



ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕСТ

**В КОТОРЫХ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
КОНДИТЕРСКИЕ НАЧИНКИ**



Характеристика тест

В которых можно использовать кондитерские начинки

Торты и пирожные - одни из самых популярных продуктов питания из-за своих сенсорных качеств.

Их вкус, аромат и пищевая ценность зависят от способа приготовления, количества и типа используемого сырья, а также от типа глазури или другого крема для покрытия. Окончательный вкус и аромат, а также структура тортов и пирожных могут также зависеть от типа начинки, используемой для их прослаивания или наполнения.

Использование готовых кондитерских начинок позволяет готовить торты и другие кондитерские изделия высшего производимого качества. Благодаря термостабильной консистенции такие начинки не меняют своих свойств при выпекании, устойчивы при замораживании и размораживании. Начинки можно использовать уже в готовом продукте после выпечки, что доказывает универсальность их применения.

В этой статье мы обсудим стандартное использование начинок для данного типа теста. Хотя следует помнить, что тенденции в кондитерских изделиях идут в сторону ничем не ограниченной креативности мастеров и идей на нестандартные сочетания продуктов. Эта тенденция особенно характерна для десертов, приготовленных для быстрого употребления, сразу после их приготовления. Примером может служить вафельный торт, для которого не используется начинка (через некоторое время вафля впитывает из неё воду и становится мягкой), но ее можно удачно сочетать с начинкой в случае десерта, который будет съеден в коротком промежутке времени. То же самое и с пряничным тестом, для которого обычно не используются начинки. Таких идей очень много, но мы остановимся на классификации использования начинок в повседневном использовании.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕСТ, В КОТОРЫХ МОГУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАЧИНКИ

Дрожжевое тесто

Его основные ингредиенты - мука, яйца и молоко. Также используется небольшое количество сахара и жира, а также дрожжи, которые отвечают за разрыхление. В процессе замеса происходит спиртовое брожение: сахар в тесте превращается в спирт и углекислый газ. Пузырьки этого газа заставляют тесто расширяться и увеличивают его объем в несколько раз. Дрожжевое тесто отличается очень высокой пластичностью, что обеспечивается длительным замешиванием.

Оно используется для изготовления многих различных хлебобулочных изделий, в том числе:

- Кексов и маффинов, в т.ч. с кандированными фруктами
- Пирогов с фруктами, творогом или маком
- Штруделей с мармеладом, фруктовой начинкой, маковой, творожной, ореховой и миндальной массой
- Булочек, бриошей
- Пончиков
- Рогаликов
- Печений с яблоками, мармеладом или другими фруктовыми начинками
- Печений со свежими фруктами, мармеладом, термостабильными фруктовыми начинками, маком, творогом, ореховой массой, кремовыми начинками

Важным вопросом при использовании начинок в дрожжевой выпечке является правильная консистенция и влажность начинок. Она должно быть такой, чтобы тесто не слишком сильно пропитывалось.

Слоеное тесто (листовое) и тесто фило

Имеет характерную слоистую структуру в виде тонких слоев. Для его приготовления используют пшеничную муку, соль, холодную воду и масло. Для начала нужно переложить слои теста и масла. После охлаждения тесто раскатывают несколько раз, охлаждая его между последующими раскатками. Тесто можно складывать, раскатывать или скручивать для создания выпечки различной формы. Во время выпекания слои жира и теста отделяются друг от друга из-за кипящей воды. Испеченное тесто легкое и нежное, легко крошится.

Из слоеного теста делают различные слойки (конверты, уголки, ракушки, гребешки, розочки), тарты и тарталетки. Также популярны круассаны, наполеон или карпатка.

Часто изделия из слоеного теста начиняют после выпечки. Их структура нежная, а более тяжелая начинка при выпекании тянет листы теста вниз. Однако все зависит от формы изделия, места начинки и желаемого эффекта, поэтому иногда можно начинять изделие перед запеканием.

Разновидностью слоеного теста является тесто фило. Вместо сливочного масла используется оливковое масло. Фило обычно сочетают с несладкими начинками.

Полуфранцузское тесто

Полуфранцузское тесто бывает: дрожжевым, сливочным, творожным. Вкатывая сливочное масло в дрожжевое тесто, мы получим дрожжевое полуфранцузское тесто. Соединив сливочное масло с творогом, яйцом и мукой, получится полуфранцузское творожное тесто. Если измельчит масло с мукой, яйцами и сметаной, получится кремовое полуфранцузское тесто. Готовое тесто несколько раз раскатывают в тонкие листы и придают им желаемую форму.

