

Рецептурное приложение.

Тесто для пончиков мы рекомендуем готовить без опарным способом, слабой консистенции (влажность около 43%), т.к. он является наиболее простым. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом.

Без опарный способ приготовления теста для пончиков.

В дежу тестомесильной машины (либо кастрюли) вливают подогретую до 35 - 40°C кипяченую воду, предварительно разведенные в воде дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца кур, всыпают муку и все перемешивают в течение 7 – 8 мин. После этого вливают растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородной консистенции и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3 – 4 часа для брожения в расстоечный шкаф при температуре 30...40°C (либо в теплое место с такой же температурой).

Когда объем теста увеличится в 1,5 раза производят его обминку в течении 1 – 2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1...2 раза. Перед тем, как формировать пончики рекомендуется разбавить тесто кипяченой водой до сметанообразной консистенции (тщательно размешать).

Рецепт пончиков.

Наименование	Вес, граммы
Мука пшеничная 1-ого или высшего сорта	2000
Сахар	250
Маргарин столовый (высший сорт)	120
Меланж	2 яйца
Соль	20
Дрожжи (прессованные)	60
Вода кипяченая (л)	1,5
Пудра сахарная (для обсыпания пончиков)	3 г. на один пончик

Существует также опарный способ приготовления теста для пончиков. Это способ по сравнению с без опарным является более трудоемким, но пончики получаются пышными.

При опарном способе дрожжи растирают с сахаром, добавляют теплую жидкость, всыпают в нее примерно половину всей муки и дают подготовленной опаре подходить до тех пор, пока ее объем не увеличится в 1,5 – 2 раза. После этого добавляют соль, растертые с сахаром яйца, подсыпают небольшими количествами муку и размешивают. В конце добавляют растопленный

маргарин и производят окончательное вымешивание теста до однородной консистенции до тех пор, пока тесто перестанет прилипать к рукам и легко начнет отделяться от стенок дежи.

После этого тесто необходимо расстой (поставить в теплое место для подъема). Время расстой зависит от количества и качества дрожжей, состава теста и температуры (не более 40°C).

Объем теста должен увеличиться не менее чем в 2 раза. Во время расстой в течении 2...3 часов тесто обминать не менее 2 раз.

Пончики в шоколаде.

Муку смешивать с растворенным в теплом молоке дрожжами, сахаром, яичными желтками и солью. Хорошо размешать до появления в тесте воздушных пузырей. Затем прибавляют взбитые в пену яичные белки и оставляют на 2 – 3 часа в теплом месте для подъема. Далее жарят во фритюре.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой, смешанной с тертым шоколадом.

Состав: мука – 1,5 стакана; сахарный песок – 2 чайные ложки; яйцо – 3 штуки; молоко – 1 стакан; дрожжи – 10 гр.

Пончики «Московские».

Тесто готовят опарным или без опарным способом (предварительно добавив в муку молотую корицу). Готовые пончики обсыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Состав: мука – 6 стаканов; сахарный песок – 150 гр.; маргарин столовый – 70 гр; меланж – 80 гр.; соль – 2 чайные ложки; дрожжи – 25 гр.; вода – 2 стакана. Сахарная пудра и корица для обсыпки.

Пончики из заварного теста с сыром.

Воду с маслом кипятят, засыпают сразу всю муку и варят на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Тесто слегка остужают и вбивают в него 4 яйца и 3 желтка, непрерывно растирая, добавляют натертый сыр, хорошо вымешивают и доводят до нужной консистенции, размешивая с кипяченой водой. Жарят во фритюре.

Готовые пончики посыпают натертым сыром. Подают как закуску к коктейлям.

Состав: мука – 1,4 стакана; сливочное масло – 100 гр.; тертый сыр – 200 гр.; яйца – 4 шт.; яичные желтки – 3 шт.; вода – 250 гр.; сыр тертый для подсыпки – 100 гр.