

## Урок № 114

### Тема: Приготовление песочных пирожных в зависимости от формы

#### Цель:

научиться правильной технологии приготовления песочного пирожного с соблюдением правил санитарии, техники безопасности,

**Задачи:** умело производить расчет сырья на потребное количество,

-воспитывать в себе бережное отношение к оборудованию и расходованию сырья,

- проявлять в работе самостоятельность и ответственность за качество приготовленных полуфабрикатов.

#### Лекция:

Песочное тесто готовят с большим количеством масла (26%) и сахара (18%); тесто получается очень густое и влажность его не превышает 20%. В таких условиях дрожжи развиваться не могут и использовать их в качестве разрыхлителя этого вида теста нельзя. Основным разрыхлителем в песочном тесте—масло. Оно придает тесту рассыпчатость: обволакивает частицы муки и не дает им соединиться.

Муку для песочного теста берут со средним количеством клейковины (28—36%). Если взять муку с малым количеством клейковины, изделия получаются слишком рассыпчатыми и их трудно будет формовать; если с большим, то изделия получатся затянутыми. Для большего разрыхления теста в него добавляют химические разрыхлители — углекислый аммоний и пищевую соду, которые при нагревании разлагаются с выделением газов.

В хорошо вымешанном тесте, не должно быть комков муки или масла. Оно должно представлять собой однородную, плотную, пластичную маслянистую массу серо-желтого цвета. Влажность теста 18,5—19,5%.

#### Тесто песочное

Мука 560, в том числе для подпыливания 41, масло или маргарин сливочные 311, сахар 207, эссенция 2, меланж 73, аммоний 0,5, соль 2, сода 0,5. Выход 1000 г.

Зачищенное масло или маргарин кладут во взбивальную машину; включают ее на медленный ход и взбивают масло до тех пор, пока оно не приобретет пластичность. После этого добавляют остальные продукты (по норме), кроме муки, включают машину на быстрый ход и взбивают массу в течение 12—15 мин., периодически снимая с краев машины прилипшую массу. Затем добавляют муку и переключают машину на тихий ход, чтобы мука не распылялась. Замешивают тесто 3 мин.

При длительном перемешивании теста клейковина набухает, и тесто теряет свою пластичность, делается резиновым и трудно формуются. При выпечке, изделия из такого теста приобретают бугристую поверхность, на которую помада и начинка ложатся неравномерно. Затрудняется резка пластов, отсутствует рассыпчатость.

При изготовлении ручным способом небольшого количества теста (до 5 кг муки) его замешивают в посуде. Масло или маргарин зачищают, кладут на стол или в посуду и разминают до тех пор, пока жир не будет пластичным. Очень твердое масло или маргарин предварительно нарезают на куски толщиной 2 см, кладут их на противень и ставят в теплое место (25—35°) для размягчения,

Размятый до пластичного состояния жир кладут в посуду, добавляют остальные продукты (по норме), кроме муки, и месят руками или веселкой до образования однородной массы. Если при замесе масло долго не соединяется с остальными продуктами, то добавляют немного муки, а затем остальную муку.

Большие порции теста (свыше 5 кг муки) готовят ручным способом так: на стол просеивают муку, делают посередине воронку, в которую кладут масляную массу, и перемешивают до тех пор, пока масса не станет пластичной, затем отрывают кусок теста 2—3 кг, замешивают его и кладут на подпыленный мукой стол. Следующие замешенные куски кладут друг на друга, пока не будет замешено все тесто.

Если при замешивании температура теста не превышает 20°, то из него можно сразу формовать изделия. В противном случае для облегчения разделки тесто необходимо охладить до 15—18°. При этом нужно избегать переохлаждения теста и образования твердых комков, плохо поддающихся разделке.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении теста, и причины их возникновения.

