


Міністерство освіти і науки України  
Івано-Франківське вище професійне училище готельного сервісу і  
туризму  
Методична комісія кулінарних дисциплін

# ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.

Навчальний посібник до курсу “Технологія кондитерського  
виробництва”.

Автори: Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М.  
Електронне оформлення і технічна  
редакція: Ганжа Д. Д., Ганжа Х. Д.  
Виконано за: Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М.   
Технологія виготовлення борошняних  
кондитерських виробів: Підруч. для проф.-техн.  
навч. закладів. – К.: Вікторія, 2002. – 400 с.  
Схвалено методичною комісією  
кулінарних дисциплін.

# Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів



## РОЗДІЛ 1. НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

### § 1. Характеристика способів теплової обробки

Теплова обробка — один з основних процесів виробництва кондитерських виробів. Вона сприяє знезараженню харчових продуктів і підвищує їх засвоюваність. Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізико-хімічні зміни, що надають готовим виробам властиві для них смак, аромат, колір, консистенцію.

Теплову обробку продуктів поділяють на основну, допоміжну і комбіновану. До основних способів теплової обробки належать варіння і смаження, до комбінованих — тушкування і запікання, до допоміжних — пасерування і бланшування.

*Варіння* — процес прогрівання продуктів до температури 100°C у рідкому середовищі (воді, молоці, бульйоні, сиропі) або у атмосфері насиченої водяної пари.

Є кілька видів варіння: основний, припускання, на парі, на водяній бані, під тиском і у вакуумі, в НВЧ-апаратах.

*Основний спосіб варіння* — доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину. Цей спосіб застосовують при варінні м'яса, грибів, картоплі, крупи для начинок.

*Припускання* — варіння продукту в невеликій кількості рідини. Продукт заливають рідиною на 1/3 його об'єму, закривають кришкою і нагрівають. При цьому нижня частина продукту вариться у воді, а верхня — у середовищі пари. Під час припускання у воду переходить значно менше поживних речовин, ніж при варінні. Продукти, що вміщують значну кількість вологи, припускають у власному соку (без додавання рідини). Для приготування начинок припускають моркву, яблука, рибу.

*Варіння на парі* — нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, коли продукти не контактують з киплячою водою. При варінні на парі значно зменшуються втрати поживних речовин продукту, що підвищує його біологічну цінність.

На водяній бані варять продукти при температурі, яка не повинна перевищувати 90°C. Таку температуру підтримують протягом усього періоду теплової обробки. Розглянемо, як готують продукти на водяній бані докладніше. У широкий посуд наливають воду, нагрівають її на плиті до потрібної температури і ставлять у неї другий посуд, вужчий, з продуктом. Цей спосіб використовують при підготуванні до використання помадок, заварних кремів, при приготуванні сиропів «Шарлот» (для масляного крему «Шарлот») тощо.

*Варіння під тиском і у вакуумі*, а також у НВЧ-апаратах переважно застосовують у кулінарії.

*Смаження* — нагрівання продукту з жиром без додавання води. Завдяки жиру продукт не пригорає, рівномірно обсмажується, поліпшується його смак і підвищується калорійність. Розрізняють такі способи смаження: основний, у фритюрі, без жиру, у жаровій шафі, на відкритому вогні. В кондитерському виробництві використовують смаження у фритюрі, жаровій шафі (випікання). Під час смаження у фритюрі продукт повністю занурюють у попередньо розігрітий (до температури 160 – 180°C) жир. Цей спосіб використовують при приготуванні чебуреків, пампушок, вергунів, пиріжків, тощо. Під час смаження у фритюрі утворюється шкірочка одночасно на всій поверхні продукту. Якщо продукт плаває на поверхні жиру, його перевертають дерев'яною кописткою. Жиру беруть у 4—6 разів більше, ніж продукту.

*Смаження без жиру* застосовують під час приготування виробів з рідкого тіста (млинчастого, вафельного).

Випікання виробів з різних видів тіста відбувається в кондитерських печах безперервної або періодичної дії. У кожному окремому випадку підтримується відповідний тепловий режим. Іноді печі зволожуються, що покращує якість готових виробів і зменшує їх упікання.

*Із комбінованих способів теплової обробки* (тушкування і запікання) в кондитерському виробництві переважно використовують тушкування.

*Тушкування* — припускання попередньо обсмажених продуктів з додаванням прянощів і приправ. Під час тушкування часто використовують різноманітні бульйони або соуси.

Продукти тушкують у закритому посуді. Тушкуванням доводять до готовності продукти, які не розм'якшуються під час смаження. Цей спосіб теплової обробки використовують для приготування начинок з квашеної капусти, м'яса тощо.

До допоміжних способів теплової обробки відносять пасерування, обсмалювання, бланшування (обшпарювання), термостатування.

У кондитерському виробництві використовують пасерування і бланшування.

*Пасерування* — це короткочасне обсмажування продукту з жиром або без нього перед наступною тепловою обробкою. Пасерують нарізані цибулю, моркву, біле коріння, борошно (для приготування соусів для начинок).

*Бланшування* (обшпарювання) — короткочасне (від 1 до 5 хв.) обшпарювання продукту окропом або парою з наступним ополіскуванням холодною водою. Цей спосіб використовують, наприклад, щоб позбутися гіркого присмаку у молодій білоголової капусти, полегшення обробки ядер мигдального горіха тощо.

## **§ 2. Процеси, що відбуваються під час теплової обробки продуктів**

Під час випікання відбувається перерозподіл вологи у виробках, зневоднення поверхневих шарів і утворення шкоринки. Необхідно підібрати режим випікання, щоб шкоринка утворилася лише після того, як вироби максимально збільшаться у об'ємі. Час випікання залежить від розмірів виробів та їхньої щільності: добре розпушене тісто випікається швидше.

Зміна об'єму виробів залежить від газоподібних речовин, що утворюються внаслідок розпаду хімічних розпушувачів або продуктів бродіння у дріжджовому тісті. Сода і амоній починають розкладатися з виділенням вуглекислого газу при температурі 60—80°C. Зі збільшенням температури об'єм газоподібних продуктів та їхній тиск на тісто збільшуються. При 100°C починає інтенсивно випаровуватися вода. Якщо бродіння проходило нормально, а в прісному тісті хімічні розпушувачі були розподілені рівномірно, то тісто буде мати рівномірну дрібну пористість і гарно підніметься під час випікання.

Під час випікання хімічних змін зазнають білки, крохмаль борошна, інші компоненти кондитерських виробів. Крохмаль у процесі випікання клейстеризується і набрякає, поглинаючи значну кількість води, зокрема й тієї, яку виділяють білки при згортанні (денатурації).

Зміна кольору поверхні виробів зумовлена розпадом багатьох речовин, що містяться в тісті (особливо крохмалю), та карамелізацією цукрів.

Білки тіста (клейковина) при нагріванні понад 70°C втрачають здатність набрякати, в них відбуваються хімічні зміни, які призводять до денатурації й згортання, тобто до втрати здатності утримувати воду. Волога, яку поглинули білки при замішуванні тіста, виділяється і поглинається крохмалем, який клейстеризується, тобто відбувається перерозподіл рідини. Білки тіста при згортанні ущільнюються, внаслідок чого закріплюється набутий об'єм і форма кондитерських виробів.

Внаслідок різниці температур м'якушки і шкоринки, в середині виробів відбувається переміщення вологи від поверхні у внутрішні шари м'якушки, вологість якої підвищується на 1,5—2 %.

Крім названих, у тісті під час випікання відбуваються й інші процеси: утворення нових ароматичних і смакових речовин, зміни жирів, вітамінів тощо. Випечені вироби після теплової обробки, внаслідок втрати ними води, мають меншу масу порівняно з масою виробів до випікання.

Відношення різниці маси виробу до і після випікання до маси виробу до випікання, називають *упіканням*.

Обчислюють його у відсотках:

$$X_{yn} = \frac{\text{Маса виробу до випікання} - \text{Маса виробу після випікання}}{\text{Маса виробу до випікання}}$$

Відсоток упікання того чи іншого тіста тим вищий, чим більше вологи втрачає воно під час випікання. Тобто, чим рідше тісто, чим менші розміри і маса виробів, які випікають, чим триваліша теплова обробка, тим вищий відсоток упікання.

**Приклад розрахунку упікання виробу.** *Визначити втрати маси (у кг) і упікання (у %) до маси тіста при випіканні 100 шт. булочок масою по 50 г.*

На 100 шт. булочок витратили 5,8 кг тіста. Маса випечених булочок — 5 кг. Відповідно втрати у масі складають 0,8 кг (5,8 — 5 = 0,8). Обчислимо упікання:

$$X_{yn} = \frac{5,8 - 5}{5,8} 100\% = 13,8\%$$

Маса готового виробу завжди більше маси борошна, яке було використано для його приготування. Відношення різниці маси випеченого виробу і взятого при його замішуванні борошна до маси борошна називають *припіканням*. Обчислюють припікання у відсотках:

$$X_{np} = \frac{\text{Маса випеченого тіста} - \text{Маса борошна для замішування тіста}}{\text{Маса борошна для замішування тіста}} \cdot 100\%$$

Припікання того чи іншого тіста тим вище, чим більше до тіста вводиться додаткової сировини, води і чим менше упікання.

Борошно, що має високоякісну клейковину, при замішуванні тіста поглинає більше води, ніж борошно зі слабкою клейковиною, що також збільшує припікання виробів.

**Приклад розрахунку припікання виробу.** Розрахувати розмір припікання при виготовленні 100 шт. булочок масою по 50 г. На 100 шт. булочок витратили 4 кг борошна. Маса випечених 100 шт. булочок становить 5 кг.

Обчислимо припікання:

$$X_{\text{уп}} = \frac{5-4}{4} 100\% = 25\%$$

Маса готового виробу з урахуванням маси борошна і всіх продуктів, які передбачені рецептурою для його виготовлення, називається *виходом виробу*. Вихід залежить від багатьох факторів: водопоглинаючої здатності борошна, його вологості, втрат при бродінні, розмірів упікання, втрат при розбиранні тіста тощо.

Чим більша вологість борошна, тим менший вихід готових виробів. Борошно з сильною клейковиною має високу водопоглинаючу здатність і дає великий вихід готових виробів. При випіканні виробів великих розмірів вихід більший, ніж при випіканні виробів дрібних розмірів (при випіканні дрібних виробів більше втрачається води).

У процесі дріжджового бродіння втрачається до 3 % сухих речовин, тому, якщо тісто перестояне, вихід готових виробів зменшується.

Вироби, змащені яйцем, дають більший вихід, ніж не змащені, оскільки яйце утворює плівку і зменшує випаровування води.

Вихід готових виробів обчислюємо у відсотках:

$$X_{\text{уп}} = \frac{\text{Маса виробу до випікання} - \text{Втрати маси при випіканні}}{\text{Маса виробу до випікання}}$$

**Приклад розрахунку виходу виробів.** Розрахувати вихід при випіканні 100 шт. булочок масою по 50 г. Маса виробів до випікання становить 5,8 кг. Маса випечених булочок — 5 кг. Втрати маси при випіканні — 0,8 кг:

$$X_{\text{уп}} = \frac{5,8-0,8}{5,8} 100\% = 86,2\%$$

**Приклад перерахунку сировини при використанні борошна з вологістю вище або нижче базисної (14,5 %).**

При виготовленні 1000 шт. булочок витрати борошна повинні скласти 40 кг. Борошно, що надійшло на виробництво, має вологість 13 %, тобто на 1,5 % меншу, ніж це передбачено рецептурою. Внаслідок цього борошно необхідно витратити на 1,5 % менше, а саме:

$$\frac{40 \times 1,5}{100} = -0,6 \text{ кг}$$

Тобто борошна потрібно:

$$40 - 0,6 = 39,4 \text{ кг}$$

Кількість води, відповідно, має збільшитися на 0,6 кг

$$(40 - 39,4 = 0,6).$$

Якщо борошно має підвищену вологість, наприклад 16 %, то його необхідно взяти у такій кількості:

$$\frac{40 \times 1,5}{100} = 0,6 \text{ кг},$$

а саме борошна потрібно:

$$40 + 0,6 = 40,6 \text{ кг}$$

Відповідно необхідно зменшити кількість води на 0,6 кг

$$(40 - 40,6 = - 0,6).$$

### §3. Начинки

Начинки використовують при приготуванні багатьох борошняних кондитерських виробів. Асортимент начинок широкий, готують їх з різних продуктів: м'яса, субпродуктів, риби, овочів, фруктів, грибів, яєць тощо.

Для багатьох начинок, до яких не входить крупа, щоб надати їм соковитості й в'язкості, використовують соус. До складу соусу входять пасероване борошно і бульйон.

*Пасерування борошна.* Для надання соусу густої консистенції використовують борошно. Щоб соус був еластичним, однорідним, без грудочок, борошно попередньо пасерують — нагрівають до температури 120°C для збільшення в ньому водорозчинних речовин. При цьому в борошні карамелізуються цукри, крохмаль перетворюється на декстерини, білки денатурують, внаслідок чого покращуються його смак і запах. Соуси мають неклеюку консистенцію.

Пасерують борошно без жиру. Просіяне борошно насипають на сковороду або лист з товстим дном шаром не більше 3 см і, помішуючи дерев'яною копісткою, нагрівають на плиті доки борошно не набуде кремового відтінку і приємного аромату смажених горіхів. Пасероване борошно повинно бути розсипчастим, без грудочок і присмаку сирого борошна. Борошно можна також пасерувати в жаровій шафі при температурі 110 — 120°C, через кожні 2—3 хв. перемішуючи копісткою.

*Приготування бульйону.* Для соусів використовують частіше всього бульйони, що залишилися після варіння, припускання чи тушкування м'яса, риби, грибів. Можна бульйон зварити окремо. Для

кісткового бульйону на 1 кг кісток беруть 4 л води. Варять протягом 4—6 год. Для рибного бульйону використовують харчові рибні відходи, на 1 кг яких беруть 4 л води. Варять рибний бульйон протягом 1,5—2 год. Грибний бульйон варять з попередньо промитих сушених грибів. Перед варінням гриби замочують на 3—4 години для набрякання у холодній воді. Воду зіджують і фільтрують. Гриби ретельно промивають від бруду, а потім варять протягом 1,5—2 год. у попередньо профільтрованій воді до готовності. Готові бульйони проціджують.

*Приготування соусу.* Пасероване борошно охолоджують до 60—70°C, поступово розводять охолодженим бульйоном і, помішуючи, варять при слабкому кипінні до консистенції густої сметани 5—7 хвилин. Перед закінченням варіння соус заправляють сіллю. Готовий соус проціджують.

До багатьох несолодких начинок для покращення смакових властивостей додають пасеровану цибулю. Цибулю пасерують з жиром, оскільки в ньому добре зберігаються ароматичні ефірні олії. Для цього в електросковороді або в сотейнику розігрівають жир до температури 110—120°C і додають дрібно нарізану цибулю. Пасерують цибулю, помішуючи, до світло-золотистого кольору.

### **НАЧИНКА З М'ЯСА**

*Яловичина (котлетне м'ясо) 1258 г, маргарин 40 г, цибуля ріпчаста 100 г, борошно 10 г, перець 0,5 г, сіль 40 г, петрушка (зелень) 7 г. Вихід 1000 г.*

*Перший спосіб приготування.* М'ясо промивають, звільняють від кісток і сухожиль, розрізають на шматочки масою 40—50 г і обсмажують на жирі до утворення рум'яної шкірочки. Потім м'ясо перекладають у сотейник або каструлю з товстим дном, заливають бульйоном або водою (15—20 % до маси м'яса) і тушкують при слабкому кипінні до готовності. Готове м'ясо пропускають через м'ясорубку двічі. Вдруге м'ясо перемелюють разом з пасерованою цибулею. На бульйоні, одержаному при тушкуванні м'яса, готують білий соус. Охолоджений соус з'єднують з меленим м'ясом, солять, перчать, додають нарізану зелень і все ретельно перемішують.

*Другий спосіб приготування.* Сире м'ясо перемелюють через м'ясорубку з двома решітками. Фарш кладуть на розігрітий, змащений жиром глибокий лист шаром не більше ніж 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Потім сік, що виділився з м'яса під час смаження, зливають і готують на ньому соус. Обсмажене м'ясо з'єднують разом з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через



м'ясорубку. Заправляють начинку соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

*Третій спосіб приготування.* М'ясо попередньо відварюють. Для цього його кладуть у гарячу воду (співвідношення води і м'яса 1,5:1), доводять до кипіння і продовжують варити без кипіння (при температурі 85—90°C). За 20 хв. до закінчення варіння м'ясо солять. Готовність м'яса визначають проколом кухарської голки: якщо м'ясо готове, голка входить легко і в місці проколу виділяється безбарвний сік. Варене м'ясо старанно відокремлюють від кісток і разом з пасерованою цибулею пропускають через м'ясорубку двічі. Додають мелений перець, сіль, соус, зелень, все перемішують. До м'ясної начинки можна додавати яйця, яйця з рисом, рис з зеленою цибулею тощо.

### **НАЧИНКА ЛІВЕРНА**

*Легені 920 г, серце 364 г, маргарин столовий 60 г, цибуля 84 г, борошно 10 г, перець 0,5 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Субпродукти промивають, розрізають на шматки і відварюють у воді з додаванням солі і перцю. З серця попередньо видаляють згустки крові. Відварені субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше ніж 2—3 см на попередньо розігрітий лист, змащений маргарином, і обсмажують, періодично помішуючи. Додають пасеровану ріпчасту цибулю і ще раз пропускають через м'ясорубку. Потім додають білий соус, сіль, перець, добре перемішують. Можна до ліверної начинки додати розсипчасту кашу, а саме рисову, пшеничну, гречану або перлову, яку варять окремо. Якщо ліверну начинку готують з додаванням печінки, то її також попередньо обсмажують.

### **НАЧИНКА З РИБИ**

*Риба 1026 г, цибуля ріпчаста 126 г, борошно 10 г, маргарин 100 г, зелень петрушки 7 г, перець 0,5 г, сіль 12 г. Вихід 1000 г.*

Філе свіжої риби без шкіри і кісток ріжуть на шматочки масою 40—50 г, кладуть у сотейник або лист, додають гарячу воду (на 1 кг риби беруть 0,3 л води), сіль і припускають протягом 15—20 хв. до готовності. Готову рибу дрібно нарізають ножем, додають пасеровану цибулю, перець, білий соус, дрібно нарізану зелень петрушки і добре перемішують.

Можна до начинки з риби замість соусу додати відварений розсипчастий рис. Замість рису можна використати інші крупи: ячну, перлову або пшеничну.

### **НАЧИНКА З ГРИБІВ**

*Триби сушені 410 г, маргарин або рослинна олія 50 г, цибуля ріпчаста 84 г, борошно 10 г, перець 0,2 г, сіль 20 г. Вихід 1000 г.*

Сушені білі гриби замочують на кілька годин, промивають і відварюють. На відварі готують соус. Відварені гриби повторно промивають, подрібнюють на м'ясорубці, ледь обсмажують. До грибів додають пасеровану цибулю, сіль, перець, соус і все це старанно перемішують.

### **НАЧИНКА РИСОВА З ЯЙЦЕМ**

*Рис 300 г, яйця 3 шт., маргарин столовий 80 г, сіль 10 г, зелень петрушки або кропу 10 г. Вихід 1000 г.*

Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою. Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолону воду (на 1 кг рису — 50 г солі і 8—10 л води) і варять при слабкому кипінні протягом 20—25 хв. Зварену крупу відкидають на друшляк, обсушують і перемішують разом з маргарином, січеними вареними яйцями і зеленню. Якщо рис варять у меншій кількості води (5—7 л на 1 кг), то його відкидають на друшляк і промивають гарячою водою.

Можна зварити рис у невеликій кількості води або бульйону (на 1 кг рису 2,1 л рідини) в каструлі з товстим дном. Для цього підготовлений рис варять на плиті до загусання, потім додають маргарин і кладуть рис на водяну баню у жарову шафу на 35—40 хв. Такий рис називають припущеним, а рис, зварений першим способом, — відкидним. Якщо начинку готують з грибами, то зварені й подрібнені гриби підсмажують, з'єднують разом з рисом і пасерованою цибулею.

### **НАЧИНКА З ГРЕЧАНОЇ КАШІ З СИРОМ**

*Сир свіжий 510 г, крупа гречана (ядриця): що швидко вариться 200 г, або підсмажена 175 г, маргарин столовий 40 г, яйця 1 шт., сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Гречану крупу перебирають і підсмажують у жаровій шафі. Крупу, що швидко розварюється використовують без попередньої підготовки. Гречану крупу заливають киплячою водою, додають солі, швидко доводять до кипіння і варять при помірному кипінні й закритій кришці до готовності, поки вся волога не випарується. Гречану розсипчасту кашу перемішують разом з протертим сиром, додають маргарин, сирі яйця, сіль і все ретельно перемішують.

### **НАЧИНКА З КАРТОПЛІ**

*Картопля відварена 880 г, цибуля ріпчаста пасерована 130 г, олія рослинна 40 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Почищену й помиту картоплю закладають у киплячу воду (верхні шари картоплі повинні бути на одному рівні з водою), швидко доводять до кипіння, накривають кришкою і продовжують варити при

помірному кипінні до готовності. Відвар повністю зливають, а картоплю в гарячому стані протирають, з'єднують з пасерованою цибулею або вареними нарізаними грибами і пасерованою цибулею, додають сіль, перець.

Картоплю не можна протирати охолодженою. В гарячому стані оклейстеризовані крохмальні зерна, що містяться у картоплі, еластичні й пружні, і при протиранні картоплі вони не пошкоджуються. Охолоджені крохмальні зерна стають твердими, при натисканні вони тріскаються і клейстер, що в них міститься, витікає назовні, надаючи картопляній масі синюватого відтінку і слизької консистенції.

### **НАЧИНКА ГОРОХОВА**

*Горох 460 г, цибуля ріпчаста 139 г, маргарин столовий 100 г, перець чорний мелений 0,5 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Горох перебирають і промивають. Підготовлений горох заливають холодною водою з розрахунку 2,5 л води на 1 кг гороху і варять у закритому посуді при слабкому кипінні до готовності й випарування надлишкової вологи. Наприкінці варіння, щоб уникнути підгоряння, горох перемішують. У готовий горох додають пасеровану цибулю, сіль, перець і все ретельно перемішують.

### **НАЧИНКА ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ**

*Капуста свіжа 1200 г, яйця 2 шт., маргарин столовий 100 г, перець 0,2 г, зелень петрушки 10 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Свіжу зачищену і промиту капусту шаткують, кладуть шаром близько 3 см на лист з розтопленим жиром і обсмажують до готовності у жаровій шафі при температурі 180—200°C, не допускаючи зміни кольору і повного розм'якшення. Якщо збільшити температуру теплової обробки капусти, то вона буде пригорати, а якщо знизити — набуде бурого кольору. Готову капусту охолоджують, додають сіль, дрібно нарізані варені яйця і зелень петрушки. Солити капусту до смаження, а також гарячою після смаження не можна, оскільки при цьому з неї виділяється сік, що підвищує вологість і, відповідно, знижує якість начинки. Молоду свіжу капусту перед подрібненням бланшують протягом 3—5 хв. для видалення гіркоти.

### **НАЧИНКА З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ**

*Капуста квашена 1112 г, маргарин столовий 60 г, цибуля ріпчаста 95 г, цукор 15 г, перець чорний мелений 0,2 г, зелень петрушки 10 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.*

Квашену капусту віджимають від розсолу і дрібно січуть. Якщо капуста дуже квасна, її потрібно промити кілька разів у холодній воді й старанно віджати. Підготовлену капусту кладуть у широкий посуд з товстим дном із розігрітим маргарином шаром близько 3—4 см і, при

періодичному перемішуванні, ледь обсмажують, потім додають невелику кількість води чи бульйону (5—6 % від маси капусти) і тушкують до готовності.

Наприкінці тушкування рідина повинна повністю випаруватися.

До готової капусти додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, цукор, перець, сіль, подрібнену зелень петрушки і перемішують.

### **НАЧИНКА З ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ З ЯЙЦЕМ**

*Цибуля зелена 880 г, маргарин 50 г, яйця 2 шт., сіль 12 г, зелень петрушки 15 г. Вихід 1000 г.*

Зелену цибулю чистять, промивають, дрібно ріжуть, з'єднують з січеними вареними яйцями, розтопленим маргарином, сіллю, подрібненою зеленню петрушки і перемішують. Щоб надати начинці більшої соковитості, одне яйце можна використати сирым.

### **НАЧИНКА З МОРКВИ І ЯБЛУК**

*Морква 612,5 г, маргарин столовий 50 г, яблука 638 г, цукор 100 г, сіль 5 г. Вихід 1000 г.*

Моркву промивають, чистять, труть на тертці, а потім припускають у невеликій кількості води (8 – 10 % до маси чищеної моркви) з додаванням маргарину. До припущеної моркви додають сіль, цукор і все ретельно перемішують.

З промитих яблук видаляють серцевину і пошкоджені місця. Яблука подрібнюють на овочерізці, з'єднують з припущеною морквою і проварюють при слабкому нагріванні доти, доки начинка не стане густою.

### **НАЧИНКА З МОРКВИ І СИРУ**

*Морква 836 г, крупа манна 20 г, сир свіжий 286 г, яйця 1 шт., цукор-пісок 100 г, сіль 5 г. Вихід 1000 г.*

Помиту моркву варять нечищеною до готовності. Варену моркву чистять і протирають на пюре. Протерту моркву нагрівають до температури 60—70°C, при постійному перемішуванні всипають манну крупу і проварюють протягом 7—10 хв.

Свіжий сир протирають через металеве сито, додають цукор, сіль, яйця, вершкове масло (якщо використали нежирний сир) і перемішують разом з охолодженою до 50°C морквяною масою.

### **НАЧИНКА З БУРЯКА І ПОВИДЛЯ**

*Буряк 564 г, повидло 550 г, крупа манна 95 г, маргарин столовий 42 г, кислота лимонна 5 г, сіль 4 г. Вихід 1000 г.*

Буряк ретельно промивають і варять до готовності. Охолоджений буряк чистять і протирають на пюре.

До бурякової маси додають 20—30 г води і обережно нагрівають до температури 60—70°C.

Потім додають маргарин, сіль, лимонну кислоту і перемішують. Перемішуючи, всипають манну крупу і суміш проварюють при слабкому кипінні протягом 7—10 хв. Масу охолоджують і перемішують разом з повидлом.

### **НАЧИНКА СИРНА**

*Сир 833 г, яйця 2 шт., цукор 80 г, борошно пшеничне 40 г, ванілін 0,1 г. Вихід 1000 г.*

Сир протирають на протирочній машині або через металеве сито, додають сирі яйця, цукор, ванілін, просіяне борошно і все це добре перемішують. До сирної начинки можна додати цукати, родзинки, смажені мелені горіхи, лимонну або апельсинову цедру, сметану тощо.

### **НАЧИНКА ЗІ СВІЖИХ ЯБЛУК**

*Яблука свіжі 1012 г, цукор 300 г, вода 30 г. Вихід 1000 г.*

Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини, нарізають скибочками, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.

Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки. Для покращення смаку до начинки можна додати мелену корицю (1—2 г на 1 кг начинки), цедру або ванілін.

Іноді яблука для начинки використовують сирими. У цьому випадку яблука, нарізані скибочками, перемішують разом з цукром-піском або цукровою пудрою (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупою, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється.

Добра начинка виходить з кисло-солодких, тугих яблук, наприклад, антонівки, данешти тощо.

### **НАЧИНКА З МАКУ**

*Мак 700 г, цукор або мед 300 г, яйця 1 шт. Вихід 1000 г.*

Мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують.

Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують. До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

### **НАЧИНКА СЛИВОВА АБО ВИШНЕВА**

*Начинка сливова: (варіант I): сливи 973 г, цукор 200 г. (варіант II): сливи 1044 г, цукор 260 г, крупа манна 60 г. Вихід 1000 г.*

*Начинка вишнева: (варіант I): вишині 1030 г, цукор 250 г. (варіант II): вишині 1030 г, цукор 250 г, крупа манна 60 г. Вихід 1000 г.*

*Варіант I.* У слив і вишень видаляють плодоніжки. Фрукти промивають і видаляють кісточки. Сливи додатково нарізають. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив чи вишень спочатку кладуть цукор.

*Варіант II.* Підготовлені сливи і вишні (див. вище) засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. Перед використанням начинку охолоджують.

### **НАЧИНКА З РЕВЕНЯ**

*Ревінь 1333 г, цукор 250 г, крупа манна 48 г, кориця 4 г. Вихід 1000 г.*

Ревінь промивають, чистять від зовнішньої плівки, нарізають скибочками, засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. До маси додають корицю і охолоджують.

### **НАЧИНКА ІЗ СУХОФРУКТІВ**

*Урюк 300 г, чорнослив 300 г, родзинки 150 г, цукор-пісок 90 г. Вихід 1000 г.*

Урюк і чорнослив перебирають, промивають, заливають теплою водою і проварюють до розм'якшення. Відвар з фруктів фільтрують, гарячі фрукти відкидають на сито і протирають. Для цього на руку надягають брезентову рукавицю, спеціально призначену для протирання варених сухофруктів. Такий метод протирання полегшує процес виймання кісточок із сухофруктів, оскільки кісточки залишаються на ситі. Родзинки промивають і замочують у теплій воді на 15—20 хв. для набрякання. Не варто збільшувати час замочування, оскільки родзинки можуть розкиснути. Дві фруктові маси з'єднують, додають цукор і все ретельно перемішують. Якщо начинка має суху консистенцію, до неї додають фруктовий відвар.

*Контрольні Запитання і Завдання*

*1. Назвіть асортимент начинок для борошняних кондитерських виробів.*

*2. Що додають до несолодких начинок для надання соковитості й в'язкості?*

*3. Які є способи приготування м'ясної начинки?*

*4. Як готують начинку з м'яса та цибулі?*

*5. Розкажіть, як готують начинку з ліверу.*

*6. Яка особливість приготування начинки з риби?*

*7. Чим відрізняється приготування начинки зі свіжої й квашеної капусти?*

8. Як готують начинку з сиру і моркви?

9. Якими способами можна приготувати яблучну начинку?

10. Як готують начинку з маку?

#### § 4. Цукристі напівфабрикати

*Цукристі напівфабрикати* відносяться до оздоблюючих напівфабрикатів разом із кремами, фруктово-ягідними напівфабрикатами, марципанами, шоколадними напівфабрикатами, посилками.

До цукристих напівфабрикатів відносяться: ванільна пудра, помада, сиропи для просочування виробів, цукровий тираж.

*Ванільна пудра* (ванілін 40 г, цукрова пудра 1000 г, вихід 1000 г). Ванільна пудра — суміш цукрової пудри зі спиртовим розчином ваніліну.

Застосовується вона при виготовленні багатьох випечених і оздоблюючих напівфабрикатів для надання їм солодкого смаку з ванільним ароматом.

Щоб приготувати ванільну пудру, потрібно спиртовий розчин ваніліну (ванілін розчиняють у спирті при підігріванні у пропорції 1:1) перемішати з цукровою пудрою у співвідношенні 1:12,5. Залежно від розміру порції перемішувати можна лопаткою в каструлі чи у збивальній машині при малій швидкості робочого механізму.

Основний процес приготування цукрових напівфабрикатів — варіння цукрових сиропів.

*Сироп* — суміш цукру з водою. Приготування цукрових сиропів — це розчинення цукру у воді та уварювання цукрового розчину до певної щільності, тобто до певного вмісту в ньому сухої речовини — цукру. Розчинність цукру у воді залежить від її температури. Наприклад, віл холодної води можна розчинити до 2 кг цукру, а при 100°C — до 5 кг. У процесі уварювання цукрового сиропу відбувається випаровування води, тому кількість цукру, його концентрація збільшується. Чим більше цукру в сиропі, тим вища температура кипіння і його щільність (питома вага). За цими ознаками визначають вміст цукру в сиропі.

Температуру сиропу під час його кипіння можна визначити спеціальним термометром, градуйованим на 200°C. Щільність сиропу визначають за допомогою приборів: ареометра і цукрометра. У скляний циліндр наливають охолоджений до 20°C цукровий сироп, опускають в сироп ареометр і за його шкалою визначають питому вагу, а за спеціальною таблицею — вміст цукру в сиропі. Цукрометром можна визначити


щільність сиропу і вміст цукру за будь-якої температури. Він градується за відсотковим вмістом цукру.

Щільність сиропу, а, відповідно, і температуру кипіння, можна визначити і органолептичне, користуючись таблицею 1.

З таблиці випливає, що органолептичне визначити щільність сиропу по першій пробі, тобто при вмісті в ньому від 50 % до 65 % цукру, можна по клейкості краплі сиропу, взятої між великим і вказівним пальцями (при 60—65 % клейкість сиропу збільшується). Цю пробу можна також визначити на смак, попередньо охолодивши сироп до 20°C. При подальшому підвищенні вмісту цукру у сиропі смакові відчуття залишаються постійними, тому використовують інші прийоми.

Щільність сиропу, що містить 70—80 % цукру (по другій, третій і четвертій пробі), визначають, стискаючи між пальцями краплю охолодженого сиропу. При швидкому роз'єднанні й з'єднанні пальців між ними буде утворюватися із сиропу тонка, середня або товста нитка.


Визначають концентрацію сиропу й іншим способом. На холодну суху тарілку наливають трохи сиропу, потім денцем ложки легко натискають на поверхню сиропу і піднімають ложку догори. При цьому за нею потягнеться нитка різної товщини. Чим вища концентрація цукру, тим товща буде нитка.

Таблиця 

Органолептичні ознаки щільності сиропу	№ проби	Вміст цукру в сиропі, %	Температура кипіння у відкритому посуді, °C	Відносна щільність при температурі 20°C
Підсолоджена вода	—	10	100,1	1,038
Підсолоджена вода	—	20	100,3	1,081
Солодка вода	—	30	100,6	1,127
Солодка вода	—	40	101,0	1,177
Клейка крапля:	—	—	—	—
•сироп слабкий	1	50	101,8	1,230
•сироп середній	1	60	103,0	1,287
•сироп міцний	1	65	103,9	1,317
Нитка тонка	2	70	105,5	1,349
Нитка середня	3	75	107,0	1,381
Нитка товста	4	80	109,4	1,412
Кулька м'яка	5	85	113,0	1,445
Кулька середня	6	90	119,6	1,480
Кулька міцна	7	95	127,0	—
Карамель	8	98	165,0	—



При подальшому випаровуванні води концентрація сиропу буде підвищуватися і при вмісті 80—95 % її визначають (по п'ятій, шостій, сьомій пробі) таким чином. У чайну ложку набирають киплячого сиропу і швидко занурюють її в холодну воду.

Таблиця 

Концентрація патокового розчину, %	Температура кипіння патокового розчину, °С	Концентрація патокового розчину, %	Температура кипіння патокового розчину, °С
10	100,1	75	104,9
30	100,4	80	106,5
50	101,0	85	109,0
70	103,7	90	113,6

З охолодженого сиропу можна пальцями скатати м'яку, середньої твердості або тверду кульку. Коли в сиропі залишиться тільки 2 % води, а вміст цукру підвищиться до 98 %, скатати кульку вже не вдається, оскільки маса буде ламатися. Сироп за такої щільності перетворюється на карамель, яка вважається готовою, якщо після охолодження вона при розкусуванні не липне до зубів, а розсипається на дрібні шматочки.

Температура кипіння розчинів патоки нижча, порівняно з чистими цукровими розчинами за однакових концентрацій (щільності) перших та других (табл. 2).

Користуючись таблицею температур кипіння цукрових сиропів і таблицею температур кипіння патокових розчинів при атмосферному тискові, можна визначити температуру кипіння і цукрово-патокового сиропу для різних температур, враховуючи вміст в них цукру і патоки.

**Приклад.** Для приготування помади потрібно 10 частин цукрового піску і 1 частину патоки. Вміст цукру в готовій помаді повинен складати 88 %. Визначити кінцеву температуру кипіння помадного сиропу.

За таблицями 1 і 2 визначаємо, що при вмісті цукру 88 % цукровий сироп кипить при температурі 117°С, а патоковий — 111,8°С. Температура кипіння цукрово-патокового сиропу становитиме:

$$(117 \times 10 + 111,8 \times 1) : 11 = 116,5^{\circ}\text{C}.$$

Якщо варити сиропи у вакуум-апаратах, то температури кипіння будуть значно нижчими, а процес — більш швидким.

Деякі вироби з дріжджового (кекси, ромові баби) і бісквітного тіста (кекси, заготовки для тістечок і тортів) просочують *солодкими ароматизованими сиропами*. Ці сиропи надають виробам соковитості, покращують аромат і смак.

Інколи сиропи використовують для змащування поверхні виробів після випікання (булочка лимонна, шафранова, з маком), що надає їм особливого блиску і аромату.

Для ароматизації сиропів використовують коньяк, міцні десертні вина, лікери, фруктові соки, есенції та інші ароматизатори.

Для просочування виробів готують сиропи двох видів: *звичайний і кавовий*.

### **СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ ВИРОБІВ (ЗВИЧАЙНИЙ)**

*Цукор-пісок 513 г, вода 564 г, есенція ромова 1,9 г, коньяк або десертне вино 48 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 доводять до кипіння, постійно помішуючи. Знімають піну, кип'ятять 1 — 2 хв. і охолоджують до 20°C. Потім додають ароматизатори (коньяк або десертне вино, ромову есенцію). Не можна ароматизувати сироп гарячим, бо він втратить свій аромат.

Для просочування бісквіту сиропи рекомендується ароматизувати світлими винами, темні або червоні вина надають йому брудного сірого відтінку. Кремові бісквітні вироби просочують сиропами з коньяком, білим десертним вином, світлими лікерами.

Сиропи, що використовують для просочування фруктових бісквітних виробів, ароматизують фруктовими соками, винами з ароматом і смаком фруктів, лимонною чи апельсиноюю цедрою.

З есенцій використовується ромова, ванільна, лимонна, апельсинова, полунична тощо. Не рекомендується застосовувати м'ятну або медову есенцію, які надають кремовим виробам неприємного смаку.

Перед просочуванням вироби обов'язково витримують 6—8 годин для закріплення структури тіста.

*Вимоги до якості:* сироп прозорий, в'язкий, з яскравовиявленим ароматом коньяку, вина, есенції.

### **КАВОВИЙ СИРОП ДЛЯ ПРОСОЧУВАННЯ БІСКВІТУ**

*Цукор-пісок 527 г, кава натуральна смажена 15 г, коньяк 30 г, вода 527 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Цей сироп використовують для просочування бісквітних заготовок до кавових тортів і тістечок.

Спочатку готують кавову витяжку. Взятую за рецептурою воду ділять на три частини. Першу частину води доводять до кипіння, заливають нею натуральну мелену каву, доводять до кипіння і залишають на 2—3 хв., щоб осів осад. Кавовий настій проціджують, а осад заливають другою порцією киплячої води і настоюють 2—3 хв. Після фільтрації осад заливають третьою порцією киплячої води і процедуру повторюють. Три

порції кавової витяжки з'єднують, додають цукор згідно рецептури, доводять до кипіння, знімають піну і охолоджують до 20°C. У охолоджений сироп додають коньяк.

Вимоги до якості: сироп в'язкий, кавового кольору, з сильним запахом кави.

### **ІНВЕРТНИЙ СИРОП**

*Цукор-пісок 699 г, кислота молочна (55 %) 5 г, вода 308 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цукор з'єднують з водою у співвідношенні 10:4,4, доводять до кипіння, знімають піну, додають кислоту і уварюють 25—30 хв. до температури 107—108°C. За цей час під дією температури і кислоти відбувається інверсія — розклад сахарози на прості цукри: глюкозу і фруктозу, внаслідок чого сироп набуває нових властивостей.

Інвертний сироп на 10 % солодший за звичайний цукровий сироп. Він дуже гігроскопічний, тому вироби, виготовлені з додаванням інвертного сиропу, довго не черствіють. Інвертний цукор має антикристалізаційні властивості, тобто запобігає зацукровуванню (утворенню кристалів цукру) міцних цукрових сиропів і карамелі, тому використовується як замітник патоки.

Якщо тісто готується на харчовій соді, то в присутності інвертного сиропу посилюється розпушування.

Молочну кислоту можна замінити лимонною (2,4 г на 1 кг сиропу) або оцтовою кислотою 33 % концентрації (31,4 г на 1 кг сиропу).

Якщо смак сиропу квасний рекомендується провести його нейтралізацію 10 % розчином харчової соди. Для цього сироп охолоджують до температури 80—90°C і поступово при перемішуванні вливають розчин соди.

При цьому відбувається бурхливе піноутворення. Після охолодження сироп використовують на виробництві. На 10 кг цукру використовують приблизно таку кількість харчової соди: 40 г для молочної кислоти 55 % концентрації, і 42 г для кристалічної лимонної кислоти. При температурі 16—20°C інвертний сироп може зберігатися протягом місяця і довше. Варити і зберігати сироп потрібно в металевому посуді — алюмінієвому чи з нержавіючої сталі.

Інвертний сироп має бути прозорим, в'язким, тягучим, жовтуватого кольору, солодким на смак.

### **ТИРАЖ**

*Цукор-пісок 800 г, вода 300 г, лимонна есенція 1 г. Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

Цукор перемішують з водою, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 110°C (проба № 4 — товста нитка). Сироп охолоджують до 80°C, додають есенцію і одразу використовують.

*Тираж* використовують для глазурування поверхні пряників, а також фруктів, якими оздоблюють поверхню тортів, тістечок. Якщо потрібно заглазурувати тільки верхню сторону пряників, широкий пензлик умочують у гарячий сироп і розтирають поверхню виробів поки тираж почне біліти. Після цього вироби залишають на остаточне підсушування.

При глазуруванні всієї поверхні пряники засипають у гарячий сироп (5 кг пряників на 600—800 г сиропу), ретельно вимішують і відкидають на металеві сита, щоб стік надлишковий сироп, а поверхня виробів підсохла.

Пряники викладають в один ряд, щоб уникнути злипання.

Фрукти можна глазурувати, обливаючи їх гарячим тиражем або перемішуючи їх у сиропі з наступним підсушуванням.

Високоякісний тираж після підсихання лежить на поверхні виробів тонкою, сухою, білосніжною, кристалічною плівкою.

### **ПОМАДА БІЛА ОСНОВНА**

*Цукор-пісок 795 г, патока крохмальна 119 г, есенція 2,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.*

Помада — це напівфабрикат білого кольору, щільної, пластичної консистенції. При температурі 45—50°C вона плавиться, перетворюючись на тягучу білу масу. Процес приготування помади складається з таких стадій: приготування помадного сиропу, охолодження сиропу до 30—40°C, збивання сиропу в помаду, досягання помади протягом 12—24 год., підготовка помади до глазурування (розігрівання до 45—50°C, ароматизація її і, якщо треба, підфарбування).

*Приготування помадного сиропу.* Цукор розчиняють у воді (співвідношення 3:1) і, постійно перемішуючи, доводять до кипіння.

При закипанні на поверхні сиропу утворюється піна, в якій збираються сторонні домішки, що містяться в цукрі.

Піну акуратно збирають, а кристалики цукру, що налипли на внутрішніх стінках каstrулі, змивають сиропом. Каstrулю накривають кришкою і уварюють сироп при сильному нагріві.

Якщо варити сироп при слабкому нагріві, помада буде мати темний відтінок, а кришка запобігає кристалізації (зацукровуванню) сиропу. Під час кипіння бризки сиропу потрапляють на стінки каstrулі, перетворюються на кристали цукру, які налипають, падають назад у сироп і викликають його кристалізацію.

Пароутворення під кришкою запобігає утворенню кристалів на стінках каструлі, оскільки змиває їх конденсатом води.

Таким чином сироп уварюють до температури 107 — 108°C і додають антикристалізатори: підігріту до 45—50°C патоку або інвертний сироп (1 кг патоки замінюють 1,1 кг інвертного сиропу), або харчову кислоту (на 10 кг помеди беруть 10 г оцтової кислоти 80 %).

Антикристалізатори попереджують зацукровування сиропу і сприяють утворенню більш дрібних кристалів при збиванні, що підвищує якість помеди. Антикристалізатори потрібно додавати чітко за рецептурою. Якщо додати менше норми, при збиванні утворюється помедка груба з великими кристалами, що швидко зацукровується на виробках. При збільшенні норми помедка довго не збивається і не засихає на виробках.

З антикристалізаторами помедний сироп уварюють до температури 115 — 116°C (проба № 5 — м'яка кулька). Тривале уварювання призведе до більш повної інверсії сахарози і до погіршення якості помеди.

*Охолодження помедного сиропу.* Готовий сироп швидко охолоджують. При повільному охолодженні в ньому утворюються великі кристали, від чого помедка буде грубокристалічною. Малу кількість сиропу охолоджують у проточній воді чи у льоді. Велику кількість — на спеціальному столі з мармуровою чи металевою стільницею, під якою по трубах циркулює холодна вода. У цьому випадку сироп виливають на стіл шаром 2—3 см і поверхню збризкують водою.

На великих кондитерських фабриках помедний сироп охолоджують і одночасно збивають у помедозбивальних машинах. Ці машини складаються зі шнеку, який охолоджується водою, що тече в протилежному напрямку.

Помедний сироп охолоджують до 35—40°C. За такої температури утворюються найдрібніші кристали і зберігається така в'язкість, яка не ускладнює збивання помеди. Якщо температура сиропу буде вища, помедка зіб'ється дуже швидко, але в ній утворяться великі кристали, що призведе до зниження якості готової помеди.

За низької температури помедка буде з дрібними кристалами, але довго не збиватиметься, оскільки у густому сиропі уповільнюється кристалізація цукру.

*Збивання сиропу у помедку.* Малу кількість сиропу збивають вручну лопаткою. Посуд та інвентар для цього повинні бути з нержавіючої сталі. В алюмінієвому посуді готова помедка набуде сірого кольору.

Під час збивання сироп спочатку мутніє, насичуючись бульбашками повітря, в'язкість його поступово збільшується і, врешті-решт, перетворюється на щільну, пластичну, білосніжну масу.

Якщо помада довго не утворюється (переварили з патокою або надмірно охолодили сироп), то можна додати трохи готової помади чи просіяної цукрової пудри. Але така помада буде низької якості, оскільки утворяться великі кристали цукру.

Якщо антикристалізаторів не вистачає, а сироп уварюється короткий час, помада, навпаки, дуже швидко набивається, перетворюючись на тверду грудку, що також негативно впливає на її якість.

Готову помаду рекомендується залишати на 10—15 хв., а потім знову перемішати, щоб утворилась однорідна консистенція.

*«Достигання» помади.* Готову помаду перекладають у металеві лотки, щоб не завітрювалась, накривають пергаментом чи вологою тканиною і витримують 12—24 год. у прохолодному приміщенні. При цьому відбувається так зване «достигання», тобто закінчується процес кристалізації й кристали рівномірно розподіляються по всьому об'єму помади. Інколи на поверхні помади з'являється невелика кількість густого цукрового сиропу, що свідчить про недостатнє збивання помади.

*Підготування помади до використання.* Для оздоблення виробів помаду розігрівають (при інтенсивному перемішуванні лопаткою) до 45—50°C на водяній бані. При недостатньому перемішуванні помада може підігрітися нерівномірно, що призведе до її швидкого зацукровування, втрати блиску і появи на глазурованій поверхні виробів тріщин. Ті ж самі ознаки буде мати помада, перегріта до 60°C.

Внаслідок нагрівання помада стає тягучою і зручною для глазурування. Але при тривалому зберіганні на водяній бані, навіть без додаткового підігрівання, помада поступово гусне і, врешті-решт, стає непридатною для використання. Тому помаду розігрівають невеликими порціями і використовують одразу. Густу помаду розводять невеликою кількістю цукрового сиропу.


Коли помада стає рідкою, її ароматизують есенцією, можна додати лікер, вино або підфарбувати харчовими барвниками. Для підсилення блиску та уповільнення процесу черствіння до помади додають яєчний білок чи вершкове масло (0,2 % від маси цукру) або перед глазуруванням виріб змащують фруктовою начинкою.

*Вимоги до якості помади:* білого кольору, маса однорідна, консистенція щільна, пластична; заглазурована поверхня виробів блискуча, гладка, суха, не липка; помада лежить тонким шаром.

Помаду використовують для глазурування поверхні кексів, ромових баб, деяких булочок, а також тістечок і тортів. При застиганні на поверхні виробів помада утворює суху, блискучу, білу плівочку, що надає виробам святковості.

При порушенні технологічного режиму приготування помади виникає брак. Причини виникнення браку зведено до табл. 3.

На основі білої цукрової помади готують її різновиди: шоколадну, кавову, лимонну, рожеву, фісташкову та інші. На молоці можна готувати помаду молочну.

Таблиця 

Види браку	Причини виникнення браку
Помада зацукрована	— помаду варили в каструлі з відкритою кришкою і зацукреними стінками; — повільне охолодження помадного сиропу; — недостатня кількість антикристалізаторів у помаді; — недостатній час варили з антикристалізаторами; — значне перегрівання помади (понад 60°C) на водяній бані перед глазуруванням; — до помадного сиропу додали цукрової пудри для прискорення процесу утворення помади;
Помада груба, без блиску	— недостатня кількість антикристалізаторів; — збивання недостатньо охолодженого помадного сиропу; — незначне перегрівання помади перед використанням;
Помада швидко відмокає на поверхні виробів	— антикристалізаторів використано більше як треба; — недостатнє уварювання помадного сиропу перед уведенням антикристалізаторів; — збільшення строків варіння з антикристалізаторами.

### **ПОМАДА ШОКОЛАДНА**

*Цукор-пісок 755 г, патока крохмальна 113 г, какао-порошок 47 г, пудра ванільна 2 г, есенція 3 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.*

Білу основну помаду розігрівують до 45—50°C, додають просіяний какао-порошок, ванільну пудру, коньячну есенцію (ромову) і добре перемішують до утворення однорідної маси.

*Вимоги до якості:* однорідна, пластична, блискуча маса коричневого кольору.

### **ПОМАДА КАВОВА**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г кавового лікеру або 160 г кавової витяжки (100 г води, 5 г натуральної меленої кави).*

До розігрітої на водяній бані білої основної помади додають кавовий лікер або кавову витяжку, яку готують так само, як і витяжку для кавового сиропу.

### **ПОМАДА РОЖЕВА (ВИШНЕВА, ПОЛУНИЧНА)**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г лікеру рожевого або вишневого, полуничного, ожинового тощо, і кілька крапель червоного барвника кармін.*

Готують так само, як кавову помаду. Замість лікерів можна використати натуральні соки ягід.

### **ПОМАДА ФІСТАШКОВА**

*На 1 кг білої основної помади: 80 г натурального сиропу з агрусу чи яблук, 5 г десертного вина з яблук або агрусу, слив, грушок, кілька крапель жовтого (тартразін) і синього (індиго) барвників.*

Готують так само, як кавову помаду.

### **ПОМАДА МОЛОЧНА**

*Цукор-пісок 638 г, патока крохмальна 199 г, молоко незбиране 797 г, пудра ванільна 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 12 %.*

Молочну помаду готують так само, як білу основну, але з деякими відмінностями. Помадний сироп уварюють на слабкому нагріві довше, ванільну пудру додають до охолодженого сиропу перед збиванням помади. Готова помада має світло-коричневий колір і ніжний вершковомолочний смак.

## **§ 5. Масляні креми**



Основою масляних кремів є вершкове масло, тому їх і називають масляними. Інколи їх називають ще «вершковими», але це неправильна назва, адже в їхній рецептурі немає вершків.

Масляні креми мають вигляд пишної пластичної маси, виготовленої шляхом збивання вершкового масла з цукровою пудрою, згущеним молоком, з додаванням ароматизаторів. Висока пластичність крему, здатність набувати будь-які кольорові відтінки дозволяє створювати з нього найрізноманітніше оздоблення.

Масляні креми використовують для склеювання пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів, оздоблення поверхонь різноманітних тістечок і тортів.

Для приготування основних масляних кремів використовують вершкове масло.



Не рекомендується брати масло «Селянське» і «Любительське», оскільки ці види масла мають підвищену вологість і знижену кремоутворюючу здатність.

Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно мати температуру 10—12°C.

Велику кількість масляного крему (2 кг і більше) готують у стаціонарних збивальних машинах, невелику (до 1 кг) — за допомогою ручного електроміксера.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЦУКРОВІЙ ПУДРІ**

*Масло вершкове 515 г, цукор-пудра 511 г, ванільна пудра 4 г, коньяк (десертне вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 8 %.*

Масло зачищають, нарізають на дрібні шматки і закладають у збивальну машину. Збивають на малих обертах 5—7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції. Після цього машину переключають на швидкий хід (240—300 об./хв.) і поступово додають цукрову пудру, а наприкінці збивання крем ароматизують ванільною пудрою і коньяком чи десертним вином. Загальна тривалість збивання — 15 хв. Крем повинен бути однорідним за консистенцією і мати температуру 18—20°C.

З-поміж масляних кремів крем масляний основний на цукровій пудрі найбільш стійкий, оскільки вміщує значну кількість цукру і має низьку вологість. Однак смакові якості цього крему дещо поступаються іншим різновидам масляних кремів.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ОСНОВНИЙ НА ЗГУЩЕНОМУ МОЛОЦІ (рис. 1)**

*Масло вершкове 530 г, цукор—пудра 283 г, згущене молоко 212 г, коньяк (вино) 1,8 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем на цукровій пудрі. Але після цукрової пудри у масло поступово вводять порціями згущене молоко.

*Вимоги до якості:* консистенція пишна, однорідна, стійка; колір світло-кремовий, смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

*Похідні* від масляного основного крему – це креми, які готують за технологією масляного крему на згущеному молоці, але з додаванням різних смакових домішок.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ КАВОВИЙ**

*Масло вершкове 511 г, молоко згущене 204 г, кавовий сироп 102 г, цукрова пудра 205 г, ванільна пудра 5,1 г, коньяк (вино) 3,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 17 %.* Для кавового сиропу: цукор-пісок 71 г, вода 42 г, кава натуральна мелена 4,6 г.

Готують так само, як і крем масляний на згущеному молоці, але після згущеного молока у крем поступово вливають охолоджений кавовий сироп.

*Вимоги до якості:* консистенція пишна, стійка, колір світло-кавовий, смак солодкий з яскраво виявленим ароматом кави.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ШОКОЛАДНИЙ** (рис. 1)

*Масло вершкове 497 г, молоко згущене з цукром 199 г, цукрова пудра 265 г, какао-порошок 48 г, пудра ванільна 2,3 г, коньяк (вино) 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем масляний основний на згущеному молоці. Наприкінці збивання поступово всипають какао-порошок.

*Вимоги до якості:* консистенція пишна, однорідна, стійка, колір коричневий, смак солодкий з присмаком какао.



Рис. 1

### **КРЕМ МАСЛЯНО-ГОРІХОВИЙ**

*Масло вершкове 495 г, молоко згущене з цукром 198 г, цукрова пудра 264 г, пудра ванільна 4,5 г, ядра горіхів (смажені) 48 г, коньяк чи десертне вино 1,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Готують так само, як і крем масляний основний на згущеному молоці, але наприкінці збивання додають подрібнені підсмажені горіхи.

Вимоги до якості: консистенція пишна, стійка, горіхи рівномірно розподілені по всій масі; колір світло-кремовий, смак приємний солодкий з ароматом смажених горіхів.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «НОВИЙ»**

*Масло вершкове 466 г, молоко згущене з цукром 110 г, цукор-пісок 287 г, вода 96 г, пудра ванільна 5 г, коньяк чи десертне вино 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*

Зачищене масло нарізають на шматочки і збивають на повільній швидкості 5 – 7 хв. Оберти збільшують, поступово вливають молочно-цукровий сироп і збивають 10—12 хв. Наприкінці збивання додають ароматизатори.

Молочно-цукровий сироп готують так: цукор-пісок і воду у співвідношенні 3:1 доводять до кипіння, знімають піну і уварюють сироп до температури 107°C (проба на середню нитку), сироп охолоджують до температури 20°C і перемішують зі згущеним молоком.


*Вимоги до якості:* консистенція пишна, стійка, колір світло-кремовий, смак приємний, солодкий.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ФРУКТОВИЙ**

*Крем масляний «Новий» 502 г, джем 502 г. Вихід 1000 г. Вологість 26,5 %.*

До крему масляного «Новий» наприкінці збивання додають джем. *Вимоги до якості:* вимоги такі самі, як і до крему «Новий», смак кислуватий.

У таблиці 4 наведено види браку, які можуть виникнути під час приготування різних масляних кремів, причини цього браку та способи усунення.

Таблиця 4 

Види браку	Причини виникнення браку	Способи усунення
Під час збивання масла виділилася волога	— використали замерзле масло; використали масло з підвищеною вологістю (Селянське);	— рідину зціджують, масло збивають 5—7 хв., а потім поступово вливають зціджену рідину;
Крем масляний «Новий» «відсікається»	— швидко влили молочно-цукровий сироп або вливали великими порціями	— крем злегка підігріти при інтенсивному перемішуванні до утворення однорідної консистенції, а потім охолодити

### *Контрольні Запитання і Завдання*

*1. Навіщо потрібна теплова обробка продуктів?*

2. Які способи теплової обробки продуктів Ви знаєте, дайте їх характеристику?
3. Які процеси відбуваються під час випікання кондитерських виробів?
4. Дайте визначення процесів упікання і припікання.
5. Які цукристи напівфабрикати Ви знаєте?
6. Як визначити температуру кипіння цукрового сиропу без термометра?
7. Назвіть технологічні особливості у приготуванні кавового сиропу для просочування.
8. Приготуйте інвертний і тиражний сиропи. Для чого вони використовуються?
9. З яких етапів складається приготування помади?
10. Приготуйте білу основну помаду без патоки.
11. Які Ви знаєте похідні від основної помади?
12. Назвіть види масла, які не рекомендується використовувати при приготуванні масляних кремів.
13. Приготуйте масляний основний крем.
14. Які похідні від масляного основного крему Ви знаєте?

## РОЗДІЛ 2. ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА І СПОСОБИ ЙОГО РОЗПУШУВАННЯ



### § 6. Класифікація тіста



За способами розпушування всі види тіста для борошняних кондитерських виробів поділяють на дріжджове і бездріжджове (прісне).

Залежно від рецептури дріжджове тісто готують *опарним* чи *безопарним* способами.

Для окремої групи виробів дріжджове тісто після викисання додатково прошаровують підготовленим жиром (маслом чи маргарином). Цей вид тіста називають дріжджовим шаровим.

Бездріжджове тісто за способами розпушування поділяють на кілька видів:

а) з хімічними розпушувачами (вафельне, пряничне, прісне здобне, пісочне та інше);

б) виготовлене шляхом збивання (бісквітне, білково-повітряне тощо);

в) прошароване жиром (прісне шарове);

г) виготовлене шляхом заварювання всієї кількості борошна чи його частини (заварне, пряничне).

### § 7. Процеси, що відбуваються під час замішування тіста



Основною сировиною для виготовлення тіста є борошно. Від його властивостей залежить якість готових виробів. Чим вищий гатунок борошна, тим світліший колір мають вироби. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо використовується борошно крупного помелу, необхідно збільшити кількість води і час при замішуванні тіста.

Цукор надає тісту м'якості й пластичності. Але надмірна кількість цукру в тісті робить його розпливчастим і липким. Цукор впливає на властивості білків борошна, зменшує їхню здатність до набрякання. У дріжджовому тісті цукор зброджується з утворенням спирту, молочної кислоти і вуглекислого газу. Кількість цукру у тісті може коливатися від 3 до 35 % до маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і значною кількістю цукру набуває твердості й скловидності.

На якість виробів впливають жири, які надають їм приємного здобного смаку, розсипчастості, шаруватості. Якщо жир додавати в пластичному стані, то він рівномірно розподіляється по поверхні клейковини, утворюючи плівки, які запобігають утворенню міцних

клейковинних зв'язків. Білки менше набрякають, клейковина утворюється менш пружна і легко рветься. Такі властивості використовують при приготуванні пісочного, прісного здобного тіста. При випіканні жир краще утримує повітря, внаслідок чого вироби краще підходять і збільшуються в об'ємі.

Якщо додавати розтоплений жир, то він буде розподілятися в тісті у вигляді крапельок. При цьому утворюються міцні клейковинні зв'язки, завдяки яким тісто краще підходить і збільшується в об'ємі, вироби зберігають надану форму під час випікання. Це має велике значення при приготуванні дріжджового тіста. При приготуванні бездріжджового тіста (наприклад, пісочного) використовувати розтоплений жир не бажано, оскільки він погано утримується в готових виробах, виступає на поверхні й утворює тверду шкоринку.

Збільшення кількості жиру робить тісто пухким, крихким, зменшення — знижує пластичність і розсипчастість виробів.

Крохмаль використовують для приготування бісквітного напівфабрикату для зменшення кількості клейковини у тісті та зниження ступеня її набрякання, тобто тоді, коли клейковина борошна сильніша, ніж потрібно. Крохмаль додають у кількості близько 25 % від маси використаного борошна.

Молочні продукти надають тісту пластичності, покращують смакові властивості виробів.

Яйця надають виробам приємного смаку, гарного кольору і сприяють утворенню пористої консистенції. Яєчний білок має піноутворюючу здатність, добре розпушує тісто.

Властивості тіста залежать від технологічних умов замішування, вмісту різних видів сировини та їхнього співвідношення.

Залежно від використаної сировини і необхідної консистенції тісто готують шляхом замішування або збивання. Іноді використовують обидва ці процеси, відповідно поєднуючи їх.

Під час приготування шарового напівфабрикату, окрім замішування, здійснюють багаторазове прокачування тіста з жиром. Відповідно до цього приготування тіста відбувається у тістомісильних чи збивальних машинах різних систем.

Всі інгредієнти ретельно змішуються, утворюється однорідна за консистенцією маса — тісто. Під час замішування маса додатково насичується повітрям.

Під час замішування відбуваються складні процеси, які викликають безперервні зміни властивостей тіста. На початку замішування тісто липке і вологе, при подальшому замішуванні тісто перестає липнути і

набуває еластичної консистенції. При цьому відбувається набрякання клейковини і крохмалю. Але цей процес проходить досить повільно (протягом 1 год.), оскільки тісто містить невелику кількість вологи.

На тривалість замішування тіста впливає якість клейковини борошна. Так, тісто зі «слабкого» борошна вимагає меншого часу замішування, оскільки за тривалого замішування руйнуються клейковинні зв'язки і тісто набуває липкої консистенції. У процесі замішування тісто набуває нових фізичних властивостей: пружності, розтяжності й еластичності.

Під час приготування тіста, особливо дріжджового, важливого значення набуває температура замішування, яка, зокрема, залежить від температури основної сировини (борошна, води, жиру тощо). У зимовий період борошно перед використанням витримують у приміщенні для зігрівання до температури не нижче 12°C.

**Приклад.** Розрахувати кількість води для замішування тіста певної вологості. Для розрахунку необхідно знати загальну масу сировини, її вологість і масову частку сухих речовин у сировині.

Кількість води при замішуванні визначається за формулою:


$$X = \frac{100 \times C_c}{100 - B_m} - M_c$$

де: X — кількість води для замішування, кг; C<sub>c</sub> — масова частка сухих речовин у сировині, кг; M<sub>c</sub> — маса сировини (в натурі), кг; B<sub>t</sub> — задана вологість тіста, %.

**Приклад.** У рецептурі на дріжджове опарне тісто визначити необхідну кількість води для замішування при вологості тіста 34 %.

### **БУЛОЧКА ДОМАШНЯ (маса 100 г)**

Для визначення необхідної кількості сировини скористаємо наведеною нижче таблицею 5, в яку занесено рецептуру виробу.

Таблиця 5 

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 100 шт. виробів, г	
		у натуральних продуктах	в сухих речовинах
Борошно пшеничне в/г	85,50	6417,0	5486,5
Борошно пшеничне в/г (на підсипання)	85,50	338,0	289,0
Цукор-пісок	99,85	1100,0	1098,4
Цукор-пісок (для оздоблення)	99,85	320,0	319,5

Назва сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 100 шт. виробів, г	
		у натуральних продуктах	в сухих речовинах
Маргарин	84,00	1485,0	1247,4
Меланж (для змащування)	27,00	190,0	51,3
Сіль	96,50	60,0	57,9
Дріжджі пресовані	25,00	170,0	42,5
<b>Всього сировини</b>		<b>10080,0</b>	<b>8592,5</b>
<b>Маса напівфабрикату</b>		<b>12080,0</b>	-
<b>Вихід</b>		<b>10000,0</b>	-

Визначимо необхідні для розрахунку дані, користуючись наведеною у таблиці рецептурою:

$$C_c = 8592,5 \text{ г} = 8,593 \text{ кг};$$

$$M_c = 10080,0 \text{ г} = 10,080 \text{ кг};$$

$$V_T = 34 \text{ \%}.$$

Кількість води для замішування тіста вологістю 34 % можна визначити, користуючись наведеною вище формулою:

$$X = \frac{100 \times 8,593}{100 - 34} - 10,080 = 2,939 \text{ кг}$$

Отже, для замішування тіста (вологістю 34 %) на 100 шт. булочок масою 100 г, необхідно 2,939 кг води.

**Приклад.** У рецептурі наведено кількість води (кг), необхідно визначити вологість, %.

1) визначте загальну масу тіста  $M_T$ , кг:

$$M_T = M_c + X = 10,080 + 2,939 = 13,019 \text{ кг};$$

2) визначте загальний вміст води у тісті  $M$ , кг:

$$M_T - C_c = 13,019 - 8,593 = 4,426 \text{ кг};$$

3) визначте вміст води у %, складаючи відповідну пропорцію:

$$\frac{4,426 \text{ кг} - X \text{ \%}}{13,019 \text{ кг} - 100 \text{ \%}} = \frac{4,426 \times 100}{13,019} = 34\%$$

Отже, вологість замішаного тіста становить 34 %.

## § 8. Способи розпушування тіста

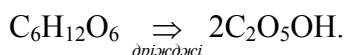
Високі смакові якості виробів забезпечує пориста структура м'якушки, яка досягається шляхом розпушування тіста. Вироби з пористою структурою добре пропікаються і легко засвоюються. Використовують різні



способи розпушування тіста: біологічний, хімічний, механічний і комбінований.

### **Біологічний спосіб**

Для цього способу використовують мікроорганізми — дріжджові грибки (дріжджі). Розпушувальна дія дріжджів заснована на тому, що в процесі їхньої життєдіяльності вони виділяють вуглекислий газ, який сприяє бродінню тіста. Для життєдіяльності дріжджів потрібний простий цукор глюкоза. Процес бродіння складається з двох стадій: утворення глюкози і утворення вуглекислого газу. Глюкоза утворюється внаслідок дії ферментів борошна і дріжджів. Самі вони в реакцію не вступають, але у їхній присутності відбуваються процеси розщеплення. Тому ферменти називають ще біологічними каталізаторами. Крохмаль борошна під дією ферментів розщеплюється до простого цукру — глюкози. Теж саме відбувається з цукром, який додають у тісто. Сахароза також під дією ферментів розкладається на глюкозу і фруктозу (до 2 %). Отримана глюкоза потрапляє в дріжджову клітину, де відбуваються складні реакції, внаслідок яких з глюкози утворюються спирт і вуглекислий газ. Це основне спиртове бродіння:



Оптимальна температура для розвитку дріжджів — 28—32°C. При значному підвищенні чи зниженні температури процес бродіння уповільнюється. При температурі 35—40°C процес бродіння прискорюється, ця температура підтримується в камерах для розстоювання сформованих виробів перед випіканням. При температурі 50°C дріжджі припиняють свою життєдіяльність, а при подальшому підвищенні температури — гинуть. За мінусової температури дріжджі також припиняють свою життєдіяльність, але, опинившись у сприятливих умовах, відновлюють свою здатність до бродіння. Велика кількість цукру і жиру у тісті уповільнює процес бродіння. Якщо у тісті багато цукру (сахарози), то він не переробляється дріжджами.

При цьому в дріжджових клітинах збільшується тиск від надлишку цукрового розчину, що зупиняє їхню життєдіяльність, а в окремих випадках вони розриваються. Якщо в тісті багато жиру, то він обволікає дріжджові клітини тонкою плівкою, через яку не надходять поживні речовини.

За таких умов бродіння також припиняється.

Разом з дріжджовими грибками під час замішування у тісто з повітря потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння.

При цьому утворюються вуглекислий газ і молочна кислота. Вуглекислий газ розпушує тісто, а молочна кислота покращує його смакові властивості, оскільки у кислому середовищі клейковина стає більш еластичною.

Вуглекислий газ під час спиртового і молочнокислого бродіння сприяє утворенню пористої структури тіста, внаслідок чого підвищується якість випечених виробів.

### **Хімічний спосіб**

За хімічного способу використовують хімічні розпушувачі:  $\text{NaHCO}_3$  натрій двовуглекислий (сода питна),  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$  амоній вуглекислий (див. § 25. «Хлібопекарські дріжджі й хімічні розпушувачі»).

### **Механічний спосіб**

Для приготування бісквітного, заварного, білкового тіста і тіста для млинчиків використовують механічний спосіб розпушування, тобто тісто збивають. До рецептури цих видів тіста входять речовини, що мають здатність утворювати емульсії або піноподібну структуру (лецетин у яйцях, казеїн у молоці, білок яйця тощо).

Під час збивання тісто насичується повітрям у вигляді дрібних бульбашок, які затримуються в ньому завдяки поверхневим плівкам, утвореним з частинок продуктів, що збиваються. За рахунок цього об'єм тіста значно збільшується.

Проте час збивання не можна перевищувати, оскільки це викличе значне витончення поверхневих плівок, що утримують бульбашки повітря, і призведе до їхнього руйнування. Внаслідок цього тісто може осісти і втратити свої властивості. Відновити таке тісто вже неможливо.

Утворення емульсії під час приготування тіста на млинчики надає йому однорідної консистенції й сприяє кращому утриманню повітря.

Під час приготування вафельного тіста, масляного бісквіту разом із збиванням (механічним розпушуванням) використовують хімічні розпушувачі, оскільки застосування тільки механічного способу розпушування не забезпечує достатньої пористості готових виробів. Такий спосіб розпушування називають *комбінованим*.

### *Контрольні Запитання і Завдання*

- 1. На які види поділяють тісто за способами розпушування?*
- 2. Які види бездріжджового тіста Ви знаєте?*
- 3. Як впливає на формування якості тіста основна сировина: борошно, цукор, жир, сіль?*
- 4. Які існують способи розпушування тіста?*
- 5. Які види бродіння відбуваються за біологічного способу розпушування, охарактеризуйте їх.*

6. Назвіть оптимальні умови життєдіяльності дріжджів.
7. Які фактори несприятливо впливають на активність дріжджів?
8. Визначте види хімічних розпушувачів і охарактеризуйте їх.
9. У чому суть механічного способу розпушування?
10. Для яких видів тіста використовують комбінований спосіб розпушування і чому?
11. Зробіть розрахунки необхідної кількості води для приготування 100 шт. кексу «Весняного» (масою по 100 г) за вологості тіста 32 % (рецептура № 88 «Збірник рецептур борошняних кондитерських і булочних виробів для підприємств громадського харчування», 1985 р.).

## ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО



### РОЗДІЛ 3. ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

У кондитерських цехах підприємств громадського харчування використовують *опарний* і *безопарний* способи приготування дріжджового тіста. Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно. Такий спосіб приготування називається *безопарний*.

Таблиця 6

Вид тіста	Борошно	Цукор	Масло	Яйця	Дріжджі	Сіль	Вода	Молоко
Нездобне	64	—	—	—	1	1	34	—
Середньої здобності	51	9	12	7	1,5	1	18	—
Здобне (кекскондитерський)	42	11	16	17	2	1	2	10

У здобному густому тісті створюються несприятливі умови для бродіння. Оскільки велика концентрація цукру і жиру пригнічує життєдіяльність дріжджових клітин, бродіння проходить мляво, клейковина утворюється низької якості. Щоб створити оптимальні умови для процесу бродіння, спочатку замішують тісто рідкої консистенції. Для його приготування використовують 60—70 % води, 35—50 % борошна, 100 % дріжджів і 4 % (від маси борошна) цукру. Ця частина тіста називається опарою, а спосіб приготування тіста — опарним. Коли опара добре вибродить, до неї додають здобу і решту борошна.

Чим більше використовується здоби для приготування тіста, тим більше потрібно дріжджів і менше води.

У таблиці 6 вказано співвідношення продуктів, що входять до складу різних видів дріжджового тіста (у %).

## § 9. Процеси, що відбуваються при формуванні й випіканні тіста



На всіх технологічних етапах у процесі замішування, бродіння і досягання тіста відбуваються складні фізичні, хімічні й біохімічні процеси, що змінюють структуру, об'єм, масу і смакові якості тіста.

### **Замішування тіста**

При додаванні води до борошна відбувається набрякання білків борошна і зерен крохмалю. Зв'язане тісто утворюється, якщо у борошні вміщується білків не менше 7 %. Під час набрякання протягом 20—30 хв. білки борошна поглинають і зв'язують воду приблизно у 2 рази більше за власну масу.

При цьому утворюється так звана клейковина. Якість клейковини залежить від «сили» борошна.

З «сильного» борошна (з вмістом клейковини 35—40 %) утворюється еластична, пружна клейковина, яка добре утримує вуглекислий газ, а тісто, виготовлене з такого борошна, добре піднімається і зберігає форму виробів.

Процес набрякання крохмальних зерен під час замішування і бродіння тіста відбувається повільно, оскільки для інтенсивної клейстеризації (набрякання) необхідні підвищена температура (не нижче 54°C) і підвищена вологість. Під час замішування тіста крохмаль поглинає всього до 30 % води від власної маси.

Співвідношення борошна і води при замішуванні дріжджового тіста повинно бути приблизно таким: здоба звичайна — 1:0,41; пиріжки смажені — 1:0,54; пиріжки печені — 1:0,47.

На формування тіста значною мірою впливає кількість і температура води. Зі збільшенням кількості води прискорюється процес бродіння, посилюється дія ферментів борошна і дріжджів. Чим більша вологість тіста, тим більший вихід готових виробів. Проте вологість виробів не повинна перевищувати норму, оскільки при цьому знижується їхня харчова цінність.

На водопоглинаючу здатність борошна впливає вміст цукру у тісті. Збільшення кількості цукру при замішуванні тіста зменшує здатність борошна поглинати воду і пригнічує життєдіяльність дріжджових грибків.

Вміст кухонної солі до 0,1 % від маси борошна покращує процес бродіння. Якщо кількість солі становить 1,5—2 % (за рецептурою) від маси борошна, процес бродіння гальмується.

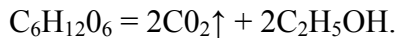
При додаванні до тіста чималої кількості жиру знижується життєдіяльність дріжджів і зменшується пружність клейковини. Жири, що додають у тісто, повинні мати пастоподібну консистенцію.

У такому стані вони рівномірно розподіляються в тісті у вигляді тонких плівок і краще утримують вологу, а це сприяє одержанню пористої структури виробів.

### **Бродіння і досягання тіста**

Під час приготування дріжджового тіста використовують біохімічний спосіб розпушування, за якого як розпушувач використовують дріжджі. Під час бродіння, внаслідок дії ферментів борошна і дріжджів, тісто набуває особливих фізичних властивостей: пружності, розтяжності й еластичності. Окрім цього, під час бродіння спостерігається накопичення вуглекислого газу в тісті й утворення пухкої структури.

У процесі приготування тіста бродильні мікроорганізми (дріжджі) розвиваються і розмножуються. Оскільки дріжджі можуть житися тільки простими речовинами, а саме простими цукрами (глюкозою, фруктозою), то під дією ферментів дріжджів, складні речовини, що містяться у тісті, розкладаються на прості. Так, жир гідролізується і розщеплюється на гліцерин і жирні кислоти. Цукор (сахароза), який додавали при замішуванні тіста, і власні цукри борошна гідролізуються до глюкози і фруктози. Крохмаль борошна розкладається до мальтози. Але не всі цукри розщеплюються. Кількість молочного цукру (лактози) у процесі бродіння не змінюється. Коли в тісті накопичиться достатня кількість простих цукрів (поживних речовин для дріжджів), починається інтенсивний процес бродіння. Прості цукри під дією ферментів дріжджів розкладаються на вуглекислий газ і етиловий спирт, тобто відбувається процес спиртового бродіння:



При спиртовому бродінні в тісті накопичується вуглекислий газ і спирт. Бульбашки газу поступово розширюються і розтягують клейковину, внаслідок чого тісто набуває пористості й збільшується в об'ємі. На інтенсивність спиртового бродіння впливає також і температура тіста. Найсприятливіша температура для бродіння — 35°C. Температура тіста при замішуванні не повинна перевищувати 40°C.

У процесі бродіння тісто набуває кислого смаку (тому його іноді називають кислим), оскільки одночасно з дріжджами в ньому розвиваються і розмножуються молочнокислі бактерії, які потрапляють у тісто під час замішування разом із сировиною і з повітря. Внаслідок молочнокислого бродіння утворюється молочна кислота:



Одночасно з молочною кислотою утворюється приблизно 25—30 % інших кислот (оцтова, щавлева, винна). Молочна кислота пригнічує розвиток шкідливої мікрофлори, сприяє кращому набряканню білків, збільшенню об'єму виробів, надає їм приємного смаку.

Під час бродіння тіста продовжуються ті ж самі процеси, що і при замішуванні. Спостерігається подальше набрякання білків, зерен крохмалю і досягання тіста.

Дріжджові грибки і молочнокислі бактерії в тісті майже нерухомі, використавши навколо себе всі поживні речовини, поступово припиняють життєдіяльність. Вуглекислий газ, який утворюється навколо них, також гальмує процес бродіння. Щоб відновити процес бродіння, тісто обминають. При цьому тісто частково звільнюється від надлишку вуглекислого газу, дріжджі й молочнокислі бактерії переміщуються на нові ділянки з поживними речовинами. Після обминання процес бродіння прискорюється і тісто швидко збільшується в об'ємі. Внаслідок обминання створюється більш рівномірна пористість тіста. Під час бродіння тіста роблять одну чи дві обминки. Кількість їх визначається якістю клейковини і густиною тіста. Чим гущіше тісто і чим сильніша клейковина, тим більше робиться обминок.

Тісто рідшої консистенції і зі слабкою клейковиною готують без обминок. Тісто, що обминається, вищої якості. Але якщо тісто обминати часто, знижуються якісні показники тіста, погіршується смак виробів, вони стають дуже кислими.

Під час бродіння зменшується маса тіста, тобто відбувається втрата сухих речовин. Вуглекислий газ і спирт, які утворюються внаслідок розщеплення простих цукрів, звітряються у процесі бродіння і випікання.

### **Випікання дріжджового тіста**

Глибокі зміни спостерігаються в тісті під час теплової обробки. Процес прогрівання тістової заготовки відбувається нерівномірно: спочатку прогриваються поверхневі шари, а потім — центральна частина виробу. В перші 5—6 хв. випікання виробу інтенсивно збільшуються в об'ємі. Пояснюється це кількома причинами. По-перше: в нижній частині виробу, що стикається з нагрітим подом печі, починають інтенсивно звітряватися і перетворюватися на пару волога і спирт. При підвищенні температури в середині виробів вуглекислий газ, спирт, водяна пара і повітря, що знаходяться в тісті, розширюються, тиск їх підвищується і тісто збільшується в об'ємі на 10—30 %. Тому дуже важливо, щоб під печі був добре нагрітим і мав температуру не нижче ніж 200°C. По-друге: у перші хвилини випікання прискорюється процес бродіння.

Дріжджові грибки продовжують свою життєдіяльність доти, доки температура в середині виробу не досягне 45°C. За такої температури процес бродіння різко уповільнюється, а за 50°C майже повністю припиняється. Життєдіяльність молочнокислих бактерій припиняється при температурі нагріву тіста до 70°C.

У перші хвилини випікання на поверхні виробів утворюється тонка, еластична шкоринка, яка утримує випари всередині виробів і в той же час не перешкоджає збільшенню їхнього об'єму. Згодом, коли температура на поверхні виробів досягне 100°C і вся волога, що міститься у поверхневих шарах, звітриться, шкоринка твердішає і відбувається закріплення досягнутого об'єму. Температура шкоринки швидко зростає і наприкінці випікання становить 160—180°C. Зі зростанням температури у шкоринці відбуваються складні фізико-хімічні процеси, які зумовлюють її зовнішній вигляд і смакові якості. При температурі 110°C починається процес декстринізації крохмалю: крохмальні зерна руйнуються і клейстер, що в них знаходився, розтікається по поверхні, загладжує дрібні тріщини і робить шкоринку гладенькою. Під дією високої температури крохмаль розкладається на прості цукри (декстрини), які мають жовтувате забарвлення і солодкуватий смак. Інтенсивне колірування шкоринки починається за температури 140°C, коли відбувається карамелізація цукрів.

Продукти карамелізації мають коричневате забарвлення. Неповторний аромат і смак шкоринки формується як наслідок реакції між простими цукрами і амінокислотами.

Температура в середині виробів, хоча й повільніше, але також підвищується. Наприкінці випікання вона становить 95—97°C, а в зовнішніх шарах значно перевищує 100°C. За такої температури закінчуються хімічні й біологічні процеси, які перетворюють тісто на готовий виріб.

У процесі теплової обробки дріжджових виробів відбуваються зміни основних речовин тіста: денатурація білків (починається за температури 60—70°C) і клейстеризація крохмалю (починається за 54—60°C). В середині виробів утворюється каркас і закріплюється пориста структура. Клейстеризація крохмалю відбувається за рахунок вільної вологи, що міститься у тісті, а також вологи, що виділяється білками при їхній коагуляції (денатурації). Процес клейстеризації крохмалю відбувається повільно (у тісті недостатня кількість води) і закінчується при прогріванні виробів до температури 95—97°C.

Внаслідок зменшення вільної вологи в середині виробів утворюється суха, пориста м'якушка, яка складається з денатурованих



білків і набряклих, частково оклейстеризованих крохмальних зерен. Під час випікання збільшується вміст продуктів розкладу крохмалю — декстринів.

У готових випечених виробів температура у центральній частині м'якушки становить 95—97°C. Готовність виробів з дріжджового тіста визначають, як правило, за органолептичними показниками: кольором шкоринки, структурою м'якушки, зовнішнім виглядом. Для багатьох борошняних виробів визначені фізико-хімічні показники якості, враховані в стандартах і технічних умовах (табл. 7).

Таблиця 7

Вироби	Вологість м'якушки	Кислотність	Вміст з розрахунку на суху речовину, %	
			цукор	жир
Здоба звичайна	37	2,5	0,7	5,5
Здоба виборзька	35	2,5	15,8	5,0
Любительські рогалики	35	2,5	13,5	9,5

У процесі випікання в тісті утворюються нові смакові й ароматичні речовини, змінюється колір виробів. Золотисто-коричневий колір виробів формується з продуктів багатьох реакцій (карамелізації цукрів, декстринізації крохмалю, меланоїдиноутворення).

Внаслідок реакцій між амінокислотами і цукрами, крім меланоїдинів, утворюються різні альдегіди (фурфурол, мурашина кислота), які також визначають аромат і специфічний смак.

#### **Втрати маси виробів під час випікання і зберігання**

Під час випікання і зберігання спостерігається втрата маси виробів. Зменшення маси заготовки з тіста під час випікання називають упіканням, а зменшення маси виробів при остиганні і зберіганні — усиханням. Ці втрати відбуваються переважно за рахунок випаровування вологи з поверхні виробів і, незначною мірою, при звітрюванні парів спирту, вуглекислого газу і летких кислот. Величина упікання зворотно пропорційна питомій поверхні виробів: чим менша маса, тим більший розмір упікання. На розмір упікання також впливає температура і час випікання: чим довше і при нижчій температурі випікають вироби, тим більший розмір упікання. Щоб знизити розмір упікання дріжджових виробів, необхідно дотримуватися температурного режиму випікання.

Величина усихання залежить від частки вологи у готовому виробі, величини поверхні й стану шкоринки. Чим більша поверхня і вологість, тим більше усихають вироби.

Для зниження розміру усихання, слід прискорити процес охолодження виробів, створивши посилену вентиляцію у приміщенні, де зберігаються випечені вироби.

Норми втрат маси виробів з дріжджового тіста при тепловій обробці становлять: піріжки — 10 %, розтягаї звичайні — 10 %, розтягаї закусочні — 17 %, ватрушки — 15 %, булочки — 14 %.

## § 10. Дріжджове безопарне тісто

Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом. Спочатку необхідно провести підготовку сировини. Молоко або воду нагрівають до 30—40°C, оскільки при з'єднанні з борошном та іншими продуктами температура тіста буде в межах 26—32°C. Якщо борошно має більш низьку температуру, то молоко або воду слід нагріти вище за 40°C. Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують і додають у діжу тоді, коли борошно буде частково перемішане з рідиною. Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм. Яйця або меланж проціджують через сито з вічками розміром 2—3 мм. Борошно просівають через сито для видалення сторонніх домішок і насичення його киснем повітря.

Велику кількість тіста рекомендується замішувати в діжі тістомісильної машини. Там одразу можна приготувати тісто з 40 кг пшеничного борошна. Тісто замішують густішої консистенції, ніж при опарному способі, оскільки більша кількість дріжджів і більш тривале бродіння розріджує його.

Діжу закріплюють на станині машини і заповнюють підготовленою сировиною: спочатку вливають розчинені продукти, а потім всипають просіяне борошно. Замішують тісто протягом 5—7 хв. Приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста додають розтоплений жир, щоб зменшити руйнування клейковини. Замішування продовжують доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.

Проте дуже тривале замішування призводить до того, що тісто знову стає липким.

Коли процес замішування закінчено, важіль машини переводять у верхнє положення, стінки діжі й поверхню важеля ретельно очищають

від залишків тіста (для зменшення кількості відходів), а діжу з тістом скатують, закривають вологою тканиною (щоб тісто не завітрилося) перемішують зі станини у тепле місце (30°C) для бродіння, яке триває протягом 2,5—3,5 год. Через 1 год. від початку бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази, його обминають, тобто перемішують протягом 1—2 хв. Тісто, замішане із борошна з «сильною» клейковиною, обминають двічі, а із борошна зі «слабкою» клейковиною — тільки 1 раз. Удруге обминають тісто після першої обминки за 40 хв. потому. Технологічну схему приготування виробів з дріжджового тіста, замішаного безопарним способом, показано на рис. 2.

*Закінчення процесу бродіння тіста (готовність тіста)* визначається лабораторним способом за вмістом у ньому кислоти (кислотність готового тіста не повинна перевищувати 2,5°Т) або органолептичними методами. Точний час закінчення процесу бродіння визначити важко, оскільки він залежить від вмісту здоби (кількості цукру, жирів, яєць) у тісті та його консистенції. Так, наприклад, рідке і не здобне тісто досягає швидше, ніж густе і здобне.

