов.

В качестве разрыхлителя для хлеба из пшеничной муки высшего сорта применяются прессованные дрожжи или прессованные дрожжи в сочетании с жидкими.

Перед посадкой в печь на расстоявшихся подовых заготовках допускается наносить надрезы или наколы.

Выпечку изделий осуществляют в увлажненной пекарной камере при температуре 215—250 °С. Продолжительность выпечки формовых изделий массой 0,7—0,75 кг из пшеничной муки высшего и первого сортов 45—50 мин, формовых изделий массой 0,85 кг из пшеничной муки второго сорта — 50—56 мин, подовых изделий соответственно 38—42 мин и 45—47 мин.

Хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов вырабатывают подовым и формовым массой 0,5—1,1 кг для штучного и не более 3,0 кг для весового. Подовый хлеб имеет продолговато-овальную или округлую форму с наколами или с четырьмя — шестью косыми надрезами на поверхности. Длина батонов массой 1,0 кг из пшеничной муки второго сорта

ориентировочно 31—34 см, ширина — 13—16 см, из муки первого и высшего сортов — 30—35 см и 15—17 см соответственно.

Готовое тесто делят на делительных машинах, после чего заготовки теста для формового хлеба укладывают в формы и направляют на расстойку, а заготовки для подового хлеба направляют на округление.

Для получения подовых изделий продолговато-овальной формы тестовые заготовки после деления и округления направляют в закаточную машину. Сформованные заготовки теста для подового хлеба укладывают в специальные люльки или на доски, которые посыпаны пшеничной или сухарной мукой, либо покрыты тканью, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки для изделий массой 0,8—1,0 кг из муки пшеничной высшего сорта и I сорта — 30—45 мин, II сорта — 25—35 мин.

Перед посадкой в печь на расстоявшихся заготовках делают надрезы или наколы.

Выпечку изделий осуществляют в увлажненной пекарной камере при температуре 215—250 °С. Продолжительность выпечки изделий массой 1,0 кг формовых из пшеничной муки высшего и первого сортов — 49—50 мин, второго сорта — 54—56 мин, подовых — 40—42 мин и 45—47 мин соответственно.

Диаметр круглого хлеба массой 1,0 кг из муки пшеничной II сорта ориентировочно 20—22 см, из муки пшеничной I и высшего сортов — 23—26 см.

Формовой хлеб выпекают в формах хлебопекарных в соответствии с массой выпекаемого изделия. Тесто готовят любым из способов, применяемых для производства изделий из пшеничной муки. Предпочтительными являются опарный и на большой густой опаре для хлеба из муки высшего и первого сортов и на жидкой опаре для хлеба из муки первого и второго сортов.

В качестве разрыхлителя для изделий из пшеничной муки первого и второго сортов применяют одни прессованные дрожжи или в сочетании с жидкими, а для изделий из пшеничной муки второго сорта допускается также использование только жидких дрожжей.

Хлеб пшеничный из обойной муки вырабатывают весовым, штучным, в формах и на поду. Масса весового хлеба — не более 3 кг, штучного хлеба формового — 0,8—1,3 кг, а подового — 0,7—1,0 кг. Подовый хлеб выпекают округлой и продолговато-овальной формы. Ориентировочный диаметр круглого подового хлеба массой 1,0 кг — 15—20 см. Тесто можно готовить опарным способом, на жидкой опаре, на пшеничной закваске или на

концентрированной молочнокислой закваске. В качестве разрыхлителя можно использовать дрожжи хлебопекарные прессованные или жидкие.

При приготовлении теста опарным способом рекомендуется использовать в качестве подкислителя спелое тесто или концентрированную молочнокислую закваску в количестве 5% к массе муки в тесте.

Тесто на закваске готовят в две стадии: закваска, тесто.

Закваску получают путем двух-трех освежений ржаной закваски пшеничной обойной мукой с последующим накоплением до количества, необходимого производству.

Для замеса теста в машину дозируют закваску, солевой раствор, воду, при перемешивании ссыпают муку и производят замес до получения однородной массы.

Тесто на КМКЗ готовят в одну стадию или в две: КМКЗ и тесто или КМКЗ, опара и тесто с использованием в качестве разрыхлителя жидких или прессованных дрожжей.

При приготовлении теста в одну стадию в машину дозируют муку, КМКЗ, солевой раствор, дрожжи прессованные или жидкие и производят замес до получения однородной массы.

При приготовлении теста в две стадии сначала из муки, КМКЗ и дрожжей прессованных или жидких замешивают опару, в выброжен- ную опару дозируют солевой раствор, муку и воду и производят перемешивание до получения однородной массы.

Тесто разделывают на делительных машинах. Куски теста для формового хлеба укладывают в формы, а для подового кускам придают продолговато-овальную или округлую форму и помещают их в специальные люльки или на доски, посыпанные мукой или покрытые тканью, и направляют в расстойный шкаф.

Выпечку хлеба производят в печи с паром при температуре 200— 240 °С в течение 55—60 мин.

Хлеб горчичный вырабатывают из муки пшеничной высшего и первого сортов с добавлением горчичного масла. Хлеб горчичный выпекают формовым массой 0,5—1,0 кг и подовым округлой или продолговато-овальной формы массой 0,5—0,8 кг. Ориентировочные размеры хлеба горчичного продолговато-овальной формы массой 0,8 кг: длина — 29—33 см, ширина — 14—18 см, массой 0,5 кг: длина — 26—30 см, ширина — 9—13 см.

Тесто можно готовить любыми способами, применяемыми для приготовления хлеба из пшеничной муки. Предпочтительными для хлеба из

муки высшего сорта являются опарный, а для хлеба из муки первого сорта — опарный и на жидкой опаре.

Готовое тесто делят на делительных машинах, после чего заготовки теста для формового хлеба укладывают в формы и направляют на расстойку, а заготовки для подового хлеба направляют на округление. Для получения подовых изделий продолговато-овальной формы тестовые заготовки после деления и округления направляют в закаточную машину.

Продолжительность расстойки тестовых заготовок от 35 до 45 мин.

Перед посадкой в печь на расстоявшихся заготовках для подового хлеба делают несколько косых надрезов или наколов.

Изделия выпекают в увлажненной пекарной камере печи при температуре 195—235 °С. Продолжительность выпечки хлеба формового массой 1,0 кг — 40—45 мин; подового массой 0,8 кг — 33—35 мин, массой 0,5 кг — 25—30 мин.

Хлеб домашний вырабатывают из пшеничной муки первого сорта с добавлением цельного молока. Хлеб домашний представляет собой подовое штучное изделие массой 0,8 и 0,4 кг округлой или продолговато-овальной формы с наколами на верхней корке. Ориентировочные размеры хлеба продолговато-овальной формы массой 0,8 кг: длина — 30—32 см, ширина — 15—17 см; массой 0,4 кг: длина — 27—29 см, ширина — 8—9 см. Диаметр круглого хлеба: массой 0,8 кг — 17—19 см, массой 0,4 кг — 14—16 см.

