**1. Способи приготування тіста дріжджового, особливості приготування кондитерських виробів з нього. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.**

Тісто готують двома способами - безопарним і опарним. Безопарний спосіб застосовують для одержання тіста слабкої консистенції для млинців, оладок і для виробів з малою кількістю здоби (цукру, масла, яєць), а опарний - з великою кількістю здоби.

***Безопарне дріжджове тісто.*** Для приготування тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом. У діжу тістомісильної машини вливають підігріту до температури 35-40°С воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж або яйця, всипають просіяне борошно і все добре перемішують 7-8 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.

Діжу закривають кришкою і ставлять на 3-4 год. для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази, його обминають 1-2 хв. і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще 1 - 2 рази. Закінчення бродіння виз­начають за зовнішніми ознаками тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

***Опарне дріжджове тісто***. Спочатку готують опару - рідке тісто, а потім замішують опарне тісто.

Для приготування опари беруть 60% норми рідини (молока або води), 40% борошна, 4% цукру і дріжджі. У підігріту до 35 - 40°С рідину додають розведені в теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, всипають просіяне борошно і перемішують. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27 - 29°С. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, діжу накривають кришкою і ставлять у тепле місце (35 - 40°С) на 2 год. для бродіння. У процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2 - 2,5 рази, на всій поверхні з'являються бульбашки, які лопаються. Готовність опари визначають за зовнішніми ознаками бродіння починає сповільнюватися, бульбашок на поверхні стає менше, опара осідає.

У готову опару додають решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, меланж або яйця, добре перемішують, всипають решту борошна і замішують 10 - 15 хв. Перед закінченням замішування додають розтоплений маргарин.

Діжу закривають кришкою або тканиною і залишають в теплому місці на 2 - 3 год. для бродіння. При цьому обминають його 2 - 3 рази.

З дріжджового тіста готують пиріжки, ватрушки, пироги, булочки, пончики та інші вироби. Готове тісто викладають на змащений олією (для смажених виробів) або посипаний борошном (для печених) стіл і розробляють.

Тісто ділять на шматки відповідної маси вручну або на тісторозподільнику.

При розробці вручну з тіста формують джгут, який ділять ножем або руками на порції, надають форми кульок і кладуть їх на стіл на 5 -6 хв. для вистоювання, щоб створити умови для бродіння. Потім з кульок формують різні вироби, укладають їх на листи, змащені жиром, і ставлять у тепле вологе місце на 20 - 30 хв. для вистоювання.

У процесі розробки тіста з нього виділяється вуглекислий газ і об'єм його зменшується. Під час вистоювання об'єм знову збільшується за рахунок накопичення вуглекислого газу і вироби знову стають пористими. Якщо вироби погано вистоялися, то у процесі випікання вони ущільнюються, стають дрібними, на поверхні утворюються тріщини. Якщо вироби дуже довго вистоювалися, то вони будуть розпливчастими, без глянцю.

Для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню їх перед випіканням (за 5—10 хв.) змащують яйцем, яйцем з молоком або меланжем. Найкраще змащувати вироби жовтком. Яйця або меланж перед використанням злегка збивають і проціджують крізь сито. Поверхню слід змащувати обережно, щоб не прим'яти вироби. Для цього використовують волосяні м'які щіточки. Випікають вироби при температурі 190 - 230°С.Час випікання залежить від розміру виробів. Температура в кондитерській печі при випіканні великих виробів повинна бути нижчою, ніж при випіканні дрібних, щоб вироби поступово пропеклися і не підгорали.