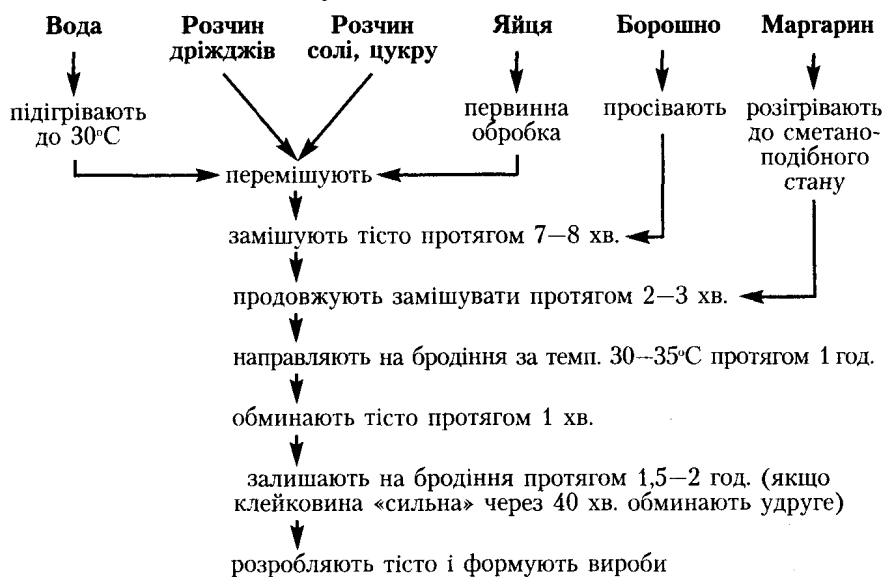


Рис. 2

За зовнішніми ознаками закінчення процесу бродіння можна визначити так: тісто збільшується в об'ємі у 2,5—3 рази; поверхня тіста стає опуклою, гладкою; тісто набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який

повільно вирівнюється; вироби, випечені з такого тіста, мають пухку, дрібнопористу структуру, гарний зовнішній вигляд і приємний смак.

Тісто, що не добродило, має інші ознаки: об'єм тіста значно менший; при натискуванні пальцями ямка, що залишається на поверхні, швидко вирівнюється; запах такого тіста невиявлений; шкоринка виробів, випечених з такого тіста, вкрита темними плямами, а поверхня — розтріскана.

Тісто, що перебродило, має зморшкувату поверхню; при легкому натискуванні пальцями ямка не вирівнюється або тісто взагалі просідає; запах такого тіста неприємний; при розбиранні тісто рветься, а вироби погано формуються; вироби, випечені з такого тіста, не зберігають форму, мають неприємний присмак.

Невелику кількість безопарного дріжджового тіста можна замісити вручну у посуді невеликого об'єму. Послідовність з'єднання продуктів така ж сама, як і при механічному замішуванні. Об'єм посуду повинен бути у 2,5—3 рази більшим, ніж об'єм тіста, щоб під час бродіння тісто залишалось в ньому, а не виходило за межі посуду.

## § 11. Дріжджове опарне тісто

Опарний спосіб приготування тіста використовується для виробів з великою кількістю здоби і складається з двох стадій: приготування опари і замішування опарного тіста (на повністю вибродженій опарі).

У густому здобному тісті створюються несприятливі умови для бродіння дріжджів. Велика кількість цукру і жиру перешкоджає утворенню гарної клейковини і знижує активність дріжджових грибків. Тому спочатку готують рідке тісто — опару, до складу якої входять: 35—50 % борошна, 60—70 % води, 100 % дріжджів (за рецептурою) і 4 % цукру (від маси борошна) для активізації дріжджів.

Спочатку в діжу наливають підігріту воду, де розводять дріжджі й цукор, потім всипають просіяне борошно і все ретельно перемішують. Сіль і здобу в опару не кладуть, оскільки вони пригнічують життєдіяльність дріжджів. Опара повинна мати консистенцію густої сметани. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, діжу закривають вологою тканиною і залишають у теплому місці для бродіння на 2,5—3 год. Через 30—40 хв. починається інтенсивний процес бродіння: на поверхні опари починають з'являтися бульбашки, згодом їх кількість збільшується, поверхня тіста стає опуклою і воно починає відставати від стінок діжі. Через 2,5—3 год. опара збільшується в об'ємі у 2—3 рази, на її поверхні

утворюється багато бульбашок, які лопаються. Готовність опари визначається за такими зовнішніми ознаками: бродіння уповільнюється, бульбашок на поверхні з'являється менше, поверхня стає зморшкуватою (тому кондитери говорять, що опара «старіє»), при легкому натисканні опара осідає.

Розрізняють опару *густу* і *рідку*. Густу готують для тіста з великою кількістю здоби або з борошна зі слабкою клейковиною. Для такої опари беруть 60—70 % води, передбаченої рецептурою, і бродіння триває протягом 2—2,5 год. Для рідкої опари беруть всю воду згідно рецептури і бродіння триває 1,5—2 год. Така опара має консистенцію рідкої сметани.

У готову опару вводять проціджені розчини солі й цукру, яйця, підігріту воду або молоко. Все добре перемішують і додають решту (згідно рецептури) просіяного борошна. Тривалість замішування тіста — 15 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплене вершкове масло або маргарин. Температура замішаного тіста повинна становити 29—32°C.

При нормальному бродінні тісто піднімається рівномірно, без розривів, протягом 2—2,5 год. Воно еластичне, не липне до рук.

За цей час роблять одну обминку. Якщо борошно слабке, тісто не обминають. Кислотність тіста — до 3°Т. Технологічну схему приготування тіста опарним способом показано на рис. 3.

Якщо рецептурою на дріжджовий виріб передбачено використання значної кількості здоби, то тісто готують опарним способом «із виздобою», тобто здобу додають у тісто у два прийоми. Опару готують за звичайною технологією, а тісто на опарі — з деякими відмінностями. Всю здобу (цукор і жир) ділять навпіл. Одну частину здоби додають під час замішування опарного тіста (при цьому цукор додають у розчиненому, а жир — у розтопленому вигляді). Приблизно через годину після замішування тіста, приготовленого без «виздоби», роблять обминку і додають решту 50 % цукру (в сухому вигляді) і 50 % масла (у розм'якшеному вигляді). До другої порції здоби, яку називають «виздобою», додають невелику кількість борошна. При замішуванні опарного тіста «із виздобою» треба враховувати що, чим більше до складу тіста входить масла, цукру і яєць, тим більше треба залишити борошна для «виздоби». Якщо, відповідно до рецептури, потрібно багато яєць, то їх можна додати не тільки до тіста, а навіть до опари.

Для виробів, що випікаються у формах, тісто готують більш рідкої консистенції, ніж для виробів, що випікаються на листах. Замішують тісто «із виздобою» протягом 4—5 хв.

При необхідності процес бродіння можна прискорити або уповільнити. Уповільнюють процес бродіння таким чином: замішують

опару на воді з температурою 10—15°C і залишають її для бродіння на ніч у приміщенні з температурою повітря 10—12°C. Ранком яйця, розчин солі та цукру нагрівають до 40—50°C, перемішують це разом з опарою, а потім з борошном і замішують тісто. Наприкінці замішування (за 2—3 хв.) додають розігрітий жир. Через годину таке тісто готове для формування виробів.

### 1. Приготування опари



### 2. Приготування опарного тіста

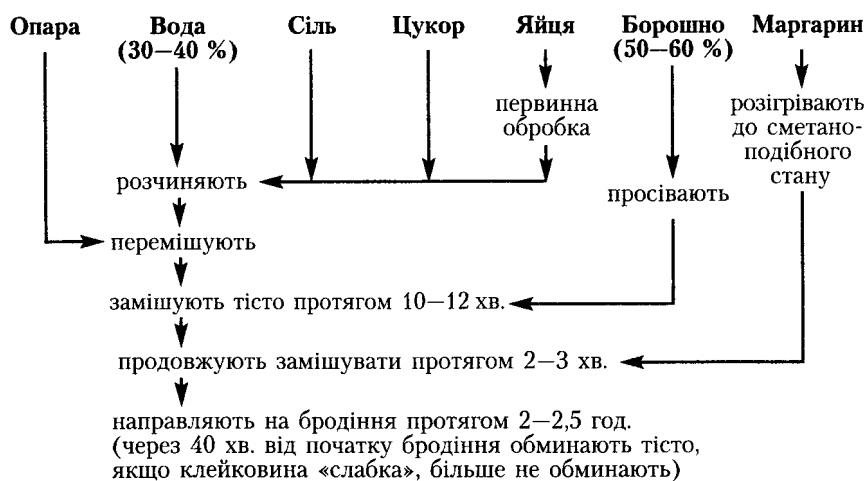


Рис. 3

При додаванні кухонної солі або питної соди процес бродіння тіста також гальмується. Сіль сприяє ущільненню білків, пригнічує життєдіяльність дріжджів і знижує активність ферментів борошна і дріжджів. Сода нейтралізує кислоти, що містяться в тісті й тим самим, гальмує процес спиртового бродіння.

Для прискорення процесу бродіння збільшують кількість дріжджів (у 2—3 рази більше за норму), збільшують температуру води, що

використовують для замішування тіста, до 45°C, замішують тісто рідшої консистенції, ніж звичайно, додають також ферментні препарати. Процес замішування такого тіста повинен бути більш інтенсивним і тривалим.

Обидва способи приготування дріжджового тіста мають свої переваги і недоліки. Перевагою опарного тіста є триваліший процес бродіння, внаслідок чого у тісті накопичується більше смакових і ароматичних речовин і, відповідно, готові вироби матимуть кращі смакові властивості. Крім того, для тіста використовують удвічі менше дріжджів. Вироби, приготовлені опарним способом, мають більш пористу структуру і кращий аромат.

Таблиця 8



Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто не підходить або процес бродіння проходить мляво	Тісто охолодилося нижче за ЮС Тісто перегрілося і має температуру понад 55°C Використали неякісні дріжджі	Поступово підігріти тісто до 30°C Тісто охолодити до температури 30°C і додати свіжі дріжджі Додати до тіста якісні дріжджі
Тісто дуже солодке або солоне	Цукор або сіль покладені понад норму, внаслідок чого затримався розвиток дріжджів	Замісити тісто без цукру чи без солі та з'єднати з надто солодким чи пересоленим тістом
Тісто кисле	Тісто перебродило	Замісити нове тісто без дріжджів, використовуючи як закваску перекиисле тісто
Тісто невеликого об'єму	Недостатнє чи надмірне обминання тіста	Робити обминку тіста залежно від його «сили»
На поверхні тіста утворилася суха шкірочка	Тісто бродило у приміщенні з низькою відносною вологістю; під час бродіння посудину з тістом не накривали	Змочити поверхню тіста водою; під час бродіння накрити тісто кришкою чи вологою серветкою

Проте опарний спосіб приготування менш економічний: процес приготування більш тривалий, проводиться більша кількість технологічних операцій, збільшується завантаження обладнання, підвищуються витрати сухих речовин борошна під час бродіння тіста.

Наводимо можливі недоліки, що виникають при порушенні процесу приготування дріжджового тіста (табл. 8).

## § 12. Дріжджове шарове тісто



При приготуванні дріжджового шарового тіста використовують два способи розпушування: біологічний — розпушування за допомогою вуглекислого газу, який утворюється внаслідок спиртового бродіння дріжджів, і механічний — процес прошаровування, тобто послідовне розкачування тіста разом з розм'якшеним вершковим маслом або маргарином.

Технологія приготування дріжджового шарового тіста складається з таких операцій: приготування дріжджового тіста опарним чи безопарним способом, прошаровування тіста підготовленим жиром, формування і розстоювання виробів.

Процес вистоювання виробів необхідний з тієї причини, що в процесі приготування шарового тіста частина вуглекислого газу звітряється і потрібен час для його повторного накопичення. Але час розстоювання шарових виробів значно скорочений (не більше 20—25 хв.), оскільки під час тривалого розстоювання жир топиться, проникає у тісто і шари злипаються, внаслідок чого зникає шаруватість готових виробів.

Тісто готують опарним або безопарним способом середньої густини. Температура тіста, як і масла чи маргарину, що використовують для прошаровування, повинна бути 20—22°C. За такої температури жир не розтоплюється і не проникає у шари тіста, а утворює пластичні прошарки між ними, що сприяє розпушуванню і полегшує формування виробів.

Прошаровування тіста проводять трьома способами.

### **Перший спосіб прошаровування тіста**

Якщо за рецептурою у виробі входить велика кількість цукру, то частину його кладуть під час замішування тіста, а частину з'єднують разом з жиром. Підготовлений жир повинен бути розм'якшеним, однорідним, пластичним, без грудочок.

Охолоджене тісто розкачують шаром завтовшки 1—2 см. Частину тіста (2/3 поверхні) рівномірно змащують розм'якшеним маслом або маргарином, залишаючи не змащеними краї тіста. Тісто складають утрьох: спочатку загортають незмащену частину, а потім накривають її змащеною частиною так, щоб вийшло два шари масла і три шари тіста. Краї тіста ретельно защипують, щоб жир не витікав. Потім повертають прошароване тісто на 180°, ледь посипають борошном і знову розкачують завтовшки 1 см. Надлишок борошна знімають і складають пласт учетверо. Внаслідок цього у тісті буде вісім шарів тіста. При приготуванні тіста з великою кількістю жиру його ще раз розкачують і складають удвоє, утрьох або вчетверо, завдяки чому утворюються 16, 24 і 32 шари. При подальшому



розкачуванні тонкі шари тіста можуть розірватися і структура тіста погіршиться. Крім того, прошарки жиру будуть настільки тонкими, що після випікання не будуть помітні шари тіста.

### **Другий спосіб прошаровування тіста**

Шматки тіста масою не більше ніж 5 кг охолоджують до температури 17—18°C і розкачують завтовшки 15—20 мм. Половину розкачаного тіста змащують розтопленим до консистенції сметани маслом чи маргарином, тісто складають удвоє, краї ретельно защипують і розкачують ще раз. Половину тіста знову змащують жиром і складають удвоє. Після цього тісто розстоюють протягом 20—30 хв., розкачують до потрібної товщини і формують з нього вироби.

### **Третій спосіб прошаровування тіста**

Тісто прошаровують подібно до другого способу, але розм'якшеним жиром змащують не половину, а 2/3 поверхні пласта і, відповідно, тісто складають не вдвоє, а втриє.

Прошаровування і розбирання тіста проводять при температурі 20—22°C. Якщо температура приміщення перевищує 22°C, тісто необхідно періодично охолоджувати. Тісто кладуть до холодильника і витримують при температурі +4+8°C, але при цьому необхідно, щоб масло або маргарин не затверділи.

Після формування виробу розстоюють протягом 20—25 хв. при температурі не вище 35°C. При більш високій температурі жир витече і готові вироби будуть сухими, твердими. Якщо вироби розстоюють більш тривалий час, жир проникає у тісто, внаслідок чого його шари змішуються. Випікають вироби при температурі 230—240°C. При підвищенні температури випікання на поверхні виробів швидко утворюється шкоринка і вироби погано пропікаються. Якщо температура випікання нижча, то вироби прогриваються повільно, жир витікає.

## **§ 13. Розбирання і випікання тіста**



Розбирання дріжджового тіста складається з таких операцій: тісто ділять на шматки потрібної маси, формують шматки у вигляді кульок, далі відбувається проміжне розстоювання, формування виробів і їхнє остаточне вистоювання.

Готове тісто кладуть на стіл, який попередньо посипають борошном, відрізають ножем або шкребок довгий і рівний за товщиною шматок і кладуть його на ваги. Тісто розважують масою на 10 виробів (при масі одного виробу від 50 до 100 г) або на 1 виріб (при його масі 500 г і більше). Відважений шматок тіста закачують у довгий джгут (за винятком

прошарованого тіста). Товщина його залежить від маси готового виробу: чим більші вироби, тим товщим треба робити джгут. Джгут тіста ділять на 10 однакових за масою шматочків. Для цього його розрізають навпіл, а потім кожну частину ділять на 5 порцій: спочатку відрізають порцію тіста з краю, а потім шматок, що залишився розрізають на 4 порції. Отримані шматочки тіста перевіряють за масою. Це можна робити візуально: від кульки тіста, що має більші розміри, відщипують шматочок і додають його до кульки, що має менші розміри. Або шматочки тіста зважують на вагах: порцію тіста кладуть на ваги, одночасно скидаючи з них покладений раніше шматочок тіста. Тісто можна ділити на порції також за допомогою тістоділильника (див. рис. 5).

Маса порцій повинна бути точною, відхилення допускаються до  $\pm 2,5$  г. Порція тіста повинна бути важчою за готовий виріб на 12—15 %, оскільки під час випікання і охолодження відбуваються упікання і усихання виробу.

Зважені порції тіста ледь посипають борошном і кладуть на стіл. Потім беруть по шматочку тіста у кожну руку і долонями підкачують їх на столі колоподібними рухами. При підкачуванні необхідно, щоб між долонями і кульками тіста було трохи борошна, щоб тісто не прилипало до рук. Між тістом і столом борошна не повинно бути, щоби під час підкачування краї кульок трохи прилипали до столу і тісто з усіх боків підтягувалося донизу, утворюючи при цьому так званий рубець. Підкачані кульки кладуть на стіл, посипаний борошном, і після 5—6 хв. проміжного розстоювання з них формують вироби. Сформовані вироби кладуть рубцем донизу на лист, змащений жиром, на відстані один від одного, щоб при розстоюванні та випіканні вони не злипалися і не деформувалися. Найкраще вироби викладати на лист у шаховому порядку.

### **Розстоювання сформованих виробів**

У процесі розбирання з тіста частково виходить вуглекислий газ і його об'єм зменшується. Для того, щоб об'єм сформованих виробів збільшився (внаслідок насичення вуглекислим газом), їх кладуть на розстоювання у вологе місце з температурою не нижче 30°C (вироби можна накривати серветкою, щоб їхня поверхня не завітрювалася).

Сформовані вироби найкраще розстоювати у бродильній камері чи шафі для розстоювання виробів з температурою 35—40°C і відотною вологістю повітря 85—90 %. Розстоювання триває протягом 25—40 хв. залежно від активності дріжджів, температури повітря і вологості приміщення, величини виробів, рецептури тіста, «сили борошна». Чим більша вологість у камері для розстоювання, тим менше потрібно часу для підйому виробів. Дрібні вироби при формуванні більше втрачають

вуглекислого газу і швидше остигають, тому для них необхідне більш тривале розстоювання.

Вироби з великою кількістю здоби і при слабкій активності дріжджів також вимагають більш тривалого розстоювання. Закінчення процесу розстоювання визначається за змінами об'єму, форми і консистенції тіста. Вироби збільшуються в об'ємі й на дотик стають легкими, повітряними.

При недостатньому розстоюванні тістових заготовок готові вироби будуть дрібними, неправильної форми, випечена м'якушка буде щільною, не еластичною, шкоринка потрісканою. Це пояснюється тим, що процес бродіння у сформованих виробах ще не закінчився, тісто недостатньо розпушилося вуглекислим газом, а під час випікання в середині виробів піднімається температура і процес бродіння відбувається більш інтенсивно, вироби починають прискорено збільшуватись в об'ємі, внаслідок чого шкірочка на поверхні виробів тріскається.

Якщо вироби дуже довго розстоювалися, то вони виходять плоскими, розпливчастими, без рисунку, з увігнутою шкоринкою. Це пояснюється тим, що при надмірному розстоюванні тістових заготовок дріжджові грибки майже повністю використовують поживне середовище, процес бродіння уповільнюється і сформовані вироби починають осідати.

Готове тісто-напівфабрикат шматками масою до 10 кг охолоджують в холодильних камерах при температурі  $+4+8^{\circ}\text{C}$ . Поверхню тіста змащують жиром, щоб запобігти утворенню шкоринки.

Розфасування, упакування, маркування, транспортування, приймання і дослідження напівфабрикатів здійснюють відповідно до діючих технічних умов і технологічних інструкцій. Дріжджове тісто упаковують у металеві ящики, змащені рослинними жирами. Загальний термін зберігання не повинен перевищувати 12 год. при температурі  $+4+8^{\circ}\text{C}$ .

При приготуванні виробів з охолодженого дріжджового тіста його нарізають на шматки потрібної маси, розстоюють і формують.

### **Оздоблення сформованих виробів**

Поверхню розстояних тістових заготовок перед випіканням змащують за допомогою м'якого волосяного пензлика яечним жовтком або меланжем. Це надає випеченим виробам гарного зовнішнього вигляду. Гарна, блискуча поверхня утворюється при використанні ячного жовтка.

Щоб ячна маса рівномірно покривала вироби, її перед використанням ледь збивають (без утворення піни) і проціджують через сито. Яйце можна змішати з невеликою кількістю води, проте поверхня

випечених виробів буде не такою блискучою. Змащують вироби за 5—10 хв. до випікання дуже обережно, щоб не зім'яти їхню красиву поверхню.

Після змащування виробів яйцем їх інколи посипають горіхами, цукром, борошняними крихтами тощо.

Під час випікання на виробках утворюється блискуча шкоринка, яка попереджає звітрювання з тіста газів і тим самим сприяє збільшенню об'єму готових виробів.

### **Випікання виробів**

Випікають вироби з дріжджового тіста у пекарських і жарочно-кондитерських шафах за відповідних температурних режимів. Температурні режими випікання подано у таблиці 9.

Після випікання вироби повинні мати добре розпушену, пористу, еластичну м'якушку і золотисто-коричневу шкоринку. Пиріжки і пончики (пампухи) смажать у спеціальних автоматах, фритюрницях, електросковородах; млинці — на стандартних сковорідках.

Таблиця 9



Маса готових виробів, г	Температура випікання, °С	Час випікання, хв.
50-75	230-240	12-15
100	220-230	15-17
300	210-220	18-20
500 (фермові)	190-200	30-35
500 (подові)	200-210	25-30
1000 (фермові)	170-180	50-55
1000 (подові)	180-190	40-45

Тривалість прогрівання тіста залежить від багатьох факторів: маси і форми виробів, їхньої вологості й структури, температури і вологості середовища жарової камери, завантаження шаф. Великі вироби пропікаються повільніше, ніж дрібні, тому їх треба випікати за заниженої температури (200—220°С). Вироби з високою вологістю і пористістю прогріваються швидше.

Дрібні вироби випікають за більш високої температури (230—240°С) для того, щоб швидше утворилася шкоринка, яка перешкоджає висиханню і, відповідно, зменшенню маси готових виробів.

Для точного визначення температури кондитерські шафи і печі оснащені терморегулятором. Дуже зручно регулювати температуру в шафах з електричним і газовим обігрівом. Важливо не тільки, щоб в них була певна середня температура, але й щоб вона розподілялася рівномірно, оскільки при нерівномірному обігріві одна частина виробів буде

пропікатися швидше і почне підгорати, а інша буде ще сирою. Крім того, якщо низ (під) печі або одна зі стінок печі будуть холодніші за інші, то волога, що міститься в середині виробу, буде переміщатися до більш холодної його частини, а це може призвести до утворення закальцю, тобто непропеченого шару з підвищеною вологістю у середині виробу.

При випіканні виробів зі «слабкого» борошна температурний режим змінюють. Такі вироби перші 5—7 хв. випікають за підвищеної температури, щоб швидше утворилася шкоринка на поверхні й вироби не розплилися. Коли поверхня виробів зарум'яниться, а досягнутий об'єм закріпиться, температуру знижують і допікають вироби до готовності при більш низькій температурі, ніж звичайно. Такий температурний режим використовують і при випіканні виробів, що вистояли триваліший час, щоб зберегти їхню форму.

У кондитерському виробництві використовуються нові способи випікання і смаження виробів з тіста: ІЧ-нагрівання (інфрачервоне нагрівання) і НВЧ-нагрівання (надвисокочастотне нагрівання). При використанні інфрачервоних променів для випікання виробів з дріжджового тіста тривалість випікання скорочується на 25—30 % порівняно зі звичайними методами.

При випіканні виробів за допомогою струмів надвисокої частоти (НВЧ) використовується принцип діелектричного нагрівання. Продукт прогрівається однаково і одночасно по всьому об'єму, що прискорює процес випікання у кілька разів. Але на його поверхні при цьому не утворюється шкоринка, отже смак і аромат будуть менш виявлені, ніж у виробів, випечених традиційним способом. У зв'язку з цим рекомендується комбінувати надвисокочастотний нагрів і традиційні способи теплової обробки, що сприяє підвищенню смакових якостей і біологічної цінності продуктів. Можливі варіанти комбінування різних способів: традиційний спосіб з інфрачервоним і надвисокочастотним нагріванням; смаження у фритюрі й обробка в НВЧ-шафі; ІЧ-обробка і обробка в НВЧ-шафі.

### **Охолодження випечених виробів і їхнє оздоблення**

Після випікання вироби починають усихати за рахунок того, що з них частково випаровується волога. Шкоринка готових виробів, вийнятих з печі, майже зневоднена, але вона швидко охолоджується, і волога з м'якушки, внаслідок різниці концентрацій і температур всередині й на поверхні виробів, переміщується до шкоринки. Під час охолодження шкоринка зволожується до 12 % і її вологість залишається на цьому рівні при подальшому охолодженні.



Можливі дефекти	Причини виникнення
Поверхня виробів розтріскана	Недостатній час розстоювання; низька температура випікання; вироби випечені з перекислового тіста
Вироби розпливчасті, без малюнку	У тісті мало солі або забагато масла; тривале розстоювання
Вироби пружні, з тріщинами, шкоринка бліда, на смак — солоні	Тісто пересолене
Вироби бліді, без кольору	В тісті замало цукру
Вироби темно-бурого кольору, м'якушка липка	В тісті забагато цукру
Вироби бліді, з тріщинами, кислий запах	Тісто перекисло
Вироби з нерівномірною пористістю	Недостатня кількість обминок тіста
Вироби із «закальцем»	Тісто замісили надто рідким; вироби поклали випікати у недостатньо нагріту піч
Вироби з боків у деяких місцях мають притиски (без шкірочки)	Вироби поклали на лист для випікання на малій відстані один від одного

Деякі вироби після випікання і охолодження посипають цукровою пудрою або сумішшю з цукрової та ванільної пудри (використовується для цього сито з вічками діаметром 0,5 мм), деякі вироби змащують підігрітою ароматизованою помадкою.

Недоліки готових виробів з дріжджового тіста і причини, що їх викликають, зведені до таблиці 10.

### **Речовини, що покращують якість виробів з дріжджового тіста**

Для покращення якості кондитерських виробів використовують спеціальні речовини, основними з яких є ферментні очищені препарати: оризин ПК і амилоризин П 10х.

Ці препарати особливо ефективні при використанні їх для тіста з слабкою клейковиною і тіста, замішаного з неякісним борошном (з пророслого зерна).

Вироби, виготовлені з додаванням цих препаратів, мають більший об'єм, більш еластичну м'якушку і повільніше черствіють.

Для покращення якості виробів з дріжджового тіста використовують також бромат калію, персульфат амонію, аскорбінову кислоту. Ці речовини покращують фізичні властивості тіста.

Для покращення смаку і аромату виробів з дріжджового тіста використовують такі харчові кислоти, як лимонну, яблучну, винну, оцтову, молочну.

Окрім цього, харчові кислоти впливають на білкові речовини борошна. Кислота покращує якість клейковини і тісто, замішане зі «слабкого» борошна, набуває більшої пружності та еластичності.

Молочну сироватку додають до опари або до тіста. Вона містить 1 % білків, 4,2—4,5 % лактози, мінеральні речовини, 0,7 % молочної кислоти, вітаміни і незначну кількість жиру. Молочна сироватка покращує аромат і смак виробів, робить їх пухкішими, підвищує їхню харчову цінність.

#### *Контрольні Запитання і Завдання*

- 1. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.*
- 2. Якими змінами супроводжується процес формування тіста?*
- 3. Яких властивостей набуває дріжджове тісто внаслідок процесу бродіння ?*
- 4. Визначте умови, сприятливі для бродіння дріжджового тіста.*
- 5. Для чого проводять обминку тіста? Що при цьому спостерігається?*
- 6. Які зміни відбуваються у виробах під час випікання?*
- 7. Чим пояснити втрати маси виробів при випіканні? Як їх називають?*
- 8. Які допустимі норми втрат маси виробів з дріжджового тіста при випіканні?*
- 9. Як готують опару? Як визначити її готовність?*
- 10. За якими зовнішніми ознаками визначають кінець бродіння дріжджового тіста?*
- 11. Як можна прискорити процес бродіння дріжджового тіста?*
- 12. Складіть схему приготування дріжджового тіста опарним способом.*
- 13. З яких операцій складається розбирання дріжджового тіста?*
- 14. Що робити, якщо дріжджове тісто дуже солодке або солоне?*
- 15. Тісто не підходить або процес бродіння проходить недостатньо інтенсивно. Вкажіть причини і способи виправлення.*
- 16. Випечені вироби на поверхні мають тріщини. Назвіть причини, що викликали цей недолік.*

17. Які способи розпушування використовують при приготуванні дріжджового шарового тіста?
18. З яких операцій складається приготування дріжджового шарового тіста?
19. Які є два способи прошарування тіста вершковим маслом?
20. Назвіть вироби, які готують з дріжджового шарового тіста.



## РОЗДІЛ 4. ВИРОБИ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

### § 48. Випечені вироби з дріжджового тіста

#### БУЛОЧКА ДОМАШНЯ

*Борошно 3377 г, дріжджі 85 г, масло вершкове 743 г, цукор-пісок 550 г, сіль 30 г, вода 1470 г, жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування виробів 2 шт., цукор для посипання 160 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом. Готове тісто розважують на шматки масою по 570 г. Кожен шматок закачують у довгий рівний джгут і ділять на 10 однакових частин. Шматочки тіста масою по 57 г (масу заготовок з тіста уточнюють на вагах) підкачують, надаючи форми кульок і викладають на лист, змащений жиром, на відстані 8 – 10 см одна від одної. Після цього лист ставлять у тепле вологе місце для розстоювання протягом 35—40 хв.

За 5—10 хв. до випікання булочки рівномірно змащують яйцем за допомогою пензлика, посипають цукром і випікають при температурі 230°C протягом 10—12 хв. *Вимоги до якості:* булочки круглої форми; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена і посипана цукром; тісто добре пропечене, консистенція дрібнопориста; смак солодкий.

#### БУЛОЧКА ШКІЛЬНА

*Борошно 3121 г, в тому числі на підсипання 156 г, масло вершкове 94 г, олія соняшникова 16 г, сіль 47 г, дріжджі 31 г, вода 1607 г. Маса тіста 4700 г. Жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування виробів 2 шт. Вихід 100 шт. по 40 г.*

Тісто готують безопарним або опарним способом. На посипаному борошном столі готове тісто ділять на шматочки масою по 47 г і формують кульки, які кладуть на кондитерські листи рубцем донизу на відстані 3—4 см. одну від одної. Розстоювання виробів триває протягом 25—30 хв. у теплому, вологому місці. За 5—10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

*Вимоги до якості:* форма кругла; булочки добре пропечені; поверхня світло-коричневого кольору, блискуча; дрібнопориста, пружна; смак приємний.

#### БУЛОЧКА ЛИМОННА

*Дріжджове тісто 5800 г, яйця для змащування 2 шт., жир для змащування листів 20 г, сироп для просочування 160 г, горіхи для посипання 150 г. Вихід 100 шт. по 50 г. Для дріжджового тіста: борошно 2800,*

зокрема на підсипання 200 г, масло вершкове 1050 г, цукор-пісок 500 г, яйця 420 г (10 шт.), дріжджі 130 г, сіль 30 г, молоко 700 г, вода 200 г, сік лимонний 20 г. Для сиропу: цукор-пісок 80 г, вода 48 г, сік лимонний 40 г.

Готують дріжджове здобне тісто опарним способом. З готового тіста формують заготовки круглої форми і кладуть на змащені жиром листи. Після розстоювання поверхню булочок надрізують ножицями навхрест, змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами і випікають при температурі 230°C. Гарячі булочки змащують ароматизованим лимонним сиропом.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня блискуча, рівномірно посипана подрібненими горіхами, без тріщин; на розрізі: консистенція дрібнопориста, пружна; колір м'якушки світло-кремовий; смак солодкий, з лимонним ароматом.

#### **БУЛОЧКА ЗДОБНА «БРІОШ» (рис. 4)**

*Борошно 3760 г, зокрема на підсипання 210 г, цукор-пісок 670 г, масло вершкове 925 г, яйця 552 г, дріжджі 158 г, сіль 30 г, вода 1340 г. Маса тіста 7300 г. Яйця для змащування поверхні 146 г, жир для змащування листів 20 г. Вихід 100 шт. по 65 г.*

З дріжджового тіста, приготовленого опарним способом, формують булочки масою по 73 г, надаючи різної форми і кладуть на змащені жиром листи.

*Перший спосіб:* тісто ділять на шматочки масою по 73 г, надають форми кульки, кладуть їх на лист, змащений жиром і розстоюють протягом 30—40 хв. Потім заокругленим кінцем качалки (діаметром 2—3 см), змоченим у олії, натискають посередині булочки.

*Другий спосіб:* тісто ділять на шматочки масою по 50 і 23 г (для однієї булочки). Сформовані кульки тіста (масою 50 г) кладуть на підготовлений лист, після 20 хв. розстоювання на середині кожної булочки роблять заглиблення, а краї в трьох місцях розрізують ножем. Потім на середину булочки кладуть другу кульку тіста масою 23 г.

*Третій спосіб:* шматочок тіста масою 73 г ділять на 3, 4 або 5 частин. Отримані шматочки тіста підкачують у кульки і ці маленькі кульки викладають на змащені жиром листи впритул одна до одної, формуючи з них булочки у вигляді трикутника, ромба чи квіточки.

Після розстоювання протягом 45—50 хв., за 5—8 хв. до випікання, булочки змащують яйцем. Для змащування краще використати жовток, а білок додати у тісто. Випікають булочки протягом 10—12 хв. при температурі 230—240°C. Здобні булочки можна випікати у формах з гофрованими краями.



Рис. 4

*Вимоги до якості:* форма відповідна; поверхня блискуча, однаково зарум'янена, без тріщин; консистенція м'якушки дрібнопориста, пружна; колір світло-кремовий; смак приємний, солодкий.

#### **БУЛОЧКА ШАФРАНОВА**

*Борошно 2800 г, масло вершкове 800 г, цукор 500 г, яйця 250 г, дріжджі 130 г, сіль 30 г, молоко 700 г, родзинки 670 г, шафран 2 г, горшка (40 % об.) 10 г. Маса тіста 5700 г. Для змащування: меланж 150 г, жир для листів 20 г. Для сиропу: цукор 80 г, вода 88 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Тісто готують опарним способом. Сухий шафран настоюють на горілці й додають у тісто при замішуванні. Наприкінці замішування до тіста додають родзинки. З готового тіста формують кульки масою по 57 г і кладуть їх на лист, змащений жиром. За 10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і випікають при температурі 220—230°C протягом 12—13 хв. Гарячі булочки після випікання змащують цукровим сиропом.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня блискуча, однаково зарум'янена, без тріщин; консистенція м'якушки дрібнопориста, пружна, колір жовтий; смак приємний, з ароматом шафрану.

### **БУЛОЧКА БУТЕРБРОДНА.** (рис. 5)

*Борошно 4000 г, зокрема на підсипання 175 г, цукор—пісок 100 г, масло вершкове 100 г, яйця 300 г, сіль 40 г, дріжджі 100 г, вода 1400 г. Маса тіста 5700 г. Жир для змащування листів 25 г, яйця для змащування 100 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Готують опарне або безопарне тісто. Формують кульки масою по 57 г, кладуть їх рубцем донизу на листи, змащені жиром, на відстані 4—5 см. одну від одної. Розстоювання виробів триває протягом 25—30 хв. За 5—10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і випікають при 230—240°C протягом 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до булочки шкільної.



Рис. 5

### **БУЛОЧКА З ПОВИДЛОМ**

*Дріжджове тісто 6800 г, повидло 1200 г, яйця для змащування 103 г, жир для змащування листів 20 г, крихти для оздоблення 400 г, пудра для посипання 80 г.*

*Для борошняної крихти: борошно 200 г, масло вершкове 100 г, цукровий пісок 100 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

З тіста, приготовленого безопарним способом, формують кульки, які після розстоювання протягом 5—8 хв. розкачують на круглі заготовки. На середину заготовки кладуть начинку з повидла, закачують у вигляді кульки і рубцем донизу кладуть на змащений жиром лист для розстоювання. За 10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і посипають

борошняними крихтами, які готують шляхом перемішування і розтирання борошна разом з цукром і маслом. Випікають булочки при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв. Після випікання і охолодження булочки посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня посипана крихтами і цукровою пудрою; консистенція дрібнопориста, пружна; смак приємний, солодкий.

### **БУЛОЧКА З МАКОМ (РУЛЕТ)**

*Для опари:* борошно вищого ґатунку 720 г, зокрема на підсипання 120 г, дріжджі 130 г, вода 300 г. *Для тіста:* борошно вищого ґатунку 1280 г, цукровий пісок 500 г, масло вершкове 670 г, яйця 301 г, сіль 20 г. *Для начинки:* цукровий пісок 100 г, масло вершкове 100 г, яйця 80 г, мак 500 г, мед 100 г. *Для помади:* цукор 100 г, какао-порошок 10 г, оцет 6 г, вода 30 г. *Для сиропу:* цукор 200 г, вино 100 г, вода 140 г. *Яйця для змащування* 120 г, *жир для змащування листів* 10 г. *Вихід* 100 шт. по 50 г.

Готують здобне опарне тісто. Готове тісто розкачують завтовшки 0,5 см і нарізають на смужки завширшки 25 см. їх рівномірно покривають начинкою з маку, згортають у вигляді рулету, який нарізають упоперек на шматочки масою по 46 г. Не повертаючи шматочки, їх (кожен окремо) зверху надавлюють тонкою качалкою діаметром 1,5 см, внаслідок чого з обох боків кожного шматочка видушується шар тіста з маком. Булочки кладуть на лист, змащений жиром, розстоюють протягом 40—50 хв., змащують яйцем і випікають при 230—240°C протягом 12—13 хв. Після охолодження верхню частину булочок просочують цукровим сиропом і глазурують підігрітою шоколадною помадою.

*Вимоги до якості:* форма рулету, зрізаного з обох боків; з бокової сторони видно спіралі тіста з маковою начинкою; поверхня глазурована шоколадною помадою; помада без тріщин, блискуча; консистенція дрібнопориста, пружна; смак приємний, солодкий.

### **БУЛОЧКА З КРЕМОМ**

*Тісто дріжджове* 4700 г, *крем* 1000 г, *цукрова пудра для посипання* 85 г, *меланж для змащування* 115 г, *жир для змащування листів* 25 г. *Вихід* 100 шт. по 50 г.

Тісто готують опарним способом. Шматки тіста масою по 470 г розкачують у формі джгута діаметром 3—4 см, розрізають на шматочки масою по 47 г і підкачують у кульки. Кульки тіста викладають рубцем донизу на змащений жиром лист на відстані 5—6 см одну від одної, залишають у теплому місці для розстоювання протягом 35—40 хв. Через 15—20 хв. булочки ледь притискують долонею до листа, а за 10—15 хв. до

випікання змащують яйцем. Випікають булочки протягом 10—12 хв. при температурі 230—240°C.

Охолоджують, надрізають по горизонталі верхню частину булочки на 3/4 і ножем ледь відгинають надріз. В отвір, що утворився, випускають з кондитерського мішка 10 г крему. Поверхню булочок красиво посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма кругла, збоку надрізана і оздоблена масляним кремом; поверхня рівномірно зарум'янена, посипана цукровою пудрою; консистенція дрібнопориста, пружна, смак приємний, солодкий.

### **ЗДОБА ЗВИЧАЙНА**

*Борошно 3700 г, зокрема для підсипання 148 г, цукор-пісок 370 г, маргарин вершковий 111 г, маргарин для формування виробів 148 г, сіль 55 г, дріжджі 56 г, вода 1550 г. Маса тіста 5750 г. Меланж для змащування виробів 133 г, жир для змащування листів 25 г. Вихід 100 шт. по 50 г або 50 шт. по 100 г.*

Тісто для виробів готують опарним способом. Здобу виготовляють різноманітної форми: у вигляді плюшок, равликів, батончиків тощо.

### **ПЛЮШКА (рис. 6)**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*



Рис. 6

Шматочки тіста масою по 57 г розкачують качалкою, надають прямокутної форми. Поверхню прямокутника змащують маслом і загортають рулетом. Рулет складають удвоє, накладають один кінець на другий, притримуючи пальцями за кінці, розрізують уздовж по середині (не дорізаючи до краю 1 см). Якщо розрізані кінці розгорнути в різні боки, утвориться плюшка одинарна; якщо кінці загорнути колом і зчепити — плюшка кругла. Можна складений вдвоє рулет розрізати вздовж два рази, кінці розгорнути — утвориться плюшка подвійна.

Сформовані вироби кладуть на змащені жиром листи, залишають на розстоювання протягом 50 хв., за 10 хв. до випікання змащують яйцем і посипають цукром. Випікають при температурі 220—230°C протягом 13—15 хв.

### **РАВЛИК (рис. 7)**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*



Рис. 7

Готове тісто ділять на шматки масою по 570 г, розкачують прямокутним шаром, поверхню змащують розм'якшеним маргарином і закачують у формі рулету. Сформований рулет розрізають на 10 однакових шматочків, перевіряють їхню масу і кладуть на лист розрізом донизу так, щоб зверху опинився другий розріз, який нагадує спіраль. При приготуванні рулету краї пласта необхідно скріпити яйцем, оскільки кінці спіралі при розстоюванні й випіканні розійдуться і виріб втратить форму.

Також можна відокремити від зрізаного шматка кінець спіралі й підкласти цей кінець під виріб.

### **БАТОНЧИКИ**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*

Тісто розважують на шматочки масою по 57 г, роблять кульки і залишають на 5—7 хв. для проміжного розстоювання. Кожну кульку розкачують, надаючи їй опуклої овальної форми, поверхню заготовки змащують маргарином, загинають краї на себе і закачують заготівку обома руками у довгастий батончик із загостреними кінцями. Батончики кладуть рубцем донизу на змащений жиром лист. За 5—8 хв. до випікання гострим ножом роблять на батончику 4—5 косих надрізів, поверхню змащують яйцем і посипають подрібненими горіхами, мигдалем або борошніними крихтами.

### **ПАЛЯНИЦІ З НАЧИНКОЮ**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*

Шматочки тіста масою по 57 г підкачують у круглі кульки. Через 5—7 хв. проміжного розстоювання дві кульки, перевернувши, кладуть перед собою і тонкою качалкою обидві кульки розкачують, надаючи їм видовженої форми (довжина 12—15 см) з потовщеними кінцями. Потовщення, розташоване ближче до себе, ледь змащують маслом. На середину кожної заготовки кладуть повидло чи джем. Починаючи з протилежного від себе боку, згортають заготовки так, щоб обидва потовщення лягли один на одній. Пальцями руки ледь натискають паляницю між потовщенням і повидлом. Якщо у потовщених місцях ножом надізнати 5—6 зубчиків, то утворяться фігурні паляниці. Перед випіканням їх оздоблюють, як батончики, а після випікання посипають цукровою пудрою.

### **БУЛОЧКА ЦУКРОВА**

*Готують зі здоби звичайної (див. вище).*

Шматочки тіста масою по 57 г підкачують у кульки, кладуть швом догори на цукор. Через 3—5 хв. булочки щільно притискають до цукру і кладуть на змащений жиром лист цукром догори. Тупим ножом на кожній булочці роблять два притиски навхрест, посередині кладуть повидло.

Після формування здобу розстоюють протягом 50—60 хв. при температурі 35—40°C і відносній вологості повітря 85—90 %. Випікають здобу протягом 13—15 хв. при 220—230°C. Після випікання виробу можна посипати цукровою пудрою або залишити без оздоблення.

*Вимоги до якості:* за формою виробу повинні відрізнитися один від одного; на поверхні рельєфно виступає малюнок; виробу рівномірно



пропечені, зарум'янені, посипані цукром, горіхами чи борошняними крихтами; консистенція пружна, пориста, смак солодкий, здобний.

### **ВАТРУШКИ** (рис. 8)

*Борошно 3800 г, зокрема на підсипання 175 г, маргарин столовий 200 г, меланж 200 г, сіль 40 г, дріжджі 100 г, вода 1500 г. Маса тіста 5800 г; начинка сирна або повидло 3000 г; жир для змащування листів 25 г; меланж для змащування виробів 150 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Дріжджове тісто для ватрушок готують опарним способом. Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді джгута діаметром 3 см, ділять на шматочки масою по 58 г і підкачують у кульки, їх кладуть на лист, змащений жиром, на відстані 6—8 см одну від одної і ледь притискують рукою. Через 15 хв. дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять заглиблення; потовщені краї змащують яйцем, а в заглиблення випускають з кондитерського мішка сирну начинку або повидло і розстоюють ще протягом 20 хв.

При використанні сирної начинки всю поверхню ватрушки треба ретельно змащувати яйцем. Якщо для начинки використовується повидло, яйцем змащують тільки бокові сторони ватрушки. Випікають при 230—240°C протягом 15 хвилин.

*Вимоги до якості:* вироби круглої форми, золотистого кольору; по центру виробів акуратно викладена начинка; вироби добре пропечені, дрібнопористі.



Рис. 8

### **БУЛОЧКА «ВИТУШКА ВАНІЛЬНА» (фірмова)**

*Борошно 4900 г, борошно на підсипання 100 г, маргарин 750 г, сіль 15 г, дріжджі пресовані 220 г, цукор-пісок 460 г, молоко 2000 г, яйця 320 г, ванілін 5 г. Маса тіста 8500 г. Яйця для змащування 160 г, жир для змащування листів 20 г, цукрова пудра для посипання 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Тісто готують безопарним способом на молоці з додаванням ваніліну. Готове тісто ділять на шматки масою по 850 г, які розкачують у вигляді джгута, ділять на десять однакових частин і підкачують їх у вигляді кульок. Після проміжного розстоювання протягом 5—7 хв., формують вироби. Для цього кожен шматочок тіста розкачують у вигляді довгого джгута, згинають його навпіл, закручують у вигляді шнурочка, знову згинають навпіл і ще раз закручують. Сформовані вироби викладають на змащений жиром лист, після розстоювання протягом 30—35 хв., випікають при температурі 230—240°C 13—15 хв. Охолоджені вироби посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма видовжена, вита; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; консистенція м'якушки дрібнопориста, пружна; смак приємний, солодкий.

### **КУЛЕБ'ЯКА (рис. 9)**

*Борошно 4150 г, на підсипання 165 г, цукор-пісок 170 г, маргарин столовий 100 г, меланж 100 г, дріжджі 100 г, сіль 50 г, вода 1700 г. Маса тіста 6000 г; начинка 5300 г; меланж для змащування 100 г, жир для листів 25 г. Вихід 10000 г.*

Тісто готують опарним чи безопарним способом. Розважують по 600 г, підкачують у вигляді невеликого джгута і через 8—10 хв. розкачують шаром завтовшки 2 см, завширшки 15—18 см. По середині смужки тіста (по всій довжині) рівномірно кладуть начинку (по 530 г) і защипують краї тіста над начинкою. Кулеб'яку кладуть на лист, змащений жиром, рубцем донизу. Відстань між виробами повинна бути не менше 8—10 см. Прикрашають кулеб'яку вирізаними шматочками тіста, приклеюючи їх яйцем. Оздоблення краще робити з тугішого тіста. Після вистоювання протягом 25—30 хв. кулеб'яки проколюють у кількох місцях для виходу пари під час випікання. Випікають при температурі 200—220°C протягом 20—25 хв.

*Вимоги до якості:* висота не менше 5 см; поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, оздоблена візерунками з тіста; на розрізі: виріб гарно пропечений, без «закальцю», дрібнопористий, товщина виробу 15—16 мм, у центрі видно начинку; колір світло-жовтий; смак приємний, солодкий.



Рис. 9

**БУЛОЧКА «ХАРКІВСЬКА» (рис. 10)**

*Борошно 6186 г, олія 10 г, сіль 62 г, дріжджі 154 г, цукор 924 г, яйця 200 г, маргарин 616 г, повидло 1000 г, ванільний цукор 20 г, цукрова пудра для посипання 67 г. Вихід 100 шт. масою по 100 г або 200 шт. масою по 50 г.*



Рис. 10

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Шматочки тіста масою по 55 г підкачують у кульки і залишають на столах для попереднього розстоювання протягом 5—7 хв. Потім кожну кульку розкачують, надаючи прямокутної форми. На середину заготовки кладуть 5 г повидла і складають її утрьох. Тісто навколо начинки притискають пальцями, але краї при цьому не защипують. Сформовані булочки викладають на листи ледь змащені жиром і залишають для остаточного розстоювання протягом 30—35 хв. За 10 хв. до закінчення процесу розстоювання булочки змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 10—12 хв. Охолоджені булочки посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна, збережена; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; бокова сторона без тріщин; виріб добре пропечений, без закальцю, з рівномірною пористістю; смак приємний, солодкий.

**БУЛОЧКА «БУБЛИК ДРІЖДЖОВИЙ»** (фірмова), рис. 11

*Борошно 5100 г, дріжджі сухі 102 г, сіль 15 г, цукор 560 г, маргарин 750 г, яйця 600 г, молоко 1800 г, олія для змащування листів 10 г, цукор для посипання 100 г. Вихід 100 шт. масою по 87 г.*



Рис. 11

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Шматочки тіста масою по 87 г підкачують у кульки і залишають на столах для попереднього розстоювання протягом 5—7 хв. Потім кожну кульку розкачують у рівний довгий джгут, кінці якого закручують у протилежні боки і з'єднують, формуючи при цьому шнурочок. Закручені шнурочки викладають на змащений жиром лист, надаючи форми кільця і залишають для остаточного розстоювання протягом 30—35 хв. Поверхню булочок змащують яйцем, посипають цукром і випікають при температурі 220—230°C протягом 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* форма витого кільця, поверхня рівномірно посипана цукром і зарум'янена, без тріщин; виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.

**БУЛОЧКА «РОГАЛИК ЛЮБИТЕЛЬСЬКИЙ»** (фірмова),  
рис. 12

*Борошно 4425 г, сіль 45 г, дріжджі пресовані 225 г, вода 975 г, яйця 760 г, цукор 900 г, маргарин 945 г, молоко 750 г. Маса тіста 8300 г. Борошняні крихти для посипання 200 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.*



Рис. 12

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Шматочки тіста масою по 83 г підкачують у кульки і залишають на столах для попереднього розстоювання протягом 5—7 хв.

Потім кожну кульку розкачують, надаючи їй трикутної форми, поверхню змащують розтопленим маргарином.

Тістові заготовки скручують рулетиком і викладають на змащені жиром листи, надаючи форму півмісяця—рогалика. Заготівки залишають для остаточного розстоювання протягом 30—35 хв., поверхню ретельно змащують яйцем, посипають борошняними крихтами і випікають при температурі 230—240° С протягом 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* форма рогалика, поверхня рівномірно посипана борошняними крихтами, зарум'янена, не розтріскана; виріб гарно

пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.

### **БУЛОЧКА «РОГАЛИК З ПОВИДЛОМ» (фірмова)**

*Борошно 3645 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 190 г, вода 900 г, яйця 660 г, цукор 675 г, маргарин 625 г, молоко 625 г. Маса тіста 6800 г. Повидло 1500 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.*

Поділені й розстояні кульки з тіста масою 68 г розкачують, надаючи їм трикутної форми, поверхню заготовок змащують розтопленим маргарином, на основу трикутника викладають 15 г повидла і закручують у рогалики, які викладають на змащені жиром кондитерські листи. Після розстоювання поверхню заготовок змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* форма рогалика, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, повидло не витекло; виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.

### **ЗАВИВАНЕЦЬ З МАКОМ «РУШНИЧОК» (фірмова), рис. 13**

*Борошно 4240 г, сіль 40 г, дріжджі пресовані 250 г, вода 1760 г, яйця 600 г, цукор 1000 г, маргарин чи масло 625 г, ванільний цукор 40 г. Маса тіста 8000 г. Начинка макова: цукор 200 г, яйця 160 г, мак 1000 г, мед 200 г. Маса начинки 1500 г. Вихід 10 шт. масою 1000 г або 20 шт. масою по 500 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом. Готове тісто розважують на шматки масою по 800 г і, після попереднього розстоювання, розкачують у пласт завтовшки 1,5 см і завширшки 20—25 см, надаючи прямокутної форми. На поверхню пласта рівномірно накладають макову начинку (150 г), залишаючи вільними краї на 1 см, і рівномірно закачують у рулет. Сформований виріб викладають на змащені жиром листи і залишають для остаточного розстоювання протягом 45—50 хв. Поверхню завиванця змащують яйцем, посипають навскіс рядами борошніними крихтами і сухим маком, наколюють ножем і випікають при температурі 190—200°C протягом 30—35 хв.

*Вимоги до якості:* форма рулету; поверхня рівномірно зарум'янена, посипана борошніними крихтами і сухим маком, без тріщин; на розрізі видно спіралі тіста, перекладені маковою начинкою; виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.



Рис. 13

**КЕКС «СВЯТКОВИЙ»** (фірмова), рис. 14

*Борошно 3950 г, цукор 320 г, маргарин чи масло 381 г, яйця 200 г, сіль 45 г, ванільний цукор 10 г, дріжджі пресовані 250 г, сметана 300 г, яйця для змащування 286 г, мак для посипання 20 г. Маса тіста 5500 г. Вихід 10 шт. масою по 500 г.*

Тісто готують безопарним способом. Готове тісто розважують на шматки масою по 550 г, підкачують у кулю і залишають для попереднього розстоювання протягом 7—10 хв. Потім кожний шматок тіста ділять навпіл і підкачують з кожного довгі однакові джгути. Два джгути переплітають шнурочком і викладають спіраллю у циліндричні форми, змащені жиром. Сформовані вироби (вони повинні займати 1/3 висоти форми) залишають для остаточного розстоювання протягом 45—50 хв. Поверхню виробів змащують яйцем, посипають маком і випікають при температурі 180—190°C протягом 40—45 хв.

*Вимоги до якості:* форма циліндрична; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана маком, без тріщин; на розрізі виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий.



Рис. 14

**ПАСКА** (фірмова), рис. 15

*Борошно 2440 г, молоко 1000 г, яйця 320 г, цукор 320 г, сіль 30 г, маргарин 200 г, дріжджі пресовані 50 г, ванільний цукор 6 г, родзинки 200 г. Маса тіста 4400 г. Вихід 8 шт. масою 500 г.*

Тісто готують опарним способом. Готове тісто розважують на шматки по 550 г, підкачують у кулі й розкладають у змащені жиром форми рубцем донизу. Сформовані вироби, які займають 1/3 висоти форми, залишають для остаточного розстоювання протягом 45—50 хв. Поверхню виробів змащують яйцем, оздоблюють різними фігурками з тіста (на поверхні паски обов'язково викладають хрест як символ християнської віри, можна викласти напис «Христос воскрес») і випікають при температурі 180—190°C протягом 40—45 хв. Якщо перед випіканням поверхню паски не оздоблювали, то після охолодження її глазурують помадою чи білковою глазур'ю.



*Вимоги до якості:* форма циліндрична; поверхня рівномірно зарум'янена і оздоблена, без тріщин; на розрізі: родзинки рівномірно розподілені, виріб гарно пропечений, без закальцю, з однаковою пористістю, смак приємний, солодкий, ледь кислуватий від родзинок, з ванільним ароматом.



Рис. 15

### **РОЗТЯГАЇ** (рис. 16)

*Тісто дріжджове 1200 г, начинка 400 г, яйця для змащування 20 г, жир для листів 2 г. Вихід 10 шт. по 143 г.*

Тісто готують опарним способом, більш густої консистенції, ніж для печених пиріжків. Шматки тіста масою по 120 г формують у вигляді кульок, залишають на 5—8 хв. для проміжного розстоювання і розкачують у вигляді круглих заготовок, на які кладуть начинку (м'ясну з цибулею, рибну з рисом або грибною). Краї заготовок защипують над начинкою, залишаючи середину відкритою. Вироби розстоюють протягом 25—30 хв., змащують яйцем і випікають при температурі 220—230°C протягом 15—20 хв. Готові розтягаї ще гарячі змащують вершковим маслом.

Розтягаї «закусочні». Випікають з тими самими начинками, але меншою масою (по 50 г).

*Вимоги до якості:* форма човника, середина відкрита, добре видно начинку; поверхня світло-коричневого кольору; м'якушка добре пропечена, пухка.

Розтягаї з рибною начинкою подають до рибної юшки; з м'ясною — до прозорого м'ясного бульйону, а розтягаї з грибами — до грибної юшки або окремо як гарячу закуску.



Рис. 16

### **ПИРІГ З СИРОМ** (рис. 17)

*Тісто дріжджове 773 г, начинка сирна 400 г, яйця для змащування 20 г, жир для листів 3 г. Вихід 1000 г.*

Дріжджове тісто готують опарним чи безопарним способом, пироги випікають у формах або на листах.

Для *відкритого пирога* шматок тіста масою 770 г підкачують у кулю, залишають на 5—7 хв. для розстоювання, потім розкачують шаром завтовшки 1 см за розмірами форми. Тісто перекладають у форми, змащені жиром, розрівнюють. Краї роблять трохи вище середини. Накладають шар начинки. Пиріг залишають для розстоювання протягом 25—30 хв., змащують яйцем «бортики» тіста і випікають при температурі 200—220°C протягом 20—25 хв. Якщо використовують сирну начинку, то її також змащують яйцем.



Рис. 17

*Пиріг напіввідкритий* готують так само, як і відкритий, тільки для нижнього шару беруть не все тісто, а  $3/4$  норми. Після викладення начинки краї пирога загинають на 15—20 мм, частково прикриваючи ними начинку. На начинку кладуть смужки тіста у вигляді решіток, закріплюючи кінці на «бортиках». Після розстоювання яйцем змащують як смужки тіста, так і поверхню начинки.

Для *закритого пирога* тісто ділять навпіл і розкачують обидві частини. Одну кладуть у змащену жиром форму, накладають начинку і закривають зверху другою заготовкою з тіста. Поверхню пирога прикрашають листочками, гребінцями, зірочками, які формують з обрізків тіста і закріплюють за допомогою яйця. За 5—10 хв. до випікання пироги змащують яйцем, поверхню у кількох місцях проколюють для виходу вологи, випікають протягом 30 хв. при температурі 200—210°C.

Для приготування пирога відкритого на листі дріжджове тісто підкачують у кулю і після 5—7 хв. проміжного вистоювання викладають на змащений жиром лист, розкачують до товщини 1—1,5 см, надаючи

відповідної форми (круглої, овальної). Через 20—25 хв., коли тісто підійде, долонею роблять заглиблення на поверхні пирога, залишаючи по краю бортики завширшки 2—2,5 см. У заглиблення накладають начинку, розрівнюють і по її краю викладають переплетені тістові джгутики.

*Вимоги до якості:* поверхня пирога блискуча, світло-коричневого кольору; м'якушка м'яка, дрібнопориста, добре пропечена.

### **ПИРІГ ДОМАШНІЙ З ЯБЛУКАМИ ЧИ ПОВИДЛОМ**

*Тісто дріжджове 530 г, тісто пісочне 230 г, начинка 300 г, яйця для змащування 10 г, жир 2,6 г. Вихід 1000 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом. Готове тісто розкачують шаром завтовшки 10—15 мм і викладають на змащений жиром лист. По краях викладають джгутик з тіста, який закріплюють за допомогою яйця. На пласт тіста рівномірно накладають начинку з яблук з корицею чи повидло.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 3—4 мм, розрізають на вузькі смужки і над начинкою роблять з них переплетення. Кінці смужок притискають до бокового джгутика. Поверхню пирога змащують яйцем, залишають на розстоювання протягом 30—40 хв., випікають при температурі 200°C протягом 25—30 хв. Охолоджений пиріг нарізають на шматочки масою по 100 г.

*Вимоги до якості:* поверхня пирога блискуча, світло-коричневого кольору, м'якушка дрібнопориста, добре пропечена.

### **ПИРІГ ДОМАШНІЙ З МАКОМ**

*Тісто дріжджове 4250 г, начинка 650 г, сироп 325 г, помада 300 г, яйця для змащування 50 г, жир для листів 8 г. Вихід 10 шт. по 500 г.*

Тісто готують опарним способом. Готове тісто розкачують шаром завтовшки 1,5 см і нарізають на смужки завширшки 15 см. Уздовж кожної смужки тіста рівномірно розподіляють підготовлений мак. Один край смужки змащують яйцем і згортають її у джгут. Згортання починають з краю смужки, не змащеного яйцем. Джгут розтягують, товщина його по всій довжині має бути однаковою. Джгут нарізають на шматки масою по 490 г. Відрізані шматки змащують з однієї сторони яйцем і закручують у формі кільця. Кінці рулету при цьому ретельно защипують, щоб пиріг під час розстоювання і випікання не розгортався.

Сформований пиріг кладуть на лист і, після розстоювання протягом 35—40 хв., випікають при температурі 210—220°C. Після 10—годинної витримки, пиріг просочують сиропом і глазурують теплою помадою, підфарбованою какао—порошком.

*Вимоги до якості:* пиріг у формі кільця; поверхня заглазурована шоколадною помадою; м'якушка пориста, пухка; начинка рівномірно розподілена у вигляді спіралі; смак приємний, солодкий.

#### **КЕКС «ТРАВНЕВИЙ»**

*Борошно 5070 г, зокрема на підсипання 250 г, цукор 1445 г, маргарин 1000 г, яйця 900 г, родзинки 830 г, сіль 15 г, дріжджі 205 г, пудра ванільна 35 г, вода 1460 г. Маса тіста 10900 г. Яйця для змащування 115 г, жир для змащування форм 115 г, пудра цукрова для посипання 100 г. Вихід 10000 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом «із виздобою» з додаванням родзинок. Родзинки попередньо перебирають, промивають, замочують у теплій воді на 15 хв. і ще раз промивають. Родзинки пересипають борошном для того, щоб вони добре з'єдналися з тістом і під час формування виробів не відокремлювалися від нього. Готове тісто ділять на шматки відповідної маси, підкачують у кульки і закладають у змащені жиром форми рубцем донизу (тісто повинно займати 1/3 висоти форми). Розстоюють тістові заготовки протягом 50—55 хв., при температурі 35—40°C. Після розстоювання поверхню виробів змащують яйцем, роблять проколи у кількох місцях на глибину 2—3 см, щоб уникнути утворення під шкіркою порожнини, і випікають. Верхню і бокові сторони охолоджених виробів посипають цукровою пудрою.

Таблиця 11

Маса тіста, г	Маса готового виробу, г	Температура випікання, °C	Час випікання, хв.
112-114	100	210-220	18-20
220	200	200-210	25-30
550	500	180-190	45-50
1150	1000	160-170	60-65

Кекси випікають вагові та штучні. Вище (табл. 11) наведена маса тіста, необхідна для приготування кексів, час і температура випікання.

Форми з тістом розташовують на кондитерських листах на деякій відстані одну від одної для рівномірного пропікання.

*Вимоги до якості:* кекс циліндричної форми, з похилими боковими сторонами, без підгорілих місць; поверхня посипана цукровою пудрою, на розрізі: м'якушка жовта, дрібнопориста, пухка; родзинки рівномірно розподілені в тісті; смак приємний, солодкий.

#### **КЕКС «ВЕСНЯНИЙ»**

*Для дріжджового тіста: борошно 5592 г, цукор—нісок 1594 г, масло вершкове 1230 г, яйця 1118 г, дріжджі пресовані 224 г, сіль 16,8 г,*

родзинки 559 г, цукати 280 г, пудра ванільна 37,7 г, ядра горіхів (сири) 112 г, вода 1938 г. Маса тіста 10875,5 г. Для посипання: цукрова пудра 112 г. Вихід 10000 г або 100 шт. по 100 г.

Тісто готують так само, як і для кексу «Травневий», але разом з родзинками у тісто додають подрібнені цукати. Тісто ділять на шматочки масою по 109 г, розкладають у змащені жиром форми і залишають для повного розстоювання. Поверхню змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами і випікають (так само, як і кекс «Травневий»).

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до кексу «Травневий»; поверхня посипана подрібненими горіхами і цукровою пудрою.

### **КЕКС «ЗДОРОВ'Я»**

*Для дріжджового тіста:* борошно 15671 г, цукор-пісок 4477 г, маргарин 4477 г, молоко 5470 г, яйця 4058 г, дріжджі пресовані 896 г, сіль 45 г, ванілін 6 г, вода 307 г. Маса тіста 35324 г. Цукрова пудра для посипання 224 г. Вихід 30000 г або 100 шт. по 300 г.

Тісто готують опарним способом «із виздобою» на молоці з додаванням невеликої кількості води і без родзинок. Для ароматизації у тісто додають ванілін. Готове тісто розважують на шматочки масою 350 г і викладають у підготовлені форми, розстоюють, змащують яйцем і випікають за температури 200—210°C протягом 20—25 хв. Охолоджені кекси посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма циліндрична; поверхня опукла, без тріщин, рівномірно посипана цукровою пудрою; вироби добре пропечені, дрібнопористі, пружні, світло-жовтого кольору; смак солодкий, зі смаком і ароматом ванілі.

### **КЕКС «КОНДИТЕРСЬКИЙ»**

*Борошно 4000 г, зокрема на підсипання 90 г, цукор-пісок 1000 г, маргарин 1500 г, яйця 1600 г, молоко 1000 г, родзинки 800 г, сіль 20 г, дріжджі 200 г, цукор ванільний 80 г, вода 150 г. Маса тіста 10374 г. Жир для змащування форм 100 г. Повидло для змащування поверхні виробів 200 г. Сироп для просочування: цукор 600 г, вино 200 г, вода 450 г. Маса сиропу 1200 г. Для помади: цукор-пісок 800 г, вода 240 г, патока 80 г. Маса помади 1000 г. Вихід 10000 г.*

Кекс «Кондитерський» готують з дріжджового опарного тіста «із виздобою» з додаванням родзинок. Підготовлене тісто масою 103 г розкладають у циліндричні форми, змащені жиром. Після повного розстоювання випікають. Температура і час випікання такі самі, як і кексу «Травневий».

Випечені кекси через 10 хв. виймають з форм і залишають на 8 год. для закріплення структури м'якушки. Це необхідно для того, щоб

кекси не розпалися при просочуванні. Для кращого просочування кексів сиропом, вироби проколюють зверху в кількох місцях. Поверхню, просочену ароматизованим сиропом (температура сиропу — 20—25°C), змащують повидлом, поверх повидла кекс глазурують білою помадою.

*Вимоги до якості:* форма циліндрична; поверхня глазурована помадою; бокові сторони чисті, без підтікань помади; м'якушка жовтого кольору, добре пропечена, просочена сиропом, з рівномірно розподіленими родзинками.

### **БАБА РОМОВА**

*Для тіста:* борошно 4118 г, цукор-пісок 1029 г, масло вершкове 1029 г, яйця 823 г, сіль 12,4 г, дріжджі пресовані 206 г, родзинки 515 г, ванільна пудра 20,6 г, вода 1465 г. *Маса тіста* 7535 г. *Маса випеченого напівфабрикату* 7400 г. *Жир для змащування форм* 13 г. *Для сиропу:* цукор-пісок 262 г, коньяк 24,4 г, ромова есенція 1,0 г, вода 250 г. *Маса сиропу* 500 г. *Для помади:* цукор-пісок 1762 г, патока 176 г, вода 587 г. *Маса помади* 2100 г. *Вихід* 10000 г.

Дріжджове тісто готують опарним способом «із виздобою». Форми використовують конусоподібні з рівними або ребристими боковими поверхнями. Великі форми мають посередині трубку, завдяки чому тісто краще пропікається, швидше охолоджується і його зручніше просочувати сиропом. Форми, особливо ребристі, старанно змащують жиром. Готове тісто викладають у форми на 1/3 висоти. Після розстоювання тісто займає 3/4 об'єму форми. Для ромових баб масою 100 г беруть 75 г тіста, масою 500 г — 377 г, масою 1000 г — 754 г тіста. У маленькі форми підкачані кульки тіста кладуть рубцем догори. При використанні великих форм з трубкою по центру у підкачаній кульці тіста по середині пальцями роблять отвір і, надіваючи кульку на трубку, викладають тісто у форму.

Вироби випікають залежно від розмірів від 30 до 60 хв. при відповідній температурі (див. табл. 11). Випечений кекс залишають у формі на 10 хв., потім форму ледь струшують, виймають кекс і кладуть його широкою стороною донизу. Невеликі вироби витримують протягом 4—8 год., а великі — 12—24 год. За цей час структура м'якушки закріплюється, що необхідно для просочування виробів. Вузьку частину кексу спочатку проколюють у кількох місцях дерев'яною шпилькою, а потім занурюють на 10—12 сек. у сироп, температура якого — 20—25°C. Після просочування вироби кладуть вузькою частиною догори на лист, щоб сироп повільно проходив у всі частини виробу. Поверхню глазурують білою помадою, підігрітою до 45—50°C. Помада повинна покривати кекс тонким, рівним шаром без тріщин.

*Вимоги до якості:* вироби мають форму зрізаного конуса, вузька частина заглазурована білою або кольоровою помадою; на розрізі; вироби жовтого кольору, м'які, пористі з рівномірно розподіленими родзинками, добре просочені сиропом; вологість готових виробів 22 %.

### **ПИРІЖКИ ЗДОБНІ (100 шт. по 60 г), рис 18**

**Рецепт 1.** *Борошно пшеничне 3008 г, борошно на підсипання 141 г, цукор-пісок 216 г, маргарин столовий 324 г, яйця 324 г, сіль 38 г, дріжджі пресовані 108 г, вода 799 г. Маса тіста 4700 г, маса начинки 2000 г, маса напівфабрикату 6 г, яйця для змащування 120 г, маргарин для змащування листів 20 г.*

**Рецепт 2.** *Борошно 2752 г, борошно на підсипання 129 г, цукор-пісок 198 г, маргарин 297 г, яйця 297 г, сіль 34 г, дріжджі пресовані 99 г, вода 731 г. Маса тіста 4300 г, маса начинки 2500 г. Маса напівфабрикату 68 г. Яйця для змащування 120 г, маргарин для змащування листів 20 г.*

Технологію виготовлення здобних пиріжків див. після рецептури на виготовлення простих пиріжків



Рис. 18

### **ПИРІЖКИ ПРОСТІ (100 шт. по 75 г)**

*Борошно пшеничне 1-го татунку 3671 г, борошно на підсипання 174 г, цукор-пісок 255 г, маргарин 110 г, сіль 58 г, дріжджі пресовані 110 г, вода 1740 г. Маса тіста 5800 г, маса начинки 2500 г. Маса напівфабрикату 83 г. Яйця для змащування 150 г, маргарин для змащування листів 25 г.*



Дріжджове тісто готують двома способами: опарним (для здобних пиріжків) і безопарним (для простих пиріжків).

Готове тісто ділять на шматки відповідної маси (з розрахунку на 10—20 пиріжків), які закачують у джгут і ділять на шматочки масою по 43 і 47 г (для здобних пиріжків) і по 58 г (для простих пиріжків).

Підготовлені шматочки тіста формують у вигляді кульок і залишають для розстоювання протягом 5—7 хв. Потім кульки розкачують качалкою на круглі заготовки завтовшки 5—10 мм.

На середину кожної заготовки кладуть начинку і защипують краї, надаючи пиріжку відповідної форми.

При формуванні *закритих пиріжків видовженої, із загостреними кінцями (у вигляді човника) або овальної форми* протилежні краї заготовки з'єднують і защипують.

Сформовані пиріжки кладуть рубцем донизу на лист, змащений жиром, на відстані 3—4 см один від одного. Такої форми надають пиріжкам з м'ясом, рибою, рисом, яйцем і зеленою цибулею, свіжою і квашеною капустою, з різними видами повидла.

При формуванні *закритих пиріжків овальної або трикутної форми із защипами угорі* краї заготовки з'єднують над начинкою і ретельно защипують. Сформовані пиріжки кладуть на лист рубцем догори. Використовують начинки з яблук, вишень, родзинок тощо.

При формуванні *напіввідкритих пиріжків з сиром овальної форми* по краях заготовки шкребком роблять два невеликих розрізи, в один з яких протягують протилежний край заготовки, і обидва краї закріплюють у основи напівфабрикату.

При формуванні *пиріжків округлої форми з начинкою з моркви і сиру* краї заготовки защипують до центру, надаючи їм круглої форми. Сформовані пиріжки кладуть на лист рубцем донизу.

Пиріжки залишають для розстоювання протягом 25—30 хв., за 10 хв. перед випіканням змащують поверхню яйцем і випікають при температурі 230-240°C протягом 12-15 хв.

*Вимоги до якості:* пиріжки правильної форми, без бокових напливів і притисків, не розпливчасті; поверхня рівна, блискуча, без тріщин, колір від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на бокових поверхнях світліший; м'якушка добре пропечена, без ознак закальцю і без слідів непромісу; пористість добре розвинена, рівномірна, дрібна; консистенція м'якушки еластична, після легкого натискання пальцем, м'якушка набуває попередньої форми; смак і запах приємні, властиві випеченим виробам; начинка соковита, смак і запах відповідає продуктам, з яких вона виготовлена.

## § 15. Вироби, смажені у фритюрі

Смажать у фритюрі вироби з дріжджового тіста з невеликим вмістом здоби і значно рідшої консистенції, ніж для випечених виробів.

Смаження у фритюрі здійснюють, повністю занурюючи вироби у жир, попередньо нагрітий до температури 160—180 °С. Під час смаження утворюється підсмажена шкірочка одночасно по всій поверхні виробу. Жиру беруть у 4—6 разів більше за масу одночасно смажених виробів. Для фритюру краще брати такі суміші: рафінованої олії (40 %), смальцю (30 %) і яловичого жиру (30 %); гідрожир; рослинний жир; а також суміш гідрожиру (50 %) і рослинної рафінованої олії (50 %). Для смаження використовують спеціальні автомати, електросковороди, електрофритюрниці з автоматичним регулюванням температури. Забороняється використовувати для смаження у фритюрі наплитний посуд, оскільки під час смаження на плиті найвища температура жиру буде у нижній частині біля дна посуду і часточки тіста, що потраплять у жир, миттєво згоратимуть, забруднюючи його. Небажано смажити на самій рослинній олії, оскільки вона має низьку температуру димоутворення і швидко починає диміти.

Під час смаження жир зазнає суттєвих змін. Після тривалого використання жир набуває темного кольору, в'язкої, тягучої консистенції, гіркого присмаку. Це зумовлено високою температурою смаження, тривалістю нагрівання, забрудненням жиру частинками продукту, які при високих температурах згорають. Внаслідок цього в жирі накопичуються продукти гідролізу і окислення, шкідливі для організму людини. Якість фритюру контролює лабораторія, яка спостерігає за вмістом продуктів термічного окислення (вміст цих продуктів не повинен перевищувати 1 %).

Вироби, призначені для смаження у фритюрі, не обкачують у борошні, щоб запобігти забруднення фритюру. Руки й інвентар змащують олією, фритюр періодично проціджують і доливають свіжий. Жир, призначений для смаження, повільно нагрівають до температури 170—180°С. Про те, що жир нагрівся до потрібної температури, свідчить сигнальна лампочка на електрообладнанні. Якщо сигнальна лампочка відсутня, то нагрівання жиру визначають таким чином: добре розігрітий жир ледь потріскує (говорять, що жир накалився); можна кинути у жир маленький шматочок тіста — у добре розігрітому жирі тісто одразу підіймається на поверхню. Не можна перегрівати жир. Коли над його поверхнею з'являється синюватий димок (починається процес димоутворення), в жирі відбувається незворотний процес розкладу,

внаслідок чого утворюються канцерогенні речовини, які негативно впливають на організм людини.

Після смаження протягом 4—5 год., фритюрний жир можна повторно використовувати, попереднього очистивши його. Для цього жир охолоджують, відстоюють і фільтрують. Якщо для смаження використовують тверді жири (кулінарний, гідрожир, фритюрний жир, свинячий і яловичий жир), фритюр охолоджують до температури 70—80°C, змішують з холодною водою і залишають для відстоювання. При цьому всі домішки, що містив фритюрний жир, осядуть на дно, а чистий жир збереться над водою. Коли жир на поверхні захолоне, його акуратно збирають і використовують для подальшого смаження виробів. Через 40 год. безперервної роботи фритюрниці жир стає не придатним для подальшого використання.

### **ПИРІЖКИ СМАЖЕНІ (рис. 19)**

*Борошно 3100 г, цукор-пісок 200 г, маргарин вершковий 250 г, сіль 35 г, яйця 350 г, дріжджі 190 г, вода 1900 г. Маса тіста 5700 г. Начинка 2500 г або повидло 1800 г, олія рослинна для розбирання тіста і змащування листів 25 г, жир для смаження виробів 600 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*



Рис. 19

Дріжджове тісто для пиріжків готують безопарним способом слабкої консистенції. Готове тісто охолоджують до 10°C, щоб воно не перекисло під час розбирання. Шматки тіста масою 570 г розкачують у джгут завтовшки 3—4 см, нарізають на шматочки масою по 57 г, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4—5 см одна від одної.

Через 5 хв. кульки перевертають на інший бік і розкачують круглі заготовки завтовшки 4—5 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку, тісто згинають навпіл, з'єднують і ретельно защіплюють краї, надаючи форми півмісяця. Пиріжки залишають на 20—30 хв. для розстоювання, потім кожний пиріжок ледь розтягують руками і кладуть смажити у фритюр.

Закладати вироби у гарячий фритюр необхідно обережно, рухом від себе, підкислою стороною донизу.

Коли нижня сторона зарум'яниться, пиріжки акуратно перевертають другою стороною і продовжують смажити до утворення на поверхні золотистої шкірочки. Готові вироби виймають шумівкою і залишають на ситі для стікання жиру.

*Вимоги до якості:* форма видовжена, із загостреними або тупими кінцями; поверхня рівномірно зарум'янена, без підгорілих місць, розривів і оголення начинки; на розрізі: виріб добре пропечений, без ознак закальцю; пористість рівномірна, допускаються незначні підшкіркові здуття; м'якушка еластична, після легкого натискання відновлює початкову форму; смак і запах, властиві пиріжкам з даною начинкою, не допускається присмак згірклого жиру, інші сторонні присмаки і запахи.

### **ПАМПУХИ (ПОНЧИКИ), рис. 20**

*Борошно 2500 г, цукор 350 г, маргарин вершковий 200 г, яйця 200 г, сіль 25 г, дріжджі 60 г, вода 1250 г. Маса тіста 4500 г, цукрова пудра для посипання 500 г, рослинна олія для змащування інвентарю 25 г, жир для смаження виробів 500 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Готують так само, як і пиріжки смажені, тільки шматочкам тіста надають форми кульок, розстоюють їх протягом 20—30 хв. і обсмажують у жирі з обох сторін. Готові пончики після охолодження посипають цукровою пудрою. Автомати для приготування пончиків формують і смажать вироби у вигляді кілець.

*Вимоги до якості:* пончики округлої або кільцеподібної форми, колір світло-коричневий, зверху посипані цукровою пудрою.



Рис. 20

### **ВЕРГУНИ**

*Борошно 6345 г, цукор 635 г, меланж 2549 г, дріжджі 125 г, жир для смаження виробів 2855 г, цукрова пудра для посипання 635 г. Вихід 10000 г.*

Меланж змішують з цукром, суміш нагрівають до температури 35—45°C, додають розведені в частині меланжу дріжджі й борошно (1/3 норми). Всі компоненти перемішують і одержане рідке тісто кладуть на 1 год. для бродіння. Потім додають решту борошна, замішують тісто тугої консистенції й залишають для розстоювання протягом 30 хв. Тісто розкачують шаром завтовшки 1 мм і, за допомогою ножа чи виїмок, надають йому форми ромбів, плетінок, бантиків тощо.

Найчастіше вергунам надають ромбоподібної форми. Для цього тісто розкачують шаром завтовшки 1—2 мм, нарізають спочатку на смужки завширшки 4—5 см, а потім — на ромби. По центру кожного ромба вздовж, але не до кінця роблять розріз, через який перетягують один кінець заготовки. Сформовані вироби одразу обсмажують, оскільки після розстоювання вони втрачають свої хрусткі властивості.

Щоб надати виробам форми троянди, тісто перед розстоюванням ділять на 10 частин, кожен підкачують у кулю, а потім тоненько розкачують, надаючи округлої форми. На кожній округлій

заготовці роблять 6—7 паралельних розрізів, не доводячи їх до країв. Надрізані смужки, починаючи з середини, перетягують з однієї сторони на іншу так, щоб посередині утворився отвір. Вироби обсмажують у фритюрі, як і пиріжки. Вибирають на сито, дають стекти жиру і посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма виробів різноманітна; колір від жовтого до світло-коричневого, вироби хрусткі, зверху рівномірно посипані цукровою пудрою.

### **БЛЯШІ**

*Борошно 8000 г, вода 4000 г, дріжджі 200 г, цукор 200 г. Маса тіста 10000 г. Для начинки: м'ясо котлетне 11000 г, вода 1500 г, цибуля 2400 г. Маса начинки 14500 г; жир для смаження 1500 г. Вихід 100 шт. по 210 г або 200 шт. по 105 г.*

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Готове тісто ділять на шматки масою 100 чи 200 г, після розстоювання формують круглі заготовки завтовшки 3—4 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку і защипують краї тіста, як для розтягаїв (залишаючи начинку по центру відкритою), але надають виробам круглої, приплюсненої форми. Після 20—25 хв. розстоювання вироби смажать у фритюрі: спочатку виріб кладуть у жир начинкою донизу, а через 2—3 хв. повертають іншим боком і продовжують смажити до зарум'янення.

Для начинки: м'ясо пропускають через м'ясорубку, додають дрібнопосічену цибулю, сіль, перець, воду і перемішують.

*Вимоги до якості:* форма кругла, з відкритою по центру начинкою; поверхня золотисто-коричневого кольору, консистенція дрібнопориста, без закальцю; смак і запах властиві смаженим пиріжкам з м'ясною начинкою.

## **§ 16. Вироби з дріжджового шарового тіста**



### **БУЛОЧКА ШАРОВА З ПОВИДЛОМ**

*Борошно 3950 г, зокрема на підсипання 200 г і на прошаровування 250 г, цукор-пісок 790 г, яйця 344 г, маргарин 980 г, зокрема на прошаровування 800 г, сіль 50 г, вода 1400 г, дріжджі 120 г. Маса тіста 7600 г. Для начинки: повидло 985 г. Яйця для змащування 146 г, жир для змащування листів 25 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом. Готове тісто, охолоджене до температури 18—20°C, ділять на шматки масою по 2—3 кг, розкачують шаром завтовшки 2 см, надаючи прямокутної форми. Маргарин розм'якшують і перемішують разом з борошном до утворення пластичної

маси. Розкачане тісто прошаровують маргарином (перший спосіб). Прошароване тісто знову розкачують шаром завтовшки 1 см і нарізають по довжині на смужки завширшки 10 см. На один край смужки з кондитерського мішечка випускають повидло, а другий край смужки змащують яйцем і загортають її у вигляді рулету. Сформований рулет нарізають впоперек на окремі булочки прямокутної форми масою 85 г, викладають їх на листи для розстоювання протягом 20—25 хв., змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв.

*Вимоги до якості:* вироби прямокутної форми, пухкі, у готовому виробі шари добре видно; колір світло-коричневий.

### **БУЛОЧКА ШАРОВА**

*Борошно 3000 г, цукор 470 г, яйця 400 г, молоко 400 г, дріжджі 78 г, сіль 23 г, ванілін 1,5 г, вода 1000 г, борошно на підсипання 125 г, маргарин вершковий для прошаровування 450 г, цукор для прошаровування 468 г, жир для змащування листів 19 г, яйця для змащування 100 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Тісто прошаровують вершковим маргарином, перемішаним разом з борошном і цукром (див. перший спосіб прошаровування). З готового тіста виготовляють булочки різної форми.

**Булочка «Конверт».** Тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, нарізають на шматочки квадратної форми розміром 8x8 см, масою по 55 г. Середину кожної заготовки змащують яйцем, кути загинають до центру і ледь притискають пальцем. Сформовані булочки викладають на лист, змащений жиром, розстоюють протягом 20—25 хв., за 10 хв. до випікання поверхню булочок змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв.

**Булочка «Трикутник».** Тістову заготовку формують так само, як для булочки «Конверт». Один кут тістового квадрата змащують яйцем, заготовку складають по діагоналі удвоє і тупою стороною ножа ледь притискають по краях, щоб уникнути розгортання заготовки під час випікання. Сформовані булочки кладуть на листи, змащені жиром, для розстоювання, поверхню змащують яйцем і випікають.

**Булочка «Книжка».** Тістову заготовку формують так само, як і для булочки «Конверт». Один край тістового квадрата змащують яйцем, заготовку згинають навпіл під прямим кутом, краї ледь притискають тупою стороною ножа. Після вистоювання поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв.

*Вимоги до якості:* вироби мають відповідну форму; м'якушка пухка, м'яка, шари чітко видно.

## **БУЛОЧКА ШАРОВА З МАРЦИПАНОМ**

*Борошно 5270 г, цукор 800 г, маргарин 1545 г, зокрема для прошаровування 1145 г, меланж 955 г, сіль 50 г, вода 1600 г, дріжджі 165 г. Маса тіста 10000 г. Для начинки: цукор 150 г, меланж 300 г, ядра горіхів 820 г. Маса начинки 1200 г. Для помади: цукор 620 г, вода 180 г, патока 62 г. Маса помади 760 г. Для змащування: яйця 200 г, жир для листів 25 г. Вихід 100 шт. по 100 г або 200 шт. по 50 г.*

Охолоджене дріжджове тісто ділять на шматки масою по 3—4 кг і розкачують шаром завтовшки 1—2 см. Підготовлене тісто прошаровують маргарином, розм'якшеним до консистенції густої сметани (див. другий спосіб прошаровування). Прошароване тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і розрізають на смужки завширшки 15—20 см. Смужки нарізають на шматочки трикутної форми з основою 10—12 см. Марципанову (горіхову) начинку кладуть на основу тістового трикутника і загортають його навколо начинки так, щоб вийшов рогалик. Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром. Після розстоювання вироби змащують яйцем і випікають. Охолоджені вироби глазурують розігрітою білою помадою (45—50°C) і посипають січеними горіхами. Для приготування марципанової начинки подрібнені підсмажені ядра горіхів перемішують разом з цукром і меланжем.

*Вимоги до якості:* булочка має форму підкови із загостреними кінцями, поверхня заглазурована помадою, колір світло-коричневий; м'якушка пухка.

## **ПЛЕТІНКА ШАРОВА**

*Борошно 3200 г, зокрема на підсипання 175 г і для прошаровування 225 г, цукор 400 г, масло вершкове 1190 г, зокрема для прошаровування 600 г, родзинки 500 г, яйця 323 г, молоко 700 г, сіль 43 г, дріжджі 120 г, цукор ванільний 40 г, кардамон 2 г. Маса тіста 6500 г. Для помади: цукор 400 г, вода 120 г, патока 40 г. Маса помади 450 г. Для змащування: яйця 150 г, жир для листів 10 г. Вихід 100 шт. по 60 г.*

Тісто прошаровують підготовленим вершковим маслом, перемішаним разом з борошном (див. перший спосіб прошаровування тіста). Під час другого розкачування додають підготовлені родзинки (замочені, промиті й пересипані борошном). Прошароване тісто нарізають на шматки відповідної маси, які розкачують завтовшки 7—8 мм і завширшки 20—25 см (надаючи прямокутної форми), нарізають на смужки завширшки 3—4 см. На кожній смужці роблять два поздовжні розрізи, залишаючи нерозрізаним один кінець, і кінчики переплітають у вигляді коси. Сформовані вироби кладуть на листи, змащені жиром, і залишають на розстоювання протягом 20—25 хв. Перед випіканням вироби змащують



яйцем. Випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв. Готові вироби після охолодження глазурують білою помадою.

*Вимоги до якості:* форма видовжено-овальна, чітко видно переплетіння; м'якушка пухка, поверхня рівномірно заглазована помадою.