Тесто готовят опарными способами или другими способами, применяемыми для приготовления хлеба из пшеничной муки.

Готовое тесто делят на куски установленной массы машинами или вручную. Перед формовкой тестовые заготовки целесообразно подвергать округлению. Для получения изделий продолговато-овальной формы тестовые заготовки после деления и округления направляют в закаточную машину.

Продолжительность окончательной расстойки — 30—40 мин.

Выпекают изделия на поду, допускается выпечка на листах. При выпечке на поду расстоявшиеся заготовки при посадке в печь перекладывают швом вниз. Перед посадкой изделия накалывают деревянной шпилькой. Продолжительность выпечки для изделий массой 0,4 кг составляет 22—25 мин, а массой 0,8 кг — 30—35 мин при температуре увлажненной пекарной камеры 210—220 °С.

Хлеб молочный вырабатывают из муки высшего и первого сортов с добавлением молока формовым массой 0,4 кг и из муки первого и второго сортов подовым массой 0,8 кг.

Подовый хлеб имеет продолговато-овальную или округлую форму.

Тесто готовят опарным способом и ускоренным на диспергированной фазе. После деления и округления тестовые заготовки направляют на расстойку. Продолжительность расстойки подовых изделий — 25—45 мин, формовых — 45—60 мин.

Продолжительность выпечки подовых изделий массой 0,8 кг — 35—40 мин при температуре пекарной камеры 210—220 °С. Продолжительность выпечки формовых изделий массой 0,4 кг — 34—36 мин.

Технология приготовления булочных изделий

Батоны представляют собой подовые штучные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной высшего, I и II сортов следующих наименований: батоны простые, нарезные, нарезные молочные, городские, студенческие, с изюмом, подмосковные, столовые, столичные, особые.

Батоны простые, нарезные, нарезные молочные, с изюмом, подмосковные, столовые и студенческие вырабатывают продолговатой формы с округленными, тупыми или острыми концами; городские — продолговатые с заостренными концами; столичные, особые — удлиненные с тупыми или округленными концами.

Все виды батонов, за исключением подмосковных и студенческих, имеют на поверхности несколько косых надрезов. Подмосковные батоны — с двумя продольными надрезами, студенческие — с одним продольным надрезом.

Тесто можно готовить любыми способами, применяемыми для приготовления изделий из пшеничной муки. Предпочтительными являются опарный, на большой густой опаре и ускоренные способы.

Разрешается в качестве разрыхлителя для изделий из пшеничной муки первого сорта применять прессованные дрожжи в сочетании с жидкими, а для изделий из пшеничной муки второго сорта — прессованные дрожжи в сочетании с жидкими или только жидкие.

Готовое тесто делят на делительных машинах. После округления тестовые заготовки подвергают предварительной расстойке, которая может осуществляться на транспортерных лентах или других устройствах. После предварительной расстойки заготовки формуют в закаточных машинах и направляют на окончательную расстойку. Продолжительность окончательной расстойки батонов простых из муки первого сорта — 30—50 мин, второго сорта — 25—40 мин; нарезных из пшеничной муки I и высшего сортов — 35—70 мин; городских — 40—60 мин; нарезных молочных — 30—50 мин; студенческих — 50—60 мин; с изюмом массой 0,4 кг — 30—50 мин, массой 0,2 кг — 45—60 мин; подмосковных — 35—40 мин; столовых — 50—60 мин; столичных — 30—45 мин; особых — 60—80 мин.

Перед посадкой в печь на тестовых заготовках делают надрезы с помощью специального устройства или вручную. Изделия выпекают на поду или листах. Наиболее благоприятными условиями являются относительная влажность в начальной зоне пекарной камеры 80—85% и температура 110—120 °С. Длительность прохождения через зону увлажнения — 2—3 мин. Температура в других зонах пекарной камеры — 220-250 °С.

Продолжительность выпечки для каждого вида изделий зависит от рецептуры и массы.

Булки городские продолговатой формы с продольным надрезом в виде гребешка, проходящего вдоль верхней корки. Городские булки выпекают из пшеничной муки первого сорта массой 0,2 кг и высшего сорта массой 0,2 и 0,1 кг. Ориентировочные размеры для изделий массой 0,1 кг: длина — 12—14 см, ширина — 4—6 см; массой 0,2 кг: длина — 16—18 см и ширина — 7—9 см.

Тесто можно готовить любыми способами, применяемыми для приготовления изделий из пшеничной муки. Предпочтительными являются опарный, на большой густой опаре.

Готовое тесто делят на делительных машинах. После округления и закатки заготовки теста поступают на расстойку. Рекомендуется предварительная расстойка в течение 2—3 мин. Продолжительность окончательной расстойки — 30—50 мин.

Перед посадкой в печь по длине всей заготовки вручную или при помощи автоматического надрезчика делают надрез, в результате которого в процессе выпечки образуется свойственный городской булке гребешок.

Для получения тонкого приподнятого гребешка при ручной над- резке нож следует держать под углом 20—25 ° к поверхности заготовки.

При механизированной надрезке надрезчик с одним ножевым лезвием должен быть расположен параллельно фронту печи. Нож надрезчика механически смачивают водой, что устраняет прилипание к нему теста.

Изделия выпекают на поду. Посадка заготовок теста должна быть неплотной, чтобы не было бледных боковых корок. Выпекают городские булки в увлажненной пекарной камере. Продолжительность выпечки для булок массой 0,1 кг — 11—14 мин, для булок массой 0,2 кг — 19—21 мин при температуре 200—230 °С.

Булки русские круглые вырабатывают из муки пшеничной высшего и первого сортов. Булки русские круглые представляют собой штучные изделия округлой формы, имеющие на поверхности один или два параллельных надреза. Ориентировочный диаметр для изделий массой 0,2 кг — 11—13 см; массой 0,1 кг — 8—10 см; массой 0,05 кг — 7—9 см.

Тесто можно готовить любыми способами, применяемыми для приготовления изделий из пшеничной муки. Предпочтительными являются опарный, на большой густой опаре и ускоренные способы.

Готовое тесто делят на делительных машинах или вручную. После округления заготовки теста поступают на расстойку.

Продолжительность расстойки для изделий из муки I сорта — 40— 60 мин, для изделия из муки высшего сорта — 35—50 мин.

Перед посадкой в печь на расстоявшихся заготовках делают один или два прямых параллельных надреза с помощью специального устройства или вручную. Глубина надреза зависит от качества теста и степени расстойки.

