Виды теста (9 апреля 2016)

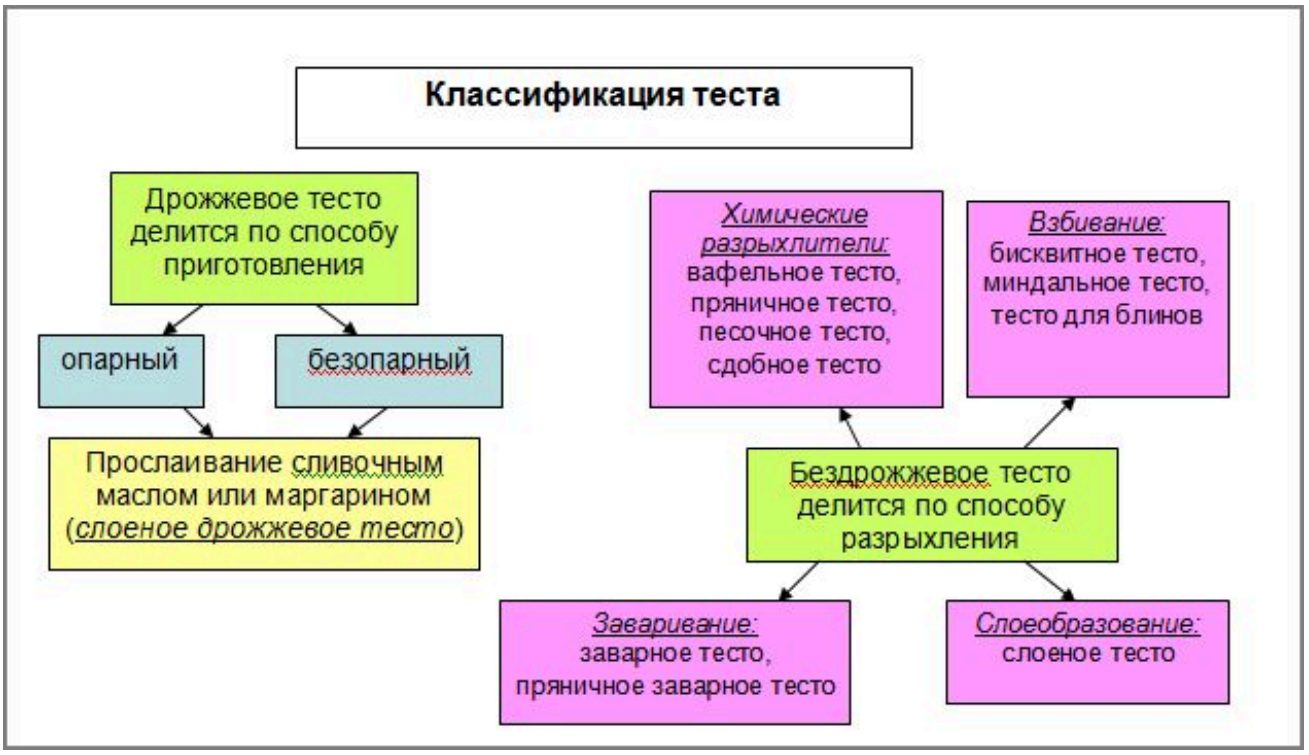
Pastry doughs

Термин *Pastry* происходит от слова paste, означающее, в этом случае, смесь муки, жидкости и жира. В кондитерской этот термин означает как разные виды теста, так и различные изделия из этого теста.
Pastry dough готовится из 4-х основных компонентов: муки, жира, жидкости и соли. Также может добавляться сахар, яйца, желтки (сырые или сваренные вкрутую). Пропорции ингредиентов и метод смешивания определяют вид теста и текстуру изделия.
Тесто можно разделять по методу смешивания, а также по способу разрыхления.

Bo Friberg разделяет тесто п*о типу их приготовления* так:
-слоеное тесто
-быстрое слоеное тесто
-тесто для пирогов
-датское тесто
-тесто для круассанов
-тесто для бриошей
-быстрый белый хлеб
-хлеб с преферментацией
-песочное тесто
-заварное тесто.

По способу разрыхления тесто для кондитерских изделий делится на 2 типа: дрожжевое и бездрожжевое. Каждый вид теста разделяется в зависимости от

технологии приготовления на свои подтипы.
Для удобства приведу классификацию в виде схемы.



Каждое тесто разделяет на разные подтипы в зависимости от метода смешивания и конечной структуры. Каждое тесто мы рассмотрим подробнее. Буду приводить терминологию английскую и французскую, которую вы можете встретить в книгах.

Источники:

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для начального проф. образования. –М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Bo Friberg The professional pastry chef. Fundamentals of baking and pastry. – John Wiley & Sons.Inc, New-York, 2002.

Baking and Pastry: Mastering the art and craft by The Culinary Institute of America – 2nd ed.

The fundamental Techniques of classic pastry arts – the French Culinary Institute

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