### **БУЛОЧКА КАВОВА**

*Для тіста:* борошно 3250 г, зокрема на підсипання 150 г, маргарин 500 г, цукор-пісок 700 г, молоко 900 г, дріжджі 150 г, яйця 367 г, сіль 30 г, кардамон 20 г, цукор ванільний 50 г. *Для прошаровування:* маргарин 500 г, борошно 200 г. *Маса тіста* 6500 г. *Для борошняної крихти:* борошно 200 г, маргарин 100 г, цукровий пісок 100 г. *Яйця для змащування* 120 г, *жир для змащування листів* 20 г, *цукрова пудра для посипання* 200 г. *Вихід* 100 шт. по 60 г.

Готують дріжджове тісто на молоці. Прошаровують маргарином, перемішаним разом з борошном, прокачуючи два рази з перервою на охолодження на 15—20 хв. (1-й спосіб).

Тісто розкачують шаром завтовшки 1 см і завширшки 25 см, нарізають на рівні смужки масою по 65 г. Відрізаній смужці тіста руками надають більш видовженої форми.

Потім долоні рук кладуть на кінці смужки і починають скручувати тісто у протилежних напрямках, рухаючи одну руку до себе, а другу — від себе. Кінці перекрученої смужки з'єднують (тісто при цьому скручується у вигляді шнурочка), отриманий шнурочок скручують спіраллю і формують булочки у вигляді равлика.

Булочки кладуть на змащені жиром листи, розстоюють протягом 20—25 хв., змащують яйцем, посипають борошнряними крихтами і випікають при температурі 230—240°C протягом 13—12 хв. Після випікання і охолодження вироби посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* булочка круглої, спіральної форми; поверхня рівномірно зарум'янена, світло-коричневого кольору, посипана цукровою пудрою; смак приємний, солодкий з ароматом кардамону.

### **БУЛОЧКА «МАЛЯТКО» (фірмова)**

*Для тіста:* борошно 500 г, цукор 9 г, дріжджі 30 г, вода 34 г, яйця 30 г, олія 24 г, маргарин 60 г, сіль 4 г, молоко 164 г. *Маса тіста* 450 г. *Маргарин для прошаровування* 166 г. *Для начинки:* сир свіжий 154 г, цукор 20 г, яйця 12 г, борошно 8 г, ванільний цукор 2 г. *Маса начинки* 150 г. *Яйця для змащування* 10 г, *жир для змащування листів* 6 г, *цукрова пудра для посипання* 20 г. *Вихід* 10 шт. по 50 г.

Дріжджове тісто готують безопарним способом, прошаровують маргарином, розм'якшеним до сметаноподібної консистенції (3-й спосіб

прошаровування). Прошароване тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і нарізають на квадрати розміром 8x8 см, масою по 45 г.

По центру кожного квадрата кладуть сирну начинку, два протилежних кутика загортають назустріч один одному, кінець верхнього кута загинають під низ булочки.

Сформовані вироби викладають на листи, змащені жиром, розстоюють протягом 20—25 хв., поверхню змащують яйцем, випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв. Охолоджені вироби рівномірно посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма ромбоподібна, з двох кінців видно сирну начинку; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; м'якушка гарно пропечена, дрібнопориста; смак приємний, солодкий, з ароматом ваніліну.

#### **БУЛОЧКА «САЛЮТ» (фірмова)**

*Для дріжджового тіста: борошно 4600 г, борошно на підсипання 125 г, цукор-пісок 600 г, маргарин «Столовий» 500 г, маргарин на прошаровування 200 г, яйця 920 г, сіль 45 г, дріжджі пресовані 160 г, сироватка або молоко 1500 г, ванільний цукор 20 г. Маса тіста 830 г. Яйця для змащування 160 г, цукрова пудра для посипання 100 г, олія для змащування листів 20 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Дріжджове тісто готують безопарним способом. Готове тісто розкачують на столі, посипаному борошном, у прямокутний пласт завтовшки 20—25 мм. Поверхню пласта тіста змащують розм'якшеним маргарином. Потім пласт складають учетверо, кожен раз змащуючи поверхню маргарином. Після цього тісто розкачують у прямокутний пласт завтовшки 10—15 мм і нарізають на квадратні заготовки масою по 83 г.

Кожен квадрат складають по діагоналі у вигляді трикутника, по краях притискають тупою стороною ножа і викладають на листи, змащені жиром, для розстоювання протягом 20—25 хв. Поверхню виробів змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв. Охолоджені вироби посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма трикутника; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; виріб добре пропечений, без закальцю, дрібнопористий, пружний; смак приємний, солодкий.

Нижче (табл. 12) наведені можливі недоліки виробів з шарового дріжджового тіста і причини їх виникнення.



Можливі недоліки шарового тіста	Причини виникнення
У готових виробих шари мало помітні	Забагато прошарувували тісто; під час розкачування тісто мало підвищену температуру; задовго розстоювали напівфабрикати
Вироби з малим об'ємом	Недостатнє розстоювання напівфабрикатів; зависока температура випікання
Вироби сухі й тверді (жир витік)	Тривале розстоювання напівфабрикатів; низька температура випікання

*Контрольні Запитання і Завдання*

1. Які вироби готують з дріжджового тіста?
2. Назвіть способи приготування булочки здобної (бріош).
3. У чому особливість приготування булочок з повидлом?
4. Як готують булочки з маком?
5. Розкажіть про особливості формування кулеб'яки.
6. Які вимоги висуваються до якості розтягаїв?
7. Назвіть асортимент пирогів.
8. Яка особливість приготування кексу «Травневого»?
9. Який взаємозв'язок між температурою і тривалістю випікання кексів та їх масою?
10. Як готують бабу ромову, які вимоги до її якості?
11. Якої форми бувають пиріжки печені залежно від начинки?
12. Яких правил дотримуються при смаженні виробів у фритюрі?
13. Які вимоги висуваються до якості пиріжків, смажених у фритюрі?
14. Як готують біляші?
15. Складіть технологічну схему приготування вергунів.

## БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО. ОЗДОБЛЮЮЧІ НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ



### РОЗДІЛ 5. БЕЗДРІЖДЖОВЕ ТІСТО І ВИРОБИ З НЬОГО

#### § 51. Тісто на млинчики

Випечений напівфабрикат тіста на млинчики використовують для приготування таких виробів, як налисники, пиріг з млинчиків, пиріжки. До складу тіста входять продукти: борошно 26 %, молоко 64 %, яйця 7 %, цукор 2,4 %, сіль 0,6 %. Тісто на млинчики містить значну кількість рідини, тому в ньому швидко і максимально набрякають білки борошна. Щоб не допустити утворення клейковинних зв'язків і, відповідно, затягування тіста, необхідно для замішування тіста використовувати борошно з середнім вмістом (до 30 %) слабкої клейковини, а рідину — охолодженою. Розпушують тісто шляхом механічного збивання, під час якого білки яєць утворюють піну і бульбашки повітря затримуються в ній. Але основний процес розпушування відбувається під час випікання за рахунок теплового розширення бульбашок повітря, що містяться в тісті, й часткового випаровування вологи з нього. Цьому сприяє смаження тіста тонким шаром. Якщо тісто налити на сковороду товстим шаром, випаровування вологи уповільнюється, напівфабрикат буде щільним і несмачним.

#### ТІСТО НА МЛИНЧИКИ

*Борошно 400 г, цукор 30 г, яйця 100 г, молоко 1000 г, сіль 5 г, маргарин 20 г. Маса тіста 1550 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують у збивальних машинах або вручну. В бачок збивальної машини закладають цукор, сіль, яйця і збивають на великих обертах, доки не утвориться однорідна маса. Потім додають 50 % молока, перемішують, швидко, але поступово, всипають просіяне борошно і продовжують збивати на великих обертах, доки не утвориться тісто консистенції густої сметани. Не можна всипати борошно надто швидко і залишати його не розмішаним навіть на короткий час, оскільки в тісті утворюються грудочки, яких потім важко позбутися. У густе тісто вливають решту (50 %) молока і збивають на повільній швидкості машини, щоб тісто не розбризкувалося. Збивають протягом 2—3 хв., доки не

утвориться тісто сметаноподібної консистенції. Якщо в тісті утворилися грудочки, його необхідно процідити і повторно збити.

### **МЛИНЧИКИ (НАПІВФАБРИКАТ)**

*Тісто на млинчики 1550 г, жир для змащування 20 г. Вихід 1000 г.*

Невелику кількість млинчиків випікають на чавунних сковородах діаметром близько 22 см або на настільній електроплиті (ЕПН) безпосередньо на жаровій поверхні.

Добре розігріту поверхню плити або сковороди ледь змащують жиром, розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і розрівнюють його, щоб товщина млинчиків була однаковою. Випікають млинчики тільки з однієї сторони до з'явлення світло-коричневого кольору. Товщина випечених млинчиків не повинна перевищувати 1,5—2 мм. У процесі випікання готові млинчики складають стосиком, де вони і охолоджуються. Такий спосіб охолодження запобігає висиханню і затвердінню млинчиків.

*Вимоги до якості:* млинчики однакової товщини і розмірів, добре пропечені, без тріщин і пухирців; колір від темно-жовтого до світло-коричневого; консистенція м'яка, еластична; смак приємний, ледь солонуватий.

Таблиця 13

Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
Тісто з грудочками не-промішаного борошна, неоднорідної консистенції	Борошно всипали надто швидко, тісто повільно або недостатньо збивали	Процідити тісто і повторно збити
Напівфабрикат має неоднорідну товщину	Випікали тісто на нерівній поверхні	Вирівняти поверхню плити або сковороди
Напівфабрикат товстий, не пропечений	Тісто густе, наливали товстим шаром	Розвести тісто молоком, зменшити кількість тіста на один млинчик
Напівфабрикат сухий і ламкий	Тісто випікали тривалий час при низькій температурі	Підвищити температуру випікання
Напівфабрикат підгорілий, з великими пухирями	Тісто випікали при високій температурі	Знизити температуру випікання

Для випікання великої кількості млинчиків використовують жаровню Шпаковського, що обертається (апарат ВЖШГ). Рідке тісто на млинчики закладають у спеціальний бачок, звідки його по похилому лотку подають до поверхні розігрітого барабана. Під час обертання барабана до його розігрітої поверхні прилипає тонкий шар тіста, який випікається з

одного боку у вигляді безперервної стрічки. Спеціальний шкребок відокремлює тістову стрічку від барабана, відсікач розрізає її на заготовки і вкладає у стосики.

Продуктивність апарата — 675 шт. млинчиків за годину. Але повністю автоматизувати цю трудомістку операцію можна лише за допомогою автомата АВТ. Він має вигляд двосекційної жарової печі кільцевого типу, в середині якої по горизонталі пересуваються 20 сковорідок. Продуктивність АВТ становить 720 шт. млинчиків за годину.

Вище (табл. 13) наведено недоліки, які можуть виникнути під час приготування млинчиків, причини виникнення цих недоліків та способи їх усунення.

### **ПИРИГ З МЛИНЧИКІВ**

*Млинчики (напівфабрикат) 1000 г, начинка м'ясна з цибулею 670 г, маргарин для змащування пирога 30 г, маргарин для змащування форми 20 г, масло вершкове 10 г. Вихід 10 порцій масою по 160 г.*

Круглу форму з високими бортами діаметром 24—26 см змащують маргарином. Дно і борти форми (з внутрішньої сторони) вистеляють млинчиками, на них рівномірно викладають м'ясну начинку, зверху на неї — знову млинчики, і так 5—6 шарів. Верхні млинчики змащують маргарином. Сформований виріб запікають у духовій шафі при 220—230°C протягом 7—10 хв. Готовий пиріг нарізають на порції масою 160 г і подають гарячим з вершковим маслом.

Пиріг можна готувати із різноманітними начинками.

Вимоги до якості: пиріг круглої форми; поверхня зарум'янена, на розрізі видно 5—6 шарів м'ясної начинки, що перекладені млинчиками; консистенція начинки соковита, млинчиків — м'яка, еластична.

### **ПИРІЖКИ З МЛИНЧИКІВ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ**

*Млинчики (напівфабрикат) 623 г, начинка 335 г, сухарі полірувальні 152 г, жир для смаження 107 г. Вихід 1000 г.*

На випечену сторону млинчика викладають начинку і загортають у вигляді пиріжка, надаючи йому прямокутної форми. Сформовані пиріжки змочують у яйцях, панірують у сухарях і смажать у фритюрі.

Найчастіше пиріжки готують з несолодкими начинками, наприклад, м'ясною, ліверною, грибною, рибною тощо.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно зарум'янена, золотистого кольору; консистенція еластична, начинки — соковита.

## НАЛИСНИКИ

*Млинчики (напівфабрикат) 125 г, начинка 69 г, жир для смаження 10 г, масло вершкове 10 г. Вихід 185 г.*

На пропечену поверхню млинчика викладають начинку і загортають, надаючи відповідної форми: з м'ясною і сирною начинкою — прямокутної, з повидлом — рулетика, з яблучною начинкою — трикутної.

Сформовані налисники обсмажують з обох сторін до утворення рум'яної поверхні та ставлять у духову шафу на 5—6 хв. Подають гарячими з вершковим маслом.

*Вимоги до якості:* налисники відповідної форми; поверхня рівномірно зарум'янена, не підгоріла, золотистого кольору; консистенція еластична; начинка — соковита.

## § 18. Тісто для вафель



*Вафельний напівфабрикат* — це тонкі листи з гофрованою поверхнею кремового або світло-коричневого кольору, сухої, ламкої консистенції. Його використовують при приготуванні вафельних тортів, перекладанців (у національній кухні) і таких виробів, як вафельні трубочки з різними наповнювачами.

Щоб забезпечити високу якість вафельного напівфабрикату, необхідно дотримуватися певних умов приготування. Сировина має бути охолодженою, температура води не повинна перевищувати 18°C. Борошно використовують з середнім вмістом (до 30 %) слабкої клейковини. Тісто готують шляхом інтенсивного збивання. Використання борошна зі слабкою клейковиною, поряд із низькою температурою тіста, уповільнює процес набрякання білків борошна і утворення клейковини, а інтенсивне замішування і хімічні розпушувачі забезпечують дрібнопористу консистенцію тіста.

На властивості вафельного тіста значною мірою впливає вміст цукру. Під час випікання цукор карамелізується, що надає напівфабрикату коричневого кольору. В перші хвилини після випікання цукрові вафельні листи можна згортати у трубочку. Крім цього, цукрові вафлі зберігають хрумкі властивості при підвищеній вологості. Це пояснюється тим, що цукор надає тісту скловидності, завдяки чому і зберігається крихкість за підвищеної вологості.

Вафельне тісто можна готувати як на цілих яйцях, так і на яєчних жовтках. Яєчні жовтки містять лецитин, який відіграє роль емульгатора, забезпечує стійкість тіста, сприяє кращому відокремленню

випечених вафельних листів від форм, зменшує кількість виливів під час випікання.

### **ТІСТО ДЛЯ ЛИСТОВИХ ВАФЕЛЬ**

*Борошно 1258 г, яйця (жовтки) 126 г, сіль 6 г, сода 6 г, вода 1800 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують у збивальній машині. У бачок збивальної машини закладають яйця, сіль, соду і невелику кількість води. Все це збивають на великих обертах до утворення однорідної маси. Додають 50 % води, всипають просіяне борошно і продовжують збивати протягом 5—8 хв., доки не утвориться тісто консистенції густої сметани. Потім вливають решту води і збивають протягом 5—8 хв. на повільних обертах, доки не утвориться тісто сметаноподібної консистенції. Вологість готового тіста повинна становити 65 %. За нижчої вологості тісто погано пропікатиметься і матиме затягнуту консистенцію. Якщо вологість вище встановленої норми, час випікання і кількість виливів збільшується. Температура тіста не повинна перевищувати 20°C. За підвищеної температури білки борошна сильно набрякають, утворюючи клейковину, від чого тісто стає дуже в'язким, а якість напівфабрикату знижується. Борошно при замішуванні тіста всипають швидко, але поступово.

При одночасному закладанні всього борошна, внаслідок нерівномірного розподілення борошна і рідини, утворюється густе, затягнуте тісто. Це пояснюється тим, що окремі розрізнені частинки клейковини злипаються й утворюють клейковинні нитки, які надають тісту високої в'язкості. Таке тісто погано розподіляється у формах, погано пропікається. Якщо борошно закладати поступово, то в процесі перемішування навколо частинок набряклої клейковини утворюються водяні оболонки, які попереджують їхнє злипання.

### **ТІСТО ДЛЯ ЛИСТОВИХ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ**

*Борошно 774 г, цукор-пісок або цукрова пудра 293 г, ванільна пудра 8г, вода 650 г, яйця (жовтки) 69 г, сода 1,7 г, маргарин 86 г. Вихід 1000г.*

У бачок збивальної машини закладають яйця, соду, невелику кількість води і перемішують. Додають цукор, 50 % води і збивають, доки не розчиняться кристалики цукру. Потім всипають просіяне борошно і збивають на великих обертах протягом 5—8 хв., доки не утвориться тісто консистенції густої сметани. У збиту масу вливають решту води і збивають ще протягом 5—8 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру і розтоплений маргарин, нагрітий до температури 35—37°C. Маргарин вливають тонкою цівкою, щоб він рівномірно розподілився по всій масі тіста.



## ВАФЕЛЬНІ ЛИСТИ (НАПІВФАБРИКАТ)

Для випікання вафельного напівфабрикату організовують окреме робоче місце. На робочому столі встановлюють електровафельницю, посуд з готовим тістом, лотки. З інвентарю — віничок для періодичного перемішування тіста під час випікання вафельних листів, розливну ложку і невеликий ніж для знімання випеченого напівфабрикату з вафельниці.

Вафельні листи випікають в електровафельниці, яка має два електронагрівача, що з'єднані між собою шарніром. Електронагрівачі вставлені в масивні металеві плити, нагрівання проводиться контактним способом. Щоб прискорити процес випікання тіста і надати виробам гарного вигляду, поверхня металевих плит вкрита рельєфним малюнком.

Перед початком роботи вафельницю зачищають, протирають сухою тканиною і прогрівають 7—8 хв. до температури 170°C. На поверхню нижнього нагрівача наливають тісто невеликими порціями по краях і в центр і закривають верхнім нагрівачем. При стисканні плит тісто розпливається по всій поверхні вафельниці й прогрівається з двох боків одночасно. Час випікання вафельних листів становить 2—3 хв. Під час випікання необхідно дотримуватися правил техніки безпеки, оскільки з тіста виділяється велика кількість вологи у вигляді пари. Особливо інтенсивно вода випаровується у перші хвилини випікання. Вода швидко перетворюється на пару, і у вафельних листах утворюються пори. Розпушуванню тіста також сприяє розкладання соди під час випікання, внаслідок чого виділяється вуглекислий газ. Виділення вологи з вафельного тіста під час випікання відбувається швидко завдяки його малій товщині.

У процесі випікання надлишки тіста витікають через краї форми у вигляді недопеченого тіста — виливів. Вафельні виливи, після випікання вафельних листів, акуратно знімають з бокової поверхні вафельниці, замочують у холодній воді, протирають через сито або на спеціальній протирочній машині й використовують при замішуванні нової порції вафель.

Після зачищення бокової поверхні вафельницю акуратно відкривають, ножем відокремлюють край вафельного напівфабрикату і знімають його. Охолоджувати вафельні листи найкраще окремо по одному на сітках. Якщо гарячі листи викладати стосиками, то, внаслідок нерівномірного випаровування вологи, листи, що знаходяться в центрі, будуть деформуватися і розтріскуватися. Готовність вафельного напівфабрикату визначають за кольором і чіткістю рельєфного візерунку. Колір вафельного напівфабрикату без цукру — світло-кремовий, вафельного напівфабрикату з цукром — світло-коричневий. Під час

випікання клейстеризований крохмаль борошна поступово висихає і набуває жовтуватого відтінку внаслідок реакції декстринізації. Якщо тісто готують з цукром, то, крім декстринізації крохмалю, відбувається і реакція карамелізації цукрів, що призводить до інтенсивного колірування напівфабрикату.

*Вимоги до якості вафельного напівфабрикату:* вафельні листи однакових розмірів, без тріщин, пухирів і плям, з чітким рельєфним малюнком на поверхні; колір світло-кремовий для вафельних листів без цукру і світло-коричневий для вафельних листів з цукром; консистенція суха, хрустка.

Таблиця 14



Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
Тісто неоднорідної консистенції	Борошно засипали все одразу; погано перемішали борошно	Процідити тісто
Тісто густе, затягнуте	Тісто з пониженою вологістю, всипали усе борошно одразу	Борошно додавати поступово, процідити тісто
Вафельні листи погано відокремлюються від вафельниці	Вафельниця не зачищена, в тісті мало емульгаторів, тісто затягнуте	Зачистити поверхню вафельниці й змастити жиром, в тісто додати яйця, охолодити тісто
Вафельні листи нерівномірно забарвлені, частина листа підгоріла, а інша — не пропечена	Нерівномірне обігрівання вафельниці	Полагодити електронагрівачі
Вафельні листи деформовані, розтріскані	Випечені листи охолоджували стосиками	Гарячі вафельні листи охолоджувати по одному на сітці
Вафельні листи не пористі, на поверхні немає чіткого візерунку	Надто густе тісто, мало розпушувачів, низька температура випікання	Додати води і збити тісто, додати соди, підвищити температуру випікання

Вище (табл. 14) наведено недоліки, які можуть виникнути при приготуванні вафельного тіста і готових виробів, причини їх виникнення та способи усунення. Дотримання рекомендацій допоможе виконати вимоги, що висуваються до виробу.

Вафельні листи використовують для приготування тістечок, тортів, інших солодких страв. У національній кулінарії з вафельних листів без цукру готують перекладанці, які прошаровують різноманітними начинками.

## **ВАФЕЛЬНА ТРУБОЧКА З НАЧИНКОЮ**

*Вафлі цукрові 200 г, крем «Зефір» або крем вершковий 500 г, або крем шоколадний «Шарлот» 440 г. Вихід 10 шт. масою 70 або 64 г.*

Використовуючи дерев'яну паличку відповідного діаметру, вафельні листи з цукрового тіста у гарячому стані згортають у трубочки. За допомогою кондитерського мішка охолоджені трубочки з обох кінців заповнюють зефірним кремом, збитими вершками або масляним шоколадним кремом.

*Вимоги до якості:* форма трубочки, з обох кінців якої видно крем; вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані, світло-коричневого кольору; консистенція суха, хрустка; смак і запах, властиві відповідно взятому крему.

## **ВАФЕЛЬНІ ПЕРЕКЛАДАНЦІ**

*Вафельні листи без цукру 300 г, жирова начинка 700 г. Вихід 1000 г. Для начинки: кондитерський жир 279 г, цукрова пудра 419 г, ванільна пудра 4 г, какао-порошок 28 г. Вихід 700 г.*

Вафельні листи без цукру (інколи їх підфарбовують харчовими барвниками у різний колір) змащують жировою начинкою і склеюють по 4—5 шт. Прошаровані листи кладуть під легкий прес на 2—3 год. у прохолодне місце. Після охолодження їх нарізують на штучні вироби різноманітної форми масою 50 або 100 г.

Жирова начинка: кондитерський жир ділять на дві однакові частини. Одну частину жиру розтоплюють, а другу використовують у пластичному стані. У бачок збивальної машини закладають 50 % кондитерського жиру (у пластичному стані) і збивають, доки не утвориться однорідна маса без грудочок. До збитої маси додають 25 % цукрової пудри і продовжують збивати. Потім поступово вливають решту 50 % розтопленого жиру і, коли він з'єднається з масою, додають 75% цукрової пудри і ванільну пудру. Масу збивають протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання всипають просіяний какао-порошок. Готова начинка повинна мати пишну консистенцію і коричневий колір. Крім жирової начинки, для прошаровування перекиданців можна використовувати цукрову помаду, різноманітні креми, фруктово-ягідні начинки. Інколи поверхню вафельних перекиданців перед нарізанням глазурують шоколадом чи шоколадною помадою.

*Вимоги до якості:* форма виробів прямокутна, квадратна, ромбовидна, складаються з 4—5 вафельних листів, прошарованих відповідною начинкою; вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані; консистенція суха, хрустка; колір світло-кремовий; смак приємний, солодкий.

## § 19. Пісочне тісто

Основною сировиною для приготування пісочного тіста є борошно, жир і цукор у співвідношенні 3:2:1. Використання великої кількості жиру і відсутність рідини (окрім яєць), забезпечує підвищену крихкість і розсипчастість пісочного напівфабрикату. При розламуванні вироби з пісочного тіста розсипаються на дрібні «пісочні» крихти, від чого й походить назва тіста.

Пісочне тісто розрізняють за способом приготування (машинний і ручний), за співвідношенням сировини (звичайне круте і м'яке або десертне), за уведенням додаткових продуктів (шоколадне, горіхове, ванільне, сирне тощо).

Щоб забезпечити високу якість готових виробів, необхідно дотримуватися відповідних правил приготування пісочного тіста. Розглянемо їх докладніше.

- Борошно використовувати з середнім вмістом (28—34 %) слабкої клейковини. Але за надто малої кількості клейковини у борошні тісто буде сильно кришитися, а від великої кількості сильної клейковини — затягуватися, внаслідок чого вироби будуть твердими і грубими. Перед використанням борошно просівають через сито з вічками 1,5—2 мм.

- Жир (вершкове масло чи маргарин) повинен бути холодним, але не замерзлим, з пластичною консистенцією і температурою 10—12°C. Якщо для замішування використати розтоплений жир, то тісто при розкачуванні буде рватися, а готові вироби будуть твердими і не крихкими. При збиванні замерзлого жиру можливе відокремлення вологи, що в ньому міститься. Перед використанням поверхню жиру зачищають від жовтого шару і нарізають на шматочки.

- Цукровий пісок рекомендують використовувати з дрібними кристалами, оскільки великі кристали погіршують якість готових виробів — утворюють темні плями на поверхні. Недостатня кількість цукру робить вироби затяжними, блідими, не крихкими. Якщо ж цукру забагато, готові вироби стають твердими і скловидними. Деякі рецептури передбачають заміну цукру-піску на цукрову пудру.

- Яйця чи меланж надають тісту в'язкості. При недостатній кількості яєць вироби гірше пропікаються і мають більш щільну консистенцію.

- Як розпушувачі пісочного тіста використовують вуглекислий амоній і питну соду у співвідношенні 1:1.

## **ПІСОЧНИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

*Борошно 557 г, зокрема на підсипання 41 г, масло вершкове 309 г, цукор 206 г, яйця 72 г, амоній 0,5 г, сода 0,5 г, сіль 2 г, есенція 2 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують у прохолодному приміщенні (17—18°C). За більш високої температури жир розм'якшується, що погіршує пластичність тіста і ускладнює його формування. Якщо потрібна велика кількість тіста, його замішують за допомогою машин, невелику кількість тіста замішують руками.

**Машинний спосіб приготування пісочного тіста.** У бачок збивальної машини закладають порізане шматочками масло, цукор і збивають, поки не утвориться маса з однорідною консистенцією. Яйця (після первинної обробки) перемішують з сіллю, содою, амонієм, есенцією (найкраще використати ванільну) і цю суміш поступово, порціями вливають у збитий жир. Збивають доти, доки рідина повністю з'єднається з жировою масою і зникнуть кристалики цукру. При швидкому вливанні ячної суміші у жир можливе розшарування жирової емульсії. У цьому випадку необхідно припинити подальше приготування тіста. Рідину, що відокремилася, необхідно зцідити, жир — ледь підігріти при інтенсивному перемішуванні. Не припиняючи збивання, влити в жир зціджену рідину малими порціями. У діжу машини для замішування тіста всипають просіяне борошно (7 % борошна залишають на підсипання), перекладають збиту масу і замішують тісто протягом 1—2 хв. Готове тісто повинно мати м'яку, пластичну консистенцію. Замішувати тісто потрібно швидко. Збільшення часу замішування призводить до зтягування тіста, оскільки клейковина борошна сильніше набрякає. Вироби з такого тіста втрачають крихкість.

**Ручний спосіб приготування пісочного тіста.** Борошно просівають на стіл у вигляді гірки. У центрі гірки роблять заглиблення, викладають в нього розтертий з цукром жир, вливають ячну суміш і швидко замішують тісто, починаючи з основи гірки. Готове тісто після замішування повинно мати вологість 20 % і температуру не вище ніж 20°C. Технологічна схема приготування пісочного напівфабрикату показана на рис. 21.

**Правила випікання пісочного напівфабрикату.** Пісочне тісто розкачують шаром потрібної товщини (від 3 до 10 мм) за допомогою металевих чи дерев'яних качалок на столах, ледь посипаних борошном. Випікати пісочне тісто можна цілим пластом або попередньо сформованим у вигляді заготовок для печива і тістечок різноманітної форми.

Для випікання цілим пластом тісто розважують на шматки відповідної маси, формують з них прямокутники і розкачують шаром

завтовшки 10 мм за розмірами кондитерського листа. Пласт повинен мати однакову товщину по всій площі, оскільки під час випікання тонкі місця будуть швидше пропікатися і коліруватися. Розкачаний шар тіста акуратно намотують на качалку і переносять на сухий кондитерський лист, краї вирівнюють. Випікають напівфабрикат при температурі 230—240°C протягом 10—15 хв. Готовий напівфабрикат має світло-коричневий колір з золотистим відтінком. Для випікання пісочного печива чи заготовок для тістечок тісто розкачують шаром потрібної товщини і за допомогою металевих виїмок видушують заготовки різної форми (кільця, зірочки, півмісяці, листочки тощо). Заготовки викладають на сухі кондитерські листи на відстані 2—3 см одну від одної і випікають при температурі 230—240°C. Якщо заготовки викласти щільно, то внаслідок теплового розширення під час випікання вони злипнуться і деформуються. Під час формування виробів необхідно намагатися, щоб утворювалося якомога менше обрізків. При додаванні обрізків у тісто погіршується якість готових виробів, вони стають грубими, зтяжними.

*Вимоги до якості:* пісочний напівфабрикат має бути світло-коричневого кольору з золотистим відтінком; поверхня рівна, без тріщин і пухирів; консистенція суха, крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків. Вологість 5,5 +1,5 %. Нижче (табл. 15) наводимо можливі недоліки пісочного напівфабрикату і причини їх виникнення.

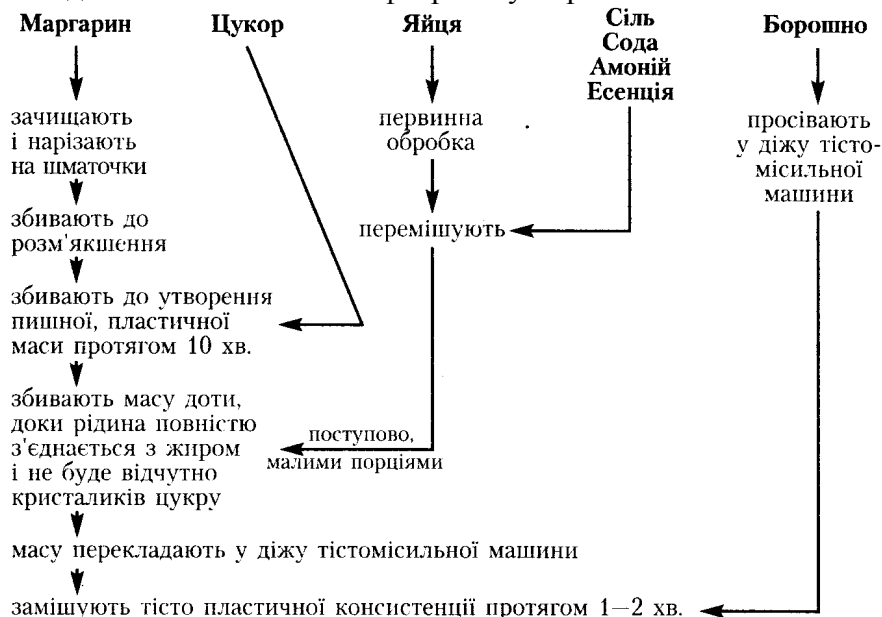


Рис. 21



Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто при розкачуванні рветься, кришиться	Для замішування тіста використали розтоплений жир і неохолоджену сировину, тісто готували у теплому приміщенні
Напівфабрикат сирий, погано пропечений	Недостатній час випікання
Пісочний напівфабрикат сирий, з підгорілими місцями	Завищено температуру випікання, тісто нерівномірно розкачане
Пісочний напівфабрикат блідий, засушений	Низька температура випікання
Пісочний напівфабрикат щільний, не крихкий	Використали сильне борошно, тривале замішування тіста, використали багато обрізків, зменшили кількість жиру, збільшили кількість цукру
Випечене печиво деформоване	Відштамповані заготовки щільно виклали під час випікання
Пісочний напівфабрикат з темними плямами на поверхні	Для замішування тіста використали цукор-пісок з крупними кристалами

Готують також *пісочне десертне (м'яке) тісто*. М'яке десертне тісто відрізняється від крутого пісочного тіста дуже ніжною, пластичною консистенцією, що дає можливість формувати вироби за допомогою кондитерського мішка.

Для цього тіста також використовують борошно зі слабкою клейковиною (28—34 %). Інколи пісочне десертне тісто готують з додаванням крохмалю, який надає більшої крихкості готовим виробам.

При приготуванні десертного тіста використовують тільки цукрову пудру, яку попередньо просівають. Яйця розпушують тісто, стабілізують його структуру і надають виробам гарного смаку. Хімічні розпушувачі не використовують або використовують у мінімальних кількостях, інакше заготовки під час випікання будуть розпливатися, а готові вироби будуть надто крихкими.

На відміну від звичайного пісочного тіста, у десертне тісто додають рідину (молоко, воду, сметану, згущене молоко, попередньо розведене водою тощо).

Пісочне десертне тісто готують тільки машинним способом у збивальних машинах, але невеликими порціями, оскільки при тривалій розробці виробів тісто затягується і важко видавлюється з кондитерського мішка. У бачок збивальної машини закладають порізаний на шматочки маргарин (температура 10—12°C), збивають його до розм'якшення, потім

всіпають просіяну цукрову пудру і продовжують збивання протягом 10—12 хв. У рідині (молоці, воді чи сметані) розчиняють яйця, сіль, есенцію і цю суміш поступово вливають у збитий маргарин. Масу збивають доти, доки вона не набуде пишної, кремоподібної консистенції. У збиту масу всіпають просіяне борошно і легкими рухами швидко замішують тісто до консистенції густої сметани. Технологічну схему приготування пісочного десертного тіста показано на рис. 22.

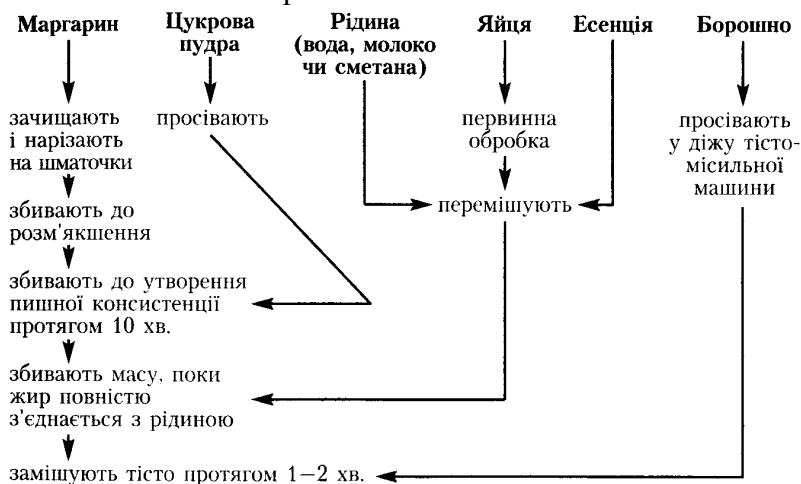


Рис. 22

Щоб забезпечити високу якість готових виробів, дуже важливо збивати жир з іншими продуктами доти, доки маса не набуде кремоподібної консистенції.

Готове тісто закладають у кондитерський мішок із зубчастим наконечником діаметром 5—7 мм (для печива «Глаголики») або 10—15 мм (для всіх інших видів печива). Заготовки висаджують на сухий кондитерський лист на відстані 2—3 см одну від одної і випікають при температурі 220—230°C доти, доки вироби не стануть світло-коричневого кольору.

Форма випеченого напівфабрикату має бути збережена, поверхня рельєфна, колір світло-жовтий із золотистим відтінком, консистенція крихка, смак солодкий, без стороннього присмаку.

Нижче (табл. 16) наведено недоліки, які можуть виникнути під час приготування пісочного десертного тіста, і причини їх виникнення.

Таблиця 16

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто важко видавлюється з	Збільшено кількість борошна, тривалий



Можливі недоліки	Причини виникнення
кондитерського мішка	час замішування, тісто довго зберігалось перед формуванням в теплому місці
Заготовки під час випікання розпливаються	Зменшено кількість борошна і збільшено кількість рідини
Готовий напівфабрикат світло-коричневого кольору	Підвищено температуру випікання
Готовий напівфабрикат надто кришиться і ламається	Збільшено кількість жиру і розпушувачів

### **ПЕЧИВО «ЛИСТОЧОК»**

*Борошно 540 г, зокрема на підсипання 38 г, цукрова пудра 219 г, маргарин 328 г, яйця 100 г, пудра ванільна 4 г, амоній 1 г, яйця для змащування 27 г. Вихід 1000 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, змащують яйцем і спеціальною виїмкою штампують заготовки овальної форми із загостреним кінцем, що нагадують форму листочка.

Заготовки викладають на сухий кондитерський лист і кінчиком ножа наносять контури жилок «листочка». Випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

*Вимоги до якості:* печиво має форму листочка, не деформоване, краї рівні, поверхня рельєфна; колір світло-коричневий із золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

### **ПЕЧИВО «ДОМАШНЄ» (рис. 23)**

*Борошно 522 г, зокрема на підсипання 36 г, цукрова пудра 209 г, маргарин 313 г, яйця 47 г, сіль 0,5 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, есенція ванільна 2 г; для посипання: горіхи 16 г, цукор 37 г; яйця для змащування 26 г. Вихід 1000 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 4—5 мм, поверхню змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами, а потім — цукром. Після підсихання з тіста виїмками штампують заготовки довільної форми, викладають їх на сухі кондитерські листи й випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

*Вимоги до якості:* печиво різноманітної форми; поверхня рівномірно посипана горіхами і цукром, частина кристаликів цукру розплавлена, але не підгоріла; консистенція крихка, смак приємний, солодкий, з горіховим присмаком; колір світло—коричневий з золотистим відтінком. В 1 кг — 60—70 шт. печива.



Рис. 23

### **ПЕЧИВО «КРУГЛЕ»**

*Борошно 452 г, цукрова пудра 187 г, маргарин 375 г, яйця 30 г, пудра ванільна 2 г, сода 0,5 г, амоній 0,5 г, яйця для змащування 30 г. Вихід 1000 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, змащують яйцем і посипають охолодженими пісочними крихтами. Після підсихання виїмками штампують круглі заготовки діаметром 4 см і випікають на сухих листах при температурі 230-240°C протягом 8-10 хв.

Для пісочних крихт: 1/10 частину тіста змішують з невеликою кількістю борошна, охолоджують і протирають через решето.

*Вимоги до якості:* печиво круглої форми, краї рівні; поверхня рівномірно посипана крихтами; консистенція крихка, смак солодкий.

### **ПЕЧИВО «ПІСОЧНО-ШОКОЛАДНЕ» (рис. 24)**

*Борошно 603 г, борошно на посипання 48 г, цукор 214 г, маргарин 362 г, меланж 85 г, сода 0,6 г, амоній 0,6 г, есенція 2,5 г, сіль 2,5 г, какао-порошок 63 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 1000 г.*

Для цього печива готують два види пісочного тіста: звичайне ванільне і шоколадне. При приготуванні шоколадного тіста борошно перемішують з какао-порошком і додають у маргарин, збитий з цукром, та іншими продуктами.

Печиво найчастіше готують круглої чи квадратної форми. Поєднання білого і шоколадного тіста дозволяє виготовляти печиво з різноманітним візерунком на поверхні. Ось один із способів приготування печива пісочно-шоколадного «Шахового».

3/4 ванільного і все шоколадне тісто розкачують шаром завтовшки 5—6 мм, нарізають на брусочки завтовшки 5—6 мм. Ванільне тісто, що залишилося, розкачують шаром завтовшки 1,5—2 мм, надаючи прямокутної форми, змащують яйцем. Потім на край цього тіста викладають білі й шоколадні брусочки 5—6 шт. по черзі в ряд. Поверхню брусочків також змащують яйцем і знову викладають ряд брусків, але чергуючи кольорами.



Рис. 24

Так викладають 5—6 рядів. Потім ці викладені брусочки загортають у нижній ванільний пласт тіста. Сформований великий брусочок охолоджують протягом 30—40 хв., нарізають упоперек на печиво

завтовшки 5—6 мм, викладають на сухий кондитерський лист і випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

При виготовленні печива з малюнком у вигляді спіралі біле і шоколадне тісто розкачують шарами завтовшки 3—4 мм, які викладають один на другий, змащуючи поверхні пластів яйцем, скручують у вигляді рулету і охолоджують протягом 30—40 хв. Нарізають і випікають як печиво «Шахове».

*Вимоги до якості:* печиво квадратної чи круглої форми; на поверхні — чіткий візерунок з білого і шоколадного тіста у вигляді шахової дошки або спіралі; консистенція крихка; смак солодкий з шоколадним присмаком. В 1 кг — 70—80 шт. печива.

### **ПЕЧИВО «ГУЦУЛЬСЬКЕ» (фірмове), рис. 25**

*Борошно 610 г, цукрова пудра 188 г, яйця 25 г, амоній 2,5 г, маргарин 376 г, есенція 0,4 г, цукор на посипання 20 г. Вихід 1000 г.*



Рис. 25

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, поверхню посипають цукром і ледь прокачують качалкою. За допомогою виїмки з тіста штампують круглі заготовки діаметром 6 см у вигляді кілець. Сформовані заготовки випікають на сухих кондитерських листах при температурі 220—230°C протягом 10 хв.

*Вимоги до якості:* печиво має форму кільця; поверхня рівна, без тріщин, рівномірно вкрита блискучими кристаликами цукру; колір світло-коричневий; консистенція крихка; смак приємний, солодкий. В 1 кг — 60—70 шт. печива.

### **ПЕЧИВО ПІСОЧНЕ «ПРЯМОКУТНЕ» (фірмове)**

*Борошно 633 г, цукрова пудра 193 г, маргарин 275 г, яйця 64 г, сода 3 г, амоній 7 г, сметана 75 г, есенція 1 г. Вихід 1000 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, нарізають ножом на прямокутне печиво розмірами 25x50 мм. Випікають на сухих кондитерських листах при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівна, без тріщин; колір світло-брунатний з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.

### **ПИРІГ ПІСОЧНИЙ З НАЧИНКОЮ**

*Для тіста: борошно 96 г, цукрова пудра 11 г, маргарин 43 г, яйця 78 г, есенція 1 г, сода 0,5 г, амоній 0,3 г. Для начинки: сир свіжий 275 г, жовтки яєць 18 г, цукор 63 г, масло 18 г, сіль 1 г, борошно 13 г, ванільний цукор 1 г. Вихід 1000 г.*

Пиріг готують круглої, овальної чи квадратної форми. Дно форми вистеляють папером, викладають у форму пісочне тісто і руками розрівнюють його шаром завтовшки 10—15 мм. З цього самого тіста формують бортики. Не бажано формувати бортики з окремого валика тіста, оскільки під час випікання він може зсунутися, деформуючи пиріг. У заглиблення, що утворилося, викладають начинку з яблук, ревеню, сиру чи іншу. Поверхню начинки розрівнюють і прикрашають тонкими смужками тіста, які викладають у вигляді решітки. Поверхню пирога змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C протягом 30—35 хв.

*Вимоги до якості:* пиріг відповідної форми; на поверхні акуратно викладена решітка; колір темно-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка, виріб добре пропечений, без закальцю; смак приємний, солодкий, смак начинки — відповідний.

### **ПЕЧИВО «ГЛАГОЛИКИ»**

*Борошно 513 г, масло вершкове 205 г, цукрова пудра 305 г, молоко 102 г, меланж 154 г, ванільна пудра 5 г, сода 1 г, інвертний сироп 5 г. Вихід 1000 г.*

Пісочне десертне тісто за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником (діаметр отвору 5—7 мм) видавлюють на сухий кондитерський лист у вигляді прописної літери «г» і випікають при температурі 220—230°C 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* форма збережена, не розпливчаста, поверхня рельєфна; колір світло-жовтий із золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий. В 1 кг — 122 шт. печива.

### **ПЕЧИВО «ЛИМОННЕ»**

*Борошно 586 г, зокрема на підсипання 37 г, цукор 311 г, молоко незбиране 55 г, масло вершкове 165 г, яйця 82 г, сода 1 г, амоній 1 г, есенція лимонна 1 г, мед 14 г. Вихід 1000 г.*

Готують пісочне десертне тісто, але пластичної консистенції. Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм і круглою виїмкою діаметром 40 мм штампують заготовки, які випікають на сухих кондитерських листах при температурі 230—240°C протягом 10—12 хв.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до печива «Прямокутного», форма кругла.

### **ПЕЧИВО «ЗІРОЧКА»**

*Борошно 481 г, цукрова пудра 289 г, меланж 144 г, масло вершкове 193 г, молоко 96 г, ванільна пудра 2,4 г, сода 1 г, цукати або родзинки 106 г. Вихід 1000 г.*

Готове десертне тісто за допомогою кондитерського мішка з круглим зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) видушують на сухий кондитерський лист у вигляді зірочок. По центру кожного печива кладуть шматочок цукату або родзинку (родзинки попередньо замочують у літній воді на 15 хв. і ретельно промивають). Випікають при температурі 220—230°C протягом 10-12 хв.

*Вимоги до якості:* форма зірочки; поверхня рельєфна, по центру акуратно викладені шматочок цукату чи родзинка; колір світло-жовтий з золотистим відтінком; консистенція крихка; смак солодкий. В 1 кг — 140 шт. печива.

### **ПЕЧИВО «РОМАШКА» (рис. 26)**

*Борошно 514 г, масло вершкове 247 г, цукрова пудра 308 г, яйця 103 г, молоко незбиране 51 г, есенція 2 г, амоній 4 г, какао—порошок 4 г. Вихід 1000г.*

Заготовки формують так само, як для печива «Зірочка», але по центру кожного печива викладають цяточку шоколадного тіста.

Для цього частину десертного тіста підфарбовують у коричневий колір за допомогою какао-порошку. Випікають печиво при температурі 220—230°C. Інколи по центру заготовок видушують з корнетика крапельку фруктові начинки.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до печива «Зірочка»; по центру печива викладено цяточку шоколадного тіста.



Рис. 26

**ПЕЧИВО «НІЖНЕ» (фірмове)**

Для тіста: борошно 460 г, цукрова пудра 346 г, маргарин 346 г, яйця 80 г, ванільний цукор 1 г, амоній 1 г, вода 60 г.

Для помади: цукор 150 г, вода 34 г, оцет 9 г, есенція 1 г. Вихід 1000 г.

Готове десертне тісто викладають у кондитерський мішок з круглим зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) і видушують на сухий кондитерський лист заготовки у вигляді краплі. Випікають при температурі -220—230°C, Після охолодження кінчик печива глазурують розігрітою білою помадою.

*Вимоги до якості:* форма черепашки, поверхня рельєфна, кінчик печива заглазурований білою помадою, консистенція крихка, смак приємний, солодкий; поверхня помади суха, блискуча.

**ПЕЧИВО «МОРСЬКА ХВИЛЯ» (фірмове), рис. 27**

Борошно 590 г, цукрова пудра 230 г, маргарин 350 г, яйця 75 г, повидло 100 г, вода 140 г. Вихід 1000 г.

Десертне тісто за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником (діаметр отвору 1,5 см) видушують на сухі кондитерські листи у вигляді палички завдовжки 7 см. По середині вздовж кожної заготовки з корнетика видушують хвилясту лінію фруктової начинки і випікають при температурі 220-230Т протягом 10-12 хв.

*Вимоги до якості:* форма видовжена; поверхня рельєфна, по середині хвиляста лінія фруктової начинки; колір світло-жовтий; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.



Рис. 27

## § 20. Прісне здобне тісто

За технологією приготування прісне здобне тісто подібне до пісочного, але дещо відрізняється від нього рецептурою. В рецептурі цього тіста передбачено рідину (сметану, кефір, молоко чи воду) і значно зменшено кількість цукру і жиру. Рідина сприяє утворенню клейковини, яка надає тісту в'язкості, тому якість напівфабрикату значною мірою залежатиме від розпушувачів.

Як розпушувач у прісному здобному тісті використовують соду. Якщо тісто замішують на сметані чи кефірі, то молочна кислота, що в них міститься, взаємодіє з содою і відразу ж починається виділення вуглекислого газу, яке збільшується під час випікання.

Якщо за рецептурою молочнокислі продукти не передбачено, то в тісто обов'язково додають харчові кислоти (лимонну чи оцтову).

Умови приготування пісочного і прісного здобного тіста подібні. Сировину використовують охолодженою, борошно — із середнім вмістом слабкої клейковини. Замішують тісто швидко у прохолодному приміщенні (17—18°C), сформовані вироби одразу випікають. Навіть при нетривалому зберіганні тіста в теплом приміщенні воно втрачає здатність підніматися під час випікання. Щоб зменшити процес газоутворення і зберегти розпушуючу властивість соди, її перемішують з борошном і додають у тісто наприкінці замішування.

З прісного здобного тіста готують ватрушки, пиріжки, коржики, сочники. Залежно від використаної начинки, тісто можна готувати солодким чи несолодким. У табл. 17 наведено рецептури прісного здобного тіста з різним вмістом цукру.





Сировина	Солодке тісто		Несолодке тісто	
Борошно	1000	1000	1000	1000
Цукор чи цукрова пудра	250	200	70	30
Масло чи маргарин	250	100	250	100
Яйця чи меланж	75	50	75	50
Вода чи сметана	150	300	150	300
Сода питна	1	2	1	2
Кислота лимонна	1	1	1	2

Розглянемо докладніше, як готують тісто у збивальній машині. Спочатку на малій швидкості збивача розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси, потім всипають цукор і збивають все протягом 10 хв. Окремо у холодній воді розчиняють кислоту, цей розчин перемішують з яйцями, проціджують через сито з вічками 1—2 мм і поступово вливають у збитий з цукром маргарин. Збивання продовжують доти, доки рідина повністю з'єднається з жиром і не буде відчутно кристаликів цукру. Збита маса повинна мати пишну, однорідну консистенцію. У діжу машини для замішування тіста всипають просіяне разом з содою борошно, викладають збиту масу і замішують тісто пластичної консистенції протягом 1—2 хв.

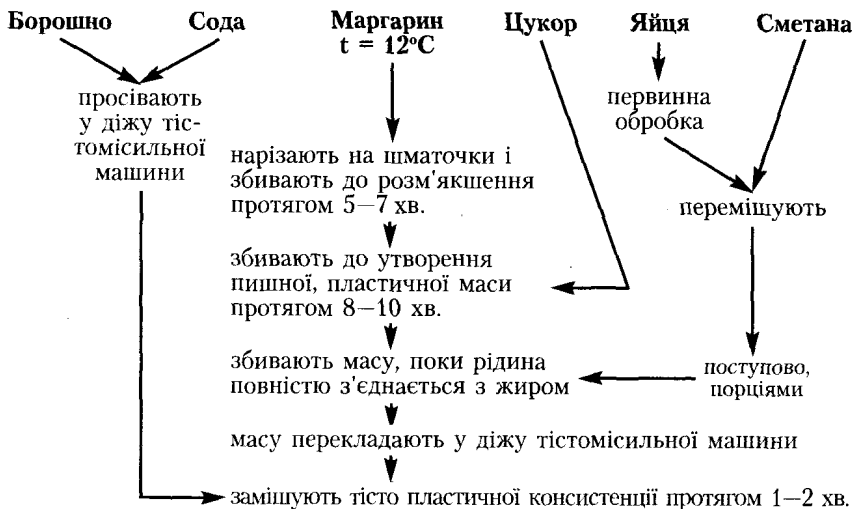


Рис. 28

Невеликі порції тіста замішують на столі руками. Для цього борошно перемішують з содою, просівають на стіл у вигляді гірки і роблять в ній заглиблення. У це заглиблення викладають розм'якшений маргарин,

вливають розчин цукру, яєць, кислоти і швидко замішують тісто, поки воно не набуде пластичної консистенції. Технологічну схему приготування прісного здобного тіста показано нижче (рис. 28).

Можливі недоліки прісного здобного тіста і виробів з нього, причини виникнення цих недоліків подано у табл. 18.

Таблиця 18

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто під час розкачування кришиться	Для замішування використали теплі продукти, замішували тісто у теплом приміщенні
Тісто зтяжне, готові вироби з малим об'ємом	У тісті багато рідини і борошна, маргарин «відсікався» під час замішування, довго місили тісто
Вироби місцями підгоріли	Нерівномірне обігрівання камери пекарської печі, вчасно не обернули листи в печі
Поверхня виробів сильно розтріскана, вироби із закальцем	Надто висока температура випікання
Вироби мають неприємний присмак м'якушка темно-жовтого кольору	Підвищено вміст соди у тісті

### ВАТРУШКИ ПРІСНІ ЗДОБНІ

*Борошно 630 г, цукрова пудра 158 г, маргарин 158 г, меланж 47 г, вода 95 г, сода 0,6 г, кислота лимонна 0,6 г. Маса тіста 630 г. Начинка сирна: сир свіжий 167 г, яйця 16 г, борошно 8 г, ванілін 0,02 г, сіль 1 г.*

*Маса начинки 200 г. Яйця для змащування виробів 15 г, олія для змащування листів 2 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, штампують з нього круглою виїмкою діаметром 8—10 см заготовки. Краї заготовок загинають догори і фігурно зашипують, формуючи бортики, а потім викладають на лист, ледь змащений жиром. На середину кожної заготовки викладають сирну начинку, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C.

*Вимоги до якості:* форма кругла, не деформована; поверхня рівномірно зарум'янена, блискуча; на зламі — вироби добре пропечені, без закальцю; консистенція щільна, дрібнопориста, м'яка; консистенція начинки щільна, однорідна; смак приємний, солодкий.

### ПИРІЖКИ ПРІСНІ ЗДОБНІ

*Для тіста: борошно 580 г, цукор 41 г, маргарин 145 г, меланж 44 г, сметана 87 г, сода 0,6 г. Маса тіста 580 г. Начинка 250 г, яйця для*

змащування виробів 15 г, жир для змащування листів 3 г. Вихід 10 шт. по 75 г.

Тісто розкачують шаром завтовшки 4—5 мм. Круглою виїмкою штампують заготовки масою 58 г. На середину заготовки викладають 25 г начинки (сирної, фруктової, м'ясної, грибної, овочевої тощо), краї заготовки защипують і формують пиріжок у вигляді човника. Сформовані пиріжки викладають рубцем донизу на змащені жиром листи, поверхню пиріжків змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C.

*Вимоги до якості:* форма човника, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, консистенція щільна, м'яка, начинка — соковита; смак приємний.

### **СОЧНИКИ З СИРОМ** (рис. 29)

*Для тіста:* борошно 315 г, маргарин 65 г, яйця 36 г, сіль 1,4 г, сода 2,2 г, цукор 130 г, сметана 93 г. *Маса тіста* 600 г. *Для начинки:* сир свіжий 191 г, яйця 12 г, цукор 47 г, борошно 22 г, ванілін 0,02 г, сіль 1,2 г. *Маса начинки* 250 г. *Яйця для змащування виробів* 15 г, *жир для змащування листів* 3 г. *Вихід* 10 шт. по 75 г.



Рис. 29

Прісне здобне тісто охолоджують протягом 1 год., розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і штампують круглі заготовки з рифленими краями масою 60 г. Один край заготовки змащують яйцем, по центру викладають сирну начинку, яку прикривають не змащеним краєм тіста,

залишаючи начинку частково відкритою. Заготовки викладають на змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C протягом 15—20 хв.

*Вимоги до якості:* форма напівмісяця, видно сирну начинку; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, без тріщин, начинка не витікає; консистенція виробу м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки щільна, однорідна; смак солодкий, приємний.

### **КОРЖИКИ МОЛОЧНІ**

*Борошно 400 г, борошно на підсипання 23 г, цукор 212 г, маргарин 96 г, меланж 21 г, молоко 76 г, сода 2 г, амоній 4 г, ванілін 0,2 г, меланж для змащування виробів 9 г, жир для змащування листів 3 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Готове тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм, потім легко прокачують качалкою з рифленою поверхнею і штампують заготовки круглої форми із зубчастими краями діаметром 95 мм. Заготовки викладають на змащений жиром лист, їхню поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 210-220°C протягом 15-20 хв.

*Вимоги до якості:* форма кругла з рифленими краями; поверхня рельєфна, рівномірно зарум'янена, без тріщин; консистенція м'яка, щільна; колір світло-коричневий; смак приємний, солодкий.

## **§ 21. Пряничне тісто**

Свою назву тісто отримало завдяки різноманітним прянощам, які використовують для його приготування, і що надають особливого аромату готовим виробам. Дуже часто для приготування пряничного тіста використовують суміш прянощів, що називається «букет» або «сухі парфуми», і складається: кориця 60 %, гвоздика 12 %, перець духмяний 12 %, перець чорний 4 %, кардамон 4 %, імбир 8 %.

Вироби з пряничного тіста досить довго зберігаються не черствіючи, оскільки пряничне тісто готують з великою кількістю цукру, меду і патоки, а мед і патока уповільнюють процес черствіння.

У деяких рецептурах цукор замінюють на інвертний сироп, частину пшеничного борошна (50 %) замінюють житнім. Це покращує якість пряників, зменшує їхнє усихання при тривалому зберіганні завдяки підвищеній гігроскопічності цих продуктів.

Для замішування тіста використовують охолоджену сировину, борошно — зі слабкою клейковиною (26—28 %), замішують пряничне тісто у прохолодному приміщенні. Оскільки тісто має досить в'язку і густу

консистенцію, при його приготуванні використовують хімічні розпушувачі (сода і амоній).

Готувати тісто можна двома способами: *сирцевим* і *заварним*.

### **ПРЯНИЧНЕ ТІСТО (НАПІВФАБРИКАТ)**

*Борошно 1000 г, цукор 350 г, вода 200 г, патока 100 г, мед 100 г, яйця 100 г, маргарин 100 г, амоній 8 г, сода 4 г, «сум парфуми» 4 г. Вихід 1000 г.*

**Сирцевий спосіб приготування пряничного тіста.** Значна кількість цукристих речовин і невелика кількість води ускладнює процес розчинення цукру, а для забезпечення високої якості готових виробів дуже важливо, щоб у тісті не залишалось нерозчинених кристаликів цукру. Тому спочатку готують цукрово-патоковий сироп (у теплій воді розчиняють цукор, мед, патоку) і потім охолоджують його до 20° С. Охолоджений сироп виливають у діжу машини для замішування тіста, додають яйця, розпушувачі, прянощі, розплавлений маргарин і ретельно все це перемішують протягом 5—8 хв., у перемішану масу всипають усе одразу борошно (8 % залишають на підсипання) і замішують тісто протягом 4—12 хв. Час замішування залежить від температури. Чим вища температура приміщення і сировини, тим швидше потрібно замішувати тісто, щоб уникнути його зтягування. Тісто може зтягнутися і в тому випадку, якщо борошно всипати не одразу, а поступово. Консистенція готового тіста повинна бути в'язкою, але не зтягнутою, з температурою не вище ніж 20°С і вологістю 23—25 %. Якщо вологість тіста знижена, вироби погано підростатимуть, а якщо підвищена — розпливатимуться під час випікання.

**Заварний спосіб приготування пряничного тіста.** Цей спосіб приготування складається з трьох стадій: заварювання борошна у цукрово-патоковому, цукрово-медовому чи цукрово-медово-патоковому сиропі; охолодження заварки; замішування заварки з рештою продуктів за рецептурою.

Заварюють борошно (6—8 % залишають на підсипання) у відкритому на-плитному казані. У казан закладають цукор, мед, патоку, вливають воду і, при постійному перемішуванні, підігрівають сироп до температури 90—95°С і повного розчинення цукру. Гарячий сироп проціджують через густе сито в діжу машини для замішування тіста, всипають туди усе одразу просіяне борошно і ретельно перемішують протягом 10—12 хв., доки не утвориться пластична маса без грудочок. Температура сиропу при всипанні борошна повинна бути не нижче ніж 68°С, бо інакше не відбудеться процес клейстеризації крохмалю борошна, що вплине на якість готових виробів. Вологість заварки повинна становити 19—20 %.

Якщо за рецептурою передбачено багато яєць і жиру, то заварюють тільки частину борошна, а решту використовують при замішуванні тіста, залишаючи 6—8 % на підсипання.

Заварку охолоджують до 25—27°C. Без попереднього охолодження заварки тісто замішувати не можна, оскільки погіршуються його властивості, прянощі й розпушувачі звітрюються, а готові вироби з такого тіста будуть щільними, без підйому.

У охолоджену заварку додають усі продукти, що залишилися, за рецептурою, і вимішують протягом 30—40 хв., доки не утвориться тісто з однорідною густою консистенцією. Зменшувати час замішування тіста не можна, оскільки це вплине на якість готових виробів — вони будуть твердими і щільними.

Приготування пряничного тіста заварним способом має свої переваги порівняно з сирцевим: 1) підвищується продуктивність праці кондитерів, оскільки охолоджену заварку можна готувати про запас і зберігати протягом 10—15 днів при температурі 10—15°C (для цього її викладають шарами, які змащують олією); 2) заварювання борошна сильно уповільнює процес черствіння готових виробів.

Технологічні схеми приготування пряничного тіста показано на рис. 30 і 31.

**Формування і випікання виробів з пряничного тіста.** Готове тісто масою 3—4 кг викладають на столи, сильно посипані борошном, злегка обминають його і поступово розкачують качалкою до потрібної товщини, періодично підсипаючи пласт знизу борошном. Пласт повинен бути однаково розкачаним по всій площі, інакше вироби будуть різної товщини і маси.

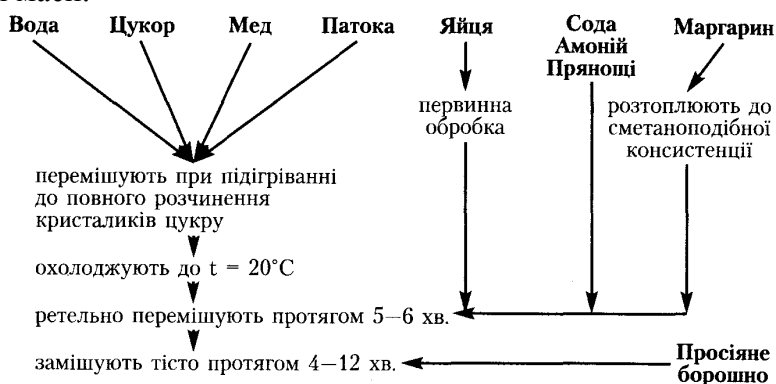


Рис. 30. Схема приготування пряничного тіста сирцевим способом

Перед тим, як формувати вироби, проводять пробне формування у різних місцях пласта, сформовані заготовки зважують. Для формування виробів використовують металеві виїмки різної конфігурації, дерев'яні форми з вигравіруваними на дошці малюнками чи написами, дискові різці, ножі. Сформовані заготовки викладають на змащені жиром кондитерські листи на відстані одна від одної. При формуванні заготовок виїмки, ножі або різці періодично занурюють у борошно, а перед викладанням на листи надлишок борошна знімають з поверхні заготовок м'яким пензликом.

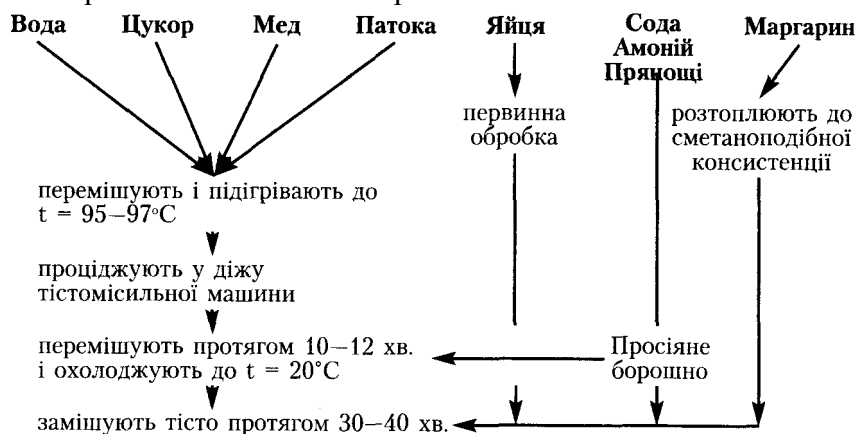


Рис. 31. Схема приготування пряничного тіста заварним способом

Температура випікання виробів залежатиме від товщини тіста і становить 190—210°C. Чим більша товщина виробів, тим нижча температура і триваліший час випікання, і навпаки. За високої температури випікання на поверхні виробів швидко утворюється шкоринка, яка перешкоджає виділенню вологи з м'якушки і вона залишається сирою. При охолодженні такий виріб просяде під масою сирої м'якушки і в середині утвориться закалець. За низької температури випікання від надлишку цукру вироби будуть розпливатися. Отже, своєчасне утворення шкоринки на поверхні виробів (при відповідній температурі випікання) зберігає їхню форму, сприяє рівномірному пропіканню всередині і запобігає розпливанню виробів. Готовність виробів визначають за станом нижньої сторони (підшови). Наявність на підшові виробів заглиблень свідчить про підвищену вологість у середині м'якушки і недостатній час випікання. Повністю пропечені вироби мають рівну підшову.

У табл. 19 наводимо можливі недоліки виробів з пряничного тіста і причини їх виникнення.



Можливі недоліки	Причини виникнення
Вироби щільні, з малим підйомом	Понижена вологість тіста, багато цукристих речовин, мало розпушувачів, недостатньо охолодили борошняну заварку при замішуванні тіста
Вироби розпливчасті	Тісто з підвищеною вологістю, багато розпушувачів, дуже слабка клейковина борошна, низька температура випікання виробів
Вироби тверді, гумоподібні	Мало цукру, підвищили температуру тіста при замішуванні, збільшили час замішування тіста
Верхня шкоринка відокремлюється, м'якушка сира	Надто м'яке тісто, вироби поклали випікати у перегріту піч
Вироби осіли після випікання	Забагато розпушувачів, висока температура і малий час випікання, слабке тісто
Вироби з порожнинами на підшві	Недостатній час випікання
Вироби малопористі, тверді	Недостатня кількість розпушувачів

### **БАТОНИ «МОСКОВСЬКІ»**

*Борошно 590 г, зокрема на підсипання 42 г, цукор 164 г, яйця 16 г, мед 273 г, амоній 5,4 г, сода 2,7 г, кориця 1,6 г, вода 60 г, яйця дня змащування 19 г, жир для змащування листів 1 г. Вихід 10 шт. по 100 г.*

Тісто готують заварним способом, розкачують шаром завтовшки 10—12 мм і овальною виїмкою видушують заготовки розміром 120х65 мм і масою 110 г. Заготовки викладають на змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем і наносять виделкою візерунок. Випікають при температурі 200—210°C протягом 12—15 хв.

*Вимоги до якості:* форма овальна; поверхня блискуча, коричневого кольору, з чітким візерунком; на зламі вироби дрібнопористі, без закальцю; смак солодкий, приємний.

### **БАТОНИ «ДИТЯЧІ»**

*Борошно 1-го татунку 346 г, борошно на підсипання 27 г, обрізки від тортів і тістечок 287 г, яйця 80 г, цукор 328 г, сухі парфуми 6 г, амоній 2,4 г, вода 90 г, яйця для змащування 14 г. Вихід 20 шт. по 50 г.*

Тісто готують сирцевим способом (вологість 24%). Тісто розкачують шаром завтовшки 8—10 мм і нарізують заготовки прямокутної форми розмірами 65х120 мм і масою 109 г. Сформовані заготовки викладають на ледь змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем,



виделкою наносять довільний візерунок і випікають при температурі 200—210°C протягом 12—15 хв.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до батона «Московський»; форма прямокутна.

### **КОРЖИКИ «ЦУКРОВІ»**

*Борошно 538 г, борошно на підсипання 42 г, цукор 226 г, маргарин 43 г, амоній 4 г, сода 2 г, цукор ванільний 3 г, патока 86 г, вода 130 г, цукор для посипання 6,4 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Тісто готують сирцевим способом і розкачують шаром завтовшки 6—7 мм. Пласти рівномірно посипають цукром і злегка прокачують качалкою з рифленою поверхнею. За допомогою виїмки штампують круглі заготовки з гофрованими краями діаметром 9,5 см масою 84 г. Заготовки викладають на змащені жиром кондитерські листи і випікають при температурі 200—210°C протягом 12-15 хв.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукром, не підгоріла; колір жовтий; консистенція м'яка, смак солодкий.

### **ПРЯНИКИ ГЛАЗУРОВАНІ**

*Борошно 523 г, зокрема на підсипання 41 г, цукор 262 г, патока 57 г, яйця 26 г, амоній 4 г, сода 1,6 г, гвоздика 1,3 г, вода 150 г, сироп для глазурування 120 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують сирцевим способом, розкачують шаром завтовшки 6 мм і за допомогою виїмки діаметром 6 см штампують круглі пряники. Заготовки випікають на листах, ледь змащених жиром, при температурі 200—210°C. Після випікання і охолодження пряники глазурують у тиражному сиропі. Для цього 5—6 кг пряників закладають у круглий казан, заливають гарячим (80°C) тиражним сиропом у кількості 750—800 г і швидко перемішують веслом протягом 1—2 хв., щоб уся поверхня пряників рівномірно вкрилася сиропом. Потім пряники викладають на решето в один ряд і підсушують. Якщо заглазуровані пряники рівномірно не розташувати на решеті, вони злипнуться і їхня поверхня деформується.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня рівномірно вкрита білою, сухою, блискучою, кристалічною плівочкою; на зламі виробу пористі, без закальцю; колір світло-коричневий; смак солодкий, приємний, з ароматом гвоздики. В 1 кг — 35 шт. пряників.

### **ПРЯНИКИ «ДОРОЖНІ»**

*Тісто пряничне 1180 г, борошно на підсипання 30 г, яйця для змащування 21 г, жир для змащування листів 7 г. Вихід 10 шт. по 100 г.*

Тісто готують сирцевим способом (як ароматизатори використовують корицю і гвоздику). Тісто розкачують шаром завтовшки 10 мм і овальною виїмкою штампують пряники розмірами 9х14 см масою 110 г. Заготовки викладають на кондитерські листи, змащені жиром, поверхню заготовок змащують яйцем і виделкою наносять довільний візерунок. Випікають при температурі 200-210°C.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до батону «Московський».

### **ПРЯНИКИ МЕДОВІ**

*Борошно 580 г, цукор 320 г, мед штучний 100 г, маргарин 40 г, сода 2 г, есенція 0,5 г, вода 150 г, олія для змащування листів. Для тиражного сиропи: цукор 90 г, вода 30 г. Вихід 10 шт. по 100 г.*

Тісто готують сирцевим способом, розкачують шаром завтовшки 9—10 мм і овальною виїмкою штампують заготовки масою 105 г. Випікають на листах, змащених жиром, при температурі 200—210°C протягом 12—15 хв. Після охолодження поверхню кожного пряника глазурують тиражним сиропом. Сироп наносять на пряники за допомогою м'якого пензлика. Для цього пензлик змочують у гарячому (80—85°C) тиражному сиропі й розтирають його по поверхні пряника доти, доки не почне біліти. Тиражовані вироби залишають для остаточного висихання сиропу.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до пряників «Дорожник»; форма овальна.

### **ПРЯНИКИ М'ЯТНІ Й ВАНІЛЬНІ**

*Борошно 566 г, борошно на підсипання 44 г, цукор 352 г, олія 14 г, амоній 5 г, олія м'ятна 0,3 г або ванільна пудра 5 г, вода 190 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1 кг (не менше 40 шт.)*

Тісто готують сирцевим способом. З тіста розкачують валики діаметром 2 см, які нарізують упоперек на шматочки масою 27—29 г, кладуть у сито і коловими рухами надають їм форми кульок. Сформовані заготовки викладають на листи, змащені жиром і посипані борошном. Випікають протягом 7—8 хв. при температурі 190—210°C (для м'ятних пряників) і 220—230°C (для ванільних пряників).

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня матова, не розтріскана; консистенція м'яка, дрібнопориста; смак солодкий, з ароматом м'яти чи ванілі.

### **КОВРИЖКА МЕДОВА З НАЧИНКОЮ**

*Борошно 1-го татунку 440 г, борошно на підсипання 34 г, цукор 132 г, мед натуральний 220 г, маргарин 44 г, сода 13 г, амоній 3,5 г, «сухі парфуми» 2,6 г, вода 91 г, начинка фруктова 132 г. Для тиражного сиропу: цукор 35 г, вода 15 г. Вихід 1000 г.*

Готують пряничне тісто заварним способом: цукор розчиняють у воді, нагрітій до температури 75°C, додають розтоплений маргарин і перемішують. Сироп виливають у діжу машини для замішування тіста (температура сиропу не повинна бути нижчою за 70°C), поступово всипають борошно (40—45 % від загальної кількості) і перемішують протягом 10—15 хв. Заварку охолоджують до 25°C, додають решту продуктів (крім борошна), ретельно перемішують, всипають борошно і замішують тісто протягом 30—40 хв.

Тісто розкачують шаром завтовшки 11 — 13 мм, викладають на листи, змащені жиром і посипані борошном. Поверхню пластів змочують водою і в кількох місцях наколюють кінчиком ножа, щоб уникнути здуття під час випікання. Випікають при температурі 180—200°C. Після охолодження два пласти склеюють фруктовую начинкою і глазують тиражним сиропом, розтираючи сироп по поверхні виробу пензликом.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна з блискучою, глазурованою поверхнею; на розрізі два пласта прошаровані фруктовую начинкою, виріб добре пропечений; коричневого кольору, без закальцю; консистенція дрібнопориста, м'яка; смак приємний, солодкий.

### **КОВРИЖКА МЕДОВА**

*Борошно 1-го татунку 500 г, борошно на підсипання 39 г, цукор 150 г, мед натуральний 250 г, маргарин 50 г, сода 1,5 г, «сухі парфуми» 1,5 г, амоній 4 г. Маса тіста 970 г. Для тиражного сиропу: цукор 40 г, вода 15 г.*

Тісто готують, як для коврижки медової з начинкою, але випікають тільки один пласт, поверхню якого глазують тиражним сиропом.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до коврижки медової з начинкою; коврижка складається з одного пласта.

В українській національній кулінарії широкою популярністю користуються медівники, які готують з *медового тіста*. За рецептурою медове тісто подібне до пряничного, але має деякі відмінності. Медове тісто готують без патоки, як рідину використовують молоко, сметану, кефір чи квасне молоко. З розпушувачів використовують тільки соду, яку попередньо «гасять» оцтом для нейтралізації неприємного присмаку продуктів її термічного розкладу. Ароматизують тісто одним видом прянощів, найчастіше це гвоздика, кориця чи духмяний перець.

Готують медове тісто так само, як і пряничне — сирцевим способом. Готове тісто повинно мати консистенцію густої сметани. Його розливають у змащені жиром і посипані борошном форми і випікають при температурі 180—190°C протягом 30—40 хв. Після охолодження пласти

перекладають різноманітними кремами. Поверхню перекладанців посипають цукровою пудрою чи глазурують помадою.

Поверхня виробів має бути опукла, без тріщин; на розрізі вироби пористі, без закальцю, м'які; коричневого кольору; смак солодкий, з відповідним ароматом.

### **КОВРИЖКА МЕДОВА З ГВОЗДИКОЮ (фірмова)**

*Борошно 178 г, мед натуральний 189 г, яйця 142 г, сметана 189 г, молоко 142 г, маргарин 57 г, оцет 4 г, сода 11г, дріжджі 9 г, гвоздика 4 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують сирцевим способом: дріжджі розчиняють у молоці, додають сметану, яйця, натуральний мед, цукор, соду, «гашену» оцтом, і ретельно вимішують суміш, доки не зникнуть кристалики цукру. Потім додають розтоплений маргарин і, після перемішування, всипають усе одразу просіяне борошно. Тісто замішують шляхом інтенсивного збивання до утворення однорідної маси сметаноподібної консистенції, на поверхні якої з'являться повітряні бульбашки. У форму, змащену жиром і посипану борошном, виливають 50 % тіста, посипають тонкоподрібненою гвоздиною і зверху виливають решту 50 % тіста. Поверхню розрівнюють (товщина тіста має бути 15—20 мм) і випікають при температурі 180—190°C протягом 35—40 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня опукла, без тріщин; на розрізі вироби пористі, без закальцю, м'які, коричневого кольору; смак солодкий з ароматом гвоздики.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ МЕДОВИЙ**

*Для тіста: борошно 480 г, маргарин 250 г, яйця 160 г, сода 12 г, оцет 10 г, гвоздика 9 г.*

*Для крему: сметана 500 г, цукрова пудра 180 г, горіхи подрібнені 175 г. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.*

Готують медове тісто: усі продукти, крім борошна, ретельно перемішують, всипають усе одразу просіяне борошно і замішують тісто шляхом інтенсивного збивання, доки на поверхні не з'являться повітряні бульбашки. Готове тісто розподіляють на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми. Випікають при температурі 190—200°C протягом 15—20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанно-горіховим кремом, поверхню перекладанця посипають цукровою пудрою.

Для крему: охолоджену сметану 30 % жирності збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. У збиту масу поступово всипають просіяну цукрову пудру, подрібнені горіхи і ретельно, але обережно, перемішують.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна, три медові коржі змащені сметанно-горіховим кремом, поверхня опукла, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: коржі добре пропечені, без закальцю, коричневого кольору, дрібнопористої консистенції; смак приємний, солодкий; крем має кислуватий присмак.

### **МЕДІВНИК**

*Для тіста:* борошно 320 г, цукор 100 г, сметана 100 г, маргарин 100 г, мед натуральний 70 г, яйця 80 г, сода 12 г.

*Для крему:* сметана 500 г, цукрова пудра 180 г, горіхи подрібнені 175 г. Цукрова пудра на посипання 5 г. Вихід 1000 г.

Готове тісто ділять на три частини і розливають у змащені жиром і посипані борошном форми. Випікають при температурі 190—200°C протягом 15—20 хв. Випечені й охолоджені коржі змащують сметанним кремом, поверхню перекладанця посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до «Перекладанця медового», три медових коржі перекладені сметанним кремом.

### **МЕДІВНИК ЧОРНИЙ**

*Борошно 640 г, цукор 460 г, яйця 120 г, квасне молоко 500 г, мед натуральний 105 г, олія 100 г, сода 28 г, оцет 25 г, цукрова пудра на посипання 10 г. Вихід 1500 г.*

Готове медове тісто розливають у змащені жиром і посипані борошном прямокутні форми шаром завтовшки 30—35 мм і випікають при температурі 180—190°C протягом 35—40 хв. Охолоджений медівник посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня опукла, без тріщин, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: вироби пористі, без закальцю, м'які; коричневого кольору; смак солодкий.

## **§ 22. Бісквітне тісто**



Завдяки своїм властивостям бісквітний напівфабрикат часто використовують при приготуванні тістечок і тортів. Правильно випечений напівфабрикат має тонку верхню шкоринку; пишну, дрібнопористу, пружну консистенцію м'якушки, яка при легкому надавлюванні стискається, а потім швидко відновлює попередню форму; напівфабрикат легко нарізується на пласти, які добре просочуються ароматизованими сиропами і поєднуються за смаком з різноманітними оздоблюючими напівфабрикатами.

*Бісквітне тісто* готують шляхом збивання яєчно-цукрової маси і наступним перемішуванням цієї маси з борошном.

Якість бісквітного напівфабрикату залежить від складу і якості сировини, а також від технології приготування тіста.

При приготуванні бісквітного тіста використовують яйця чи меланж. Найкраще використовувати дієтичні чи свіжі яйця, що мають високу піноутворюючу властивість. Піноутворююча здатність меланжу залежить від його в'язкості — чим нижча в'язкість меланжу, тим вища його піноутворююча здатність.

На в'язкість і ціноутворення яєць (меланжу) суттєво впливає температура сировини. З підвищенням температури маси підвищується піноутворююча властивість яєчних продуктів. Оптимальна температура яєць і меланжу перед збиванням становить 15—20°C.

На якість готового напівфабрикату впливає інтенсивність і тривалість збивання яєчно-цукрової маси. Під час інтенсивного збивання яєчно-цукрова маса поступово збільшується і досягає об'єму, що перевищує початковий у 2,5—3 рази. Максимальний об'єм маси досягається приблизно через 30—40 хв. від початку збивання. Значне збільшення об'єму яєчно-цукрової маси пояснюється насиченням її великою кількістю дрібнесеньких бульбашок повітря у процесі збивання. При замішуванні з борошном повітряні бульбашки частково руйнуються, що може призвести до осідання тіста, тому замішувати його потрібно швидко (до 30 сек.), але дуже обережно. Готове тісто одразу випікають.

Борошно потрібно використовувати з середнім вмістом (28—34 %) слабкої клейковини. При використанні «середнього» чи «сильного» борошна утворюється «затягнуте» тісто, а випечений з нього напівфабрикат матиме щільну, малопористу консистенцію. Якщо ж у борошні занижена кількість слабкої клейковини, напівфабрикат буде надто крихким, що ускладнить його використання.

До рецептури бісквітного тіста (за винятком бісквіту «Буше» і масляного бісквіту) входить крохмаль картопляний (20 % від маси борошна), який знижує кількість клейковини у борошні й робить тісто більш пластичним, а випечені вироби — менш крихкими. Якщо для приготування тіста використали борошно з малим вмістом слабкої клейковини, то немає потреби використовувати крохмаль, його замінюють на пшеничне борошно.

Для ароматизації бісквітного тіста найкраще використовувати ванільну чи ромову есенції.

Залежно від сировини, що використовують на замішування тіста, і способів приготування, розрізняють кілька видів бісквітного напівфабрикату: бісквіт основний, бісквіт з наповнювачами (з какао, з горіхами, з маком, з родзинками), бісквіт «Новий», бісквіт «Буше»

(круглий), масляний бісквіт.

### **БІСКВІТ ОСНОВНИЙ**

*Борошно 281 г, крохмаль картопляний 69 г, цукор 347 г, меланж (яйця) 579 г, есенція 3,4 г. Вихід 1000 г. Вологість напівфабрикату 22 %.*

Бісквіт основний можна готувати двома способами: без підігрівання яєчно-цукрової суміші (холодним способом) і з підігріванням яєчно-цукрової суміші (теплим способом).

Приготування бісквітного тіста холодним способом. В бачок збивальної машини закладають яйця чи меланж (після первинної обробки), цукор і збивають масу протягом 30—40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму. Маса вважається збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5—3 рази, стане однорідною, пишною і на її поверхні буде залишатися слід від збивача чи лопатки. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додають есенцію, а потім поступово всипають суміш просіяного разом з крохмалем борошна. Тісто замішують обережно, але швидко (протягом 15—30 сек.). Тривале замішування може призвести до ущільнення структури і осідання тіста. Осісти тісто може і в тому випадку, якщо яєчно-цукрову масу недостатньо збили. Випечений з такого тіста напівфабрикат буде мати щільну і тверду консистенцію. Вологість тіста повинна становити 36—38 %.

**Приготування бісквітного тіста теплим способом.** Меланж (яйця) перемішують з цукром і підігрівають на водяній бані до температури 45—50°C не припиняючи збивання. Нагріту суміш перекладають у бачок збивальної машини і продовжують збивати, поки вона не збільшиться в об'ємі у 2,5—3 рази і на її поверхні залишатиметься слід від збивача. Наприкінці збивання додають есенцію, всипають суміш борошна з крохмалем і швидко, але обережно, замішують тісто. Збивають підігріту яєчно-цукрову суміш протягом 20—25 хв. Таке значне скорочення часу збивання пояснюється тим, що під час підігрівання жир, який міститься у жовтку яйця і уповільнює процес ціноутворення, розчиняється. Внаслідок цього пружна структура білка і жовтка послаблюється, яєчно-цукрова маса стає більш розрідженою і легко збивається до потрібного об'єму. Вологість бісквіту, виготовленого теплим способом, нижча, тому готовий бісквіт буде більш пухкий, розсипчастий і пишний, ніж бісквіт, виготовлений холодним способом.

На рис. 32 показано технологічну схему приготування бісквітного тіста теплим способом.

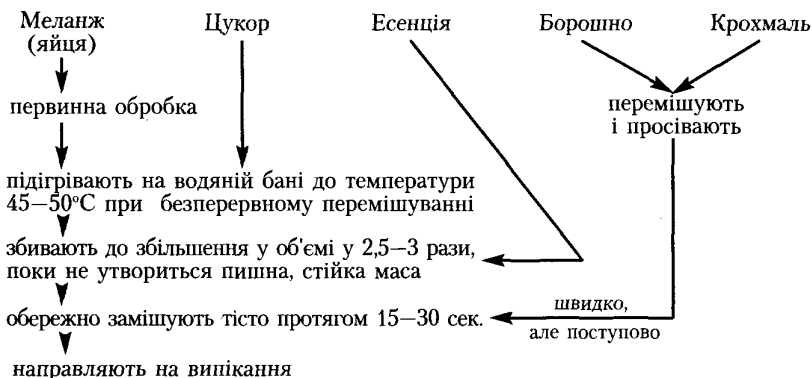


Рис. 32

### БІСКВІТ «НОВИЙ»

*Борошно 362 г, крохмаль картопляний 15 г, цукор 376 г, меланж 377 г, есенція 3,8 г, вода 120 г. Вихід 1000 г.*

Цей бісквіт рекомендується використовувати для тортів, які не просочуються ароматизованими сиропами. Характерною особливістю цього бісквіту є значне зменшення кількості меланжу в рецептурі й використання води. Відповідно напівфабрикат буде мати більшу вологість — 27 %. Бісквіт готують таким чином: цукор розчиняють у воді, збивають протягом 1,5—2 хв., додають меланж і продовжують збивати ще 25 хв., доки маса не збільшиться в об'ємі у 2,5—3 рази. Готова маса повинна мати пишну, стійку консистенцію і світло-кремовий колір. Далі тісто готують як звичайно. Вологість тіста становить 36—38 %.

### БІСКВІТ З НАПОВНЮВАЧАМИ

*Борошно 298 г, крохмаль картопляний 25 г, цукор 367 г, меланж 612 г, какао-порошок або горіхи, або мак 61 г. Вихід 1000 г.*

Технологічний процес приготування бісквіту з наповнювачами подібний до процесу приготування основного бісквіту. Відмінним тільки є те, що борошно перемішують з крохмалем і какао-порошком або підсмаженими і подрібненими горіхами. Есенцію не використовують. Якщо готують бісквіт з маком, то промитий мак додають наприкінці збивання яєчно-цукрової маси.

Правила випікання бісквітного напівфабрикату. Бісквітне тісто дуже нестійке і для того, щоб уникнути осідання, його одразу розливають на листи або у форми і направляють на випікання. Дно великих форм і листів вистеляють пергаментним папером або фольгою, а краї змащують жиром. Папір запобігає ламанню випеченого бісквіту під час вибирання його з форми. Маленькі форми можна змащувати жиром і посипати борошном. Форми заповнюють тістом на 2/3 висоти, щоб під час випікання



воно не виливалося через край. Бісквітні заготовки для тортів можна випікати у формах найрізноманітнішої конфігурації (круглих, овальних, у вигляді квітки, серця тощо). Товщина випеченого бісквітного пласта (капсулю) повинна бути не менше ніж 30 мм. Для тортів і тістечок квадратної чи прямокутної форми напівфабрикат випікають у бортових листах.