Из полуфранцузского теста можно приготовить пирожные, круассаны, слойки разных форм и трубочки. Такую выпечку часто начиняют фруктовыми начинками.

Песочное тесто

Имеет специфическую песочную структуру. Для его приготовления понадобятся три основных ингредиента: мука, масло или маргарин и яйца. Мука должна содержать глютен низкого или среднего качества, лучше всего муку крупчатку с возможным добавлением картофельного или кукурузного крахмала. Таким образом, тесто получается более нежным, чем тесто из муки, содержащей больше глютена. Добавление жира также влияет на нежность. Можно использовать сливочное масло, маргарин, а также смалец или смеси этих жиров. Песочное тесто должно содержать 40 - 60% жира по отношению к муке. Добавление сырых желтков придает пластичность, а сваренных - большую нежность. С другой стороны, белки помогают уменьшить ломкость.

Ингредиентом песочного теста также является сахарная пудра. Кристаллический сахар не должен использоваться. Низкая влажность теста означает, что кристаллический сахар плохо растворяется и может карамелизоваться во время выпечки.

Сметана или йогурт используются в качестве добавки для увеличения эластичности. Разрыхлители обычно не добавляют.

После замеса тесто нужно охладить в холодильнике, затем придать ему подходящую форму (благодаря своей структуре ему легко придать форму) и выпечь.

Из песочного теста можно приготовить кексы, различные пирожные, торты и основы для творожных пирогов, яблочных пирогов, маковых пирогов, фруктовых кексов, мазурок и многих других изделий.

Полупесочное тесто

Полупесочное тесто готовится из тех же ингредиентов, что и песочное тесто (мука, жир, яйца), но с добавлением химических разрыхлителей и сливок. Подходит для тортов с различными начинками или круассанов. Для этой выпечки можно использовать фруктовые и сливочные начинки.

Бисквитное тесто

Легкое, пышное и эластичное тесто из яиц, сахара и пшеничной муки. Жир для его приготовления не используется. Часть пшеничной муки можно заменить картофельным крахмалом, уменьшив содержание клейковины в тесте. Благодаря этому бисквит приобретает более нежную структуру.

Бисквит готовится «горячим» или «холодным» способом. В «горячем» способе яйца с сахаром взбиваются на пару, благодаря чему можно значительно разрыхлить тесто. «Холодный» метод заключается во взбивании желтков с сахаром до получения однородной массы и смешивании ее со взбитым яичным белком с сахаром, а также с мукой. Во время выпечки бисквитное тесто значительно увеличивается в объеме.

Из этого теста делают коржи для тортов, рулеты, различные виды пирожных, кексы. Прекрасно сочетается с фруктовыми и сливочными начинками, а, впитывая начинку, приобретает дополнительный аромат.

Бисквитное тесто с добавлением масла/маргарина

Его готовят из пшеничной муки или смеси пшеничной муки и картофельного крахмала (1: 1), масла или маргарина, сахара, яиц и разрыхлителя. Добавки могут быть сухофрукты, кандированные фрукты, какао, ароматы. Как и бисквит, тесто готовится «горячим» или «холодным» способом. После выпекания имеет характерную песочную структуру. Из-за большого количества сахара пышный

и легко распадается. На «песочность» также влияет картофельный крахмал. Напоминает песочное тесто, но более нежное и пышное.

Из него можно испечь кексы, торты Стефания, пироги Мазурек, песочные пироги, сенкачи, камарго, бисквиты и разные виды пирожных. В случае мазурок, стефанек, бисквитов и пирожных камарго для прославления можно использовать фруктовые начинки с низкой водной активностью.

Заварное тесто

Его получают в результате заварки пшеничной муки кипятком с жиром, а затем смешивания полученной массы с яйцами. Во время заваривания мука впитывает много воды, что приводит к загустению теста. Чтобы получить подходящую густоту теста, в него добавляют больше или меньше яиц.

Водяной пар способствует разрыхлению теста, которое из-за высокой плотности не может быстро выйти. Затем в массе создаются свободные пространства, из-за чего уже испеченное тесто увеличивает свой объем.

Заварное тесто получается легким, сухим и пустым внутри. Для наполнения или прославления лучше всего подходят различные кремы (взбитые сливки, сливки рассел, полужирные сливки, пудинг). Из-за сухости теста не рекомендуется использовать влажные фруктовые или кремовые начинки.