Недостатки	Причины возникновения
Тесто непластичное, при раскатке крошится, а при вкпечке из него выступает жир	Тесто замешено с растопленным или сильно размятым маслом либо с другими теплыми продуктами Тесто теплое
Выпеченные изделия грубые, крошливые	Много муки и жидкости, мало жиров. Жир в тесто добавлен в последнюю очередь.
Тесто затяжное, при раскатке сжимается. При выпечке изделия получаются с малым объемом, жесткие	Долго месили тесто Неравномерно раскатан пласт.
Пласты местами сгорели	Противень своевременно не повернули в печи
Изделие очень рассыпчатое	Вместо яиц добавлены одни яичные желтки или много масла
Изделия жесткие, стекловидные	Вместо яиц добавлены яичные белки или много сахара, мало масла

### **Печенье песочное**

Мука 522, сахар 209, маргарин сливочный 313, меланж 73, соль 0,5, орехи жареные для посыпки 16, сахар 37. Выход 1000 г (не менее 60 шт.).

Из песочного теста раскатывают пласт толщиной 4 мм. Поверхность пласта смазывают меланжем, посыпают рублеными орехами или миндалем, а затем сахаром. Когда меланж немного подсохнет, из пласта теста вырезают выемкой или ножом печенье, кладут его на сухой противень и выпекают при 230—250°. Требования к качеству: печенье разнообразной формы, не деформированное, края — целые; на изломе не должно быть следов непромешанной муки, закала; при надавливании печенье крошится; влажность 6%

### **Печенье Нарезное**

Для теста: мука 636, сахар 286, маргарин столовый 96, соль 5, аммоний 0,6, сода 4, ванильная пудра 2, вода 70; для инвертного сиропа: сахар 23, вода 10, кислота уксусная 0,5, масло растительное для смазывания противней 0,2. Выход 1000 г (не менее 90 шт.).

Готовят песочное тесто без яиц, но с инвертным сиропом (рецепт 19). Из теста раскатывают пласт толщиной 5—6 мм и наносят на него рисунок вафельной скалкой (рис. 24), после чего нарезают на печенье прямоугольной формы.

Требования к качеству см. «Печенье песочное»; влажность 8%,

### **Печенье Выемное**

Мука 619, в том числе для подпиливания 39, сахарная пудра 290, молоко 58, маргарин сливочный 135, меланж 58, мед 19, сода 1, аммоний 1, эссенция 1; сахар для жженки 4; меланж для смазки 58. Выход 1000 г (145 шт.).

Замешивают тесто как обычно. Если вместо сахарной пудры используется сахарный песок, то его перемешивают с молоком и меланжем и, помешивая, подогревают на мармите до 35—40°, а затем охлаждают до 18—20°. После раскатки пласт теста смазывают яйцом, смешанным с небольшим количеством жженки.

Необходимо помнить, что если тесто обильно смазано жженкой, то при выпечке поверхность изделий быстро колеруется и делается матовой.

На смазанный пласт теста наносят кондитерским гребешком волнистые линии, после чего выемкой вырезают печенье. Выпекают его при температуре 230—250°. Чтобы печенье лучше блестело, сразу же после выпечки по поверхности печенья проводят мягкой щеточкой.

### **Печенье Звездочка**

Мука 481, сахарная пудра 289, меланж 144, масло сливочное 193, молоко 96, ванильная пудра 2,4, цукаты или фрукты 106, сода 1. Выход 1000 г (140 шт.).

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной пудрой, ванильной пудрой, содой и взбивают 5—8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин., после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, после чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень «отсаживают» на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкие печенье в виде «звездочек». Посередине печенья кладут кусочек цуката или изюминку. Выпекают изделия при 230—240°.

Требования к качеству см. «Печенье песочное»; влажность 8%.

Мука 513, масло сливочное 205, сахарная пудра 305, молоко 102, меланж 154, ванильная пудра 5, сода 1, инвертный сироп 5. Выход 1000 а (122 шт.).

Тесто приготавливают, как для печенья Звездочка, но добавляют инвертный сироп (рецепт 19) и «отсаживают» на противень при помощи кондитерского мешка с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 6—7 мм) мелкие печенье в виде буквы «г». Выпекают его при температуре 230—240°.

Требования к качеству см. «Печенье песочное»; влажность 7%.

### **Печенье Неженка**

Мука 400, масло сливочное 300, сахарная пудра 300, ванильная пудра 10, яйца 100. Выход 1000 г (100 шт.).