Для виробів з начинками або кремами, що скручуються у вигляді рулетів, випікають пласти завтовшки 10 мм — так звані «розмазки». Для цього на листи, вистелені папером, рівномірно наливають тісто і ножем розрівнюють (розмащують) його завтовшки 3—5 мм.

Викладене у форми або на листи тісто одразу направляють на випікання. Листи закладають у піч обережно, не струшуючи тісто, щоб воно не збігло на один бік. У перші хвилини випікання тісто інтенсивно піднімається, його об'єм збільшується внаслідок теплового розширення бульбашок повітря, якими воно насичене. У перші 10 хв. випікання піч забороняється відкривати, а листи переставляти місцями — це може призвести до осідання тіста, а готовий бісквіт буде щільним.

Температурний режим і тривалість випікання бісквітного тіста вказано у наведеній нижче таблиці 20.

Таблиця 20

Випікання бісквіту	Товщина бісквіту, мм	Вологість, %		Температура випікання, °С	Тривалість випікання, хв.
		тіста	бісквіту після охолодження		
У формах і бортових листах	30-40	36-38	22+2	195-200	50-55
Те саме	30-40	36-38	22+2	205-225	40-45
На листах (розмазка)	7-10	36-38	22+2	200-220	10-15

Закінчення процесу випікання визначають за такими ознаками: поверхня напівфабрикату набуває золотисто-жовтого кольору з коричневим відтінком; бісквіт стає пружним — при легкому натисканні пальцями не повинно залишатись заглиблень. Готовність бісквіту великих розмірів можна визначити, проколюючи його товщу дерев'яною паличкою — на ній не повинно залишатись сліду від тіста.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 15—20 хв. Потім ножем відокремлюють його від форми по всьому периметру, форму (бортовий лист) перевертають догори дном і викладають бісквіт з папером на стіл. Свіжовипечений бісквіт під час нарізання заминається і сильно кришиться, а при просочуванні сиропом — розмокає і ламається. Тому перед використанням напівфабрикат, не знімаючи з паперу, витримують протягом 8—10 год. в прохолодному приміщенні з вільним доступом повітря. Папір запобігає надмірному висиханню напівфабрикату. Під час вистоювання бісквіт набуває механічної міцності, внаслідок чого закріплюється пориста структура м'якушки.

Перед використанням з бісквіту знімають папір і ножем зачищають його бокові сторони. Випечені пласти використовують як основу для приготування різноманітних тістечок, тортів, рулетів. У таблиці 21 наведено можливі дефекти бісквіту і причини їх виникнення.

Таблиця 21



Можливі дефекти	Причини виникнення
При замішуванні з борошном тісто осіло	Недостатньо або забагато збили яєчно-цукрову суміш; надто довго замішували тісто
Тісто осіло під час випікання	Зарано відкрили піч і переставляли листи місцями
Бісквітний напівфабрикат з грудками нерозмішаного борошна	Борошно всипали все одразу; недостатній час замішували тісто
Бісквітний напівфабрикат має закалець (ущільнені недостатньо пропечені ділянки м'якушки)	Недостатній час випікання і механічне струшування листів у перші хвилини випікання
Бісквітний напівфабрикат щільний, малопористий, невеликого об'єму	Використали борошно з великим вмістом клейковини (без додавання крохмалю); недостатній час збивання яєць; тривалий час замішували з борошном; тісто довго не випікалося; збільшено кількість борошна в тісті

### ПЕЧИВО «ЛЕГКИЙ БІСКВІТ»

*Борошно 419 г, цукор-пудра 391 г, цукор на посипання 140 г, меланж 321 г, есенція 3,4 г. Вихід 1000 г (250-300 шт.).*

Тісто готують основним способом без підігрівання. Листи змащують жиром, посипають борошном. У кондитерський мішок з гладкою трубочкою (діаметр отвору 10 мм) наливають тісто і відсаджують круглі заготовки діаметром 4—5 см, поверхню яких густо посипають цукром. Надлишок цукру, що потрапив на лист, необхідно зсипати, щоб він не

пригорів під час випікання. Для цього лист із заготовками швидко перевертають догори дном і знову ставлять у попереднє положення.

Заготовки не відпадають, оскільки завдяки рідкій консистенції тіста щільно приклеюються до кондитерського листа. Листи із заготовками ставлять у сухе, тепле місце для підсушування на 1,5—2 год.

Коли на поверхні заготовок утвориться тонка, крихка плівочка, їх випікають при температурі 200—210°C протягом 5—6 хв., стежачи при цьому, щоб не змінився колір. Готове печиво охолоджують на листах, а потім виймають за допомогою тонкого ножа.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня без тріщин, з блискучими кристаликами цукру; колір світло-жовтий; консистенція пориста, крихка; смак солодкий.

### **ПЕЧИВО БІСКВІТНЕ З МАКОМ**

*Борошно 280 г, цукор 440 г, яйця 280 г, цукор ванільний 2 г, мак для посипання 100 г, жир для змащування листів 10 г. Вихід 1000 г (250—300 шт.).*

Тісто готують основним способом з підігріванням. Печиво формують і випікають так само, як і «Легкий бісквіт», але поверхню заготовок посипають маком.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до печива «Легкий бісквіт», поверхня посипана маком.

### **РУЛЕТ БІСКВІТНО-ФРУКТОВИЙ**

*Для тіста: борошно 256 г, цукор 256 г, меланж 426 г, есенція 1,4 г. Маса тіста 939 г. Маса напівфабрикату 691 г. Фруктова начинка 296 г, пудра цукрова 31 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують холодним способом. Випікають бісквітну розмазку. Вистояну розмазку рівномірно змащують фруктовую начинкою і скручують у рулет за допомогою паперу, на якому вона випікалася. Краї рулету зрізують під гострим кутом. Рулет можна реалізувати ваговим (поверхню виробу посипають цукровою пудрою) або порційним (сформований виріб нарізають на шматочки завширшки 2—2,5 см масою 75 г і посипають цукровою пудрою).

*Вимоги до якості:* форма циліндрична; поверхня посипана цукровою пудрою, не розтріскана; на розрізі чітко видно спіралі, прошаровані фруктовую начинкою; колір бісквіту жовтий; консистенція ніжна, пориста; смак солодкий, приємний.

### **РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ «ЕКСТРА»**

*Для тіста: борошно 1-го татунку 139 г, цукор 137 г, меланж 229 г, есенція 13 г. Маса тіста 506 г, маса напівфабрикату 400 г. Для*

*сиропу: цукор 44 г, есенція ромова 0,2 г, коньяк 4 г, сік з ревеню 48 г. Маса сиропу 100 г.*

*Для крему: масло вершкове 100 г, молоко згущене з цукром 23 г, сир свіжий 259 г, коньяк 3 г. Маса крему 500 г. Цукрова пудра для посипання 3 г. Вихід 1000 г.*

Бісквітну розмазку просочують сиропом, змащують масляно-сирним кремом, щільно скручують у рулет, поверхню якого посипають цукровою пудрою. Сироп для просочування готують з додаванням соку з ревеню. Крем готують, як масляний основний, але масло збивають з додаванням свіжого сиру 9 % жирності.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до рулету «Бісквітно-фруктовий»; на розрізі чітко видно спіралі, прошаровані масляним кремом.

### **ПИРІГ БІСКВІТНИЙ З ПОВИДЛОМ**

*Для тіста: борошно 184 г, крохмаль картопляний 44 г, цукор 227 г, меланж 379 г, есенція 2,2 г. Маса напівфабрикату 655 г. Фруктова начинка 300 г, цукрова пудра для посипання 45 г. Вихід 1000 г.*

Випікають бісквітний капсуль завтовшки близько 30 мм. Після вистоювання капсуль розрізають на два пласти, які склеюють між собою фруктовую начинкою. Пиріг ріжуть на шматочки масою 50 або 70 г, посипають цукровою пудрою. Можна реалізувати пиріг і ваговим.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна або квадратна; поверхня посипана цукровою пудрою. Пиріг складається з двох бісквітних пластів, склеєних фруктовую начинкою; пористий, пишний, пружний; смак солодкий.

### **ПИРІГ «БАЛТИКА»**

*Для бісквіту: борошно 97 г, крохмаль картопляний 24 г, меланж 199 г, цукор 119 г, есенція 1 г. Маса напівфабрикату 344 г.*

*Для пісочного тіста: борошно 191 г, цукор 71 г, маргарин 106 г, меланж 25 г, сода 0,2 г, амоній вуглекислий 0,2 г, есенція 0,7 г, сіль 1 г. Маса напівфабрикату 344 г. Вихід 800 г (10 шт. по 80 г).*

Випікають два пласти: один бісквітний, другий — пісочний напівфабрикат. Пласти склеюють між собою повидлом, пиріг ріжуть на шматочки масою 80 г і поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна або квадратна; поверхня посипана цукровою пудрою; складається з 2-х пластів (бісквітного і пісочного), склеєних фруктовую начинкою; пиріг пористий, пишний, пружний; смак солодкий; пісочний напівфабрикат крихкий.

### **БІСКВІТ «БУШЕ»**

*Борошно 389 г, цукор 342 г, жовтки 342 г, білки 513 г, есенція 2 г. Вихід 1000 г.*

Бісквіт «Буше», який інколи називають ще круглим, відрізняється від бісквіту основного рецептурою і технологією приготування. Тісто готують без додавання крохмалю, більш в'язкої й густої консистенції, що не розтікається на папері. Особливість технології приготування полягає в окремому збиванні білків і жовтків яєць. Щоб забезпечити високу якість бісквіту, необхідно використовувати свіжі або дієтичні яйця, жовтки і білки яких мають високу піноутворюючу здатність.

Жовтки яєць перемішують із 75 % цукру і збивають, доки маса не набуде світло-кремового кольору і збільшиться в об'ємі у 2—2,5 рази (приблизно 40—45 хв.). Зменшити час збивання можна, якщо підігріти масу на водяній бані до температури 45—50°C. У цьому випадку жир жовтка розтоплюється, маса зріджується і набагато легше насичується бульбашками повітря, що забезпечує її пишність і стійкість.

Паралельно збивають охолоджені до 2 °C яєчні білки протягом 25—30 хв., доки маса не збільшиться в об'ємі у 5—6 разів, поступово збільшуючи оберти механізму збивальної машини. Наприкінці збивання всипають 25 % цукру і продовжують збивати ще 1—2 хв. Збиті білки повинні мати білосніжну, пишну, стійку консистенцію. У збиті з цукром жовтки додають есенцію, всипають борошно і обережно перемішують, щоб не залишилося грудочок нерозмішаного борошна, протягом 15—20 сек. Потім у масу частинами додають збиті білки і швидко, але обережно, замішують тісто. Готове тісто одразу направляють на випікання, щоб уникнути його осідання.

Кондитерські листи вистеляють папером, тістом заповнюють кондитерський мішок з гладкою трубкою діаметром 15—20 мм і висаджують круглі чи овальні заготовки, які називають бушетками. Добре приготоване тісто не повинно розпливатися на листі. Випікають заготовки при температурі 190—200°C протягом 15—20 хв. У перші 10 хв. не рекомендується відкривати піч і рухати листи, щоб заготовки не осіли. Готовність бушеток визначають за пружністю м'якушки і світло-коричневим кольором поверхні (при легкому натисканні на поверхні заготовок не повинно залишатися слідів від пальців). На рис. 33 показано технологічну схему приготування бісквіту «Буше».

Після випікання гарячі заготовки, не знімаючи з паперу, викладають стосиками і залишають для охолодження (це запобігає надмірному висиханню і швидкому черствінню бушеток). Випечені бушетки витримують при температурі 20°C протягом 4—8 год. для закріплення структури бісквіту. Використовують бушетки як основу при приготуванні різноманітних тістечок «Буше» і для оздоблення поверхні тортів.

У таблиці 22 наведено можливі дефекти бісквіту «Буше» і причини їхнього виникнення.

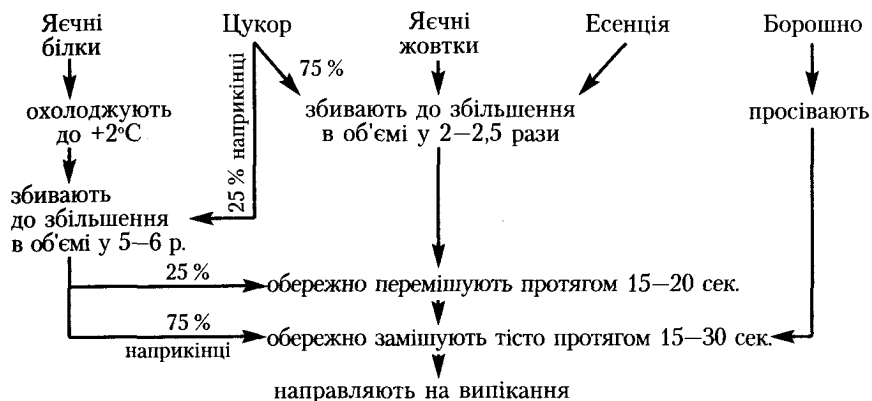


Рис. 33

Таблиця 22

Можливі дефекти	Причини виникнення
Бісквітне тісто розпливається при висаджуванні на листи, бісквітний напівфабрикат щільний, малого об'єму	Недостатнє або надто тривале збивання білків; інтенсивне замішування тіста; тривале вистоювання тіста перед випіканням
Заготовки осіли під час випікання	Рано відкрили піч і рухали листи
Напівфабрикат осів після випікання	Малий час випікання за підвищеної температури
Напівфабрикат сухий і твердий	Тривалий час випікання за пониженої температури

*Вимоги до якості:* форма кругла або овальна; поверхня опукла без тріщин, світло-коричневого кольору; консистенція пориста, пишна, еластична; колір світло-жовтий; вологість напівфабрикату 17 %.

Для приготування *масляного бісквіту* — тіста для кексів — до рецептури, окрім яєць, цукру і борошна, введено велику кількість жиру (маргарину чи масла). Внаслідок цього при виготовленні й випіканні це тісто гірше зберігає пористу структуру. Розпушування тіста за допомогою одних збитих білків не завжди можливе, тому тісто для кексів готують з використанням додаткового розпушувача — вуглекислого амонію. При комбінованому способі розпушування випечений бісквіт виходить високим, розсипчастим і дрібнопористим. Введення в тісто значної кількості жиру та іншої здоби надає випеченій м'якушці певної щільності. Вироби набувають

ніжного здобного смаку і приємного аромату, підвищується їхня калорійність і сповільнюється процес черствіння.

Слід відзначити, що у випадку використання дієтичних яєць, в яких білок і жовток мають гарну піноутворюючу здатність, масляний бісквіт можна готувати без хімічних розпушувачів. У цьому випадку необхідно окремо ретельно збивати білки і жовтки. Отже, існують кілька способів приготування масляного бісквіту: з використанням і без використання хімічних розпушувачів.

Приготування масляного бісквіту з *використанням хімічних розпушувачів* можливо двома способами.

*1-й спосіб* (на меланжі). Маргарин (температура 12°C) нарізують на шматочки і збивають на малих обертах збивальної машини, доки не утвориться пластична маса. Потім оберти збільшують, додають цукор і продовжують збивати протягом 10 хв. До цієї маси поступово (порціями) додають суміш яєчного меланжу, солі, амонію, есенції, знову збивають, доки маса не набуде пишної, кремоподібної консистенції. Потім всипають просіяне борошно і швидко, але обережно, замішують тісто консистенції густої сметани. Тісто замішують руками, оскільки у процесі збивання з борошном воно затягується, що призводить до погіршення якості випеченого напівфабрикату.

Якщо меланж додавати великими порціями або влити увесь одразу, жир і рідина можуть відокремитися, маса стане неоднорідною, як кажуть кондитери — «відсічеться». Таку масу не рекомендується використовувати для замішування тіста, оскільки готові вироби будуть мати тверду, ущільнену консистенцію. У цьому випадку рідину необхідно зідити, маргарин ледь підігріти при інтенсивному перемішуванні й знову збити до утворення пишної маси. А потім у збитий маргарин поступово (порціями) влити відціджену рідину.

*2-й спосіб* (на дієтичних яйцях). Тісто, виготовлене цим способом, буде більш пишним і пористим, оскільки при його приготуванні використовують піноутворюючу здатність яєчних білків.

Нарізаний шматочками маргарин збивають до утворення однорідної пластичної маси, додають 75 % цукру і продовжують збивати протягом 10 хв. До збитого маргарину поступово додають суміш яєчних жовтків, солі, есенції, амонію і збивають, доки не утвориться пишна, однорідна маса, в якій не буде відчутно кристаликів цукру. Паралельно в іншому посуді збивають охолоджені яєчні білки, доки вони не збільшаться в об'ємі у 5—6 разів і утворять пишну, стійку масу. Наприкінці збивання додають 25 % цукру. 25 % збитих білків перемішують зі збитою яєчно-жировою масою, всипають туди просіяне борошно, перемішують, додають

решту 75 % білків і швидко, але обережно, замішують тісто сметаноподібної консистенції.

Приготування масляного бісквіту *без додавання хімічних розпушувачів* можливе також двома способами.

*1-й спосіб* (на меланжі). Яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази, як при приготуванні бісквіту основного теплим способом. До збитої яєчно-цукрової маси додають просіяне разом з крохмалем борошно, обережно перемішують, а потім вливають розтоплений гарячий маргарин або масло. Замішують тісто легкими рухами знизу догори, оскільки жир може осісти на дно. При приготуванні бісквіту таким способом кількість яєць збільшують, а жиру — зменшують.

*2-й спосіб* (на дієтичних яйцях). У збитий до пластичного стану маргарин всипають просіяне борошно і збивають протягом 10 хв., доки не утвориться пишна, однорідна маса. Паралельно, окремо у двох посудинах, збивають яєчні жовтки разом з цукром (75 % від загальної кількості) до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази і яєчні білки — до збільшення в об'ємі у 5—6 разів. До збитих білків наприкінці збивання додають 25 % цукру. Щоб приготувати тісто, до збитого разом із борошном маргарину поступово додають збиті жовтки і білки, швидко, але обережно перемішують.

На рис. 34 показано технологічну схему приготування масляного бісквіту, який найчастіше використовують у кондитерському виробництві (1-й спосіб з хімічними розпушувачами).

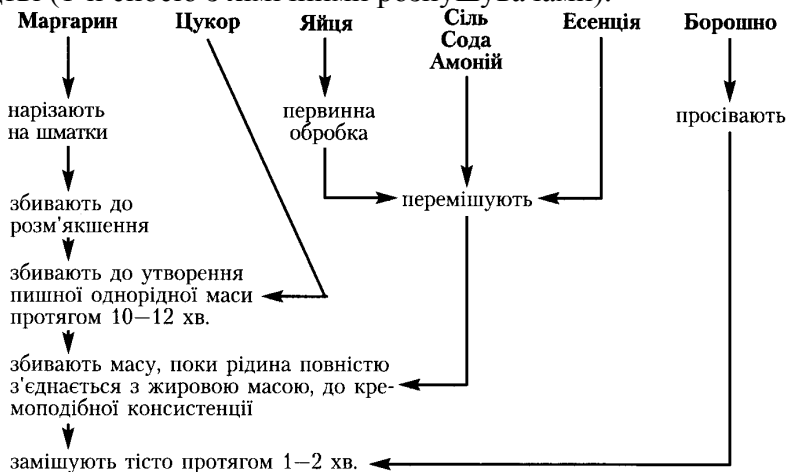


Рис. 34

Тісто для кексів готують переважно з додаванням різноманітних наповнювачів (родзинок, цукатів, горіхів, сиру тощо). Випікають кекси у спеціальних металевих формах різного об'єму. Для приготування кексів



масою 75, 300, 500 г використовують круглі форми з похилими рифленими або гладкими бортами. Великі форми (для випікання кексів масою 500 г) мають в середині по центру трубку, що забезпечує рівномірне прогрівання виробів як ззовні, так і з середини. Для випікання кексів масою 1000 г використовують прямокутні форми.

Перед використанням форми ретельно зачищають, змащують жиром (особливо рифлені борти), а прямокутні форми додатково посипають борошном. Підготовлені форми заповнюють тістом на 2/3 об'єму, щоб уникнути його витікання під час випікання. Поверхню тіста розрівнюють, для кексів масою 1000 г — по всій довжині додатково прорізують на глибину 1—1,5 см лопаткою, змоченою у воді чи олії.

Температура і час випікання залежатиме від маси виробів: кекси масою 75 г випікають при температурі 205—215°C протягом 21—25 хв.; масою 300—500 г — при 180—190°C протягом 35—40 хв.; масою 1000 г - при 160-170°C протягом 80-100 хв.

Таблиця 23

Можливі дефекти	Причини виникнення
Поверхня кексів темного кольору, сильно розтріскана	Випікали при підвищеній температурі
Вироби мають неприємний присмак, м'якушка із зеленуватим відтінком	У тісто поклали розпушувачів більше як треба
Випечені кекси мають в середині закалець, м'якушка сира, липка	Випікали при високій температурі малий час
Поверхня кексів рівна, без підйому	Тісто слабкої консистенції, рано відкрили піч і рухали листи
Вироби мають суху, тверду консистенцію	Тривалий час випікали при низькій температурі
Кекси малопористі, щільної консистенції, з незначним підйомом	Тісто надто густої консистенції, яєчно-жирова маса «відсіклася», довго й інтенсивно замішували тісто

Випечені кекси охолоджують протягом 10—15 хв., акуратно виймають із форм і залишають для остаточного охолодження. Якщо знизу є підгорілі місця, їх зачищають за допомогою тертки. Поверхню охолоджених кексів посипають цукровою пудрою або глазурують помадою.

У таблиці 23 наведено можливі дефекти готових виробів і причини їх виникнення.

### **КЕКС «СТОЛИЧНИЙ»**

*Борошно 234 г, цукор 176 г, маргарин 175 г, меланж 140 г, сіль 0,7 г, родзинки 175 г, есенція 0,7 г, амоній вуглекислий 0,7 г, цукрова пудра для посипання 8 г. Маса тіста 910 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Тісто готують 1-им способом, додають родзинки. У змащені жиром форми викладають тісто масою 91 г, розрівнюють поверхню і випікають до готовності при температурі 205—210°C протягом 20 хв. Випечені й охолоджені кекси посипають цукровою пудрою. Кекс «Столичний» може бути також масою 500 і 1000 г.

*Вимоги до якості:* форма конусоподібна з рифленою боковою стороною, поверхня опукла, допускається ледь розтріскана, рівномірно посипана цукровою пудрою; виріб гарно пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені по всьому об'єму кексу, консистенція виробу дрібнопориста, м'яка, смак солодкий.

### **КЕКС «ЧАЙНИЙ»**

*Борошно 1-го гатунку 361 г, цукор 271 г, маргарин 180 г, меланж 108 г, родзинки 108 г, амоній вуглекислий 3,6 г, сіль 1 г, есенція 1 г, цукрова пудра для посипання 25 г. Маса тіста 1039 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують 1-им способом, додають родзинки. Для замішування тіста використовують борошно 1-го гатунку. У прямокутні форми, змащені жиром і посипані борошном, розкладають тісто масою 1039 г, на поверхні лопаткою, змоченою у воді чи олії, роблять поздовжній надріз і випікають при температурі 160—170°C протягом 80—100 хв. Після охолодження поверхню кексу посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня опукла з поздовжньою тріщинкою по середині, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: виріб добре пропечений, без закальцю, родзинки рівномірно розподілені; консистенція м'яка, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

### **КЕКС «ГОРІХОВИЙ»**

*Борошно 375 г, цукор 243 г, маргарин 217 г, меланж 198 г, ядра горіхів (сирі) 99 г, есенція ванільна 2 г, амоній вуглекислий 1 г, пудра цукрова для посипання 12 г. Маса тіста 1147 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують і випікають так само, як і для кексу «Чайного», але при замішуванні тіста використовують борошно вищого гатунку і додають подрібнені горіхи.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до кексу «Чайного».

### **КЕКС «СИРНИЙ»**

*Борошно 289 г, маргарин 155 г, цукор 330 г, сир свіжий 18 % жирності 257 г, меланж 16 г; сода 0,5 г, амоній вуглекислий 0,9 г, пудра цукрова для посипання 10 г. Маса тіста 1197 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують і випікають так само, як для кексу «Чайного», але без родзинок. Протертий сир додають до маргарину з цукром і збивають, доки не утвориться пишна однорідна маса. Далі тісто готують одним з вищенаведених способів.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до кексу «Чайного», лише на розрізі не буде видно родзинок.

### **КЕКС «ДВОКОЛІРНИЙ»**

*Борошно 302 г, цукор 225 г, маргарин 226 г, меланж 175 г, сіль 8 г, ядра горіхів 183 г, кориця 5 г, амоній вуглекислий 0,8 г, какао-порошок 10 г, цукрова пудра для посипання 9 г. Маса тіста 1135 г. Вихід 1000 г.*

Готують масляний бісквіт одним з вищенаведених способів з додаванням подрібнених горіхів і кориці. Готове тісто ділять навпіл, одну з частин додатково перемішують з какао-порошком. Тісто викладають у підготовлені форми: на низ — шоколадне, а зверху — біле. Поверхню рівномірно посипають сумішшю кориці з цукром. Випікають кекси при 160—170°C до готовності. Поверхню охолоджених кексів посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна або кругла конусоподібна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі виробу видно два шари (шоколадний і білий) однакової товщини; консистенція дрібнопориста, м'яка, без закальцю; смак солодкий, з ароматом кориці.

### **КЕКС «ФРУКТОВИЙ»**

*Борошно 286 г, маргарин 226 г, меланж 169 г, цукор 167 г, родзинки 141 г, цукати 197 г, амоній вуглекислий 1 г, сіль 0,1 г, есенція 0,1 г. Маса тіста 1180 г. Помада для оздоблення 24 г. Вихід 1000 г.*

Готують тісто так само, як кекс «Столичний», але, крім родзинок, у тісто додають цукати. Після охолодження кекс глазурують рожевою помадою, прикрашають цукатами.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до кексу «Столичного», поверхня рівномірно заглаурована рожевою помадою, прикрашена цукатами; помада лежить тонким шаром, поверхня суха, блискуча.

## **§ 23. Білково-повітряний напівфабрикат**

Білково-повітряний напівфабрикат готують шляхом інтенсивного збивання яєчних білків до максимального насичення маси

повітрям. Напівфабрикат готують без борошна, тому він має вигляд легкої, пористої й крихкої маси. Для приготування напівфабрикату використовують дієтичні чи свіжі яйця. Білки відділяють від жовтків, оскільки жир жовтка перешкоджає піноутворенню.

Обладнання і посуд знежирюють: промивають гарячою водою із содовим розчином, а потім охолоджують. Перед збиванням білки охолоджують до температури 2°C. Неохоложені білки погано збиваються до потрібного об'єму, а випечений з них напівфабрикат виходить щільним і розпливчастим.

### **БІЛКОВО-ПОВІТРЯНЕ ТІСТО**

*Цукор 961 г, білки яєчні 360 г, пудра ванільна 7 г. Вихід 1000 г.*

Підготовлені яєчні білки закладають у збивальну машину і збивають на малій швидкості обертання віничка протягом 2—3 хв. Коли на поверхні білків з'явиться шумовиння, швидкість обертання віничка збільшують. Коли ж об'єм *білків* збільшиться у 2—2,5 рази, швидкість обертання доводять до 300 об/хв. Збивають доти, доки маса не збільшиться в об'ємі У 5—6 разів. Тривалість збивання залежить від піноутворюючої здатності білків і може тривати 20—40 хв. У разі недостатньої тривалості збивання білків, або надлишковому збиванні, маса не буде досить стійкою і при формуванні виробів буде розпливатися, а випечений напівфабрикат буде щільним і низьким. Добре збиті білки мають вигляд білосніжної, повітряної, пишної маси, яка добре тримається на віничку.

У збиті білки, не перериваючи процесу збивання, поступово, тонкою цівкою всипають цукор, перемішаний з ванільною пудрою. Співвідношення білків і цукру складає 1:2,6. Після цього зменшують швидкість обертання механізму. Збивають білки разом з цукром протягом 1—2 хв. При додаванні цукру маса може ледь просідати, але при збиванні протягом 1—2 хв. тісто набуває попереднього об'єму. Вологість тіста — 22 – 24 %. При надлишковому збиванні білків з цукром маса просідає, стає рідкою. Таку масу до потрібного об'єму збити вже неможливо. При перших ознаках просідання маси до неї слід додати лимонну кислоту з розрахунку 2 г кислоти на 1 кг білків. При подальшому збиванні з кислотою маса ущільниться і напівфабрикат буде не такий пишний, як звичайно, але це припинить процес осідання. Вироби з тіста, виготовленого з додаванням кислоти, відрізняються білосніжним кольором, блискучою і більш гладкою поверхнею. Однак об'єм виробів з такого тіста буде меншим, а тривалість випікання значно довшою.

**Формування і випікання.** Готове тісто необхідно одразу формувати і випікати, щоб уникнути його осідання. Не бажано зберігати тісто тривалий час перед випіканням, оскільки погіршується його якість, з

нього видаляється повітря. Збільшується щільність тіста і погіршується його стійкість. Залежно від виробів, що випікатимуться, готове тісто розмащують на листах у вигляді заготовок для тортів або висаджують у вигляді маленьких круглих чи овальних паляничок (меренг).

Якщо необхідно випекти заготовки для тортів, то листи вистеляють папером, викладають на них металеві кільця потрібного діаметра і висоти і заповнюють їх тістом, загладжують поверхню ножем. Коли коржі готові, їх охолоджують, металеві кільця акуратно знімають і викладають на наступні листи.

Для тістечок тісто висаджують у вигляді круглих чи овальних меренг за допомогою кондитерського мішка через круглу гладку чи зубчасту трубочку на листи, змащені жиром і посипані борошном чи вистелені папером. Залежно від розмірів виробів, діаметр трубочки може коливатися від 5 до 18 мм.

Білкове тісто можна висаджувати у вигляді конусоподібних стовпчиків або маленьких паляничок, які використовують після випікання як ніжки і шляпки для грибочків, інших прикрас для тортів.

Білковий напівфабрикат випікають при температурі 100—110°C. Залежно від розмірів напівфабрикатів тривалість випікання становить: для дрібних виробів — 20—30 хв., для виробів більшого розміру — 60—70 хв.

У процесі випікання білкові плівки, що огортають бульбашки повітря у тісті, згортаються і утворюють стійкий, пористий каркас. Низька температура випікання дозволяє отримати вироби рівномірно пропечені, білого кольору. При підвищеній температурі випікання поверхня виробів темнішає, на ній утворюються чималі тріщини, а м'якушка стає тягучою, що вважається браком.

Випечений напівфабрикат охолоджують і за допомогою тонкого ножа обережно знімають з листа.

При висаджуванні тіста безпосередньо на змащені жиром листи нижня сторона напівфабрикату, завдяки дотику з поверхнею листа, стає гладкою, щільною, не ламкою, що зручно при зберіганні й транспортуванні виробів. При висаджуванні тіста на папір тривалість випікання збільшується, а нижня сторона напівфабрикату матиме ніжну і крихку консистенцію.

Випечені білково-повітряні напівфабрикати можна використовувати як самостійні вироби у вигляді печива «Меренги».

#### **ПЕЧИВО «МЕРЕНГИ»**

*Цукор 961 г, білки яєчні 360 г, цукор ванільний 7 г. Вихід 1000 г.*

Тісто висаджують у вигляді невеликих круглих чи овальних заготовок з кондитерського мішка з гладкою чи зубчастою трубкою на листи, змащені жиром і посипані борошном. Випікають печиво при температурі 100—110°C протягом 30—40 хв. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки. Поверхню випеченого печива інколи розмальовують розплавленим шоколадом.

У табл. 24 наводимо можливі недоліки білково-повітряного напівфабрикату і причини їх виникнення.

Таблиця 24

Можливі дефекти	Причини виникнення
Яєчні білки не збиваються до потрібного об'єму	До білків потрапив жовток яйця; білки не охолодили перед збиванням; посуд недостатньо знежирили
Білки осіли під час збивання	Збільшили час збивання білків
Білкове тісто при висаджуванні на лист розпливається	Недостатній чи надмірний час збивання білків; надлишок цукру у тісті
Білковий напівфабрикат у середині порожнистий з липкою м'якушкою	Недостатній час випікання; понижена температура випікання
Білковий напівфабрикат з потемнілою, розтрісканою поверхнею	Підвищена температура випікання

### **БІЛКОВО-ГОРІХОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

*Цукор 684 г, білки яєчні 342 г, ядра горіхів (смажені) 291 г, пудра ванільна 8,5 г. Вихід 1000 г.*

Готують напівфабрикат по технології білково-повітряного тіста, але наприкінці збивання до маси додають підсмажені подрібнені горіхи. Такий напівфабрикат використовують для приготування тортів.

#### **§ 24. Мигдально-горіховий напівфабрикат**

Для приготування мигдально-горіхового напівфабрикату використовують третій мигдаль, інші види горіхів, цукор, яєчні білки і борошно.

Напівфабрикат має розвинену пористість, шорстку поверхню коричневого кольору з характерними тріщинами і приємний мигдальний (горіховий) смак. Використовують напівфабрикат для приготування тістечок, тортів, печива.

Для забезпечення високої якості мигдального напівфабрикату при його приготуванні необхідно використовувати борошно з середнім вмістом слабкої клейковини, білки ретельно відділяють від жовтків, очищені ядра горіхів подрібнюють.

Для різних сортів тістечок і тортів готують кілька різновидів напівфабрикату.

### **НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ МИГДАЛЬНИХ ТІСТЕЧОК І МИГДАЛЬНО-ФРУКТОВИХ ТОРТІВ**

*Борошно 80 г, цукор 596 г, мигдаль (ядро) 298 г, білки яєчні 238 г. Вихід 1000 г.*

Добре очищений від домішок мигдаль перемішують з цукром і 75 % яєчних білків. Перемішану масу пропускають 2—3 рази через млинок, поступово зменшуючи отвори решіток, або розтирають на вальцювальній машині, кожний раз зменшуючи відстань між валками. Подрібнення необхідно проводити поступово, оскільки з мигдалю може виділитися олія, що надасть тісту розпливчастості.

Підготовлену масу переносять у діжу машини для замішування тіста, поступово при перемішуванні додають решту яєчних білків, борошно і замішують тісто однорідної консистенції без грудочок. Вологість тіста — 19—20 %.

### **НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ТІСТЕЧКА «ГОРІХОВОГО»**

*Борошно 83 г, цукор 622 г, ядра горіхів (сирі) 311 г, білки яєчні 208 г, есенція мигдальна чи горіхова 2 г, амоній вуглекислий 0,4 г. Вихід 1000 г.*

Сирі ядра горіхів, 75 % передбачених рецептурою білків, і цукор ретельно перемішують, а потім розтирають на вальцювальній машині чи млинку у 2—3 прийоми. До розтертої маси додають решту білків, борошно і перемішують, одночасно підігриваючи до 30—32 °С. Наприкінці збивання у масу додають есенцію і амоній. Вологість тіста — 18,5—19,5 %.

### **МИГДАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ «ІДЕАЛ»**

*Борошно 83 г, цукор 424 г, мигдаль смажений 424 г, білки яєчні 635 г. Вихід 1000 г.*

Цей напівфабрикат має вигляд тонких вафлеподібних паляниць круглої чи овальної форми, які використовують для приготування тістечок і квадратної — для тортів.

Добре очищений і ледь підсмажений мигдаль подрібнюють і розтирають з цукром у співвідношенні 5:1 на вальцювальній машині або у млинку 2—3 рази, поступово зменшуючи тонкість подрібнення. Тонко подрібнену масу перемішують з цукром і борошном у діжі машини для замішування тіста до однорідної маси.

Паралельно у збивальну машину загрузають охоложені білки і збивають, поступово збільшуючи швидкість робочого механізму протягом 20—25 хв.

Підготовлену мигдальну масу обережно перемішують зі збитими білками протягом 1—2 хв. Вологість тіста — 35—37 %.

**Формування і випікання.** Для тістечок і печива готове тісто висаджують за допомогою кондитерського мішка через гладку трубочку діаметром 8—15 мм у вигляді круглих чи овальних паляниць відповідної маси. Листи попередньо змащують жиром і посипають борошном.

Для тортів тісто розмащують за допомогою ножа у вигляді тонких коржів круглої чи квадратної форми. У разі виробничої необхідності до формування тісто може зберігатися протягом доби при температурі 5°C, але сформовані (висаджені) вироби необхідно відразу випікати. Температура випікання напівфабрикатів становить 150—160°C (горіхового — 180—190°C), час випікання залежатиме від товщини заготовок і становить від 5—6 хв. (напівфабрикат для тістечок і тортів «Ідеал») до 20—35 хв.

Виріб вважають готовим, якщо його поверхня набула коричневого кольору. М'якушка на зламі добре пропечена, дрібнопориста, можливі дрібні тріщини на поверхні.

Випікання при більш високій температурі призводить до утворення товстої темної шкоринки, значних тріщин, м'якушка не пропечена. Рекомендується проводити пробне випікання заготовок. Якщо за нормальних умов випікання заготовки розпливаються, необхідно додати борошна; якщо на поверхні утворилися значні тріщини — збільшити кількість білків.

Таблиця 25



Можливі дефекти	Причини виникнення
Мигдальний напівфабрикат розпливається	Слабка консистенція тіста; порушений процес подрібнення горіхів, тривале зберігання висаджених заготовок на листах перед випіканням
Поверхня мигдального напівфабрикату зі значними тріщинами, темного кольору, м'якушка погано пропечена	Підвищено температуру випікання
Напівфабрикат сухий і твердий	Занижена температура випікання
Напівфабрикат з малим підйомом, без блиску на поверхні	Дуже міцне тісто, збільшили кількість борошна, зменшили кількість цукру

Для отримання гарного блиску і дрібних тріщин на поверхні випечених виробів рекомендується перед випіканням посипати їх цукровою пудрою.



У табл. 25 наведено можливі дефекти виробів з мигдально-горіхового напівфабрикату і причини їх виникнення.

### **ПЕЧИВО «МИГДАЛЬНЕ»**

*Борошно 66 г, цукор 658 г, мигдаль 263 г, білки яєчні 263 г. Вихід 1000 г. (220 шт. в 1 кг).*

Мигдальне тісто висаджують на листи, змащені жиром і посипані борошном, у вигляді маленьких круглих паляничок масою 5 г. Для цього використовують кондитерський мішок з гладкою трубочкою діаметром 8—10 мм. Випікають при температурі 150—160°C протягом 10—15 хв. Готове печиво охолоджують і знімають з листів за допомогою ножа з тонким лезом. Печиво можна склеювати попарно варенням.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня блискуча з дрібними тріщинами; м'якушка пориста, добре пропечена, коричневою кольору; смак приємний, солодкий, з горіховим ароматом.

### **§ 25. Заварний напівфабрикат**

Характерною особливістю заварного напівфабрикату є значне збільшення в об'ємі під час випікання і утворення при цьому в середині виробу порожнин, які заповнюють кремом чи начинками. Щоб досягнути такого ефекту, заварне тісто повинно мати в'язку консистенцію і містити значну кількість вологи. Готують заварне тісто шляхом заварювання борошна.

Для приготування заварного тіста використовують борошно із середнім вмістом (28—36 %) сильної клейковини. При використанні борошна зі слабкою клейковиною напівфабрикат матиме недостатній об'єм, без порожнини в середині. За низької якості борошна рекомендується додавати в тісто амоній вуглекислий з розрахунку 3 г на 1 кг борошна. Амоній сприяє підніманню тіста під час випікання і утворенню порожнини в середині готових виробів.

Під час приготування тіста спочатку заварюють борошно, а потім заварку з'єднують з яйцями.

Розглянемо докладніше, як готують борошняну заварку. У відкритий наплитний посуд наливають воду, доводять її до кипіння, додають нарізаний шматочками маргарин, сіль і масу знову доводять до кипіння. У киплячу суміш швидко, але поступово, всипають борошно, енергійно перемішуючи масу, щоб уникнути утворення грудочок непромішаного борошна. Заварюють протягом 3—5 хв., безперервно перемішуючи, аж доки не зникне запах сирого борошна. Час заварювання

залежить від маси борошна. Готова заварка повинна мати густу, однорідну консистенцію.

Під час заварювання крохмаль борошна клейстеризується, зв'язуючи значну кількість води, стає дуже в'язким.

Заварку перекладають у бачок збивальної машини і охолоджують (при збиванні) до температури 50—55°C. Потім поступово, порціями (у 5—6 прийомів) додають яйця чи меланж і збивають тісто протягом 10—15 хв. на малій швидкості машини. На якість напівфабрикату і його вихід значно впливає консистенція яєчних продуктів. Меланж повинен мати консистенцію, подібну до каші, а яйця — в міру збиті. При використанні рідкого меланжу або яєць водопоглинаюча здатність тіста зменшується на 5—8 %, а це призводить до зменшення виходу напівфабрикатів. Готове тісто має в'язку консистенцію і повільно сповзає з лопатки у вигляді трикутника. Вологість тіста — 53 %. Тісто з підвищеною вологістю розпливається на листах, а під час випікання — не підходить. Густе тісто підходить слабо, поверхня виробів, виготовлених з такого тіста, буде розтрісканою.

На рис. 35 показано технологічну схему приготування заварного тіста.

Заварне тісто висаджують за допомогою кондитерського мішка з круглим наконечником діаметром 15—18 мм на кондитерські листи, ледь змащені жиром. Якщо листи сильно змащені жиром, тісто розпливатиметься. Якщо ж листи сухі — пристане. Випікати необхідно при змінному температурному режимі. У перші 15—20 хв. вироби випікають при температурі 210°C. На поверхні заготовок швидко утворюється тонка плівочка, яка перешкоджає розпливанню тіста. Волога, що міститься в тісті, випаровується і, не маючи виходу на зовні, збільшує тісто в об'ємі, внаслідок чого в середині його утворюється порожнина. У цей час не можна відкривати піч і рухати листи, оскільки структура тіста ще не закріпилася і вироби можуть осісти.

Після того, як вироби максимально збільшаться у об'ємі, температуру випікання знижують до 190°C і випікають до готовності. Якщо цього не зробити, то волога, що випаровується, розірве поверхню тіста і вироби будуть мати сильно потріскану поверхню. Загальний час випікання становить 35—40 хв. У готового напівфабрикату світло-коричневий колір поверхні й тверді бокові сторони. На поверхні випечених виробів допускається наявність невеликих тріщин, колір яких повинен бути одного тону з поверхнею виробу. Напівфабрикат зі світло-жовтими тріщинами при охолодженні осідає, не зберігає об'єму.

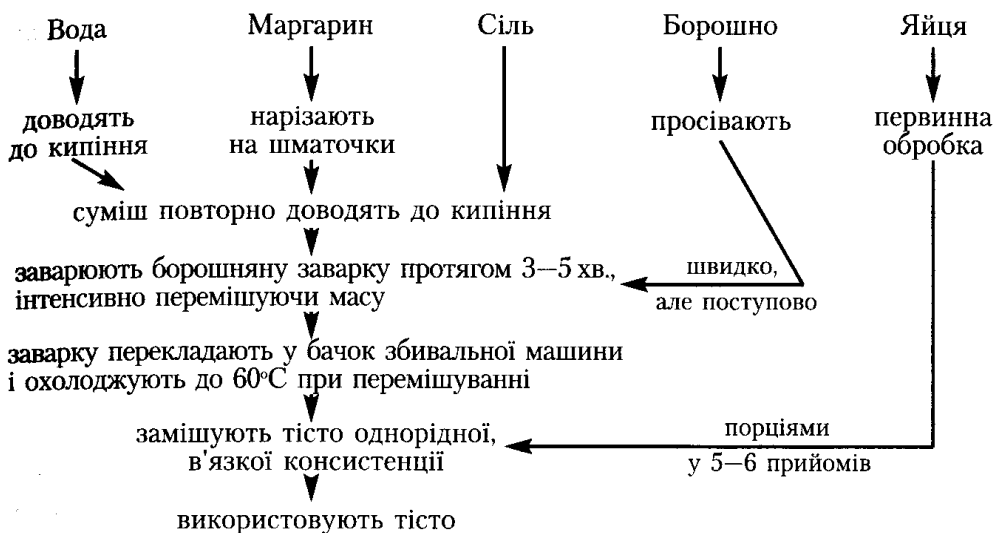


Рис. 35

За підвищеної температури випікання напівфабрикат матиме деформовану поверхню. Якщо температура знижена ( $180^{\circ}\text{C}$ ), напівфабрикат матиме незначний підйом, оскільки за такої температури не забезпечується інтенсивність випаровування вологи в тісті.

Після охолодження готовий напівфабрикат поступає на оздоблення. У табл. 26 наведено можливі дефекти заварного напівфабрикату і причини їх виникнення.

Таблиця 26

Можливі дефекти	Причини виникнення
Напівфабрикат розпливчастий, без порожнини в середині	Рідка консистенція тіста, листи сильно змащені жиром, використали борошно зі слабкою клейковиною, недостатній час заварювання борошна
Напівфабрикат значного об'єму, сильно розтрісканий	Вчасно не знизили температуру випікання
Напівфабрикат осів після випікання	Недостатній час випікання
Напівфабрикат з малим об'ємом	Надто густе тісто, використали свіжознесені яйця, понижена температура випікання
Випечені вироби прилипли до листа	Листи не змащені жиром
Напівфабрикат осів під час випікання	Рано відкрили піч і рухали листи, зарано знизили температуру випікання

*Вимоги до якості:* заварний напівфабрикат великого об'єму з незначними тріщинами на поверхні; світло-коричневого кольору, з великою порожниною всередині, смак ледь солонуватий. Вологість 23 %.

### **ПРОФІТРОЛІ**

*Борошно 490 г, маргарин 245 г, меланж 734 г, сіль 6 г, вода 287 г. Вихід 1000 г.*

На ледь змащені жиром листи висаджують заварне тісто у вигляді маленьких кульок (профітролів) діаметром 1 см. Для цього використовують кондитерський мішок з круглою насадкою діаметром 5—7 мм. Профітролі випікають при температурі 210—190°C і використовують як гарнір до прозорих супів.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня опукла, без тріщин, всередині з порожниною; смак приємний, ледь солонуватий.

### **БУЛОЧКА ЗАВАРНА З ВЕРШКАМИ**

*Для тіста: борошно 153 г, маргарин 77 г, яйця 215 г, сіль 3 г, вода 150 г. Маса тіста 580 г.*

*Для крему: вершки 35 % жирності 380 г, ванільна пудра 1 г, цукрова пудра 70 г. Маса крему 450 г. Для посипання булочок: цукрова пудра 30 г. Вихід 10 шт. по 75 г.*

Заварне тісто викладають у кондитерський мішок із зубчастою насадкою діаметром 15—18 мм і висаджують на лист, ледь змащений жиром, великі профітролі масою 58 г. Випікають до готовності при температурі 210—190° С. Після охолодження верхню частину булочок зрізають, середину наповнюють вершковим кремом (за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником), закривають зрізаною частиною і посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; порожнина наповнена вершковим кремом; консистенція крему пишна, повітряна; колір виробу коричневий, крему — білий; смак приємний, солодкий.

### **КІЛЬЦЯ ЗАВАРНІ «ПОВІТРЯНІ»**

*Борошно 260 г, цукор 10 г, маргарин 120 г, яйця 200 г, сіль 5 г, вода 230 г, цукрова пудра для посипання 10 г. Вихід 10 шт. по 50 г.*

Заварне тісто висаджують на підготовлені листи у вигляді овальних чи круглих кілець масою 78—92 г (за допомогою кондитерського мішка з гладкою насадкою діаметром 15 мм). Випікають до готовності при температурі 210—190°C і, після охолодження, посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і для профітролів.

## § 26. Прісний шаровий напівфабрикат



Прісний шаровий напівфабрикат готують шляхом прошаровування прісного тіста спеціально підготовленим жиром. Під час випікання напівфабрикат збільшується в об'ємі з утворенням великої кількості тонких шарів тіста, які легко відокремлюються один від одного. Поверхневі шари мають суху і ламку консистенцію, а внутрішні — м'яку.

Щоб напівфабрикат був високої якості, необхідно дотримуватися певних умов приготування. Сировину використовують охолодженою, замішування і формування тіста проводять у прохолодному приміщенні з температурою не вище, ніж 20°C. Найкращу структуру шарового напівфабрикату забезпечує борошно з великим вмістом (38—40 %) сильної клейковини. Сильна клейковина сприяє утворенню пружного тіста, що добре розтягується і не рветься при багаторазовому прокатуванні його. Для покращення якості клейковини борошна використовують лимонну (оцтову) кислоту. У слабокислому середовищі підвищується в'язкість білкових речовин борошна, внаслідок чого тісто стає більш пластичним і пружним.

### ПРІСНИЙ ШАРОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ

*Борошно в тісто і на підсипання 603 г, борошно для підготування жиру 67 г, жир 447 г, меланж (яйця) 34 г, сіль 5,3 г, лимонна кислота 0,9 г, вода 237 г. Вихід 1000 г. Вологість тіста 42 %, вологість напівфабрикату 7,5 %.*

Приготування прісного шарового тіста складається з трьох стадій: перша — підготування жиру; друга — приготування прісного тіста; третя — прошаровування прісного тіста підготовленим жиром.

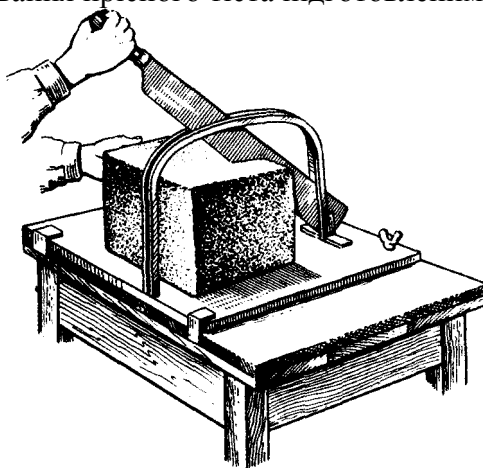


Рис. 36

**Приготування жиру.** Нарізаний маргарин чи масло перемішують з борошном (11 % від маси жиру).

Має утворитися маса з однорідною консистенцією без грудочок нерозтертого жиру, оскільки при прокатуванні тверді грудочки жиру прориватимуть шари тіста, що негативно впливатиме на якість виробів. При перемішуванні жиру з борошном зв'язується волога, що міститься в жирі, яка може викликати злипання шарів тіста при багаторазовому прокачуванні. Найкраща консистенція маси забезпечується при температурі жиру 12°C. Підготовлений жир формують на лотках, посипаних борошном, у вигляді квадрату завтовшки 20 мм і охолоджують до температури 12—14°C протягом 30—40 хв. Нарізати маргарин чи масло на шматки зручно на алюмінієвому столі за допомогою великого ножа (рис. 36), кінець якого закріплено на пригвинченій до столу дошці, а лезо рухається між двома направляючими скобами.

**Замішування прісного тіста.** У діжу машини для замішування тіста закладають розчинені у воді меланж (яйця), сіль, лимонну кислоту, всипають просіяне борошно і замішують тісто протягом 15—20 хв., доки воно не набуде однорідної, пружної консистенції. Якщо поверхня напівфабрикатів у подальшому змащуватиметься меланжем (яйцем), то закладка меланжу (яєць) в тісто відповідно зменшується. Замішане тісто ділять на шматки масою 7—10 кг. підкачують у кулі, поверхню надрізають ножем навхрест і залишають на 15—20 хв. для вистоювання. Таке тривале замішування і вистоювання тіста необхідне для формування і закріплення клейковинних зв'язків. Температура тіста після замішування не повинна перевищувати 20°C, вологість може колитися у межах від 38 до 44 %.

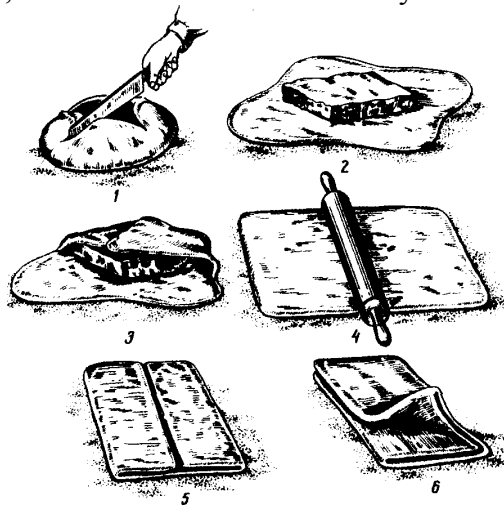


Рис. 37

**Прошаровування прісного тіста жиром.** Послідовність приготування шарового тіста вручну зображена на рис. 37. Підготовлене тісто (після вистоювання) розкачують на столі, ледь посипаному борошном (7 % борошна від загальної кількості використовують на підсипання), надаючи хрестоподібної форми із заокругленими краями. Товщина пласта по середині повинна становити 20—25 мм, а на краях — 10—15 мм. На потовщену середину тіста викладають охолоджений квадрат жиру (рис. 37.2) і послідовно накривають його чотирма вільними краями тіста (рис. 37.3), щоб утворився конверт з тіста з жиром в середині. При формуванні зайве борошно з поверхні тіста ретельно знімають м'яким пензликом.

Сформований конверт розкачують у одному напрямку, починаючи від середини, до товщини 10 мм, надаючи йому прямокутної форми (рис. 37.4) Розкачаний пласт має два шари тіста і один шар жиру. Цей пласт складають учетверо: обидва кінця пласта складають до середини, залишаючи між ними вузький проміжок (рис. 37.5), а потім правий край пласта піднімають і накладають на лівий так, щоб обидва вільні кінці лежали точно один на одному (рис. 37.6). Тепер пласт має вже чотири шари жиру. Складений учетверо пласт розкачують шаром завтовшки 10 мм і знову складають учетверо (при цьому утворюється 16 шарів жиру). У процесі розкачування жир від механічного впливу, а також підвищеної температури приміщення розм'якшується і навіть починає розтавати, що може призвести до розривання шарів тіста і витікання жиру. Тому після дворазового прокачування і складання учетверо пласт тіста викладають на лоток, посипаний борошном, і кладуть на 30—40 хв. у холодильник для охолодження до 12—14°C. Щоб уникнути завітрювання поверхні, тісто накривають вогким чистим рушником. Під час охолодження відбувається також зміцнення клейковинних зв'язків і тісто легко піддається подальшому прокачуванню без розривання шарів.

Охолоджений пласт тіста ще двічі розкачують і складають учетверо, після чого знову кладуть у холодильник на 30—40 хв. У правильно прошарованому тісті утворюється 256 шарів жиру, поділених тонкими прошарками тіста. Після другого охолодження тісто надходить на формування і випікання.

Готувати шарове тісто можна і на спеціальній машині для розкачування тіста МРТ.

**Формування і випікання шарового тіста.** Готове шарове тісто нарізають на шматки масою до 5 кг і розкачують на столах, ледь посипаних борошном, до потрібної товщини (від 4 до 10 мм). Температура в цеху не повинна перевищувати 20°C. Залежно від виду виробів, тісто можна випікати цілим пластом або формувати заготовки різноманітної

конфігурації за допомогою металевих виїмок, конусних трубочок і ножів. Леза інвентарю повинні бути гострими, інакше краї пласта будуть заминатися і злипатися. Сформовані заготовки викладають на зволожені водою листи і витримують у прохолодному приміщенні протягом 15—20 хв. (для покращення структури клейковини). Якщо тісто перед випіканням довго вистоюватиметься у теплому приміщенні, то жир почне витікати, внаслідок чого зруйнується прошарована структура тіста, погіршиться якість випечених виробів.

Змащують поверхню виробів дуже акуратно, щоб яйце не затікало на бокову сторону, оскільки це призведе до злипання шарів тіста і під час випікання вироби деформуватимуться.

Для випікання великого пласта тісто розкачують до потрібної товщини і розмірів трохи більше, ніж кондитерський лист. Викладають розкачане тісто на ледь зволожені водою листи, ущільнюючи його до середини. Щоб тісто під час випікання не утворювало на поверхні великих пухирів, його наколюють ножем у багатьох місцях. Випікають шарове тісто при температурі 250—260°C протягом 20—25 хв., дрібні вироби випікають менший час. Під час випікання за такої високої температури на поверхні виробів швидко утворюється тонка підсохла плівка, яка запобігає витіканню жиру. Жир топиться і всмоктується шарами тіста. З тіста у міжпрошарковий простір інтенсивно випаровується волога, яка під дією високої температури перетворюється на пару, внаслідок чого пласти відокремлюються один від одного. Оскільки шарів багато, то напівфабрикат збільшується в об'ємі у 2—3 рази.

У перші 8—10 хв. випікання забороняється відкривати піч і переставляти листи місцями, оскільки може виникнути закалець, тобто осідання тіста і злипання шарів. До закальцю призводить також випікання за пониженої температури. У цьому випадку поверхнева плівка утворюється дуже повільно, розтоплений жир витікає назовні, шари тіста злипаються.

Таблиця 27



Можливі дефекти	Причини виникнення
Шарове тісто при прокачуванні рветься	Використали борошно зі слабкою клейковиною, недостатня кількість кислоти в тісті, довго охолоджували прошароване тісто (маргарин затвердів), тісто розкачували у різних напрямках із надмірним фізичним зусиллям, поверхня тіста завітрилася
Шаровий напівфабрикат з малим підйомом, шари	Тісто при прокачуванні рвалося, підвищена температура тіста і приміщення, де воно готувалося,



Можливі дефекти	Причини виникнення
товсті й злиплися	надмірна кількість прокачування, низька температура випікання
Шаровий напівфабрикат деформований	Тісто виклали на сухі листи, тісто не витримували перед випіканням, надлишок кислоти і солі в тісті
Шаровий напівфабрикат з нерівномірним підйомом, має пухирі на поверхні	Нарізали тісто тупим ножом чи виїмками, не акуратно змастили поверхню заготовок яйцем, не накололи поверхню пласта перед випіканням
Шаровий напівфабрикат сухий і твердий	Недостатня кількість прокачування, понижена температура випікання (маргарин витік), зменшено кількість жиру в тісті
Шаровий напівфабрикат із закальцем	Підвищена температура випікання, малий час випікання, зарано відкривали піч і рухали листи

Готовий напівфабрикат має світло-коричневе забарвлення. Пласт піднімають ножом за один кут. Якщо пласт не прогинається, то тісто готове. Недопечене тісто прогинається. У табл. 27 наведено можливі недоліки шарового напівфабрикату і причини їх виникнення.

*Вимоги до якості:* напівфабрикат зі значним підйомом; поверхня рівномірно зарум'янена, без пухирів; на зламі видно багато шарів пропеченого тіста, що легко відокремлюються один від одного; консистенція верхніх шарів суха, ламка, внутрішніх — м'яка; смак приємний, солонуватий.

За сучасних умов на виробництві широко застосовують *прискорений спосіб приготування прісного шарового тіста*, який не передбачає спеціального прошаровування прісного тіста підготовленим жиром, набагато прискорює процес приготування шарових виробів.

### **ШАРОВЕ ТІСТО ПРИСКОРЕНИМ СПОСОБОМ**

Борошно просівають на стіл у вигляді гірки, зверху викладають подрібнений маргарин (можна натерти на грубій тертці). Температура маргарину не повинна перевищувати 12°C. Маргарин січуть двома ножами, які тримають у правій і лівій руці, до появи дрібної крихти. У крихту вливають рідкі продукти (це може бути сметана, молоко, вода, перемішані з яєчними продуктами тощо) і швидко замішують м'яке, пластичне тісто. Для покращення структури у тісто обов'язково додають розчин лимонної чи оцтової кислоти.

При додаванні рідини клейковинні зв'язки не утворюються, оскільки білки борошна вкриті тонкою жировою плівкою, яка не дає їм можливості поглинати вологу, набрякати і утворювати клейковину. Замішане тісто охолоджують 2—3 год. (інколи його витримують 12—15 год.) для закріплення структури. Охолоджене тісто розкачують шаром

бажаної товщини, формують вироби і випікають на зволжених листах при температурі 240—250°C протягом 15—20 хв. Чим менший виріб за розмірами і товщиною, тим менший час його випікання. Тісто, виготовлене прискореним способом, використовують переважно для приготування печива, рідше — для приготування тістечок і тортів.

Під час випікання тісто збільшується в об'ємі у 2—3 рази, але чіткого розшаровування пластів тіста не відбувається.

### **ПИРІЖКИ ШАРОВІ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ**

*Для тіста: борошно 265 г, борошно для підготування жиру 29 г, маргарин 197 г, меланж (яйця) 15 г, сіль 2,3 г, лимонна кислота 0,4 г, вода 104 г. Маса тіста 440 г.*

*Для м'ясної начинки: яловичина 366 г, маргарин 21 г, борошно 3 г, цибуля ріпчаста 30 г, перець мелений 0,16 г, зелень петрушки 3 г, сіль 6 г. Маса начинки 300 г. Вихід 10 шт. по 60 г.*

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм і відштамповують заготовки круглої, овальної чи прямокутної форми масою 44 г. Пиріжки круглої форми формують з двох круглих заготовок масою по 22 г. Половину кружалець викладають на зволожені листи, а зверху по центру кожної заготовки викладають начинку, яку прикривають другим кружальцем тіста і ледь притискають виїмкою меншого діаметра або руками. Для пиріжків у формі напівмісяця овальні заготовки змащують яйцем, на середину кожної викладають начинку (30 г), заготовку згинають посередині, а тісто навколо начинки ледь притискають.

Пиріжки трикутної форми формують так само, але із заготовок квадратної форми. Тісто навколо начинки притискають тупою стороною ножа.

Сформовані пиріжки викладають на зволожені водою листи на відстані 2—3 см один від одного, змащують поверхню яйцем, витримують 15—20 хв. у прохолодному приміщенні й випікають при температурі 250—260°C протягом 20—25 хв. Начинки для пиріжків використовують найрізноманітніші: овочеві, рибні, м'ясні тощо. Вологість начинки повинна бути нижчою, ніж зазвичай, оскільки висока вологість начинки може призвести до виникнення закальцю під час випікання виробів.

*Вимоги до якості:* пиріжки відповідної форми, добре підійшли; поверхня рівномірно зарум'янена, блискуча; на розрізі добре видно шари, начинка соковита; консистенція верхніх шарів виробу суха, ламка, внутрішніх — м'яка; смак приємний.

### **ПЕЧИВО «СОЛОНІ ПАЛИЧКИ»**

*Борошно 630 г, маргарин 400 г, яйця 34 г, сіль 5 г, вода 240 г, яйця для змащування поверхні 34 г; для посипання поверхні: сіль 25 г, кмин 40 г. Вихід 1000 г.*

Шарове тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і викладають на зволожені листи, дещо ущільнюючи його до середини. Пласт акуратно розрізають на смужки завширшки 10 мм і завдовжки 10—12 см. Поверхню пласта змащують яйцем, посипають дрібною сіллю і кмином. Після 15—20 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні печиво випікають при температурі 250—260°C протягом 15—20 хв. За 5—7 хв. до закінчення випікання листи виймають з печі, за допомогою гострого ножа палички відокремлюють одна від одної й розсовують на відстань 1—2 см, після чого допікають до готовності. Такий спосіб формування і випікання забезпечує правильну, красиву форму готових виробів. Печиво подають до прозорих супів, а також до пива.

*Вимоги до якості:* форма тонкої палички, з гарним підйомом; поверхня рівномірно посипана дрібною сіллю і кмином, добре зарум'янена; консистенція хрустка; смак солоний з ароматом кмину.

### **ПЕЧИВО «ВУШКА ШАРОВІ»**

*Для тіста: борошно 319 г, борошно для підготування маргарину 35 г, маргарин 236 г, яйця 18 г, сіль 2,8 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 125 г. Маса тіста 529 г. Цукор для посипання поверхні 130 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).*

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 3—4 мм на столі, посипаному цукром, надаючи прямокутної форми. Розкачаний пласт згортають з двох кінців до середини у вигляді подвійного рулету. Один рулет акуратно викладають на другий, не розриваючи тіста у місці перегину, і ледь притискають зверху рукою. Рулет охолоджують. Коли тісто затвердне, рулети нарізають упоперек на вироби масою 65 г, викладають на зволожені водою листи і випікають при температурі 250—260°C.

*Вимоги до якості:* форма у вигляді вушок; консистенція суха, ламка; смак приємний, солодкий.

### **ПЕЧИВО «РОГАЛИК З ПОВИДЛОМ» (фірмове)**

*Для тіста: борошно 555 г, маргарин 400 г, яйця 40 г, молоко 140 г, дріжджі 50 г. Повидло для начинки 175 г, цукрова пудра для посипання поверхні 85 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 75 шт.).*

Тісто готують прискореним способом. Борошно просівають на стіл у вигляді гірки, зверху натирають на грубій тертці маргарин (температура 10—12°C). Борошно і маргарин січуть за допомогою двох

ножів до утворення дрібної, рівномірної крихти. У крихтах роблять заглиблення, куди вливають розчинені у молоці дріжджі, яйця і, починаючи від основи гірки, замішують м'яке, пластичне тісто. Замішане тісто кладуть у холодильник на 2—3 год. для закріплення структури. Охолоджене тісто розкачують на столі, ледь посипаному борошном, шаром завтовшки 2—3 мм, нарізають на смуги завширшки 5—6 мм, а кожену смугу — на трикутники з основою 5 см. На основу трикутника за допомогою корнетика висаджують смужку повидла і тісто загортають, надаючи йому форму рогалика. Сформовані рогалики викладають на зволожені листи і випікають при температурі 240—250°C протягом 10—15 хв. Після охолодження поверхню рогаликів посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма рогалика, в середині з повидлом; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; консистенція крихка; смак приємний, солодкий; колір виробу світло-жовтий.

### **ПЕЧИВО «ПРИКАРПАТСЬКЕ» (фірмове)**

*Для тіста:* борошно 578 г, маргарин 525 г, оцет 16 г, сметана 263 г, яйця 40 г (білок використовують для змащування поверхні виробів). Цукор для посипання поверхні 92 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 40-45 шт.).

Тісто готують прискореним способом. Маргарин січуть разом з борошном до утворення дрібної крихти, вливають суміш сметани, оцту, жовтків і швидко замішують м'яке, пластичне тісто, яке охолоджують протягом 2—3 год. Охолоджене тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм, нарізають на прямокутне печиво розмірами 2,5x4 см. Поверхню печива змащують ледь збитим яєчним білком і посипають цукром. Печиво акуратно перекладають на зволожені водою листи і випікають при температурі 240—250°C.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня блискуча, рівномірно посипана цукром, ледь зарум'янена; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

### **«ЯЗИЧКИ ШАРОВІ»**

*Для тіста:* борошно 306 г, борошно для підготування маргарину 34 г, маргарин 222 г, яйця 17 г, сіль 3 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 121 г. Маса тіста 590 г. Цукор для посипання поверхні виробів 65 г. Вихід 500 г (10 шт. по 50 г).

Прісне шарове тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм, змітають з поверхні зайве борошно і спеціальною виїмкою відштамповують овальні заготовки із зубчастими краями розміром 7x11 см. Заготовки викладають у ряд по 5—6 шт. на стіл, густо посипаний цукром, і прокачують тонкою качалкою, надаючи більш видовженої форми.

Заготовки викладають на зволожені листи (цукровою поверхнею догори), уздовж язичків проводять лінію зубчастим різцем для попередження утворення пухирів і після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні випікають при температурі 240—250°C.

На поверхні випечених виробів цукор повинен ледь розплавитися, що надасть їм красивого блиску.

*Вимоги до якості:* форма овальна, добре підійшла; поверхня блискуча, цукор у деяких місцях розплавився; консистенція виробу суха, ламка; смак приємний, солодкий.

### **РІЖКИ ШАРОВІ З ПОВИДЛОМ**

*Тісто шарове — напівфабрикат 590 г, повидло 200 г, яйця для змащування 8 г, цукор для посипання 50 г. Вихід 10 шт. по 70 г.*

Шарове тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, за допомогою спеціальних виїмок діаметром 9 см відштамповують круглі заготовки з зубчастими краями масою 59 г. Заготовки викладають в один ряд по 4—5 шт. і ледь розкачують їх, надаючи видовженої форми.

Один край заготовки змащують яйцем, на середину кожної з кондитерського мішка висаджують смужку повидла (20 г) і накривають другим краєм, щоб повидло було в середині виробу. Ріжки викладають на зволожені водою листи, ледь вигинають їх і надають їм форми підковки. Поверхню виробів акуратно змащують яйцем, вистоюють 15 хв. у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250—260°C протягом 15—20 хв. Після охолодження поверхню виробів посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма серповидна; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; консистенція суха, ламка; смак приємний солодкий.

### **ВАЛОВАНИ**

*Тісто шарове — напівфабрикат 470 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 10 шт. по 40 г*

Валовани використовують у кулінарії для приготування бутербродів, їх подають до холодних та гарячих закусок.

Валовани можна готувати у формі тарталеток (кошичків) чи крутонів. Приготування тарталеток: шарове тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм і відштамповують круглі заготовки діаметром 7—8 мм.

Половину заготовок викладають на зволожені водою листи і акуратно змащують їх яйцем. У решти заготовок вирізають середину виїмкою меншого діаметра, надаючи їм форми кільця. Кільця викладають у вигляді бортика на круглі суцільні заготовки, вистоюють 15 хв. у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250—260°C.

Під час випікання тісто збільшується в об'ємі, випечені тарталетки набувають форми кошиків із заглибленням по центру.

У це заглиблення після охолодження виробів накладають бутербродні маси, різноманітні салати і подають до холодних закусок.

Для приготування крутонів з розкачаного тіста вирізають заготовки різноманітної форми (круглі, овальні, трикутні тощо) масою 47 г, викладають їх на зволожені водою листи, змащують поверхню яйцем, витримують 15 хв. у прохолодному приміщенні.

Випікають при температурі 250—260°C протягом 15 хв. Після охолодження використовують замість хліба для приготування бутербродів. Подають до гарячих страв.

*Вимоги до якості:* форма кошика чи крутона; вироби добре підійшли, консистенція виробу суха, ламка, без закальцю.

### **ПИРІГ ШАРОВИЙ З ПОВИДЛОМ**

*Тісто шарове — напівфабрикат 780 г, повидло 400 г. Вихід 1000 г.*

Шарове тісто ділять на дві рівні частини і кожен розкачують шаром завтовшки 5 мм. Пласти викладають на зволожений водою лист, ледь ущільнюючи їх до середини. Один з пластів змащують яйцем, прикрашають візерунками, вирізаними з тіста. Пласти проколюють у багатьох місцях гострим ножом, витримують 15 хв. у прохолодному приміщенні, випікають при температурі 250—260°C протягом 15—17 хв. Після охолодження пласт без візерунків змащують повидлом і накривають другим, оздобленим пластом. Замість повидла для приготування пирога можна використати начинку з яблук чи з ревеню.

Пиріг може бути ваговим чи штучним по 500 г.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно зарум'янена, гарно оздоблена, складається з двох пластів, з'єднаних між собою повидлом; консистенція виробу суха, легко розшаровується на окремі пласти, без закальцю; смак приємний, солодкий.

### **Контрольні Запитання і Завдання**

1. Як приготувати тісто на млинчики?
2. Які способи розпушування використовують при приготуванні тіста на млинчики?
3. За рахунок чого розпушується тісто під час випікання?
4. Назвіть асортимент виробів з тіста на млинчики.
5. Як формують налисники залежно від використаної начинки?
6. Які можуть виникнути недоліки тіста на млинчики і чи можна їх усунути?
7. У чому особливість приготування вафельного тіста?

8. Як змінюються властивості вафельного напівфабрикату залежно від вмісту цукру у тісті?
9. Яке обладнання використовують для випікання вафельного тіста?
10. Чи можна повторно використати виливи вафельного тіста, що утворюються під час випікання, і як саме?
11. Який асортимент виробів можна готувати з вафельного тіста?
12. З якого тіста готують вафельні трубочки і чим їх можна заповнювати?
13. Назвіть начинки, що використовуються для приготування вафельних перекладанців?
14. Які можливі недоліки вафельного тіста і чи можна їх усунути?
15. Які є види пісочного тіста?
16. Яких умов необхідно дотримуватися при приготуванні пісочного тіста?
17. Які способи розпушування використовують при приготуванні пісочного звичайного і десертного тіста?
18. Як готують і випікають звичайне пісочне тісто?
19. Назвіть асортимент виробів, які випікають зі звичайного пісочного тіста?
20. Яка відмінність у приготуванні печива пісочного «Домашнього», «Круглого», «Лимонного»?
21. Приготуйте печиво «Шахове».
22. Як готують і випікають пісочне десертне тісто?
23. Який асортимент виробів готують з пісочного десертного тіста?
24. Які фірмові вироби з пісочного тіста Ви знаєте? Яка особливість їхнього приготування?
25. До кондитерського цеху завезли борошно з сильною клейковиною. Чи можна з нього готувати пісочне тісто і чому?
26. Які можливі дефекти пісочного тіста і чи можна їх усунути?
27. Чим відрізняється прісне здобне тісто від пісочного?
28. Яке борошно найкраще використовувати для замішування прісного здобного тіста?
29. Які розпушувачі використовують під час приготування прісного здобного тіста і як їх додають у тісто?

30. Чи буде відрізнятися технологія приготування прісного здобного тіста, якщо під час його приготування використовують:

- а) тільки саму воду;
- б) кисломолочні продукти?

31. Приготуйте прісне здобне тісто.

32. Який асортимент виробів готують з прісного здобного тіста?

33. Яка особливість приготування сочників?

34. Які можливі дефекти прісного здобного тіста і чи можна їх виправити?

35. Чому тісто назвали пряничним? Які види прянощів використовують при його приготуванні?

36. Які способи приготування пряничного тіста Ви знаєте?

37. Приготуйте пряничне тісто сирцевим способом.

38. Приготуйте пряничне тісто заварним способом. Чим цей спосіб приготування відрізняється від сирцевого?

39. Чи змінюються властивості пряничного напівфабрикату залежно від способу приготування і як саме?

40. Яка особливість приготування коржиків з пряничного тіста?

41. Які види батонів з пряничного тіста Ви знаєте? Приготуйте батон «Дитячий».

42. Як формують і випікають пряники?

43. Приготуйте пряники «Ванільний», «Медовий».

44. Яка особливість приготування медового тіста?

45. Який асортимент виробів з медового тіста Ви знаєте? Приготуйте «Коврижку медову з зіздкою».

46. Які можливі дефекти пряничного і медового тіста і чи можна їх виправити?

47. Яких правил необхідно дотримуватися при приготуванні білково-повітряного тіста і чому?

48. Приготуйте і випічіть білково-повітряне тісто.

49. За рахунок чого відбувається розпушування білково-повітряного тіста?

50. Яка особливість приготування печива «Меренги»?

51. Які можливі дефекти білково-повітряного тіста і чи можна їх виправити?

52. Назвіть особливість приготування білково-горіхового тіста.



53. Чим відрізняється мигдальне тісто від білково-повітряного?
54. Які існують способи приготування мигдального тіста?
55. Назвіть особливість підготування мигдального горіха для замішування тіста.
56. Які недоліки можуть виникнути при приготуванні та випіканні мигдального тіста?
57. Чи можна мигдальний горіх замінити якимось іншим горіхом при приготуванні мигдального тіста?
58. Які вироби готують з мигдального тіста?
59. Які види бісквітного тіста можна приготувати?
60. Яка особливість приготування бісквіту основного? Яке борошно найкраще використовувати для його приготування і чому?
61. Для чого додають картопляний крохмаль при приготуванні бісквітного тіста?
62. Які напівфабрикати випікають з основного бісквіту і за якого температурного режиму?
63. Яка особливість приготування печива «Легкий бісквіт»? Приготуйте його.
64. Чим відрізняється приготування бісквітного рулету і бісквітного пирога?
65. Чим відрізняється бісквіт «Новий» від бісквіту основного і для яких виробів його використовують?
66. Які недоліки можуть виникати при приготуванні та випіканні бісквітного тіста?
67. Яка особливість приготування бісквітного тіста типу «Буше»?
68. Приготуйте бісквіт «Буше».
69. Які вироби випікають з бісквіту «Буше»?
70. Які правила формування і випікання бушеток?
71. Які недоліки бісквіту «Буше» Ви знаєте і чи можна їх виправити?
72. Які є способи приготування масляного бісквіту і чим вони відрізняються?
73. Приготуйте масляний бісквіт з розпушувачами і без них.
74. Які вироби випікають з масляного бісквіту?
75. Який асортимент кексів можна приготувати з масляного бісквітного тіста?
76. Які правила формування і випікання кексів залежно від їхньої маси?

77. Яка відмінність у приготуванні кексів «Столичного», «Чайного», «Сирного»?
78. Як оздоблюють поверхню кексів після випікання?
79. Які недоліки масляного бісквіту Ви знаєте і чи можна їх виправити?
80. Як готують і випікають заварне тісто?
81. Які процеси відбуваються при заварюванні борошна і замішуванні заварного тіста?
82. Який температурний режим випікання заварного тіста?
83. За рахунок чого відбувається розпушування заварного тіста під час випікання?
84. Які вироби можна приготувати із заварного тіста?
85. Як приготувати і для чого використовують профітролі?
86. Яка особливість приготування «Булочки заварної з вершками»?
87. Які можливі дефекти заварного напівфабрикату і чи можна їх виправити?
88. Назвіть послідовність приготування прісного шарового тіста.
89. Які вимоги висуваються до основної сировини, що використовують для замішування прісного шарового тіста?
90. Замістіть прісне шарове тісто.
91. З якою метою маргарин перед прошаровуванням перемішують з борошном і охолоджують?
92. Які основні правила прошаровування прісного тіста?
93. Скільки разів складають учетверо і охолоджують прісне тісто при прошаровуванні ?
94. Які основні правила формування і випікання виробів з прісного шарового тіста?
95. За рахунок чого відбувається збільшення об'єму шарового напівфабрикату під час випікання?
96. Які можливі недоліки прісного шарового напівфабрикату і чи можна їх виправити?
97. Чим відрізняється приготування прісного шарового тіста прискореним способом?
98. Які вироби можна приготувати з прісного шарового напівфабрикату?
99. Приготуйте валовани і ріжки шарові.
100. Які вироби можна приготувати з прісного шарового тіста, замішаного прискореним способом?

## РОЗДІЛ 6. НАПІВФАБРИКАТИ ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ. СПОСОБИ ОЗДОБЛЕННЯ



### § 27. Санітарні вимоги до процесу приготування кремів



*Креми* — це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань.

Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на масляні, білкові, вершково-сметанні, заварні. *Креми масляні* найбільш розповсюджені, їх використовують для оздоблення виробів, склеювання і змащування випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. *Креми білкові* легкі, пишні, повітряні й тому використовуються тільки для оздоблення поверхні й заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. *Вершково-сметанні креми* подібні за консистенцією до білкових, але завдяки підвищеній вологості, окрім оздоблення поверхні, їх використовують для пом'якшення випечених пластів при приготуванні національних виробів (перекладанців, виробів з медового і медово-горіхового тіста тощо). *Заварні креми* не використовують для оздоблення, оскільки вони мають нестійку консистенцію, ними склеюють випечені пласти і заповнюють порожнини випечених напівфабрикатів (наприклад, виробів із заварного тіста).

Але креми мають один недолік — вони швидко псуються. При їх приготуванні потрібно особливо ретельно дотримуватися температурного і санітарного режиму.

#### **Сировина**

Для приготування кремів потрібно використовувати тільки свіжу, високоякісну сировину, що відповідає вимогам стандартів і рецептур. Сировину ретельно готують, особливо це стосується яєць. Необхідно забезпечити таку організацію виробництва, за якої сировина не буде стикатися з готовими виробами.

Сама природа сировини у поєднанні з підвищеною вологістю кремів створює середовище, сприятливе для розвитку мікроорганізмів. Хвороботворні мікроорганізми (палички черевного тифу, дизентерії, золотистого стафілококу), а також мікроби, що викликають псування і скисання кремів, потрапляючи в крем, добре в ньому зберігаються і при оптимальних температурах швидко розмножуються.

Мікроорганізми можуть потрапити в крем з сировиною. Сприяти цьому може також інвентар, обладнання, повітря і безпосередньо працівники або обслуговуючий персонал. Тому необхідно дотримуватися правил особистої та виробничої гігієни, ведення технологічного процесу, температурного режиму і термінів використання готових кремів. Готувати крем можна тільки з розрахунку потреб однієї зміни; забороняється передавати крем в другу зміну; усі залишки кремів потрібно використовувати для випікання борошняних виробів з високою термічною обробкою.

### **Виробничі приміщення, обладнання, інвентар, посуд**

Виробничі столи, що використовуються для приготування кремів, повинні мати металеве покриття. По закінченні роботи столи ретельно миють гарячим 0,5 % розчином кальцинованої соди і на 10 хв. заливають 2 % освітленим розчином хлорного вапна. Потім столи змивають гарячою водою. Температура води має бути не нижче 60°C.

Металевий посуд, що використовується для приготування і зберігання кремів, повинен бути виготовлений з алюмінію чи нержавіючої сталі (найкраще без зварних швів, тобто штампованим). Робоча поверхня обладнання, що стикається з сировиною, напівфабрикатами і виробами, оздобленими кремами, повинна бути абсолютно рівною, без щілин, виступів і тріщин.

Для миття інвентарю обладнують окреме приміщення, оснащене дво- і трисекційними ваннами, до яких підводять холодну і гарячу воду. Стіни цього приміщення облицьовують плиткою, стелю фарбують білою масляною фарбою, для відведення пари над ваннами встановлюють витяжки.

Цеховий інвентар і тару (бачки, каструлі, лотки, відра та ін.) після використання знежирюють 0,5 % розчином кальцинованої соди і промивають гарячою (не нижче 60°C) водою за допомогою волосяних щіток. Після цього посуд споліскують гарячою проточною водою і висушують. Вимитий посуд зберігають на стелажах перевернутим.

Дрібний інвентар (лопатки, ножі, виделки, ложки) не менше одного разу за зміну кип'ятять протягом 20 хв. у котлі, що спеціально для цього призначений. Цей інвентар зберігають у інвентарній шафі з отворами для вентиляції.

Один раз на тиждень проводять дезинфекцію усього обладнання і інвентарю 1 % розчином хлорного вапна. Підлогу дезінфікують 2 % розчином хлорного вапна, стіни миють 0,5 % лужним розчином.

Оборотну тару, призначену для перевезення виробів до торговельної мережі, миють окремо від цехової тари 0,5 % розчином

кальцинованої соди, а потім споліскують гарячою водою (не нижче 60°C) і просушують.

Усі виробничі приміщення повинні бути обладнані умивальниками з підведеною холодною і гарячою водою через змішувачі. Біля умивальника повинно бути мило, освітлений 0,2 % розчин хлорного вапна або 0,02 % розчин хлораміну.

### **Використання кондитерських мішків**

Кондитерські мішки з щільного полотна чи тіку — ластіку, зі змінними металевими трубочками, що використовують для нанесення оздоблень з крему на торти і тістечка, повинні зберігатися в особливій чистоті. Навіть незначні залишки крему в мішку, якщо ним користуватися на наступний день, можуть призвести до бактеріального забруднення свіжого крему. Тому кондитерські мішки необхідно піддавати ретельній санітарній обробці. Звільнені від трубочок кондитерські мішки складають у бачок з гарячою водою для знежирення (воду доводять до кипіння). Знежирені мішки перуть у 2 % розчині соди, споліскують і стерилізують шляхом кип'ятіння у спеціально відведеному для цього бачку протягом 20 хв. з моменту закипання води. Потім мішечки просушують, загортають у чистий білий папір і зберігають у чистому посуді. Мішечки повинні бути цілими, без розірваних країв, з щільно застроченими швами.

Змінні трубочки, зняті з мішечків, промивають гарячою водою і кип'ятять протягом 20 хв., а потім просушують. Щоб на поверхні проварених трубочок не залишалася білого нальоту (від твердої води), трубочки краще проварювати у воді, що вже один раз прокип'ятили і охолодили.

Під час роботи забороняється класти мішечки безпосередньо на стіл і в такий посуд, де вони можуть забруднитися самі й, відповідно, забруднити крем. Не дозволяється брати трубочки з кремом до рота або торкатися до крему руками.

Усі операції з кремом (розмішування, накладання в мішечок, перекладання в інший мішечок чи посуд тощо) необхідно робити за допомогою лопаток, ложок.

### **Брак і повернення виробів**

Забороняється класти ложки, каструлі та інший інвентар з напівфабрикатами безпосередньо на підлогу. Продукція, що впала на підлогу, вважається санітарним браком і не повинна використовуватися у виробництві. Санітарний брак кладуть у спеціальні ящики з написом «Санітарний брак».

Якщо з торговельної мережі повернуто нереалізовану у встановлений термін продукцію, її розсортовують у окремому приміщенні.

Можливість і спосіб використання такої продукції вирішується органами санітарного нагляду разом з лабораторією підприємства.

### **Особиста гігієна працівників**

Усі працівники виробництва повинні проходити систематичний медичний огляд у медичних закладах (один раз на шість місяців), та огляд перед початком зміни (оглядають руки та інші відкриті ділянки тіла на наявність гнійничкових захворювань).

Якщо на руках працівника виявлені подряпини, порізи, інші пошкодження, він усувається від робіт, пов'язаних з кремами. Робітники повинні щоденно приймати душ, стежити за чистотою рук, одягу.

### **Умови зберігання і строки придатності виробів, оздоблених кремами**

Вироби, оздоблені кремами, потрібно одразу після приготування відправляти до торговельної мережі.

Торговельні підприємства повинні забезпечити їхнє зберігання при температурі  $+4+6^{\circ}\text{C}$  і реалізувати у встановлені строки: вироби із заварним кремом — протягом 6 год.; з масляним основним кремом — протягом 36 год.; з вершково-сметанними кремами — протягом 7 год.; з білковими кремами — протягом 72 год.

У разі відсутності на торговельних підприємствах холодильного обладнання, не підлягають реалізації вироби із заварним і вершково-сметанними кремами, а вироби з масляними та іншими кремами повинні бути реалізовані протягом 12 год.

## **§ 28. Масляні креми на яйцях**



До цих кремів відносяться креми «Шарлот» і «Глясе», які мають чудові смакові властивості, гарний зовнішній вигляд, що зумовлює широку популярність виробів, оздоблених ними. Але термін реалізації цих виробів скорочено до 24 год. (за наявності холоду), оскільки до складу кремів входять продукти, що швидко псуються, а саме яйця і молоко, і, в поєднанні з підвищеною вологістю, в кремах створюються сприятливі умови для швидкого розвитку мікроорганізмів.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ШАРЛОТ»**

*Масло вершкове 418 г, цукор-пісок 364 г, яйця 65 г, молоко незбиране 243 г, ванільна пудра 4 г, коньяк (десертне вино) 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*

Зачищене вершкове масло нарізають на шматки і збивають протягом 5—7 хв. у збивальній машині на малих обертах робочого механізму. Швидкість обертів збільшують, поступово вливають

охолоджений сироп «Шарлот», додають коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжують збивати протягом 15—20 хв. до утворення пишної однорідної маси.

### **ПРИГОТУВАННЯ СИРОПУ «ШАРЛОТ»**

*Перший спосіб.* Цукор-пісок і молоко перемішують, доводять до кипіння і при слабкому нагріві кип'ятять протягом 25—30 хв. (до температури 104—105°C). Паралельно у збивальній машині збивають яйця протягом 5—7 хв. Рекомендується приблизно 10 % цукру, передбаченого рецептурою, збивати разом з яйцями. Категорично забороняється замість яєць використовувати меланж у зв'язку з підвищеним бактеріальним забрудненням меланжу. Не можна також зменшувати час збивання яєць, оскільки це призведе до згортання білків при наступному приготуванні сиропу, від чого значно погіршиться якість крему.

