

Тема уроку: Технологія приготування пісочного тіста: підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста. Визначення готовності тіста.

Характеристика сировини та умови приготування пісочного тіста.

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 виробу 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 виробу 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

Рецептура: 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 яєчної 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 затягування тіста, оскільки клейковина борошна сильніше набрякає. Вироби з такого тіста втрачають крихкість.

Ручний спосіб приготування пісочного тіста. Борошно просівають на сіт у вигляді гірки. У центрі гірки роблять заглиблення, викладають в нього розтертий з цукром жир, вливають яєчну 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. 10.

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 посиланих 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, затяжними.

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 $5,5 \pm 1,5$ %. Нижче наводимо можливі недоліки пісочного напівфабрикату і причини їх виникнення.

Можливі недоліки	Причини виникнення
Тісто при розкачуванні рветься, кришиться	Для замішування тіста використати 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 використати цукор-пісок з крупними кристалами