Изделия выпекают на поду в увлажненной пекарной камере при температуре 210—240 °С. Продолжительность выпечки булок массой

0,2 кг — 20—22 мин; массой 0,1 кг — 12—15 мин; массой 0,05 кг — 13—16 мин.

Булочки молочные вырабатывают из пшеничной муки высшего сорта округлой или продолговатой формы с заостренными концами, с надрезами, массой 0,1 и 0,2 кг.

Ориентировочные размеры для изделий продолговатой формы:

- массой 0,2 кг: длина — 18—20 см, ширина — 8—10 см;
- массой 0,1 кг: длина — 10—13 см, ширина — 8—10 см.

Диаметр булочек массой 0,2 кг —10—12 см; массой 0,1 кг — 8,5—10,5 см.

Приготовление теста производят опарным или другими способами, применяемыми для приготовления хлеба из пшеничной муки.

Допускается замена молока цельного на казеинат в количестве 3,0 кг с добавлением 2,0 кг маргарина.

В готовую опару при перемешивании вносят сырье, предусмотренное рецептурой. Казеинат вносят при замесе теста либо в сухом виде в смеси с мукой, либо в виде эмульсии из всего количества казеината, маргарина и 10—15 л воды при температуре, обеспечивающей температуру теста. Замес производят до получения однородной массы.

Тесто делят делительными машинами и округляют. После деления и округления для получения изделий продолговатой формы используют закаточные машины. Сформованные тестовые заготовки направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 35—55 мин.

Перед посадкой в печь на поверхности заготовок делают надрезы.

Выпечку производят в печах различных конструкций с увлажненной пекарной камерой при температуре 190—210 °С. Продолжительность выпечки изделий массой 0,1 кг — 14— 16 мин; массой 0,2 кг — 18—20 мин.

Калачи и ситнички московские вырабатывают из пшеничной муки высшего сорта массой 0,2 и 0,1 кг с мучнистой шероховатой поверхностью, светло-желтого цвета. Ориентировочный диаметр ситничка массой 0,1 кг — 10—11 см; массой 0,2 кг — 13—15 см.

Тесто готовят безопарным способом из пшеничной муки. Рекомендуется мука с более сильной клейковиной.

Тесто для московских калачей и ситничков после замеса проходит две стадии брожения. В теплом помещении при температуре 24—28 °С тесто бродит 120—150 мин и в холодном (6—10 °С) — 120—150 мин.

Перед вторым брожением тесто выносят в холодное помещение. Во время второго брожения куски теста несколько раз проминают. Второе брожение может быть произведено в дежах.

Деление и округление изделий производят вручную. Формовку производят с большим количеством муки для того, чтобы изделия получились мучнистыми, с шероховатой поверхностью.

Куски теста для ситничков сначала подкатывают в муке. Процесс формования калача состоит из следующих операций. Округленный кусок теста раскатывают, берут дальний конец и загибают его на середину раскатанного куска, прижимают, затем кусок сгибают пополам. Получившийся кусок обеими руками закатывают в батон с утолщением посередине и с утонченными концами. Для образования ручки калача концы соединяют. Сформованные калачи или ситнички укладывают на посыпанные мукой доски для расстойки. Во избежание за- ветривания и для лучшей расстойки изделия накрывают тканью. Продолжительность расстойки — 40—90 мин при температуре 25—30 °С.

Перед посадкой в печь у расстоявшихся калачей на утолщенной части делают глубокий подрез. Подрезанную часть (губу) отворачивают в сторону дужки и густо посыпают и затирают мукой, затем щеткой сметают муку, после чего «губу» возвращают в исходное положение. Перед укладкой на под печи калачи слегка растягивают руками.

Выпечка изделий производится в сильно увлажненной пекарной камере при температуре 250—290 °С. Продолжительность выпечки калачей и ситничков массой 0,1 кг — 10—12 мин; массой 0,2 кг — 16—18 мин.

Булочки московские вырабатывают из пшеничной муки высшего сорта. Булочки представляют собой штучное изделие округлой формы с тремя надрезами на поверхности, массой 0,2 кг. Диаметр изделий — 13-15 см.

Тесто готовят любыми способами, принятыми в хлебопечении для изделий из пшеничной муки. Предпочтительным является безопарный способ.

Во время брожения, через 120 мин, проводят первую обминку и за 40 мин до окончания брожения — вторую.

Деление булочек московских производят машинами или вручную.

После округления заготовки укладывают на лотки и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 50—60 мин.

Перед выпечкой на расстоявшихся тестовых заготовках делают три надреза. Выпекают булочки в увлажненной пекарной камере.

Булочки детские вырабатывают из пшеничной муки первого сорта. Булочки представляют собой штучные изделия массой 0,1 и 0,05 кг, квадратной формы с тремя-четырьмя притисками от соприкосновения булочек во время выпечки на листах. Верхняя корка отделана крошкой.

Тесто готовят опарным, на большой густой опаре, безопарным и ускоренными способами.

Деление и подкатку теста производят на делительно-округлитель- ных машинах для мелкоштучных изделий. Сформованные заготовки опрыскивают водой и посыпают крошкой, после чего заготовки укладывают так, чтобы в готовых изделиях были притиски с трех-четырех сторон.

Для приготовления крошки в маргарин, слегка подогретый до сметанообразного состояния, вносят сахар и муку. Смесь тщательно перемешивают до получения однородной массы и протирают на сите.

Тестовые заготовки направляют на расстойку. Продолжительность расстойки — 40—50 мин.

Выпечку производят в печах различных конструкций с увлажненной пекарной камерой при температуре 190—230 °С в течение 20—22 мин.

Сайки вырабатывают из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов массой 0,2 кг, подовыми и формовыми. Выпечка их производится на листах по несколько штук в виде плит или в формах. Листовые сайки имеют продолговатую форму с округленными концами и боковыми сторонами в виде слипов, формовые — соответствующие форме, в которой производилась выпечка, одна или две боковые стенки в виде слипов, поверхность гладкая.

Выпеченные сайки должны легко отделяться друг от друга.

Сайки из муки второго сорта должны иметь следующие ориентировочные размеры: длину — 17—19 см, ширину — 6—7 см; из муки первого и высшего сортов — 16—20 см и 6—9 см соответственно.

Тесто можно готовить любым из способов, применяемых для приготовления изделий из пшеничной муки.

В готовую опару, в соответствии с рецептурой, вносят растворы соли, сахара, растопленный маргарин, горчичное масло или виноград сушеный.

Затем добавляют воду, после тщательного перемешивания засыпают муку и замешивают тесто.

Деление теста производят машинами или вручную. Округление заготовок желательно осуществлять на двух последовательно установленных округлителях. Для придания сайкам продолговато-овальной формы производят обработку тестовых заготовок в закаточной машине.

После деления, округления и закатки тестовые заготовки для подовых саек желательно подвергать предварительной расстойке.