Масло, сахарную и ванильную пудру растирают так, чтобы масса была пышной, постепенно добавляют яйца и в последнюю очередь муку. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1—1,5 см) и «отсаживают» из него печенье разной формы. Печенье можно украсить шоколадом. Для этого часть печенья опускают в согретую шоколадную массу (рецепт 197) или согретую помаду (рецепт 21).

Требования к качеству: печенье разнообразной формы, желтого цвета, отделано помадой или шоколадом.

### **Печенье Ромашка**

Мука 514, масло сливочное 247, сахарная пудра 308, меланж 103, молоко 51, эссенция 2, аммоний 4, жженка 2'. Выход 1000 г (153 шт.).

Тесто приготавливают, как для печенья Звездочка, и делят на две части; одну часть теста подкрашивают жженым сахаром в коричневый цвет. Из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой «отсаживают» на сухой противень изделия в виде гофрированных колец. В отверстия колец выпускают из кондитерского мешка с гладкой трубочкой тесто, подкрашенное в коричневый цвет.

Требования к качеству: печенье круглой формы, светло-коричневого цвета, посередине темная точка; влажность 6%.

### **Пирожное Песочное кольцо**

Мука 4160, в том числе для подпыливания 310, сахар 1540, маргарин сливочный 2310, меланж 440, соль 15, сода 4, аммоний 4, эссенция 15; меланж для смазывания изделий 100, орехи жареные для отделки 735. Выход 100 шт. по 80 г.

Из песочного теста раскатывают пласт толщиной 7—8 мм и вырезают из него лепешки при помощи круглой выемки диаметром 8—9 см.

Из этих лепешек вырезают середину выемкой диаметром 2 см, в результате чего получается изделие в виде кольца. Кольцо смазывают меланжем, посыпают рублеными орехами и выпекают при 240—260°.

Требования к качеству: пирожное круглое с ровными гофрированными краями, светло-коричневого цвета; орехи темно-желтые; влажность 5%.

### **Пирожное песочное, глазированное помадой**

Для теста: мука 2840, в том числе для подпиливания 210', сахар 1050, маргарин сливочный 1580, меланж 370, сода 3, соль 10, аммоний 3, эссенция 10; для начинки (рецепт 14): сахар 155, повидло 1410; для помады (рецепт 21): сахар 1475, патока 145, эссенция 5, вода 450.' Выход 100 шт. по 80 г.

Определение размера пластов для пирожных. Чтобы приготовить пирожные, определяют, какого размера и толщины\*должны быть песочные пласты и сколько пирожных установленного размера (4X9 см) поместится на железном кондитерском листе.

Ввиду того что на производстве используются кондитерские листы разных размеров, в каждом отдельном случае определяют, сколько пирожных поместится на тех листах, на которых будут выпекаться песочные пласты. Для примера возьмем кондитерский лист размером 38 X 50 см. На его площади можно свободно разместить 4 ряда пирожных по 12 шт. в ряду, т. е. 48 пирожных (рис. 25). На двух таких листах поместится 96 пирожных. При разрезании склеенных пластов получаются обрезки и из них можно приготовить дополнительно 4 пирожных типа Любительское (рецепт 113). Из приведенного выше подсчета видно, что нужно приготовить 4 пласта песочного теста размером 36 X 48 см.

После этого пласт накатывают на скалку, а стол посыпают мукой (чтобы пласт лучше скользил по столу, это облегчает равномерный раскат теста). Затем пласт снова кладут на стол и раскатывают его скалкой до размера кондитерского листа, снова накатывают пласт на скалку и разворачивают его на кондитерском листе, слегка посыпанном мукой.

Пласт теста должен быть равномерным по толщине, иначе вес пирожных будет различен, кроме того, тонкие места при выпечке пласта сгорят, а толстые не пропекутся. Если пласт, уложенный на лист, оказался неровным, то ладонью руки его выравнивают, а ножом обрезают выступившие края. Обрезки теста добавляют к следующему куску теста.

Так же готовят песочные пласты для тортов.

