

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение.
Тамбарская основная общеобразовательная школа.

Творческий проект
по технологии
История создания пончиков

Автор проекта:

Арсланова Виктория Сергеевна,
обучающаяся 8а класса

Руководитель:

Шалунова Зульфия
Хамидулловна,
учитель технологии

Тамбар, 2024

Содержание

Введение	2
Глава 1. Основная часть	
1.1 История появления блюда.....	3-4
1.2 Пончик: вред или польза.....	5
1.3 Виды пончиков и их рецепты	5-6
1.4 Советы по приготовлению	6
1.5 Выбор кухонных принадлежностей	7
1.6 Правила техники безопасности.....	7
Глава 2. Практическая часть	
2.1 Технология изготовления.....	8
2.2 Экологическая оценка.....	8-9
2.3 Экономический расчёт.....	15
Заключение	16
Список литературы.....	17
Приложения 1-20.....	18-26

Введение

Готовить любят практически все. Приятно собственными руками из обычных продуктов сотворить съедобное чудо, в которое кроме ингредиентов вложена еще и душа. Неважно, что это. Главное, подать его с любовью и доставить радость тому, кто перед тобой за столом. К тому же, всем очень нравится домашняя выпечка. Вот поэтому объектом моего проекта стала кулинария, а точнее, приготовление пончиков.

Пончик считается одним из самых популярных кондитерских изделий в мире. Кто-то называет их пончиками, а кто колобками. Ароматные, золотистые и щедро присыпанные сахарной пудрой пончики нравятся всем. Казалось бы, что проще! Шарик теста с дыркой посередине, обжаренный в масле. Но как же это вкусно!

Актуальность данной темы в том, что кулинария всегда была и будет интересна людям всех времён и народов, ведь она тесно связана с питанием – одним из главных источников энергии и жизни на Земле.

Цель проекта: изучение истории появления и рецептуры пончиков, приготовление интересного блюда в домашних условиях.

Задачи проекта:

- изучить историю возникновения пончиков;
- освоить технологию изготовления;
- развить эстетический и художественный вкус, творческие способности;

Гипотеза: возможно ли, легко воспроизвести любой рецепт пончиков и приготовить вкуснейший десерт.

Объект исследования: рецепты приготовления пончиков.

Предмет исследования: творожный пончик

Методы исследования:

- 1) сбор и изучение рецептов
- 2) применение знаний в практической деятельности

Основная часть

1.1 История появления блюда

Пончик – это излюбленное лакомство большинства жителей нашей планеты. Слово «пончик» произошло от польского «*raczek*» — круглый сладкий жареный пирожок. Очень часто в него добавляют начинку (варенье, джем, повидло, сгущенку), а также посыпают сахарной пудрой или поливают глазурью. Уже долгие годы ученые и филологи спорят о том, какое изделие можно называть пончиком, а какое — пышкой. Кто-то видит разницу между ними в наличие отверстия (дырки), кто-то в различных рецептурах. Под словом «пончик» в настоящее время понимается сладкая выпечка в форме кольца с глазурью или пышка округлой формы.

Польское слово "пончик" уверенно вошло в русский лексикон, заняв лидирующие позиции в ассортиментном ряду кондитерских изделий. У поляков "пончик" (*raczek*) как кулинарный термин упоминается впервые во время правления польского короля Августа III Грубого (1696-1763) (**приложение 1**).

О происхождении этого блюда до сих пор спорят.

Кто-то говорит, что пончики придумали американские девушки, чтобы угощать проносящихся мимо всадников почтовой службы «Пони экспресс». Кто-то «винит» во всем евреев, якобы готовивших булочки таким образом в память о священном масле, которое заливали в менорах-семисвечниках в Иерусалимском храме.

Сама романтическая легенда гласит, что пончики изобрел капитан датского флота Хэнсон Грегори. Он, якобы, стоял у штурвала и жевал какую-то выпечку. Начался жуткий шторм, капитану для управления кораблем понадобились обе руки, и он надел свою булку на ручку штурвального колеса.