 **Асортимент, особливості приготування кулінарних виробів з нього.**

***Пиріжки печені***

Дріжджове тісто, приготовлене опарним способом, викладають на посипаний борошном стіл, розкладають на шматки масою 1 - 1,5 кг, роблять з нього джгут, ділять на шматочки необхідної маси. З цих шматочків формують кульки, дають їм вистоятися 5 - 6 хв., потім розкачують на круглі коржики завтовшки 0,5 - 1 см, на середину яких кладуть начинку (з м'яса або ліверу, риби, грибів, рису, яблук, капусти, вишень, повидла, джему), краї щільно з'єднують, защипують, надають форми човника. Сформовані пиріжки укладають рубцем донизу на кондитерський лист, змащений жиром, і залишають на 20 - 30 хв. для вистоювання. За 5 - 10хв. перед випіканням вироби змащують меланжем або яйцем. Випікають 8 - 10 хв. при температурі 200 - 240°С.

***Пиріжки смажені***

Тісто готують безопарним способом слабкої консистенції. Інвентар і обладнання змащують олією. Підготовлене тісто охолоджують до 10°С, щоб воно не перекисло під час формування з нього виробів**.**

На столі, змащеному олією, з тіста масою 0,5-1кг роблять джгут, потім порціонують на шматки масою 50 г, надають їм форми кульок, розкладають на столі (на відстані 4-5 см одна від одної) і вистоюють 5-6 хв. Після вистоювання кульки перевертають на другий бік і надають їм форми коржиків завтовшки 4-5см. На середину коржиків кладуть начинку, згинають їх удвоє, з'єднують краї, надають виробам форми півмісяця, укладають на змащені олією кондитерські листи і ставлять у тепле місце для вистоювання на 20-30 хв. Перед смаженням пиріжки злегка видовжують, кладуть у підігрітий до 175-180°С фритюр і смажать 2-3 хв. Пиріжки можна смажити у спеціальних апаратах для смаження з регульованим нагріванням.

У процесі смаження вироби перевертають і смажать до утворення на всій поверхні рівномірної золотистої скоринки. Готові пиріжки виймають на сітчасту поверхню, щоб стекла олія.

***Розтягаї***

З тіста, приготовленого опарним способом, формують кульки, вистоюють протягом 5-10 хв. і розкачують круглі коржі. На середину кожного з них кладуть фарш, краї тіста защипують так, щоб середина пиріжка залишилась відкритою. Сформовані розтягаї укладають на змащений жиром лист, дають вистоятися, потім змащують їх меланжем і випікають 8-10 хв. при температурі 230-240°С.

***Кулеб'яки***

Приготовлене опарним способом тісто розкачують шаром 1 см завтовшки і 18-20см завширшки. На середину шару по всій його довжині кладуть фарш. Краї з'єднують над фаршем і защипують. Сформовану кулеб'яку укладають швом донизу, на змащений жиром лист, прикрашають смужками з тіста, приклеюючи їх меланжем, і залишають для вистоювання (20-25 хв.). Перед випіканням кулеб'яку змащують меланжем, проколюють в декількох місцях. Випікають вироби 35-45 хв. при температурі 220-240°С.

Перед подачею кулеб'яку нарізають на порції по 100-150 г. Подають у гарячому вигляді і холодному.

***Ватрушки***

Дріжджове тісто готують опарним способом. З тіста формують кульки масою 58 або 29 г, уклавши їх швом на змащений жиром кондитерський лист. Відстань між кульками має бути 7-8 см. Залишають вироби для неповного вистоювання, а потім дерев'яним товкачиком діаметром 5 см роблять заглиблення, які заповнюють сирним фаршем або повидлом (30 або 15г відповідно). Ватрушки ставлять у тепле місце для вистоювання, змащують їх меланжем і випікають 6-8 хв. при температурі 230-240°С.

У разі приготування ватрушок з повидлом, меланжем змащують тільки краї тіста до заповнення їх.

***Пироги відкриті, напіввідкриті і закриті***

Дріжджове тісто може бути опарним або безопарним, дуже м'якої консистенції.

Для *відкритого* пирога готове тісто формують коржем завтовшки 1 см, який кладуть у змащену жиром форму з низькими краями або на змащений кондитерський лист. Зверху кладуть начинку, краї загортають на 1,5-2 см, надають виробу круглої форми.