Тестовые заготовки в виде батончиков с округленными концами укладывают на листы или формы таким образом, чтобы по окончании расстойки и выпечки образовались слипы. Продолжительность расстойки тестовых заготовок: из муки высшего и первого сортов — 40—60 мин; из муки второго сорта — 35—55 мин.

Выпекают сайки в увлажненной пекарной камере при температуре 200—260 °С. Продолжительность выпечки саек составляет:

- 1) из муки высшего и I сортов массой 0,2 кг — 20—24 мин;
- 2) муки II сорта массой 0,2 кг — 22—26 мин;
- 3) сайки формовые по 3 шт. массой 0,2 кг — 36—38 мин.

Перед выемкой из печи поверхность саек опрыскивают водой.

Изделия хлебобулочные мелкоштучные вырабатывают из пшеничной муки высшего или первого сортов, округлой или овальной формы следующих наименований и массы:

- • булочки ароматные 0,05 кг;
- • булочки горчичные 0,05 кг;
- • булочки днепровские 0,06 кг;
- • булочки кунцевские 0,05 и 0,06 кг;
- • булочки столичные 0,05 и 0,1 кг;
- • булочки с тмином 0,05 кг.

Булочки вырабатывают без упаковки и в упаковке.

Поверхность булочек может быть с оттиском или без оттиска от штампа.

Тесто для мелкоштучных изделий готовят безопарным или ускоренным способом.

Расстойка тестовых заготовок происходит в двух шкафах — предварительной и окончательной расстойки. Продолжительность предварительной расстойки — 8—12 мин при температуре 34—38 °С, окончательной расстойки — 20—30 мин при температуре 36—40 °С и относительной влажности 60—80%. После предварительной расстойки на тестовых заготовках может быть нанесен оттиск штампом.

Изделия выпекают на поду в увлажненной пекарной камере печей туннельного типа или любой другой марки при температуре 200—260 °С в течение 13—19 мин.

Готовые булочки массой 0,1 кг укладывают в лотки рядами по 60 шт., массой 0,05 кг и 0,06 кг насыпью не более 100 шт.

Охлажденные булочки могут быть упакованы по 2, 3 или 4 шт. в пленку полиэтиленовую, полиэтиленовую термоусадочную или бумагу с полиэтиленовым покрытием на различных упаковочных автоматах с последующей укладкой их в лотки.

Упаковку булочек производят после охлаждения не более чем через три часа после выхода из печи.

В условиях кондитерских цехов и небольших пекарен готовят следующие булочные изделия из безопарного теста:

Булочки с корицей, в г: *мука пшеничная высшего сорта — 3200, сахар-песок — 250, масло сливочное или маргарин — 400, молоко — 1250, дрожжи прессованные — 100, соль — 17, яйца — 215, соль — 70, масло растительное для смазывания листов — 50. Для начинки: варенье или повидло — 1650. Для посыпки: сахар-песок — 2300, корица молотая — 90. Выход: 10 000 (100 шт. по 100 г).*

Формуют из теста 100 шариков с маломучнистой поверхностью. Сахарный песок перемешивают с молотой корицей и высыпают на тарелку или доску.

Подкатанные шарики выкладывают в сахар с корицей гладкой поверхностью вниз и слегка прижимают, придав им плоскую форму, а затем выкладывают на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочки тремя пальцами делают углубление и выкладывают в него густое паренье, джем или повидло, после полной расстойки выпекают 15 мин при температуре 220 °С.

Булочки с заварным кремом, в г: *мука пшеничная высшего сорта — 3200, сахар-песок — 250, масло сливочное или маргарин — 400, молоко — 1250, дрожжи прессованные — 100, соль — 17, яйца — 344 (в том числе для смазывания изделий — 129), соль — 70, масло растительное для смазывания листов — 30. Для крема: молоко — 1200, яйца — 344, сахар- песок — 700, мука пшеничная высшего сорта — 180. Выход: 7000(100шт. по 70 г).*

Из теста формуют десять шариков, укладывают их на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки прижимают шарики теста ладонью, смазывают яйцом и, пользуясь корнетиком, заварным кремом наносят на

поверхности узоры в виде спирали, сетки и т.д. После полной расстойки выпекают изделия при температуре 220 °С в течение 12—15 мин.

Батон с творогом, в г: *мука пшеничная высшего сорта — 16 000, сахар-песок — 1250, масло сливочное или маргарин — 2000, молоко — 6250, дрожжи прессованные — 500, соль — 90, яйца — 2390 (в том числе для смазывания изделий — 1290), соль — 70, миндаль или орехи для посыпки — 5000, масло растительное для смазывания листов — 100, начинка творожная — 3300. Выход: 50 000 (100 шт. по 500г).*

Из теста раскатывают пласт толщиной 57 мм и разрезают его на полоски по длине противня, шириной 10 см. Выкладывают вдоль полоски, посредине, творожную начинку и защипывают края полоски так, чтобы образовался круглый батон теста с творогом посредине. Выкладывают батон на смазанный маслом противень швом вниз, придавливают немного ладонью и делают кончиком ножа на поверхности небольшие проколы. После 20—30-минутной расстойки смазывают батон яйцом, посыпать нежареным миндалем или орехами и выпекают в течение 20—30 мин при температуре 200—220 °С.

Батончики с фруктовой начинкой, в г: *мука пшеничная высшего сорта — 8000, сахар-песок — 625, масло сливочное или маргарин — 1000, молоко — 3125, дрожжи прессованные — 250, соль — 43, яйца — 645 (в том числе для смазывания изделий — 537), соль — 70, миндаль или орехи для посыпки — 5000, масло растительное для смазывания листов — 80, начинка из свежих яблок — 5625, штрейзель — 1500. Выход: 20 000 (100 шт. по 200 г).*

Раскатывают из теста пласт толщиной 10 мм и длиной, равной длине листа. Разрезают пласт на полосы шириной по 10 см. Вдоль каждой полосы посредине выкладывают фруктовую начинку. Края полосы смазывают яйцом и защипывают их плотно над начинкой, переворачивают образовавшийся длинный узкий батончик швом вниз, выкладывают на противень, смазанный маслом, слегка прижимают батончик, сделав его плоским. В конце 30-минутной расстойки смазывают батончики яйцом и посыпают штрейзелем, затем выпекают 18—20 мин при температуре 200—220 °С.

