

УДК 664.653

Т.В. Білик

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ОСОБЛИВОСТІ ЗАМІШУВАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ ТІСТА

T.V. Bilyk

FEATURES OF MIXING OF DIFFERENT DOUGH TYPES

Процес тістоутворення має основне значення, оскільки він передує цілому ряду наступних операцій (формування, вистоювання, випічка тощо), специфічних при отриманні готових виробів.

Структура випечених виробів закладається і формується головним чином на стадії тістоутворення. Досягається при цьому однорідність структури тіста, ступінь її структурованості і, отже, якість тіста і готових виробів залежать від якості системи, отриманої в процесі утворення структури тіста.

Для вироблення борошняних кондитерських виробів в кондитерському і хлібопекарському виробництві застосовується тісто різних видів.

Кожен вид тіста готується за своєю технологією, що забезпечує отримання готового виробу з заданими властивостями.

За характером структури тісто різних видів борошняних кондитерських виробів можна розділити на три основні системи: пружнопластично-в'язкі системи (дріжджове, зтяжне, галетне, крекерне тісто); пластично-в'язкі системи (цукрове, пісочне тісто); слабоструктуровані системи (вафельне, бісквітне тісто).

Перша обов'язкова мета операції замісу тіста - утворення однорідної у всій масі системи, що складається з борошна, води, цукру, жиру та інших компонентів.

Головне в процесі тістоутворення - формування необхідної структури тіста і отримання системи з заданими властивостями.

Виділяють лише дві основні групи - дріжджове (кисле) і бездріжджове (прісне). Ці дві групи тіста відрізняються рецептурою і технологією замісу.

Дріжджове тісто. Виготовляють шляхом додавання дріжджів, які допомагають тісту збільшитися в об'ємі. В процесі бродіння тісто наповнюється бульбашками повітря і газу (іноді дріжджове тісто називають кислим).

Прісне (бездріжджове) тісто. Готується без дріжджів, тому не потрібно витратити час на те, щоб тісто підійшло. Хоча, в ідеалі, краще трохи почекати і лише потім розгортати його і готувати.

Листкове тісто. У його склад входить рослинна олія, також ключова особливість - це метод його розкатування. Після того, як тісто замісили, його дуже тонко розкатують (до 1 - 3 мм), далі тісто складають навпіл і знову розгортають. Цю процедуру повторюють неодноразово.

Пісочне тісто. У нього додають велику кількість вершкового масла або маргарину, всі інгредієнти повинні бути охолодженими, щоб не постраждала якість тіста. Чим більше жиру і цукру, тим тісто буде більш розсипчастим. Тісто мнуть, злегка охолоджують і розгортають. Таке тісто добре підходить для приготування пиріжків, кексу і печива. Бісквітне тісто. Особливість бісквітного тіста - це збиті білки і розтерті з цукром жовтки, які акуратно змішують з борошном. Млинцеве тісто. Це рідке тісто годиться для приготування млинців і оладок. Після змішування всіх інгредієнтів тісто має почекати пару хвилин.