*Напіввідкритий*пиріг формують так само, а зверху начинки укладають переплетення зі смужок тіста, ставлять у тепле місце на 5- 10 хв. для вистоювання, потім переплетення змащують меланжем або яйцями.

Для *закритого* пирога замість переплетення кладуть розкачаний шар ; тіста завтовшки 1,5-2 см, краї защипують. Підготовлений пиріг ставлять у тепле місце на 10 - 15 хв. для вистоювання, проколюють ножем у кількох місцях для того, щоб верхня скориночка не здувалася під час випікання.

Пироги випікають при температурі 200-220°С. Випечені пироги охолоджують і нарізають на порції масою 75—100 г.

***Пончики***

Тісто готують безопарним способом слабкої консистенції. Інвентар і стіл для формування виробів змащують олією. Готове тісто розрізають на шматки масою 450 або 900 г, розкачують джгут, ділять на шматочки по 45г, формують кульки, залишають на 20-30 хв. для вистоювання, потім кладуть у нагрітий до температури 180-190°С фритюр і смажать 2-3 хв. У процесі смаження вироби перевертають, щоб по всій поверхні утворилася рівномірна золотиста кірочка.

Готові пончики виймають шумівкою, викладають на сітчасту поверхню, щоб стекла олія, і посипають цукровою пудрою.

**Вимоги до якості, умови та строки реалізації.**

Вироби з тiста повиннi мати правильну форму, рiвномiрно засмажену верхню кiрочку, без трiщин, надривiв, яка щiльно прилягає до м’якушки. Колiркiрочки - свiтло-золотистий або свiтло-коричневий. Тiсто добре пропечене, еластичне, при легкому натискуваннi пальцем набуває первинної форми, не крихке, рiвномiрно пористе, без пустот.

Смак, запах повиннi вiдповiдати виду виробу i його складу, проте без присмаку гiркостi, надмiрноїкислотностi. Не допускаються стороннi запахи i присмаки.

Готовi вироби зберiгають у чистому, сухому, свiтломупримiщеннi з температурою 6-20°С у лотках. При цьому їх укладають рядами так, щоб вироби не втратили форми. Строк реалiзацiї - 24 год.

При бiльш тривалому зберiганнi вироби черствішають внаслiдокзмiни стану крохмалю i бiлкiв. М’якшиш стає сухою, твердою, крихкою. Кiрочка втрачає пружнiсть, стає зморшкуватою. Об’єм виробiв зменшується.

**3. Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.**

Піца вривається в наше життя з телеекрана. Поряд з закрученими історіями, відчайдушними героями і їх прекрасними супутницями.

Існує величезна кількість найрізноманітніших рецептів приготування піци. І це не дивно адже її історія налічує тисячі років. її перші «попередниці» запечені круглі пласти тіста. на які укладаються різні інгредієнти, - з'явилися ще в античні часи, імовірно в Греції. Хоча поширена думка про те, що історичною батьківщиною піци є Неаполь. Тоді як начинку («Топпінг») використовувалось, перш за все, масло з різними приправами і звичайно ж оливки. Така спрощена піца дійшла і до наших днів. Називається вона «фокачча». Як приготувати піцу.

Основа піци - це тісто. Його розгортають у коло діаметром близько тридцяти сантиметрів, при цьому краю варто зробити тісто товще, що б начинка не розтікалася. Взагалі-то при приготуванні піци форма не має принципового значення, головне, що б тісто було тонким і хрустким. Для цього піч повинна бути дуже добре підігріта, навіть розпечена. Таким чином, піца готується дуже швидко. Але. не дивлячись на це, тісто добре пропікається, а начинка лише трохи підсушується, зберігаючи свій смак і аромат.