Выпечка пластов теста. Пласт теста выпекают в течение 10—13 мин. при 240—260°. Надо следить, чтобы он пропекался равномерно. Если в одном месте пласт испекся, а в другом месте остался сырой, то под пропеченное место пласта подкладывают лист бумаги или это место накрывают бумагой, смоченной в воде. Наилучший вкус песочные изделия приобретают, когда мякиш делается при выпечке светло-желтым. Толщина выпеченного пласта 7—8 мм.

Прослаивание пластов теста. Выпеченный слегка остывший пласт песочного теста равномерно покрывают при помощи ножа повидлом и осторожно накрывают другим пластом. Для этого по краю железного листа ударяют скалкой и, когда песочный пласт отстанет от железного листа, его понемногу осторожно, чтобы не сломать, передвигают на нижний пласт, смазанный

повидлом. Эту операцию проделывают, пока I пласт еще имеет температуру 50—60°. При более низкой или высокой температуре пласт ломается и крошится. Надвинутый верхний пласт слегка прижимают к нижнему, после чего наносят ножом тонкий слой повидла, чтобы после глазировки помада не сделалась матовой (рис. 26).

После глазировки помадой пласт разрезают на пирожные и украшают.

Если при изготовлении пирожных технологический процесс нарушался, то каждое изделие необходимо взвесить.

Требования к качеству: пирожное прямоугольной формы, двухслойное, склеено фруктовой начинкой; заглазировано блестящей шоколадной помадой; цвет теста желтый, помады — темно-коричневый; тесто твердое, крошливое, влажность 10%.

### **Пирожное с фруктовой начинкой и кремом**

Для теста: мука высшего сорта 2780, в том числе для подпыла 205, сахарный песок 1030, масло сливочное 1545, меланж 360, соль 10i, сода 3, аммоний 3, эссенция 10; для крема: сахарная пудра 460, масло сливочное 860, молоко сгущенное 345, коньяк 3; для фруктовой начинки: сахарный песок 180, повидло 1605. Выход 100 шт. по 80 г.

Выпекают песочные пласты и пока они еще совсем не остыли, склеивают их фруктовой начинкой. После окончательного остывания пласт покрывают кремом и украшают, как указано на стр. 223.

Требования к качеству: пирожное прямоугольной формы с ровными краями. Сверху украшено орнаментом из крема. Цвет теста желтый, крема — в зависимости от красителей. Влажность  $11 \pm 2\%$ ,

Для теста: мука высшего сорта 2595, в том числе на подпыл 190, сахарный песок 960, масло сливочное 1445, меланж 335, соль 10, сода 2, аммоний 2, эссенция 10; для помады (рецепт 21): сахар 1480, патока 150, эссенция 5, вода 450; для начинки (рецепт 14); сахарный песок 85, повидло 755; для крема (рецепт 29): сахарная пудра 295, масло сливочное 550, молоко сгущенное 220, коньяк 2, ванильная пудра 5. Выход 100 шт. по 80 г.

Пирожное изготавливают так же, как описано в рецепте 64. После глазировки помадой пласт разрезают на пирожные и украшают кремом различными орнаментами, как описано на стр. 223.

Требования к качеству: пирожное прямоугольной формы, двухслойное, склеено фруктовой начинкой, заглазировано матово-белой помадой, орнамент из крема различной окраски. Тесто рассыпчатое, желтого цвета, крем густой, застывший. Влажность  $10 \pm 3\%$ .

### **Пирожное песочное с кремом**

Для теста: мука 2785, в том числе для подпыливания 205, сахар 1030, масло сливочное 1545, меланж 360, соль 10, сода 3, аммоний 3, эссенция 10; для крема (рецепт 29): сахарная пудра 650, масло сливочное 1220, молоко сгущенное 490, какао-порошок 120, коньяк 4, ванильная пудра 6; фрукты или цукаты для отделки 230. Выход 100 шт. по 75 г.