Однако можно сочетать такую начинку со сметаной растительного или животного происхождения. Тогда получится насыщенный воздухом крем, который подойдет для начинки профитроли, эклеров или карпатки.

Помимо вышеупомянутой выпечки из заварного теста чаще всего готовят кольца, познанские гнезда и испанские пончики.

Пряничное тесто

Тесто со сладко-острым вкусом и долгим сроком хранения. Для его приготовления используется смешанная мука: пшеничная тип 850 и ржаная тип 800. Для подслащивания обычно используют натуральный или искусственный мед, сахар или инвертный сироп.

Характерный вкус и запах исходит от специй: корицы, гвоздики, черного перца, имбиря, душистого перца, кориандра, кардамона, мускатного ореха или аниса. Самые популярные разрыхлители - это бикарбонат аммония или натрия. Пряничное тесто готовится на пару или холодным способом.

Из него готовят имбирные бисквиты и печенье, печенье, покрытые сахарным сиропом, глазурью, какао-глазурью или шоколадом. Такую выпечку можно начинить мармеладом, густым фруктовым джемом или миндалем. Гладкие фруктовые начинки используются для прославления имбирных коржей. Также коржи можно намазать мармеладом, густым джемом и шведским кремом. Для начинки используются орехи или марципан.

Безе

Безе готовят из взбитых яичных белков и сахарной пудры. Добавкой может быть небольшое количество муки или ванильного сахара.

Готовой массе придают любую форму и сушат в духовке при температуре не выше 120 °С, пока тесто не станет нежно-золотистого цвета и хрустящим. Чтобы получить белый торт безе, температура сушки должна быть около 100 °С.

В зависимости от температуры тесто внутри может быть хрупким (более высокая температура) или слегка эластичным и податливым (более низкая температура).

Из него готовят безе (сенкачи, соколы), пирожные безе, макаруны и кокосанки.

Безе, то есть небольшие пирожные, чаще всего имеют форму маленьких неправильных конусов. Начинка используется не для них, а для украшения.

Макаруны - это пирожное из яичного белка, сахарной пудры и молотого миндаля. Прослаивается массой типа крема Рассел.

Более крупные пирожные и основы из безе прослаиваются различными кремами, в основном жирными, густыми, потому что они не способствуют влажности безе. Исключением является торт Павлова. Это белое, хрустящее, потрескавшееся, рассыпчатое безе с мягкой и влажной консистенцией внутри. Он украшается взбитыми сливками и свежими фруктами. Если в каком-либо из вышеперечисленных изделий мы хотели бы использовать начинку - фруктовую гладкую или кремную - ее следует смешать с маслом, маскарпоне или шоколадом. Тогда мы получим стойкий крем нужной консистенции.

Вафельное тесто

Вафельное тесто готовится из пшеничной муки и воды. Вместо воды можно использовать жидкое или сгущенное молоко. Молоко может частично или полностью заменить воду, указанную в рецепте теста. Другие добавки - сахар, сухое молоко, яичные желтки или яичная масса. Для приготовления вафельного теста используются химические разрыхлители (бикарбонат натрия), которые придают выпечке характерную пористость.

Важно получить жидкую и однородную консистенцию теста, которая позволит легко и быстро его дозировать.

При смешивании ингредиентов используйте прохладную воду или воду с добавлением молока. Температура жидкости должна быть 15 - 20 °С. При более высокой температуре вязкость увеличивается из-за набухания клейковины и ухудшается качество теста.

Вафельное тесто используется для выпечки декоративных вафельных основ, различных емкостей для мороженого (чашки, рожки, миски) и трубочек. Его также можно использовать для производства вафель с начинкой и без.

Вафельное тесто является сухим и хрустящим. Оно очень легко впитывает воду, поэтому его нельзя использовать с водянистыми фруктовыми начинками. Масса, используемая для прослаивания вафель, должна быть густой и достаточно жирной, с добавлением масла или маргарина.

Взбитое тесто

Для приготовления теста используются мука, яйца, сахар, жир, ароматизаторы и спирт. Все ингредиенты следует тщательно перемешать, а затем взбить до получения однородного теста рыхлой консистенции.

Взбитое тесто отличается высоким содержанием желтка и небольшим добавлением жира и сахара. Яичные желтки и небольшое количество сахара придают ему нужную нежность. По этой же причине не пригорает тесто при жарке. При термической обработке тесто вырастает незначительно.

Самая известная выпечка из теста для взбивания - фаворки (хворост) и традиционное польское пирожное карнавалыне розы, посыпанные сахарной пудрой после жарки.