Не припиняючи процесу збивання, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий молочно—цукровий сироп у співвідношенні 1:1 і продовжують збивати, доки сироп повністю з'єднається з яйцями. Якщо сироп влити одразу чи великими порціями, то білок яєць згорнеться і маса буде мати крупчасту консистенцію. Заварену масу змішують з рештою молочно—цукрового сиропу і уварюють на водяній бані ще хвилин десять, помішуючи, аж поки не загусне, приблизно 10 хв. Готовий яєчно-молочний сироп швидко проціджують через сито з вічками 0,6—0,8 мм або через марлю у металеві бачки з кришками (висота 50—60 см, діаметр 20—25 см). Бачки закладають у гнізда ванни з холодною проточною водою.

У перші 15—20 хв. охолодження сироп рекомендується перемішувати, щоб на поверхні не утворилося яєчної плівки. Сироп охолоджують до 20—22°C. Вологість сиропу 30-33 %.

*Другий спосіб.* Цукор-пісок, яйця і молоко ретельно перемішують і доводять до кипіння, постійно перемішуючи. Сироп кип'ятять протягом 4—5 хв. при температурі 104—105°C. Готовий сироп проціджують і охолоджують до температури 20—22°C.

*Вимоги до якості:* однорідна, пишна маса, жовтуватого кольору, з гладкою блискучою поверхнею; добре зберігає надану форму; смак солодкий з ароматом ванілі та коньяку.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ГЛЯСЕ»**

*Масло вершкове 396 г, цукор-пісок 396 г, яйця 237 г, пудра ванільна 34 г, коньяк (вино десертне) 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 22 %.*

Для цього крему готують яєчно-цукровий сироп «Глясе». Спочатку варять цукровий сироп: цукор змішують з водою у співвідношенні 4:1, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 122°C (проба на середню кульку). Паралельно збивають яйця

протягом 20—25 хв. до утворення пишної маси. Не припиняючи збивати, у яйця тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп. Продовжують збивати доти, доки маса не охолоне до температури 25°C.

Вершкове масло зачищають від жовтої плівочки, нарізають на шматки, збивають на малих обертах протягом 5—7 хв., потім машину переключають на швидкий хід і поступово, тонкою цівкою, додають сироп «Глясе», ванільну пудру, коньяк чи вино і продовжують збивати протягом 15—20 хв.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і у крему «Шарлот».

#### **Похідні від кремів «Шарлот» і «Глясе»**

На основі кремів «Шарлот» і «Глясе» готують кавові, шоколадні, горіхові креми. Оскільки додавання шоколаду, кави і горіхів змінює співвідношення компонентів в основних кремах, ці креми виділені в окрему групу з власними рецептурами.

#### **КРЕМ «ШАРЛОТ» КАВОВИЙ**

*Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 165 г, цукор-пісок 388 г, яйця 44 г, кава натуральна мелена 93 г, ванільна пудра 4 г. Вихід 1000 г. Вологість 26 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але у збите масло додають сироп «Шарлот», змішаний разом з кавовим сиропом. Кавовий сироп готують так само, як і для крему масляного кавового.

*Вимоги до якості:* однорідна пишна маса; блискуча поверхня, що добре зберігає форму; світло-кавовий колір; яскраво виражений аромат кави.

#### **КРЕМ «ШАРЛОТ» ШОКОЛАДНИЙ**

*Масло вершкове 408 г, молоко незбиране 226 г, цукор-пісок 340 г, яйця 60 г, ванільна пудра 1,5 г, какао-порошок 51,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок.

*Вимоги до якості:* однорідна пишна маса, шоколадного кольору, добре зберігає надану форму.

#### **КРЕМ «ШАРЛОТ» ГОРІХОВИЙ**

*Масло вершкове 370 г, цукор—пісок 384 г, молоко незбиране 250 г, яйця 67 г, ядра горіхів (сирі) 51 г, ванільна пудра 3,6 г, коньяк (вино десертне) 1,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 24 %.*

Крем готують за технологією крему «Шарлот», але на початку збивання поступово додають підсмажені, добре розтерті горіхи.



*Вимоги до якості:* однорідна пишна маса, жовтуватого кольору, з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами, добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ «ШАРЛОТ» НА АГАРІ**

*Масло вершкове 443 г, цукор-пісок 356 г, яйця 32 г, молоко 214 г, агар 0,5 г, ванільна пудра 4 г, коньяк 1,6 г. Вихід 1000 г. Вологість 25 %.*

Агар промивають, заливають частиною молока і залишають на 2—3 год. для набрякання, потім кип'ятять до повного розчинення агару. Цей розчин вливають у гарячий сироп «Шарлот», проціджують і охолоджують. Далі технологія приготування така само, як і крему «Шарлот». Цей крем має дуже стійку консистенцію.

*Вимоги до якості:* однорідна пишна маса жовтуватого кольору, з блискучою поверхнею, дуже добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ «ГЛЯСЕ» ШОКОЛАДНИЙ**

*Масло вершкове 393 г, цукор-пісок 374 г, яйця 225 г, какао-порошок 50 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.*

У готовий крем «Глясе» наприкінці збивання додають просіяний какао-порошок.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до крему «Шарлот» шоколадного.

### **КРЕМ «ГЛЯСЕ» ГОРІХОВИЙ**

*Масло вершкове 384 г, цукор-пісок 381 г, яйця 229 г, ядра горіхів (смажені) 51 г, ванільна пудра 3,8 г, коньяк (десертне вино) 1,9 г. Вихід 1000 г. Вологість 20 %.*

На початку збивання у крем «Глясе» додають подрібнені підсмажені горіхи. *Вимоги до якості:* такі самі, як і до крему «Шарлот» горіхового.

### **Ароматизовані масляні креми**

Основні масляні креми, відповідно до рецептури, ароматизують ванільною пудрою, коньяком чи десертним вином. Нижче описано кілька масляних кремів, у яких замість ванільної пудри чи коньяку (вина) як ароматизатори використані фруктові сиропи, лікери, наливки, настоянки.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ АБРИКОСОВИЙ**

У цьому кремі замість ванільної пудри використовують абрикосовий сироп (4 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку можна взяти таку саму кількість абрикосового лікеру чи настоянки. Бажано підфарбувати крем у помаранчевий колір.

## **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ВИШНЕВИЙ**

При приготуванні цього крему замість ванільної пудри беруть вишневий сироп (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку використовують таку саму кількість вишневої настоянки, наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у червоний колір.

## **КРЕМ МАСЛЯНИЙ ПОЛУНИЧНИЙ**

Ванільну пудру можна замінити полуничним сиропом (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку використовують таку саму кількість полуничної наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у рожевий колір.

## **КРЕМ МАСЛЯНИЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ**

Замість ванільної пудри беруть апельсиновий сироп (3 % на 1 кг основного крему). Замість коньяку — таку саму кількість апельсинової наливки чи лікеру. Крем підфарбовують у помаранчевий колір.

У табл. 28 наведено види браку, які можуть виникнути під час приготування масляних кремів і причини їх виникнення.

Таблиця 28



Можливі дефекти	Причини виникнення
Крем «Шарлот» («Глясе») «відсікається»	Надто швидко влили сироп «Шарлот» («Глясе») у масло; вливали сироп великими порціями
Крем «Шарлот» («Глясе») не зберігає наданої форми	Крем має підвищену температуру; підвищено вміст сиропу «Шарлот» («Глясе»)
Крем «Шарлот» («Глясе») має неоднорідну крупчасту структуру	Мало збивали яйця при приготуванні сиропу «Шарлот» («Глясе»); швидко вливали у збиті яйця молочно-цукровий (цукровий) сироп
Крем «Шарлот» («Глясе») шоколадний має зтягнуту консистенцію	Какао-порошок всипали на початку приготування крему

## **КРЕМ МАСЛЯНИЙ З ВЕРШКАМИ**

*Масло вершкове 594 г, вершки (35 %) 143 г, цукор-пісок 342 г, ванілін 0,3 г, коньяк (десертне вино) 21 г. Вихід 1000 г.*

Цукор, вершки, третю частину масла уварюють протягом 2—3 хв. і охолоджують до температури 20°C. Решту масла зачищають, нарізають на шматочки і збивають протягом 5—7 хв. на малій швидкості, потім збивальну машину переключають на швидкий хід, поступово додають підготовлену масу, ванілін, коньяк чи десертне вино і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Цей крем можна готувати з додаванням різних наповнювачів: з какао-порошком (на 1 кг крему — 148 г какао-порошку); з кавовим сиропом (на 1 кг крему беруть 30 г кави

натуральної меленої; коньяк і ванілін можна замінити на 20 г лікеру кавового); з конфітуром «Малиновим» (на 1 кг крему — 197 г конфітуру); з соком лимону (на 1 кг крему — 100 г соку лимону).

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ З КРОХМАЛЕМ**

*Масло вершкове 590 г, цукор-пісок 257 г, молоко 257 г, крохмаль 37 г, коньяк (десертне вино) 29 г. Вихід 1000 г.*

Частину молока змішують з крохмалем. Решту молока змішують з цукром, доводять до кипіння і, помішуючи, поступово вливають молоко з крохмалем. Знову доводять до кипіння, добре перемішують, щоб не утворилося грудочок. Охолоджують до 20°C. Масло збивають протягом 5—7 хв., потім поступово додають крохмальну масу і збивають на великій швидкості протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають коньяк чи вино. Цей крем можна готувати з какао-порошком (15 г на 1 кг крему).

*Вимоги до якості:* однорідна пишна біла маса, добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ МАСЛЯНИЙ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»**

*Цукор-пісок 390 г, патока 196 г, агар 5 г, вода 165 г, яєчні білки 76 г, лимонна кислота 2,6 г, масло вершкове 253 г, молоко згущене з цукром 119 г, ванілін 0,4 г. Вихід 1000 г.*

Спочатку готують цукрово-агаровий сироп. Для його приготування агар замочують у воді на добу. До агару додають цукор, патоку, прогрівають на слабкому нагріві до повного розчинення агару, доводять до кипіння і уварюють сироп до температури 110°C (проба на товсту нитку).

Паралельно збивають охолоджені яєчні білки до збільшення їхнього об'єму в 6—7 разів. Не припиняючи збивання, у білки тонкою цівкою вливають гарячий сироп, продовжують збивати протягом 10—15 хв. до появи стійкого візерунку на поверхні. У цей же час збивають (за всіма правилами) вершкове масло разом зі згущеним молоком і ваніліном до утворення пишної маси.

До масла додають білкову масу і продовжують збивати на повільній швидкості протягом 5 хв. Цей крем використовують для приготування торта «Пташине молоко».

*Вимоги до якості:* однорідна пишна, стійка білосніжна маса, ледь тягуча.

## § 29. Білкові креми

Білкові креми мають білосніжний колір, легку і пишну консистенцію. Завдяки цьому їх використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Ці креми малопридатні для склеювання випечених пластів, оскільки під масою напівфабрикатів руйнується їхня структура.

Основою білкових кремів є яєчний білок, який збивають до пишної стійкої маси. Щоб забезпечити необхідну якість збитого білка, потрібно дотримуватися основних правил його приготування: ретельно відділити білок від жовтка; перед збиванням білки охолодити до +2°C; враховувати, що сам білок збивається до збільшення в об'ємі у 7 разів, а разом із цукром — тільки у 5 разів; використовувати добре знежирений і охолоджений посуд і інвентар, оскільки навіть сліди жиру знижують кремоутворюючу здатність білка, і він може зовсім не збитися.

Виготовлений крем необхідно одразу використовувати, оскільки навіть при нетривалому зберіганні він втрачає свою пишність.

В бактеріальному відношенні білкові креми краще зберігаються, ніж масляні. Це пояснюється відсутністю жовтків і наявністю значної кількості цукру, а цукор, як відомо, є хорошим консервантом.

Білкові креми можуть готуватися сирцевим і заварним способами. До цієї ж категорії відносять крем «Зефір», до рецептури якого входить фруктована начинка.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ СИРЦЕВИЙ**

*Цукор-пудра 699 г, білки яєчні 349 г, ванільна пудра 26 г, кислота лимонна 0,7 г. Вихід 1000 г. Вологість 27 %.*

Підготовлений білок закладають в бачок збивальної машини і збивають спочатку на малих обертах, а потім, коли утвориться піна, — на більших обертах робочого механізму. Білок збивають приблизно 25 хв. до збільшення в об'ємі у 6—7 разів і утворення пишної, стійкої сніжно-білої маси. До збитих білків поступово всипають просіяну цукрову пудру, перемішану з подрібненою лимонною кислотою і ванільною пудрою і продовжують збивати протягом 1—2 хв.

*Вимоги до якості:* пишна, повітряна білосніжна маса, добре зберігає надану форму.

Вироби, оздоблені білковим сирцевим кремом, для покращення вигляду, смаку і стійкості форми рекомендується колірувати в печі при температурі 220—240°C протягом 1—3 хв. Під час колірування на поверхні крему утворюється тоненька шкоринка жовтуватого кольору, яка і

закріплює надану форму. Заколіровані вироби посипають цукровою пудрою.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ ЗАВАРНИЙ** (рис. 38)

*Цукор-пісок 650 г, яєчні білки 325 г, ванільна пудра 24 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цукор-пісок розчиняють у гарячій воді (співвідношення 4:1), доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють у закритому посуді до температури 118—120°C (проба на середню кульку).

Паралельно збивають охолоджені білки до збільшення в об'ємі у 6—7 разів. У збиті білки тонкою цівкою вливають гарячий цукровий сироп, додають лимонну кислоту і ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10 хв.

Під час заварювання білка міцним гарячим цукровим сиропом відбувається закріплення консистенції крему.

*Вимоги до якості:* сніжно-біла маса, однорідна, пишна, ледь тягуча, з блискучою поверхнею.

Цей крем використовують для виготовлення пишних квітів, інших оздоблень, які добре зберігають форму без колірування в печі. На якість крему впливає щільність (температура кипіння) цукрового сиропу і порядок вливання його у збиті білки. Якщо сироп надто міцний, то в кремі утворюються грудочки, а консистенція його стає надто сухою і пористою. Поверхня оздоблень, виготовлених з такого крему, буде нерівною, пористою, без блиску. Ці ж самі дефекти можуть виникнути при дуже швидкому вливанні гарячого сиропу у білки і недостатньому перемішуванні гарячого крему. Якщо сироп недоварити, то крем буде слабким, розпливчастим.



Рис. 38

### **КРЕМ «ЗЕФІР»**

*Цукор-пісок 257 г, білки яєчні 257 г, начинка фруктовая 515 г, агар 3,9 г, барвник 1,3 г. Вихід 1000 г. Вологість 36 %.*

Промитий агар кладуть у теплу воду (1 частина агару на 20 частин води) і залишають на 2—3 год. для набрякання. Після набрякання агар підігривають, помішуючи, до його повного розчинення.

Фруктову начинку уварюють з цукром до 120°C, а паралельно збивають охолоджені до +2°C яєчні білки протягом 20—25 хв. У збиті білки, не припиняючи збивання, тонкою цівкою вливають гарячі фруктову начинку і розчин агару, після чого збивання продовжують ще протягом 3—4 хв. Наприкінці додають розведений барвник червоного кольору.

*Вимоги до якості:* густа, пишна, драглиста маса, рожевого кольору, добре зберігає надану форму.

Цей крем стійкий при зберіганні, але використовується для оздоблення одразу після приготування, тобто у теплому стані, оскільки при охолодженні, завдяки агару, структура крему стає драглистою.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ НА АГАРІ**

*Цукор-пісок 669 г, яєчні білки 334 г, агар 5 г, ванілін 1 г, лимонна кислота 0,2 г, вода 200 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Крем готують так само, як і білковий заварний, але з додаванням агару. Агар заливають теплою водою, згідно рецептури, і залишають на 2—3 год. для набрякання. Потім прогрівають, помішуючи, до повного розчинення агару, додають цукор і уварюють сироп до температури 115°C (проба на м'яку кульку). Яєчні білки збивають до збільшення в об'ємі у 6—7 разів, наприкінці збивання додають лимонну кислоту (для закріплення структури білка). Білки і сироп повинні бути готовими одночасно. Не припиняючи збивання, у білки тонкою цівкою вливають гарячий цукрово-агаровий сироп, додають ванілін і продовжують збивати ще протягом 8—10 хв. до утворення стійкого візерунку на поверхні. Цей крем має більш стійку консистенцію, ніж звичайний білковий заварний крем.

*Вимоги до якості:* білосніжна, однорідна, пишна, ледь тягуча маса з блискучою поверхнею.

### **КРЕМ БІЛКОВИЙ (ЗАВАРНИЙ) РОЖЕВИЙ**

*Цукор—пісок 697 г, яєчні білки 308 г, сік столового буряка 34 г, лимонна кислота 5,4 г. Вихід 1000 г. Вологість 30 %.*

Цей крем готують з додаванням бурякового соку, що має значну піноутворюючу властивість і забезпечує високу якість крему. Окрім цього, буряковий сік — це натуральний барвник, що значно підвищує харчову цінність крему. Сік вичавлюють, кип'ятять протягом 1—2 хв., охолоджують

до температури 10—14°C, змішують з охолодженими білками. Після охолодження масу збивають до збільшення в об'ємі у 6—7 разів і утворення стійкої однорідної маси. Наприкінці збивання додають лимонну кислоту і, не припиняючи збивання, вливають тонкою цівкою гарячий, уварений до 122°C цукровий сироп. Крем збивають ще протягом 8—10 хв. до збереження на поверхні стійкого візерунку.

*Вимоги до якості:* ніжно-рожева, однорідна, пишна, ледь тягуча маса з блискучою поверхнею.

У табл. 29 наведено можливі недоліки білкових кремів і причини їх виникнення.

Таблиця 29

Можливі недоліки	Причини виникнення
Ясні білки не збиваються до потрібного об'єму	Не охолодили білки перед використанням; погано відділили білок від жовтка; використали посуд зі слідами жиру
При додаванні цукрової пудри білки осіли	Надто довго збивали білки; недостатньо збили білки
Структура білкового заварного крему крупчаста, суха, пориста	Додали переварений цукровий сироп; надто швидко влили цукровий сироп; недостатній час збивання білків з цукровим сиропом
Білковий заварний крем розпливається, не зберігає наданої форми	Додали недоварений цукровий сироп; недостатній час збивання білків
Оздоблення з крему «Зефір» мають нерівну, пористу поверхню	Для виготовлення оздоблень використали охолоджений крем

### § 30. Заварні креми

Заварні креми мають вигляд ледь драглистої, пастоподібної маси, яка не зберігає наданої форми. Для їх приготування використовують пасероване борошно, молоко і яйця, що зумовлює підвищену вологість крему і створює сприятливе середовище для розвитку мікроорганізмів.

Заварні креми швидко псуються і скисають, тому їх необхідно використовувати одразу після приготування. Враховуючи нестійку консистенцію і короткий термін реалізації, заварні креми використовують для склеювання випечених пластів, заповнення порожнин випечених напівфабрикатів.

## **КРЕМ ЗАВАРНИЙ**

*Борошно 91 г, цукор-пісок 383 г, яйця 150 г, молоко 744 г, масло вершкове 25 г. Вихід 1000 г. Вологість 40 %.*

Борошно просівають і підсмажують у жаровій шафі при температурі 105—110°C протягом 40—50 хв. до утворення світло-кремового кольору. Молоко і цукор доводять до кипіння. Яйця ледь збивають, всипають охолоджене борошно і ретельно перемішують, щоб не утворилося грудочок. У цю масу поступово вливають гарячий молочно-цукровий сироп і, не припиняючи перемішувати, проварюють протягом 5 хв. при температурі 95°C. Під час нагрівання відбувається клейстеризація крохмалю борошна, що забезпечує густу консистенцію крему. Щоб суміш не підгоріла, а також не утворилися грудочки, її енергійно перемішують, особливо на дні та стінках посуду. В готову масу додають вершкове масло, перемішують і швидко охолоджують до кімнатної температури.

*Вимоги до якості:* пастоподібна, ледь драглиста маса жовтого кольору, без грудочок, не допускається присмак сирого борошна і підгорілого молока.

## **§ 31. Вершкові й сметанні креми**

Вершки і сметану використовують для приготування різних кремів, що мають пишну, ніжну і легку консистенцію, високу поживність і гарний смак. Однак ці креми нестійкі при зберіганні, швидко розпливаються, втрачають форму і скисають. Тому їх потрібно використовувати одразу після приготування.

Для приготування кремів використовують вершки 35 %, а сметану — 30 % жирності, попередньо охолоджені до 2°C. Готують креми в охолодженому посуді. Температура приміщення не повинна перевищувати 17°C. Креми також можна готувати з додаванням желатину. Креми з желатином краще зберігають надану форму, але мають драглисту консистенцію і незначний присмак желатину.

Вершково-сметанні креми використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених напівфабрикатів. Креми на желатиновій основі використовують переважно для склеювання випечених пластів.

## **КРЕМ ВЕРШКОВИЙ**

*Цукор-пудра 97 г, вершки 35 % жирності 963 г, ванільна пудра 10 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Підготовлені вершки збивають, поступово збільшуючи темп збивання, до утворення пишної маси. Не припиняючи збивання, у вершки



поступово всипають цукрову і ванільну пудру. Загальна тривалість збивання — 20 хв.

*Вимоги до якості:* пишна, повітряна біла маса, добре зберігає надану форму.

### **КРЕМ ВЕРШКОВИЙ НА ЖЕЛАТИНОВІЙ ОСНОВІ**

*Цукор-пудра 97 г, вершки 35 % жирності 963 г, желатин 20 г. Вихід 1000 г. Вологість 57 %.*

Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5—2 год. Потім прогрівають при слабкому нагріві, помішуючи, до повного розчинення желатину. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної маси, спочатку на малій, а потім на великій швидкості робочого механізму.

Не припиняючи збивання, у вершки всипають просіяну цукрову пудру, вливають тонкою цівкою теплий розчин желатину і швидко закінчують збивання. Крем швидко набуває драглистої консистенції, тому його необхідно використовувати для оздоблення різноманітних виробів одразу, поки він ще не захолює.

*Вимоги до якості:* біла, пишна, ледь драглиста маса, добре зберігає форму.

Якщо до цього крему додати смакові й ароматичні речовини, можна отримати різноманітні ароматизовані креми. Ці речовини необхідно додавати безпосередньо перед вливанням розчину желатину.

*Для крему вершкового ванільного:* на 1 кг основного вершкового крему додають 4,5 г ванільної пудри.

*Для крему вершкового шоколадного:* на 1 кг — 40 г какао-порошку і 2 г ванільної пудри.

### **КРЕМ СМЕТАННИЙ**

*Цукор-пудра 322 г, ванільна пудра 11 г, сметана 30 % жирності 737 г. Вихід 1000 г. Вологість 41,5 %.*

Крем сметанный готують за технологією вершкового основного крему. *Вимоги до якості:* такі самі, як і до крему «Вершковий»; смак солодкий, ледь кислуватий.

### **КРЕМ ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ**

*Цукрова пудра 177 г, сметана 30 % жирності 296 г, вершки 35 % жирності 590 г, ванільна пудра 7 г. Вихід 1000 г. Вологість 47,5 %.*

Охолоджені вершки і сметану перемішують, а далі готують за технологією крему «Вершкового». Загальна тривалість збивання — 20—25 хв.

У табл. 30 наведено можливі недоліки вершково-сметанних кремів і причини їх виникнення.



Можливі недоліки	Причини виникнення
Вершки чи сметана не збиваються до потрібного об'єму	Молочні продукти не мають відповідної жирності й недостатньо охолоджені
Вершковий (сметанний) крем слабкої консистенції, не зберігає наданої форми	Погана якість вершків чи сметани; надто довго збивали вершки (сметану)

## § 32. Глазурі

*Глазурі* — це напівфабрикати, які дуже широко використовують для оздоблення поверхні тортів і тістечок. Вони з успіхом можуть замінити креми, а вироби, оздоблені глазур'ю, мають урочистий і святковий вигляд.

Для оздоблення виробів використовують різні види глазурі: сирцеву і заварну для оздоблення поверхні виробів, шоколадну (кувертю), сирцеву для глазурування поверхні виробів.

### **ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ГЛАЗУРУВАННЯ ПОВЕРХНІ**

*Цукор-пудра 907 г, яєчні білки 28 г, вода 136 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.*

Глазур готують у ретельно знежиреному посуді. В бачок збивальної машини закладають білки, вливають воду (35—40°C), додають третю частину цукрової пудри і збивають на малій швидкості протягом 5—7 хв. До збитих білків знову додають третю частину пудри і, при постійному перемішуванні, масу підігрівають до 40—45°C. Після цього всипають решту цукрової пудри і продовжують збивати до утворення білосніжної маси, що нагадує за консистенцією густу сметану.

Глазурують вироби, занурюючи їх у глазур, або поливаючи їх виготовленою масою. Через кілька хвилин глазур утворює на виробі гладку, стійку, блискучу, тонку, суху цукрову шкірочку. Глазур можна підфарбовувати у різні кольори. Можна також наносити глазур за допомогою пензлика і ножа. Якщо додати у дрібні порції глазурі воду і харчовий барвник, можна отримати глазурні фарби. За допомогою тонкого пензлика цією фарбою роблять різноманітні малюнки на глазураній поверхні виробів.

### **ГЛАЗУР СИРЦЕВА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ**

*Цукрова пудра 866 г, яєчні білки 169 г, лимонна кислота 0,1 г. Вихід 1000 г. Вологість 13 %.*

У чистий охолоджений посуд закладають яєчні білки (температура білків не повинна перевищувати +2°C), поступово додають просіяну цукрову пудру і лопаткою чи на малій швидкості робочих механізмів збивальної машини збивають до утворення однорідної маси.

Наприкінці збивання додають розведену лимонну кислоту і, якщо потрібно, барвник. Цю глазур найкраще готувати невеликими порціями, оскільки вона швидко засихає. Під час виготовлення оздоблень глазур накривають вологою тканиною, щоб уникнути утворення на її поверхні підсохлої кірочки. Якщо кірочка все ж таки утворилася, глазур необхідно додатково збити.

*Вимоги до якості:* пишна, ледь тягуча, пластична маса білого кольору, з блискучою поверхнею і солодким смаком.

Оздоблення з глазури наносять безпосередньо на поверхню виробів, користуючись паперовими корнетиками чи кондитерськими мішечками з різноманітними насадками. На виході з корнетика глазур повинна одразу підсихати і добре зберігати надану форму.

З такої глазури можна висадити мініатюрне оздоблення, наприклад квіти, листочки, гілочки, решіточки з прутиками завтовшки до 1 мм, різноманітні ажурні мережива тощо. Якщо необхідно отримати оздоблення невеликого розміру, його наносять на чистий металевий лист, змащений несоленим маслом, або на пергаментний папір і залишають на 12—24 год. в сухому теплом місці для підсихання. Висушене оздоблення акуратно знімають з листів тонким лезом ножа і викладають на поверхню виробу.

З сирцевої глазури для оздоблення також можна виготовити глазурні фарби і розмальовувати ними вироби, попередньо оздоблені глазурною масою чи помадою. Інколи білкові глазури називають ще малювальними масами.

### **ГЛАЗУР ЗАВАРНА ДЛЯ ОЗДОБЛЕННЯ ВИРОБІВ**

*Цукор-пудра 315 г, цукор-пісок 547 г, яєчні білки 170 г, лимонна кислота 0,1 г, вода 218 г. Вихід 1000 г. Вологість 14 %.*

Яєчні білки охолоджують до 2°C, закладають у бачок збивальної машини і, поступово збільшуючи швидкість обертів робочого механізму, збивають до збільшення в об'ємі у 5—6 разів. Цукор-пісок перемішують разом з водою, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до 115°C (проба на м'яку кульку). Киплячий сироп поступово, тонкою цівкою вливають у збиті білки і продовжують збивати до повного з'єднання обох мас, а потім додають частинами просіяну цукор-пудру, лимонну кислоту і, якщо треба, барвник. Загальна тривалість збивання приблизно 35 хв. Якщо провести лопаткою по поверхні глазури, то повинен залишатися чіткий слід, це буде свідчити про те, що глазур готова.

*Вимоги до якості:* пишна, тягуча, пластична маса білого кольору з кремовим відтінком.

Оздоблення із заварної глазури не такі блискучі, як з сирцевої. Окрім того, заварна глазур має темніший колір (за рахунок увареного цукру). Але оздоблення з заварної глазури краще зберігають надану форму і менше реагують на підвищену вологість повітря. Заварну глазур використовують так само, як і сирцеву, для оздоблення.

### **ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР (КУВЕРТЮР)**

Шоколадну глазур використовують для глазурування поверхні шоколадно-вафельних виробів. Для цього шоколад подрібнюють, перемішують з какао-маслом і підігрівають, помішуючи, до 33—34°C на водяній бані. Глазують поверхню виробів кувертюром, що має температуру 30—1°C.

### **§ 33. Виготовлення оздоблень з крему і глазури**

Пластична консистенція крему надає можливість виготовляти найрізноманітніше оздоблення: від простих малюнків і написів до складних декоративних квітів і фігурок. Найкраще зберігають надану форму масляні креми: основний, «Шарлот» і «Глясе». Особливо чітку рельєфність, але матовий відтінок мають оздоблення з масляного крему після охолодження в холодильнику. У теплому приміщенні крем відновлює блиск, але втрачає чіткість рельєфів. Добре зберігають форму білкові креми: заварний і «Зефір». При використанні білкового сирцевого крему вироби обов'язково колірують у печі протягом 1—3 хв. Це забезпечує тривале зберігання наданої форми, оскільки на поверхні крему утворюється тонка шкірочка. Вершково-сметанні креми швидко втрачають надану форму, тому для оздоблення поверхні виробів краще використовувати вершково-сметанні креми з желатином.



Рис.39

Гарний вигляд мають оздоблення з білкової сирцевої й заварної глазури. Деякі оздоблення з глазури можна наносити безпосередньо на

вироби, але більш складні (ажури, решітки, квіти) попередньо наносять на пергамент, підсушують, а потім викладають на вироби.

Для оздоблення виробів кремами і глазур'ю використовують кондитерські гребінці, корнетики (паперові конічні трубочки), кондитерські мішечки з металевими насадками.

*Кондитерські гребінці* виготовляють з білої жерсті, алюмінію чи пластмаси, надаючи їм прямокутної форми. На одній стороні гребінця нарізають зубці різних розмірів і форми. Нагрітий у гарячій Рис. 40 воді гребінець ледь притискають до змащеної кремом поверхні виробу і проводять ним рівні, хвилясті чи зигзагоподібні лінії (рис. 39).

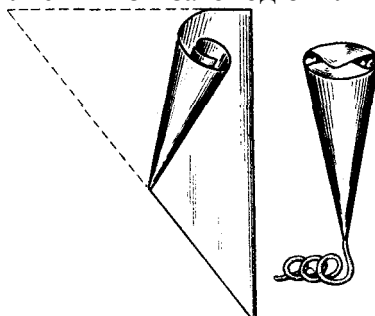


Рис. 40

Візерунки і написи на поверхні тістечок і тортів наносять за допомогою корнетиків, які виготовляють з кальки, пергаменту чи іншого щільного тонкого паперу, що не вбирає жиру. З паперу вирізають прямокутний трикутник (рис. 40), згортають його у вигляді конічної трубочки (корнетика) таким чином, щоб гострий кут паперу утворив зовні корнетика по всій його висоті пряму лінію. Кінці паперу, що виступають у широкій частині, загинають до середини. Сформований таким чином корнетик у процесі роботи не буде розгортатися. Після заповнення корнетика кремом верхню частину паперу також загинають, закриваючи крем. Усередину корнетика можна закладати металеві трубочки, але найчастіше користуються самим корнетиком, на гострому кінці якого ножицями роблять зріз відповідно до обраного візерунка: прямий — 1, навскісний — 2, клиноподібний — 3, зубчастий — 4 (рис. 41). За допомогою корнетика можна виготовляти навіть троянди. Для цього в корнетик з прямим зрізом закладають картонну (пластмасову) пластинку (рис. 41.5), таким чином отвір корнетика буде не круглий, а плоский, що потрібно для формування пелюсток троянди.

Але найбільше застосування при виготовленні оздоблень мають кондитерські мішки з металевими насадками будь-якої форми. На рис. 42

бачимо кондитерський мішечок зі вставленою металевою трубочкою з гвинтовою нарізкою. На цю трубочку нагвинчуються змінні фасонні трубочки, що використовуються при виготовленні різних оздоблень з крему одного кольору. Якщо фасонні трубочки не мають гвинтової нарізки, їх вставляють у кондитерський мішечок з середини, що має певні незручності.

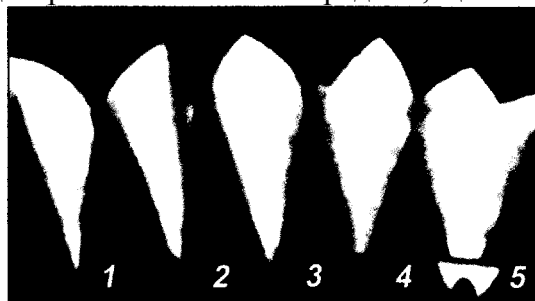


Рис. 41

Фасонні трубочки виготовляють з білої жерсті або алюмінію зі зрізами різних форм. На рис. 43 зображено 16 фасонних трубочок різної форми.

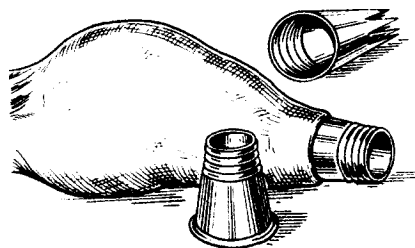


Рис. 42

Трубочки № 1 і № 2 — з прямим зрізом. Трубочки такої форми називають «олівчиком», діаметр отворів у них відповідно 4 і 7 мм. Трубочка № 3 — комбінована з чотирьох «олівчиків» (для прискорення процесу оздоблення), діаметр вихідних отворів 4 мм.

Трубочки № 4, 5, 6 мають зубчастий зріз. Кількість зубчиків відповідно 12, 14, 7. Діаметр вихідних отворів — 5,5; 12 і 10 мм, висота зубчиків — 3, 5 і 20 мм. Трубочка № 7 — з плоским овальним зрізом. Зріз завдовжки 22 мм і завширшки 1,5 мм. Трубочки № 8 і № 10 — з клиноподібним зрізом, висота клину відповідно 15 і 10 мм, ширина зрізу — 3 і 2 мм. Цю трубочку ще називають «листочком». Трубочка № 9 — з клиноподібним комбінованим зрізом. Трубочка № 11 — з плоским косим зрізом. Довжина зрізу — 19 мм, ширина зрізу — 1 мм.

Трубочка № 12 — комбінована. Складається з трьох трубочок — дві крайні з прямим плоским зрізом, центральна — з комбінованим зрізом, довжина зрізів — 22 мм, ширина — 1 мм.

Трубочка № 13 («жоржина») — із закритими зверху зрізом діаметром 12 мм і десятьма вузькими отворами між зубчиками, висота зубчиків — 20 мм.

Трубочка № 14 — кругла комбінована, з десятьма круглими отворами, діаметр верху трубочки 37 мм, отворів — 2 мм, між отворами — 22 мм, по центру плоского верху трубочки є невелике кругле заглиблення (але не отвір) діаметром 8 мм.

Трубочка № 15 («багатопелюсткова квітка»). Трубочка має десять отворів прямокутної форми, які розміщені навколо центру плоского зрізу. Розмір отворів — 9x1 мм. Діаметр трубочки угорі — 37 мм, по центру — невелике заглиблення.

Трубочка № 16 — з плоским комбінованим зрізом. Одна половина трубочки на зрізі плоска, друга — зубчаста, довжина зрізу — 17 мм, ширина — 2 мм, кількість зубчиків — 5, висота зубчиків — 3 мм.

Трубочок з різною формою зрізу існує набагато більше, але ми розглянули найпоширеніші.

Кондитерський мішок наповнюють кремом на 3/4 його об'єму. При цьому мішок тримають лівою рукою, а лопатку чи ложку — правою. Крем потрібно накладати щільно, щоб повітря, яке може залишитися в середині, не зіпсувало малюнок. Краї мішка з'єднують, перекручують і, натискаючи на нього правою рукою, наносячи малюнок, крем висаджують, притримуючи вузький кінець кондитерського мішка лівою рукою.

Різноманітність малюнків досягається не тільки різними фасонами трубочок, але й зигзагоподібними чи хвилястими рухами корнетика чи кондитерського мішка, повільною чи миттєвою зміною сили натискання правою рукою, зміною кута нахилу мішка щодо поверхні виробу, зміною відстані між поверхнею виробу і кондитерським мішком тощо.

Перед закінченням виконання будь-якого малюнку, необхідно припинити тиск на кондитерський мішок і кінчиком трубочки зробити різкий короткий рух уперед, уздовж малюнка. Якщо й момент завершення малюнка підняти мішок угору, то на малюнку утвориться з крему конус.

На рис. 44 бачимо зразки оздоблень, що можна виконати за допомогою трубочок «олівчик» (№ 1, 2, 3) з гладким прямим зрізом. На малюнку зображені: гроно винограду — 1, змійка — 2, черешня — 3, гілка конвалії — 4, переплетення кошика — 5, косичка — 6, грибочки - 7, квітка - 8, гілка з бруньками - 9, пірамідка - 10, шнурочок — 11, прямі палички —

12, чотири змійки — 13, пряма решітка — 14, навскісна решітка — 15, чотири вигнуті змійки — 16.

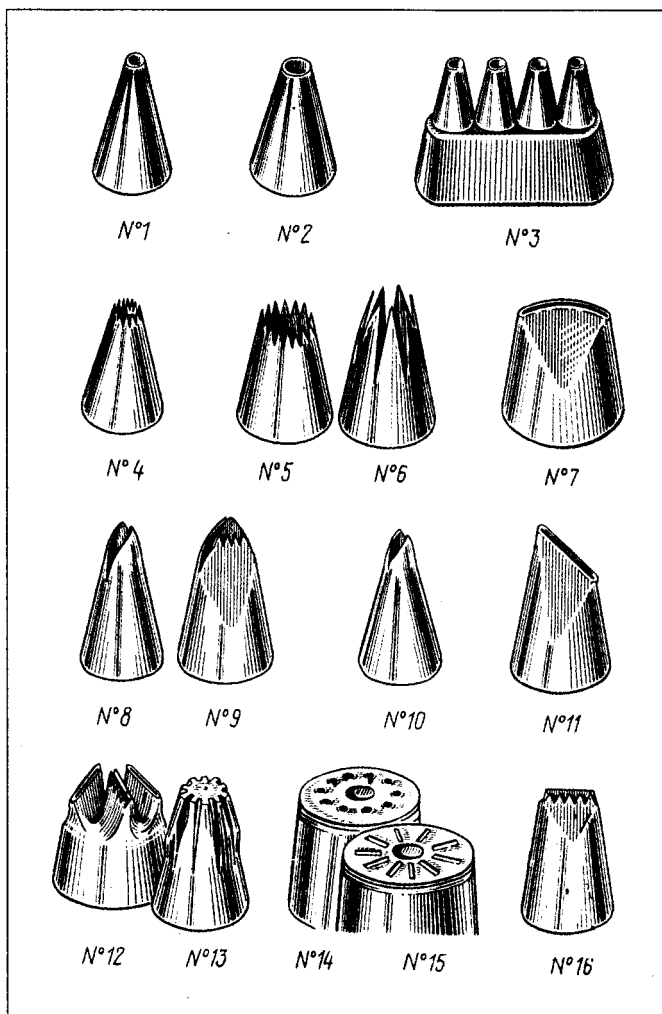


Рис. 43

*Малюнок «Гроно винограду».* Спочатку висаджують тонку гілочку (трубочку при цьому тримають перпендикулярно до поверхні виробу), а потім наносять кульки — ягоди.

*Змійка.* Рівномірно висаджують крем, хвилясте рухаючи трубочку вздовж виробу.

*Грибок.* Трубочку тримають під кутом до поверхні виробу і, поступово зменшуючи тиск, піднімають її. При цьому утворюється ніжка



грибка, на яку висаджують шляпку грибочка з крему. Шляпку можна зробити з випеченого напівфабрикату «Буше».

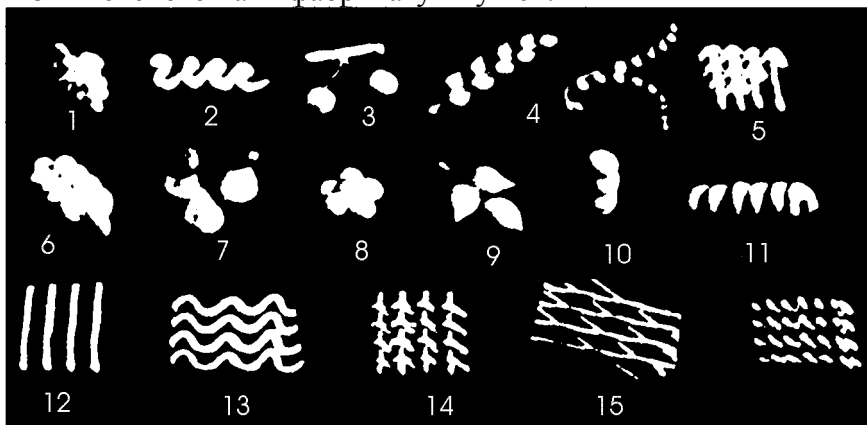


Рис. 44

*Шнурочок.* Трубочку тримають під кутом до поверхні, проводять нею уздовж виробу обертовими рухами.

*Гічка з бруньками чи конвалія.* Висаджують тонку гілочку і вздовж неї з обох боків трубочкою більшого діаметра наносять кульки. Для конвалії роблять дві чи одну гілочку і кульки чіпляють лише з однієї сторони.

*Пірамідка.* Трубочку тримають перпендикулярно до поверхні, висаджують крем, ледь піднімаючи трубочку, потім трубочку швидко опускають, притискаючи крем, і відривають. На утворену ледь приплюснуту кульку висаджують другу, а потім третю — меншого діаметра.

На рис. 45 показано оздоблення, що виготовляють за допомогою круглих зубчастих трубочок № 4, 5, 6, плоских трубочок № 7 і № 11. На рис. 45 зображені черепашки — 1,5, зірочки — 2, 6, шнурочок — 3, плетінка — 4, розанчик — 7, зубчаста паличка — 8, хризантема — 9; стрічки (пряма і хвиляста) — 10, 11, потрійний пуп'янок — 12 (трубочка № 12), гофрована стрічка — 13.

*Черепашка.* Трубочку тримають перпендикулярно до поверхні виробу, рівномірно висаджують крем, рухаючи трубочку ледь уперед і догори, а потім різким рухом униз і до себе закінчують малюнок. Наступну черепашку висаджують так само, ледь прикриваючи «хвостик» першої.

*Зірочка.* Трубочку тримають перпендикулярно до поверхні виробу на відстані 2—3 мм, висаджують крем, ледь піднімаючи її, тиск припиняють, рвучко опускають трубочку і відривають її.

*Розанчик.* Трубочку тримають перпендикулярно до поверхні і висаджують крем обертовим рухом, накладаючи витки крему у вигляді спіралі. Припиняючи тиск, продовжують обертовий рух до остаточного виходу крему з трубочки.

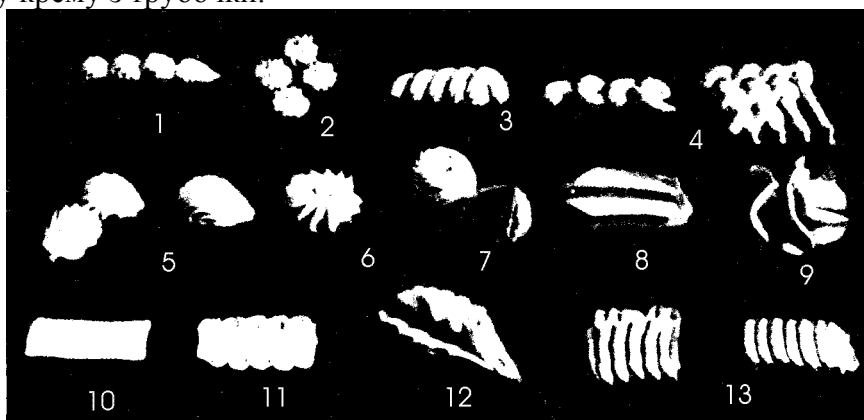


Рис. 45

*Зубчаста паличка чи хвилястий бордю.* Тримають трубочку під кутом до поверхні, висаджують крем на поверхню виробів прямо чи хвилястим рухом, потім припиняють тиск і плавно відривають трубочку.

*Хризантема.* Робиться так само, як і зірочка.

*Потрійний пуп'янок.* Трубочку тримають під кутом до поверхні, рівномірно висаджують крем, поступово припиняючи тиск, і плавно відривають трубочку.

*Хвиляста стрічка.* Трубочку тримають під кутом до поверхні, висаджують крем хвилястим рухом, припиняють тиск і плавно відривають трубочку.

*Гофрована стрічка.* Трубочку тримають під кутом до поверхні, рухають уздовж виробу повільно, сильно натискаючи на мішок.

На рис. 46 зображено оздоблення, виконані за допомогою круглих трубочок «листочок» з клиноподібним зрізом (№ 8, 9, 10): листя — 1,2; гладке довге листя — 3, 4, 5; варіанти розташування листочків 6—10. У нижньому ряду показано оздоблення, виконані за допомогою трубочки № 11 з косим зрізом: пуп'янки троянди — 11,12; маргаритка — 13,14, 15.

*Листочок.* Трубочку тримають під гострим кутом до поверхні, висаджують крем, рухаючи трубочку до себе, припиняють тиск і плавно відтягують кінчик листочка. Форма листочка залежатиме від швидкості руху трубочки і сили натиску на кондитерський мішок.

*Пуп'янки троянди.* Трубочкою «олівчик» висаджують тонку гілочку; трубочку № 11 тримають під кутом до поверхні на відстані 1—

2 мм і наносять з неї крем, виконуючи коливальні рухи з боку в бік. Тиск припиняють і різким рухом до себе та ледь донизу, закінчують формування пуп'янка.

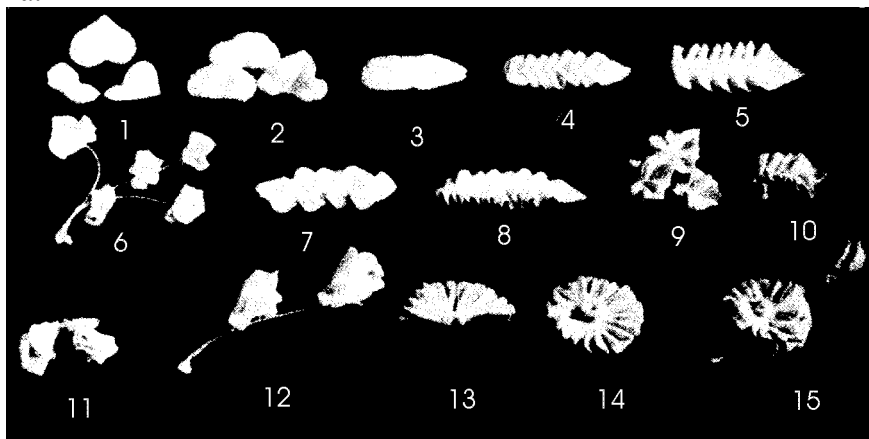


Рис. 46

*Маргаритка.* Кожну пелюстку висаджують окремо, трубочку тримають перпендикулярно до поверхні виробу (гострим кутом обертають до себе) і швидко випускають крем, виконуючи легкий рух до центру квітки. Так висаджують підряд усі пелюстки квітки, повертаючи час від часу виріб для зручності. У центрі кожної квітки розташовують кружальце.

На рис. 47 зображено оздоблення, виконані комбінованими трубочками: потрійний пуп'янок (1 і 2) — трубочкою № 12; багатопелюсткова квітка (3) — трубочкою № 15; оздоблення (4, 5, 6, 7) — трубочкою № 14; жоржина (8) — трубочкою № 13; пряма стрічка (9), хвиляста стрічка (10, 12), плетення кошика (11) — трубочкою № 16.

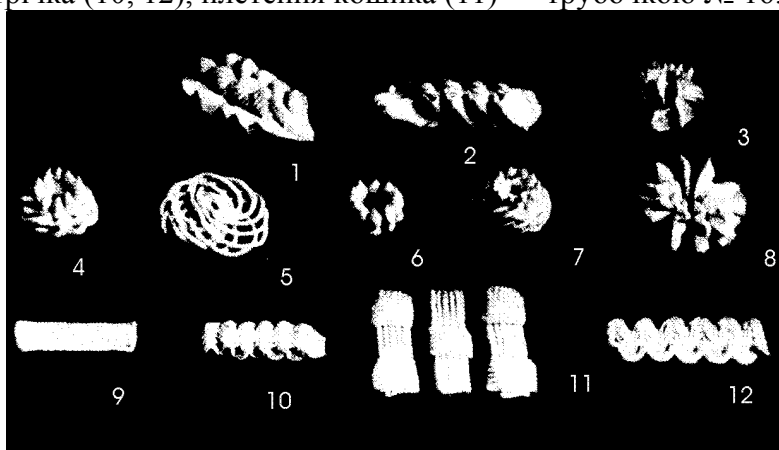


Рис. 47

З крему і глазури виготовляють також бордюри, що надають тортам святковості. Окрім того, бордюри згладжують краї, прикривають тріщини і щілини, які можуть бути на поверхні виробів. Бордюрами прикрашають поверхню (але тільки краї), бокові сторони чи основу торта. Можуть бути і комбіновані бордюри, тобто торт оздоблюється як боковим, так і верхнім бордюром, що надає торту святкового, привабливого вигляду.

На рис. 48—50 бачимо 15 зразків бордюрів різної складності. Але звичайно ж цим різноманітність форм бордюрів для тортів не обмежується.

Зображені бордюри виконані з масляного крему за допомогою кондитерських мішків з фасонними трубочками і корнетиків. Цими бордюрами можна прикрашати як поверхню, так і бокові сторони тортів.

Бордюр № 1 — черепашки. Виконують зубчастою трубочкою № 4 і круглою гладкою трубочкою № 1.

Бордюр № 2 — шнурочок, бордюр № 3 — гілочки. При виконанні цих бордюрів послуговуються зубчастою трубочкою № 4.

Бордюр № 4 — зірочки. Виконують зубчастою трубочкою № 4 і гладкою трубочкою № 1.

Бордюр № 5 — гладкий напівовал, бордюр № 6 — гладкий напівовал з кульками. Виконують гладкою трубочкою № 1.

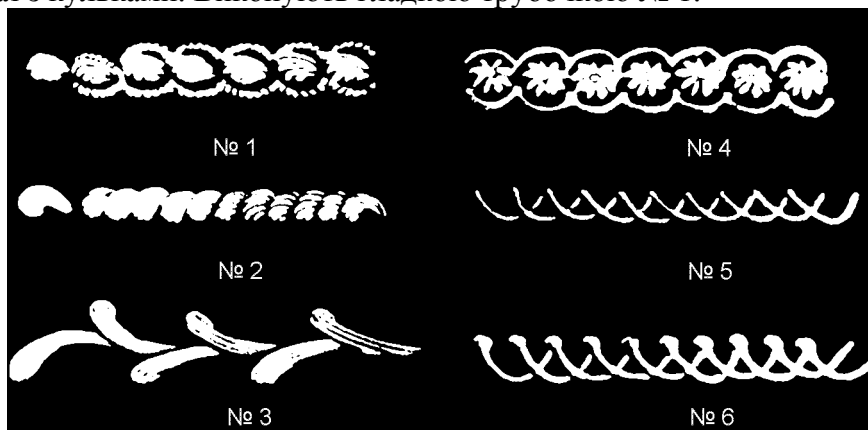


Рис. 48

При виконанні бордюрів № 7—12 користуються гладкою трубочкою № 1 або корнетиком, бордюру № 9 — додатково використовують зубчасту трубочку № 4.

Бордюр № 13 - стрічка з бантами. Виконують плоскою трубочкою, подібною до № 16, але без зубчиків, з двома гладкими сторонами.

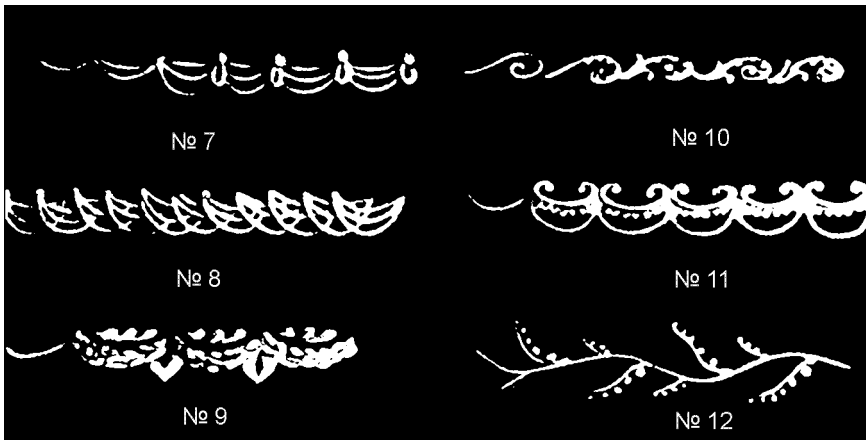


Рис. 49

Бордюр № 14 — комбінований. При виконанні бордюру користуються зубчастою трубочкою № 4 і круглою трубочкою № 1. Бордюр № 15 — решітка. Виконують круглою трубочкою № 1.

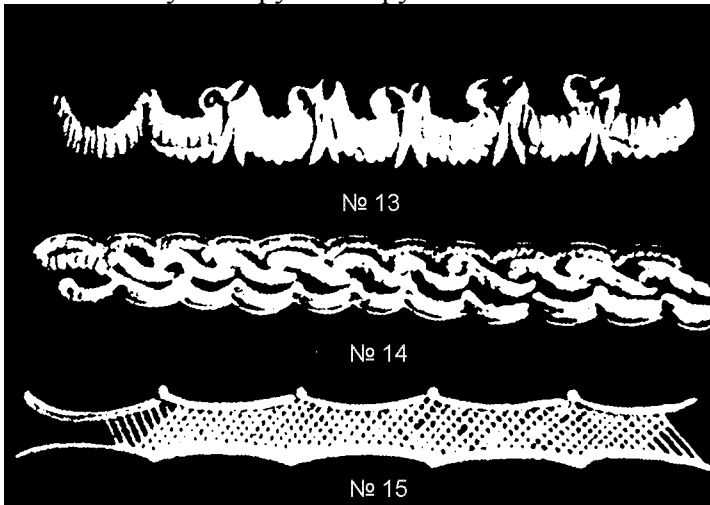


Рис. 50

Гарним оздобленням для тортів і тістечок є різноманітні квіти з крему чи глазури. При виготовленні квітів дуже важливо правильно підібрати колір крему, не використовувати надто яскравих кольорів і відтінків.

Обраний колір мас наближатися до натурального (природного) забарвлення.

Якщо необхідно поєднати в одній пелюстці два і більше відтінків кольору, в корнетик накладають паралельними шарами (по довжині корнетика) креми відповідного кольору.

Квіти з крему і, особливо з глазури, можна готувати заздалегідь. Для цього кремові квіти кладуть в холодильник для підморожування, а при перенесенні на вироби їх підрізають теплим ножом. Квіти з глазури підсушують у теплому приміщенні при температурі 25—30°C.

*Духмяний горошок* — пелюстки квітки висаджують з трубочки № 11 з використанням трубочки № 1.

*Пун'янок троянди* — висаджують з трубочки № 7, використовується також трубочка № 1.

На рис. 51 показано послідовність виготовлення квітів петунії, жоржини, квітки яблуні (відповідно 1, 2, 3).

*Петунія* — п'ятипелюсткова квітка. Для її виготовлення послугуються трубочкою № 11.

*Жоржина* — можна «висаджувати» комбінованою трубочкою № 13. У разі її відсутності користуються трубочкою № 11. У цьому випадку квітка виходить більш правильної форми, але потребує більшого часу на виготовлення.

*Квітка яблуні* — цю квітку «висаджують» за допомогою трубочки № 7 та трубочки № 1.

Найбільш поширеним оздобленням для тортів є квіти троянди. Виготовлення кремової троянди показано на рис. 52.



Рис. 51

*Квітка троянди.* Висаджують з плоскої вигнутої трубочки № 7 або з такої ж плоскої трубочки, але з прямим зрізом. Для виготовлення

троянди також потрібно мати конусний дерев'яний (березовий) утримувач з прямим зрізом верхньої частини конусу, в яку вбито два тонких цвяшка без шляпок.

З витриманого (не крихкого) бісквіту вирізають ножом кубик, що буде основою для троянди. Бісквітний кубик надівають на цвяшки утримувача. Розташували кондитерський мішок майже під тупим кутом до бісквітного кубика, витискують на вершину кубика, періодично повертаючи утримувач, 3—4 вертикальні пелюстки, що будуть зображувати пелюсткову зав'язь. Після цього, одночасно обертаючи утримувач проти годинникової стрілки, послідовно наносять на кубик 3—4 ряди пелюсток.

У першому ряду пелюстки висаджують з деяким нахилом верхнього ряду в середину квітки. У другому ряду пелюстки висаджують якби стоячи; в наступних рядах — більш похило. Ряди пелюсток розташовують згори донизу, тобто перший ряд — на рівні пелюсток зав'язі, другий — нижче, третій — ще нижче, а останній — у самої основи кубика. Кожну пелюстку висаджують таким чином: кінчик трубочки встановлюють у потрібному положенні, утримувач з кубиком бісквіту повільно повертають і, витискуючи крем, ледь піднімають, а потім опускають кінчик трубочки. Другу пелюстку того ж ряду «висаджують» так само, але бокові краї пелюсток у нижній частині слід накладати один на одній.

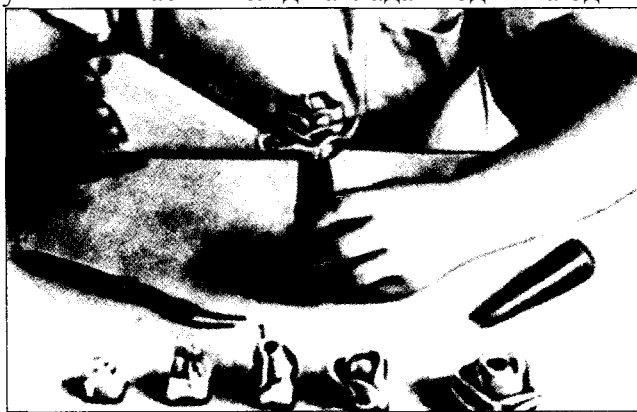


Рис. 52

Знімають готову троянду з утримувача за допомогою виделки з двома зубчиками. Виделку підкладають під бісквітний кубик, акуратно знімають квітку і переносять її на поверхню виробу чи підморожують і залишають для подальшого використання.



Рис. 53

На рис. 53 зображено виготовлення дзвіночків з глазури за допомогою алюмінієвого шаблону. Шаблон змащують вершковим маслом і «висаджують» на ньому пелюстки дзвіночка за допомогою корнетика з клиноподібним зрізом. Гострий кінець корнетика вводять в середину шаблону і, витискаючи глазуру, плавно витягують пелюстку, поступово послаблюючи натискання, по внутрішній стінці конуса назовні.

Таким чином висаджують 6 пелюсток. Тичинки наносять окремо на металевий листок, змащений тонким шаром воску. Тичинки виготовляють з глазури. Використовують при цьому корнетик з вузьким круглим зрізом. Після затвердіння тичинок листок ледь підігрівають і тичинки акуратно знімають. У центрі дзвіночка тичинки закріплюють цукровою глазузрю. Шаблони з готовими дзвіночками кладуть вертикально в картонну коробку і підсушують у теплом приміщенні протягом 24 год.

Щоб зняти квітку, шаблон ледь підігрівають. Жир при цьому топиться і квіти легко відстають і знімаються.

#### § 34. Желе

*Желе* — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желуючих речовин, ароматизаторів і барвників. Після застигання желе має вигляд блискучої, напівпрозорої, драглистої маси, що легко ріжеться ножом і добре зберігає надану форму. Різноманітні вирізані фігурки і шматочки з охолодженого желе використовують для оздоблення тортів і тістечок. Використовують також не застигле желе. Ним заливають (глазурують) поверхню тістечок і тортів. Після застигання желе надає виробам красивий блиск і приємний смак.

Цукор-пісок можна частково чи повністю замінити сиропом з фруктовো-ягідних компотів, варення тощо. До такого желе не варто додавати кислоти, передбачену рецептурою, оскільки підвищена



кислотність сиропу ослабить желюючі властивості агару чи желатину. Желе можна готувати і без патоки, але оскільки цукор кристалізується, поверхня такого желе буде без блиску. Агар можна замінити желатином, при цьому дозування желатину збільшується у 4—5 разів. Від желатину желе набуває специфічного присмаку.

### **ЖЕЛЕ НА АГАРІ**

*Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, агар 10 г, барвник 2 г, вода 496 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Промитий агар замочують у воді на 2—3 год. У наплитний котел закладають цукор, воду (120 % до маси цукру) або фруктовий сироп, вимочений агар і витримують при слабкому нагріві до повного розчинення агару (приблизно 1 год.). Після цього додають патоку і кип'ятять сироп протягом 15 хв. Сироп проціджують і охолоджують до 60°C, додають лимонну кислоту, есенцію, вино, барвники.

### **ЖЕЛЕ НА ЖЕЛАТИНІ**

*Цукор-пісок 414 г, патока 103 г, вода 496 г, есенція 2 г, коньяк чи десертне вино 33 г, кислота лимонна 2 г, желатин 40 г, барвник 2 г. Вихід 1000 г. Вологість 50 %.*

Желатин промивають, замочують у холодній кип'яченій воді на 1,5—2 год. (на 1 частину желатину беруть 12—15 частин води). Коли желатин набрякне, зайву воду зливають. Паралельно готують цукрово-патоковий сироп, який кип'ятять протягом 15 хв., а потім охолоджують до 40°C. До сиропу додають есенцію, коньяк, лимонну кислоту, барвник, желатин. Суміш перемішують доти, доки желатин повністю не розчиниться. Необхідно пам'ятати, що желатин не можна кип'ятити, оскільки він втрачає свої желюючі властивості.

Виготовлене желе потребує охолодження при температурі +4°+6°C, на відміну від желе на агарі.

*Вимоги до якості:* однорідна прозора, драглиста, пружна маса, з блискучою поверхнею і ледь кислуватим смаком.

Желе, яким глазурують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію і температуру +60+65°C (желе на агарі) або +20+25°C (желе на желатині).

Рідке желе можна заливати у металеві форми. Щоб отримати об'ємні фігурки, желе, розлите у дві половинки відповідної формочки, охолоджують, доки воно не набуде в'язкої консистенції. Потім половинки формочок складають і желе склеюється. Не можна охолоджувати желе у формах до появи крапельок води на його поверхні, оскільки вода перешкоджає склеюванню половинок. Об'ємні фігурки зазвичай

розміщують на виробих у стоячому положенні, а барельєфи (половинки фігурок) — у лежачому чи похилому положенні.

Для приготування нарізних оздоблень тепле желе наливають у лоток шаром 10—35 мм. Після застигання його нарізають гарячим ножом або штампують гарячими фасонними виїмками у вигляді кубиків, ромбиків, стрічок, кружалець, зірочок, фігурок тварин, пташок тощо.

При приготуванні багатоколірного желе на перший тонкий шар желе, який вже ледь застиг, але ще не втратив в'язкості, наливають шар желе іншого кольору. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар нового кольору. При бажанні можна готувати желе чотирьох, п'яти і більше шарів. Коли вся маса желе застигне, з неї нарізають ножом або штампують виїмками різні фігурки, які на розрізі будуть три-, чотири- чи п'ятиколірними.

Інколи готують мармурове і мозаїчне желе. Для мармурового желе потрібно приготувати безколірне і кольорове желе. Рідке безколірне желе наливають у лоток шаром 20—35 мм. Коли воно набуває драглистої консистенції, на його поверхню акуратно наливають кольорове желе, але не по всій площі, а місцями. Після цього загостреною паличкою, шпателем чи лопаткою обидва шари желе обережно змішують. При цьому в отвір, що залишається попри паличку, затікає кольорове желе, яке і утворює прожилки мармуру.

Щоб приготувати мозаїчне желе, в лоток також наливають прозоре желе і ледь охолоджують. У це желе висипають заготовлені заздалегідь різноманітні фігурки з кольорового желе і обережно перемішують лопаткою. Із застиглого пласта желе нарізають ножом чи відштамповують виїмками мозаїчні фігурки.

Таблиця 31

Можливі недоліки	Причини виникнення
Желе матове, без блиску	Недостатня кількість або відсутність патоки
Желе не застигає	Підвищена кількість кислоти; надлишок патоки; недостатня кількість або погана якість желуючих речовин
На поверхні охолодженого желе з'явилися крапельки води	Значне переохолодження желе

Виготовлене желе можна зберігати у прохолодному місці протягом 3—4 днів. Якщо застигле желе необхідно перетворити на рідке, то його розігрівають при слабкому нагріві до температури 60—70°C. Не рекомендується розігрівати желе кілька разів і перевищувати вказану

температуру розігрівання, оскільки від цього знижуються желуючі властивості агару і желатину.

У табл. 31 наведено можливі дефекти желе, причини їх виникнення.

### § 35. Цукрові мастики

*Цукрова мастика* — це напівфабрикат, що має вигляд білої пластичної маси, з якої виліплюють чи формують іншим способом різноманітні оздоблення (квіти, фігурки, деталі оздоблень тортів: будиночки, загорожі тощо), а також картки для привітальних написів на тортах. Після підсушування на повітрі вироби з мастики набувають твердості, але при необережному використанні вони ламаються. Саму мастику можна підфарбувати у різні кольори, а вироби з мастики можна оздоблювати або розмальовувати кремом чи глазур'ю. Вироби з мастики, покриті харчовим лаком, мають святковий вигляд і подібні до порцелянових.

Для виготовлення оздоблень використовують два види цукрової мастики: *сирцеву і заварну*.

#### **ЦУКРОВА СИРЦЕВА МАСТИКА**

*Цукор—пудра 945 г, желатин 10 г, вода 150 г. Вихід 1000 г. Вологість 6 %.*

Для приготування мастики використовують цукрову пудру дуже тонкого помелу, що проходить через сито № 43.

Желатин попередньо промивають і замочують у холодній кип'яченій воді для набрякання на 2—3 год. На одну частину желатину беруть 12—15 частин води. Коли желатин набрякне, його підігрівають при слабкому нагріві до повного розчинення, інтенсивно перемішуючи. При потребі желатин проціджують через дрібне сито і охолоджують до 25°C.

Цукрову пудру просівають на стіл у вигляді гірки, роблять по середині заглиблення, вливають туди охолоджений желатин і замішують масу однорідної пластичної консистенції. Час замішування невеликої порції мастики становить приблизно 20—25 хв. Щоб надати масі білосніжного кольору, кращого смаку і прискорити процес підсушування, можна наприкінці замішування додати лимонну кислоту (0,3 % до маси цукрової пудри), а також розведений барвник.

#### **МОЛОЧНА МАСТИКА**

*Цукор-пудра 300 г, сухе молоко 300 г, згущене молоко з цукром 430 г, ванільна пудра 0,5 г, желатин 5 г, вода 75 г. Вихід 1000 г.*

Желатин готують так само, як і для цукрової сирцевої мастики. Цукор-пудру, сухе молоко і ванільну пудру просівають на стіл гіркою, по центру роблять заглиблення, куди вливають згущене молоко, перемішане з розчиненим желатином. Замішують протягом 20—25 хв. до утворення однорідної маси пластичної консистенції.

Молочна мастика застигає не так швидко, як сирцева, але має жовтуватий колір, що необхідно враховувати при виготовленні оздоблень, особливо кольорових.

### **ЦУКРОВА КРОХМАЛЬНО-ЗАВАРНА МАСТИКА**

*Цукор-пудра 775 г, патока 83 г, крохмаль кукурудзяний 101 г, вода 202 г. Вихід 1000 г. Вологість 10 %.*

Невелику частину води змішують з крохмалем. Воду з'єднують з патокою і доводять до кипіння. У киплячий сироп тонкою цівкою, помішуючи, вливають розведений крохмаль. Масу знову доводять до кипіння і припиняють нагрів. Заварена маса повинна бути прозорою, без грудочок. У цю масу всипають просіяну цукрову пудру і замішують однорідне тісто, що нагадує за консистенцією пластилін. Наприкінці замішування можна додати розведений барвник.

Заварна мастика за пластичністю подібна до пластиліну і, після підсушування, добре зберігає надану форму. Тому об'ємні фігури, квіти та інші види оздоблень найкраще готувати саме з такої мастики.

Усі види мастики готують невеликими порціями і зберігають у поліетиленовому пакеті. Це необхідно тому, що мастика швидко твердне, після чого стає непридатною до використання. Якщо мастика затвердне у поліетиленовому пакеті, то перед використанням її розминають руками, доки вона не стане пластичною. Формують і розкачують мастику на столах з пластиковим покриттям, які посипають цукровою пудрою. Молочну мастику найкраще розминати і розробляти на столах, ледь змашених рафінованою олією (інколи цю мастику називають ще молочно-жировою).

Щоб виготовити з мастики картку до торту, масу розкачують шаром завтовшки 2—3 мм, нарізають ножом чи різцем на картки різних розмірів у вигляді квадратів, прямокутників, ромбів тощо. Картки підсушують у теплому сухому приміщенні протягом доби, після чого вони стають твердими і придатними для оздоблення. Написи виконують за допомогою корнетика кольоровими кондитерськими масами. На картках можна написати святкове привітання, оздобивши його орнаментами у вигляді контурів, квітів тощо.

Троянди з мастики для декоративних тортів виготовляють таким чином: на кінець короткого дроту надівають трохи мастики у формі видовженої груші, що буде використана як основа троянди (до основи

потім будуть приклеювати сформовані пелюстки). Для пелюсток мастику розкачують тонким шаром завтовшки 2—3 мм і спеціальною виїмкою вирізають овальні заготовки з одним загостреним кінцем. Кожну заготовку кладуть загостреним кінцем донизу на долоню лівої руки, в праву руку беруть дерев'яну паличку з кульками на кінцях і однією кулькою мастику проминають на долоні до утворення форми пелюстки. Потім гострий кінець пелюстки змочують у воді та приклеюють до грушоподібної основи троянди. Таким чином виготовляють і наклеюють одну за одною усі пелюстки троянди. Сформовану троянду кладуть для підсушування на спеціальну пластикову дошку. В дошці зроблено круглі отвори різних діаметрів, куди і закладають сформовані квіти, щоб уникнути їхньої деформації.

### § 36. Кандир для цукрових фігурок

*Кандир* — це напівфабрикат, який готують шляхом уварювання цукрового сиропу.

Гарячий кандир розливають у підготовлені форми, де він швидко охолоджується і утворює шкірочку за рахунок кристаликів цукру, що випадають в осад.

З кандиру можна відлити об'ємні (з порожниною в середині) фігурки тварин, пташок, казкових персонажів тощо. Найкращі фігурки виготовляють з кандиру, звареного з міцного кускового цукру, гірші — з цукру-піску.

#### **КАНДИР**

*Цукор-рафінад міцний 745 г, цукор-пудра 74 г, вода 224 г. Вихід 1000 г. Вологість при розливанні 18,5 %.*

Цукор розчиняють у воді, доводять до кипіння, ретельно знімають піну і уварюють до температури 110°C (проба на товсту нитку). Сироп охолоджують до 80°C, поступово додають просіяну цукрову пудру, розтирають лопаткою до помутніння і утворення маси з консистенцією рідкої сметани. Масу одразу розливають у підготовлені гіпсові форми.

Половинки гіпсових форм промивають, зв'язують і замочують у холодній воді протягом 2—3 год. Під час замочування половинки форми ледь набрякають, щільніше прилягають одна до одної. Крім того, у зволоженій формі сироп не прилипає до стінок. Форму перевертають догори (знизу форми знаходиться отвір) і через отвір поступово заливають гарячий сироп. Сироп необхідно заливати так, щоб у ньому не залишалося бульбашок повітря. Форму заповнюють сиропом до верху і кладуть отвором догори.

При контакті з холодними стінками форми сироп швидко охолоджується, з нього інтенсивно випаровується волога і вже через 3—5 хв. біля стінок утворюється тверда шкірочка, що формує фігурку. Якщо фігурки повинні мати тонкі стінки, то через 10 хв. сироп, який ще не встиг застигнути, зливають, а форму витримують ще протягом 25—30 хв. Форму розв'язують, цукрову фігурку обережно виймають, висушують у теплому сухому приміщенні протягом доби, зачищають. Фігурки можна розмальовувати глазурними фарбами, покривати харчовим лаком.

### § 37. Марципан

*Марципан* — це напівфабрикат білого кольору і пластичної консистенції, що нагадує пластилін. Використовують марципан для виготовлення різноманітного оздоблення: фігурок тварин, птахів, імітації овочів, фруктів, грибів, а також при виготовленні тортів у вигляді кошиків, інших форм. Оздоблення з марципану виготовляють за допомогою спеціальних форм або виліплюють фігурки руками, чи розкачують масу і штампують з неї заготовки спеціальними виїмками. Сформовані фігурки розфарбовують харчовими барвниками, лакують, що надає їм художнього і натурального вигляду.

Після застигання фігурки можна зберігати досить тривалий час. При цьому вони залишаються їстівними.

Марципан можна готувати двома способами: *сирцевим* і *заварним*. За консистенцією марципан може бути густим і рідким. Рідкий марципан має підвищену вологість і використовується для склеювання випечених коржів, тортів і тістечок.

Основною сировиною для приготування марципану є мигдальний горіх, який перед використанням бланшують і, після набрякання, зачищають від плівочки. Зачищені ядра горіхів підсушують

у жаровій шафі при температурі 40—50°C до вологості приблизно 4 %. При підсушуванні необхідно, щоб ядра не почервоніли, оскільки марципан, виготовлений з такого горіха матиме не білий, а сірий колір. Для отримання 1 кг підсушеного мигдалю необхідно брати 1,2 кг сирого. Відповідно до цього для виготовлення 1 кг марципану необхідно взяти 421 г сирого мигдалю. Мигдальний горіх можна замінити на індійський горіх кешью чи арахіс, але в цьому випадку в марципанову масу для покращення запаху і смаку додають мигдальну есенцію з розрахунку 0,5 г на 1 кг марципану.

## **МАРЦИПАН ГУСТИЙ (СИРЦЕВИЙ)**

*Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пудра 586 г, патока 23 г, коньяк чи десертне вино 93 г, харчовий барвник 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 7 % ± 2%.*

Підготовлений мигдаль подрібнюють у млинку до утворення крупки. Мигдальну крупку перемішують разом з цукровою пудрою і патокою, суміш 2—3 рази пропускають через млинок до утворення однорідної тістоподібної маси (вдруге і втретє кладуть решітку з меншими отворами). Масу перекладають у діжу тістомісильної машини і вимішують з коньяком чи міцним десертним вином.

*Вимоги до якості:* в'язка, пластична, біла маса.

Якщо марципан надто густий, то до нього можна додати патоку або холодну кип'ячену воду, якщо надто м'який — цукрову пудру, і знову добре вимішати. Марципан можна готувати без патоки, але у цьому випадку він буде швидко засихати.

Основним недоліком сирцевого марципану вважають схильність до закисання, а перевагою — швидке приготування.

## **МАРЦИПАН ГУСТИЙ ЗАВАРНИЙ**

*Мигдаль підсушений очищений 351 г, цукор-пісок 228 г, цукор-пудра 358 г, патока 23 г, коньяк чи міцне десертне вино 93 г, вода 57 г, барвник харчовий 4,5 г. Вихід 1000 г. Вологість 9 % ± 2 %.*

Підготовлений мигдаль пропускають через млинок 2—3 рази (вдруге і втретє змінюють решітки на більш густі) до утворення тонкого порошку. Цукор, воду і патоку змішують, доводять до кипіння, знімають піну і уварюють до температури 121°C (проба на середню кульку). Киплячий сироп вливають тонкою цівкою у мигдальний порошок і розтирають до утворення однорідної маси.

Заварену масу викладають у лотки і охолоджують протягом 1 години. У процесі охолодження маса кристалізується. Після цього її знову пропускають через млинок 2—3 рази, перемішуючи з цукровою пудрою і коньяком.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до марципану густого сирцевого.

Заварний марципан можна готувати про запас, при зберіганні його накривають вологим рушником. Перед використанням марципан переминають.

## **РІДКИЙ МАРЦИПАН**

*Густий заварний марципан 850 г, цукровий сироп 130 г, коньяк 22 г. Вихід 1000 г. Вологість 17 %.*

Рідкий марципан готують на основі густого заварного марципану, який перемішують разом з цукровим сиропом і коньяком.

*Фігурки з густого марципану* вручну ліпити дуже важко, тому їх формують за допомогою металевих, пластмасових чи гіпсових форм. Металеві й пластмасові форми з середини посипають рисовим крохмалем, а гіпсові змащують рідким харчовим жиром.

*Виготовлення суцільних фігурок.* Шматки марципану закладають у дві половинки форми і ретельно пресують, щоб заповнити всі вигини форми. Зайву масу марципану зрізають ножем на одному рівні з краями форми. Дві половинки форми складають до купи і щільно притискають одну до одної, щоб марципан склеївся. Потім форми розкривають, а фігурку, що залишилася в одній з половинок, виймають за допомогою виделки. Сформовану фігурку викладають у цукрову пудру і залишають для підсушування протягом однієї доби. Шов, що утворюється по лінії склеювання двох половинок фігурки, знімають гострим ножем, а фігурки знову залишають для підсихання. Загальна тривалість висушування фігурок масою 100 г до повного затвердіння — від 3 до 5 діб.

*Виготовлення порожнистих фігурок.* Порожністими виготовляють тільки великі марципанові фігурки. Для цього марципан розкачують шаром завтовшки 2—5 мм, накривають ним половинку форми і вдавлюють його по всім заглибленням. Надлишок маси по краях зрізають ножем. Дві половинки форми з'єднують і залишають на 1 добу для підсушування. Потім форму розкривають, фігурку акуратно виймають і знову підсушують (виклавши в цукрову пудру) протягом 4—5 діб. Після підсушування шов на фігурці зачищають і загладжують ножем.

Висушені фігурки розмальовують глазурними фарбами за допомогою звичайних пензликів. Щоб покращити зовнішній вигляд і краще зберегти фігурку, на неї наносять тонкий шар розтопленого масла какао, кокосового масла чи харчового парафіну. Перед використанням парафін розігрівають до 90°C, оскільки охолоджений парафін лягає товстим шаром. Вироби з марципану можна також лакувати.

*Виготовлення плодів, квітів.* Плоди з марципану виліплюють вручну або формують у спеціальних формах. Зовнішній вигляд і колір марципанових плодів повинні наближатися до натуральних. Плоди лакують, закріплюють плодоніжки, виготовлені також з марципану. Щоб отримати нерівну, бугристу поверхню полуниці, сформовані ягоди обсипають підфарбованим в жовтий колір цукром-піском; апельсини прокачують по рівному шару крупнозернистої манної крупи; абрикоси і персики обсипають дуже тонко натертими і просіяними бісквітними крихтами.



*Троянди з марципану формують так само, як з мастики.*

*Імітація їстівних продуктів.* З рожевого марципану можна виготовити сосиски, сардельки і ковбасу з салом. Для цього марципан розкачують в неширокий довгий пласт, на нього викладають у різних місцях кусочки білого марципану різної форми і довжини. Потім пласт скручують у щільний рулет, а підсушену верхню шкоринку запудрюють під колір копченої ковбаси. Якщо таку «ковбасу» нарізати упоперек, можна отримати скибочки з кусочками сала-шпиг. Таке оздоблення використовують при приготуванні тістечок «Бутербродики».

### § 38. Харчовий лак

*Харчовий лак* — це харчові речовини, розчинені у спирті. Використовують харчовий лак для покращення зовнішнього вигляду виробів і щоб запобігти їхньому швидкому псуванню. Лакують фігурки, квіти та інші види оздоблень, виготовлені з марципану, мастики чи шоколаду, можна лакувати для покращення зовнішнього вигляду.

Лакують фігурки рідким лаком за допомогою м'якого пензлика, що не залишає смуг на поверхні виробів. Після підсихання лаку на поверхні фігурок утворюється тонка блискуча плівочка.

#### **ЛАК ПАТОКОВИЙ**

*Патока 100 г, вода 100 г, спирт 200 г. Вихід 400 г.*

Патоку розігрівають до 70°C і перемішують з водою. Суміш охолоджують до температури 40°C, додають спирт і все ретельно перемішують.

#### **ЛАК СИРОПНИЙ**

*Сироп від цукатів (краще динних) 200 г, коньяк 500 г. Вихід 700 г.*

Сироп перемішують з коньяком, підігрівають до 40°C і використовують для лакування.

### § 39 Посилки

*Посипки* широко використовують для оздоблення поверхні й бокової сторони тістечок і тортів. При використанні посипок необхідно, щоб вони мали приблизно однакові за розміром крупинки, що досягається просіюванням посипки через сито з отворами відповідного діаметра.

Посипка може бути суцільною, рядами, фігурною, у вигляді чисел, написів тощо. Посипку роблять однотонною чи кольоровою. Залежно від консистенції, посипку наносять на поверхню виробів різними способами: просівають через сито, висипають зі жмені, з картонного

жолобка, корнетика. Красивий ефект досягається, коли посипку наносять на поверхню виробів через трафарети, що імітують різноманітні емблеми, фігури тварин, орнаменти, картинки.

Посипки можна готувати з випечених напівфабрикатів, шоколаду, помади, горіхів тощо. Посипки бувають крихтові (бісквітні смажені крихти, бісквітні фісташкові крихти, пісочні крихти, крихти повітряного напівфабрикату, крихти з шарового напівфабрикату), цукристі (нонпарель, цукор-пісок, цукрова пудра), шоколадні (шоколадна посипка, трюфельна крупка, порошок какао), горіхові (грецький горіх, фісташкова крупка, арахісова посипка).

*Бісквітні смажені крихти.* Для їхнього приготування використовують обрізки від тістечок і тортів або ледь черствий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат протирають через сито з вічками 2—3 мм, отримані крихти підсушують у жаровій шафі при температурі 220—230°C. При цьому пильнують, щоб крихти не підгоріли. Використовують для обсипання поверхні бісквітних тістечок і тортів.

*Бісквітні фісташкові крихти.* Виготовляють з бісквітного капсуля, в якого обрізана бокова сторона. М'якушку бісквіту перетирають через сито з вічками 2 мм, на отримані крихти наливають кілька крапель жовтого і синього барвників і все ретельно протирають до утворення однорідного зеленого забарвлення. Зафарбовані крихти розсипають на листи тонким шаром і підсушують в теплому місці.

*Пісочні крихти.* Готують з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату (без начинки та інших оздоблюючих напівфабрикатів) або спеціально випікають обрізки пісочного тіста, що залишаються від формування заготовок тістечок чи тортів. Обрізки подрібнюють ножем чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру і пересівають через сито. Використовують для оздоблення пісочних тістечок і тортів.

*Крихти повітряного напівфабрикати.* Готують з ламаних чи деформованих заготовок тістечок чи тортів, які подрібнюють ножем чи дисковими різаками. Ці крихти можна не пересівати. Використовують для оздоблення бокової сторони білково-повітряних і фігурних тортів.

*Крихти з шарового напівфабрикати.* Готують з обрізків пластів випеченого шарового напівфабрикату, які подрібнюють ножем чи дисковим різаком, але через сито не просівають. Використовують для оздоблення шарових тістечок і тортів.

До таких посипок відносять цукор-пісок, цукрову і ванільну пудру, а також нонпарель.

*Нонпарель.* Дрібна різнокольорова крупка, що виготовляється із помади. Помаду ділять на кілька порцій, кожен порцію підфарбовують у

відповідний колір і протирають через сито з вічками 2—3 мм. М'яку крупку розсипають тонким шаром на листи, підсушують до затвердіння, а потім перемішують.

*Цукор-пісок.* Перед використанням цукор підфарбовують у потрібний колір, підсушують, розтирають і використовують як посипку.

*Цукрова пудра.* Цукровою пудрою посипають поверхню готових виробів. Щоб пудра на виробі була рівним шаром, її сіють через дрібне сито, яке тримають досить високо над поверхнею виробу.

*Шоколадна посипка.* Ця посипка готується з кувертюру, плиткового шоколаду чи відходів, що залишаються після відливання шоколадних фігурок, які подрібнюють ножем чи натирають на тертці.

### **ТРЮФЕЛЬНА КРУПКА**

*Помада біла основна 786 г, какао-порошок 196 г, масло вершкове 39 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г. Вологість 11 %.*

Білу помаду (можна використати залишки різнокольорової помади) розігрівають до температури 70—75°C, додають вершкове масло, какао-порошок, ванільну пудру і все ретельно перемішують.

Гарячу масу охолоджують до пластичної консистенції, протирають через сито з вічками 3 мм і просушують у сухому місці, розсипавши крупку тонким шаром.

Необхідно пам'ятати, що трюфельна крупка через 10—12 годин починає черствіти і втрачає свої смакові властивості, тому готують її невеликими порціями і одразу використовують.

*Порошок какао.* Використовують для посипання тістечка «Картопля» та інших виробів. Какао-порошок перемішують з цукровою пудрою і пересівають через сито.

*Мигдальна крупка.* Ядра мигдалю бланшують, зачищають від плівочки і, після підсушування, нарізають ножем чи дисковими різцями. Мигдальна крупка може використовуватися у сирому вигляді (імітація росточків на тістечках «картопля»), так і в підсмаженому (оздоблення поверхні тортів). Очищений, подрібнений мигдаль можна підфарбувати харчовими барвниками. Інколи для оздоблення тортів використовують половинки чи цілі ядра, які загортають у кольорову фольгу.

*Грецький горіх.* Використовують для оздоблення тортів у вигляді половинок і чверток. Не рекомендується посипати грецькими горіхами виробу до випікання.

Після теплової обробки такі виробу набувають неприємного смаку і запаху, а також темно-коричневого кольору.

*Фісташкова крупка.* Готується з ядра фісташкового горіха, що має світло-зелений колір і солодкуватий, ледь смолистий присмак. Ядра

фісташок зачищають від плівочки, подрібнюють ножем і підсушують. Використовують для посипання тортів і тістечок.

*Арахісова посипка.* Готується з підсушеного арахісу, який провіюють на решеті від поверхневої плівочки, а потім ледь подрібнюють. Використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, для приготування випечених напівфабрикатів.

## § 40 Виготовлення оздоблень з шоколаду

Шоколад використовують для виготовлення об'ємних фігурок тварин, пташок, рослин, будиночків тощо. Для оздоблення поверхні тістечок і тортів також широко використовують барельєфні фігурки, шоколадні ошурки, тонкі штрихові малюнки — «вусики».

Перед використанням шоколад піддають спеціальній обробці — *темперуванню*. Для цього шоколад подрібнюють і повільно розігрівають, перемішуючи, на водяній бані до температури 33—34°C, потім охолоджують майже до затвердіння і знову у такий самий спосіб розігрівають до 33—34°C. Темперований шоколад має більшу пластичність, ніж звичайний. Якщо шоколад має надто густу консистенцію, до нього додають масло какао або кокосове масло (не більше 10 %).

### **Об'ємні фігури**

Об'ємні шоколадні фігурки виготовляють порожнистими всередині. Для цього користуються металевими чи пластмасовими формами, що складаються з двох однакових половинок. Форми повинні бути сухими, чистими і теплими (з температурою 30°C). Шоколад повинен мати температуру 29—31 °C. Великі форми (наприклад, відерце і пляшка шампанського для тарту «Пляшка шампанського») змащують з середини темперованим шоколадом за допомогою м'якого пензлика, поки шар шоколаду не стане завтовшки 3—4 мм. У форми малих розмірів шоколад наливають до самого верху, залишають на кілька хвилин, а потім незастиглий шоколад зливають. Половинки форм з шоколадом кладуть у холодильник для остаточного затвердіння.

