

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ С МАРГАРИНОМ ДЛЯ СЛОЕНОГО ТЕСТА MARGO®

Как приготовить вкусный и здоровый продукт из слоеного теста? Наша любимая выпечка может быть не только вкусной, но и полезной. Инженер-технолог ГК «НМЖК» Татьяна Герасимова подробно рассматривает каждую стадию технологического процесса приготовления дрожжевого слоеного теста.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

Мука. Для приготовления изделий из слоеного теста используется мука пшеничная высшего сорта с высоким содержанием клейковины 28–32 % и ИДК от 60–70. Перед замесом теста муку необходимо просеять, это позволит не только устранить посторонние примеси, но и насытить муку кислородом воздуха.

Маргарин для слоения. Для обеспечения хорошей пластичности и равномерного распределения при раскатке маргарин для слоения переперируют до 16–18 °С.

До недавнего времени для приготовления слоеного теста кондитеры использовали неспециализированные маргарины: молочный, столовый. Неспециализированные маргарины смешивали с мукой, для получения плотной консистенции, обеспечивающей барьер между слоями при раскатке теста. В настоящее время разработаны специализированные маргарины для слоеного теста, имеющие необходимую плотную и пластичную консистенцию, что освободило кондитеров от лишних хлопот.

Маргарин для слоения следует подбирать в зависимости от параметров производства (температуры цеха, температуры холодильной камеры, параметров окончательной расстойки и т. д.). Одним из лучших маргаринов для слоения российского производства является маргарин для слоеного теста под торговой маркой MARGO®. Этот маргарин не уступает по своим технологическим характе-

ристикам импортным аналогам и является основой получения качественной продукции. Маргарины для слоеного теста представляют собой смесь высококачественных натуральных дезодорированных растительных масел и жиров. Данные маргарины имеют интервал температуры плавления от 37 до 46 °С, что дает возможность использовать технологию теплой расстойки. То есть окончательную расстойку тестовых заготовок можно проводить не при 30 °С, а при 35–38 °С, что дает возможность уменьшать продолжительность окончательной расстойки и снизить общую продолжительность технологического процесса. Данный маргарин обеспечивает хороший эффект физического разрыхления при выпечке, что в дальнейшем позволяет получить готовые изделия с хорошим подъемом и высокой степенью слоистости. Стоит отметить, что продукция ГК «НМЖК» помимо хороших технологических характеристик имеет инновационные свойства полезности. Так, специализированные маргарины MARGO® являются так называемым «продуктом trans-free», то есть не содержат трансизомеров жирных кислот, что повышает безопасность продукции, произведенной с применением маргаринов марки MARGO®.

Вода. Для получения холодного теста, а также для предотвращения преждевременного брожения дрожжей, для замеса используют ледяную воду с температурой 2–5 °С. Для этого ее либо охлаждают в морозильной



камере, либо используют смесь воды и льда. Структура льда также очень важна. Лучшим по структуре является чешуйчатый лед. Лед в виде малых кубиков необходимо смешивать с водой и его дозировка от общей массы воды в тесте должна составлять не более 40 %. Если же используется коктейльный лед (крупными кубиками), то его необходимо предварительно измельчать. Выбор структуры льда не случаен, так как лед имеет важное значение при формировании клейковинного каркаса теста. Игольчатая структура льда может обрезать клейковинные нити, препятствуя образованию каркаса.

Улучшители. Улучшители обязательно смешиваются с мукой. Как правило, в их составе находится сухая клейковина, и при неравномер-



ном перемешивании улучшители могут образовывать комки в тесте.

Дрожжи. Большой популярностью пользуются инстантные дрожжи, перед замесом теста их предварительно перемешивают с мукой.

ЗАМЕС ТЕСТА

Как правило, для замеса теста используется двухскоростная спиральная тестомесильная машина.

В машину помещается мука, перемешанная с улучшителями и дрожжами, затем вносятся все остальные компоненты в соответствии с рецептурой и 70 % воды (вода+лед) от общего рецептурного количества. Начало замеса производят на первой скорости машины, постепенно добавляя оставшуюся воду. Замес теста на 1-й скорости продолжается до тех пор, пока оно не «соберется» в единую однородную массу, затем тестомесильную машину переключают на 2-ю скорость. Продолжительность замеса на 2-й скорости определяется характеристиками теста. Готовое тесто должно иметь гладкую поверхность, плотную, пластичную консистенцию, клейковина должна быть образованной и связанной. Температура теста после замеса 14–18 °С.

Вымесившееся тесто делят на куски необходимой массы, округляют, в центре производят крестообразный разрез, для предотвращения заветривания поверхности накрывают пленкой и оставляют на 5–10 мин для релаксации и снятия напряжения, образовавшегося в процессе механической обработки.

СЛОЕНИЕ ТЕСТА

Для получения изделия с хорошим подъемом, четко разделенными сло-



ями, равномерной крупнопористой структурой, сливочным вкусом и ароматом рекомендуемая дозировка маргарина для слоения к тесту – 30–35 %. Перед слоением маргарин прессуют. Тесто прокатывают на тестораскаточной машине, постепенно уменьшая зазор между валками. На полученную тестовую ленту укладывают пласт подготовленного маргарина для слоения, ленту складывают «конвертом» (так, чтобы пласт маргарина оказался завернутым в тесто), «конверт» прокатывают, затем складывают «тройкой», полученную заготовку переворачивают на угол 90 ° (фото 1, 2).

Далее снова осуществляют прокатку, постепенно уменьшая зазор между валками, до получения тестовой ленты, которую опять складывают «тройкой». Затем тестовую заготовку, для охлаждения и снятия напряжения, помещают в холодильник на 20–30 мин (фото 3). После охлаждения тесто прокатывают последний раз, складывая «тройкой» (фото 4). Таким образом, процесс слоения можно представить следующей схемой:

«конверт» → прокатка на тестораскаточной машине → складывание «тройкой» → прокатка на тестораскаточной машине → складывание «тройкой» → охлаждение 20–30 мин → про-

катка на тестораскаточной машине → складывание «тройкой» → прокатка на тестораскаточной машине.

РАЗДЕЛКА ТЕСТА

После слоения тесто формируют в различные заготовки в виде круассанов, бантиков, трубочек, цветочков и т. д. (фото 5). Если при формировании края теста подсохли, то их смачивают водой с помощью пульверизатора для лучшего соединения пластов между собой.

ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

После формирования заготовки направляют в шкаф окончательной расстойки, в котором устанавливают следующие режимы:

- ✦ температура 35–38 °С;
- ✦ влажность 70–75 %;
- ✦ продолжительность расстойки 40–60 мин.

ВЫПЕЧКА

После расстойки поверхность изделий смазывается меланжем и помещается в печь (фото 6).

Выпечку проводят при следующих параметрах:

- шаг 1. $t = 200$ °С, продолжительность – 1 мин 30 с;
- шаг 2. $t = 180$ °С, продолжительность – 17 – 19 мин (в зависимости от загруженности печи и массы тестовых заготовок).

Если выпечка проводится без смазывания тестовых заготовок меланжем, то выпечку необходимо вести с небольшим (не более 12 с) пароувлажнением, при этом температуру первого шага выпечки необходимо повысить на 10–15 °С.

Вкусная и полезная слоеная выпечка готова! (фото 7) ●