**ЛИСТКОВЕ ПРІСНЕ ТІСТО**

Приготовлене тісто повинно бути однорідним і дуже еластичним.

Для одержання листкового тіста використовують борошно, яке містить 35—40% клейковини. Приготування листкового тіста складається з таких операцій: замішування прісного тіста, підготовка масла (маргарину), листкування тіста.

При виготовленні листкового тіста потрібно дотримуватися точності в рецептурі, особливо щодо маргарину чи масла, їх кладуть не менше 50% від маси борошна, інакше листкування тіста зменшиться і вироби погано піднімуться. При замішуванні із загальної кількості просіяного борошна залишають 5—10% для перемішування з маслом і 5—8% для підсипання при

розкачуванні тіста.

Вершкове масло або маргарин добре розминають, змішують з борошном, формують у вигляді квадратних шматків і охолоджують до 10—

14°С. Борошно з’єднують з маслом для того, щоб зв’язати в ньому вологість, оскільки при розкачуванні листкового тіста ця вологість заважає правильному утворенню листів тіста. Просіяне борошно насипають на стіл гіркою, роблять посередині заглиблення, в яке вливають підсолену воду, додають лимонну кислоту, яйця і замішують тісто, після чого посипають борошном і залишають на 30—40 хв. для набухання клейковини.

Тісто розкачують у вигляді прямокутного пласта товщиною 2—2,5см, кладуть підготовлене охолоджене масло вершкове (або маргарин), краї тіста загортають і защипують, підпорошують борошном. Обережно розкачують від середини до країв, не натискаючи. Дістають пласт товщиною 1 см, складають його спочатку протилежними краями до середини, потім ще вдвічі. Виходять чотири листи тіста. Його охолоджують протягом 20 хв. до 12°С. Тісто розкачують і складають у чотири листи ще три рази. У проміжках охолоджують. У результаті багаторазового складання і розкачування тіста утворюється 256 листів.

Для того щоб під час охолодження на поверхні тіста не утворилася

кірочка, його накривають вологою тканиною або змащують розм’якшеним маслом. Сіль та лимонна кислота не тільки поліпшують смак листкового тіста, а й сприяють кращому набуханню клейковини. Тісто не охолоджують нижче 12—14°С, бо воно стає твердим, утворюються грудочки, які проривають листи тіста. При вищій температурі масло вбирається у тісто і воно погано піднімається.

При розробці листкового тіста слідкують, щоб ножі і виїмки були гострі, оскільки тупий інвентар мне краї тіста і листи тіста не піднімаються, по боках склеюються. Для того щоб пласти тіста, покладені на кондитерські листи, не деформувалися під час випікання, їх розкачують не за розміром кондитерського листа, а трохи довшими і ширшими. Кондитерські листи для випікання збризкують водою. Перед випіканням поверхню листкового тіста змочують яйцем і випікають при температурі 250–260°С.

Щоб листи тіста добре піднімалися і по боках не склеювалися, пласти листкового тіста змащують лише зверху. Випікають листкове тісто без струшування і перші 10—15 хв. дверцята електрошафи не відчиняють, оскільки при зниженні температури або струшуванні руйнуються листи тіста і вироби «сідають», утворюється сирий щільний пласт. У процесі випікання вироби збільшуються в об’ємі у 2—3 рази, оскільки масло, яке знаходиться між листами тіста, не допускає їх склеювання. Воно розтоплюється і поглинається тістом. У простір, що утворився між листами тіста, поступає пара води з тіста. При нагріванні вона розширюється, і відстань між листами тіста збільшується.

З листкового прісного тіста готують широкий асортимент кулінарних виробів: пиріжки, воловани, ватрушки, язики листкові, тістечко «Наполеон», торти та ін.

**Пиріжки з листкового тіста**

Тісто розкачують у пласт товщиною 6—7 см і формують пиріжки різними способами.

**Пиріжки круглої форми**

Тісто розкачують у вигляді прямокутного пласта і розрізають на дві

половини. Одну половину змащують яйцями, круглою формою вирізають коржі, на середину яких кладуть фарш. Накривають фарш такими ж круглими коржами, вирізаними з другої половини пласта. Притискають тісто навколо фаршу руками або виїмкою меншого розміру з тупими краями.

**Пиріжки овальної форми**

Із пласта тіста нарізають овальною виїмкою розміром 8x11 см коржі,

на одну половину яких кладуть фарш і прикривають другою половиною тіста. Змащують поверхню яйцями. Пиріжки кладуть на кондитерський лист, змочений водою, і випікають.

**Пиріжки у формі трикутника**

Із пласта вирізають квадратики 8x8 см. На середину кладуть фарш і

загортають по діагоналі. Тісто навколо фаршу притискають. Сформовані пиріжки кладуть на змочені водою кондитерські листи, змащують яйцем і випікають при температурі 240—250°С. Для листкових пиріжків можна використати різні фарші: м’ясний, рибний, сирний, фруктовий.

**Ватрушка з листкового тіста**

Листкове тісто розкачують рівним пластом товщиною 5 мм. Вирізають круглою виїмкою коржі діаметром 8 см. Кондитерський лист змочують водою. Половину коржів змащують яйцями і кладуть на лист, у другій половині коржів вирізають середину виїмкою діаметром 6 см, у результаті чого одержують кільця, їх кладуть на коржі з тіста так, щоб зовнішні краї кілець і коржів співпали. На середину коржів випускають сирний фарш з кондитерського мішка. Поверхню кілець і сиру змащують яйцями і випікають при температурі 220—230°С. Можна готувати ватрушки з повидлом.