При охолодженні шоколадна маса стискається швидше, ніж матеріал форми, тому фігурка легко виймається після легкого постукування. Форми перед використанням повинні бути ретельно зачищені від залишків шоколаду. Шоколад, залитий у брудні чи холодні форми, відстає від них погано або зовсім не відстає. Щоб отримати об'ємну фігурку, кожну половинку кладуть на кілька секунд на гарячий металевий лист, щоб шоколад розм'якшився, або краї змащують розтопленим шоколадом. Дві половинки одразу з'єднують і так витримують кілька

секунд до застигання шоколаду. Шов, що утворюється на з'єднанні, обережно зачищають ножем.

Якщо на поверхні фігурки залишились дрібні шербинки, їх замащують шоколадом. Таким чином готують великі за об'ємом, але легкі фігури.

### **Барельєфні (пласкі) фігурки**

Барельєфи виготовляють порожнистими або суцільними, їх відливають у половинках форм і, після застигання шоколаду, викладають опуклою (з візерунком) стороною догори.

Якщо на виробництві немає потрібних форм, тоді шоколадні фігурки відливають у формах з підмороженого пісочного тіста. Для відливання можна придбати в магазині будь-яку іграшку, емблему, значок. У підготовлену на листі порцію пісочного тіста заглиблюють до половини потрібну фігурку, а потім виймають. У другу порцію тіста так само заглиблюють протилежну половинку фігурки. Після підморожування заглиблення в тісті акуратно обкладають станіолем, на який і наносять шар шоколаду. Після застигання в холодильнику шоколад виймають з тістової форми разом зі станіолем.

Станіоль акуратно знімають, а обидві половинки склеюють так, щоб утворилась об'ємна фігурка. На рис. 54, 55, 56 зображено металеві форми для відливання шоколадних фігурок, процес нанесення шоколаду на форму і самі шоколадні фігурки.

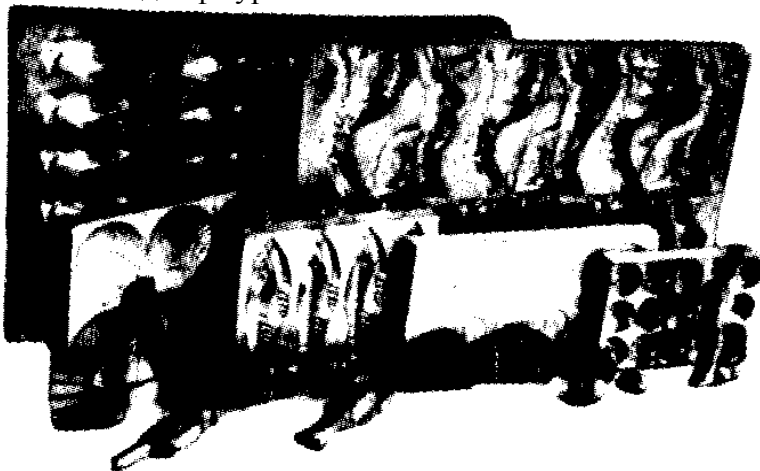


Рис. 54



Рис. 55



Рис. 56

### **Пласкі тонкі шоколадні фігурки і шоколадні «вусики»**

Пласкі тонкі шоколадні фігурки можна виготовити двома способами: штампуючи фігурки за допомогою металевих виїмок з тонкого шару (завтовшки 2—3 мм) пластичного темперованого шоколаду або малюючи їх розтопленим шоколадом за допомогою корлетика.



Рис. 57

Щоб фігурки були однаковими, підбирають малюнок із зображенням потрібної фігурки, накривають його пергаментом і на ньому по контурах за допомогою корнетика наносять малюнок темперованим шоколадом. Після застигання шоколадна фігурка легко відокремлюється від пергаменту.

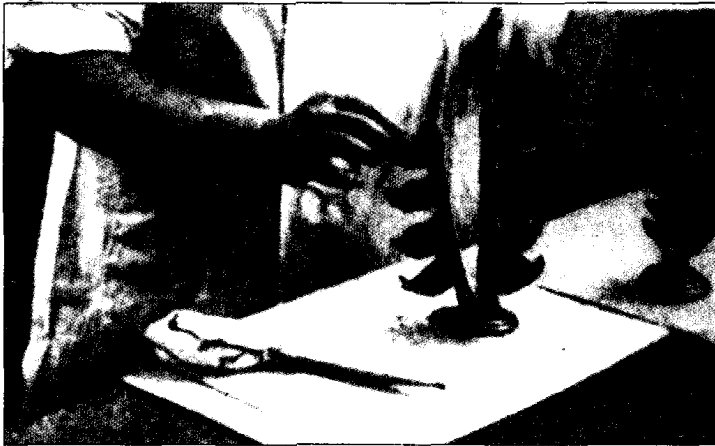


Рис. 58

Можна виготовити інші елементи оздоблення тортів, наприклад, дубові листочки, гілочки ялинки, паркан, тощо. На рис. 57, 58 бачимо малювання гілочок і склеювання шоколадної ялинки.

«Вусики», решітки, літери, числа, контури тварин і пташок також малюють розігрітим шоколадом за допомогою корнетика. Після

застигання в холодильнику шоколадні «вусики» знімають ножем з пергаменту і переносять на виріб. Шоколадні «вусики» показано на рис. 59.

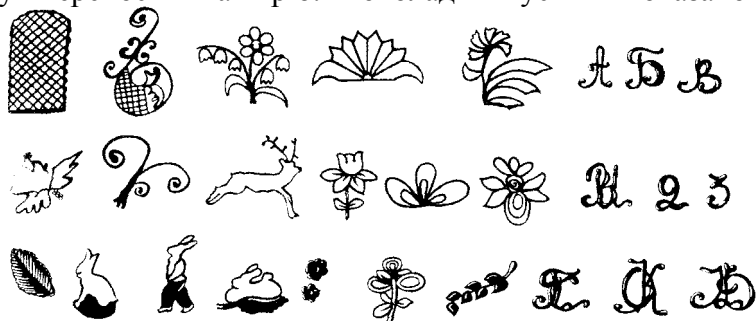


Рис. 59

*Шоколадні ошурки.* Ошурки готують з темперованого шоколаду, який відливають у вигляді бруска, а потім охолоджують майже до повного затвердіння.

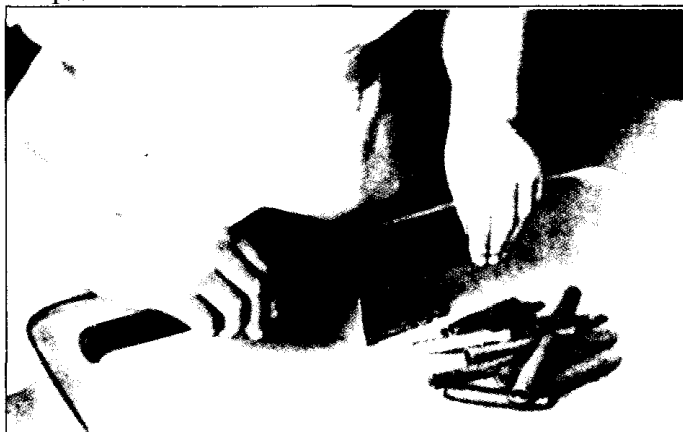


Рис. 60

Брусок нарізають на тонкі пластинки, які, відокремлюючись, скручуються у трубочки (рис. 60). Необхідно пам'ятати, що переохолоджений шоколад кришиться, а надто м'який — утворює товсті й негарні ошурки.

*Контрольні Запитання і Завдання*

1. Як використовують креми у кондитерському виробництві?
2. Яких правил і вимог необхідно дотримуватися при приготуванні кремів?
3. Які вимоги висуваються до обладнання, посуду і інвентарю, що використовують при приготуванні кремів?



4. Який термін придатності до споживання, виробів, оздоблених кремами: масляними, білковими, заварними?
5. Як приготувати сиропи для кремів «Шарлот» і «Глясе»?
6. Назвіть креми, які готують на основі крему «Шарлот».
7. Яка особливість приготування ароматизованих масляних кремів?
8. Які основні правила приготування білкових кремів?
9. У чому полягають відмінності приготування білкових кремів: сирцевого, заварного, «Зефір»?
10. Чому заварний крем має такий короткий термін використання?
11. Як можна продовжити термін придатності до використання вершкових і сметанних кремів?
12. Які желюючі речовини використовують для приготування желе?
13. Які мастики Ви знаєте і як їх приготувати?
14. Які є способи приготування марципану?
15. Які є види оздоблень з шоколаду?

## ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧОК І ТОРТІВ



### РОЗДІЛ 7. ПРИГОТУВАННЯ ТІСТЕЧОК

*Тістечка* — це штучні кондитерські вироби, що мають різноманітну форму і художньо оздоблену поверхню. Маса тістечок може бути від 17 до 110 г. Виготовляють тістечка за діючим преїскурантом однієї назви, але різної маси: великі, маленькі, дитячі (60 % маси великих). Відхилення маси штучних тістечок допускається (в г, не більше): якщо маса до 45 г —  $\pm 3$ ; якщо маса понад 45 г —  $\pm 5$ . Відхилення маси вагових тістечок, розфасованих у коробки (набори), допускається (у %, не більше): при масі до 500 г —  $\pm 3$ . при масі від 500 до 1000 г —  $\pm 1,5$ .

Гарний зовнішній вигляд і приємний смак тістечок — найважливіші показники якості цих виробів. За органолептичними показниками тістечка повинні відповідати вимогам, вказаним в ОСТ 18—102—72. Вимоги до якості: поверхня тістечок повинна мати чіткий малюнок з візерунком закінченого характеру і з правильно підбраною кольоровою гаммою. Вироби, заглазуровані помадою, глазур'ю чи желе, повинні мати блискучу, рівномірно покриту поверхню. Посипка також має бути рівномірною, зі збереженням чітких контурів виробів.

Фізико-хімічні показники тістечок визначають тільки в напівфабрикатах, які мають відповідати вимогам зазначеного ОСТу.

Тістечка повинні бути виготовлені й реалізовані з дотриманням санітарних вимог, затверджених у встановленому порядку.

Для реалізації тістечка укладають в лотки з кришками. Дно лотка вистеляють пергаментом, підпергаментом чи пергаміном. Тістечка викладають в один ряд, щоб при транспортуванні вони не деформувалися. Допускається укладання тістечок без оздоблення «на ребро» не більше ніж 100 шт. у лоток.

На лотках з тістечками повинно бути таке маркування:

- назва підприємства-виробника;
- назва виробу;
- дата і час виготовлення;
- термін зберігання;

— пакувальник;

— зміна чи бригада, що виготовила продукцію.

Тістечка з різними кремами і фруктовим оздобленням зберігають за температури +4+6°C, термін використання встановлюється з моменту виготовлення. Для тістечок без оздоблення, з білковим кремом чи фруктовим оздобленням термін використання становить 72 год.; з масляним основним кремом — 36 год.; з масляним кремом «Шарлот» чи «Глясе» — 24 год.; з кремом зі збитих вершків — 7 год.; із заварним кремом — 6 год.; з вершково-сметанними кремами на желатиновій основі — 24 год.

Тістечка можна поділити на окремі групи залежно від випеченого напівфабрикату: бісквітні, пісочні, шарові, заварні, білково-повітряні, мигдально-горіхові, виготовлені з крихтового напівфабрикату.

#### § 41. Бісквітні тістечка

Основою *бісквітних тістечок* є бісквітний пласт різноманітної форми: прямокутної, трикутної, квадратної, ромбовидної, у вигляді рулетика тощо. Залежно від використаних оздоблюючих напівфабрикатів тістечка бувають глазуровані помадою, кремові, фруктові-желейні. Однак такий поділ не є обов'язковим, оскільки для оздоблення одного тістечка можливе використання двох і більше оздоблюючих напівфабрикатів. Наприклад, бісквітне тістечко, глазуроване помадою, може мати фруктовий прошарок і оздоблення з крему. Таке поєднання надає тістечкам оригінального вигляду і збагачує їхній смак.

Для приготування бісквітних тістечок, глазурованих помадою, рекомендується використовувати основний бісквіт щільнішої консистенції, ніж звичайно, чи користуватися бісквітом з вершковим маслом. Такий бісквіт забезпечить акуратне глазурювання з чіткими і рівними контурами.

Пласт бісквіту, що призначається для глазурювання, просочують сиропом значно менше, ніж інші пласти, оскільки велика кількість сиропу розріджує помаду і вона втрачає блиск.

#### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

*Бісквіт основний 1415 г, крем білковий сирцевий 1157 г, помада 801 г, крем «Шарлот» 641 г, начинка фруктова 486 г. Вихід 100 шт. по 45 г.*

Тістечко має прямокутну форму, складається з двох пластів бісквіту, склеєних фруктовим начинкою, поверхня тістечка глазурована помадою і оздоблена масляним кремом «Шарлот». Випечений бісквітний капсуль після 8—10 год. вистоювання звільняють від паперу, зачищають

від підгорілих місць і розрізають по горизонталі на два пласти. Для цього бісквітний капсуль ледь притискують долонею лівої руки до столу. Ножем з довгим гострим лезом розрізають бісквіт по горизонталі навпіл. Нижній пласт змащують тонким шаром фруктової начинки і накривають другим пластом шкоринкою донизу. Злегка натискують долонею і склеюють обидва бісквітних пласти (рис. 61). Верхній пласт бісквіту також змащують фруктовою начинкою і зверху наносять за допомогою ножа рівний шар білкового крему завтовшки 8—10 мм.

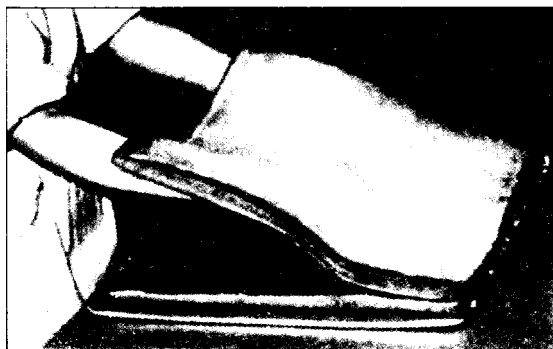


Рис. 61

Потім обрізають бокові кромки капсуль і нарізають його на прямокутні тістечка (рис. 62) тонким гарячим ножем, який попередньо занурюють в гарячу воду і струшують.

Тістечко повинно бути завширшки 35 мм, завдовжки 80 мм, заввишки близько 50 мм. Розміри уточнюються залежно від товщини пласта з урахуванням встановленої маси тістечка.

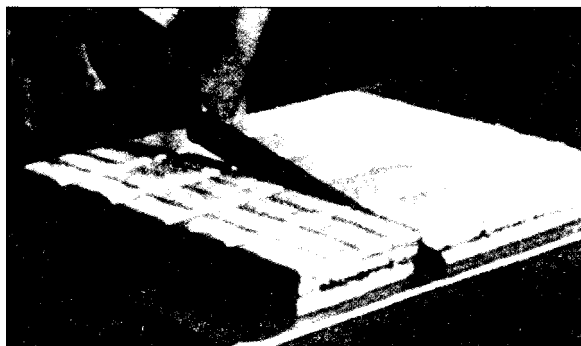


Рис. 62

Нарізані тістечка трохи відокремлюють одне від одного і, після повітряного підсушування білкового крему, глазурують білою або

підфарбованою помадою. Для цього нижню сторону тістечка наколюють на виделку і занурюють

у розігріту помаду приблизно до половини висоти верхнього пласта. Потім тістечко обережно виймають, одночасно нахилиючи вліво до одного з кутів, щоб помада стекла. Швидким рухом зліва направо повертають тістечко на виделці заглазурованою поверхнею догори і кладуть на лист. Лист повинен лежати строго горизонтально, оскільки незастигла помада може стекти на одну сторону і утворити на поверхні тістечка зморшки.

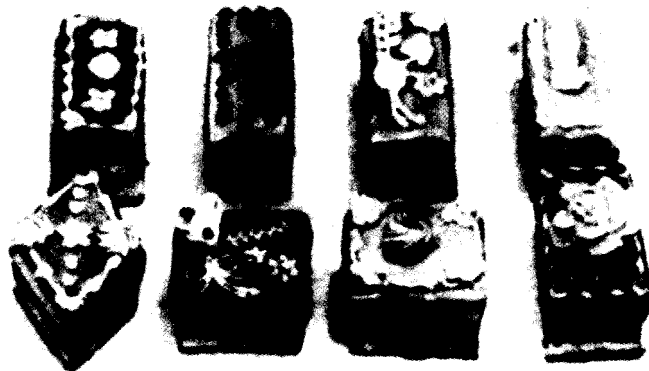


Рис. 63

Якщо тістечка глазурують в одному посуді помадою різних кольорів, то починають зі світліших тонів і поступово переходять до темніших. Готові тістечка різних тонів бачимо на рис. 63 (верхній ряд).

Коли помада застигне, поверхню тістечок оздоблюють масляним кремом. Дитячі тістечка можна готувати різноманітної форми і оздоблювати задалегідь заготовленими плоскими шоколадними фігурками тварин і птахів, які закріплюють на помаді за допомогою крапельки крему чи фруктової начинки.

Вимоги до якості: форма прямокутна, чітко збережена; поверхня заглазурована помадою і оздоблена довільним візерунком з масляного крему різних тонів; помада лежить рівним шаром, поверхня помади суха, блискуча, не розтріскана; на бічному зрізі: два пласти бісквіту склеєні фруктовою начинкою; напівфабрикат жовтого кольору; консистенція ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

#### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

*Бісквіт основний 3640 г, крем масляний «Шарлот» 832 г, начинка фруктова 1664 г, помада шоколадна 1560 г, сироп для просочування 1526 г. Вихід 100 шт. по 80 г.*

Це тістечко має прямокутну форму, складається з двох-трьох пластів бісквіту, просочених сиропом, склеєних фруктовю начинкою, поверхня тістечка заглазована помадою і оздоблена масляним кремом «Шарлот». Розміри тістечка: довжина — 80 мм, ширина — 35 мм, висота — 50 мм.

Бісквітний капсуль після 8—10 год. вистоювання звільняють від паперу, зачищають від підгорілих місць і розрізують на два чи три пласти. Нижній пласт просочують сиропом, але не сильно, оскільки він буде основою тістечка. Потім цей пласт змащують тонким шаром фруктові начинки, накривають другим пластом, який також просочують сиропом, але вже більше, і знову змащують фруктовю начинкою. Якщо тістечко складається з трьох пластів, то другий пласт накривають третім, який, в свою чергу, просочують і змащують фруктовю начинкою. Бокові сторони капсулю обривнюють, нарізають його на прямокутні тістечка, поверхню тістечка глазурують розігрітою помадою і після застигання помади оздоблюють масляним кремом. Готові нарізані тістечка зображено на рис. 63 (нижній ряд).

За цією самою рецептурою, але зі зменшенням фруктові начинки і з додаванням смажених бісквітних крихт, виготовляють тістечка «Муфточка» з бісквітного напівфабрикату, випеченого в циліндричних формочках.

Для приготування такого напівфабрикату на листи, вистелені папером, викладають металеві формочки без дна у вигляді циліндрів заввишки 65 мм і діаметром 60 мм. Формочки наповнюють тістом на 3/4 висоти за допомогою кондитерського мішка і випікають при 200—220°C протягом 40 хв.

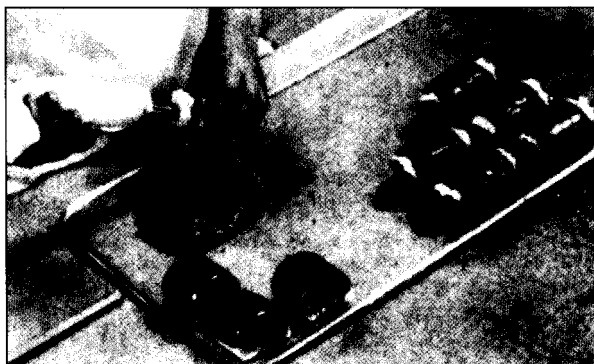


Рис. 64

Охолоджені після випікання циліндрики вирізають вузьким ножом з формочок, викладають на лист і залишають на 8—24 год. для закріплення структури.

Поверхню витриманих бісквітних циліндрів вирівнюють ножом, зрізуючи частини, що виступають, їх потім використовують для приготування підсушених бісквітних крихт.

По всій довжині заготовки роблять зріз, внаслідок чого з одного боку циліндра утворюється площина, на яку кладуть напівфабрикат. Спочатку муфточку просочують, занурюючи до половини в сироп, і швидко виймають, щоб уникнути зайвого намокання (просочують сиропом опуклу сторону заготовки). Потім муфточку кладуть на лист, верхню половину її змащують фруктову начинкою і глазурують шоколадною помадою (тістечко при цьому наколюють на виделку). Заглазуровану муфточку викладають на лист на зрізану площину. Коли помада застигне, плоскі бокові сторони тістечка оздоблюють кремом за допомогою зубчастої трубочки (рис. 64) у вигляді зірочки з одним потовщеним краєм. Кремове оздоблення притискають до бісквітних крихт. На поверхню тістечка висаджують кремовий «розанчик», в центрі якого розташовують крапельку фруктової начинки. Готові тістечка викладають на пергаментні гофровані серветки (рис. 65).



Рис. 65

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Бісквітного з білковим кремом, глазурованого помадою»; на бічному зрізі: два пласти бісквіту просочені сиропом, склеєні фруктову начинкою. Тістечко «Муфточка» має форму циліндра, що лежить горизонтально; поверхня заглазурована шоколадною помадою і оздоблена масляним кремом; помада лежить рівним шаром, не розтріскана; на розрізі; напівфабрикат дрібнопористий, ніжний, рівномірно просочений сиропом, жовтого кольору; смак приємний, солодкий.

#### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «КУТИКИ»**

*Бісквіт основний 2051 г, бісквіт з какао 2051 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 1400 г, помада 1120 г, горіхи підсмажені 378 г. Вихід 100 шт. по 70 г.*

Тістечко трикутної форми, складається з чотирьох пластів бісквітного напівфабрикату світлого і шоколадного, які по черзі склеюють масляним кремом «Шарлот» шоколадним (верхній пласт повинен бути світлим). Пласти нарізають на трикутні тістечка зі стороною завдовжки 7—8 см. Поверхню тістечка глазують білою помадою і, поки вона ще не застигла, обсипають подрібненими горіхами.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня заглазована білою помадою і оздоблена подрібненими горіхами; помада лежить рівним шаром, не розтріскана; на бічному зрізі добре видно чотири бісквітних пласти світлого і темного кольорів, склеєних по черзі масляним шоколадним кремом; напівфабрикат добре пропечений, дрібнопористий; смак приємний, солодкий.

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «УЛЮБЛЕНЕ»**

*Бісквіт основний з родзинками 2730 г, крем масляний основний 1400 г, начинка фруктовая 210 г, помада 2240 г, сироп для просочування 420 г. Вихід 100 шт. по 70 г.*

Тістечко має прямокутну, трикутну чи квадратну форму. Для цього випікають бісквітний капсуль з родзинками, залишають його для охолодження і закріплення структури. Капсуль розрізають на два-три пласти. Пласти просочують сиропом і змащують масляним кремом. Поверхню змащують тонким шаром фруктової начинки і нарізають на тістечка потрібної форми. Поверхню кожного тістечка глазують білою помадою, оздоблюють довільним візерунком з масляного крему і крапельками фруктової начинки.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна, трикутна чи квадратна; поверхня заглазована білою помадою і оздоблена довільним візерунком з масляного крему; помада лежить рівним шаром, не розтріскана; на бічному зрізі видно два чи три пласти бісквіту з родзинками, просочені сиропом і склеєні масляним кремом; напівфабрикат жовтого кольору; консистенція ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

Найбільшу групу різноманітних за формою і оздобленням виробів складають бісквітно-кремові та фруктово-желейні тістечка. Розглянемо рецепти деяких з них.

### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ»**

*Бісквіт основний 1998 г, крем масляний «Шарлот» 1633 г, сироп для просочування 756 г, начинка фруктовая 113 г. Вихід 100 шт. по 45 г.*

За ним рецептом можна готувати тістечка різноманітної форми. Найбільш розповсюдженими є «Смужки», «Циліндрики», «Риголетто» та інші.



«Смужки». Тістечко має прямокутну форму, складається з двох чи трьох бісквітних пластів, просочених сиропом і склеєних масляним кремом. Поверхня тістечка оздоблена довільним візерунком з масляного крему різних відтінків і фруктову начинкою, фруктами, желе. Розміри 35x85 мм, висота — 50 мм.

Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують сиропом. Нижній пласт має бути просочений сиропом менше, а верхній — більше. Пласти змащують масляним кремом. На поверхню також наносять шар крему. Не можна допускати, щоб нанесений крем змішався з бісквітними крихтами, що можуть відриватися від поверхні напівфабрикату. Тому на поверхню спочатку наносять тонкий шар крему і пригладжують ножем (грунтують), щоб крихти приєдналися до бісквіту. Потім наносять решту крему і кондитерським гребінцем формують візерунок у вигляді прямих чи хвилястих ліній.

Бокову сторону капсулю рівняють ножем і нарізають його на прямокутні тістечка гарячим ножем з тонким лезом. Кожне тістечко оздоблюють кремом і фруктову начинкою.

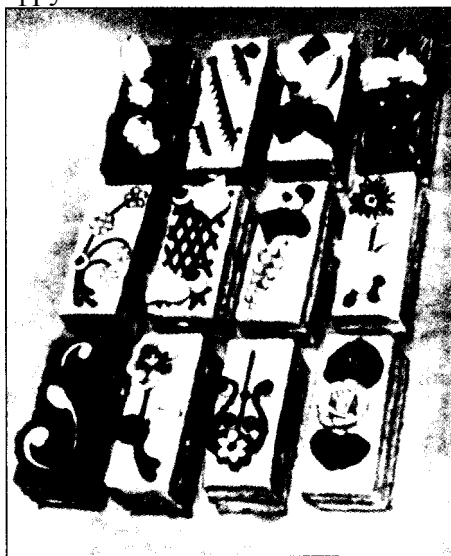


Рис. 66

Крем можна використовувати різного кольору і смаку. Складність малюнку з крему залежить від вміння і фантазії майстра. На рис. 66 показано види оздоблень бісквітних тістечок «Смужки з масляним кремом». Використовуючи крем різних кольорів, необхідно пам'ятати про поєднання кольору і смаку, що з ним асоціюється. Наприклад, крем білий — смак ваніліну чи рому, рожевий — смак малини, полуниці,

помаранчевий — смак апельсину; жовтий — смак лимону тощо. Начинку, що використовують для оздоблення, можна підфарбувати в червоний колір.

**«Циліндрики» («Тумбочки»).** Тістечко має циліндричну форму, складається з бісквітного циліндра, змащеного масляним кремом і обкачаного в бісквітних крихтах; пласка поверхня тістечка оздоблена масляним кремом, фруктовю начинкою чи желе, бісквітними крихтами (рис. 67).

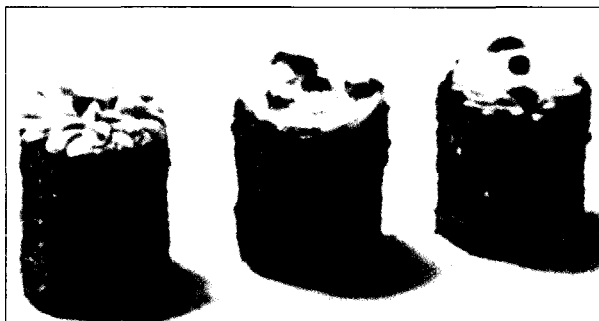


Рис. 67



Рис. 68

Бісквітну заготовку випікають в циліндричних формах так само, як і для тістечка «Муфточка». Заготовки звільняють від металевих форм, витримують протягом 10—24 год., випуклу поверхню бісквітних циліндрів зрізають і викладають їх на лист.

Кожний бісквітний циліндрик заповнюють масляним кремом. Для цього металеву круглу гладку трубочку діаметром 5 мм вставляють зверху в кожну заготовку до половини її висоти і з кондитерського мішка витискують 8—10 г крему. Після цього циліндрики просочують сиропом, занурюючи в нього верхню половину. Тістечка викладають просоченою частиною догори.

У металевий лоток накладають масляний крем, ледь підігрівають його, а потім цим кремом змащують (обкачують) опуклу поверхню тістечок, залишаючи пласкі бокові сторони чистими. Обмащені кремом циліндрики обкачують у підсушених бісквітних крихтах (рис. 68), виготовлених з обрізків, і знову викладають на лист. Поверхню тістечок оздоблюють масляним кремом, виготовляють жоржину (трубочка № 13), спіральку чи зміюку (зубчаста трубочка № 4), по центру висаджують крапельку фруктової начинки, по краях можна висипати маленькі купки бісквітних крихт і чи викласти акуратно вирізане желе.

**«Риголетто».** Тістечко виготовляють з бісквітного батона, випеченого у спеціальній видовженій овальній формі. Готові тістечка зображено на рис. 69 (у верхньому ряду).

Охолоджений і витриманий 8—10 год. бісквітний батон викладають плоскою стороною на лист, розрізають уздовж на два пласти. Нижній пласт просочують сиропом, змащують масляним кремом і накривають другим пластом, відновлюючи форму батона. Овальну поверхню батона змащують масляним кремом, проводять хвилясті лінії кондитерським гребінцем, бічні сторони обсипають бісквітними крихтами на висоту 1,5—2 см. Склеєний батон після охолодження нарізають упоперек на скибочки-тістечка тонким гарячим ножом. Поверхню кожного тістечка прикрашають кремом і фруктовою начинкою.

**«Бутербродний».** Для тістечка використовують бісквітний батон, випечений в овальній формі, як для тістечка «Риголетто». Батон кладуть пласкою стороною на лист і нарізають упоперек на скибочки. Скибочки викладають на пласку сторону щільно одна до одної, кожен просочують сиропом, а потім оздоблюють кремовою зміюкою за допомогою зубчастої трубочки. Поверхню тістечка прикрашають шматочками желе чи крапелькою фруктової начинки, чи шматочком марципанової ковбаси і насипають дві купки бісквітних крихт (рис. 69 нижній ряд).

*Вимоги до якості:* «Смужка» — форма прямокутна; поверхня оздоблена довільним візерунком з масляного крему і фруктової начинки чи фруктами, желе; на бічному зрізі: два чи три пласти бісквіту просочені сиропом і склеєні масляним кремом; напівфабрикат жовтого кольору, консистенція ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

**«Циліндрики»** — форма вертикального циліндрика; поверхня оздоблена візерунком з масляного крему, фруктовою начинкою, фруктами, желе; бічна сторона обсипана бісквітними крихтами.

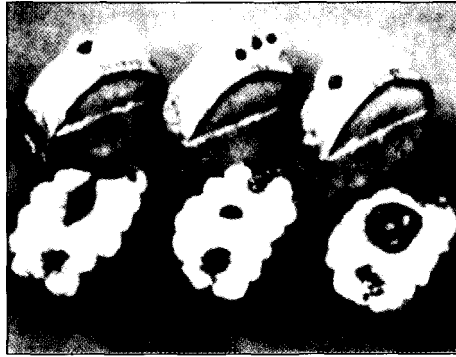


Рис. 69

«Риголетто» — форма напівовальної скибочки, що стоїть вертикально; поверхня оздоблена візерунком з масляного крему, фруктову начинкою, фруктами, желе; на бічному зрізі: два пласта бісквіту просочені сиропом і склеєні масляним кремом.

«Бутербродики» — форма напівовальної скибочки, що лежить горизонтально; поверхня оздоблена візерунком з масляного крему, фруктову начинкою, фруктами, желе.

#### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНО-ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ»**

*Бісквіт з какао 2007 г, крем масляно-шоколадний 1502 г, сироп для просочування 800 г, горіх підсмажений 90 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Тістечко має прямокутну форму; складається з двох-трьох пластів шоколадного бісквіту, просочених сиропом і склеєних масляно-шоколадним кремом (можна використати крем «Шарлот» чи «Глясе» шоколадний). Поверхня оздоблена візерунком з шоколадного крему і подрібненими горіхами (рис. 70). Тістечко готується так само, як бісквітні смужки з кремом.

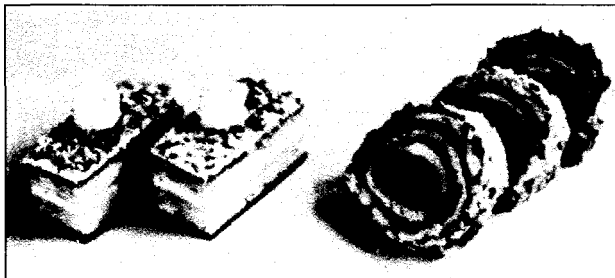


Рис. 70

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня оздоблена довільним візерунком з масляного шоколадного крему і горішками; на

бічному зрізі: два чи три пласти бісквіту з какао просочені сиропом і склеєні масляним шоколадним кремом; напівфабрикат темно-коричневого кольору, консистенція ніжна, дрібнопориста, смак приємний, солодкий.

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «РУЛЕТ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ І ЖЕЛЕ»**

*Бісквіт основний 2522 г, крем масляний 2520 г, сироп для просочування 1509 г, желе на агарі 630 г, крихти бісквітні 248 г, пудра цукрова 75 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Випікають тонку бісквітну розмазку, витримують 8—10 год. для закріплення структури бісквіту, звільняють від паперу, просочують сиропом і змащують тонким шаром масляного крему.

Желе наливають у лоток шаром 1 см і після остаточного застигання, нарізають брусочками розміром (10x10 мм). Довжина бруска повинна відповідати ширині бісквітної розмазки.

Підготовлений брусок желе викладають на змащену кремом розмазку на ближній до себе край. За допомогою паперу, на якому лежить розмазка, її скручують у вигляді рулету. Готовий рулет загортають у той самий папір, викладають на лист і виносять до холодильної камери.

Під час викладання рулету потрібно слідкувати, щоб шов його знаходився знизу, інакше під час нарізання рулет розгорнеться.

Коли крем застигне, рулет звільняють від паперу, обмащують масляним кремом і обкачують у підсмажених бісквітних крихтах. Підготовлений рулет нарізають упоперек (рис. 71) гарячим ножом на скибочки-тістечка масою 75 г і посипають цукровою пудрою. Готові тістечка показано на рис. 72.



Рис. 71



Рис. 72

*Вимоги до якості:* форма зрізаного рулету, поверхня обкачана у бісквітних крихтах і посипана цукровою пудрою; на бічному зрізі: чітко видно спіралі бісквітного напівфабрикату змащені масляним кремом; у центрі спіралі — квадратик прозорого желе.

### **ТІСТЕЧКО «БІСКВІТНЕ З МАСЛЯНО-ГОРІХОВИМ КРЕМОМ»**

*Бісквіт з горіхами 2012 г, крем масляно-горіховий 1602 г, сироп для просочування 801 г, горіх підсмажений 86 г. Вихід 200 шт. по 45 г.*

Тістечко можна готувати у вигляді смужки і рулетиків (рис. 73).

Тістечко «Смужка» має прямокутну форму, складається з двох пластів бісквіту з горіхами. Пласти просочені сиропом і з'єднані масляно-горіховим кремом (можна використати крем «Шарлот» чи «Глясе» горіховий). На поверхню тістечка також наноситься масляно-горіховий крем. Крім цього, почують верхня густо посипається подрібненими горіхами та цукровою пудрою. По центру кожного тістечка висаджується кремний «розанчик».

Для рулетика випікають бісквітну розмазку, яку після 8—10 год. витримання звільняють від паперу, просочують сиропом, змащують тонким шаром масляно-горіхового чи масляно-шоколадного крему і скручують у рулет. Поверхню рулету змащують кремом і обкачують у підсмажених, подрібнених горіхах.



Рис. 73

Підготовлений рулет нарізають упоперек на скибочки-тістечка і, не розсуваючи їх, посипають цукровою пудрою

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня оздоблена подрібненими горіхами і «розанчиком» з масляного крему; на бічному зрізі видно два пласти бісквіту з горіхами, просочені сиропом і склеєні масляним кремом; напівфабрикат жовтого кольору, з рівномірно розподіленими по всьому об'єму горіхами; консистенція ніжна, дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «РУЛЕТ ТРЮФЕЛЬНИЙ»**

*Бісквіт основний 2625 г, крем «Шарлот» шоколадний 2775 г, сироп для просочування 1500 г, крупка «Трюфельна» 675 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Для тістечка випікають бісквітну розмазку, яку через 8—10 год. звільняють від паперу, просочують сиропом, змащують тонким шаром масляно-шоколадного крему «Шарлот» і скручують у рулет. Поверхню рулету змащують кремом і обкачують у «Трюфельний» посипці.

Обкачений рулет нарізають уперек на скибочки-тістечка масою 75 г.



Рис. 74

Необхідно пам'ятати, що термін зберігання тістечок обмежений. Шоколадна крупка, якою обсипані тістечка, через 10—12 год. твердне і втрачає свої смакові якості. Готові тістечка зображені на рис. 74.

*Вимоги до якості:* форма зрізаного рулету; поверхня обкачена у посипці «Трюфельний»; на бічному зрізі чітко видно спіралі бісквітного напівфабрикату, змащені масляно-шоколадним кремом.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ФРУКТОВО-ЖЕЛЕЙНЕ»**

*Бісквіт основний 3159 г, начинка фруктова 3006 г, сироп для просочування 729 г, фрукти свіжі або консервовані чи цукати 1188 г, желе на агарі 918 г. Вихід 100 шт. по 90 г.*

Тістечко має прямокутну форму. Складається з двох-трьох шарів бісквіту, просочених сиропом і склесних фруктовую начинкою. Поверхня тістечка оздоблена консервованими чи свіжими фруктами і залита прозорим желе.

Бісквітний капсуль попередньо витримують, розрізають на 2—3 пласти, просочують сиропом і склеюють фруктовую начинкою. Верхній пласт також змащують фруктовую начинкою.

На верхній пласт капсулю викладають свіжі чи консервовані фрукти, нарізані скибочками чи цілі, з додаванням цукатів або без них. Бажано, щоб викладені фрукти утворили гарний візерунок і гармонували за кольором.

Бокову сторону капсулю вирівнюють ножем, змащують тонким шаром фруктові начинки і обгортають смужками, вирізаними з пергаментного паперу. Край смужки повинен виступати над поверхнею бісквітного пласта. Це потрібно для того, щоб желе не збігло з поверхні. Тепле желе за допомогою пензлика спочатку наносять на фрукти, а коли желе на них застигне, повністю заливають. Якщо одразу повністю залити фрукти, може порушитись сформований малюнок. Коли желе повністю застигне, паперові бортики акуратно знімають, а капсулю розрізають гарячим ножем на скибочки-тістечка, на які насипають місцями підфарбовані у бажаний колір бісквітні крихти.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня оздоблена фруктами чи цукатами і залита прозорим желе; желе застигле, драглистої консистенції; на бічному зрізі: два чи три пласта бісквіту, просочені сиропом і склеєні фруктовую начинкою.

#### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ГОВЕРЛА» (фірмове)**

*Бісквіт основний 2420 г, бісквіт з какао 2500 г, повидло 1115 г, цукрова пудра 145 г. Вихід 100 шт. по 60 г. Для бісквіту основного: борошно 1222 г, цукор 909 г, яйця 1350 г, есенція 6 г, олія для змащування листів 15 г. Для бісквіту з какао: борошно 707 г, цукор 908 г, яйця 1350 г, есенція 7 г, какао-порошок 257 г, олія для змащування листів 15 г.*

Для тістечка готують бісквіт основний і бісквіт з какао. Листи з чотирма бортами змащують олією, вистеляють папером, наливають у них тісто завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200°C протягом 25—20 хв. Випечені напівфабрикати витримують 8 год., звільняють від паперу і використовують.

Для тістечок білий і коричневий напівфабрикати склеюють фруктовую начинкою. Склеєні пласти розрізають на чотири смуги завширшки 9—10 см. Кожну смугу розрізають на тістечка у вигляді трикутника з основою 7 см. Тістечка викладають у контейнер, посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма трикутна; сторони рівні, не зім'яті; поверхня посипана цукровою пудрою; на зрізі: напівфабрикат пористий,



крихкий, без закальцю і слідів нерозмішаного борошна; смак приємний, солодкий.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ПЕНЬ КАВОВИЙ» (фірмове)**

*Бісквіт основний 2600 г, крем масляний 2400 г, крихти для посипання 34 г. Вихід 1000 г. Для бісквіту основного: борошно 787 г, цукор 1201 г, яйця 1558 г. Для крему масляного: цукрова пудра 484 г, масло вершкове 1459 г, цукор ванільний 47 г, есенція апельсинова 1 г, молоко згущене 565 г, вино десертне 45 г. Для крихти на обсипання: цукрова пудра 200 г, какао—порошок 160 г, кава натуральна мелена 34 г.*

Для тістечка випікають бісквітні розмазки. Додатково з бісквіту випікають 200 шт. маленьких шляпок «грибочків», якими будуть прикрашати тістечка. Для цього на листи, вистелені папером, за допомогою кондитерського мішка із зубчатою трубочкою висаджують круглі заготовки діаметром 16—18 мм і випікають при температурі 210—215°C протягом 8—10 хв.

Вистояні розмазки змащують тонким шаром масляного крему. Крем готують на згущеному молоці, ароматизують ванільним цукром, апельсиновою есенцією і десертним вином. Підготовлені розмазки скручують рулетом діаметром 5—6 см і нарізають на порції-тістечка таким чином, щоб один зріз був рівним, а другий — навскісним. Висота прямого зрізу дорівнює 5—6 см, а косого — 2—3 см. Бічну сторону кожного тістечка обкачують у суміші цукрової пудри, какао-порошку і натуральної меленої кави. Тістечка викладають вертикально на прямий зріз, на поверхню (косий зріз) висаджують дві кремові ніжки грибочків, а зверху на них викладають випечені з бісквіту шляпки. Біля грибочків можна висадити кремові листочки (при уточненні маси тістечок).

*Вимоги до якості:* форма циліндрична зі зрізаною Навскіс поверхнею; бічна сторона обкачана у кавовій посипці; поверхня художньо оформлена масляним кремом; на зрізі: м'якушка пориста, без закальцю, спіралі бісквіту склеєні масляним кремом; смак приємний, солодкий.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ЛІСОВИЙ ЗРУБ» (фірмове)**

*Бісквіт основний 2400 г, крем масляний шоколадний 3100 г, крихти бісквітні 100 г, шоколад 100 г. Вихід 100 шт. по 57 г. Для бісквіту основного: борошно 863 г, цукор 720 г, яйця 1659 г, есенція 5 г. Для крему масляного шоколадного: цукрова пудра 878 г, коньяк 6 г, масло вершкове 1800 г, молоко згущене 660 г, какао-порошок 157 г, ванілін 3 г. Для крихти бісквітної: борошно 86 г, цукор 72 г, яйця 166 г, какао-порошок 30 г.*

Для тістечка випікають бісквітні розмазки. На 100 шт. тістечок випікають 5 великих розмазок. Поверхню вистояної 8 год. розмазки змащують масляно-шоколадним кремом, який готують на згущеному

молоці. Змащену роз-мазку загортають рулетом діаметром 5,5—6,5 см. Рулет обкачують у крихтах з шоколадного бісквіту і нарізають упоперек на порції-тістечка завширшки 3,5 см. Тістечка викладають вертикально, а їхню поверхню оздоблюють масляно-шоколадним кремом. Крем висаджують за допомогою кондитерського мішка з зубчастою трубочкою по колу у вигляді спіралі. По центру кожне тістечко посипають тертим шоколадом. Тістечко має вигляд зрізаного пенька. Діаметр — 5,5—6,5 см, висота — 4—4,5 см.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Пень кавовий»; поверхня художньо оздоблена масляно-шоколадним кремом і тертим шоколадом.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «РОСИНКА» (фірмове)**

*Бісквіт з какао 1400 г, крем вершково-білковий 2650 г, шоколад 100 г. Вихід 100 шт. по 40 г. Для бісквіту з какао: борошно 520 г, какао-порошок 100 г, цукор 690 г, яйця 1045 г. Для крему вершково-білкового: цукор 513 г, яйця 247 г, вершки 35 % жирності 2052 г, ванільний цукор 25 г, коньяк 20 г, желатин 60 г, кислота лимонна 2 г.*

Для тістечка випікають два бісквітних пласти (товщина тіста — 5 мм) при температурі 210—215°C протягом 8—10 хв., випечені пласти мають бути заввишки 52 см. При приготуванні тіста, окрім сировини, передбаченої рецептурою, додатково використовують яєчні жовтки, що залишаються при розділенні яєць на білки і жовтки для крему вершково-білкового.

Два бісквітних пласти склеюють вершково-білковим кремом (крем наносять завтовшки 8—10 мм), поверхню пластів також змащують цим кремом і залишають для застигання крему. Коли крем застигне і набуде драглистої консистенції, бічні сторони склеєних пластів обрізають (обрівнюють), а самі пласти нарізають на прямокутні порції-тістечка розмірами 7х4 см (масу тістечок уточнюють). Поверхню тістечка розмальовують довільним візерунком з розтопленого шоколаду.

Вершково-білковий крем: желатин замочують у холодній перевареній воді на 1,5—2 год. для набрякання. Співвідношення желатину і води — 1:10. Коли желатин набрякне, його прогрівають при слабкому нагріві до повного розчинення. Яйця піддають первинній обробці. Білки відділяють від жовтків. Білки використовують для приготування вершково-білкового крему, жовтки — для бісквітного тіста.

Охолоджені до +2°C яєчні білки збивають, поступово збільшуючи оберти робочого механізму, до утворення пишної, стійкої маси і збільшення в об'ємі у 5—6 разів. Наприкінці збивання додають просіяну цукрову пудру, ванільний цукор і лимонну кислоту. Паралельно збивають охолоджені вершки. До збитих білків додають збиті до густої піни вершки,

усе перемішують, додають коньяк і вливають тонкою цівкою розчинений желатин. Слід пам'ятати, що крем швидко охолоджується, тому його необхідно швидко використати.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня оздоблена вершково-білковим кремом і розтопленим шоколадом; на зрізі: два бісквітних пласти, склеєні кремом, товщина бісквіту і крему однакова.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «ЛІРА» (фірмове)**

*Бісквіт основний 1390 г, бісквіт з какао 1390 г, крем масляний 1100 г, помада біла 770 г, сироп для просочування 300 г, шоколад 105 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Для тістечка випікають два бісквітних напівфабрикати: один білий, другий — з какао-порошком. Тісто перед випіканням має бути завтовшки 10 мм. Вистояні напівфабрикати звільняють від паперу, просочують сиропом і склеюють масляним основним кремом на згущеному молоці. Бічну сторону обрівають.

Пласти нарізають на трикутні порції-тістечка і кожне глазурують білою помадою. Коли помада застигне, поверхню тістечок оздоблюють розтопленим шоколадом у вигляді ліри.

*Вимоги до якості:* форма трикутна; поверхня заглаурована білою помадою, оздоблена розтопленим шоколадом.

## **§ 42. Бісквітні тістечка «Буше»**



Бісквітні тістечка «Буше» виготовляють з поштучно випеченого напівфабрикату буше, круглої чи овальної форми, який ще називають бушетками. Бушетки випікають переважно стандартних розмірів: круглі — діаметром 65 мм, овальні — 50х70 мм. Тістечка «Буше» — це дві бушетки, з'єднані фруктовю начинкою чи кремом. Є також сорти тістечок, які складаються тільки з однієї бушетки, змащені кремом чи білково-повітряним напівфабрикатом. Поверхню тістечок також глазурують помадою чи мармеладом.

Основні операції при виготовленні тістечок такі: нанесення фруктові начинки чи крему на плоску сторону бушетки (рис, 75); накладання верхньої бушетки на крем чи фруктову начинку; глазурування поверхні верхньої бушетки помадою.



Рис. 75

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ З ГОРІХАМИ»**

*Бісквітне буше 2895 г, міра горіхів (смажені) 2003 г, мармелад абрикосовий 1500 г, начинка фруктова 1001 г, шоколад 101 г. Вихід 100 шт. по 75 г.*

Тістечко круглої форми, складається з двох бушеток, з'єднаних між собою фруктовою начинкою. Поверхня тістечка заглазурована абрикосовим мармеладом, обсипана горіхами і оздоблена шоколадним порошком (рис. 76) 20-30%



Рис. 76

підсмажених і обчищених від плівочки горіхів арахіс ретельно подрібнюють і змішують з фруктовою начинкою, яку накладають на плоску сторону однієї з бушеток; накривають другою бушеткою і злегка притискають, щоб бушетки склеїлись.

Тістечко надівають на виделку (нижньою бушеткою) і занурюють верхньою половиною у гарячий мармелад, струшують від залишків мармеладу, перевертають і обсипають ледь подрібненими

горіхами. Коли мармелад захолоне, поверхню тістечка посипають шоколадним порошком.

### **ТІСТЕЧКО БІСКВІТНЕ «БУШЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

*Бісквіт буше 1235 г, крем білковий заварний 2223, крем «Шарлот» 949 г, помада 949 г, начинка фруктова 949 г, Фрукти чи цукати 195 г. Вихід 100 шт. по 65 г.*

Тістечко складається з однієї бушетки, на плоску сторону якої відшпріцовують фруктову начинку, а на неї — білковий заварний крем у вигляді пишної шапки конічної форми. Після 25—30-хвилинної повітряної підсушки крему (це потрібно, щоб утворилася тонка скоринка), тістечко насаджують на виделку і занурюють верхньою частиною у розігріту до 45°C рідку світлу помаду.



Рис. 77

Заглазуроване таким чином тістечко, коли помада застигне, оздоблюють довільним візерунком з масляного крему, а також фруктами чи цукатами, фруктовою начинкою. Готові тістечка показано на рис. 77.

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ГЛАЗУРОВАНЕ З КРЕМОМ»**

*Бісквіт буше 2450 г, крем масляний 1799 г, помада біла 1500 г, какао порошок (в помаду) 40 г, сироп для просочування 1211 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вам малога тістечка 42 г).*

Тістечко круглої чи овальної форми, складається з двох бушеток, з'єднаних між собою масляним основним кремом (можливе використання кремів «Шарлот», «Глясе» чи масляного шоколадного). Поверхня тістечка заглазурована шоколадною помадою і оздоблена візерунком з масляного крему (рис. 78).

На плоску сторону нижньої бушетки накладають масляний крем і накривають другою бушеткою. Загальна маса бушеток з кремом має становити приблизно 55 г. Верхню бушетку просочують сиропом за допомогою м'якого широкого пензлика і заготовлені тістечка охолоджують.

Коли крем захолоне, верхню бушетку глазурують шоколадною помадою. Для цього верхню половину



Рис. 78

тістечка наколюють на виделку і занурюють у розігріту помаду. Коли помада застигне, тістечко оздоблюють довільним візерунком з масляного крему.

Щоб урізноманітнити зовнішній вигляд тістечка, можна використовувати помаду різних кольорів: білу, рожеву, кавову, шоколадну. При цьому помаду підфарбовують від світлих тонів до більш темних. Помада повинна лягати на тістечка тонким рівним шаром і мати блискучу суху поверхню. Щоб забезпечити високу якість помади, її не можна перегрівати на водяній бані. Перегріта помада має матову (без блиску) поверхню.

#### **ТІСТЕЧКО БУШЕ «ШОКОЛАДНО-БІСКВІТНЕ»**

*Бісквіт буше 1775 г, крем «Шарлот» горіховий 1895 г, глазур шоколадна 1290 г, какао-масло 40 г. Вихід 100 шт. по 50 г.*

Тістечко круглої чи овальної форми складається з двох бушеток, які з'єднані між собою масляним кремом «Шарлот» з горіхами. Верхня бушетка глазурується шоколадною глазур'ю. Перед глазуруванням кувертюр подрібнюють, розтоплюють на водяній бані до температури 32—33°C і перемішують з какао-маслом. Температура шоколадної глазури, призначеної для глазурування, має бути 30° С.

#### **ТІСТЕЧКО БУШЕ «КОСМОС»**

*Бісквіт буше 1499 г, крем «Шарлот» на агарі 2003 г, шоколадна глазур 999 г. Вихід 100 шт. по 45 г.*

Тістечко складається з однієї круглої бушетки, на плоску сторону якої висаджують пишну «шапку» у вигляді конусу з крему «Шарлот» (крем готують з додаванням агару). Поверхню крему глазурують шоколадною глазур'ю, наносячи її за допомогою корнетика у вигляді хаотичних ліній.

#### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ФРУКТОВЕ»**

*Бісквіт буше 2896 г, начинка фруктова 3400 г, сироп для просочування 1104 г, фрукти 264 г, крихти бісквітні 296 г, пудра цукрова 36 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага малого тістечка 48 г).*

Тістечко круглої форми, складається з двох бушеток, з'єднаних між собою фруктовою начинкою. Верхню бушетку просочують сиропом і глазурують фруктовою начинкою. Начинку розігрівають до 170°C, верхню бушетку наколюють на виделку і занурюють у гарячу начинку. Бокові сторони тістечка, не знімаючи його з виделки, обкатують у підсмажених бісквітних крихтах, а потім у цукровій пудрі. Тістечко акуратно знімають з виделки і викладають на нього обсушені консервовані фрукти чи цукати.

### **БІСКВІТНЕ ТІСТЕЧКО «БУШЕ ПОВІТРЯНЕ»**

*Бісквіт буше 1320 г, начинка фруктова 1014 г, мармелад абрикосовий 2542 г, горіхи смажені 104 г, напівфабрикат білково-повітряний 1521 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага малого тістечка 39 г).*

Для цього тістечка випікають два напівфабрикати: круглу бушетку (діаметром 70 мм) і круглу з білково-повітряного тіста.

На плоску сторону бушетки викладають за допомогою шприца фруктову начинку, а на неї — плоскою стороною білково-повітряну заготовку. Верхню заготовку глазурують гарячим абрикосовим мармеладом і, поки він не застиг, посипають подрібненими горіхами.



Рис. 79

Ці ж тістечка можна оздобити на дитячу тематику. На рис. 79 показано бісквітне тістечко «Буше повітряне», оздоблене у вигляді грибка. Але в цьому випадку частково замінюють начинку і мармелад масляним кремом. Для тістечка, виконаного у вигляді грибочка, випікають дві круглі бушетки різного діаметра (30 і 70 мм). Більша бушетка використовується як основа тістечка, а менша — як шляпка грибочка. Також випікають конусоподібну ніжку грибочка з білково-повітряного тіста.

На плоску сторону більшої бушетки наносять фруктову начинку і прикріплюють ніжку з білково-повітряного напівфабрикату. На ніжку викладають меншу бушетку, закріплюючи її крапелькою фруктової начинки.

Попередньо цю бушетку глазурують у розігрітому і підфарбованому у червоний колір абрикосовому мармеладі, обсипають

подрібненими горіхами. Навколо основи ніжки розташовують кремові листочки.

*Вимоги до якості тістечок «Буше»:* форма кругла чи овальна; поверхня опукла і відповідно оздоблена, складається з двох бушеток, які з'єднані фруктовую начинкою чи кремом; консистенція напівфабрикату дрібнопориста; смак приємний, солодкий.

### § 43. Пісочні тістечка

Пісочні тістечка виготовляють з пісочного напівфабрикату основного чи з додаванням горіхів. За способом приготування пісочні тістечка поділяються на нарізні та фігурні. Нарізні тістечка виготовляють з двох-трьох пісочних пластів, з'єднаних між собою фруктовую начинкою чи кремом, які нарізають на прямокутні смужки. Прямокутні тістечка масою 75—85 г у середньому завширшки 40 мм, завдовжки 90 мм. Для фігурних пісочних тістечок тісто перед випіканням штампують металевими виїмками відповідної конфігурації.

Залежно від напівфабрикатів, що використали для оздоблення, пісочні тістечка поділяються на дві групи: пісочні тістечка без крему, поверхня яких оздоблюється різноманітними посилками, фруктами, желе чи помадою, і тістечка з кремом.

В окремі групи виділено пісочні комбіновані тістечка і тістечка «пісочні кошики». При приготуванні комбінованих пісочних тістечок, поряд з пісочним напівфабрикатом використовують інший випечений напівфабрикат: бісквітний, заварний, мигдально-горіховий, шаровий. Таке поєднання напівфабрикатів надає тістечкам оригінального зовнішнього вигляду і неповторного смаку.

Основою пісочних тістечок «кошики» є пісочна заготовка, випечена у спеціальній круглій чи овальній формі, що нагадує кошик (звідси і назва тістечок). Середину випеченого кошика заповнюють різноманітними начинками, кремами, фруктами, желе тощо.

#### **ТІСТЕЧКО «КІЛЬЦЕ ПІСОЧНЕ»**

*Пісочний напівфабрикат 7000 г, ядра горіхів (смажені) 800 г, яйця для змащування 200 г. Вихід 100 шт. по 80 г (маса малого тістечка 48 г).*

Тістечко у формі кільця з фігурними краями, поверхня обсипана подрібненими горіхами.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм. Спеціальною круглою виїмкою з фігурними краями і трубочкою по центру штампують заготовки у формі кільця. Заготовки викладають на сухі чисті



кондитерські листи, поверхню заготовок змащують яйцем, посипають подрібненими горіхами і випікають при температурі 230—240°C.

### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНА СМУЖКА З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»**

*Пісочний напівфабрикат 6880 г, начинка фруктовая 1600 г, цукрова пудра 200 г. Вихід 100 шт. по 80 г (маса малого тістечка 48 г). Обрізки від тістечок 680 г.*

Це тістечко можна виготовляти у формі плетінок чи закритої смужки.

*Плетінка.* Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм, намотують на дерев'яні качалки і переносять на сухі кондитерські листи, де знову розмотують. Пласти нарізають на довгі смужки завширшки 90—95 мм, відстань між смужками дорівнює 5 мм. Краї смужок змащують яйцем і на середину кожної смужки по всій її довжині висаджують фруктову начинку.

Другий пласт тіста розкачують завтовшки 7—8 мм і нарізають на довгі смуги завширшки 100 мм. З цих смуг нарізають стрічки завширшки 8—10 мм і оздоблюють ними поверхню викладених на листи тістових заготовок у вигляді переплетення. Для цього стрічку закріплюють одним кінцем на куті тістової смуги, другий кінець протягують навскіс над начинкою і закріплюють його на іншому краю смуги. Другу стрічку одним кінцем укладають на протилежний кут смуги і протягують її над начинкою навхрест через викладену раніше першу стрічку. Третю стрічку кладуть паралельно до першої на деякій відстані; четверту — паралельно до другої, і так до кінця смуги. Кінці стрічок ледь притискають до змащених яйцем країв тістових смуг. Після випікання пісочні смуги нарізають на прямокутні тістечка, які посипають цукровою пудрою.



Рис. 80

*«Закриті смужки».* Пісочне тісто ділять на дві частини. Одну частину тіста розкачують шаром завтовшки 5 мм і за допомогою качалки переносять на сухий чистий кондитерський лист. На поверхні пласта позначають тупою стороною ножа контури смуг завширшки 100 мм. Посередині означених смуг, по всій їх довжині, висаджують фруктову

начинку. Вільну від начинки поверхню смуг змащують водою чи меланжем.

Другу частину тіста також розкачують шаром завтовшки 5 мм і накривають ним пласт з начинкою. Орієнтуючись на утворені начинкою потовщення, пласти нарізають на довгі смуги завширшки 95 мм. Між смугами вирізають тістові стрічки завширшки 10 мм і вирізане тісто видаляють.

Поверхню смуг змащують меланжем і наносять виделкою довільний візерунок чи посипають пісочними крихтами, виготовленими з обрізків пісочного тіста, які змішують з борошном і протирають через сито. Готові тістечка зображено на рис. 80.

#### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З МАРМЕЛАДОМ І ФРУКТАМИ»**

*Пісочний напівфабрикат 3675 г, фрукти свіжі 1388 г, мармелад абрикосовий 2438 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага малого тістечка 45 г). Обрізки від тістечок 765 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з двох пісочних пластів, з'єднаних між собою абрикосовим мармеладом. Поверхня тістечок змащена абрикосовим мармеладом і оздоблена свіжими фруктами, які попередньо глазурують гарячим абрикосовим мармеладом.

Пісочне тісто розкачують завтовшки 3—4 мм і випікають два пласта. Один гарячий пласт одразу після випікання змащують гарячим абрикосовим мармеладом і накривають другим гарячим пластом. Викладати пласти треба дуже обережно, щоб вони не поламалися і їхні краї точно співпали. Верхній пласт ледь притискають фанерним листом до нижнього, щоб вони краще склеїлися. Коли пласти охолонуть, верхній змащують рівним шаром гарячого абрикосового мармеладу, а коли і він охолоне, обидва пласти нарізають ножем, змоченим у гарячій воді, на прямокутні тістечка вагою 60 г.

На поверхню кожного тістечка викладають свіжі фрукти, заглазуровані гарячим абрикосовим мармеладом або желе. Готові тістечка бачимо на рис. 81.



Рис. 81

## **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ, ГЛАЗУРОВАНЕ ПОМАДОЮ»**

*Пісочний напівфабрикат 5416 г, начинка фруктова 1400 г, біла основна помада 1904 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). Обрізки від тістечка 720 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з двох пісочних пластів, з'єднаних між собою фруктовою начинкою, поверхня заглазована помадою.

Пісочне тісто розкачують завтовшки 3—4 мм і випікають. Два гарячі пласти склеюють між собою фруктовою начинкою. Пласти охолоджують, поверхню змащують тонким шаром фруктової начинки і глазурують помадою білого кольору або підфарбованою в інший відтінок.

Розігріту помаду виливають на поверхню склеєних пластів і швидко, але акуратно, розрівнюють за допомогою довгого широкого ножа.

Коли помада застигне, пласти нарізають на прямокутні тістечка (90x40 мм).

Усі *пісочні тістечка без крему* мають відповідати таким вимогам: форма прямокутна чи кругла; складається з одного або двох пластів пісочного напівфабрикату, пласти склеєні фруктовою начинкою; поверхня оздоблена горіхами, свіжими фруктами чи заглазована помадою; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

## **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З КРЕМОМ»**

*Пісочний напівфабрикат 5712 г, крем масляний 2784 г, фрукти чи цукати 264 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 48 г). Обрізки від тістечок 760 г.*

Тістечко може бути різноманітної форми (прямокутне чи фігурне), складається з двох пісочних пластів, склеєних між собою кремом масляним основним, кремом «Шарлот» чи «Глясе». Поверхня тістечка оздоблюється довільним візерунком з крему, фруктами чи цукатами.

Для прямокутних тістечок випікають два пісочні пласти (тісто завтовшки 3—4 мм), які після охолодження склеюють між собою масляним кремом. Поверхню змащують цим же кремом і «розчісують» кондитерським гребінцем. Пласти нарізають на смуги завширшки 90 мм, а потім — тістечка завширшки 40 мм. Кожне тістечко оздоблюють масляним кремом, фруктами чи цукатами.

Для тістечок «Зірочка» і «Напівмісяць» пісочне тісто розкачують завтовшки 4—5 мм, а потім додатково прокачують качалкою з гофрованою поверхнею. З цього пласта штампують заготовки круглої форми або у вигляді напівмісяця. Після випікання і охолодження заготовки по дві склеюють масляним кремом, поверхню тістечок оздоблюють

довільним візерунком з масляного крему, фруктами чи цукатами. Готове тістечко «Зірочка» зображено на рис. 82.



Рис. 82

### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ»**

*Пісочний напівфабрикат 5306 г, крем білковий сирцевий 1330 г, начинка фруктова 910 г, цукрова пудра 1056 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага тістечка маленького 42 г). Обрізки від тістечок 651 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з двох пластів пісочного напівфабрикату, склеєних між собою фруктовою начинкою, поверхня тістечка оздоблена білковим кремом і посипана цукровою пудрою.

Випечені пісочні пласти (тісто завтовшки 3—4 мм) гарячими склеюють фруктовою начинкою, поверхню змащують тонким шаром фруктової начинки.

Після охолодження пласти нарізають на смуги завширшки 90 мм. На поверхню кожної смуги відшприцують три ковбаски білкового крему впритул одна до одної з круглої гладкої трубочки діаметром 20 мм. Оздоблені смуги колірують у печі протягом 2—3 хв. при температурі 220—230°C, а потім нарізають упоперек на прямокутні тістечка завширшки 40 мм, які посипають цукровою пудрою.

### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ І КРЕМОМ»**

*Пісочний напівфабрикат 5336 г, крем масляний 1744г начинка фруктова 1600 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г). різки від тістечок 680 г.*

Тістечко виготовляють прямокутної форми, або у вигляді «Зірочки» чи «Півмісяця» по технології тістечка «Пісочного з кремом», але пласти склеюють не кремом, а фруктовою начинкою. Готове тістечко прямокутної форми показано на рис. 83.

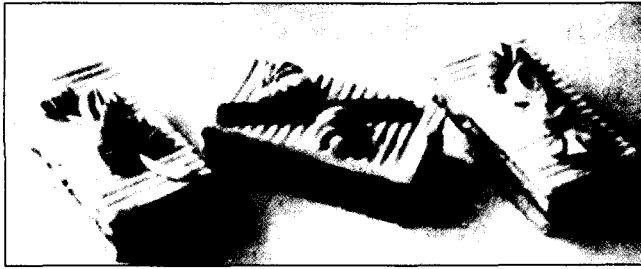


Рис. 83

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ГРИБОЧОК»**

*Пісочний напівфабрикат 5415 г, крем масляний «Шарлот» 1875 г, начинка фруктовa 750 г, бісквіт «Буше» 247 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г). Обрізки від тістечок 787 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з однієї пісочної смужки з бортиками, між якими відшприцовано фруктову начинку, масляний крем і «грибочок».

Пісочні смужки з бортиками виготовляють і випікають як для тістечка «Пісочного желейного». Після охолодження по всій довжині смуги по центру викладають фруктову начинку, користуючись плоскою широкою трубочкою і кондитерським мішком. Зверху по начинці наносять смужку масляного крему «Шарлот» чи «Глясе», користуючись подібною трубочкою, але верхня сторона якої має зубчики, що утворюють на кремі рифлену поверхню. За допомогою іншого мішка з круглою зубчастою трубочкою (діаметром 7—8 мм) відшприцовують два кремові бортики.

Підготовлену таким чином тістову смугу нарізають гарячим ножом уперек на тістечка завширшки 4—5 см. На кожне тістечко за допомогою круглої гладкої трубочки висаджують одну чи дві кремові ніжки грибочків, які накривають шапочками з випеченого бісквіту «Буше». Готове тістечко зображено на рис. 84.

Вимоги до якості пісочних тістечок з кремом: форма збережена, правильна; поверхня оздоблена масляним кремом, крем гарно зберігає надану форму; консистенція виробу дрібнопориста, крихка; смак приємний, солодкий, без сторонніх присмаків.



Рис. 84

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ВІНОЧОК» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 1900 г, яйця (жовтки) 460 г, цукор-пісок 880 г, есенція 1 г, амоній 10 г, маргарин 730 г. Маса тіста 3980 г. Маса напівфабрикату 3300 г. Для крему білкового (заварного): яйця (білки) 513 г, цукор-пісок 1045 г, лимонна кислота 7 г. Маса крему 1300 г. Для оздоблення: шоколад 100 г, повидло 1700 г, горіх 150 г. Маса оздоблення 1400 г. Вихід 100 шт. масою по 60 г.*

Пісочне тісто розкачують в пласт завтовшки 4—5 мм і штампують круглі заготовки з гофрованими краями діаметром 7,5 см, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. На середину охолодженої заготовки висаджують повидло, а навколо по краю — білковий заварний крем у вигляді бордюру. Повидло посипають подрібненими горіхами, а крем оздоблюють фігурною лінією з розплавленого шоколаду.

*Вимоги до якості:* форма кругла, складається з однієї пісочної заготовки, поверхня художньо оздоблена білковим кремом і розтопленим шоколадом, крем зберігає надану форму; смак приємний, солодкий; консистенція виробу крихка, добре пропечена.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ЛИСТОЧОК» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 2730 г, яйця (жовтки) 283 г, цукор-пісок 1050 г, есенція 6 г, амоній 5 г, сода 3 г, маргарин 1220 г. Маса тіста 5297 г. Маса напівфабрикату 4200 г. Для крему білкового кавового (заварного): яйця (білки) 360 г, цукор-пісок 773 г, лимонна кислота 6 г, кава натуральна 159 г. Маса крему 1100 г. Повидло для начинки 1749 г. Вихід 100 шт. масою по 70 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 4—5 мм і штампують овальні заготовки з гофрованими краями по дві штуки для тістечка, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. Дві охолоджені заготовки склеюють повидлом, поверхню тістечка оздоблюють кремовим листочком по всій довжині. Крем для оздоблення готують за технологією білкового заварного, але збиті білки заварюють кавовим сиропом.

*Вимоги до якості:* форма видовжено-овальна, складається з двох пісочних заготовок, крихкої, розсипчастої консистенції, склеєних між собою повидлом; поверхня оздоблена білковим заварним кремом; крем добре зберігає надану форму; смак приємний, солодкий.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ГОРІШОК» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 1610 г, яйця 61 г, цукор—пудра 435 г, есенція 2 г, амоній 7 г, масло вершкове 940 г. Маса тіста 3055 г. Маса напівфабрикату 2350 г. Для крему масляного шоколадного: цукор—пудра 300 г, масло вершкове 760 г, молоко згущене 300 г, коньяк 3 г, какао-порошок 74 г. Маса крему 1300 г. Джем абрикосовий для начинки 1749 г. Для оздоблення: горіхи 100 г, шоколад 200 г. Маса напівфабрикатів для оздоблення 220 г. Вихід 100 шт. масою по 48 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 3—4 мм і штампують круглі заготовки з гофрованими краями діаметром 5,5 см по дві шт. для тістечка, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. Крім цього, випікають по дві заготовки для тістечка у формах для горішків. Дві охолоджені круглі заготовки склеюють між собою таким чином: на нижню заготовку по центру відсаджують джем абрикосовий 9 г, а навколо нього по колу — масляний шоколадний крем 13 г. На поверхню тістечка по центру наносять пірамідкою масляний шоколадний крем, в який закріплюють дві половинки випечених заготовок горішків, імітуючи розколотий горіх. «Горішок» посипають ледь подрібненими горіхами і розмальовують розплавленим шоколадом.

*Вимоги до якості:* основа кругла, з гофрованими краями, що складається з двох пісочних заготовок крихкої, розсипчастої консистенції, склеєних між собою джемом і масляним шоколадним кремом; на основі у масляному шоколадному кремі закріплено розколотий горішок; поверхня посипана горіхами і художньо оздоблена розплавленим шоколадом; смак приємний, солодкий.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «МЕТЕЛИК» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 2135 г, яйця 103 г, цукор—пудра 659 г, есенція 3 г, амоній 2 г, масло 1315 г. Маса тіста 4217 г. Маса напівфабрикату 3350 г. Для оздоблення: джем абрикосовий 1666 г, шоколад 193 г. Маса напівфабрикатів для оздоблення 1600 г і 150 г. Вихід 100 шт. масою по 51 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6—8 мм і штампують заготовки у формі метелика розмірами 8,5х5,5 см по дві штуки для тістечка, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. Дві охолоджені заготовки склеюють джемом, поверхню тістечка оздоблюють розплавленим шоколадом, імітуючи контури метелика.

*Вимоги до якості:* форма нагадує конфігурацію метелика; складається з двох пісочних заготовок крихкої, розсипчастої консистенції; заготовки склеєні між собою джемом; поверхня художньо оздоблена розплавленим шоколадом; смак приємний, солодкий.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «РІЖОК» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 2332 г, яйця 385 г, цукор-пісок 770 г, есенція 6 г, амоній 12 г, сода 2 г, масло вершкове 942 г. Маса тіста 4449 г.*

*Маса напівфабрикату 3200 г. Для помадної начинки: цукор-пісок 430 г, молоко згущене 100 г, кислота лимонна 7 г, оцет 9 % 3 г, какао-порошок 82 г. Маса начинки 600 г. Для помади: цукор-пісок 1000 г, оцет 9 % 6 г, есенція 6 г. Для білкової глазури на оздоблення: яєчні білки 75 г, цукрова пудра 306 г, кислота лимонна 1 г. Маса білкової глазури для оздоблення 300 г. Шоколад для оздоблення 177 г. Вихід 100 шт. масою по 53 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 3—5 мм і штампують заготовки у формі напівмісяця з гофрованими краями розмірами 10,5х3,5 см. Для одного тістечка потрібно дві заготовки, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. Заготовки охолоджують, склеюють між собою помадною начинкою, поверхню тістечка глазурують білою помадою, а коли вона застигне, наносять гілочку з розтопленого шоколаду і білковою глазур'ю наносять квіточки.

Помадна начинка готується за технологією помади білої основної, але патока замінена на оцет. Перед глазуруванням помаду розігрівають на водяній бані, додають згущене молоко, лимонну кислоту, какао-порошок і ретельно перемішують.

*Вимоги до якості:* форма у вигляді напівмісяця, складається з двох пісочних заготовок, склеєних між собою помадною начинкою; крихка, розсипчаста консистенція; поверхня заглаурована білою помадою і оздоблена розплавленим шоколадом і білковою глазур'ю; смак приємний, солодкий.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «ЯЛИНКА» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 318 г, яйця 303 г, цукор-пісок 800 г, есенція 9 г, амоній 32 г, сода 14 г, сметана 370 г, масло вершкове 1443 г. Маса тіста 6079 г. Маса напівфабрикату 4900 г. Для начинки: повидло 1110 г, горіхи 416 г. Для помади: цукор-пісок 1405 г, какао-порошок 93 г, оцет 9 % 7 г. Маса помади 1300 г. Цукрова пудра для посипання 93 г. Вихід 100 шт. масою по 74 г.*

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 5—6 мм і штампують заготовки трикутної форми з розміром сторони 9,5 см, які випікають на сухих листах при температурі 230—240°C. Для тістечка потрібно дві заготовки, їх охолоджують, склеюють начинкою, яка складається з перемішаного з горіхами повидла. Поверхню тістечка глазурують шоколадною помадою і через трафарет посипають цукровою



пудрою, імітуючи контури ялинки. Можна половину пісочного тіста готувати з горіхами, тоді дві заготовки склеюють між собою тільки повидлом.

*Вимоги до якості:* форма трикутна, нагадує конфігурацію ялинки, складається з двох пісочних заготовок, склеєних між собою повидлом, перемішаним з горіхами; крихка, розсипчаста консистенція; поверхня заглаурована шоколадною помадою і посипана цукровою пудрою по трафарету ялинки; смак приємний, солодкий.

### **ПІСОЧНЕ ТІСТЕЧКО «КОШИК ЛІТНІЙ» (фірмове)**

*Для пісочного тіста: борошно 2570 г, яйця 170 г, цукор-пудра 750 г, амоній 20 г, маргарин 1450 г, сметана 90 г. Маса тіста 5050 г. Маса напівфабрикату 3900 г. Для крему білкового (заварного): білки яєчні 713 г, цукор-пісок 1445 г, лимонна кислота 8 г. Маса крему 1700 г. Для оздоблення: шоколад 100 г, повидло 2000 г. Вихід 100 шт. масою по 75 г.*

З пісочного тіста випікають заготовки у формі кошиків (див. тістечка «Пісочні кошики»), які після охолодження заповнюють повидлом, а зверху накладають пишну шапку білкового заварного крему. Поверхню тістечка посипають тертим шоколадом.

*Вимоги до якості:* форма кошика, не поламана; консистенція виробу крихка, розсипчаста; поверхня оздоблена білковим заварним кремом і посипана тертим шоколадом; смак приємний, солодкий.

### **ТІСТЕЧКО «КРАКІВСЬКЕ»**

*Пісочний напівфабрикат 3150 г, мигдально-білковий напівфабрикат 3850 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Для мигдально-білкового напівфабрикату: борошно 554 г, цукор-пісок 2125 г, мигдальний горіх смажений 1151 г, білки яєчні 1001 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з пісочного напівфабрикату і мигдально-білкової маси. Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 6—7 мм і випікають до напівготовності. На поверхню пісочного пласта наливають гарячу (95—100°C) мигдально-білкову масу і розрівнюють її ножем, щоб утворився пласти маси завтовшки 5—6 мм. Коли мигдально-білкова маса підсохне (не прилипатиме до пальців), заготовку нарізають гострим ножем на тістечка розмірами 50x90 мм, які викладають на кондитерські листи і допікають протягом 20 хв. при 160°C. Поверхня тістечка має бути блискучою, з дрібними тріщинками, світло-коричневого кольору. Наявність водянистої плями на середині шару мигдально-білкової маси свідчить про те, що тістечка ще не пропеклися.

На якість готового тістечка сильно впливає температура мигдально-білкової маси. Недостатньо підігріта маса довго не підсихає, а

іноді взагалі не утворює шкоринки. Випечені з такої маси тістечка не будуть мати блискучої поверхні, запечена маса звисатиме з боків.

Для приготування мигдально-білкової маси яєчні білки збивають протягом 6—8 хв., додають подрібнений і підсушений мигдальний горіх, перемішаний з цукром. Масу доводять до кипіння і енергійно перемішують, кип'ятять протягом 8—10 хв. У гарячу масу всипають борошно, ретельно вимішують і одразу намащують на гарячий пісочний пласт.

*Вимоги до якості:* тістечко прямокутної форми, з рівними краями; поверхня блискуча, нерівна, з дрібними тріщинами; колір світло-коричневий; складається з двох напівфабрикатів: пісочного і мигдально-білкового; консистенція пісочного напівфабрикату крихка, дрібнопориста, мигдально-білкового — ламка; смак солодкий, приємний, з ароматом мигдалю.

### **ТІСТЕЧКО «ВАРШАВСЬКЕ»**

*Пісочний напівфабрикат 2903 г, білково-горіхова маса 3098 г, начинка фруктовая 1800 г, патока 203 г. Вихід 100 шт. по 75 г. Обрізки від тістечок 502 г. Для білково-горіхової маси: борошно 245 г, горіхи (ядро) 821 г, цукор—пісок 1639 г, білки яєчні 675 г, есенція 1,5 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з пісочного напівфабрикату і білково-горіхової маси з прошарком фруктової начинки.

Випечений до напівготовності гарячий пісочний пласт (товщина тіста — 6—7 мм) спочатку змащують фруктовою начинкою, а потім — білково-горіховою масою. Заготовку одразу випікають протягом 20 хв. при температурі 160°C. Випечені пласти гарячими нарізають на тістечка розмірами 40х90 мм.

Поверхню тістечок за допомогою пензлика глазурують гарячою патокою (температура до 70°C).

Для білково-горіхової маси: ядра горіхів подрібнюють на млинку 3—4 рази, поступово зменшуючи отвори решіток. Охолоджені до +2°C яєчні білки збивають протягом 20—25 хв. до утворення пишної стійкої маси, наприкінці збивання додають есенцію. Подрібнені горіхи перемішують з цукром і борошном. Цю суміш поступово всипають у збиті білки і замішують однорідне тісто без грудочок.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Краківське»; між пісочним і білково-горіховим напівфабрикатом видно прошарок фруктової начинки.

## ТІСТЕЧКО «ДАЧНЕ З ПОМАДОЮ»

*Пісочний напівфабрикат 5280 г, заварний напівфабрикат 1760 г, начинка фруктова 1320 г, помада біла основна 440 г. Вихід 100 шт. по 80 г. Обрізки від тістечок 800 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з двох пісочних і одного заварного напівфабрикатів, склеєних фруктовою начинкою. Поверхня тістечка оздоблена хаотичними лініями з білої основної помади.

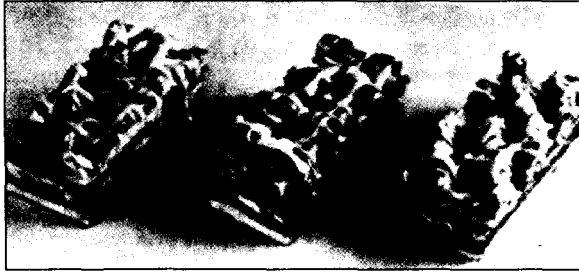


Рис. 85

Для тістечка випікають два пісочних пласти, які у гарячому стані склеюють фруктовою начинкою.

Поверхню також змащують фруктовою начинкою і акуратно викладають решітку, випечену із заварного тіста.

Решітку оздоблюють хаотичними лініями з білої основної помади за допомогою корнетика з круглим отвором діаметром 2 мм. Коли помада застигне, оздоблені пласти нарізають на прямокутні тістечка розмірами 40х75 мм. Готове тістечко зображене на рис. 85.

Поверхню тістечка замість помади можна посипати цукровою пудрою чи глазурувати желе.

Решітку виготовляють із заварного напівфабрикату. Для цього заварене тісто закладають в кондитерський мішок з круглою гладкою трубкою діаметром 3—5 мм і викладають пряму (тістові джгутики розташовують паралельно до країв листа) чи косу решітку (тістові джгутики розташовують по діагоналі). Сформовані решітки випікають при температурі 210—190°С протягом 25—30 хв. (рис. 86).

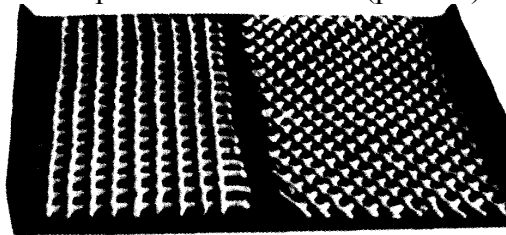


Рис. 86

*Вимоги до якості:* тістечко прямокутної форми; складається з трьох пластів, прошарованих фруктовою начинкою: двох пісочних і одного заварного, верхній пласт із заварного напівфабрикату — у вигляді решітки; поверхня тістечка оздоблена хаотичними лініями з білої основної помади; консистенція пісочного напівфабрикату крихка, дрібнопориста, заварного — порожниста; смак солодкий, приємний.

### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНЕ З БІСКВІТНОЮ РЕШІТКОЮ»**

*Пісочний напівфабрикат 3976 г, бісквіт основний 2093 г, начинка фруктова 1246 г, цукрова пудра 210 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Обрізки від тістечок 525 г.*

Тістечко прямокутної форми, складається з пісочного і бісквітного напівфабрикатів, з прошарком фруктової начинки, поверхня обсипана цукровою пудрою.

Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і випікають майже до готовності. Гарячу заготовку змащують фруктовою начинкою. На поверхню пласта наносять бісквітне тісто у вигляді прямої чи косої решітки, користуючись кондитерським мішком з круглою трубочкою діаметром 5—6 мм. Заготовку випікають протягом 10—15 хв. при 220°C і ще гарячою нарізають на прямокутні тістечка, які після охолодження посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна, з рівними краями; поверхня посипана цукровою пудрою; тістечко складається з двох напівфабрикатів: пісочного (основа) і бісквітного у вигляді решітки; консистенція крихка; смак солодкий, приємний.

### **ТІСТЕЧКА ПІСОЧНІ «КОШИКИ»**

Основою цих тістечок є випечені у спеціальних круглих чи овальних формочках пісочні заготовки. Випечені кошички наповнюють різними начинками і оздоблюють фруктами, кремом, цукатами, желе, посилкою.

Формують кошики з тіста вручну. Пісочне тісто розкачують шаром завтовшки 5—7 мм, на поверхню пласта рядами викладають формочки (дном догори) і прокачують по них важкою металевою качалкою.

Потім формочки (разом з витисненою порцією тіста) обертають дном донизу і тісто рівномірно притискають до внутрішніх стінок і дна. Формувати заготовки можна іншим способом. Для цього розважують тісто порціями відповідної маси для десяти тістечок. Тісто розкачують у джгут і ділять на 10 однакових частин. Кожну частинку тіста кладуть у форму і пальцями рівномірно притискають до внутрішніх стінок і дна.

Одразу після формування кошики випікають при температурі 220—230°C протягом 15 хв.

Охолоджені заготовки акуратно виймають з формочок і оздоблюють. Приблизні розміри круглих формочок: діаметр дна — 40 мм, верхньої частини — 85 мм; висота — 30 мм; кількість рифлів 16—18; овальних: довжина дна — 75 мм, ширина — 40 мм, довжина верху — 100 мм, ширина — 55 мм, висота — 20 мм, кількість рифлів — 27.

#### **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ЗЕФІРОМ»**

*Пісочний напівфабрикат 2753 г, крем білковий -«Зефір» 2100 г, начинка фруктовая 998 г, фрукти чи цукати 150 г, желе на агарі 1500 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).*

Випечені та охолоджені пісочні кошики заповнюють фруктовую начинкою. На начинку відшприцують пишною шапкою ще гарячий крем «Зефір». Коли «Зефір» охолоне, його поверхню глазурують теплим, підфарбованим у червоний колір, желе. Глазурують за допомогою пензлика або занурюючи «Зефір» в желе. Поверхню тістечка прикрашають шматочком цукату чи консервованими фруктами.

#### **Тістечко «ПІСОЧНИЙ КОШИК З БІЛКОВИМ КРЕМОМ»**

*Пісочний напівфабрикат 2753 г, крем масляний 1110 г, крем білковий сирцевий 1703 г, начинка фруктовая 1545 г, фрукти чи цукати 330 г, цукрова пудра 60 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).*

Випечений і охолоджений пісочний кошик заповнюють фруктовую начинкою, а на неї накладають пишною спіраллю білковий сирцевий крем.

Щоб подовжити термін реалізації тістечок, їх колірують у печі протягом 1—2 хв. при 215—225°C. Після охолодження поверхню тістечок оздоблюють довільним візерунком з крему масляного, «Шарлот» чи «Глясе», шматочками цукатів і посипають цукровою пудрою. Готові тістечка зображені на рис. 87.



Рис. 87

## **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ГОРІХОВОЮ І ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ»**

*Пісочний напівфабрикат 2753 г, горіховий напівфабрикат 2340 г, цукати 270 г, начинка фруктовая 1575 г, желе на агарі 563 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).*



Рис. 88

Підготовлені до випікання пісочні кошики заповнюють спочатку фруктовую начинкою, а потім сирим горіховим напівфабрикатом. Після охолодження поверхню тістечка змащують фруктовую начинкою, викладають цукати і заливають теплим желе. Готові тістечка бачимо на рис. 88.

## **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНИЙ КОШИК З ЖЕЛЕ І ФРУКТАМИ»**

*Пісочний напівфабрикат 2936 г, фрукти і цукати 3368 г, начинка фруктовая 1000 г, желе на агарі 69 г. Вихід 100 шт. по 80 г (вага маленького тістечка 48 г).*

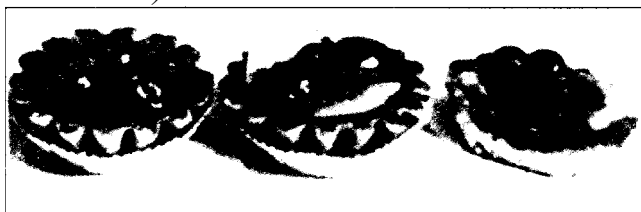


Рис. 89

Цукати подрібнюють на млинку і перемішують з фруктовую начинкою. Цією сумішшю наповнюють випечений і охолоджений пісочний кошик. На поверхню акуратно викладають свіжі чи консервовані фрукти і заливають їх теплим желе. Щоб підкреслити натуральний колір фруктів, використовують прозоре желе. Готові тістечка показано на рис. 89.