Інгредієнти начинки можуть бути різними. Сир. хоча і не є обов'язковим компонентом піци, дуже часто входить в Топпінг. Найкраще підходять сири твердих сортів їх легше терти. Помідори та томатні пасти теж не завжди кладуться в начинку. Піца, приготовлена без їх участі, називається «Б'янка». Гак само піца не обов'язково повинна бути з «відкритою» мачинкою. Її готують і. так би мовити, закритою. Така піца називається «кальцоне». При їїприготуваннікруглий пласттіста покритий начинкою, складають навпіл,защипують краї і запікають. Буває також і «десертна піца», в основному з фруктовою начинкою. Рецепти класичних італійських піц

**Тісто для піци**

Вам знадобиться: 200 г пшеничного борошна, 60 г дріжджів, вода, сіль за смаком.

У чашку з дріжджами додайте декілька столових ложок теплої, але не гарячої води. Додайте невелику кількість (приблизно 50 г) борошна, закрийте кришкою, поставте в тепле місце і дайте тісту піднятися. У решту борошно додайте сіль, а потім поступово доливайте теплу воду, стежачи за тим. щоб тісто не вийшло рідким. Тепер додайте сюди дріжджове тісто і починайте вимішувати, поки воно не стане еластичним. Розділіть тісто на 6 частин, скачайте у вигляді куль, помістіть на дерев'яну дошку, злегка присипте борошном, прикрийте рушником і поставте в тепле місце. Коли тісто збільшиться в об'ємі приблизно в два рази, можна приступати до приготування піци.

**Піца Фокачча**

Вам буде потрібно: тісто для піци. 0,5 склянки оливкової олії. 7-8 г крупної солі.

Половину порції розкачане тісто покладіть на деко, збризніть олією, накрийте другою половиною і змастіть маслом вже грунтовніше. Посипте сіллю і випікайте. Готову фоккачу можна посипати нарізаними оливками, сиром, розмарином або цибулею.

**Піца Наполетано**

Вам буде потрібно: тісто для піци. 300-400 г дуже стиглих томатів. 2 зубчики часнику. 8 столових ложок оливкової олії, орегано. базилік, сіль, перець.

Очистіть томати від шкірки і насіння, протріть їх. Додайте нарізаний базилік і орегано. роздавлений часник, 2 столові ложки оливкової олії, сіль і перець за смаком. Розкачане тісто покладіть на деко, змастіть отриманим соусом, прикрасьте кількома листками базиліка і збризніть оливковою олією (на кожну піцу знадобиться приблизно одна столова ложка). Тепер пінну помістіть в піч на кілька хвилин.

**Піца Маргарита**

Вам буде потрібно: тісто для піци, 350-400 г томатів. 2 зубчики часнику. 100 г оливкової олії, сир Моцарелла.

Готується так само, як і «Наполетано». єдина відмінність - поверх томатного соусу на тісто викладаються скибочки сиру. Після того, як піца буде вийнята з печі, прикрасьте її декількома листками базиліка.

Ви можете самі придумати новий рецепт як приготувати піцу і назвати його своїм ім'ям. Адже у піци немає своїх суворих канонів. Це воістину інтернаціональна страва. Для цього виберете інгредієнти, які більше вам до смаку. Наріжте, змішайте, викладіть на тісто і запікайте. Дійте, адже головне в приготування піци - знати як!

* 1. ст. води
	2. ст. л. сухих дріжджів 2 ч.л. цукру

4 ст. борошна 1 ч.л. солі

4 ст.л. олії, краще оливкова 1 яйце

Дріжджі з цукром розвести в теплій воді, залишити на 15 хвилин.

Змішати всі інгредієнти і вимішувати тісто 10 хвилин. Поставити в тепле місце длязбільшення в два рази. Після підйому можна відразу випікати, але краще осадити тісто один раз під час вистоювання. Це тісто розраховано на два дека.

Перед тим, як викладати начинку, необхідно розкатане тісто на листі проколоти в декількох місцях вилкою і випікати хвилин 7. вийняти з духовки, потім начиняти і пекти до готовності.