Технология приготовления сдобных изделий

К группе хлебобулочных сдобных изделий относятся изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир в суммарном количестве 14% и более. Изделия хлебобулочные сдобные вырабатывают из пшеничной муки первого и высшего сортов. К данной группе относят булочные и плетенные изделия. Изделия сдобные булочные вырабатывают следующих наименований и массы:

•• булочка «Веснушка» — 0,05 кг округлой или четырехугольной формы со слипами с двух — четырех сторон;

•• булочка сдобная — 0,1 кг округлой или четырехугольной формы со слипами с двух — четырех сторон;

•• булка «Славянская» — 0,5 кг, изделия округлой формы с продольными и поперечными надрезами на поверхности, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков;

•• булка фруктовая — 0,2 кг изделия округлой формы;

•• лепешка сметанная — 0,1 кг, округлой формы с наколами на поверхности;

•• плюшка московская — 0,1 и 0,2 кг, разнообразной формы, соответствующей наименованию, с четко выраженным рисунком, с отделкой сахарным песком;

•• булочка «Гражданская» различной формы массой 0,2 кг: булочка округлая с надрезами на поверхности, образующими сетку; булочка с цукатом в виде лепешки с рисунком из цуката; штрицели в виде батона со слегка заостренными концами и косыми надрезами на поверхности (все три изделия отделаны дробленым орехом и сахарным песком); штоли в виде сложенной вдвое лепешки, поверхность которой отделана помадой;

•• сдоба обыкновенная — 0,05 и 0,1 кг, разнообразной формы, с четко выраженным рисунком; наиболее распространенные виды сдобы — устрица, устрица круглая, бантик, крученка, вензель, розочка, улитка, плетенка;

•• сдоба выборгская — 0,05 и 0,1 кг, разнообразной формы, с четко выраженным рисунком с отделкой сахарным песком, пудрой, крошкой, помадой, вареньем или повидлом, кремом; наиболее распространенные сдобы — лепешка с начинкой, бабочка, галстук, медвежья лапка, пирожок с зубчиками, пирожок трехрядный с зубчиками, пирожок с одним крылышком, пирожок с двумя крылышками, бантик, круглая булочка с повидлом на поверхности, посыпанной крошкой или сахарной пудрой, фигурные лепешки; сдоба, отделанная рисунком из заварного теста;

•• булочка сдобная с помадой — 0,05 и 0,1 кг, округлой или четырехугольной формы со слипами с двух — четырех сторон с выпуклой поверхностью, покрытой помадой;

•• ватрушка сдобная с творогом — 0,1 кг, округлой формы, с открытой творожной начинкой;

•• крендель выборгский — 0,1 и 0,5 кг, в форме восьмерки с наложенными концами посередине, отделанные помадой;

•• сдоба выборгская фигурная — 0,05 и 0,1; 0,2 и 0,5 кг, разнообразной формы, обычно в виде птиц, животных, рыб и др.

Приготовление теста для сдобных изделий производится опарным, на большой густой опаре, безопарным или ускоренными способами.

Для сдобы выборгской тесто рекомендуется подвергать обминке через 50—60 мин после замеса.

Булочка «Веснушка». Округленные заготовки укладывают в формы в количестве 30 шт. или на листы близко друг к другу так, чтобы в процессе расстойки они соединились. Размеры форм — 300 х 300 х 65 мм. Продолжительность расстойки — 60—90 мин.

Перед посадкой в печь поверхность тестовых заготовок покрывают яйцом или яичной смазкой. Выпечку изделий производят при температуре 185—215 °С, продолжительность выпечки — 30—40 мин.

Плюшка московская (рис. 3.11). После округления куски теста направляют на предварительную расстойку. Затем каждый кусок теста раскатывают скалкой в продолговатую лепешку, которую смазывают растопленным маслом. Лепешку скатывают по длине, образуя слоистый жгутик теста, или раскатывают на рогаликовой машине. Жгутик перегибают пополам, концы накладывают один на другой и скрепляют. Придерживая левой рукой концы жгутика, правой разрезают ножом середину жгутика на две части.

При укладке на лист заготовку разворачивают по линии разреза в обе стороны. Плюшки изготовляют также другой формы. Концы жгутика не скрепляют, а после надрезов сразу разворачивают в фигуру круглой формы.

Разделанные плюшки укладывают на листы и ставят на расстойку. Окончательная расстойка длится 60—110 мин.

Перед посадкой в печь заготовки покрывают яйцом или яичной смазкой и посыпают сахарным песком.

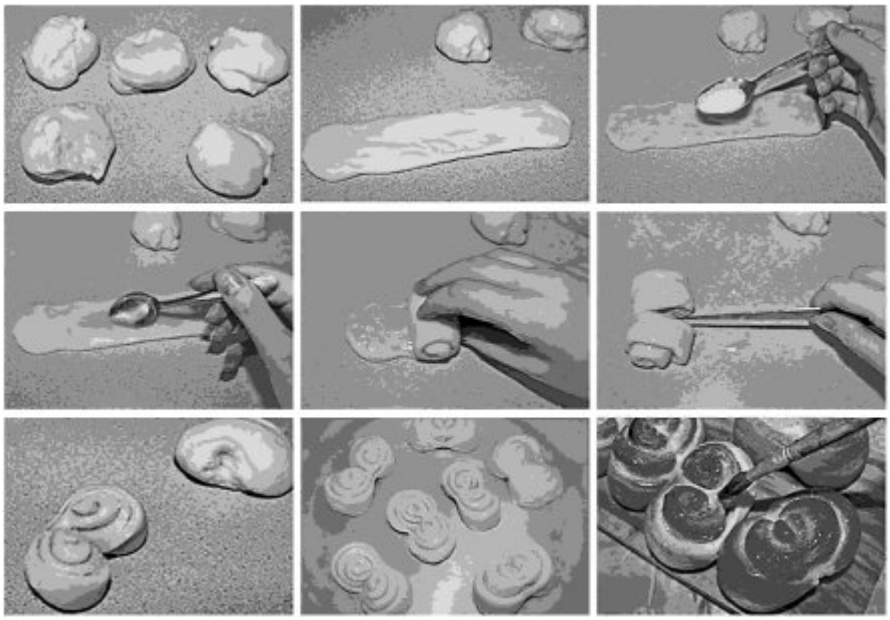

Рис. 3.11. **Формование плюшки московской**

Продолжительность выпечки изделий массой 0,1 кг — 14—16 мин; массой 0,2 кг — 17—22 мин, температура печи — 170—210 °С.

Сдоба обыкновенная. Тестовые заготовки после округления и подкатки подвергают предварительной расстойке (2—5 мин), а затем придают им нужную форму в зависимости от вида изделий. Раскатку производят скалкой, для ускорения иногда раскатывают сразу до восьми кусков.

Расстойку осуществляют на листах, продолжительность рас- стойки — 100—120 мин. Для видов сдобы с большим количеством слоев теста, чтобы слои не слипались и во избежание получения изделий без выраженного рисунка, расстойка требуется меньшая (50— 70 мин).