## **ТІСТЕЧКО «ПІСОЧНІ КОШИКИ З ВАРЕННЯМ»**

*Пісочний напівфабрикат 2753 г, фрукти свіжі 323 г, фрукти з варення 2393 г, начинка фруктовая 1500 г, мармелад абрикосовий 533 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).*

Випечений і охолоджений пісочний кошик заповнюють фруктовую начинкою, зверху викладають фрукти з варення, а по центру — свіжі фрукти чи ягоди (бажано використати фрукти контрастних кольорів). Поверхню тістечка заливають гарячим абрикосовим мармеладом.

*Вимоги до якості:* форма кругла чи овальна, збережена; на поверхні акуратно викладені свіжі чи консервовані фрукти, залиті желе; консистенція желе драглиста, поверхня блискуча; смак приємний, солодкий, ледь кислуватий.

#### § 44. Шарові тістечка

Основою шарових тістечок є заготовки, випечені з прісного шарового напівфабрикату. Заготовки випікають у вигляді великих пластів, які потім склеюють фруктовую начинкою чи кремом і нарізають на тістечка прямокутної чи квадратної форми або попередньо штамнують і надають відповідної форми (трубочок, бантиків, трикутників тощо), які оздоблюють кремом, фруктами, цукровою пудрою.

Шарові тістечка поділяються на дві великі групи: *шарові тістечка без крему* і *шарові тістечка з кремом*.

#### **ТІСТЕЧКО «ЯБЛУКО В ШАРОВОМУ ТІСТІ»**

*Шаровий напівфабрикат 4800 г, яблука свіжі 4800 г, цукор-пісок 340 г, яйця для змащування 30 г, кориця 30 г. Вихід 100 шт. по 100 г.*

Яблука середніх розмірів (вагою 55—70 г) промивають і видаляють серцевину з зернятками. Для цього можна використати металеву трубочку завдовжки 75 мм, з верхнім і нижнім діаметрами відповідно 20 і 18 мм (рис. 90, ряд 3).

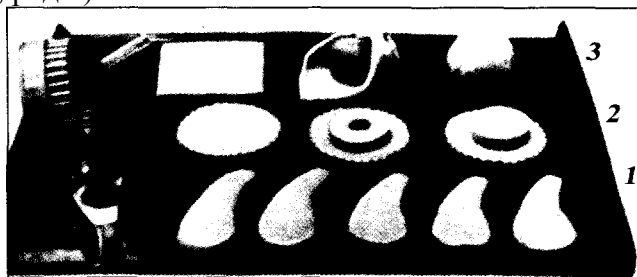


Рис. 90

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 4—5 мм і нарізають на квадрати розмірами 12x12 мм. По центру квадрата кладуть яблуко, у порожню серцевину якого насипають цукор, перемішаний з корицею. Яблуко ретельно в тістовий квадрат і закачують його на столі, надаючи форми кулі. Поверхню тістечка змащують яйцем, посипають цукром і

випікають протягом 40—50 хв. при 230—240°C. Тістечко можна після охолодження посипати цукровою пудрою, тоді цукром перед випічкою не посипають. Вага тістечка залежно від розмірів яблука — 100—125 г. Готові тістечка зображено на рис. 91.

*Вимоги до якості:* форма кругла, поверхня рівномірно зарум'янена, посипана цукром чи цукровою пудрою, без розривів; консистенція виробу розшарована, суха, яблука — м'яка; смак приємний.



Рис. 91

### **ТІСТЕЧКО «ВАТРУШКА ШАРОВА З ФРУКТАМИ»**

*Шаровий напівфабрикат 4200 г, яблука, фрукти 1890 г, крихти бісквітні 70 г, желе на агарі 840 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).*

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і штампують круглі заготовки з фігурними краями діаметром 80 мм (див. рис. 90, ряд 2) за допомогою металевої виїмки. Заготовки викладають на зволожені водою кондитерські листи. Краї заготовок змащують яйцем, а по центру кладуть кружальце яблука (яблуко попередньо миють і вирізають серцевину з насінням). У порожню серцевину яблука насипають цукор. Тістечка випікають протягом 20—25 хв. при 230—240°C. Під час випікання краї тістової заготовки піднімаються навколо яблучного кружальця, утворюючи бортики. Після охолодження в серцевину яблука кладуть ягідку вишні, черешні чи винограду і фрукти заливають теплим желе, ледь підфарбованим у рожевий колір. Коли желе застигне, на поверхню насипають 3—4 купки дрібних бісквітних крихт. Процес оздоблення тістечка після випічки зображено на рис. 92.

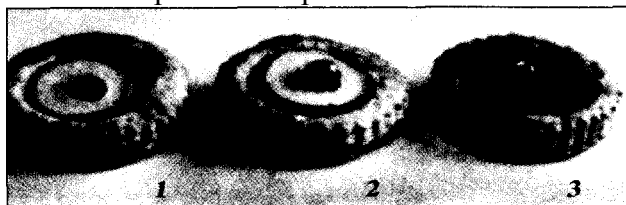


Рис. 92



*Вимоги до якості:* форма кругла, по центру тістечка — фрукти, залиті рожевим желе і обсипані бісквітними крихтами; бортики з гарним підйомом, консистенція розшарована, суха; смак приємний, солодкий.

### **ТІСТЕЧКО «ЯЗИЧКИ ШАРОВІ»**

*Шаровий напівфабрикат 5705 г, фрукти чи цукати 1001 г, цукор-пісок 294 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).*

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і за допомогою металевої виїмки з гострими краями відштамповують овальні заготовки масою 65 г. Заготовки викладають на стіл, густо посипаний цукром, і прокачують легкою качалкою, надаючи їм більш видовженої форми.



Рис. 93

Прокачані заготовки переносять на зволожені листи, перевертаючи їх, щоб цукор був на верхній стороні. По центру заготовок кладуть шматочок цукатів чи часточку звареного у цукровому сиропі яблука (рис. 93). Тістечка випікають протягом 20—25 хв. при 250—240°C. Під час випікання тісто навколо цукату піднімається. Готове тістечко зображено на рис. 94.



Рис. 94

*Вимоги до якості:* форма овальна; поверхня рівномірно обсипана цукром, зарум'янена з часточкою цукату посередині; тісто з гарним підйомом, консистенція розшарована, суха; смак приємний, солодкий.

## ТІСТЕЧКО «ШАРОВЕ, ОБСИПАНЕ ЦУКРОМ»

*Шаровий напівфабрикат 6811 г, цукрова пудра 189 г. Вихід 100 шт. по 70 г.*

До цієї групи входять тістечка, які виготовляють за однаковою рецептурою, але різної конфігурації. Поверхня тістечок оздоблюється цукровою пудрою чи цукром-піском. До тістечок, що оздоблюються цукровою пудрою, відносяться: «Конвертини», «Книжки», «Трикутники», «Розтягаї», «Бантики». Цукром оздоблюють тільки тістечко «Пальміра».

*«Конвертики».* Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і нарізають на квадрати розміром 8x8 см. Середину квадратів змащують яйцем, усі чотири кути згинають до середини і злегка притискають до змащеного місця (рис. 95). Тістечка витримують 10—15 хв. у прохолодному місці й випікають протягом 20 хв. при 250—260°C. Після охолодження поверхню посипають цукровою пудрою.



Рис. 95

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою, кутики «конверта» трохи підняті, тісто з гарним підйомом; консистенція розшарована, суха, без закальцю; смак приємний, солодкий.

*«Книжка».* Тістові квадрати готують як для тістечка «Конвертики». Половину квадрата змащують яйцем і перегинають тісто посередині, накладаючи незмащену половину на змащену. Заготовки витримують 10—15 хв. у прохолодному приміщенні й випікають протягом 20 хв. при 250—260°C. Після охолодження поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Конвертики»; форма прямокутна.

*«Трикутники».* Тістові квадрати готують як для тістечка «Конвертики». Один кут квадрата змащують яйцем і перегинають тісто по діагоналі, накладаючи незмащену частину на змащену. Заготовки витримують, випікають і оздоблюють як тістечка «Конвертики». Готове тістечко зображене на рис. 96.



Рис. 96

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Конвертики»; форма трикутна.

*«Розтягаї».* Тістові квадрати готують як для тістечка «Конвертики». Два протилежних кута квадрата змащують яйцем і склеюють їх між собою по середині заготовки, але не притискаючи до основи. Заготовки витримують, випікають і оздоблюють як тістечка «Конвертики».

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Конвертики»; форма ромбовидна.

*«Бантики».* Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і нарізають гострим ножом на прямокутники розміром 4х8 см. Заготовки перекручують один раз по середині, викладають на зволожені листи і вистояють 10—15 хв. у прохолодному приміщенні. Випікають протягом 20 хв. при 250—260°C. Після охолодження посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Конвертики»; форма прямокутна, нагадує бантик.

*«Калачики».* Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 10 мм і спеціальною виїмкою штампують круглі заготовки діаметром 9 см з прорізанним півколом всередині на відстані 2 см від краю. Середину заготовки змащують яйцем і загинають прорізане півколо, утворюючи гребінець калачика.

Сформовані калачики викладають на зволожені листи і після 10 хв. вистоявання випікають протягом 20 хв. при 250—260°C. Після охолодження тістечка посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Конвертики»; форма кругла з піднятим гребінцем.

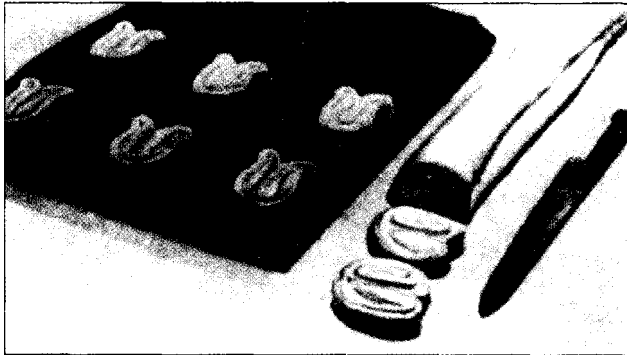


Рис. 97

«Пальміра». Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 4 мм, завдовжки 80 см і завширшки 40 см. Поверхню пласта рівномірно посипають цукром і скручують протилежні краї у вигляді рулетів один навпроти другого.



Рис. 98

Один рулет викладають на другий, не розриваючи пласта на місці згину, і ледь притискають, надаючи подвійному рулету більш плоскої форми. Заготовку кладуть у холодильник і після затвердіння нарізають упоперек на тістечка масою 75 г (рис. 97).

На стіл насипають рівним шаром цукор-пісок, викладають зверху заготовки тістечок і злегка прокачують їх качалкою. Заготовки викладають на зволожені листи і випікають протягом 20 хв. при 240—250°C. Готові тістечка показані на рис. 98.

*Вимоги до якості:* форма подвійного багатощарового рулету; поверхня рівномірно зарум'янена, залита розтопленим цукром; консистенція крихка, суха.

### **ТІСТЕЧКО «ШАРОВЕ З КРЕМОМ» («НАПОЛЕОН»)**

*Шаровий напівфабрикат 3910 г, крем масляний 2094 г, цукрова пудра 102 г, крихти шарового напівфабрикату 694 г. Вихід 100 шт. по 68 г (вага маленького тістечка 41 г).*

Пісне шарове тісто розкачують завтовшки 4—5 мм. Пласти переносять на зволожені листи, поверхню наколюють ножем і випікають протягом 15—20 хв. при 250—260°C. Тістечка можуть виготовляти з двох чи трьох пластів. Один пласт кладуть на фанерний лист, змащують рівним шаром крему і накривають другим пластом (пухирчастою поверхнею донизу), який легко притискають фанерним листом.

Поверхню склеєних пластів змащують рівним шаром масляного крему основного, «Шарлот» чи «Глясе» і густо посипають крихтами шарового напівфабрикату, що утворилися при підрівнюванні пластів.

Після охолодження пласти нарізають на прямокутні тістечка розмірами 40х90 мм за допомогою ножа-пилки і мірної лінійки.

Поверхню тістечок посипають цукровою пудрою. Готове тістечко зображено на рис. 99.



Рис. 99

*Вимоги до якості:* тістечко прямокутної форми, складається з двох чи трьох пластів, склеєних масляним кремом; поверхня густо посипана крихтами шарового напівфабрикату і цукровою пудрою; пласти з гарним підйомом; консистенція розшарована, суха; смак приємний, солодкий.

#### **ТІСТЕЧКО ШАРОВЕ «МУФТОЧКИ»**

*Шаровий напівфабрикат 4297 г, крем білковий сирцевий 2002 г, крихти шарового напівфабрикату 202 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага маленького тістечка 39 г).*

Пісне шарове тісто розкачують завтовшки 6 мм, нарізають на стрічки завширшки 20 мм, які намотують на металеві циліндрики діаметром 2,5—3 см. Витки тіста накладають так, щоб один край трохи накривав другий. На циліндрику має бути 6—8 витків. Шов останнього витка розташовують під низом циліндра. Заготовки викладають на зволожені листи, поверхню змащують яйцем і випікають протягом 20—25 хв. при 25°C. Після охолодження заготовок металеві циліндри видаляють, а порожнину заповнюють білковим сирцевим, вершковим чи сметанним

кремом. Кінці муфточки обсипають подрібненими крихтами шарового напівфабрикату.

*Вимоги до якості:* тістечко має форму порожнистих циліндрів, наповнених в середині білковим, вершковим чи сметанним кремом; консистенція виробу розшарована, суха; смак приємний, солодкий.

**ТІСТЕЧКО «ШАРОВЕ З КРЕМОВИМ ОЗДОБЛЕННЯМ»**

*Шаровий напівфабрикат 5498 г, крем масляний 2003 г. Вихід 100 шт. по 75 г (вага маленького тістечка 45 г).*

Ці тістечка виготовляють найрізноманітнішої форми, а саме у вигляді «Розтягаїв», «Конвертиків», «Трикутників», «Калачиків», «Книжки» тощо.

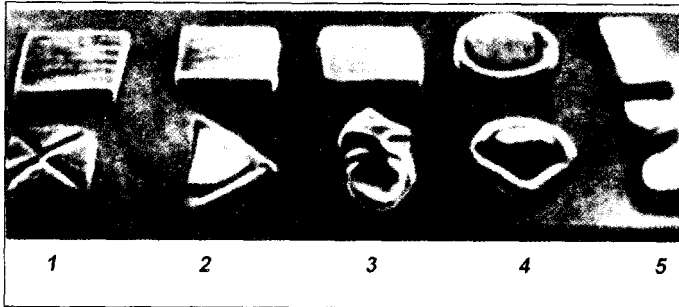


Рис. 100

Готують ці тістечка по технології «Шарових тістечок, обсипаних цукром», але після випічки і охолодження їхню поверхню оздоблюють довільним візерунком з крему масляного основного, «Шарлот» чи «Глясе».



Рис. 101



Рис. 102

Крем можна підфарбовувати у різні відтінки. Стадії приготування цих тістечок показано на рис. 100.

Готові тістечка показано на рис. 101, 102, 103.



Рис. 103

### **ТІСТЕЧКО «ТРУБОЧКИ ШАРОВІ З КРЕМОМ»**

*Шаровий напівфабрикат 3933 г, крем масляний 2340 г, пудра цукрова 98 г, крихти шарового напівфабрикату 130 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага маленького тістечка 39 г).*

Прісне шарове тісто розкачують завтовшки 6 мм і спеціальним різцем чи гострим ножом нарізають на стрічки завширшки 3 см. Смуги тіста намотують на металеві конусні трубочки починаючи з вузької частини. Довжина трубочки — 125 мм, діаметр широкої частини — 28 мм, вузької — 5 мм. Стрічку слід натягувати, щоб вона була трохи вужчою і тоншою. На трубочці має бути 6 витків. Кінець стрічки притискають до тіста так, щоб утворилося коло. Сформовані заготовки викладають на зволожений лист і ледь притискають до нього (рис. 104). Після 15 хв. вистоювання у прохолодному приміщенні трубочки випікають протягом 15-20 хв. при 250-260°C.

Охолоджені заготовки знімають з металевих трубочок, порожнину заповнюють кремом масляним основним, «Шарлот» чи «Глясе». Для зручності висадочний мішок закріплюють на штативі. Через круглий гладкий наконечник діаметром 10 мм з боку широкої частини шарові трубочки наповнюють кремом. Заповнені трубочки притискають широким кінцем до насипаних гіркою крихт шарового напівфабрикату, змішаних з цукровою пудрою (рис. 105). Поверхню тістечок посипають цукровою пудрою.



Рис. 104



Рис. 105

*Вимоги до якості:* тістечко має форму конусоподібних трубочок, наповнених у середині масляним кремом; консистенція виробу розшарована, суха, смак приємний, солодкий.

#### § 45. Заварні тістечка

Для цих тістечок випікають заварний напівфабрикат у формі трубочок, круглих булочок, кілець, підківок тощо. Порожнину випечених заготовок наповнюють кремами, поверхню оздоблюють помадою, кремом, шоколадом чи обсипають цукровою пудрою.

#### **ТІСТЕЧКО ЗАВАРНЕ «ЕКЛЕР»** (рис. 106)

*Заварний напівфабрикат 1771 г, крем масляний 3360 г або заварний 3360 г, помада шоколадна 1869 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).*

На листи, ледь змащені жиром, висаджують заготовки з заварного тіста довгастої форми: для великого тістечка — завдовжки 12 см, для маленького — 8 см. Для цього використовують кондитерський мішок із зубчастим наконечником діаметром 1,5 см. Заготовки випікають при 210°C протягом 15—20 хв. Коли вони збільшаться в об'ємі, температуру знижують до 190°C і допікають до готовності. Загальний час випікання — 30—40 хв. Після охолодження на заварних трубочках роблять ножем поздовжній надріз і рівномірно висаджують у порожнину масляний чи заварний крем. Інколи порожнину заповнюють, наколюючи заготовку шпилькою в двох-трьох місцях (діаметр отвору 6 мм).

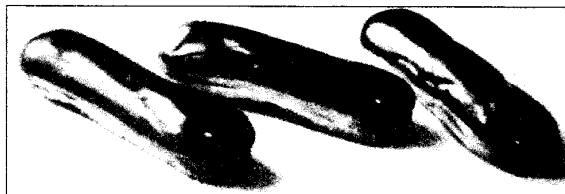


Рис. 106



Тістечка глазурують шоколадною помадою, інколи для глазурування використовують помаду білого, рожевого чи кавового кольорів. Помаду найкраще виготовляти на патоці, а не на інверті чи оцті. В сиру погоду помаду необхідно підігрівати до температури 60°C, оскільки заварний напівфабрикат має здатність поглинати вологу з повітря, від чого помада може потекти. У суху погоду помаду не можна перегрівати, інакше на заглазурованій поверхні з'являться тріщини, і вона буде легко відставати від тістечка. При зберіганні тістечок у холодильній камері з вологим повітрям понад 8—10 год. недостатньо нагріта помада починає текти, що знижує якість готових виробів. Готові тістечка бачимо на рис. 146.

*Вимоги до якості:* форма тістечка видовжена, з гарним підйомом; поверхня не розтріскана, рівномірно заглазурована шоколадною помадою; помада лежить тонким шаром, блискуча; внутрішня порожнина тістечка заповнена кремом (масляним основним, «Шарлот», «Глясе» чи заварним); смак приємний, солодкий.

#### **ТІСТЕЧКО «ТРУБОЧКА ЗАВАРНА З ОБСИПКОЮ» І «ШУ» (рис. 107)**

*Заварний напівфабрикат 1771 г, крем, масляний 4305 г, крихти бісквітні смажені 784 г, пудра цукрова 140 г. Вихід 100 шт. по 70 г (вага маленького тістечка 42 г).*

Випікають заготовки із заварного напівфабрикату у вигляді трубочок (див. тістечко «Еклер») і заповнюють кремом (масляним основним, «Шарлот», «Глясе», масляним шоколадним чи заварним). Поверхню тістечок змащують за допомогою пензлика ледь розтопленим кремом, густо обсипають бісквітними крихтами і цукровою пудрою.

Для цих тістечок можна використовувати заварні трубочки з нерівною, розтрісканою поверхнею, які не придатні для глазурування. Для тістечка «Шу» заварне тісто висаджують на лист у вигляді круглих булочок. Випечені профіт-ролі мають гарний підйом з порожниною всередині, але нерівну, ледь розтріскану поверхню.

Охолоджені заготовки заповнюють кремом, поверхню змащують кремом, обсипають крихтами і цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма тістечка довгаста чи кругла з гарним підйомом, поверхня обсипана крихтами і цукровою пудрою; внутрішня порожнина заповнена кремом; смак приємний, солодкий.



Рис. 107

### **ТІСТЕЧКО «ПІДКІВКА ЗАВАРНА З СИРОМ» (фірмове)**

*Заварний напівфабрикат 2440 г, крем масляно-сирний 4200 г, шоколад для оздоблення 360 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Для масляно-сирного крему: цукор 382 г, сир свіжий 2452 г, молоко 789 г, масло вершкове 891 г.*

Заварне тісто висаджують на ледь змащений жиром лист через зубчастий наконечник діаметром 15 мм, надаючи тісту форму підківки. Випечені й охолоджені підківки наповнюють масляно-сирним кремом. Поверхню тістечка глазують розтопленим шоколадом у трьох місцях (по центру і кінчики), користуючись м'яким пензликом. Масляно-сирний крем готують шляхом збивання вершкового масла і попередньо протертого через сито свіжого сиру 18 % жирності. Масу збивають до пишної консистенції і поступово вливають в неї уварений охолоджений молочний сироп, продовжують збивати ще 10—15 хв.

*Вимоги до якості:* тістечко має форму підківки, заглазурованої шоколадом у трьох місцях; внутрішня порожнина тістечка заповнена масляно-сирним кремом; смак приємний, солодкий, ледь кислуватий.

### **ТІСТЕЧКО ЗАВАРНЕ «КАШТАН» (фірмове)**

*Заварний напівфабрикат 1500 г, крем масляно-сирний 2300 г, шоколад для глазурування 510 г, шоколад на посипання 90 г. Вихід 100 шт. по 44 г. Для крему: сир свіжий 1210 г, молоко згущене 605 г, коньяк 30 г, ванільний цукор 4 г, масло вершкове 605 г.*

Із заварного тіста виготовляють круглі профітролі діаметром 30—40 мм і випікають до готовності.

Охолоджені заготовки наповнюють масляно-сирним кремом, поверхню глазують розігрітим до 30°C шоколадом і обсипають тертим шоколадом. Крем масляно-сирний: у добре збиту масляно-сирну масу додають згущене молоко, коньяк, ванільний цукор і продовжують збивати 10—15 хв. до утворення однорідної пишної маси.

*Вимоги до якості:* форма кругла з гарним підйомом, поверхня рівномірно заглазурована і обсипана тертим шоколадом; внутрішня

порожнина заповнена масляно-сирною масою; смак приємний, солодкий, ледь кислуватий.

#### § 46. Повітряні тістечка («меренги»)

Основою повітряних тістечок є випечені з білково-повітряного напівфабрикату круглі чи овальні заготовки, які інакше називають «меренгами».

Випечені меренги мають ніжну, ламку консистенцію і білосніжний колір. Кремний відтінок меренг свідчить про підвищену температуру випікання і вважається браком.

Повітряні тістечка виготовляють з однієї чи двох меренг з використанням великої кількості масляного крему основного, «Шарлот» чи «Глясе».

Розмір круглої меренги для великого тістечка (55—65 г) — 55—60 мм; а овальної — 45х70 мм, висота заготовок — 20 мм.

Білково-повітряне тісто висаджують на листи, вистелені папером, і випікають при 100—110°C протягом 60—70 хв.

##### **ТІСТЕЧКО «ПОВІТРЯНЕ ОДНОШАРОВЕ»**

*Білково-повітряний напівфабрикат 2343 г, крем масляний 3157 г. Вихід 100 шт. по 55 г (вага маленького тістечка 33 г).*

Плоску сторону овальної чи круглої меренги оздоблюють візерунком з крему масляного основного, «Шарлот» чи «Глясе». Крем викладають у вигляді квітки, змійки тощо.

##### **ТІСТЕЧКО ПОВІТРЯНЕ «ГРИБОК»**

*Білково-повітряний напівфабрикат 1496 г, бісквіт буше 204 г, крем масляний 2700 г, помада молочна 789 г, фрукти, нукати 303 г. Вихід 100 шт. по 55 г (вага маленького тістечка 39 г).*

Для цього тістечка випікають великі круглі меренги і маленькі круглі заготовки з бісквіту буше діаметром 15—17 мм. На плоску сторону меренги висаджують по колу у вигляді пірамідки крем масляний основний, «Шарлот» чи «Глясе». На вершину пірамідки викладають заглауровану в молочній помаді шляпку з бісквіту буше. Поверхню крему прикрашають фруктами і цукатами.

##### **ТІСТЕЧКО ПОВІТРЯНЕ «ЖОРЖИНА»**

*Білково-повітряний напівфабрикат 1501,5 г, крем масляний 4400,5 г, фрукти, цукати. 598 г. Вихід 100 шт. по 65 г (вага маленького тістечка 39 г).*

На плоску сторону круглої меренги висаджують кремову квітку жоржини. У центр квіточки кладуть шматочок цукату чи консервовані фрукти.

### **ТІСТЕЧКО ПОВІТРЯНЕ «ЛАДА»**

*Білково-повітряний напівфабрикат з горіхами 4004 г, крем масляний 1064 г, крем білковий сирцевий 665 г, варення чи джем 665 г, шоколад 504 г, начинка фруктова 98 г. Вихід 100 шт. по 70 г. Для тіста: цукор-пісок 2739 г, яєчні білки 2162 г, борошно вищого ґатунку 432 г, пудра ванільна 28 г, горіхи для посипання 821 г.*

Готують білково-повітряний напівфабрикат з горіхами. У збивальну машину закладають охолоджені до 2°C яєчні білки, 6 % цукру від рецептури і збивають протягом 20—25 хв. на середній швидкості.

Решту цукру перемішують з борошном і поступово всипають у збиті білки. Готова маса повинна бути пишною і стійкою. Тісто викладають на листи, змащені жиром, у вигляді круглих чи овальних заготовок масою 26 г.

Поверхню меренг ретельно посипають подрібненими горіхами з розрахунку приблизно 4 г на одну заготовку.

Заготовки випікають протягом 25—30 хв. за температури 110—120°C. Охолоджені меренги склеюють по дві сумішшю кремів масляного «Шарлот» і білкового сирцевого з варенням у співвідношенні 1:1:1.

Поверхню тістечок оздоблюють мініатюрними кремовими розанчиками, візерунком з шоколаду і фруктовою начинкою (рис. 108).

Усі повітряні тістечка мають складатися з однієї чи двох меренг, вони можуть бути або круглої, або овальної форми; тістечка оздоблюються кремом чи цукровою пудрою; консистенція напівфабрикату суха, ламка.

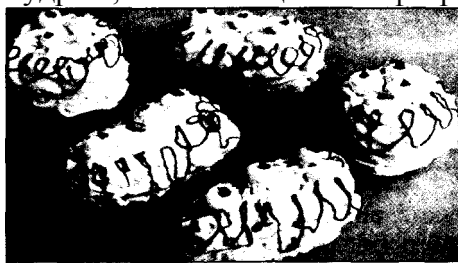


Рис. 108

### **§ 47. Мигдально-горіхові тістечка**

Мигдально-горіхові тістечка виготовляють з мигдального чи горіхового напівфабрикатів, які випікають у вигляді круглих чи овальних заготовок.

Тістечка можуть складатися з однієї чи двох заготовок, оздоблених помадою чи фруктовю начинкою. Крем для оздоблення майже не використовують.

### **ТІСТЕЧКО «МИГДАЛЬНЕ»**

*Мигдальний напівфабрикат 6500 г. Вихід 100 шт. по 65 г.*

Мигдальне тісто викладають на листи, змащені жиром і посипані борошном, у вигляді круглих заготовок і випікають при 160°C протягом 20 хв.

*Вимоги до якості:* тістечко має вигляд круглої палянички з глянуватою поверхнею, вкритою дрібними тріщинами; коричневого кольору, виріб гарно пропечений, без закальцю; смак солодкий з горіховим ароматом.

### **ТІСТЕЧКО «ГОРІХОВЕ З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ» (ДВОШАРОВЕ)**

*Горіховий напівфабрикат 6174 г, фруктова начинка 826 г. Вихід 100 шт. по 70 г.*

Дві круглі заготовки горіхового напівфабрикату склеюють між собою фруктовю начинкою.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до тістечка «Мигдального»; тістечко складається з однієї чи двох заготовок, оздоблених молочною помадою чи фруктовю начинкою.

### **§ 48. Крихтові тістечка**

Основою крихтових тістечок є крихтовий напівфабрикат, який виготовляють шляхом перетирання через сито бісквіту основного (після 10—12—годинного вистоювання), масляного крему і ромової есенції. Все це перемішують до утворення однорідної пластичної маси і використовують для приготування тістечок.

До процесу приготування крихтових тістечок висуваються підвищені санітарно-гігієнічні вимоги, оскільки крихтовий напівфабрикат є поживним середовищем для розмноження хвороботворних мікроорганізмів і тістечка виготовляють шляхом ручного формування.

### **ТІСТЕЧКО «КАРТОПЛЯ»**

*Крихти бісквітні 4401 г, крем масляний «Шарлот» 4203 г, порошок какао 99 г, цукрова пудра 279 г, ромова есенція 1 г, вихід 100 шт. по 90 г (вага маленького тістечка 54 г).*

З крихтового напівфабрикату формують довгасті кульки, обкачують їх у суміші какао-порошку з цукровою пудрою і викладають у гофровані пергаментні серветки. На поверхні кожного тістечка дерев'яною шпилькою роблять кілька заглиблень, в які за допомогою гладкої круглої

трубочки діаметром 3 мм відсаджують з білого крему паростки, або наносять довільний візерунок з крему (рис. 109, 2).

*Вимоги до якості:* форма картоплинки, поверхня обсипана какао-порошком і оздоблена масляним кремом; консистенція напівфабрикату однорідна, смак приємний, солодкий.



Рис. 109

### **ТІСТЕЧКО «КАРТОПЛЯ ГЛАЗУРОВАНА»**

*Крихти бісквітні 5104 г, крем масляний «Шарлот» 4653 г, ромова есенція 22 г, помада біла основна 1221 г, какао-порошок для помади 99 г. Вихід 100 шт. по 110 г (вага маленького тістечка 66 г).*

З крихтового напівфабрикату формують довгасті кульки і кладуть у холодильник на 30—40 хв. Підморожені заготовки наколюють на виделку, глазурують у шоколадній помаді й вкладають у гофровані пергаментні серветки. Поверхню кожного тістечка оздоблюють довільним візерунком з масляного крему (рис. 109.1).

### **ТІСТЕЧКО «БАРИЛЬЦЕ ГЛАЗУРОВАНЕ»**

*Крихти бісквітні 5104 г, крем масляний «Шарлот» 4653 г, ромова есенція 22 г, помада біла основна 1221 г, какао-порошок для помади 99 г. Вихід 100 шт. по 110 г (вага маленького тістечка 66 г).*

З крихтового напівфабрикату розкачують на столі батон діаметром 4—5 см, який нарізають на порції вагою 98 г і кожному шматочкові надають форми барильця. Сформовані заготовки після підморожування глазурують шоколадною помадою, викладають на стіл у ряд і оздоблюють. Для цього невелику кількість помади розводять сиропом, підфарбовують у темніший колір, наливають а пергаментний корнетик і з нього наносять помаду на всі барильця по два обручі з кожної сторони. На середину тістечка висаджують круглий корочок. Готове тістечко вкладають у гофровану пергаментну серветку.

*Вимоги до якості:* форма картоплини чи барильця; поверхня блискуча, за-глазурована шоколадною помадою, оздоблена масляним

кремом чи темнішою помадою; консистенція напівфабрикату однорідна; смак приємний, солодкий.

**Контрольні Запитання і Завдання**

1. Дайте загальну характеристику тістечок.
2. Назвіть асортимент бісквітних тістечок.
3. Приготуйте тістечко бісквітне «Лісовий зруб».
4. Які відмінності існують у приготуванні бісквітних тістечок?
5. Які особливості приготування бісквітних тістечок буше?
6. Приготуйте тістечко буше «Шоколадно-бісквітне».
7. Назвіть асортимент пісочних тістечок без крему.
8. Способи оздоблення пісочних тістечок «Кошики».
9. Які відмінності у приготуванні тістечок з шарового напівфабрикату «Муфточка» і трубочки шарової з кремом?
10. Приготуйте тістечко «Пісочне, глазуроване помадою».
11. У чому полягає особливість глазурування заварних тістечок помадою?
12. Які існують правила заповнення кремом порожнин заварних тістечок?
13. Назвіть особливості приготування напівфабрикату для крихтових тістечок.
14. Які Ви знаєте способи оздоблення крихтового тістечка «Картопля»?

## РОЗДІЛ 8. ТОРТИ

*Торти* посідають особливе місце в групі борошняних кондитерських виробів. Пояснюється це не тільки відмінними смаковими властивостями тортів, але й тим, що торт може прикрасити будь-який святковий стіл і бути гарним подарунком.

Значні розміри тортів — від 250 г (дитячі торти) до 10 кг і більше — дозволяють здійснювати найрізноманітніше оздоблення їхньої поверхні.

За складністю оздоблення торти поділяються на такі групи: торти масового виробництва, фігурні та фірмові торти.

*Торти масового виробництва.* Виготовляються за уніфікованими рецептурами, затвердженими Міністерством харчової промисловості України, масою 250 г, 500 г, 1 кг і 1,5 кг. Для тортів до 1 кг допускаються такі вагові відхилення: 250 г  $\pm 4\%$ ; 500 г  $\pm 2,5\%$ ; 1 кг  $\pm 1,5\%$ . Для тортів вагою понад 1 кг відхилення можуть становити  $\pm 1\%$ . Торти масового виробництва мають нескладне оздоблення поверхні й обсипану бісквітними крихтами бокову сторону.

*Торти фігурні.* Виготовляють масою не менше 1,5 кг зі складним художнім оформленням поверхні й бічної сторони.

*Фірмові торти.* Рецептури для цього виду тортів розробляються безпосередньо в кондитерських цехах підприємств громадського харчування. Ці торти можуть бути як фігурними, так і масового виробництва.

Найбільш розповсюдженою є геометрична форма тортів — квадратна, прямокутна, кругла чи овальна. Інколи виготовляють торти у формі квітки, ромба, напівмісяця тощо.

Розміри тортів: квадратні торти масою 0,5 кг мають розміри 120x120 мм чи 130x130 мм; 1 кг — 200x200 мм; діаметр круглих тортів масою 0,5 кг — 160 мм, а 1 кг — 200 мм. Висота торта може коливатися у межах від 40 до 100 мм.

Для оздоблення тортів використовують такі напівфабрикати: креми, начинки, сиропи, помаду, глазур, посипки, мастику, шоколад, свіжі чи консервовані фрукти, інші компоненти.

У одному торті можливе поєднання кількох випечених напівфабрикатів, наприклад, бісквіту з пісочним напівфабрикатом, бісквіту з білковим чи медовим напівфабрикатом тощо. Комбінування випечених напівфабрикатів значно урізноманітнює смакові властивості виробів.

Останнім часом широкої популярності набули торти, поверхня яких оздоблена фруктами і желе (фруктово-желейні).



Щоб задовольнити смаки різних категорій відвідувачів, спеціалізовані магазини пропонують переглянути планшети з кольоровими фотознімками широкого асортименту тортів. За цими фотографіями покупець може підібрати і замовити торт з написом, що відображає ту чи іншу подію.

*Процес приготування тортів* складається з таких операцій: приготування випечених напівфабрикатів з тіста (коржів), виготовлення оздоблюючих напівфабрикатів, розрізання і склеювання пластів, змащування поверхні й бічної сторони, оздоблення бічної сторони, оздоблення поверхні торта.

На великих підприємствах харчової промисловості й громадського харчування чимало операцій з виготовлення тортів механізовано, що полегшує працю кондитерів і підвищує її продуктивність. Створено поточно-механізовану лінію з виготовлення тортів продуктивністю 6—8 тортів за хвилину.

Торти потрібно виготовляти і реалізовувати з дотриманням санітарно-гігієнічних правил. Гарантійні строки зберігання тортів такі самі, як і тістечок.

За органолептичними показниками торти, як і тістечка, повинні відповідати вимогам ОСТ 18—102—72. Фізико-хімічні показники тортів визначають тільки в напівфабрикатах, які повинні відповідати вищевказаному ОСТу.

Готові торти вкладають у художньо оформлені картонні чи прозорі пластикові коробки. Дно коробок вистеляють серветками з пергаментного чи підпергаментного паперу. На коробках з тортами роблять таке саме маркування, як і тістечок, але додатково вказують масу торта і його ціну.

Залежно від випеченого напівфабрикату торти поділяються на групи: *бісквітні, пісочні, шарові, мигдально-горіхові, повітряні, заварні, медові* й *комбіновані* з різних напівфабрикатів.

## § 49. Бісквітні торти

*Бісквітні торти* користуються найбільшою популярністю у покупців. У поєднанні з оздоблюючими напівфабрикатами вони мають гарні смакові властивості, а завдяки пишній і м'якій консистенції бісквіту дуже зручні для виготовлення.

Залежно від використаних для оздоблення напівфабрикатів бісквітні торти класифікують на групи: *бісквітно-кремові, бісквітно-*

кремові, глазуровані помадою, бісквітно-кремові з посилками, бісквітно-кремові з фруктами, бісквітні фруктово-желейні, бісквітні комбіновані.

Бісквіт для тортів готують основним способом (з підігрівом). Випікають у кондитерських листах з високими бортами і тортових формах. Дно листів чи форм змащують жиром і вистеляють папером, наливають тісто завтовшки 30 мм і випікають при 180—190°C протягом 40—45 хв. Після випікання капсулі витримують 6—8 год. для закріплення структури, а потім оздоблюють. Розглянемо детальніше, з яких операцій складається оздоблення.

- Нарізання бісквіту на пласти.
- Просочування бісквіту ароматизованими сиропами за допомогою лійки, при цьому нижній пласт просочують менше, а верхній — більше.
- Намащування на просочені пласти крему, фруктової начинки чи викладання на них фруктів.
- Склеювання підготовлених пластів кремом чи фруктовою начинкою.
- Розрізання склеєних пластів бісквіту на тортові заготовки квадратної чи прямокутної форми відповідного розміру і ваги.
- Намащування кремом поверхні тортової заготовки за допомогою ножа чи великої комбінованої насадки, що має зверху більше ніж 30 зубчиків, а знизу — гладку плоску поверхню за типом трубочки № 16. Бісквітні заготовки попередньо розкладають рядами, на відстані 10—15 мм одна від одної. Крем наносять на них через насадку. Повністю змащують поверхню заготовок рівним шаром крему у вигляді суцільного ряду довгих прямих ліній, і частково — бокові сторони. Круглі тортові заготовки зручно намазувати кремом на металевих дисках з двома трикутними зубчиками посередині. Крем розмащують ножем спочатку по поверхні, а потім по боковій стороні. Додатково по поверхні крему проводять кондитерським гребінцем.
- Обкрошування бокової сторони торта крихтами з випечених напівфабрикатів. Якщо торт невеликий (до 1,5 кг), його тримають на лівій руці чи на диску, а з долоні правої руки його обсипають крихтами, ледь притискаючи їх до оздоблювальної поверхні торта. Бокові сторони чималих розмірів тортів обсипають крихтами на листі за допомогою ножа.
- Глазурування тортових заготовок помадою, шоколадом, глазуру'ю, мармеладом. Поверхню торта попередньо змащують тонким шаром фруктової начинки, а потім обливають розігрітою помадою і одразу розрівнюють її ножем.

• Оздоблення поверхні, а для фігурних тортів — і бокової сторони, кремом, шоколадом, глазур'ю, цукатами тощо.

## § 50. Бісквітно-кремові торти



### БІСКВІТНИЙ ТОРТ «КАВОВИЙ»

*Бісквіт основний 425 г, кавовий сироп для просочування 180 г, крем масляний кавовий 365 г, горіхи смажені 25 г, крихти бісквітні смажені 7 г, крем масляний шоколадний 48 г. Всього 1050 г, обрізки 50 г. Вихід 1000 г.*

Торт виготовляють круглої чи квадратної форми. Бісквітний капсуль розрізають на два чи три пласти, просочують кавовим сиропом і обмащують по верхню масляним кавовим кремом або масляним кремом «Шарлот» кавовим, бокову сторону обкροшують. Поверхню красиво оздоблюють масляним кавовим і шоколадним кремом і різними підсмаженими горіхами, як це показано на рисунку 110.

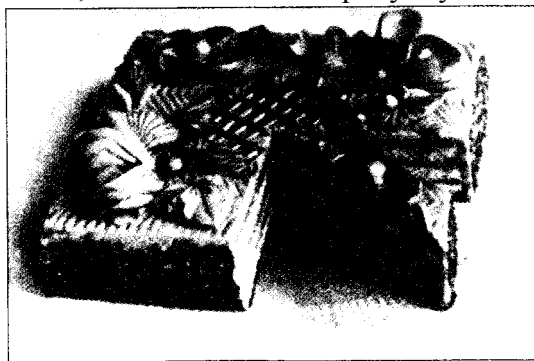


Рис. 110

*Вимоги до якості:* форма правильна; поверхня оздоблена кавовим і шоколадним кремами, горіхами, бокова сторона обкροшена; на розрізі: три пласти бісквіту просочені сиропом і склеєні кавовим кремом; колір бісквіту жовтий, пласти пористі, пружні, м'які; смак солодкий, з кавовим ароматом.

### БІСКВІТНИЙ ТОРТ «КАЗКА»

*Бісквіт основний 340 г, сироп для просочування 200 г, фрукти чи цукати 50 г, крихти бісквітні смажені 10 г, крем масляний «Шарлот» 200 г, крем «Шарлот» шоколадний 200 г, Вихід 1000 г.*

Торт «Казка» можна готувати двома способами.

**Для першого способу** випікають бісквітну розмазку. Після 4-х годин вистоювання розмазку звільняють від паперу, просочують сиропом, змащують шоколадним кремом і скручують в рулет, поверхню якого ще раз

сиропують. На поверхню наносять крем і розмазують його ножом по рулету і бічних сторонах також. Щоб отримати гладку кремову поверхню, беруть пергаментний папір завширшки 10 см, завдовжки 20 см, змочують у гарячій воді і прикладають щільно до краю рулету. Пергаментну стрічку протягують уздовж виробу, продовжуючи притискати до поверхні рулету. Потім нижню частину рулету обсипають з усіх боків бісквітними крихтами заввишки 10 мм.



Рис. 111

Поверхню торта оздоблюють масляним і масляно-шоколадним кремом. Два варіанти оздоблення торта «Казка» показано на рис. 111. Один торт оздоблено шоколадним і білим кремом, другий — у вигляді березового зрубу. Для цього на поверхню «зрубу» висаджують тонкі смужки з шоколадного крему, імітуючи кору берези, з білого і шоколадного крему — сучки, з зеленого — листочки. З крихтового напівфабрикату можна сформувати кілька їжачків, з шоколаду — відлити жучка і посадити їх на торт, а також оздобити поверхню маленькими грибочками. Ніжки грибочків висаджують з масляного крему, а шапочки — з випеченого бісквіту буше.

Для другого способу бісквіт випікають у напівциліндричній формі. Після вистоювання, бісквіт розрізають на три пласти, кожен пласт просочують сиропом і склеюють масляним кремом. Поверхню і бокові сторони торта змащують шоколадним кремом. Нижню частину бокових сторін обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню оздоблюють масляним і масляно-шоколадним, кремом, фруктами чи цукатами.

*Вимоги до якості:* форма видовжена, батоноподібна; поверхня оздоблена масляним і масляно-шоколадним кремом; бокові сторони обкрошені бісквітними крихтами; на розрізі: три пласти або тістова спіраль

прошаровані масляним чи масляно-шоколадним кремом; колір тіста жовтий; консистенція пружна, пориста, м'яка; смак солодкий.

### **ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ»**

*Бісквіт основний 375 г, сироп для просочування 20 г, крем, масляний 360 г, крем масляно-шоколадний 40 г, консервовані фрукти чи цукати 18 г, крихти бісквітні смажені 7,5 г. Вихід 1000 г.*

Торт круглої чи квадратної форми, складається з двох чи трьох бісквітних пластів, просочених сиропом, склеєних масляним кремом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами, поверхня оздоблена кремом і фруктами.

Бісквітно-кремові торти складають велику групу тортів. При виготовленні кожного торта рекомендується використовувати крем різної кольорової гами і різних смаків (основний, «Шарлот», «Глясе», шоколадний, кавовий). Можна прошаровувати торт одним кремом, а змащувати поверхню і оздоблювати іншим.

Поряд з консервованими фруктами і цукатами, (або замість них) для оздоблення тортів можна використовувати свіжі фрукти, желе різноманітної конфігурації і кольору, фруктову начинку.



Рис. 112

Для покращення смакових властивостей тортів сироп додатково ароматизують коньяком чи міцним десертним вином. На рис. 112 зображено різні варіанти оздоблення торта, а на рис. 113 — порційний торт вагою 1,5 кг.

Бісквітнокремові торти повинні мати круглу форму; поверхня оздоблена масляним кремом різних відтінків, фруктами, цукатами, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: два бісквітних пласти склеєні масляним кремом; колір тіста жовтий; консистенція пружна, пориста; смак солодкий.

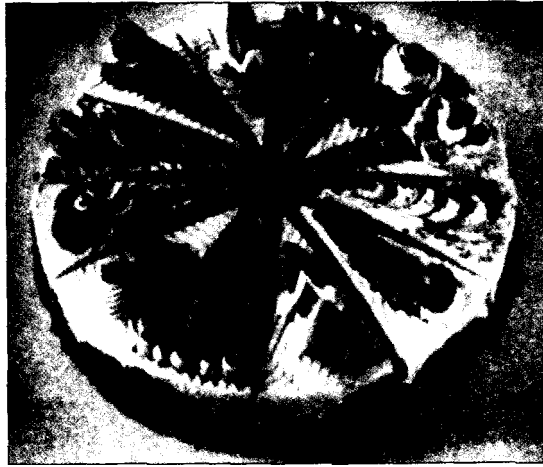


Рис. 113

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ПЕРЛИНА» (фірмовий)**

*Бісквіт основний 413 г, крем білково-вершковий 520 г, крем білково-вершковий шоколадний 64 г, шоколад на оздоблення 50 г. Вихід 1000 г. Для крему білково-вершкового: цукор 101 г, білки яєчні 50 г, вершки 35 %, жирності 410 г, лимонна кислота 0,1 г, коньяк 6 г, желатин 11 г. Вихід 520 г. Для крему білково-вершкового шоколадного: цукор 11 г, білки яєчні 6 г, вершки 35 % жирності 46 г, лимонна кислота 0,1 г, коньяк 0,6 г, желатин 1 г, шоколад 16 г. Вихід 64 г. (Вихід напівфабрикатів вказано з урахування.» втрат при підготовуванні сировини до виробництва).*

Для торта випікають чотири бісквітні розмазки (товщина тіста перед випіканням 10 мм). Після вистоювання і звільнення від паперу розмазки склеюють білково-вершковим кремом, поверхню змащують цим самим кремом і охолоджують. Охоложені пласти нарізають на 6 шт. тортів квадратної форми (довжина сторони  $19,5 \pm 2$  см). Бокову сторону торта обкришують бісквітними крихтами. Поверхню оздоблюють довільним візерунком :і білково-вершкового шоколадного крему і посипають тертим шоколадом.

Для білково-вершкового крему збивають яєчні білки і вершки до утворення шинної, стійкої маси (кожен продукт окремо). Наприкінці збивання у білки всипають цукор і додають лимонну кислоту. Збиті білки і вершки змішують, додають коньяк і вливають проціджений розчин желатину. Готовий крем має ледь рідкувату консистенцію, тому його необхідно одразу використати, а оздоблений ним крем виріб -- обов'язково охолодити. Охолоджений крем набуває драглистої консистенції

і закріплює надану форму. Крем для оздоблення поверхні готують на основі білково-вершкового крему, до якого додають розтоплений шоколад.

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня рівномірно покрита білково-вершковим кремом і художньо оздоблена шоколадним кремом; на розрізі: чотири бісквітних пласти з'єднані білково-вершковим кремом; бісквіт добре пропечений, м'який, пористий; смак приємний, солодкий.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ВИШИВАНКА» (фірмовий)**

*Бісквіт основний 478 г, сироп для просочування 90 г, крем масляний кавовий 422 г, шоколад 10 г. Вихід 1000 г. Для крему масляного кавового: масло вершкове 287 г, цукрова пудра 55 г, молоко згущене 55 г, кава натуральна мелена 20 г, вода для кавової витяжки 60 г, ванільна пудра 2 г, коньяк 5 г.*

Торт круглої форми складається з трьох бісквітних пластів просочених сиропом і склеєних масляно-кавовим кремом. Торт обмащують цим самим кремом, поверхню розгладжують кондитерським гребінцем, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами. На поверхні торта, ближче до краю, за допомогою круглої трубочки діаметром 2—3 мм, відсаджують з двох сторін по чотири кремові лінії. Край торта оздоблюють бордюрною лінією, а вільне поле художньо розмальовують розтопленим шоколадом.

*Вимоги до якості:* див. торт «Бісквітне—кремовий», поверхня оздоблена масляно-кавовим кремом і розтопленим шоколадом; смак солодкий, з кавовим ароматом.

### **ТОРТ «БІСКВІТНИЙ З БІЛКОВО-ЯГІДНИМ КРЕМОМ» (фірмовий)**

*Бісквіт основний 529 г, повидло 33 г, сироп для просочування 58 г, крем білково-ягідний 110 г, цукати 15 г, жирова глазур 10 г. Вихід 1000 г. Для крему: цукор 80 г, есенція 0,3 г, коньяк 2,8 г, білки яєчні 35 г, лимонна кислота 0,5 г, ягоди чорниці чи смородини, перетерті з цукром 25 г.*

Випечений і витриманий бісквітний капсуль розрізають на два пласти, просочують сиропом і змащують повидлом. Торт змащують білково-ягідним кремом, поверхню розгладжують кондитерським гребінцем, бокову сторону обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню оздоблюють довільним візерунком з білково-ягідного крему, цукатами і розмальовують розтопленою жировою глазур'ю чи шоколадом.

Для білково-ягідного крему охолоджені до 2°C яєчні білки збивають протягом 20—25 хв., доки не утвориться пишна, стійка маса. Поступово всипають 25 % цукру і продовжують збивати ще 5—7 хв.

Паралельно з решти цукру уварюють цукровий сироп до температури 120°C (співвідношення цукру і води 4:1). Гарячий сироп поступово вливають у збиті білки і збивають масу протягом 8—10 хв. Наприкінці збивання додають ягідну есенцію, лимонну кислоту для стабілізації білкової маси, коньяк і перетерті з цукром ягоди чорниці чи смородини.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня оздоблена білково-ягідним кремом, цукатами і шоколадом; на розрізі: два бісквітних пласти, склеєні повидлом; бісквіт добре пропечений, пористий, м'який; смак солодкий з ароматом свіжих ягід.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «НІЖНІСТЬ» (фігурний)**

*Бісквіт основний 1023 г, сироп для просочування 528 г, крем масляний «Шарлот» 1302 г, крем масляний «Шарлот» для оздоблення 78 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення 84 г, коньяк для сиропу 60 г. Вихід 3000 г.*

Бісквітне тісто випікають у спеціальній формі у вигляді шестипелюсткової квітки. Вистояний бісквітний капсуль розрізають на три пласти, пласти просочують сиропом, який ароматизують коньяком, і склеюють масляним кремом «Шарлот». Поверхню тортової заготовки змащують цим самим кремом, розрівнюють, ножем позначають контури пелюсток і оздоблюють їх тонкими лініями з крему. Пергаментним корнетиком на пелюстки через одну наносять мереживо з білого крему, а зверху по ньому — гілочки з шоколадного крему для оздоблення. Решта пелюсток оздоблюють стеблами троянд з крему, підфарбованого у зелений колір, і пуп'янками троянд з червоного крему.

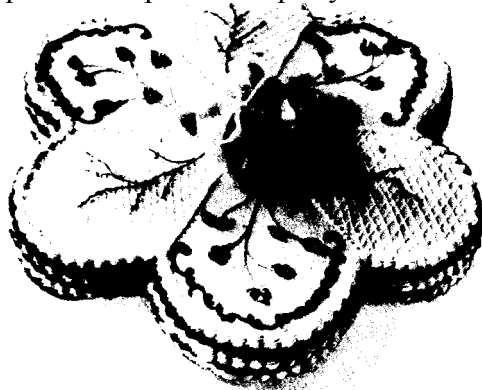


Рис. 114

По центру торт прикрашають трьома великими трояндами з крему для оздоблення, підфарбованого у ніжні рожеві й жовті тони.



Бокову сторону за допомогою зубчастої трубочки оздоблюють горизонтальними лініями з білого і шоколадного крему. Готовий торт зображено на рис. 114.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до торта «Бісквітно-кремового»; форма шестипелюсткової квітки, поверхня і бокова сторона художньо оздоблені масляним кремом різних тонів.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ЮВІЛЕЙНИЙ АЛЬБОМ» (фігурний)**

*Бісквіт основний 1200 г, сироп для просочування 621 г, крем масляний «Шарлот» 453 г, крем масляний «Шарлот» для оздоблення 168 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення 495 г, глазур шоколадна 78 г, коньяк для сиропу 60 г. Вихід 3000 г.*

Для торта використовують бісквітний капсуль прямокутної форми. Після вистоювання, бокові сторони капсулю зачищають і заокруглюють одну сторону, щоб надати форми книги. Підготовлений бісквіт розрізують на три пласта, пласти просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють кремом «Шарлот». Всю поверхню торта, включаючи і заокруглену сторону, обмащують шоколадним кремом «Шарлот» для оздоблення. Три бокові сторони (сторінки книги) оздоблюють масляним кремом за допомогою комбінованої плоскої трубочки № 16. На поверхні з трьох сторін по краю торта пергаментним корнетиком відсаджують мереживо завширшки 2—2,5 см із шоколадного крему для оздоблення. По контуру торта, біля верхньої і нижньої основи, зубчатою трубочкою наносять хвилясту лінію з шоколадного крему. З внутрішньої сторони мереживо окантовують хвилястою лінією.

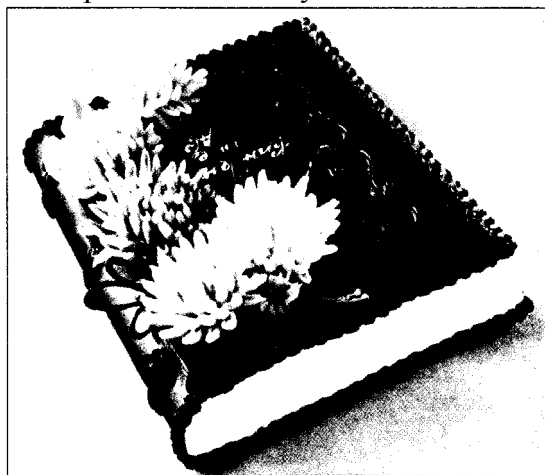


Рис. 115

На корінці обкладинки роблять орнамент з шоколадного крему. Поверхню торта оздоблюють кремовими хризантемами ніжних рожевих і жовтих тонів. Стебла і листочки відсаджують зеленим кремом, квіти додатково оздоблюють бантами із шоколадної глазури, по центру торта роблять вітальний напис. Торт зображено на рис. 115.

*Вимоги до якості:* див. торт «Бісквітно-кремовий», форма у вигляді книжки, поверхня і бокова сторона художньо оздоблені шоколадним і білим кремом.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ВИШЕНЬКА» (фігурний)**

*Бісквіт основний 740 г, сироп для просочування 306 г, крем масляний «Шарлот» 960 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний для оздоблення 8 г, желе 16 г, коньяк для сиропу 20 г. Вихід 2000 г.*

Круглий бісквітний капсуль розрізають на три пласти, просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють кремом «Шарлот». Торт змащують цим самим кремом, поверхню розрівнюють.

Бокову сторону оздоблюють кремом за допомогою зубчастої трубочки. По низу висаджують хвилясту лінію, а у верхній частині — розанчики, розташовуючи їх дуже щільно. Між розанчиками знизу наносять крапочки з шоколадного крему. Поверхню оздоблюють п'ятьма великими кремовими квітками рожевого кольору, на кожному квітку викладають по три вишеньки з желе.



Рис. 116

Між квітками наносять тонкий візерунок з шоколадного крему. Готовий торт бачимо на рис. 116.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до торта «Бісквітно-кремового»; поверхня і бокова сторона оздоблені кремом і вишеньками з желе.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ВІЗЕРУНОК» (фірмовий)**

*Крохмальний напівфабрикат 500 г, крем, масляний 400 г, джем абрикосовий 139 г, шоколад 15 г. Вихід 1000 г. Для крохмального напівфабрикату: крохмаль картопляний 134 г, цукор 268 г, яйця 256 г. Для крему масляного: цукор 134 г, молоко незбиране 107 г, коньяк 7 г, масло вершкове 214 г, лимонна кислота 1 г.*

Для торта випікають три круглих пласти з крохмального напівфабрикату. Крохмальний напівфабрикат готують за технологією бісквіту основного (без підігрівання), але у рецептурі замість борошна взято картопляний крохмаль. Форми змащують жиром, дно вистеляють папером. Тісто наливають шаром завтовшки 7—10 мм і випікають при температурі 200—210°C протягом 15 хв. Випечені пласти витримують 7 год. для закріплення структури.

Нижній пласт змащують масляним кремом. На нього викладають другий пласт, який змащують джемом, і накривають третім пластом. Поверхню тортової заготовки змащують масляним кремом, бокову сторону — обкрошують бісквітними крихтами, що утворилися після зачистки напівфабрикату. На поверхні по краю висаджують кремовий бордюр. А на вільному полі за допомогою пергаментного корнетика наносять довільний візерунок з розтопленого шоколаду.

Для масляного крему готують молочний сироп. Молоко з цукром проварюють протягом 3—5 хв., охолоджують до 20°C, додають лимонну кислоту і коньяк. Вершкове масло збивають протягом 5—7 хв. У збите масло поступово, тонкою цівкою вливають молочний сироп і продовжують збивати ще протягом 10—15 хв., доки не утвориться пишна, однорідна маса.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до торта «Бісквітно-кремового»; поверхня оздоблена масляним кремом і шоколадом, три бісквітних пласти склеєні масляним кремом і абрикосовим джемом.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «СУФЛЕ ШОКОЛАДНЕ» (фірмовий)**

*Бісквіт яблучний: борошно 139 г, крохмаль картопляний 31 г, цукор 124 г яйця 290,4 г, паста яблучна 76 г, лимонна кислота 0,5 г, вода 2,5 г, какао-порошок 17,5 г. Вихід 550 г. Сироп для просочування: цукор 30 г, вода 30 г, коньяк 7 г. Вихід 60 г. Сироп патоково-желатиновий: цукор 150 г, патока 75 г, желатин 10 г, вода 10 г. Вихід 240 г. Крем «Суфле шоколадне»: яєчні білки 27 г, молоко згущене 46 г, есенція 0,7 г, масло вершкове 95 г, сироп патоково-желатиновий 240 г, какао-порошок 18 г, лимонна кислота 1,5 г. Вихід 383 г. Шоколад на оздоблення 80 г. Вихід торта 1000 г.*

Яблучний бісквіт готують за технологією бісквіту основного, але яйця після первинної обробки перемішують разом з цукром, яблучною пастою, водою і лимонною кислотою. Суміш збивають протягом 35—40 хв., доки не утвориться пишна маса, на поверхні якої буде залишатися слід від збивача. Борошно просівають разом з какао-порошком, всипають у збиту масу і замішують тісто легкими рухами протягом 30 сек. Готове тісто одразу виливають у змащену жиром форму і випікають при температурі 180—190°C протягом 40 хв.

Вистояний протягом 8 год. бісквіт розрізають на три пласти, просочують міцним цукровим сиропом і склеюють кремом «Суфле шоколадне». Поверхню і бокову сторону змащують цим самим кремом, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами, які утворилися після підрівнювання бісквітної капсулю. По краю торта висаджують кремовий бордюр і розмальовують поверхню візерунком з розтопленого шоколаду.

Для крему «Суфле шоколадне» охолоджені яєчні білки збивають до збільшення в об'ємі у 5—6 разів протягом 25—30 хв. Потім вливають тонкою цівкою патоково-желатиновий сироп і продовжують збивати, доки не утвориться пишна маса.

Наприкінці збивання додають розм'якшене вершкове масло, згущене молоко, есенцію, какао-порошок. Для патоково-желатинового сиропу цукор з патокою доводять до кипіння, охолоджують до 80°C і змішують із замоченим і розчиненим желатином.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня оздоблена кремом «Суфле шоколадне» і шоколадом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: три бісквітно-яблучних пласти склеєні кремом «Суфле шоколадне».

### **Бісквітно-кремові торти, глазуровані помадою чи желе**

#### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ГОРІХОВИЙ»**

*Бісквіт основний 375 г, крем масляний «Шарлот» горіховий 125 г, сироп для просочування 142 г, фрукти, цукати 100 г, помада біла основна 206 г, горіхи 52 г. Вихід 1000 г.*

Круглий бісквітний капсуль розрізають на два пласти, просочують сиропом і склеюють масляно-горіховим кремом. Поверхню і бокову сторону тортової заготовки глазують білою помадою (див. торт «Шоколадний») і, поки помада ще не застигла, торт викладають на денце коробки. Якщо помада застигне, то при перекладанні торта вона потріскається. Поверхню торта оздоблюють масляним кремом у вигляді

розанчиків і фігурних ліній, цукатами і грецькими горіхами. Готовий торт зображено на рис. 117.

Для створення більш гладкої глазурованої поверхні, бажано використовувати бісквіт щільнішої консистенції. Перед глазуруванням поверхню торта можна змастити тонким шаром повидла. Частину горіхів (19 г), передбачених рецептурою на оздоблення, необхідно використати для приготування масляного горіхового крему, збільшуючи цим самим кількість горіхів у кремі.



Рис. 117

*Вимоги до якості:* форма кругла, правильна; поверхня і бокова сторона за-глазувані білою помадою, помада лежить тонким рівним шаром, блискуча, без тріщин; поверхня торта оздоблена масляно—горіховим кремом, цукатами і грецькими горіхами; на розрізі: два бісквітних пласти склеєні масляно-горіховим кремом, бісквіт добре пропечений, пружний, пористий, жовтого кольору; смак солодкий, приємний.

#### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «БЕРІЗКА» (фігурний)**

*Бісквіт основний 390 г, бісквіт з какао 370 г, сироп для просочування 350 г, варення полуничне 234 г, крем масляний «Шарлот» 180 г, помада біла основна 266 г, крихти бісквітні 20 г, коньяк для сиропу 40 г, мигдальний горіх 14 г. Вихід 1000 г.*

Торт круглої форми, складається з трьох пластів: нижній і верхній — з бісквіту основного, середній — з шоколадного бісквіту. Пласти просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють кремом: нижній і середній — масляним кремом, середній і верхній — масляно-шоколадним. Поверхню і бокову сторону тортової заготовки змащують

полуничним варенням, глазурують білою основною помадою і, поки помада ще не застигла, бокову сторону обкροшують бісквітними крихтами. Торт одразу викладають на денце коробки, а коли помада застигне, оздоблюють поверхню у вигляді берізки з рисочками, «сережками» з шоколадного крему і половинками мигдального горіха. По краях торт оздоблюють бордюром у вигляді березових полінець. Готовий торт зображено на рис. 118.



Рис. 118

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня заглаурована білою помадою і оздоблена масляним кремом у вигляді берізки і мигдальним горіхом, бокова сторона обкросена бісквітними крихтами; на розрізі: два білих і один шоколадний бісквітних пласти, просочені сиропом і склеєні масляним і масляно-шоколадним кремом.

#### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «МРІЯ»**

*Бісквіт основний 370 г, сироп для просочування 180 г, крем масляний «Шарлот» 230 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 65 г, желе 90 г, джем абрикосовий 60 г, горіхи смажені 55 г, коньяк для сиропу 20 г. Вихід 1000 г.*

Для торта випікають круглу бісквітну основу завтовшки 20 мм і чотири бісквітних розмазки. Бісквітні розмазки розкладають на столі випеченою стороною донизу в один ряд. Краї розмазок обрізають рівно ножем і кожну просочують сиропом, ароматизованим коньяком. Першу розмазку змащують масляним кремом, другу — масляно-шоколадним кремом, третю — абрикосовим джемом, четверту — масляним кремом, підфарбованим у рожевий колір. Першу розмазку з білим кремом загортають рулетом, потім другу, третю і четверту накручують по черзі одну на одну, створюючи багат шаровий рулет діаметром 180 мм. Рулет загортають у папір і кладуть у холодильник для підморожування.

Круглу бісквітну основу просочують сиропом, змащують масляним кремом і викладають на неї охолоджений рулет, попередньо нарізаний на скибки завтовшки 33—34 мм. Бокову сторону торта обгортають смужкою пергаментного паперу, утворюючи при цьому бортики над поверхнею торта заввишки 20 мм. Бортики будуть утримувати рідке желе на поверхні, поки воно не застигне.

На поверхню торта акуратно наливають прозоре желе, спочатку тонким шаром, а коли перший шар желе застигне, наливають решту і знову охолоджують. Бокову сторону обкροшують подрібненими смаженими горіхами. На поверхні по краю торт оздоблюють кремовим бордюром; середина торта повинна залишатися відкритою, щоб було видно усі шари рулетиків.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня залита прозорим желе і оздоблена кремовим бордюром, бокова сторона обкροшена подрібненими горіхами, крізь желе чітко видно бісквітні багатшарові рулетики.

#### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «АБРИКОСОВА ГІЛКА» (фігурний)**

*Бісквіт основний 530 г, сироп для просочування 280 г, крем масляний «Шарлот» 140 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 8 г, білково-повітряний напівфабрикат 60 г, желе 112 г, джем абрикосовий 620 г, крем масляний абрикосовий 188 г, абрикоси з компоту 112 г. Вихід 2000 г.*

Овальний бісквітний капсуль розрізають на три пласти, просочують сиропом і склеюють перший і другий пласти абрикосовим джемом, а другий і третій — масляним кремом, попередньо змішаним з абрикосовим джемом у співвідношенні 1:1.

Поверхню і бокову сторону торта змащують абрикосовим джемом, на поверхню викладають абрикоси з компоту і заливають у два прийоми прозорим желе. Бокову сторону оздоблюють круглими меренгами, випеченими з білково-повітряного напівфабрикату. Меренги розташовують щільно одна до одної. Між меренгами і по краю торта наносять оздоблення з білого масляного крему.

На поверхню застиглого желе за допомогою пергаментного корнетика висаджують гілочку з шоколадного крему. Гілочку прикрашають зеленими листочками з крему.

*Вимоги до якості:* форма овальна; поверхня залита прозорим желе і оздоблена абрикосовою гілочкою, бокова сторона оздоблена меренгами і масляним кремом; на розрізі: три бісквітних пласти, просочені сиропом, склеєні абрикосовим джемом і масляним кремом, бісквіт добре

пропечений, пружний, пористий, жовтого кольору; смак приємний, солодкий. Готовий торт зображено на рис. 119.



Рис. 119

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «СВІТАНОК» (фірмовий)**

*Бісквітний напівфабрикат: борошно 208 г, яйця 197 г, цукор 263 г, амоній 2,6 г, есенція 1 г, масло вершкове 58 г. Вихід 582 г. Крем масляно-фруктовий: масло вершкове 140, джем 65, коньяк 10, ванільний цукор 0,6. Вихід 198 г. Крем масляний для оздоблення: масло вершкове 57 г, коньяк 0,1 г, цукрова пудра 31 г, молоко згущене 23 г. Вихід 110 г. Желе 100 г, шоколад 10 г. Вихід торта 1000 г.*

Для торта випікають три круглих бісквітних пласта при температурі 180-200°C протягом 15—20 хв. Для тіста: яйця, після первинної обробки, ретельно розділюють на білок і жовток. Білок охолоджують до 2°C і збивають протягом 25—30 хв. до збільшення в об'ємі у 5—6 разів і утворення пишної, стійкої маси. Наприкінці збивання у білки додають 50 % цукру від загальної кількості. Ячні жовтки перемішують з 50 % цукру і розтирають, доки маса не побіліє і збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази. Час підготування жовтків можна скоротити, якщо проводити процес збивання, підігрівачи масу на водяній бані. Решту цукру, есенцію і вуглекислий амоній до жовтків додають наприкінці збивання. Збиті жовтки і білки обережно перемішують, поступово, але швидко всипають просіяне борошно і, коли не залишиться грудочок не промішаного борошна, вливають вершкове масло, розплавлене до сметаноподібної консистенції. Охолоджені бісквітні пласти склеюють масляно-фруктовим кремом. Для крему: вершкове масло збивають разом із джемом (абрикосовим, полуничним чи сливовим), доки не утвориться пишна, стійка маса. Наприкінці збивання додають коньяк і ванільний цукор.



Поверхню і бокову сторону тортової заготовки змащують масляним кремом, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами, які утворилися внаслідок підвінювання бісквітних напівфабрикатів. По краю торта відсаджують кремовий бордюру, на поверхню акуратно наливають желе золотистого кольору і, коли желе застигне, оздоблюють різноманітними візерунками з розтопленого шоколаду.

*Вимоги до якості:* форма кругла, поверхня залита желе, оздоблена кремовим бордюром і розтопленим шоколадом; бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами. На розрізі: три бісквітних пласти, склеєні масляним кремом, перемішаним з джемом, бісквіт добре пропечений, пружний, пористий; смак приємний.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ЗОЛОТИЙ РЕНЕТ» (фірмовий)**

*Бісквітний напівфабрикат:* борошно 172 г, яйця 131 г, цукор 175 г, вуглекислий амоній 1,7 г, есенція 0,7 г, масло вершкове 39 г. Вихід 400 г. Начинка яблучна: цукор 81 г, масло вершкове 81 г, яблука свіжі 480 г, сметана 153 г, коньяк 10 г. Вихід 367 г. Крем масляний: масло вершкове 80 г, коньяк 0,3 г, молоко згущене 27 г, цукрова пудра 24 г. Вихід 123 г. Желе 100 г, шоколад 10 г. Вихід торта 1000 г.

Для торта випікають три круглих бісквітних пласти при температурі 180—200°C протягом 15—20 хв. Для тіста: яйця після первинної обробки ретельно розділяють на білок і жовток. Білок охолоджують до 2°C і збивають протягом 25—30 хв. до збільшення в об'ємі у 5—6 разів і утворення пишної, стійкої маси. Наприкінці збивання у білки додають 50 % цукру від загальної кількості. Яєчні жовтки перемішують з 50 % цукру і розтирають, доки маса не побіліє і збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази. Наприкінці збивання до жовтків додають есенцію і вуглекислий амоній. Збиті жовтки і білки обережно перемішують, поступово, але швидко всипають просіяне борошно і, коли не залишиться грудочок непромішаного борошна, вливають вершкове масло, розтоплене до сметаноподібної консистенції.

Охолоджені пласти склеюють яблучною начинкою, яку готують таким чином: яблука, очищені від шкірочки і насіння, натирають на тертці й уварюють разом зі сметаною до пюреподібної консистенції. За 10 хв. до закінчення варіння додають цукор і вершкове масло. Охолоджену начинку ароматизують коньяком.

Поверхню і бокову сторону тортової заготовки змащують масляним кремом, бокову сторону обкрошують бісквітними крихтами. По краю торта висаджують кремовий бордюру, на поверхню акуратно наливають желе золотистого кольору. Коли желе застигне, торт

оздоблюють масляним кремом у вигляді яблунової гілки, а також розтопленим шоколадом.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня залита желе, оздоблена кремовим бордюром і розплавленим шоколадом; бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: три бісквітних пласти склеєні яблучною начинкою, бісквіт добре пропечений, пружний, пористий; смак приємний, солодкий.

### **ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ З ПОЛУНИЦЯМИ»**

*Бісквіт основний 260 г, сироп для просочування 90 г, начинка фруктовая 210 г, крем масляний «Шарлот» 110 г, полуниці свіжі 220 г, желе 100 г, крихти бісквітні 10 г. Вихід 1000 г.*

Круглий бісквітний капсуль розрізують на три пласта, які просочують сиропом і підготовлюють для склеювання: два нижніх пласта спочатку змащують тонким шаром фруктової начинки, а потім — масляним кремом.

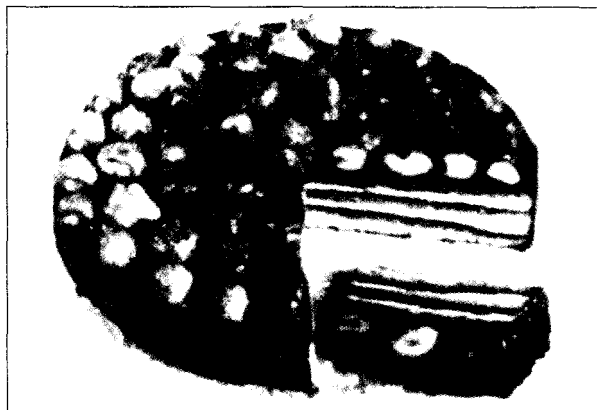


Рис. 120

Підготовлені пласти накладають один на другий таким чином, щоби зверху був не змащений пласт. Поверхню і бокову сторону тортової заготовки змащують фруктовою начинкою.

Бокову сторону обгортають по колу пергаментною стрічкою завширшки 5—6 см. Кінці стрічки склеюють патокою. Стрічка повинна виступати над поверхнею торта на 2 см, утворюючи так звані бортики.

На поверхню торта красивим візерунком викладають свіжі полуниці, при цьому великі ягоди розташовують у центрі, а дрібні — по краях.

Ягоди заливають у два прийоми прозорим желе. Коли желе застигне, папір акуратно знімають, а бокові сторони торта обсипають бісквітними крихтами. Готовий торт показано на рис. 120. За цією

рецептурою можна готувати торти з використанням інших ягід, наприклад з черешень.

*Вимоги до якості:* форма кругла, на поверхні акуратно викладені свіжі ягоди полуниці, які повністю залиті прозорим желе; бокова сторона торта обкрошена бісквітними крихтами. На розрізі: три бісквітних пласти, склеєні фруктовую начинкою і масляним кремом; пласти добре пропечені, пружні пористі, жовтого кольору; смак приємний, солодкий, з ароматом свіжих ягід.

### **ТОРТ «БІСКВІТНО-КРЕМОВИЙ ПОЛУНИЧНИЙ АСОРТІ»**

*Бісквіт основний 260 г, сироп для просочування 90 г, начинка фруктова 100 г, крем масляний «Шарлот» 200 г, полуниця свіжа 90 г, свіжі фрукти асорті 150 г, желе 100 г, крихти бісквітні 10 г. Вихід 1000 г.*

Торт круглої форми, складається з трьох бісквітних пластів, просочених сиропом і склеєних масляним кремом. Між пластами викладають рідко невеликі ягоди полуниці, на них наносять рожевий масляний полуничний крем, поверхню і бокову сторону торта змащують яблучною начинкою. На поверхню викладають різноманітні свіжі ягоди і фрукти. В центрі торта розташовані ягоди агрусу, навколо них — ягоди полуниці, червоної смородини, часточки яблук і абрикосів. Викладені ягоди заливають прозорим желе. Коли желе застигне, пергаментну стрічку знімають (див. торт «Бісквітно-кремовий») і бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами.

За цією рецептурою і технологією можна готувати торт «Бісквітно-кремовий вишневий асорті». Відмінність полягає у тому, що бісквітні пласти склеюють масляним вишневим кремом і вишнями без кісточок. У центрі торта викладають ціле яблуко невеликого розміру, навколо нього симетрично розкладають абрикоси, ягоди чорної і червоної смородини, вишні, полуниці.

*Вимоги до якості:* форма кругла, на поверхні акуратно викладені різноманітні фрукти, які повністю залиті прозорим желе; бокова сторона торта обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: бісквітні пласти склеєні масляним кремом; пласти добре пропечені; пружне, пористе, жовтого кольору; смак приємний, солодкий.

### **БІСКВІТНИЙ ТОРТ «БУРШТИНОВИЙ»**

*Бісквіт основний 435 г, джем абрикосовий 895 г, абрикоси з компоту 105 г, желе 90 г, крихти бісквітні 15 г. Вихід 1500 г.* Для торта випікають чотири великих (за розмірами кондитерського листа) бісквітних розмазки, кожна завтовшки 10 мм. Вистояні розмазки склеюють абрикосовим джемом, бокові сторони підрівнюють. Поверхню і бокові

сторони тортової заготовки змащують абрикосовим джемом, на поверхні тупим боком ножа означають контури 6—ти квадратних тортів розмірами 19х19 см. Зверху на кожну заготовку викладають нарізані часточками консервовані абрикоси і заливають у два прийоми прозорим желе (див. торт «Бісквітно-кремовий з полуницями»). Коли желе застигне, тортову заготовку розрізають гарячим гострим ножом на 6 тортів.



Рис. 121

Бокові сторони кожного торта змащують абрикосовим джемом і обक्रошують бісквітними крихтами. Торт показано на рис. 121.

*Вимоги до якості:* форма квадратна; на поверхні акуратно викладені й залиті прозорим желе консервовані абрикоси; на розрізі: чотири бісквітних пласти склеєні абрикосовим джемом; консистенція бісквіту пориста, пружна; колір жовтий; смак приємний, солодкий, з ароматом абрикосів.

### **БІСКВІТНИЙ ТОРТ «ЗАПАШНИЙ» (фігурний)**

*Бісквіт основний 450 г, желе 85 г, крем масляний з полуничним конфітюром 325 г, конфітюру полуничний 590 г, крем масляний полуничний 60 г, крем масляний «Шарлот» 15 г, крихти бісквітні 15 г. Вихід 1500 г.*

Чотири бісквітних розмазки, кожна завтовшки 10 мм, склеюють між собою таким чином: три нижніх — полуничним конфітюром, а третю і четверту (верхню) — кремом з полуничним конфітюром. Для цього масляний крем «Шарлот» змішують з полуничним конфітюром у рівних співвідношеннях. Бокові сторони тортової заготовки обрівнюють, всю поверхню обмащують полуничним конфітюром і заливають у два прийоми прозорим желе. Коли желе застигне, тортову заготовку розрізають на 6 квадратних тортів розмірами 19х19 см. Бокові сторони тортів обмащують полуничним конфітюром і обक्रошують бісквітними крихтами. На поверхню желе викладають ягоди полуниці, зроблені з масляного

полуничного крему, і кожен ягідку оздоблюють плодоніжкою із зеленого крему.

Для виготовлення ягід, крем відсаджують на лист із кондитерського мішка з круглим, гладким наконечником діаметром 1—1,5 см у вигляді заокруглених конусів. Кремові заготовки кладуть у холодильник для підморожування, а потім обкачують у цукрі, попередньо підфарбованому у червоний колір, надаючи форми ягід полуниці. Готовий торт показано на рис. 122.

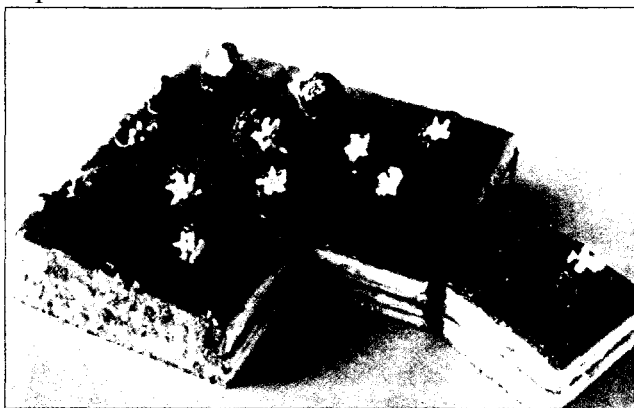


Рис. 122

*Вимоги до якості:* форма квадратна, поверхня залита прозорим желе і оздоблена кремовими ягодами полуниці, бокова сторона обкrojшена бісквітними крихтами; на розрізі: чотири бісквітних пласти, склеєні полуничним конфітюром і сумішшю масляного крему з полуничним конфітюром; Пласти пружні, пористі, жовтого кольору; смак приємний, солодкий, з ароматом полуниці.

### **ТОРТ «БІСКВІТНИЙ З КОНСЕРВОВАНИМИ ФРУКТАМИ»**

*Бісквіт основний 300 г, сироп для просочування 130 г, начинка фруктова 360 г, фрукти консервовані 125 г, желе 75 г, крихти бісквітні 10 г. Вихід 1000 г.*

Ці торти виготовляють круглої, прямокутної чи квадратної форми. Торти масою до 1 кг виготовляють з двох, а торти масою 1 кг і більше — з трьох бісквітних пластів.

Круглий бісквітний капсуль розрізують на два чи три пласта, пласти просочують сиропом і склеюють фруктовою начинкою. Поверхню і бокову сторону змащують начинкою, красивим візерунком викладають консервовані фрукти і у два прийоми заливають прозорим желе. Правила глазурування поверхні торта описано при приготуванні тарту «Бісквітно-

кремового з полуницями». Бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами. Додатково на поверхню торта можна висипати купками бісквітні крихти.

*Вимоги до якості:* див. торт «Бурштиновий», на розрізі: два чи три бісквітних пласти склеєні фруктовую начинкою.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ПРАГА» (фігурний)**

*Масляний бісквіт з какао:* борошно 193 г, шкор 251 г, масло 64 г, яйця 557 г, какао-порошок 40 г. Вихід 811 г. *Крем масляно-шоколадний:* масло 331 г, какао-порошок 16 г, молоко згущене 200 г, жовтки яєць 35 г, вода 83 г, ванільна пудра 1 г. Вихід 617 г. *Помада шоколадна:* цукор 151 г, какао-порошок 10 г, патока 23 г, есенція ромова 0,5 г, ванільна пудра 0,5 г. Вихід 200 г. *Повидло для змащування пластів* 92 г. Вихід торта 1720 г.

Для торта готують масляний бісквіт за особливою технологією. Яйця після первинної обробки акуратно розділяють на білки і жовтки. Охолоджені до 2°C білки збивають протягом 20—25 хв., доки вони не збільшаться в об'ємі у 5—6 разів. Потім поступово всипають 50 % цукру (від загальної кількості) і продовжують збивати ще протягом 5—7 хв. Добре збиті білки мають пишну, стійку консистенцію і білосніжний колір. Яєчні жовтки змішують з 50 % цукру і підігрівають на водяній бані до температури 50—55°C, постійно перемішуючи масу. Підігріту масу знімають з водяної бані й збивають доти, доки жовтки не побіліють і не збільшаться в об'ємі у 2,5—3 рази.

Дві маси обережно змішують, додаючи білки у жовтки; швидко, але поступово всипають просіяне разом з какао-порошком борошно, перемішують і вливають тонкою цівкою гаряче розтоплене масло (температура масла 45—50°C). Час замішування тіста — до 1 хв. Готове тісто одразу розливають у форми, змащені жиром і посипані борошном. Форми заповнюють тістом на 1/3 їхньої висоти. Випікають при температурі 160°C протягом 45—50 хв.

Випечені бісквітні заготовки витримують протягом 6—8 год. для закріплення структури тіста.

Бісквітний капсуль розрізають на три пласти, які склеюють між собою масляним кремом. Бокову сторону змащують кремом, поверхню змащують тонким шаром повидла і глазурують шоколадною помадою. Поки помада ще не застигла, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами, що утворилися при зачистці бісквітного капсулю.

При масовому виготовленні поверхню торта оздоблюють масляно-шоколадним кремом: з корнетика висаджують тонкі лінії у вигляді

прямої чи косої сітки на всю поверхню торта, а з зубчастої насадки — бордюру і кілька розанчиків по центру.

Крем масляно-шоколадний: яєчні жовтки розтирають зі згущеним молоком, розводять водою і прогрівають, перемішуючи, на водяній бані, доки маса не загусне. Готову масу охолоджують, вливають у збите протягом 5—7 хв. вершкове масло і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають какао-порошок і ванільну пудру. Готовий крем повинен мати пишну, стійку, однорідну консистенцію і коричневий колір.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня заглазована шоколадною помадою і оздоблена масляно-шоколадним кремом, бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: три бісквітно-шоколадних пласти склеєні масляно-шоколадним кремом; виріб добре пропечений, щільний, але м'який, дрібнопористий, темно-коричневого кольору; смак приємний, солодкий, з шоколадним присмаком.

### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ХЛІБ-СІЛЬ» (фігурний), рис 123**

*Бісквіт основний 800 г, сироп для просочування 400 г, крем масляний «Шарлот» 800 г, начинка фруктовая 100 г, помада шоколадна 300 г, мастика цукрова 500 г, цукати 30 г, шоколадна крупка «Трюфельна» 20 г, коньяк для сиропу 50 г. Вихід 3000 г.*

Фігурний торт «Хліб-сіть» замовляють до урочистих святкувань як символ гостинності й достатку. Готують кілька різновидів торта «Хліб-сіть», один із способів приготування показано на рис. 103.

Випікають 5—6 бісквітних розмазок, кожен завтовшки 10 мм. Вистояні бісквітні розмазки просочують сиропом, ароматизованим коньяком, склеюють масляним кремом «Шарлот» і витримують у холодильнику 2—3 год. Підморожену тортову заготовку підрізають гострим ножом, надаючи форми круглого короваю.

Поверхню торта змащують тонким шаром фруктової начинки і глазурують шоколадною помадою. Заглазований торт одразу вкладають на денце коробки, щоб уникнути розтріскування помади.

Білу цукрову мастику розкачують шаром завтовшки 2—3 мм і нарізають на смуги завширшки 100 мм, але різної довжини. Краї смуг нарізають у вигляді бахромки. Довгу смугу намотують на качалку і переносять на середину торта, опускаючи її з двох сторін до самого низу у вигляді рушника. Другу, більш коротку смугу, викладають упоперек зверху на рушник.

По центру торта викладають сільничку, виготовлену з мастики і заповнену шоколадною крупкою «Трюфельною».

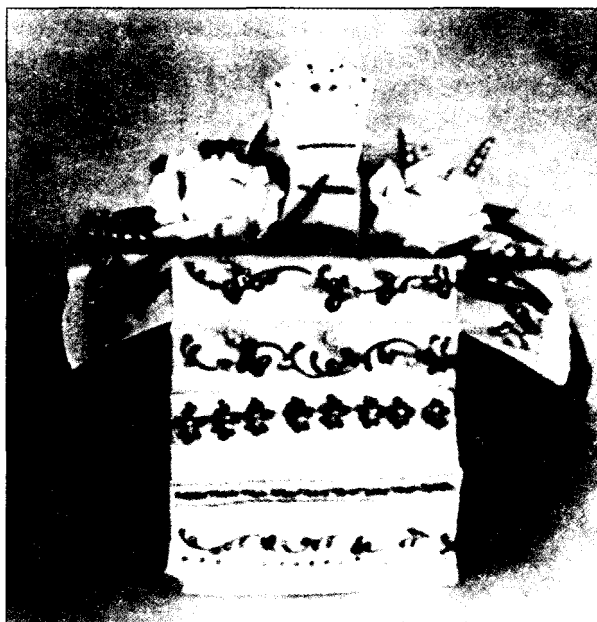


Рис. 123

Рушник прикрашають воланами, які виготовляють за допомогою картонних трубочок діаметром 22 мм і завдовжки 120—140 мм.

Для цього відрізають смужку мастики і намотують її на картонну трубочку, залишаючи вільними кінці. Волани розташовують на рушнику по обидва боки, ховаючи кінці першого волана під серветку, другого — під перший волан і тощо.