Приготавливают тесто и выпекают песочные пласты (стр. 93). Затем их охлаждают, чтобы крем не плавился. Нижний пласт, не снимая с листа,

покрывают слоем крема и осторожно надвигают на него верхний пласт, после чего слегка прижимают (неровности очищают ножом, а крошки сметают), покрывают кремом при помощи длинного ножа и наносят волнистые линии кондитерским гребешком. Пласты охлаждают, чтобы крем застыл, и разрезают острым, тонким, узким ножом, смачивая его в горячей воде, на пирожные размером 4X9 см. Для уменьшения количества крошек пласт нужно осторожно нарезать (подпиливать) ножом.

Количество крема, необходимое на одно пирожное (по рецептуре) распределяется так: 50% на склеивание пластов, 25% на смазывание верхнего пласта и 25% на украшение. Украшают пирожное, как описано на стр. 223.

Требования к качеству: пирожное прямоугольной формы с ровными краями. Украшено сверху разноцветным орнаментом из крема и фруктов; цвет теста желтый, крема — в зависимости от красителей; влажность 9%.

### **Пирожное песочное, глазированное желе**

Для теста: мука 2750, в том числе для подпыливания 205, сахар 1020, маргарин сливочный 1525, меланж 355, сода 3, аммоний 3, эссенция 12, соль 10; для начинки из повидла (рецепт 14): сахар 185, повидло 1630; для желе (рецепт 23): сахар 470, патока 115, коньяк 38, кислота лимонная 2, агар 12, пищевая краска 2, вода 560, фрукты или цукаты 1115. Выход 100 шт. по 85 г.

Выпекают песочные пласты и склеивают их-фруктовой начинкой. После этого на поверхность полуфабриката наносят тонкий слой (1—2 мм) фруктовой начинки и намечают ножом контуры пирожных размером 4X9 см, на которые укладывают цукаты, свежие или консервированные фрукты. Все это заливают желе и, когда оно застынет, разрезают пласт по намеченным контурам на пирожные. При нарезке нож следует периодически вытирать влажной салфеткой.

Требования к качеству см. «Песочное пирожное, глазированное желе»; желе должно, быть прозрачным, хорошо застывать, но не быть резинистым; влажность 18%.

### **Пирожное песочное Полоска с повидлом**

Для теста: мука 3774, в том числе для подпыливания 400, сахар 1192, маргарин сливочный 2013, меланж 470, соль 13, сода 3,4, аммоний 3,5, эссенция 3; для фарша из подварки (рецепт 15): сахар 150, эссенция 10, подварка 500; сахарная пудра для посыпки 188. Выход 100 шт. по 80 г.

Песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5—7 мм; часть пласта разрезают на четыре полоски шириной 9 см, длина полосок должна соответствовать длине листа. Эти полоски теста кладут вдоль на сухой лист так, чтобы расстояние между ними было 2—4 см. Вдоль посередине каждой полоски выпускают из кондитерского мешка фруктовую начинку, размазывают ее немного в ширину; края полоски смазывают яйцом.

Из остального теста раскатывают пласт толщиной 3 мм, разрезают его на полоски шириной 10—11 см, которые в свою очередь нарезают поперек на узкие ленты шириной 8—10 мм. Эти ленты кладут крест-накрест на полоску, покрытую фруктовой начинкой (рис. 27). Выпекают полоски при температуре 220—230°, после чего нарезают на пирожные и посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** прямоугольная полоска темно-желтого цвета; на начинку нанесена узорчатая сетка из теста; поверхность пирожных смазана яйцом; влажность 9%.

**Домашнее задание :** составить технологическую карту :

Пирожное песочное Полоска с повидлом (80 штук по 50 г)

Пирожное песочное с кремом (100 штук по 70 г)

Пирожное песочное, глазированное желе (100 штук по 50 г)



Урок № 115, № 116

**Тема: Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов**

**Цель:**

научиться правильной технологии приготовления песочного пирожного с соблюдением правил санитарии, техники безопасности,

**Задачи:** умело производить расчет сырья на потребное количество, -воспитывать в себе бережное отношение к оборудованию и расходованию сырья,

- проявлять в работе самостоятельность и ответственность за качество приготовленных полуфабрикатов.

**Лекция:**

Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом.

Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А.