Устрицы, в г: *мука — 3185, сахар — 200, маргарин —220, ванилин — 2, дрожжи — 50, соль — 35, вода — 375, сахарная пудра — 30, меланж для смазки — 130. Выход: 5000 (100 шт. по 50 г или 50 шт. по 100 г).*

Куску теста массой 1,5—2,0 кг руками придают продолговатую форму с ровными тупыми краями и раскатывают скалкой в широкий продолговатый четырехугольный слой толщиной 0,5 см. После раскатки слой теста по краям выравнивают, слегка смазывают хорошо растопленным маслом. Затем от противоположного конца на себя закатывают слой теста с таким расчетом, чтобы образовалось восемь — десять витков наподобие рулета. По окончании закатки получают длинный жгут слоистого теста. Его переворачивают швом вниз и выравнивают легким растягиванием так, чтобы толщина жгута была одинаковой по всей длине. Концы жгута отрезают ножом и откладывают в общее тесто. Затем от жгута отрезают равные куски теста для формовки изделий.

Продолговатую устрицу (рис. 3.12) формуют тонкой скалочкой путем продавливания посредине тестовой заготовки. В момент продав- ливания верхние слои теста отворачиваются кверху, а средние и нижние выдвигаются в сторону.

Рис. 3.12. **Формование устрицы**

Спиральную устрицу формуют в виде спиральки, и конец спиральки подкладывают под середину кусочка.

Фигурную устрицу формуют, как спиральную, дополнительно делая надрез ножом, как при разрезе плюшки, при укладке на лист разворачивают по надрезу, получают фигурную устрицу в две, три, четыре спиральки, соединенные вместе.

Сдоба выборгская. Продолжительность расстойки всех разновидностей сдобы выборгской — до 120 мин. Выпекают изделия на листах. Продолжительность выпечки — 14—18 мин при температуре 200—220 °С.

Отделывают изделия сахарным песком, пудрой, помадой, крошкой, вареньем или повидлом, кремом.

Лепешка с начинкой. Подкатанный кусок теста после предварительной расстойки (3—5 мин) раскатывают в продолговатую лепешку с утолщением на двух противоположных концах. Края лепешки смазывают маслом. На середину лепешки кладут немного повидла или варенья. Лепешку складывают пополам так, чтобы утолщения легли одно на другое, а варенье попало внутрь. После этого утолщение прижимают рукой, а изделия укладывают на лист. Перед посадкой в печь изделия покрывают яйцом или яичной смазкой, а вынутые из печи глазируют помадой.

Бабочка (рис. 3.13). Из выброженного опарного теста формуют шарики, каждый из которых раскатывают в лепешку.

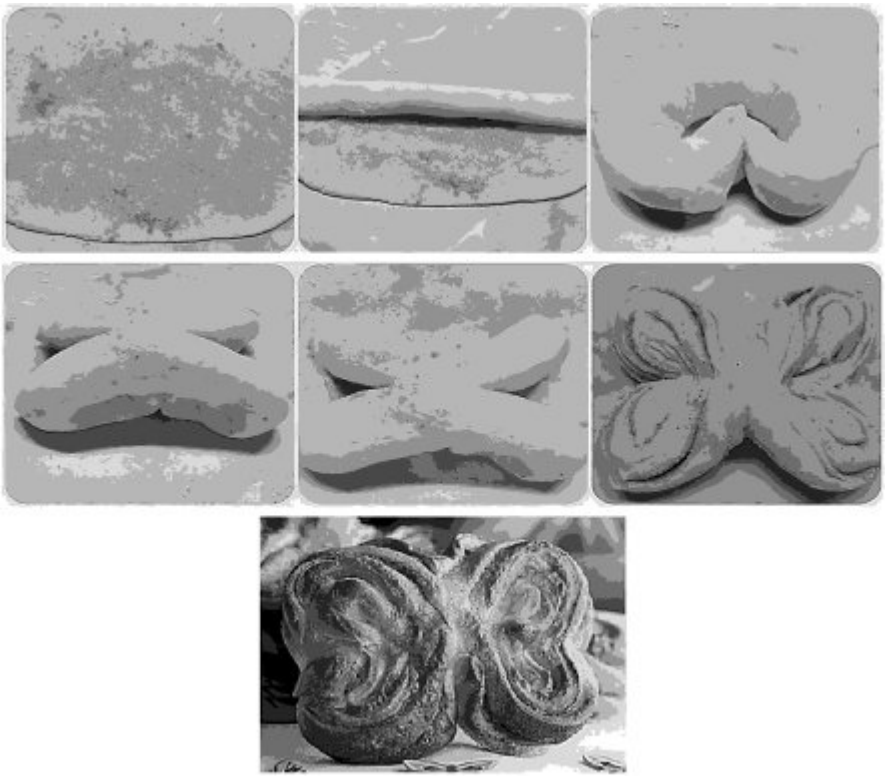

Рис. 3.13. **Формование булочки «Бабочка»**

На лепешку тонким слоем выкладывают начинку, распределив по всей поверхности. Из лепешки сворачивают рулетик. Получившийся рулетик сгибают обоими концами внутрь, сворачивая в колечко. Выкладывают колечко на бок концами вниз и делают надрезы от края к серединке с двух сторон немного не до конца, серединка должна остаться целой. Затем разворачивают в стороны половинки надрезов — получаются крылышки бабочки.

Медвежья лапка. На лепешке с начинкой, сложенной вдвое, с левой стороны от центра к краю делают один надрез, получается лепесток, который скатывают в жгутик и свертывают завитком, по форме напоминающим согнутую медвежью лапку. На остальной части лепешки делают четыре надреза от центра к краю.

Пирожок с зубчиками. Лепешку с начинкой, сложенную пополам, надрезают по краям, получают зубчики, которые при укладке на листы несколько раздвигают.

Пирожок трехрядный с зубчиками. На продолговатую лепешку выкладывают начинку, а затем лепешку надрезают от середины к краю. Одну слегка растянутую полосу надрезанной лепешки загибают на противоположную сторону, другую в таком же порядке загибают и укладывают на первую полосу, в результате получаются три ряда, края которых нарезают зубчиками.

Пирожок с двумя крылышками. Лепешку с начинкой надрезают так же, как и в предыдущем случае. Оба крылышка загибают на противоположную сторону и закрепляют на некотором расстоянии друг от друга.

Бантик. Продолговатую лепешку с начинкой складывают пополам и разрезают посредине, затем одну половину перевертывают.

Можно формовать и другим способом (рис. 3.14): шарик раскатывают в продолговатую лепешку. Смазывают растительным маслом, посыпают сахаром и маком по вкусу. Лепешку складывают пополам. Делают два радиальных надреза. Формируют бантик, заводя среднюю часть вверх и заворачивая под булочку. Надавливают лопаткой в середине, но так, чтобы не порезать тесто. Это делается для того, чтобы при выпечке бантик сохранил форму.

Булочка сдобная с помадой. После округления тестовые заготовки укладывают на листы с расстоянием между ними 1—2 см. Продолжительность расстойки — 80—100 мин.