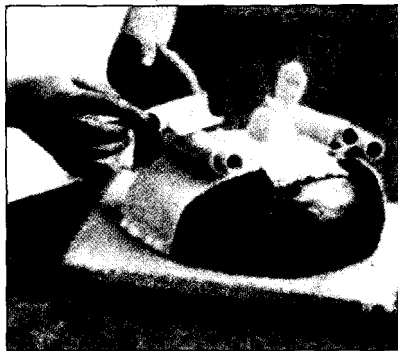


Рис 124

Накладання воланів на рушник зображено на рис. 124. Коли мастика затвердне, картонні трубочки видаляють.



З обох боків від сільнички викладають троянди з цукрової мастики. Волани, кінці рушника і сільничку оздоблюють візерунком з крему, підфарбованого у яскраві кольори, імітуючи красиву вишивку.

Оздоблення закінчують, викладаючи на поверхню торта цукати.

*Вимоги до якості:* торт виготовлений у формі короваю; поверхня заглазурована шоколадною помадою, на поверхню викладено рушник, серветку, сільничку і дві троянди з цукрової мастики; рушник, серветка і сільничка оздоблені яскравим візерунком з масляного крему; на розрізі: 5—6 бісквітних

пластів, просочених сиропом, склеєні масляним кремом, бісквіт пружний, пористий, жовтого кольору; смак приємний, солодкий. Такий торт може стати окрасою будь-яких урочистих свят.

### **Бісквітні торти з кремом, оздоблені посилками**

#### **ТОРТ «ПОДАРУНКОВИЙ»**

*Бісквіт основний 350 г, крем масляний «Шарлот» 370 г, сироп для просочування 200 г, коньяк для сиропу 12 г, горіхи смажені 113 г, цукрова пудра 5 г. Вихід 1000 г.*

Бісквітний капсуль розрізають на три пласти, які просочують сиропом, ароматизованим коньяком, і склеюють масляним кремом «Шарлот». Поверхню і бокову сторону торта змащують масляним кремом, обсипають з усіх сторін ледь подрібненими горіхами і цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма кругла чи квадратна; поверхня і бокова сторона обсипані горіхами і цукровою пудрою; на розрізі: три бісквітних пласти, просочених сиропом, склеєні масляним кремом; консистенція бісквіту пориста, пружна; колір жовтий; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ БІСКВІТНИЙ «ТРЮФЕЛЬ»**

*Бісквіт основний 350 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 370 г, сироп для просочування 200 г, крупка шоколадна «Трюфельна» 90 г, шоколад 40 г. Вихід 1000 г.*

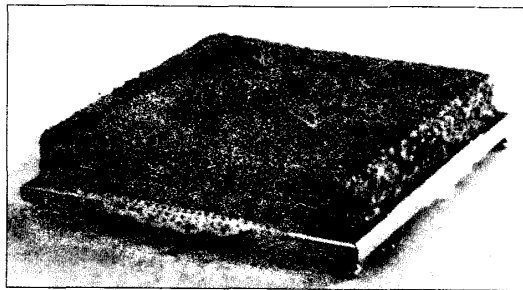


Рис. 125

Торт квадратної форми, складається з трьох бісквітних пластів, просочених сиропом і склеєних масляним шоколадним кремом. Поверхню і бокову сторону змащують масляним шоколадним кремом і обсипають шоколадною крупкою «Трюфельною». На поверхні торта викладають фігурний шоколад.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до торта «Подарункового»; торт обсипаний трюфельною крупкою і оздоблений фігурним шоколадом (рис. 125).

## § 51 Пісочні торти

Пісочні торти виготовляють з двох чи більше пісочних коржів, яким перед випіканням надають відповідної форми (круглої, квадратної чи прямокутної) і випікають на сухих, чистих листах при температурі 230—240°C. Випечені й охолоджені коржі склеюють масляним кремом чи фруктову начинкою, але начинка повинна мати кислуватий смак. Для тортів масою 1 кг діаметр круглих пісочних коржів становить 200 мм, розмір квадратних — 180x180 мм.

### **ТОРТ «ПІСОЧНО-КРЕМОВИЙ».**

*Пісочний напівфабрикат 500 г, фрукти чи цукати 29 г, крем масляний «Шарлот» 515 г, крихти бісквітні 6 г. Вихід 1000 г.*

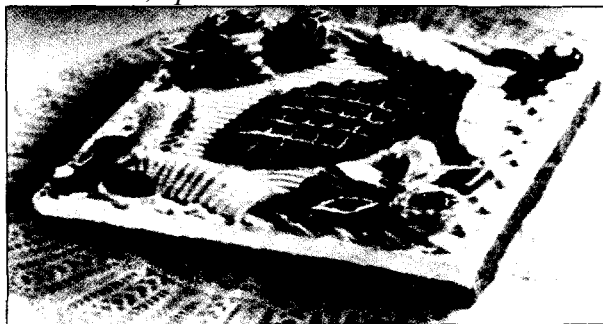


Рис. 126

Чотири круглих чи квадратних пісочних коржа склеюють масляним кремом «Шарлот», бокову сторону підрівнюють ножом. Тортову заготовку змащують масляним кремом, поверхню розчісують кондитерським гребінцем, бокову сторону торта обкрошують бісквітними крихтами.

Торт оздоблюють довільним візерунком із масляного крему різних відтінків, фруктами, цукатами.

На рис. 126 показано торт «Пісочно-кремовий», оздоблений на замовлення.

*Вимоги до якості:* форма квадратна, поверхня оздоблена масляним кремом, цукатами; бокова сторона обкrojшена бісквітними крихтами; на розрізі: чотири пісочних коржа склеєні масляним кремом, виріб добре пропечений, має крихку, розсипчасту консистенцію; смак солодкий, приємний.

### **ТОРТ «ПІСОЧНО-ФРУКТОВИЙ»**

*Пісочний напівфабрикат 500 г, фруктовa начинка 343 г, фрукти чи цукати 125 г, желе 75 г, крихти бісквітні 7 г. Вихід 1000 г.*

Для торта випікають чотири круглих чи квадратних пісочних коржі, які ще гарячими склеюють фруктовою начинкою. Якщо коржі склеювати гарячими, вони щільно прилягають до начинки, а після охолодження — легко нарізаються.

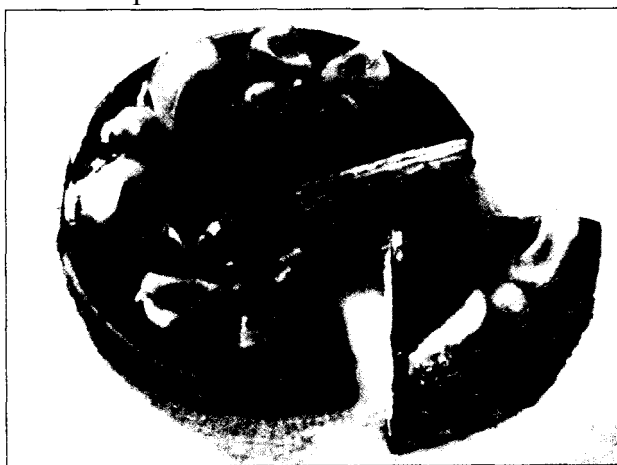


Рис. 127

Краї тортової заготовки підрівнюють ножом, поверхню і бокову сторону змащують фруктовою начинкою.

На поверхні розкладають консервовані фрукти чи цукати, які заливають у два прийоми прозорим желе. Коли желе застигне, бокову сторону обкrojшують бісквітними крихтами (рис. 127).

*Вимоги до якості:* форма кругла; на поверхні красивим візерунком викладені консервовані фрукти, які залиті прозорим желе; бокова сторона обкrojшена бісквітними крихтами; на розрізі: чотири пісочних коржі склеєні фруктовою начинкою; коржі гарно пропечеш, крихкої консистенції, жовтого кольору; смак приємний.

## **ТОРТ ПІСОЧНИЙ «АБРИКОТИН»**

*Пісочний напівфабрикат 500 г, фрукти чи цукати 25 г, крем масляний «Шарлот» 275 г, помада біла основна 210 г, горіхи смажені 9 г, лікер «Абрикотин» 25 г, крихти бісквітні 6 г. Вихід 1000 г.*

Торт квадратної форми, п'ять пісочних коржів склеюють масляним кремом. Бокову сторону після підрівнювання ножем обкрошують бісквітними крихтами. Поверхню глазурують рожевою помадою. Коли помада застигне, на поверхні висаджують з масляного шоколадного крему тонкі лінії у вигляді сітки, починаючи з діагональних ліній. По краю — бордюр з білого крему, в чотирьох кутах насипають купки подрібнених горішків, по центру розташовують маленький розанчик, а навколо нього — горішки, щоб утворилася квітка (рис. 128).

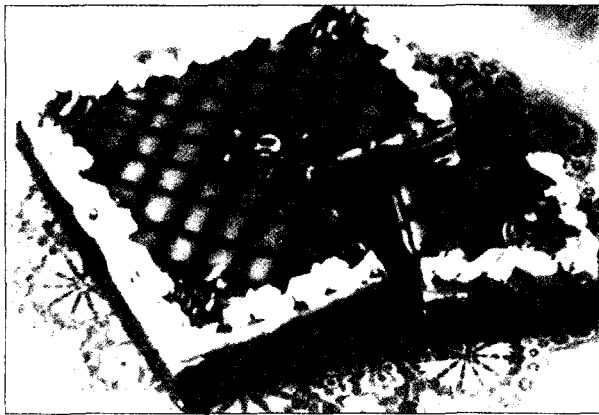


Рис. 128

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня заглазована рожевою помадою і оздоблена білим і шоколадним кремом, горішками; бокова сторона обкрошена бісквітними крихтами; на розрізі: п'ять пісочних коржів склеєні масляним кремом; консистенція коржів крихка; смак приємний, солодкий.

## **ТОРТ «ЛИСТОПАД»**

*Пісочний напівфабрикат з какао і горіхами 570 г, крем масляний «Шарлот» 40 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 150 г, варення 140 г, помада шоколадна 90 г, крихти пісочного напівфабрикату 10 г. Вихід 1000 г. Для тіста: борошно 277 г, зокрема на підсипання 21 г, цукор 103 г, яйця 36 г, масло вершкове 153 г, какао-порошок 31 г, горіхи смажені 51 г, сіль 1 г, амоній 0,3 г, сода 0,3 г, есенція 1 г.*

Готують пісочно-шоколадне тісто з горіхами. Пісочне тісто готують за основною технологією, але при замішуванні тіста до борошна додають какао-порошок і подрібнені горіхи. Випікають чотири круглих

коржі, які склеюють між собою таким чином: перший (нижній) і другий — варенням, другий, третій і четвертий — масляно-шоколадним кремом. Поверхню і бокову сторону змащують варенням і глазурують шоколадною помадою, бокову сторону обкрошують пісочними крихтами. На поверхні торта гарячим ножом чи шаблоном намічають дванадцять секторів, кожний з яких оздоблюють трьома напівовальними лініями з білого крему. По зовнішній лінії висаджують з шоколадного крему кілька кульок, що поступово збільшуються у об'ємі. В місці з'єднання ліній розташовують листочки з зеленого крему з шоколадними краями. Готовий торт зображено на рис. 129.

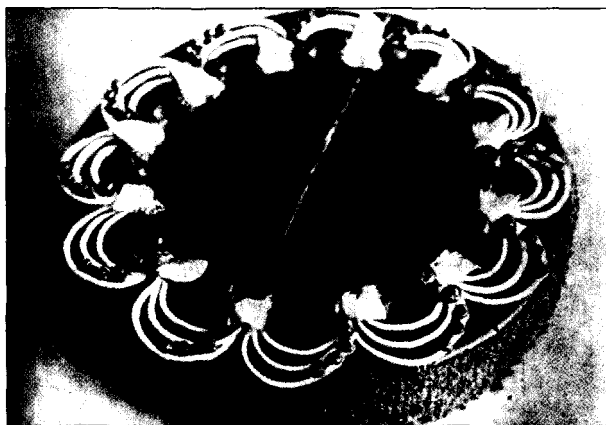


Рис. 129

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня заглазурована шоколадною помадою і оздоблена масляним кремом; бокова сторона обкрошена пісочними крихтами; на розрізі: чотири пісочно-шоколадних коржі, склесні варенням і масляно-шоколадним кремом; консистенція коржів крихка, розсипчаста; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ «ЧОРНОСМОРОДИНОВИЙ»**

*Пісочний напівфабрикат 550 г, крем масляний основний 75 г, крем масляний шоколадний 112 г, варення із чорної смородини 150 г, крихти бісквітні 10 г, помада біла основна 100 г. Вихід 1000 г.*

Чотири круглих пісочних коржі склеюють між собою таким чином: перший (нижній) і другий — масляним кремом, другий і третій — варенням із чорної смородини, третій і четвертий — масляно-шоколадним кремом. Поверхню торта обмащують сиропом від варення і глазурують білою помадою. Бокову сторону обкришують бісквітними крихтами.

На поверхні відсаджують сітку з шоколадного крему, в кожному клітинку якої викладають ягідку чорної смородини (з варення), по краю торта викладають бордюру із білого і шоколадного крему.

*Вимоги до якості:* форма кругла, поверхня заглаурована білою помадою і оздоблена масляним і масляно-шоколадним кремом, а також ягодами чорної смородини; на розрізі: чотири пісочних коржі, склеєні варенням з чорної смородини, масляним і масляно-шоколадним кремом; консистенція виробу крихка, розсипчаста; смак приємний, солодкий.

### **ТОРТ «БИСТРИНЬ» (фірмовий)**

*Пісочна-сирний напівфабрикат:* борошно 206 г, цукор 231 г, маргарин вершковий 110 г, яйця 108 г, сир свіжий 18 % жирності 92 г, сметана 87 г, амоній вуглекислий 3 г, сода 2 г, лимонна кислота 1,5 г, какао-порошок 15 г. Вихід 595 г. Крем масляний з манкою: масло вершкове 71 г, цукрова пудра 57 г, молоко згущене 29 г, коньяк 5 г, манна крупа 21 г, вода 124 г, ванільний цукор 0,5 г. Вихід 278 г. Крем масляний основний 100 г, крихти пісочна-сирного напівфабрикату 20 г, шоколад 8 г. Вихід торта 1000 г.

Торт круглої форми, складається з трьох пісочно-сирних коржів, склеєних між собою масляним кремом з манкою. Поверхню торта змащують масляним основним кремом, бокову сторону обкрошують крихтами, що утворилися при підрівнюванні випечених коржів. По центру торта наносять візерунок з масляного крему, підфарбованого у ніжні блакитні тони, що імітує річку. З обох боків від «річки» наносять довільний візерунок розтопленим шоколадом і висаджують кремові квіти. По краю торт оздоблюють кремовим бордюром.

Тісто для торта готують за технологією пісочного тіста. Маргарин збивають разом з цукром і протертим через сито свіжим сиром протягом 10 хв. Окремо перемішують яйця, сметану, есенцію, соду, амоній, лимонну кислоту. Цю суміш поступово вливають у збитий маргарин і збивають масу, доки рідина повністю не з'єднається з жиром. У масу всипають просіяне разом з какао-порошком борошно і швидко замішують тісто консистенції густої сметани. Форми змащують жиром, викладають у них тісто завтовшки 5—6 мм. Тістові заготовки випікають при температурі 200—220°C протягом 10—15 хв.

Крем масляний з манною крупою: згущене молоко вливають у киплячу воду, доводять до кипіння і швидко всипають при постійному перемішуванні манну крупу. Заварюють густу манну кашу протягом 3—5 хв. і охолоджують її до 20°C. Вершкове масло збивають протягом 5—7 хв., додають охолоджену солодку манну кашу, цукрову пудру, коньяк,

ванільну пудру і продовжують збивати протягом 10—15 хв., доки не утвориться пишна, однорідна маса.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня оздоблена масляним кремом і шоколадом, бокова сторона обкрошена; на розрізі: три пісочно-сирних коржі склеєні масляним кремом, консистенція коржів м'яка, крихка; смак приємний, солодкий.

## § 52 Торти із шарового напівфабрикату

*Шарові торти* виготовляють квадратної, рідше круглої форми. Складаються вони переважно з трьох пластів шарового напівфабрикату, які склеюють між собою кремом чи фруктову начинкою. Прісне шарове тісто розкачують пластом завтовшки 5 мм, викладають на зволожені водою кондитерські листи, наколюють їхню поверхню ножем і випікають при температурі 250—260°C протягом 15—20 хв. Перед випіканням заготовки витримують 15—20 хв. у прохолодному приміщенні для послаблення клейковинних зв'язків у тісті. Це зменшує деформацію і здуття коржів під час випікання.

При склеюванні пластів верхній кладуть пухирчастою стороною донизу, що полегшує процес оздоблення. Найчастіше шарові торти оздоблюють крихтами шарового напівфабрикату, що утворюються при підрівнюванні країв випечених напівфабрикатів, і посипають цукровою пудрою.

Розміри коржів для квадратного торта масою 1 кг становлять 18x18 см, діаметр круглих коржів — 20 см.

Рецептурою на фірмові торти передбачається переважно прискорений спосіб приготування шарового тіста, для якого маргарин січуть разом із борошном до утворення дрібної крихти. У крихти вливають розчин інших продуктів (відповідно до рецептури) і швидко замішують пластичне тісто, яке витримують у холодильнику протягом 2—3 год. Випікають пласти при нижчій температурі, ніж звичайне шарове тісто (230—240°C), що забезпечує рівномірне прогрівання тіста і значне збільшення його в об'ємі. Перед випіканням пласти тіста обов'язково наколюють ножем у кількох місцях.

### **ТОРТ «ШАРОВИЙ З КРЕМОМ»**

*Прісний шаровий напівфабрикат 503 г, крем масляний «Шарлот» чи заварний 380 г, крихти шарового напівфабрикату 102 г, цукрова пудра 15 г. Вихід 1000 г.*

Торт квадратної форми. Три пласти шарового напівфабрикату склеюють масляним чи заварним кремом. Склеєні пласти ледь спресовують, притискаючи фанерною дошкою чи листом.



Рис. 130

Поверхню і бокову сторону торта намащують кремом і густо посипають крихтами шарового напівфабрикату. Фанерною дошкою крихти притискають до поверхні торта, одночасно вирівнюючи його кути. Поверхню рівномірно посипають цукровою пудрою (рис. 130).

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня рівномірно посипана крихтами і цукровою пудрою; на розрізі: три пласти шарового напівфабрикату склеєні кремом; консистенція коржів суха, легко розшарується; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ «ШАРОВИЙ З КОНФІТЮРОМ»**

*Прісний шаровий напівфабрикат 533 г, конфітур полуничний 355 г, крихти шарового напівфабрикату 102 г, цукрова пудра 15 г. Вихід 1000 г.*

Торт квадратної чи круглої форми. Готують як торт «Шаровий з кремом», але пласти склеюють між собою полуничним конфітуром. Поверхню і бокову сторону торта також обмащують конфітуром.

*Вимоги до якості:* див. торт «Шаровий з кремом», на розрізі: три пласти шарового напівфабрикату склеєні полуничним конфітуром.

#### **ТОРТ «СПОРТИВНИЙ»**

*Прісний шаровий напівфабрикат 400 г, фруктова начинка 400 г, помада біла основна 180 г, крихти шарового напівфабрикату 20 г. Вихід 1000 г.*

Торт квадратної форми, складається з трьох пластів шарового напівфабрикату, які склеюють між собою фруктовою начинкою. Поверхню і бокову сторону також змащують фруктовою начинкою. Бокову сторону



обкришують крихтами шарового напівфабрикату, а поверхню оздоблюють білою помадою. Для цього розігріту помаду наливають у корнетик і наносять на всю поверхню торта хаотичні лінії (рис. 131).

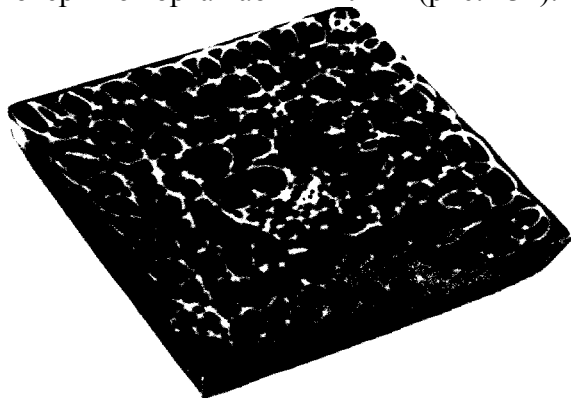


Рис. 131

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня покрита фруктовою начинкою і оздоблена тонкими, хаотичними лініями з білої помади; на розрізі: при пласти шарового напівфабрикату, склесні між собою фруктовою начинкою, консистенція суха, пласти легко розшаровуються; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ «ЯБЛУЧНИЙ» (фірмовий)**

*Прісний шаровий напівфабрикат 614 г, крем масляний з яблучною начинкою 554 г, яблука консервовані 526 г, желе 80 г, білково-повітряний напівфабрикат 58 г, крем масляний «Шарлот» 142 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 26 г. Вихід 1000 г.*

Торт круглої форми. На два круглих пласти шарового напівфабрикату накладають шар масляного крему, змішаного з яблучною начинкою (співвідношення крему і начинки 1:1). На крем нижнього пласта викладають нарізані часточками консервовані яблука і накривають другим пластом, перевертаючи його кремом донизу. Поверхню торта змащують масляним кремом, змішаним з яблучною начинкою, і акуратно викладають рядами по колу скибочки консервованих яблук. Бокову сторону змащують яблучною начинкою і обгортають смугою пергаментного паперу, утворюючи бортики над поверхнею яблук заввишки 20 мм. Краї паперу склеюють патокою.

Поверхню викладених рядами яблук заливають у два прийоми підфарбованим у рожевий колір желе. Коли желе застигне, папір знімають, бокову сторону ретельно змащують сумішшю масляного крему і яблучної начинки і закріплюють на ній круглі меренги, випечені з білково-

повітряного тіста. Меренги викладають на відстані 10 мм одна від одної. Проміжок між меренгами заповнюють фігурною лінією з крему масляного «Шарлот», поверхню меренг розписують масляно-шоколадним кремом.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня акуратно залита прозорим желе рожевого кольору, через яке видно ряди консервованих яблук; на розрізі: два пласти шарового напівфабрикату склеєні масляним кремом з прошарком консервованих яблук, консистенція виробу суха, пласти легко розшаровуються; смак приємний, солодкий.

### § 53. Мигдальні й білково-горіхові торти

Для цих тортів готують мигдально-горіхове тісто, яке розмащують на листи, попередньо змащені жиром і посипані борошном. Тісту надають квадратної форми і випікають при температурі 160—180°C протягом 20—25 хв. Розміри коржів повинні становити 18x18 см.

#### **ТОРТ «МИГДАЛЬНО-ФРУКТОВИЙ»**

*Мигдальний напівфабрикат 617 г, фруктова начинка 217 г, помада біла основна 42 г, фрукти чи цукати 114 г, фруктовий сироп 42 г, крихти мигдальні 8 г. Вихід 1000 г.*

Торт квадратної форми, складається з двох коржів, які формують і випікають, як описано вище. Але на корж, призначений для верхньої частини торта, додатково наносять з тіста бордюру і дві діагональні лінії, що перехрещуються. Оздоблення наносять за допомогою кондитерського мішка із зубчастим наконечником діаметром 5—7 мм (рис. 132). Після випікання гарячі коржі знімають з листів за допомогою ножа. Два коржа склеюють фруктовую начинкою, верхній (фігурний) корж просочують фруктовим сиропом.

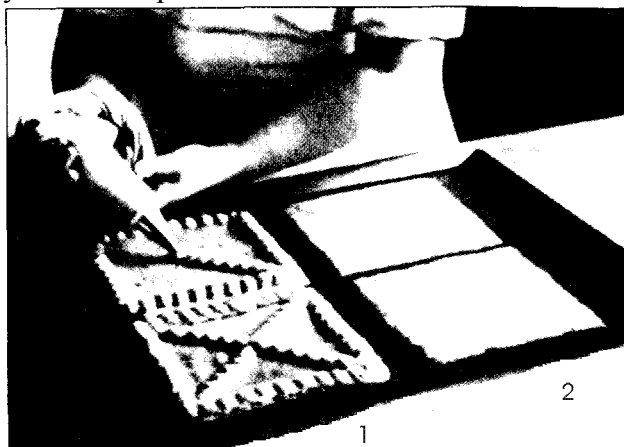


Рис. 132

Чотири сектори у формі трикутників між діагоналями і бордюром на поверхні торта заливають розігрітою помадою різних кольорів, наприклад, білою, рожевою, шоколадною. Поки помада ще не застигла, на поверхню (по центру і в чотирьох кутах) викладають заглазовані у желе фрукти чи цукати. Бокову сторону торта змащують начинкою і обсипають мигдальними крихтами. Готовий торт показано на рис. 133.

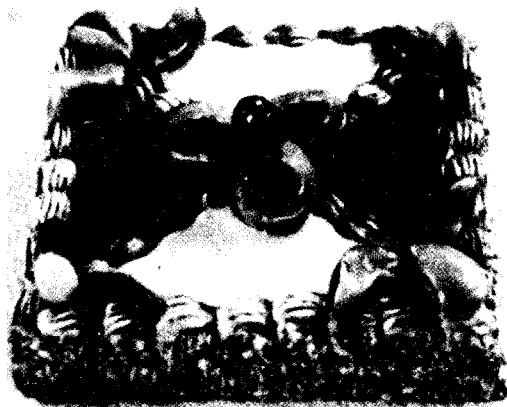


Рис. 133

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня оздоблена різнокольоровою помадою і фруктами; на розрізі: два мигдальних пласти склеєні фруктовою начинкою; колір пластів коричневий; консистенція пориста, м'яка; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ «ХРЕЩАТИК»**

*Мигдальний напівфабрикат 448 г, крем масляний «Шарлот» 306 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 235 г, крихти мигдального напівфабрикату 11 г. Вихід 1000 г.*

Для торта випікають три квадратних мигдальних коржі, які після охолодження склеюють кремом масляним «Шарлот». Поверхню і бокову сторону змащують кремом «Шарлот» шоколадним. Бокову сторону обкришують крихтами з мигдального напівфабрикату. Крем на поверхні розчісують кондитерським гребінцем, оздоблюють бордюром з шоколадного крему і гілкою каштану з суцвіттям з крему, підфарбованого в зелений і ніжно—рожевий колір.

*Вимоги до якості:* форма квадратна; поверхня художньо оздоблена масляним кремом, бокова сторона обсипана крихтами; на розрізі: три мигдальних коржі, склеєні масляним кремом, колір світло-коричневий, консистенція пориста, м'яка.

## **ТОРТ «ОЛІМПІЙСЬКИЙ»**

*Білкова-горіховий напівфабрикат 347 г, крем масляний «Шарлот» з шоколадом 490 г, шоколад 33 г, білково-повітряний напівфабрикат 47 г, цукат апельсиновий 23 г, крихти білково-горіхового напівфабрикату 60 г. Вихід 1000 г. Для білково-горіхового тіста: борошно 76 г, цукор 153 г, білки яєчні 61 г. Мигдаль смажений 28 г, апельсиновий цукат 35 г, масло вершкове 76 г. Вихід 347 г.*

Торт круглої форми, складається з п'яти коржів білково-горіхового напівфабрикату, що склеєні між собою масляним кремом «Шарлот», перемішаним із шоколадними ошурками. Цим же кремом змащують поверхню і бокову сторону торта, а потім бокову сторону і центральну частину поверхні обсипають крихтами з білково-горіхового напівфабрикату. На поверхні по краю викладають 11—12 меренг, випечених з білково-повітряного тіста. Меренги розмальовують розтопленим шоколадом і прикрашають нарізаними смужками апельсинових цукатів. Центральну частину торта посипають шоколадними ошурками.

Для білково-горіхового напівфабрикату: вершкове масло розтирають з цукром до повного зникнення кристаликів цукру. В цю масу додають підсмажений і подрібнений мигдальний горіх, дрібно нарізані апельсинові цукати, просіяне борошно і 50 % збитого на стійку піну яєчного білка. Все обережно перемішують до утворення однорідної маси. Потім додають решту білків і знову обережно перемішують.

Готову масу викладають на кондитерські листи, попередньо змащені жиром, надаючи круглої форми. Випікають при температурі 215—220°C протягом 8—10 хв. Після випікання ще теплими знімають з листів за допомогою ножа.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня красиво оздоблена меренгами, крихтами, цукатами і шоколадом; на розрізі: п'ять білково-горіхових коржів склеєні масляним кремом, змішаним з шоколадними ошурками, коржі світло-коричневого кольору, пористе, смак приємний, солодкий.

Основою білково-горіхових тортів є коржі, випечені з білкового тіста, до якого додають підсушені й ледь подрібнені горіхи. Яєчні білки використовують свіжими чи попередньо заквашують протягом однієї доби у теплом місці. Напівфабрикат, випечений із заквашених білків, має оригінальний смак, а торти, випечені за такою технологією, широко популярні.

## **БІЛКОВО-ГОРІХОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ (I спосіб)**

*Цукор 557 г, горіхи смажені 340 г, борошно 106 г, білки, яєчні 480 г, ванільна пудра 3 г. Вихід 1000 г. Вологість 3 %.*

Горіхи підсмажують і ледь підсушують, перемішують їх з борошном і 80 % цукру, передбаченого рецептурою. Яйця, після первинної обробки, ретельно розділяють на білки і жовтки. Білки залишають в теплому місці з температурою 40°C на одну добу для заквашування. Для прискорення процесу заквашування до свіжих білків рекомендують додавати 1 % уже заквашених білків. Витримані білки збивають до утворення пишної, стійкої піни приблизно 20—25 хв. За 3—5 хв. до закінчення процесу збивання у масу додають 20 % цукру, змішаного з ванільною пудрою. Готову масу обережно перемішують з горіховою сумішшю протягом 1—2 хв. Якщо білки недостатньо збиті, під час випікання напівфабрикат осяде, що вважається браком.

## **БІЛКОВО-ГОРІХОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ (II спосіб)**

*Борошно 278 г, цукор 637 г, білки яєчні 488 г, ванілін 1 г, горіхи смажені 213 г. Вихід 1000 г.*

Яєчні білки, охолоджені до 2°C, збивають до збільшення в об'ємі у 5—6 разів і утворення пишної, стійкої піни. За 5—7 хв. до закінчення процесу збивання у білки поступово всипають цукор, перемішаний з ваніліном. Готову масу обережно перемішують із сумішшю горіхів з борошном.

Випікають білково—горіховий напівфабрикат на листах вистелених папером. Для цього на листи викладають металеві обручі (без дна) заввишки 20 мм, у які накладають білково-горіхове тісто завтовшки 20 мм, поверхню розрівнюють, а обручі обережно знімають. Випікають заготовки при температурі 120—130°C протягом 1,5—2 год.

Випечені заготовки витримують протягом 12—24 год., а потім знімають з паперу. Вологість охолоджених заготовок повинна становити 2—4,5 %; колір світло-коричневий; консистенція суха, крихка; смак приємний, солодкий.

## **ТОРТ «КИЇВСЬКИЙ»**

*Білково-горіховий напівфабрикат (I варіант) 420 г, крем масляний «Шарлот» 370 г, крем масляний -«Шарлот» шоколадний 176 г, фрукти чи цукати для оздоблення 34 г. Вихід 1000 г.*

Для торта випікають дві круглі заготовки з білково-горіхового напівфабрикату, виготовленого за 1-м варіантом (на заквашених білках). Дві заготовки склеюють між собою кремом масляним «Шарлот». Зверху викладають фанерне коло, по якому заготовки обрізають, надаючи їм правильної форми. Поверхню і бокову сторону змащують масляно-

шоколадним кремом «Шарлот». Поверхню розчісують, бокову сторону обкрошують крихтами, що утворилися при підрівнюванні бокової сторони. Якщо крихт забагато, їх можна додати у крем, яким будуть склеювати випечені коржі. На поверхні по краю торта висаджують кремовий бордюр, а центральну частину оздоблюють білим і підфарбованим у зелений колір кремом у вигляді листочків і квітів каштану, а також фруктами чи цукатами.

На рис. 134 показано торт «Київський» фігурний.

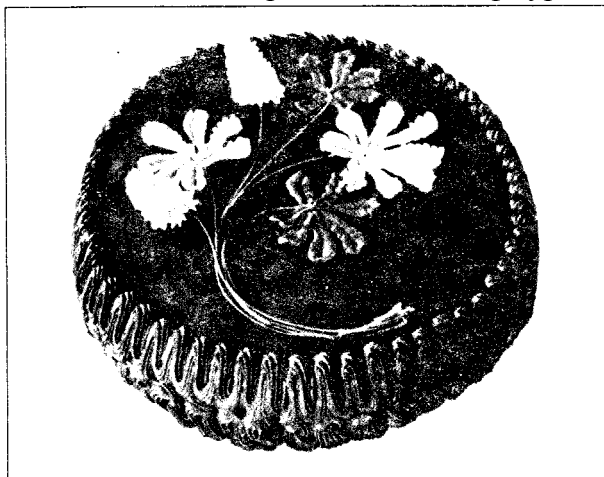


Рис. 134

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня оздоблена масляним і масляно-шоколадним кремом, бокова сторона обсипана крихтами; на розрізі: дві заготовки білково-горіхового напівфабрикату склеєні масляним кремом, консистенція виробу суха, крихка, смак приємний, солодкий, з горіховим ароматом.

#### **ТОРТ «ПОЛІТ»**

*Білкова-горіховий напівфабрикат (I варіант) 480 г, білково-повітряний напівфабрикат 30 г, крем масляний «Шарлот» 490 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 15 г, крихти білково-горіхового напівфабрикату 20 г. Вихід 1000 г.*

Для торта випікають дві круглі заготовки з білково-горіхового напівфабрикату, виготовленого на заквашених білках (за 1-м варіантом).

Дві заготовки білково-горіхового напівфабрикату обрівнюють за допомогою фанерного кола і склеюють кремом масляним «Шарлот». Поверхню і бокову сторону змащують цим самим кремом, бокову сторону обсипають ледь подрібненими крихтами з обрізків, що утворилися при підрівнюванні заготовок. На поверхні, по краю торта відсаджують

кремовий бордюр, викладають шість круглих меренг, і одну меренгу — по центру.

Поверхню меренг попередньо змащують тонким шаром крему і обкачують у білково-горіхових крихтах. Меренги з'єднують між собою тонким візерунком із масляно-шоколадного крему і додатково оздоблюють кремовими листочками. Всю поверхню торта посипають тонким шаром цукрової пудри. Готовий торт зображено на рис. 135.

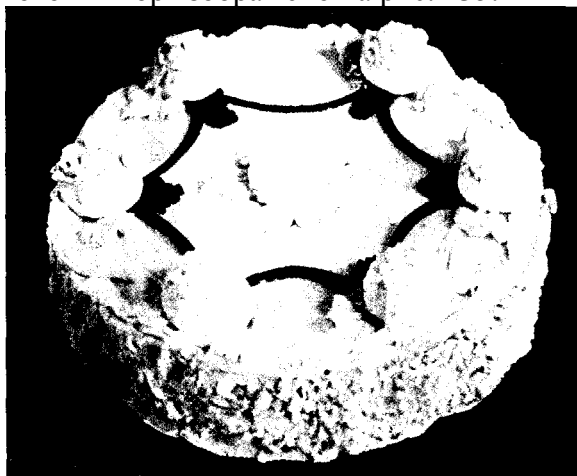


Рис. 135

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня оздоблена меренгами і кремовим візерунком, рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два білково-горіхових коржі склеєні масляним кремом, коржі світло-коричневого кольору, пористе, крихке, смак приємний, солодкий, з горіховим ароматом.

#### **ТОРТ «ДЕНЬ І НІЧ»**

*Білково-повітряний напівфабрикат 288 г, крем масляний «Шарлот» 540 г, крем масляний «Шарлот» шоколадний 6 г, варення абрикосове 100 г, бісквіт буше 6 г. Вихід 1000 г.*

Торт круглої форми, складається з двох білково-повітряних напівфабрикатів, які склеюють між собою масляним кремом, перемішаним із абрикосовим варенням.

Поверхню і бокову сторону торта обмащують цим самим кремом. З боків торт обсипають підсмаженими крихтами, виготовленими з бісквіту буше, а поверхню оздоблюють штриховими лініями: половину торта — шоколадним кремом, другу половину — білим.

По краю висаджують бордюр у вигляді зигзагоподібної лінії з білого крему на шоколадній частині, з шоколадного — на білій частині. На

білій поверхні торта додатково висаджують оздоблення у вигляді двох хризантем: з шоколадного крему — стебла, з білого крему — квіти. Готовий торт зображено на рис. 136.

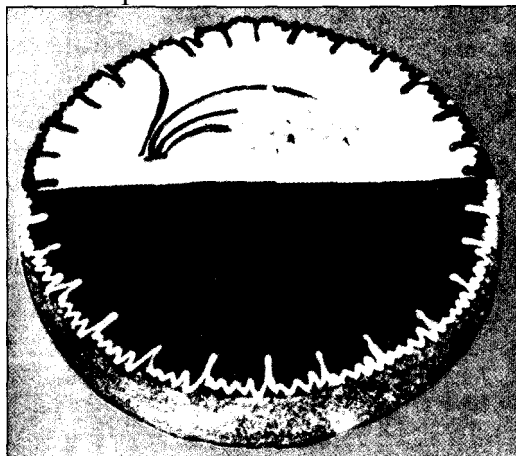


Рис. 136

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня художньо оздоблена масляним кремом; на розрізі: два білково-повітряних напівфабрикати, склеєні масляним кремом; консистенція виробу суха, ламка; смак приємний, солодкий.

#### § 54. Вафельні торти

Вафельні торти виготовляють з випечених вафельних листів, які склеюють між собою жирною начинкою чи праліне. Поверхню вафельних тортів покривають тією самою начинкою чи шоколадною глазур'ю. Форма тортів квадратна чи прямокутна.

##### **ТОРТ «ШОКОЛАДНО-ВАФЕЛЬНИЙ»**

*Вафельні листи 130 г, глазур шоколадна 180 г, праліне 560 г, масло какао 30 г, шоколад візерунчастий 100 г. Вихід 1000 г.*

Торт складається з 7—9 вафельних листів, які склеюють між собою праліне. Для цього праліне підігрівують до 33—35°C і пропускають разом з маслом какао через вальцювальну машину, доки не утвориться однорідна кремоподібна маса.

Нерівні краї листів акуратно підрізають ножем, щоб вони не поламалися. Поверхню і бокову сторону торта глазурують підігрітою до 31—33°C шоколадною глазур'ю, до якої додають 5 % масла какао. Поверхню торта додатково прикрашають візерунчастим шоколадом.



Вимоги до якості: торт квадратної чи прямокутної форми; поверхня рівномірно покрита шоколадною глазур'ю і оздоблена шоколадом; на розрізі: 7—9 вафельних листів склеєні праліне; консистенція тіста суха, крихка; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ «АРАХІС»**

*Вафельні листи 180 г, праліне 750 г, масло какао 50 г, горіхи смажені 40 г. Вихід 1000 г.*

Торт складається з 7—9 вафельних листів, склеєних праліне. Праліне підготовляють так само, як і для торта «Шоколадне-вафельного». Вафельних листів може бути 7 чи 9 залежно від товщини. Нерівні краї листів обережно підрівнюють. Поверхню і бокову сторону торта обмащують начинкою з праліне і на ній кондитерським гребінцем наносять візерунок. Подрібнені горіхи арахісу насипають купками по кутам і в середині торта (рис 137).



Рис. 137

*Вимоги до якості:* форма квадратна чи кругла; поверхня рівномірно покрита праліне і оздоблена подрібненими горіхами; на розрізі: 7—9 вафельних листів склеєні праліне; консистенція тіста суха, крихка; смак приємний, солодкий.

#### **ТОРТ «ЗЕФІРНО-ВАФЕЛЬНИЙ»**

*Вафельні листи 90 г, зефірна начинка 960 г, цукрова пудра 50 г. Вихід 1000 г.*

Торт складається з трьох вафельних напівфабрикатів і двох шарів біло-рожевої зефірної начинки. Вафельні листи склеюють теплою зефірною начинкою в дерев'яних рамках. Спочатку у рамку кладуть вафельний лист, потім начинку, потім другий лист і другий шар начинки, який накривають третім вафельним листом. Склеєні заготовки витримують у рамках протягом 40 хв., потім їх виймають і складають на лист стосиком

по 4—5 шт., накривають алюмінієвим листом і витримують протягом 16 год. Нерівні краї листів обережно підрівнюють. На поверхні по краю, за допомогою зубчастої трубочки, відсаджують бордюр із зефірної начинки. Посередині торта (по діагоналі) викладають трафарет з крупним написом «Зефір», поверхню посипають тонким шаром цукрової пудри. Потім трафарет знімають і на торті залишається напис «Зефір».

*Вимоги до якості:* торт прямокутної форми; поверхня оздоблена зефірною начинкою і рівномірно посилана цукровою пудрою, на поверхні чітко видно напис «Зефір»; на розрізі: три вафельні листи, склеєні зефірною начинкою, консистенція суха, ламка, смак приємний, солодкий.

### **ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ «ПОЛЯРНИЙ»**

*Вафельні листи 180 г, начинка жирова 810 г, цукрова пудра 10 г. Вихід 1000 г.*

Торт складається з 5—7 вафельних листів, які склеюють між собою жировою начинкою. Після підрівнювання бокової сторони, поверхню торта змащують тією самою начинкою і оздоблюють крихтами, що виготовляють таким чином. Обрізки від тортів подрібнюють у машині типу м'ясорубки і змішують з вафельним борошном у співвідношенні 2:1. До суміші додають 100 г сухого молока на 1 кг крихт. Все ретельно перемішують і протирають через сито з вічками розміром 3 мм. Вафельне борошно отримують шляхом протирання крізь сухарно-дробильну машину лому вафельних листів.

При виготовленні тортів із семи вафельних листів шість листів змащують начинкою і склеюють, на верхній лист накладають сьомий (не змащений) лист. Поверхню і бокову сторону торта змащують начинкою, рівномірно обсипають крихтами і цукровою пудрою. Розмір торта 290x230 мм.

## **§ 55. Зберігання і транспортування тістечок і тортів**



Зберігання і транспортування кондитерських виробів здійснюється відповідно до вимог, що встановлені органами санітарного нагляду.

Торти необхідно укладати у художньо оздоблені картонні чи прозорі пластикові коробки, що забезпечують збереження форми вибору. На дно коробки кладуть серветку з пергаменту чи підпергаменту.

Тістечка вкладають у металеві контейнери чи лотки з антикорозійним покриттям. Дно контейнерів чи лотків вистеляють пергаментом чи підпергаментом, поверхню закривають кришкою, що

щільно прилягає. Щоб уникнути деформації, тістечка викладають в один ряд.

Усі лотки, контейнери і кришки повинні мати маркування з назвою підприємства-виробника. Лотки, контейнери і кришки необхідно щоденно мити содовим розчином, споліскувати гарячою водою і висушувати.

На будь-якому зовнішньому боці коробки ставлять штамп із зазначенням дати, часу виготовлення, на коробці наклеюють товарний знак, що містить назву підприємства-виробника, назву продукту, термін зберігання і ціну. У лоток з тістечками вкладають талон з номером бригади чи укладальника, із зазначенням дати і часу виготовлення.

Торти і тістечка з кремовим чи фруктовим оздобленням зберігають у холодильниках при температурі від 0°C до +8°C.

Усі кремові вироби після виготовлення одразу відправляють на реалізацію.

За відсутності зазначених температурних умов на підприємствах і в торговельній мережі виготовлення тістечок із заварним кремом чи зі збитими вершками (сметаною) не допускається.

Вироби без крему і тістечка «Кошики», заповнені фруктовю начинкою, зберігають при температурі не вище +18°C і відносній вологості повітря 70—75 % протягом 10 діб.

Торти і тістечка вафельні з начинками можуть зберігатися при звичайних температурних умовах до 30 діб.

Транспортують кремові вироби у автомашиних малого габариту з щільно закритими кузовами, що не пропускають до середини відпрацьованих газів. Крем добре вбирає будь-які запахи, тому забороняється транспортувати кремові вироби в машинах, що використовуються для перевезення товарів з різними запахами. Категорично забороняється ставити лотки з тістечками і коробки з тортами на підлогу чи землю.

Перевозити, розвантажувати торти і тістечка необхідно обережно, уникаючи різких рухів і падінь. Бажано також передбачити захист від впливу атмосферних опадів.

Робітники автотранспорту і експедиції, пов'язані з відпуском і транспортуванням кремових виробів, мають працювати у чистому спеціальному одязі, який необхідно міняти у міру забруднення.

У торговельній мережі кремові вироби зберігають у холодильних камерах чи у шафах, а торговельному залі — в холодильних вітринах під склом — при температурі від 0 до 8°C (терміни зберігання тістечок наведено у розділі 10 «Приготування тістечок»).

Вироби з кремом, що не реалізовані у встановлені терміни, можуть бути повернені на підприємство і використані там для приготування виробів, які підлягають випіканню, тобто високій термічній обробці.

Кремові тістечка і торти є виробами, що швидко псуються, тому вони підлягають швидкій реалізації. Щоб подовжити термін реалізації, можна рекомендувати спеціальний режим заморожування кремових виробів без зниження їхньої якості. Розглянемо цей метод докладніше. Одразу після виготовлення торти укладають у коробки і заморожують протягом 5 год. при температурі — 30°C. Зберігають заморожені торти при температурі —25°C протягом 4 тижнів. Під час розморожування вироби необхідно витримати при —10°C протягом 8 год., а також при +6°C перед відправленням до торговельної мережі. Термін придатності до споживання за таких умов вважається з моменту зберігання при +6°C.

### **Контрольні Запитання і Завдання**

1. *За якими ознаками класифікують торти?*
2. *Які вимоги висуваються до фірмових і фігурних тортів?*
3. *Назвіть етапи приготування бісквітно-кремових тортів.*
4. *Які правила глазурування поверхні бісквітних тортів помадою і желе?*
5. *Які бісквітні напівфабрикати використовують для приготування тортів «Казка», «Кавовий», «Трюфель», «Хліб і сіль»?*
6. *Як оздоблюють бісквітно-кремові торти «Полуничний асорті», «Горіховий», «Ніжність», «Берізка»?*
7. *Які фірмові торти готують із бісквітного напівфабрикату?*
8. *З яких напівфабрикатів виготовляють і як оздоблюють поверхню торта «Абрикотин»?*
9. *Які напівфабрикати використовують для приготування комбінованих тортів «Київський», «День і ніч»? Які торти цієї групи Ви знаєте?*
10. *Які правила пакування і транспортування тортів?*
11. *Назвіть терміни придатності до споживання тортів, оздоблених кремом.*

### § 56. Перекладанці

*Перекладанцями* у національній кулінарії називають вироби прямокутної чи квадратної форми, що складаються з двох і більше випечених коржів, які змащують різноманітними кремами і начинками. Поверхню перекладанців найчастіше посипають цукровою пудрою чи глазурують шоколадною помадою, можливе також й інше оздоблення.

Коржі випікають із різних видів тіста, а саме: пісочного, бісквітного, білково-горіхового, білково-повітряного тощо. Іноді для приготування одного перекладанця використовують випечені коржі з кількох видів тіста. Маса готових перекладанців становить не менше як 3 кг.

#### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «З ЧОРНОСЛИВОМ»**

*Для тіста: яйця 120 г, цукор-пісок 200 г, масло вершкове 60 г, мед 60 г, сода 6 г, оцет 20 г, борошно 650 г. Для крему: цукор-пісок 200 г, масло вершкове 300 г, жовтки яйця 3 шт., сметана 30 % 400 г, цукрова пудра 10 г, чорнослив 500 г. Вихід 1 кг.*

*Приготування тіста.* Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром до утворення пишної, стійкої маси. До маси додають розтоплене вершкове масло, прогрітий на водяній бані мед, погашену оцтом соду і все акуратно перемішують. Наприкінці додають просіяне борошно. Кондитерські листи змащують жиром і випікають 6 тонких коржів при температурі 240°C.

*Приготування крему.* Вершкове масло (оохоложене до температури 12°C) нарізають на шматочки і збивають протягом 5—7 хв. до розм'якшення. У збите масло поступово додають оохоложену до +2°C сметану 30 % жирності й розтерті разом з цукром до білого кольору яєчні жовтки. Коли продукти повністю з'єднаються з маслом, додають підготовлений оохоложений чорнослив і продовжують збивати ще протягом 5—7 хв.

Чорнослив попередньо промивають, відварюють до розм'якшення, відвар зливають, а гарячий чорнослив протирають через решето для видалення кісточок. Для протирання на руку одягають спеціальну брезентову рукавицю. Протертий чорнослив розводять до потрібної консистенції відцідженим відваром.

*Формування виробу.* Випечені й оохоложені коржі змащують масляним кремом з чорносливом, поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна з чіткими гранями; поверхня рівномірно посилана цукровою пудрою; на розрізі чітко видно шість однакових за товщиною бісквітних пласти, змащених масляним кремом із чорносливом; консистенція виробу м'яка, пориста; консистенція крему пишна, з вкрапленнями чорносливу; смак приємний, солодкий, з присмаком чорносливу.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ КЕКСОВО-БІСКВІТНИЙ**

*Для бісквітного напівфабрикати:* борошно 120 г, цукор-пісок 138 г, яйця 220 г, есенція ванільна 1 г. *Вихід* 340 г. *Для кексового напівфабрикату:* борошно 126 г, цукор-пісок 95 г, яйця 79 г, родзинки 65 г, есенція ванільна 2 г, маргарин вершковий 95 г, амоній 4 г. *Вихід* 353 г. *Повидло для змащування* 325 г, цукрова пудра для посипання 5 г. *Вихід* 1000 г.

Бісквітний напівфабрикат, тісто готують за технологією бісквіту основного. Кондитерські листи вистеляють папером, тісто розливають рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200—210°C протягом 10—15 хв. (2 шт. для одного виробу).

*Кексовий напівфабрикат.* Готують за технологією масляного бісквіту з розпушувачами. Готове тісто випікають на листах вистелених папером при температурі 200—210°C протягом 10—12 хв. (один пласт).

Формування виробу. Охолоджені напівфабрикати склеюють між собою повидлом: знизу і зверху — бісквітні, а посередині — кексовий. Бокові сторони склеєних пластів обривнюють, поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна з чіткими гранями; поверхня рівномірно посилана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних і один кексовий напівфабрикати склеєні повидлом, консистенція виробу м'яка, пориста; смак приємний, солодкий, з присмаком родзинок.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «НІЖНІСТЬ»**

*Для масляного бісквіту:* борошно 168 г, яйця 142 г, цукор-пісок 166 г, амоній 2 г, маргарин вершковий 42 г. *Вихід* 428 г. *Для яблучної начинки:* цукор-пісок 132 г, масло вершкове 120 г, яблука свіжі 612 г, сметана 153 г, коньяк 10 г. *Вихід* 567 г. *Маргарин для змащування листів* 10 г, цукрова пудра для посипання 5 г. *Вихід* 1000 г.

*Приготування напівфабрикату.* Яйця після первинної обробки збивають разом із цукром і амонієм протягом 35—40 хв. до утворення пишної маси, на поверхні якої залишається слід від збивача. У збиту масу поступово всипають просіяне борошно, обережно, але швидко перемішують, щоб не залишилося грудочок непромішаного борошна, вливають тонкою цівкою розтопленій маргарин і рухами згори донизу

замішують тісто. Тісто замішують протягом 50—60 сек. Якщо місити довше, тісто може осісти. Кондитерські листи змащують жиром, посипають борошном, тісто викладають рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200—210°C протягом 10—12 хв.

*Приготування начинки.* Яблука промивають, обчищають, нарізають тонкими скибочками і варять разом зі сметаною і цукром доти, доки маса не перетвориться на пюре. Уварену масу охолоджують, додають розм'якшене вершкове масло, коньяк і все ретельно перемішують.

*Формування виробу.* Два випечені й охолоджені бісквітні напівфабрикати склеюють між собою яблучною начинкою; бокові сторони склеєних пластів вирівнюють, поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних напівфабрикати змащені яблучною начинкою; консистенція виробу м'яка, пориста; смак приємний, солодкий, з присмаком яблук.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПТАШИНЕ МОЛОКО»**

*Для бісквітного тіста: яйця 120 г, борошно 150 г, цукор—пісок 200 г, сметана 75 г, какао-порошок 7 г, маргарин вершковий 150 г, сода 20 г. Для крему: цукор—пісок 200 г, молоко 410 мл, манна крупа 100 г, масло вершкове 250 г, лимон 1 шт. Шоколад для оздоблення 50 г. Вихід 1000 г.*

*Приготування тіста.* Яйця після первинної обробки збивають разом з цукром протягом 35—40 хв. до утворення пишної стійкої маси. Наприкінці збивання поступово вливають сметану. У збиту масу поступово всипають просіяне разом з содою та какао-порошком борошно і обережно замішують тісто. Коли у тісті будуть розмішані всі грудочки борошна, тонкою цівкою вливають розтоплений маргарин і знову акуратно перемішують. Готове тісто має сметаноподібну консистенцію. Кондитерські листи змащують жиром, вистеляють папером, розливають тісто рівним шаром завтовшки 10 мм і випікають при температурі 200—210°C протягом 12—15 хв.

*Приготування крему.* У кипляче молоко всипають цукор і, перемішуючи, швидко, але поступово всипають манну крупу. Масу проварюють протягом 5 хв., охолоджують і додають сік одного лимону. Вершкове масло збивають до розм'якшення, додають заварену і охолоджену масу і продовжують збивати протягом 10 хв.

*Формування виробу.* Бокову сторону випеченого і охолодженого пласта вирівнюють, на поверхню наносять рівний шар крему і посипають тертим шоколадом.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно посипана тертим шоколадом; на розрізі один шар бісквіту, змащений

кремом; консистенція виробу ніжна, пориста; консистенція крему пишна, однорідна; смак приємний, солодкий.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ І КРЕМОМ**

*Для тіста: маргарин вершковий 250 г, цукор-пісок 180 г, сметана 210 г, сода 12 г, яйця 80 г, жовток яйця 2 шт., борошно 520 г. Для начинки: яблука 1000 г, кориця 20 г, повидло 75 г, манна крупа чи сухарі панірувальні 50 г. Для крему: цукрова пудра 110 г, масло вершкове 250 г, ядра горіхів 160 г, ванільна пудра 5 г. Вихід 1000 г.*

*Приготування тіста.* Тісто готують по технології пісочного звичайного. *Приготування яблучної начинки.* Яблука промивають, зачищають, нарізають тонкими скибочками і пересипають корицею.

*Приготування крему.* Вершкове масло збивають на малих обертах протягом 5—7 хв. до розм'якшення. У збите масло поступово всипають просіяну цукрову пудру і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають подрібнені ядра горіхів і ванільну пудру.

*Випікання і формування виробу.* Тісто ділять на чотири частини і з кожної розкачують пласти шаром завтовшки 4—5 мм. Один пласт тіста викладають на кондитерський лист вистелений папером, поверхню тіста змащують повидлом, посипають манною крупною чи подрібненими сухарями і викладають 50 % яблучної начинки. Все це накривають другим пластом тіста, краї ретельно защипують, поверхню наколюють шпилькою в декількох місцях і випікають при температурі 180—190°C протягом 20—25 хв. З інших двох пластів тіста і 50 % начинки формують і випікають такий самий напівфабрикат. Два охолоджених напівфабрикату перемашують масляно-горіховим кремом, бокову сторону обривнюють, поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно посилана цукровою пудрою, не пошкоджена; на розрізі: чотири пісочні пласти перекладені зверху і знизу яблучною начинкою, а по середині — масляно-горіховим кремом; консистенція коржів крихка, добре пропечена, без закальцю, крему — пишна, з вкрапленнями горіхів, начинки — соковита; смак приємний, солодкий, ледь кислуватий, з ароматом кориці і присмаком горіхів.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ГОРІХОВИЙ**

*Для тіста: борошно 600 г, маргарин 100 г, цукор-пісок 80 г, мед 130 г, яйця 64 г дріжджі 8 г, сода 3 г, оцет 2 г, ядра горіхів 50 г. Для крему: ядра горіхів 48 г, масло вершкове 160 г, цукрова пудра 108 г, молоко 80 г. Для сиропу: цукор-пісок 80 г, вода 200 г, коньяк 8 г. Вихід 1000 г.*



*Приготування тіста.* Маргарин подрібнюють і збивають разом із цукром до утворення пишної маси. Дріжджі розчиняють у яйцях, перемішують разом із медом і цю масу поступово додають у збитий маргарин, продовжуючи збивати. Наприкінці збивання додають соду, «погашену» оцтом. Просіяне борошно перемішують разом із подрібненими ядрами горіхів, всипають до збитої маси і замішують тісто пластичної консистенції. Готове тісто залишають на ніч у холодильнику. З охолодженого тіста випікають три коржі при температурі 200-210°C.

*Приготування крему.* Ядра горіхів тонко подрібнюють, додають молоко, проварюють до загусання і охолоджують. Вершкове масло (температура +12°C) нарізають на шматочки і збивають до розм'якшення протягом 5—7 хв. До збитого масла поступово додають запарені і охолоджені горіхи.

*Приготування сиропу.* Сироп готують за технологією сиропу для просочування.

Формування виробу, випечені і охолоджені коржі просочують сиропом (температура +15+20°C), перемашують масляно-горіховим кремом, поверхню теж змащують цим самим кремом і посипають крихтами, які утворилися при підрівнюванні бокової сторони.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно посилана крихтами, без тріщин; на розрізі: чітко видно три пласта випеченого напівфабрикату, прошарованого масляно-горіховим кремом; консистенція виробу м'яка, пориста, крему — пишна, з вкрапленнями горіхів; смак солодкий, приємний, з присмаком горіхів.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ»**

*Для тіста:* борошно 500 г, маргарин 250 г, цукор-пісок 200 г, жовтки яєць 4 шт., амоній 12 г, сода 12 г, сметана 40 г, какао-порошок 30 г. *Для посипання тіста:* білки яєць 4 шт., горіхи 170 г, родзинки 190 г. *Вихід* 1000 г.

*Приготування тіста.* Тісто готують за технологією пісочного звичайного тіста. Тісто ділять на три частини, до однієї додають какао-порошок. Готове тісто кладуть на холод на 1—2 год.

*Приготування виробу.* Кондитерські листи вистеляють папером. Одну частину білого тіста розкачують шаром завтовшки 5-6 мм і викладають на лист. Поверхню пласта змащують повидлом, посипають подрібненими горіхами (50 % норми) і накривають розкачаним пластом шоколадного тіста, який також змащують повидлом і посипають рештою горіхів. На поверхню підготовлених пластів викладають збиті на стійку піну яєчні білки, розрівнюють і посипають родзинками. Родзинки попередньо промивають, замочують у теплій воді на 15 хв. і знову

промивають. Зверху на білки натирають на грубій тертці другу частину білого тіста. Випікають напівфабрикат при температурі 180—190°C протягом 25—30 хв. охолоджений перекладанець посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості*, форма прямокутна; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно три пласта випеченого пісочного напівфабрикату, прошарованого повидлом, горіхами, білками; консистенція виробу крихка, дрібнопориста; смак солодкий, приємний, з присмаком горіхів.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «ПРЕЗИДЕНТСЬКИЙ»**

*Для сметанно-медового тіста: борошно 260 г, маргарин 250 г, яєчні жовтки 3 шт., цукор-пісок 90 г, мед 45 г, сметана 75 г, сода 12 г, ядра горіхів 140 г. Для крему: молоко згущене 400 г, вода 200 г, масло вершкове 400 г. Для білково-повітряного тіста: цукор-пісок 360 г, яєчні білки 6 шт. Для кавового сиропу: цукор-пісок 100 г, кава натуральна мелена 20 г, вода 100 г. Вихід 1000 г.*

*Приготування сметанно-медового тіста.* Маргарин нарізають шматочками і збивають разом з цукром до утворення пишної пластичної маси. У збитий маргарин поступово додають суміш сметани, яєць і меду. Продовжують збивати до утворення однорідної маси. Просіяне борошно перемішують разом з содою і горіхами, всипають у збиту масу і швидко замішують тісто пластичної консистенції. Готове тісто ділять на три частини, кожну частину розкачують шаром завтовшки 7—8 мм і випікають три коржі при температурі 220-230°C протягом 12-15 хв.

*Приготування крему.* Згущене молоко змішують разом з водою і уварюють до сметаноподібної консистенції. Вершкове масло збивають до розм'якшення, поступово додають охолоджений сироп і продовжують збивати протягом 10—15 хв.

*Приготування безе.* Готують білково-повітряне тісто. Листи вистеляють папером, тісто рівномірно розмащують і випікають два коржі при температурі 100—110°C протягом 1,5—2 год.

*Приготування кавового сиропу.* 20 г натуральної меленої кави заливають киплячим сиропом і залишають на відстоювання. Коли осад осяде, сироп акуратно зливають.

*Приготування виробу.* Випечені три коржі просочують кавовим сиропом. Перекладанець складається з 5 випечених пластів: трьох пластів сметанно-медового і двох пластів білкового напівфабрикатів. Випечені напівфабрикати по черзі змащують масляно-кавовим кремом. Поверхню змащують кремом, посипають крихтами, що утворилися при підрівнюванні бокових сторін і цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма квадратна чи прямокутна; поверхня рівномірно посилана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно три випечених пласти здобного напівфабрикату і два — білково-повітряного, прошарованих масляно-кавовим кремом; консистенція здобного коржа м'яка, дрібнопориста, білково-повітряного — добре висушена, не тягуча; смак солодкий, приємний.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ФРУКТАМИ**

*Для пісочного тіста:* маргарин 200 г, цукор-пісок 200 г, яєчні жовтки 3 шт. сметана 60 г, сода 6 г, борошно 400 г, какао-порошок 30 г. *Для сметанного крему:* сметана 30 % жирності 500 г, цукрова пудра 100 г, ванільна пудра 10 г. *Для начинки:* цукор-пісок 200 г, яєчні білки 3 шт., вишні 1000 г або яблука 1500 г, або ревінь 1500 г. Манна крупа для посипання 50 г. Вихід 2000 г.

*Приготування тіста.* Готують пісочне тісто як звичайно, але з продуктів, що входять до рецептури. До 1/3 частини тіста додають какао-порошок. Готове тісто кладуть у холодильник на 1—2 год.

*Приготування начинки.* Вишні промивають, видаляють кісточки і пересипають цукром.

Або ревінь промивають, знімають поверхневу плівочку, дрібно нарізають і пересипають цукром. Або яблука промивають, зачищають від шкірки і насіння, нарізають тонкими скибочками і пересипають цукром. До яблук можна додати корицю (10 г на 1,5 кг яблук).

Начинку потрібно робити безпосередньо перед використанням, оскільки фрукти швидко пускають сік, а це може призвести до утворення закальцю.

*Приготування крему.* Готують сметанний крем як звичайно. Яєчні білки, охолоджені до +2°C, збивають до утворення пишної стійкої маси протягом 25—30 хв.

*Приготування випечених напівфабрикатів.* Біле і коричневе пісочне тісто ділять на дві частини і підготовляють два напівфабрикати.

Для одного напівфабрикату необхідно: одну частину білого тіста розкачують шаром завтовшки 8—10 мм і викладають на кондитерський лист ледь змащений жиром. По всій поверхні тісто рівномірно посипають манною крупою (50 %) і викладають підготовлену начинку (50 %).

На начинку акуратно викладають збиті білки (50 %), а на них натирають на грубій тертці половину темного тіста. Так само готують і другий напівфабрикат випікають напівфабрикати при температурі 200—210°C протягом 20—25 хв.

*Формування виробу.* Після охолодження два напівфабрикати склеюють сметанним кремом, поверхню посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою, без тріщин; на розрізі: чітко видно два білих і два коричневих пласти пісочного напівфабрикату, перекладених начинкою і сметанним кремом; консистенція виробу крихка, дрібнопориста, без закальцю; смак солодкий, приємний, ледь кислуватий.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОМ**

*Для тіста:* борошно 400 г, сметана 125 г, маргарин 300 г, порошок до печива 12 г, яєчні жовтки 3 шт. *для начинки:* яйця 8 шт., мак 270 г, цукор-пісок 300 г, сухарі панірувальні 40 г. *Вихід* 1000 г.

*Приготування шарового тіста.* Тісто готують прискореним методом. Маргарин охолоджений до температури +12°C пересікають разом із борошном до утворення дрібної крихти. Вливають сметану, перемішану разом із яєчними жовтками і замішують тісто пластичної консистенції, яке кладуть у холодильник на 2—3 год.

*Приготування начинки.* Мак промивають і проварюють протягом 25—30 хв. Проварений мак відціджують і просушують. Яйця після первинної обробки ретельно розділяють на білки і жовтки. Яєчні білки охолоджують до температури +2°C і збивають у знежиреному посуді протягом 25—30 хв. до збільшення в об'ємі у 5—6 разів. Наприкінці збивання додають 1/4 частину цукру. Яєчні жовтки перемішують з цукром (3/4 частини), кладуть на водяну баню і збивають до утворення пишної білої маси, одночасно підігриваючи до температури 45—50°C. Збиті білки і жовтки обережно перемішують, додають проварений мак і панірувальні сухарі і швидко, але легко замішують тісто пластичної консистенції, яке кладуть у холодильник на 1—2 год.

*Приготування виробу.* Охоложене тісто розкачують шаром завтовшки 10 мм і викладають у бортову форму змащену жиром. На поверхню викладають начинку, розрівнюють і випікають при температурі 180—190°C протягом 35—40 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна, без зрізаних кутів; поверхня рівна, щільна, без тріщин; без закальцю, коржі добре пропечені; консистенція крихка, начинки — щільна, однорідна, мак не хрумтить на зубах; смак приємний.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ «СНІЖИНКА»**

*Для тіста:* яйця 40 г, молоко 100 г, борошно 400 г, амоній 25 г, цукрова пудра 150 г, масло топлене 30 г. *Для крему:* яйця 80 г, молоко 500 г, борошно 60 г, масло вершкове 250 г, ванільна пудра 5 г, цукор-пісок 200 г. *Кокосова стружка для оздоблення* 50. *Вихід* 1000 г.

Молоко перемішують разом із яйцями і топленим маслом, а борошно — разом із амонієм і цукровою пудрою. У борошняну суміш вливають рідину і замішують тісто, як на вареники. Тісто ділять на 6—7 частин, розкачують тонкі коржі і випікають при температурі 230—240°C протягом 3—5 хв., слідкуючи при цьому, щоб не змінився колір.

*Приготування крему.* Борошно і цукор перемішують. Яйця перемішують разом із холодним кип'яченим молоком. Рідину поступово вливають у борошно і проварюють, постійно перемішуючи, до загусання. Вершкове масло збивають до утворення пластичної маси, додають охолоджену заварену масу і продовжують збивати протягом 10—15 хв. Наприкінці збивання додають ванільну пудру.

*Формування виробу.* 6—7 випечених і охолоджених коржів перемашують масляно—заварним кремом, бокові сторони обривнюють. Поверхню і бокову сторону також змащують кремом і густо посипають кокосовими ошурками.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно посилана кокосовими ошурками; на розрізі чітко видно 6—7 коржів, перемашених кремом; консистенція коржів крихка, крему — однорідна, щільна; смак приємний, солодкий, з присмаком кокосу і ароматом ванілі.

### **ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З РЕВЕНЕМ**

*Для тіста:* борошно 220 г, маргарин 200 г, дріжджі пресовані 25 г, яйця 60 г, цукор—пісок 230 г. *Для начинки:* цукор—пісок 750 г, ревінь 100 г, кориця 5 г. *Вихід* 1000 г.

*Приготування шарового тіста.* Маргарин січуть разом з борошном до утворення дрібної крихти. Дріжджі перетирають з цукром (1/4 частина) і додають у крихти. Потім додають збиті разом з цукром (3/4 частини) яйця і замішують пластичне тісто, яке кладуть у холодильник на 2—3 год.

*Приготування начинки.* Ревінь промивають, зачищають поверхневу плівку, нарізають шматочками, перемішують з цукром і корицею (безпосередньо перед використанням).

*Приготування виробу.* Тісто ділять на дві частини. Одну частину розкачують шаром завтовшки 7—8 мм, викладають на листи, ледь змащені жиром, поверхню тіста посипають манною крупкою і викладають підготовлену начинку. Другу частину тіста труть на бурякову терку і посипають зверху. Випікають при температурі 200—210°C протягом 15—20 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня без тріщин, рельєфна; на розрізі видно два пласти випеченого напівфабрикату, прошарованих начинкою з ревеня; консистенція виробу крихка, однорідна,

без закальцю, начинки — соковита; смак солодкий, приємний, ледь кислуватий, з ароматом кориці.

## § 57. Сирники

*Сирники* — це вироби зі значною вагою, котрі складаються з одного пласта випеченого напівфабрикату. На поверхні виробу перед випіканням викладають сирну начинку. Найчастіше для сирників готують пісочне тісто, а способів приготування сирної начинки існує дуже багато.

Щоб забезпечити щільну консистенцію начинки, до сирної маси обов'язково додають картопляний крохмаль.

### **СИРНИК «ШОКОЛАДНИЙ»**

*Для тіста: борошно 400 г, цукор-пісок 200 г, маргарин 250 г, яйця 80 г, яєчні жовтки 1 шт., порошок до печива 25 г, какао-порошок 50 г. Для начинки: цукор-пісок 200 г, маргарин 200 г, яйця 140 г, сир свіжий 1500 г, крохмаль картопляний 50 г, родзинки 250 г, лимон 1 шт. Вихід 2000 г.*

*Приготування тіста.* Готують пісочне шоколадне тісто, яке ділять на дві частини і залишають у холодильнику на ніч.

*Приготування начинки.* Свіжий сир протирають, додають розм'якшений маргарин, збитий з цукром, яйця, яєчні жовтки, картопляний крохмаль, підготовлені родзинки і сік з одного лимону. Сирну масу ретельно перемішують до утворення однорідної, в'язкої консистенції.

Окремо збивають яєчні білки до збільшення в об'ємі у 5—6 разів, які додають до сирної маси і обережно перемішують.

*Приготування виробу.* Форму змащують жиром, на дно форми труть на буряковій тертці одну частину тіста, зверху викладають сирну масу, розрівнюють її і поверх неї натирають другу частину тіста. Сирник випікають при температурі 180—190°C протягом 35—40 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рельєфна, не розтріскана, рівномірно зарум'янена; на розрізі; сир не кришиться, виріб без закальцю; консистенція крихка, дрібнопориста, начинки — м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий.

### **СИРНИК ВАРЕНИЙ**

*Для тіста: борошно 600 г, масло вершкове 100 г, смалець 100 г, цукрова пудра 180 г, яйця 80 г, сметана 75 г. Для сирної начинки: масло вершкове 150 г, сир свіжий 1000 г, яєчні жовтки 3 шт., цукор-пісок 350 г, есенція 2 г, крохмаль картопляний 30 г, молоко 100 г. Вихід 1000 г.*

*Приготування пісочного тіста.* Маргарин збивають разом зі смальцем і цукровою пудрою до утворення пишної маси. Додають сметану і яйця і продовжують збивати протягом 5—7 хв.

Наприкінці збивання додають ароматизатори.

До збитої маси всипають просіяне борошно і замішують пластичне тісто, яке ділять на дві частини, розкачують кожну шаром 10—12 мм, викладають на сухі чисті листи і випікають при температурі 190—200°C.

*Приготування начинки.* Свіжий сир протирають через сито, перемішують разом з маслом, яєчними жовтками, цукром і кип'ятять протягом 5 хв. при постійному помішуванні. Наприкінці варіння у масу вливають розчинений у холодному молоці картопляний крохмаль, добре вимішують і додають ванільну есенцію.

*Приготування виробу.* Випечені й охолоджені коржі перекладають гарячою сирною масою, поверхню також змащують цією масою, і коли вона застигне, поливають шоколадною глазур'ю.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно вкрита шоколадною глазур'ю, не розтріскана; на розрізі видно два пласти виробу без закальцю і два шари сирної начинки, сир не кришиться; консистенція виробу крихка, дрібнопориста, начинки — м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий, з ванільним ароматом.

### **СИРНИК «ШАРОВИЙ»**

*Для тіста:* борошно 800 г, маргарин 175 г, сметана 25 г, цукор-пісок 90 г, сода 12 г, яєчні жовтки 3 шт. *Для начинки:* цукор-пісок 180 г, яєчні білки 3 шт., яйця 100 г, сир свіжий 750 г, масло вершкове 75 г, манна крупа 90 г, крохмаль картопляний 30 г, сода 3 г, ванільний цукор 10 г. Вихід 1000 г.

*Приготування тіста.* Готують шарове тісто прискореним способом, маргарин пересікають разом із борошном на дрібні крихти. Додають сметану, цукор, яєчні жовтки, соду і замішують тісто пластичної консистенції. Тісто ділять на дві частини у співвідношенні 1:3 і кладуть у холодильник на 1—2 год.

*Приготування начинки.* Сир протирають через сито, додають яйця збиті разом з цукром, розм'якшене масло, манну крупу, крохмаль, ванільний цукор, соду і добре перемішують. Наприкінці додають збиті на густу піну яєчні білки і масу легко перемішують.

*Приготування виробу.* Бортову форму ретельно змащують жиром і викладають більшу частину тіста, розкачану шаром завтовшки 10 мм. Зверху рівномірно викладають сирну начинку. Меншу частину тіста розкачують шаром завтовшки 5—6 мм і нарізають на тонкі смужки, які

викладають на сирну начинку у вигляді сіточки. Всю поверхню сирника змащують ячним мастилом і випікають при температурі 180—190°C протягом 30—35 хв.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна; поверхня рівномірно зарум'янена, не розтріскана, блискуча; на розрізі: тісто добре пропечене, без закальцю, сир не кришиться; консистенція виробу крихка, пориста, начинки м'яка, щільна; смак приємний, ледь кислуватий, з ванільним ароматом.

### **ПАМПУШКИ З СИРУ**

*Для тіста:* сир свіжий 1000 г, яйця 160 г, сода 24 г, олія 51 г, борошно 1200 г, цукор-пісок 200 г, ванільна пудра 10 г. *Для фритюру:* олія рафінована 300 г. *Для посипання:* цукрова пудра 30 г, ванільна пудра 5 г. *Вихід* 2000 г.

*Приготування тіста.* Сир протирають через сито, додають яйця, збиті з цукром, ванільну пудру, олію і все ретельно перемішують.

До маси всипають борошно, перемішане з содою і замішують тісто пластичної консистенції, яке кладуть у холодильник на 20 хв.

*Приготування виробу.* Тісто розкачують у вигляді джгута діаметром 3—4 см і нарізають упоперек на кружальця завтовшки 2 см.

Сформовані вироби смажать на розігрітій до 170°C олії до зарум'янення з усіх боків. Готові пампушки вибирають з фритюру друшляком, додають жиру і посипають сумішшю цукрової та ванільної пудри.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня зарум'янена і посилана цукровою пудрою; консистенція виробу м'яка, дрібнопориста; смак приємний, солодкий, з ванільним ароматом, допускається ледь кислуватий.

## **§ 58. Печиво**



### **ПЕЧИВО «ГОРІШКИ»**

*Для тіста:* борошно 1330 г, маргарин 670 г, цукрова пудра 280 г, ячні жовтки 3 шт., яйця 53 г, сметана 70 г, смалець 133 г. *Для крему:* згущене молоко 530 г, цукрова пудра 100 г, масло вершкове 130 г, ванільна пудра 5 г. *Вихід* 100 шт.

Маргарин і смалець збивають рахом із цукром до утворення пишної маси і зникнення кристаликів. Сметану і яйця перемішують до однорідної маси і поступово вливають до збитого жиру. Масу збивають до повного з'єднання жиру і рідини.

Додають просіяне борошно і швидко, але обережно замішують пластичне тісто. Готове тісто закладають у половинки формочок «горішки»



і випікають при температурі 230—240°C протягом 10—12 хв. Готують масляний основний крем на згущеному молоці. Дві половинки «горішка» склеюють масляним кремом.

*Вимоги до якості:* форма горіха, що складається із двох половинок, з'єднаних масляним кремом; поверхня рельєфна, не поламана; консистенція виробу крихка, крему — пишна, однорідна; смак приємний, солодкий.

### **ПЕЧИВО «РЕЛЬЄФНЕ»**

*Для тіста:* борошно 1000 г, маргарин 400 г, цукор-пісок 400 г, яйця 160 г, амоній 20 г. *Для посипання:* цукрова пудра 50 г, ванільна пудра 10 г. *Вихід* 1000 г.

*Приготування тіста.* Готують пісочне тісто, яке витримують у холодильнику протягом 1—2 год.

*Приготування виробів.* Готове тісто пропускають крізь м'ясорубку зі спеціальною насадкою. Через кожні 5 см тістову смугу акуратно відрізають ножем і викладають на сухі чисті кондитерські листи. Печиво випікають при температурі 230—240°C протягом 10—12 хв. Охолоджене печиво посипають сумішшю цукрової й ванільної пудри.

*Вимоги до якості:* форма видовжена; поверхня рельєфна, рівномірно посипана цукровою пудрою; консистенція виробів крихка; смак приємний, солодкий, з ароматом ванілі.

### **ПЕЧИВО «КАШТАН»**

*Для тіста:* яєчні жовтки 3 шт., борошно 150 г, маргарин 250 г, цукор-пісок 100 г, сухарі ванільні 100 г. *Для посипання:* цукрова пудра 50 г, какао-порошок 50 г. *Вихід* 50 шт. печива.

*Приготування пісочного тіста.* Маргарин збивають разом з цукром до утворення пишної, однорідної маси і зникнення кристаликів. Варені яєчні жовтки натирають на тертці і додають до збитого маргарину. Усе збивають протягом 5—7 хв. До збитої маси додають просіяне і перемішане разом з сухарями борошно і замішують круте тісто.

*Приготування виробу.* Тісто розкачують шаром завтовшки 8 мм і штамнують кругле печиво діаметром 2 см. Викладають вироби на сухі кондитерські листи і випікають при температурі 230—240°C. Після охолодження печиво обсипають сумішшю цукрової пудри і какао-порошку.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня не розтріскана, рівномірно посипана цукровою пудрою, перемішаною з какао-порошком; консистенція виробів крихка; смак приємний, солодкий.

### **Контрольні Запитання і Завдання**

1. Назвіть характерні особливості приготування перекладанців. З яких видів тіста їх найчастіше готують?

2. Які особливості приготування перекладанця «З чорносливом»?

3. Яку начинку використовують для перекладанця «Ніжність»?  
Приготуйте її.

4. Як приготувати крем для перекладанця «Пташине молоко»?

5. Приготуйте перекладанець «Президентський».

6. Дайте характеристику сирників.

7. Які особливості приготування сирної начинки для сирників?

8. Приготуйте «Сирник варений».

9. Які особливості приготування пампушок з сиру?

10. З якого тіста готують печиво «Каштан»

## РОЗДІЛ 10. ВИРОБИ ПОНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ

Вироби пониженої калорійності можуть бути рекомендовані для дієтичного (дієти № 5, 7, 10, 11, 15) і раціонального харчування. Знижують калорійність (енергетичну цінність) виробів за рахунок заміни частини жиру, цукру і яєць на відварені й протерті овочі (капусту, моркву, буряк тощо). Перед використанням овочі миють, очищають (капусту зачищають), відварюють або припускають і протирають на машині для тонкого подрібнення варених продуктів.

Якщо готують невелику кількість виробів, то овочі протирають через металеве решето або натирають на дрібній тертці. Поряд зі звичайними способами теплової обробки можна рекомендувати готування овочів «на пару».

За такого способу обробки максимально зберігаються вітаміни у овочах. У рецептурах виробів масу овочів вказано дробовим числом: у чисельнику — маса відварених і протертих овочів; у знаменнику — маса сирих овочів.

### § 59. Вироби пониженої калорійності з дріжджового тіста

#### БУЛОЧКА «РОЖЕВА»

*Борошно 430 г, борошно на підсипання 15 г, вода 180 г, дріжджі пресовані 13 г, цукор-пісок 20 г, сіль 7 г, буряк 34/36 г, маргарин 13 г, яйця для змащування 10 г. Маса тіста 680 г. Вихід 10 шт. по 60 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом з додаванням відвареного протертого буряка (протертий буряк додають при приготуванні опари). Готове тісто розважують на шматки масою по 680 г, закачують їх у рівні джгути, які ділять на 10 однакових частин. З кожного шматочка формують кульку і викладають її рубцем донизу на змащені жиром кондитерські листи.

Вироби розстоюють протягом 35—40 хв., поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 13—15 хв. Готові вироби після охолодження можна посипати цукровою пудрою з розрахунку 2 г на 1 шт.

*Вимоги до якості:* форма кругла, не деформована; поверхня рівномірно зарум'янена і посипана цукровою пудрою; на розрізі: виріб гарно пропечений, дрібнопористий, пружний, рожевого кольору; смак приємний.

### **БУЛОЧКА «ОСІННЯ»**

*Борошно 369 г, борошно на підсипання 15 г, дріжджі пресовані 8 г, вода 165 г, цукор-пісок 60 г, сіль 4 г, морква 25/26 г, маргарин 70 г, яйця для змащування 9,5 г. Маса тіста 680 г. Вихід 10 шт. по 60 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом з додаванням в опару відвареної й протертої моркви. З готового тіста формують кульки масою по 68 г, викладають їх рубцем донизу на змащені жиром кондитерські листи, роблять розріз від середини до краю заготовки і залишають для розстоювання протягом 35—40 хв. Поверхню виробів змащують яйцем і випікають при температурі 230-240°C протягом 13-15 хв.

*Вимоги до якості:* форма роздвоєного листочка; поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин; на розрізі виріб дрібнопористий, пружний, помаранчевого кольору; смак приємний.

### **БУЛОЧКА «МОЛОЧНА»**

*Борошно 385 г, борошно на підсипання 15 г, дріжджі пресовані 5 г, молоко 200 г, сіль 3 г. Маса тіста 580 г. Вихід 10 шт. по 50 г.*

Дріжджове тісто готують опарним способом на молоці, але із рецептури повністю виключено цукор, яйця і жир. Із готового тіста формують кульки масою по 58 г, викладають їх рубцем донизу на змащені жиром листи і залишають для розстоювання протягом 25—30 хв. За 10 хв. перед випіканням на поверхні виробів роблять 3—4 косих надрізи, яйцем не змащують і випікають при температурі 230—240°C протягом 12—13 хв.

*Вимоги до якості:* форма кругла; поверхня рівномірно зарум'янена, чітко видно 3—4 надрізи; тісто дрібнопористе, пружне, без закальцю; смак приємний, солонуватий.

### **БУЛОЧКА «АЛТАЙСЬКА»**

*Борошно 380 г, борошно на підсипання 10 г, дріжджі пресовані 10 г, морква 38/39 г, сіль 4 г, вода 140 г, олія 20 г, яйця для змащування 10 г. Вихід 10 шт. по 50 г.*

Готують тісто і випікають булочку «Алтайську» так само, як і булочку «Рожеву», але до тіста замість буряка додають відварену протерту моркву. *Вимоги до якості:* див. булочку «Рожеву», колір тіста помаранчевий.

## **§ 60. Вироби пониженої калорійності з бісквітного та пісочного тіста**



### **ПИРИГ БІСКВІТНИЙ «СОНЯЧНИЙ»**

*Борошно 266 г, цукор-пісок 218 г, меланж 363 г, морква 75/76 г, повидло 252 г, цукрова пудра для посипання 31 г. Вихід 1000 г.*

Готують бісквітне тісто основним способом, але яйця збивають разом з цукром і відвареною протертою морквою. Круглу чи квадратну форму змащують з середини жиром, дно вистеляють папером і наливають у неї бісквітне тісто шаром завтовшки 2,5—3 см.

Випікають при температурі 180—190°C протягом 35—40 хв. Випечений бісквіт охолоджують і витримують протягом 4—5 год. для закріплення структури м'якушки. Потім бісквіт розрізають по горизонталі на два пласти. Нижній пласт змащують повидлом і накривають його другим пластом, але випеченою стороною викладають до повидла. Поверхню рівномірно посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма прямокутна чи кругла; поверхня рівномірно посилана цукровою пудрою; на розрізі: два бісквітних пласти склеєні повидлом; консистенція м'яка, пориста, пружна, колір яскраво-жовтий; смак приємний, солодкий.

### **ПИРІГ БІСКВІТНИЙ «СВІЖІСТЬ»**

*Борошно 266 г, цукор-пісок 218 г, меланж 363 г, капуста 73/80 г, есенція 2 г, повидло 253 г, цукрова пудра для посипання 31 г. Вихід 1000 г.*

Тісто готують і випікають виріб так само, як і пиріг «Сонячний», але до тіста додають припущену і протерту капусту.

*Вимоги до якості:* такі самі, як і до пирога «Сонячний»; колір м'якушки світло-жовтий.

### **ПИРІГ БІСКВІТНИЙ «НІЧКА»**

*Для бісквітного тіста: борошно 250 г, цукор-пісок 218 г, меланж 363 г, буряк 75/80 г, какао-порошок 16 г. Маса напівфабрикату 720 г. Для крему масляного: масло вершкове 132 г, молоко згущене із цукром 53 г, цукрова пудра 70 г, ванільна пудра 1,3 г, коньяк чи десертне вино 4 г. Маса крему 250 г. Цукрова пудра для посипання 30 г. Вихід 1000 г.*

Готують бісквітне тісто основним способом, але яйця збивають разом з цукром і відвареним протертим буряком. До збитої маси додають борошно, просіяне разом з какао-порошком.

Випікають бісквітний капсуль (див. пиріг «Сонячний») і після 5—6 год. вистоювання розрізають на два пласти, які змащують масляним основним кремом. Поверхню виробів посипають цукровою пудрою.

*Вимоги до якості:* форма кругла чи прямокутна; поверхня рівномірно посипана цукровою пудрою; на розрізі: два пласти бісквіту темно-коричневого кольору склеєні масляним кремом; консистенція виробу ніжна, пружна, пориста; смак приємний, солодкий, з присмаком какао.

## **ПЕЧИВО «ЗОЛОТИСТЕ»**

*Борошно 620 г, борошно на підсипання 41 г, маргарин 232 г, цукор-пісок 155 г, яйця 72 г, морква 130/132 г, сіль 2 г, сода 1 г, ванілін 0,2 г. Вихід 1000 г (в 1 кг не менше ніж 80 шт. печива).*

Розм'якшений маргарин збивають разом з цукром і відвареною протертою морквою до утворення пишної, пластичної маси.

До маси додають суміш яєць, солі, соди, ваніліну і продовжують збивати, доки рідина повністю не з'єднається з жиром. У масу всипають просіяне борошно і швидко замішують тісто пластичної консистенції.

Тісто розкачують шаром завтовшки 5—6 мм і круглою виїмкою з ребристими краями штампують печиво діаметром 4—5 см.

Випікають на сухих і чистих кондитерських листах при температурі 230—240°C протягом 10-12 хв.

*Вимоги до якості:* форма кругла з фігурними краями; поверхня рівна без тріщин; колір золотисте—жовтий; консистенція крихка, розсипчаста.

### **Контрольні Запитання і Завдання**

- 1. Яким чином можна знизити калорійність кондитерських виробів?*
- 2. Які способи теплової обробки використовують при підготовці овочевих мас?*
- 3. Назвіть вироби пониженої калорійності з дріжджового, бісквітного і пісочного тіста.*
- 4. Яка особливість у приготуванні булочки «Рожевої»?*
- 5. Як формують і випікають булочку «Осінь»?*
- 6. Який спосіб приготування бісквітного тіста використовують при приготуванні виробів пониженої калорійності?*
- 7. Які відмінності у приготуванні пирогів «Свіжість» і «Сонячний»?*
- 8. Яка особливість приготування пирога бісквітного «Нічка»?*
- 9. Як готують печиво «Золотисте»?*
- 10. Для якого харчування можна рекомендувати вироби пониженої калорійності?*