Вся выпускаемая кондитерскими цехами предприятий питания продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТам), стандартов отрасли (ОСТам), стандартам предприятия (СТП), техническим условиям (ТУ), Сборнику рецептур и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил. Центральное место в цехе принадлежит кондитеру. От его квалификации, профессиональных навыков, образования напрямую зависит качество приготавливаемых изделий.

Это достигается не только правильно проведенным, научно-обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья. Многое зависит также от вкуса и художественных способностей кондитера.

**Выпечка изделий и процессы, происходящие при выпечке**

Попадая в пекарную камеру тестовые заготовки, сначала быстро увеличиваются в объеме, затем этот процесс замедляется и прекращается, на поверхности заготовки образуется тонкая эластичная пленка, которая постепенно переходит в утолщающуюся корку.

При выпечке примерно 50% влаги испаряется, а остальная оседает на свернувшихся белках, клейстеризованном крахмале и образуется мякиш.

Образование мякиша начинается с поверхности и распространяется к центру по мере прогрева.

Характеристика песочного полуфабриката

Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствуют получению рассыпчатых изделий (отсюда и название - песочное).

Песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5 %.

### **Технология приготовления песочного полуфабриката**

В тестомесильную машину загружают все сырье, за исключением муки и перемешивают до однородной массы 13-18 минут.

После этого засыпают муку и замешивают 2-3 минуты. Более длительный замес с мукой приводит к затяжению теста, изделия получаются деформированные. Песочное тесто раскатывают в пласт, толщиной 5-7 мм, на пласт накладывают рядом формочки, от чего края вырезают порции теста (тесту придают нужную форму). Выпекают при  $t$  220-240° С в течение 20 мин.

Окончание выпечки определяют по золотистому цвету.

Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и их причины.

### ***Подготовка песочного полуфабриката к отделке.***

Поверхность выпеченного полуфабриката зачищают ножом или теркой.

Для приготовления фруктовых пирожных теплый пласт песочного полуфабриката покрывают равномерным слоем теплой фруктовой начинки или мармелада, накладывают второй пласт полуфабриката и наносят верхний слой фруктовой начинки или мармелада и

глазируют или не глазируют помадой, разогретой до 50-55 °С.

После остывания пласт режут ножом, смоченным в горячей воде, на отдельные пирожные.

Для приготовления пирожных с кремом два слоя песочного полуфабриката, прослоенных кремом, покрывают фруктовой начинкой, глазируют с помощью длинного ножа помадой, подогретой до 50—55 °С.

После остывания помады заглазированный пласт режут ножом на отдельные пирожные.

Вместо глазирования помадой поверхность пласта, прослоенного кремом или фруктовой начинкой, можно покрыть равномерным слоем крема и провести гребенкой волнистые линии.

При подготовке штучных полуфабрикатов к отделке на поверхность одной заготовки отсаживают крем, помаду или фруктовую начинку и покрывают

второй заготовкой.

На поверхность отдельных пирожных, покрытых фруктовой начинкой или мармеладом, укладывают фрукты или цукаты и глазируют горячим мармеладом или желе.

#### ***Глазированные помадой.***

На поверхность отдельных заглазированных пирожных наносят при помощи шприцевого мешка рисунок из крема.

#### ***С белковым кремом.***

На пласт, покрытый слоем фруктовой начинки, наносят слой белкового крема и проводят гребенкой волнистые линии.

Затем трафаретом размечают для резки, украшают каждую размеченную часть рисунком из крема и колеруют 5—7 мин в печи при температуре 215—225 °С.

После охлаждения пласт режут ножом на отдельные пирожные и обсыпают рафинадной пудрой.

#### ***«Геркулес».***

Перед выпечкой поверхность верхней круглой заготовки смазывают яйцом и посыпают дробленым орехом.

Подготовленный полуфабрикат, состоящий из двух заготовок, прослоенных фруктовой начинкой, отделяют рисунком из крема и обсыпают рафинадной пудрой.

#### ***Полумесяц, Звездочка.***

Соответствующие полуфабрикаты, прослоенные кремом, отделяют рисунком из крема, кусочками желе, фруктами или цукатами.