Перед посадкой в печь поверхность заготовок покрывают яйцом или яичной смазкой. Продолжительность выпечки для изделий массой 0,05 кг — 18—25 мин, массой 0,1 кг — 25—30 мин при температуре 170-180 °С.

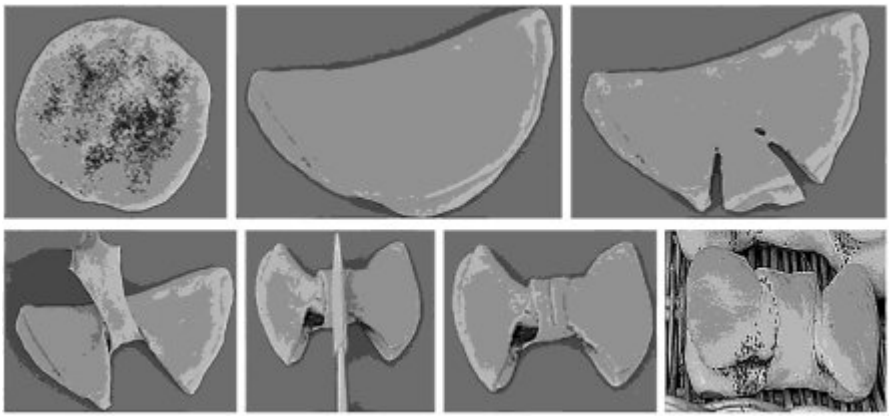

Рис. 3.14. **Формование булочки «Бантик»**

Поверхность готовых булочек в теплом состоянии отделывают помадой. Ориентировочный расход помады на одну булочку массой 0,05 кг — 5,7 г, массой 0,1 кг — 11,0 г. Количество помады на одну штуку рассчитывают в зависимости от массы изделий и количества изделий, получаемых из 100 кг муки.

Крендель выборгский. При ручном способе разделки тесто делят на куски массой 2—3 кг. После пяти— десятиминутной отлежки их раскатывают в пласт толщиной 2,5—3 см, поверхность которого смазывают маслом и складывают в три слоя, затем режут на полоски, которые слегка растягивают в жгут и придают им форму кренделя.

При машинной разделке куски теста из делителя поступают в закаточную машину, после чего полученные жгутики раскатывают и придают им форму кренделя.

Тестовые заготовки укладывают для расстойки на листы. Продолжительность расстойки, в зависимости от условий и массы, — 60—120 мин.

Выпечку изделий массой 0,1 кг производят в течение 13—15 мин, массой 0,5 кг — 18—20 мин при температуре 210—230 °С.

Охлажденные изделия отделывают помадой. Расход помады на одно изделие рассчитывается в зависимости от массы и количества изделий, полученных из 100 кг муки.

Сдоба выборгская фигурная, в г: *мука — 3900, сахар — 800, масло — 670, меланж — 240, соль — 50, дрожжи — 100, ванилин — 0,3, изюм — 20, орехи — 20. Выход: 5000 (100 шт. по 50 г).*

От общего количества теста отделяют кусок массой 1—2 кг, который скатывают в жгут и делят на куски определенной массы. Отвешенные куски подкатывают и оставляют примерно на 5 мин для предварительной расстойки, а затем формуют в виде различных фигур — зайцев, рыб, курочек, лебедей, лошадей и др.

Ниже описаны приемы разделки отдельных видов сдобы.

Заяц (рис. 3.15). Подкатанный кусок теста скалкой раскатывают в овальную лепешку. Вдоль верхнего края лепешки слева на расстоянии примерно 2 см делают два надреза для ушей. Под ушами делают наклонный надрез. Нижний кусочек надрезанного теста загибают под туловище, образуя головку. Слева направо в нижней части лепешки (туловища) делают продольный разрез. Перпендикулярно ему вниз от продольного разреза посередине лепешки делают поперечный разрез, затем немного оттягивают одну часть разрезанного теста влево, вправо — вторую. На оттянутых кусках теста делают по одному надрезу. Таким образом получаются передние и задние ноги зайца. Затем, оттягивая конец правой части туловища, надрезают небольшой хвост. Для изображения глаза применяется изюм.

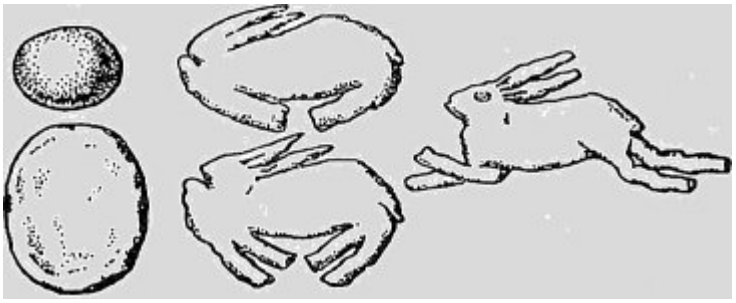

Рис. 3.15. **Формование сдобы «Заяц»**

Рыба. Подкатанный кусок теста берут в обе руки, причем в левой руке находится большая часть теста. Обеими руками одновременно подкатывают кусок теста: левой — туловище и голову рыбы (кусок теста в конце суживается), правой — хвост в виде небольшого кружочка (примерно 2/5 от всего куска теста). Тесто раскатывают скалкой, и получается форма рыбы. Хвост разрезают пополам. Косым неглубоким надрезом сверху вниз разграничивают голову от туловища. В головной части делают небольшой надрез рта. Для образования верхнего плавника спинку от головы до хвоста часто надрезают слева направо. Плавники надрезают также и на нижней части туловища. Для изображения глаза применяется изюм.

Лебедь. Подкатанный кусок теста берут в левую руку, а правой в это же время откатывают из общего куска теста голову и шею лебедя примерно 1/5 куска. У головки откатывают носик. Кусок теста, нахолившийся ранее в левой руке, прокатывают скалкой, в результате чего получается туловище лебедя. В нижней части туловища справа налево делают надрез для крыла. Крыло накладывают на туловище и делают на нем частые неглубокие надрезы для образования перышек. Левой рукой туловище лебедя кладут на лист, правой рукой укладывают голову и шею в виде лебединой. Для изображения глаза применяют изюм.

Курочка. Подкатанный кусок теста берут в обе руки и одновременно откатывают от него голову (примерно 1/6 куска) и хвост (примерно 1 /3 куска) в виде кружочков. Оставшаяся большая часть теста образует туловище курочки. От головы откатывают небольшой носик. Туловище и хвост прокатывают скалкой. Хвост надрезают ножом, образуя четыре-пять перышек. На туловище делают неглубокие надрезы в виде крыла. Верх головы надрезают в виде небольшого гребешка. Для образования глаза применяют изюм. Сформованные заготовки укладывают на листы для расстойки, которая продолжается 60—120 мин. Перед выпечкой изделия покрывают яйцом или яичной смазкой. Выпечку производят при температуре 215—230 °С в течение 9—16 мин изделий массой 0,05—0,1 кг и 18—25 мин — 0,5 кг. Отделывают изделия сахарной пудрой, помадой. Готовые изделия укладывают в лоток в один ряд.