Взбитое тесто очень легко впитывает воду и становится мягким. Использование кондитерских начинок, особенно фруктовых, невыгодно с точки зрения качества таких изделий. Это может привести к размягчению теста.

Предварительно обваренное тесто

Готовится из муки, яиц, небольшого количества жира и сахара. В яично-сахарную массу добавляют дрожжи или химические разрыхлители. От количества сахара зависит сладкий или сухой вкус изделия.

Формованные изделия следует недолго прокипятить в воде для увеличения объема, а затем запечь.

Для выпечки из предварительно обваренного теста начинки не используют из-за их довольно твердой консистенции. Изделия из этого теста украшают различными посыпками, например, маком, тмином, черными семечками, кунжутом, морской солью крупного помола, корицей, сыром пармезан с чесночной солью, светлым или темным грубым сахаром.

Самые известные изделия из предварительно обваренного теста - это сушки, багли, брецели, хлебные палочки.

Тесто для блинов

Это очень гладкое тесто из молока, яиц и небольшого количества муки. Для того, чтобы блины нужной формы и размера сформировались, их переливают на сковороду и обжаривают. Форма фиксируется во время жарки. Под воздействием температуры тесто увеличивается в объеме и становится

пористым, а кроме того, блины приобретают хрустящую корочку и становятся румяными.

Блины подаются с разнообразными фруктовыми или сливочными начинками, фруктами или другими не сладкими начинками. Их также можно использовать для приготовления крокетов или блинов.

Тесто для вареников

Тесто готовится путем смешивания и замешивания муки с водой (или молоком) и солью. Также можно добавить в муку яйца (тесто будет тверже) и немного жира (тесто будет пышным). Консистенция должна быть липкой, но не такой, чтобы вареники слипались, а тесто было достаточно крепким, чтобы его можно было раскатать тонко, не образуя разрывов.

Из него готовят вареники со сладкой начинкой (фруктовые, с кусочками или без) и не сладкой. Сделав тесто из воды, муки и жира, сможем пожарить основу для тортильи.

Тесто для макарун

Замешанное на столешнице тесто получается плотным, оно формируется для придания соответствующей формы и размера путем раскатывания, вырезания и нарезки.

Макаруны различной формы можно приготовить сладкими, добавив фрукты или фруктовые консервы, творог и специи (например, корицу).

Тесто творожно-сырное

Готовится из муки, яиц и творога. Оно относительно легкое и легко раскатывается. Используется для приготовления рогаликов, творожных пончиков, творожных колечек, кулебяк, пирожков, булочек с начинкой, печений, пирогов с фруктами.

В творожно-сырное тесто можно добавить крем, приготовленный из кремовых/фруктовых начинок со взбитыми сливками.

Тертое тесто

Тертое тесто относится к группе полупесочных, хотя после выпечки имеет характеристики бисквитного коржа. Он нежный и пушистый. Прекрасно сочетается со свежими фруктами, готовыми фруктовыми начинками или сухофруктами, и также без каких-либо добавок.

Из этого теста выпекаем кексы, пироги с фруктами, творожные кексы.

Песочно-дрожжевое тесто

Выпекаем из пшеничной муки, сливочного масла, 18% сливок, свежих или сухих дрожжей и сахарной пудры. Тесто рассыпчатое, довольно жирное и ломкое при отламывании.

Используют для приготовления рогаликов с фруктовыми и кремовыми начинками, пирожков, булочек со сладкой начинкой, булочек с несладкой начинкой, основы для мини пицц.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАЧИНОК В ТОРТЕ

Для начинки тортов можно использовать: фрукты и фруктовые консервы, варенья, мак, творог, миндаль, орехи, яичные кремы, масляные и сметанные кремы.

Фруктовую начинку готовят из замороженных или свежих фруктов. С другой стороны, кремовые начинки основаны на растительном жире - чаще всего используется пальмовое масло. Важным ингредиентом является также сахар, используемый в различных формах. Кроме того, есть загустители и стабилизаторы, которые гарантируют нужную консистенцию и устойчивость к выпечке или замораживанию. Наконец, добавляются красители и ароматизаторы. Такого типа фруктовая начинка является термостабильной, то есть сохраняет свои качества и свойства как при выпечке, так и при заморозке.

Маковую начинку готовят из молотых семян мака с добавлением меда, изюма, цедры апельсина и ароматизаторов. Миндальная начинка сделана из сладкого миндаля. Вышеуказанные начинки используются для дрожжевого теста, а также песочного и бисквитного. Начинки из фундука и грецких орехов предназначены для дрожжевого и слоеного теста.