**Воловани**

З тіста, розкачаного в пласт товщиною 5 мм, вирізають круглою або

гофрованою виїмкою коржі діаметром 5—6 см. Половину коржів укладають на змочений водою кондитерський лист, змащують яйцями. В коржах, що залишилися, виїмкою меншого розміру вирізають середину. Одержані кільця кладуть на змащені коржі і притискають. Маленькі кружечки кладуть на лист окремо. Воловани змащують яйцями, випікають, охолоджують, наповнюють фаршем і закривають кришкою з маленького кружечка. Воловани, заповнені салатами, ікрою, паштетом, використовують як закуску, а воловани з варенням, фруктами, кремом — як десерт.

**Язики листкові**

Листкове тісто розкачують пластом 5—6 мм і гофрованою виїмкою

розміром 7x10 см вирізають язики у вигляді овальних коржиків. Змащують льєзоном, посипають цукром. Кладуть на змочений водою кондитерський лист і випікають при температурі 260—280°С, поки цукор на поверхні не почне плавитися, що надає виробам блиску.

**Яблука в листковому тісті**

Яблука миють, обчищають від шкірки і виймають насіння. Листкове

тісто розкачують пластом товщиною 3—3,5 мм і ріжуть на квадратики по величині яблук. В ямку усередині яблук насипають цукор і загортають у в квадратики тіста, затискують кінці по діагоналі. Вироби змащують яйцем, кладуть на кондитерський лист і випікають при температурі 210—230°С. Випечені вироби посипають цукровою пудрою.

**Тістечко «Трубочки з кремом»**

Листкове тісто розкачують пластом завтовшки 3—4 мм, ріжуть смужками шириною 2 см масою 50—55 г. Кожну смужку накручують на металеву конусну трубочку так, щоб четверта частина ширини смужки лягла на попередній виток. Поверхню змащують яйцем, кладуть на кондитерський лист, змочений водою, і випікають при температурі 240—260°С. Після випікання охолоджують, заповнюють кремом з кондитерського мішка, посипають крихтами з листкового тіста, а верх трубочки — цукровою пудрою.

**Торт з листкового тіста з кремом**

Тісто розкачують завтовшки 5 мм. Три прямокутних випечених пласти змащують вершковим кремом і склеюють. Бокову поверхню і верх торта змащують кремом і посипають крихтами з листкового тіста, а потім — цукровою пудрою.

**Тістечко «Наполеон»**

Листкове тісто розкачують пластом завтовшки 4—6 мм і кладуть на

кондитерський лист, змочений водою. Щоб пласти при випіканні не здувались, їх проколюють у кількох місцях і витримують до випікання на холоді 10—15 хв. Випікають пласти при температурі 210—230°С. Готовність пластів визначають, піднімаючи пласт за один кінець. Якщо пласт не згинається, значить він випечений. На охолоджений пласт кладуть крем, накривають другим пластом, гладеньким боком догори. Поверхню змащують тонким шаром крему. Верх посипають крихтами з листкового тіста. Пласт ріжуть на шматки (тістечка) розміром 4x9 см. Посипають цукровою пудрою.

**ЛИСТКОВЕ ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО**

Технологія приготування дріжджового листкового тіста вміщує такі

стадії: приготування дріжджового опарного або безопарного тіста, листкування, формування виробів, вистоювання і випікання.

У дане тісто входить велика кількість цукру, який гальмує розвиток дріжджів, і тісто розпушується недостатньо. При виготовленні цього тіста використовують два види розпушування: дріжджі і листкування маслом.

Приготовлене опарне чи безопарне тісто охолоджують до 15—17°С,

ділять на шматки по 3—5 кг, розкачують у прямокутний пласт завтовшки 2—2,5 см і ділять його приблизно на три рівні частини. Маргарин або масло намащують на дві частини пласта рівним шаром, витрачаючи до 50% маргарину (масла). Залишеною ненамащеною частиною пласта покривають середню намащену частину і знову наносять маргарин (масло). Потім першу частину пласта накладають зверху, защипують краї, притрушують борошном, розкачують завтовшки 2 см, змітають борошно і складають пласт вертикальними краями до середини, ще раз розкачують. Якщо знову скласти тісто у два листи, вийде вісім шарів маргарину (масла), якщо в чотири листи,

то вийде 16 шарів маргарину (масла). Можна скласти до 24, 32 шарів. З такого тіста можна приготувати пиріжки печені, слойки з повидлом, булочки печені.

**Приготування білково-повітряного тіста та вироби з нього**

**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 відсаджувати 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°С. 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 трубочкою на листи, змащені жиром і посипані борошном. Випікають печиво при температурі 100-110°С протягом 30—40 хв. Готове печиво охолоджують, обережно знімають з листів і перекладають у лотки. Поверхню випеченого печива інколи розмальовують розплавленим шоколадом.

**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 чорний4 %, кардамон %, 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 (соду і амоній).

Готувати тісто можна двома способами: сирцевим і заварним.

**Заварний спосіб приготування пряничного тіста.**

Цей спосіб приготу­вання складається з трьох стадій: заварювання борошна у цукрово-патоко­вому, цукрово-медовому чи цукрово-медово-патоковому сиропі; охолоджу­вання 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°С. 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°С (для цього її викладають шарами, які змащують олією); 2) заварювання борошна сильно уповільнює процес черст­віння готових виробів.

**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 залишалося 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 затягування. Тісто може затя­гнутися і в тому випадку, якщо борошно всипати не одразу, а поступово. Консистенція готового тіста повинна бути в’язкою, але не затягнутою, 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.