Хлебобулочные плетеные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего, I и II сортов продолговато-овальной формы следующих наименований и массы:

1) плетенка из пшеничной муки высшего сорта 0,2 и 0,4 кг;
2) плетенка из пшеничной муки II сорта 0,4 кг;
3) хала плетеная из пшеничной муки I сорта 0,4 кг.

Плетенка представляет собой булочное изделие, сплетенное из трех жгутов, хала — из четырех жгутов. Ориентировочные размеры изделий: плетенка массой 0,2 кг — длина — 18—22 см, ширина — 10—12 см; массой 0,4 кг — длина — 24—28 см, ширина — 10—14 см; хала — длина — 20—23 см; ширина — 10—14 см.

Тесто можно готовить любыми способами, применяемыми для приготовления хлеба из пшеничной муки. Предпочтительным является опарный способ.

Процесс разделки теста состоит из трех операций: деления на куски, формовки жгутов, плетения.

Готовое тесто делят на делительных машинах. Формуют жгуты в закаточных машинах или вручную, плетение — вручную.

Продолжительность расстойки: 33—35 мин для хал плетеных; 30— 60 мин для плетенок из пшеничной муки высшего сорта; 35—55 мин для плетенок из пшеничной муки второго сорта.

При излишней расстойке теряется четкость плетения.

Перед посадкой в печь плетенки опрыскивают водой, а халы плетеные смазывают яичной смазкой.

При выпечке халы в хорошо увлажненной пекарной камере яйцо, полагающееся по рецептуре на смазку, вносится в тесто.

Изделия выпекают в увлажненной пекарной камере печи при температуре 220—240 °С.

Продолжительность выпечки плетеных изделий составляет:

• для плетенок из пшеничной муки высшего и II сортов:

— массой 0,4 кг — 21—24 мин,

— массой 0,2 кг — 17—19 мин;

• хал плетеных из пшеничной муки первого сорта:

— массой 0,4 кг — 18—22 мин.

Для приготовления плетеных изделий кусок теста раскатывают, смазывают маслом и надрезают полосами. Полосы скатывают в жгутики, из которых делают различные виды изделий: плетенку, крученку, вензель.

Плетенка. Из половины жгута образуют продолговатое кольцо, оставшийся конец закручивают и закрепляют на противоположном конце кольца.

Крученка. Концы жгута закручивают обеими руками навстречу один другому в виде завитка.

Вензель. Оба конца жгутика закручивают обеими руками в противоположные стороны.

Перед посадкой в печь изделия покрывают яйцом или яичной смазкой.

Продолжительность выпечки — 12—16 мин при температуре 200—220 °С.

Венок «Плюшка», в г: *мука пшеничная высшего сорта — 9250, сахар-песок — 5000 (в том числе для посыпки — 2000), масло сливочное — 7500 (в том числе 2500 для смазывания изделий), яйца — 9000, дрожжи — 500, соль — 100, молоко — 3100, помада сахарная для глазировки — 14 000. Выход: 40500 (100 шт. по 405 г).*

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 2—3 мм, шириной 30—40 см и длиной 45—50 см. Смазывают поверхность пласта маслом, растопленным до консистенции сметаны, посыпают сахаром и заворачивают пласт в плотный рулет.

Разрезают рулет длинным острым ножом вдоль на две половинки и обе половинки переплетают так, чтобы разрез находился наверху и масло не вытекало из венка при выпечке. Полученную плетенку формуют в венок и после 30-минутной расстойки выпекают 30—35 мин при температуре 220 °С.

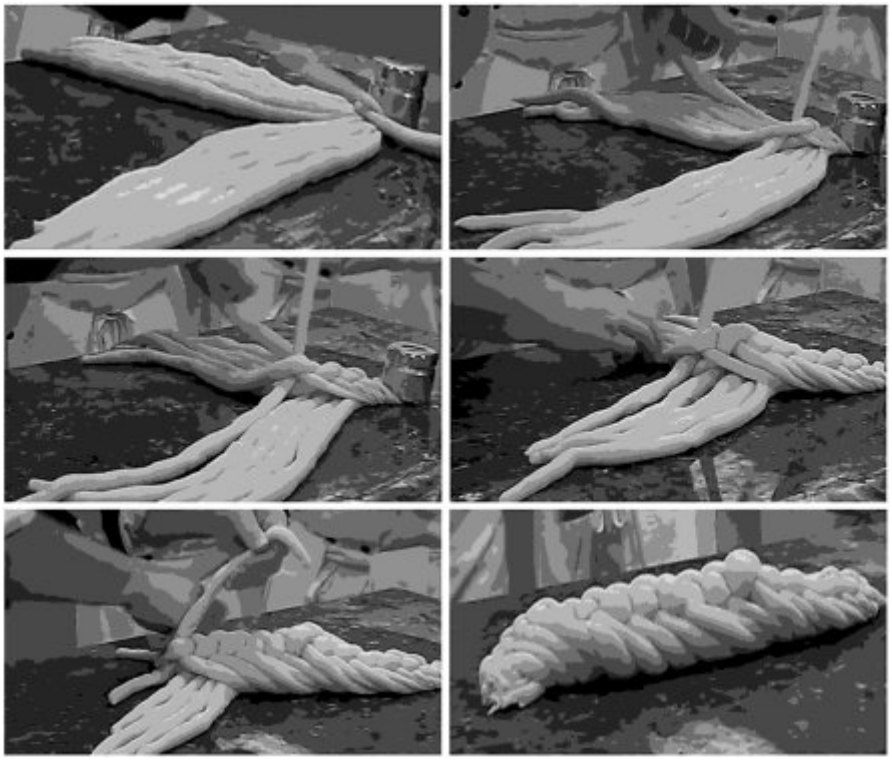

Рис. 3.16. **Плетение халы**

После выпечки глазируют поверхность помадой.

Домашняя сдобная «Хала», в г: *мука пшеничная — 32 000, сахар-песок — 10 000, масло сливочное — 7500, яйца — 9450 (в том числе для сазывания изделий — 450), дрожжи — 1000, соль — 120, вода или молоко — 6000. Выход: 50 700(100 шт. по 507г).*

Из теста готовят 11 фитилей длиной 23—25 см с утолщением посредине. Формование изделия производят согласно рис. 3.16.

После небольшой расстойки (20 мин) смазывают изделие яйцом и при желании посыпают маком, рубленным миндалем, орехами.

Выпекают 20—30 мин при температуре 180—200 °С.