#### ***С кремом.***

Отдельные пирожные, покрытые слоем крема, отделяют рисунком из крема или украшают грибочками из крема и бисквита буше.

#### ***Корзиночки с желе, фруктами и вареньем.***

Корзиночку, изготовленную из песочного теста, после выпечки и охлаждения заполняют фруктовой начинкой, перемешанной с измельченными фруктами, цукатами или вареньем.

Поверхность украшают фруктами или цукатами и заливают жидким желе или мармеладом и свежими фруктами.

#### ***С ореховой начинкой.***

Корзиночку заполняют ореховым полуфабрикатом.

Поверхность отделяют фруктовой начинкой, фруктами или цукатами.

#### ***С зефиром.***

В корзиночку отсаживают фруктовую начинку и заполняют слоем зефира около 3 см.

Поверхность зефира отделяют фруктами или цукатами и покрывают жидким желе.

#### ***Корзиночка «Кокосовая».***

Корзиночку до выпечки заполняют кокосовой массой.

Поверхность после выпечки и охлаждения смазывают фруктовой начинкой, осыпают крошкой и отделяют фруктами или цукатами.

#### ***С кремом и фруктовой начинкой.***

Корзиночку заполняют фруктовой начинкой, на начинку отсаживают крем и слегка посыпают крошкой.

#### ***Корзиночки с белковым кремом.***

В корзиночку отсаживают фруктовую начинку, затем заполняют белковым кремом и подсушивают в печи 5—7 мин при температуре 215—220 °С.

После охлаждения поверхность отделяют кремом и фруктами и обсыпают рафинадной пудрой.

#### ***«Любительская».***

Корзиночку заполняют бисквитной крошкой в смеси с кремом, ароматической эссенцией и коньяком, поверхность покрывают кремом.

Середину поверхности отделяют фруктами или цукатами и кремом.

#### ***С воздушной и молочной начинкой.***

Для пирожных с воздушной начинкой в корзиночку отсаживают молочную начинку, затем крем заварной белковый и покрывают крошко-кремовой массой.

#### ***С молочной начинкой.***

В корзиночку отсаживают молочную начинку, затем крошко-кремовую массу.

Поверхность покрывают заварным белковым кремом и обсыпают крошкой из слоеного полуфабриката.

#### ***Трубочка с кремом из сливок.***

Вначале отделяют поверхность трубочки, а после этого заполняют ее кремом из сливок.

Отделку поверхности производят в зависимости от сорта пирожного, покрывают ее слоем шоколада, погружая всю трубочку, кроме нижней поверхности, в подогретую до 30-31 °С шоколадную глазурь, либо ореховой массой или помадой в виде спирали при помощи шприцевального мешка.

Заполнение трубочки кремом из сливок производят при помощи шприцевального мешка.

Песочные пирожные с отделкой поверхности до выпечки.

### ***Кольцо с орехами.***

Из пласта толщиной 5—7 мм вырубают заготовки в виде кольца, смазывают меланжем,

посыпают мелко раздробленными орехами и выпекают.

### ***Полоска с фруктовой начинкой.***

Поверхность раскатанного теста намазывают равномерным слоем фруктовой начинки толщиной 3—4 мм, закрывают вторым слоем (закрывают полоска), смазывают меланжем и наносят рисунок с помощью вилки или посыпают просеянной крупкой из обрезков теста с мукой, затем выпекают, охлаждают и режут на отдельные пирожные.

Возможна отделка поверхности выпеченного пирожного рафинадной пудрой.

Можно верхний пласт теста заменить плетенкой.

**Домашнее задание:** ответить на вопросы:

1 Что способствуют получению рассыпчатых изделий при приготовлении песочного полуфабриката?

2 Какой разрыхлитель используют при приготовлении песочного полуфабриката?

3 Принцип действия разрыхлителей

4 При какой температуре выпекают песочный полуфабрикат?

5 Состав сырья для приготовления песочного теста.

6 Почему муку вводят в конце замеса и как быстро замешивают тесто с мукой?

7 В чем заключается принцип формования пирожных «корзиночка»?

8 Необходимо ли применять смазывание инвентаря жиром, почему?

9 Температура и время выпекания песочных изделий.