Начинять тесто начинкой можно как перед так и после выпечки. Для сырого теста используются начинки с небольшим содержанием жира или без него. Лучше всего выбирать те, что сделаны из фруктов, творога или мака. Для начинки уже испеченных коржей можно использовать жиросодержащие начинки (кремовые, масляные, яичные). Кремовые начинки Lauretta содержат очень мало жира и могут использоваться перед выпечкой.

Кондитерские начинки используются в выпечке из дрожжевого, песочного и полупесочного теста. Бисквитные или имбирные коржи прослаиваются кондитерской начинкой только после выпечки. Сначала сбрызните бисквит сиропом или пуншем, чтобы он оставался влажным. Тогда легче будет соединить тесто с начинкой.

ПРИМЕРЫ НАЧИНЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РАЗНЫХ ВИДОВ ТЕСТА

Таб. 1 Виды теста, в которых можно использовать кондитерские начинки

Вид теста	Использование кондитерских начинок непосредственно	Использование кондитерских начинок после смешивания с другими ингредиентами
Дрожжевое тесто	Да	Нет
Слоеное тесто (французское)	Да	Можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне.
Полуфранцузское тесто	Да	Можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне.
Песочное тесто	Да	Нет
Полупесочное тесто	Да	Нет
Бисквитное тесто	Да	Для смазывания бисквита можно использовать желе - начинку, смешанную с водой, сахаром и желатином.
Бисквитное тесто с добавлением масла/маргарина	Да	Для смазывания можно использовать желе - начинку, смешанную с водой, сахаром и желатином.
Имбирное тесто	Да	Нет
Тесто для безе	Да	Для прослаивания макарунув можно использовать массу, приготовленную путем смешивания начинки со сливочным маслом, белым шоколадом и сливками или маскарпоне.

Заварное тесто	Нет	Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок.
Вафельное тесто	Нет	Нет
Взбитое тесто	Нет	Нет
Предварительно обваренное тесто	Нет	Нет
Блинное тесто	Да	Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок.
Тесто для вареников	Да	Можно смешать начинку с творогом.
Тесто для макарон	Да	Нет
Тесто творожно-сырное	Да	Можно использовать крем на основе начинки и взбитых сливок.
Тертое тесто	Да	Нет
Песочно-дрожжевое тесто	Да	Нет

Подробное описание возможностей смешивания кондитерских начинок с другими ингредиентами можно найти в статье «Возможности использования фруктовых и кремовых кондитерских начинок».

Библиография

1. Agata Marzec, Hanna Kowalska, Wojciech Gąsowski. Właściwości mechaniczne ciastek biszkoptowych o zróżnicowanej porowatości. Acta Agrophysica 2010, 16 (2), 359-368.
2. Anna Gerłowicz, Agata Marzec, Hanna Kowalska, Ewa Domian. Ocena wybranych właściwości fizycznych ciasta i ciastek biszkoptowych z dodatkiem naturalnych koncentratów barwiących. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych 2018, 595, 41-49.
3. Anna Żbikowska, Krzysztof Krygier. Wpływ składu kwasów tłuszczowych na cechy miękiszu ciast biszkoptowo-tłuszczowych. Żywność Nauka Technologia Jakość 2004, 11 (3 (40), Supl.), 219-226.
4. Jarosława Rutkowska. The relationship between fatty acids content, solid fat content of fats, and some factors of quality of sandy cakes. Research in Food Science and Technology 2001, 158-162.
5. Karolina Pycia. Mazurek wielkanocny. Cukiernictwo i Piekarstwo 2018, 03, 30-32.
6. Magdalena Kaźmierczak. Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze. Wydawnictwo WSiP-Rea Warszawa 2014.
7. Małgorzata Kowalska, Milena Czerwiec, Magdalena Paździor. Moisture content of sponge cake products stored in various conditions, containing different leavening agent. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2020, 1, 5-13.
8. Nina Baryłko-Pikielna, Irena Matuszewska. Sensoryczne badania żywności, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków 2014.
9. Zbigniew Pałacha, Magdalena Makarewicz. Aktywność wody wybranych grup produktów spożywczych. Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego 2011, 2 (2), 24-29.

Автор: Доктор ин. Дорота Червинска Кафедра питания
человека Институт наук о питании человека,
SGGW, Варшава
Редактирование и корректура:
Эва Сочик и Дариуш Сочик

Все права защищены
Владелец авторских прав: Kandy Dariusz Socik