Существует легенда о том, что первый прототип берлинского пончика был испечен на полях сражений личным кондитером Фридриха Великого в 1756 году (**приложение 2**). Полевой пекарь придал блюду форму пушечных ядер и обжарил их на открытом огне на сковороде в большом количестве жира. Однако еще в XVI веке дрожжевые шары, испеченные в смальце, появились в северо-германских землях. Этот вид выпечки стал невероятно популярен в Берлине и со временем получил название «берлинские пончики»; вскоре в оригинальный рецепт придумали добавлять конфитюр, что придало размах всеобщему увлечению жареными сладкими плюшками.

Есть ещё одна версия возникновения этого лакомства, которая гласит, что родиной пончика является Древний Рим. Пончики обжаривали в форме округлых пирожков на жире или сале, затем посыпали маком или поливали мёдом. Это блюдо кушали как бедные, так и богатые римляне. Позже, в эпоху Средневековья, пончики перекочевали и в европейскую кухню – здесь их стали называть крапфенами. Изменилась и форма – из округлой превратилась в форму, напоминающую букву S. Со временем в каждой национальной кухне появились свои самобытные пончики со специфическим

рецептом приготовления и формой. В действительности же, изобретение пончиков связано скорее всего с тем, что тесто с дыркой быстрее прожаривается, только и всего.

Когда и кто впервые наполнил пончик начинкой, истории неизвестно. Однако к концу XVIII века жареный круглый пирожок с начинкой из джема был на каждом немецком столе к Рождеству и перед Великим постом.

А вот американский ученый Пол Маллинс решил основательно подойти к изучению биографии пончика в США, опубликовав книгу «Глазированная Америка: история пончика». Доктор пришел к выводу, что первые пончики могли появиться в Америке в начале XVIII века, когда в Нью-Йорке и других крупных городах получило распространение голландское тесто *olykoeck* («масляный пирожок»).

Впервые пончик упоминается в английской поваренной книге 1803 года (**приложение 3**). В середине XIX века пончик уже выглядел и готовился тем же образом, что и сегодня. К 1920-м годам основная часть пончиков делалась с помощью автоматов — в большом количестве и по низкой цене. А ближе к середине XX века в Штатах появились первые национальные торговые сети по продаже пончиков.

Проследить историю появления пончиков довольно сложно, существует много интересных мнений по этому поводу. Если взглянуть на это прагматично, то скорее всего пончики стали готовить в виде кольца по той простой причине, что в таком виде они быстрее и лучше пропекаются — никакой волшебной истории тут нет. Но так не интересно, поэтому существуют различные легенды.

В продолжительной истории пончиков немало занятных фактов.

Самый большой пончик занесенный в книгу рекордов Гиннеса (**приложение 4**).

" Памятник розовому пончику в Новой Зеландии установлен в 2007г, а в 2009г сожжен вандалами (**приложение 5**).

Международная сеть кофеен с пончиками завоевала многие страны. (**приложение 6**).

История знаменитых кофеен началась в 1950 году, когда Билл Розенберг (**приложение 7**)

Старейшая московская пончиковая находится рядом с усадьбой "Останкино", открылась в 1952г.

(**приложение 8**).

Ещё одно наиболее известное место -это всемирно известные кофейни KrispyKreme, больше 70 лет они радуют своих гостей знаменитыми пончиками и отличным кофе. Основатель KrispyKreme Вернон Рудольф (**приложение 9**)

1.2 Пончики: вред и польза для человеческого организма.

Несмотря на то, что пончики относят к десертам, кондитерским изделиям, в них содержатся витамины группы В. Присутствуют также и минеральные вещества: магний, кальций, калий и др. Пончики отлично подходят для быстрого перекуса, насыщают организм и утоляют чувство голода.

Вредные свойства продукта обусловлены способом его приготовления — жаркой во фритюрнице. Большое количество масла впитывается тестом, в результате чего в пончиках содержится достаточно много жира — около 1/5 части. Не стоит забывать и о применении всевозможных искусственных компонентов в составе наполнителя (фруктового или ягодного) изделия.

1.3 Виды пончиков и их рецепты

Пончиками называют все огромное семейство булочек, жаренных в масле. Они могут быть круглыми и плоскими, могут быть пышными колечками с дыркой, могут быть небольшими шариками из дрожжевого теста. Пончики могут быть с начинкой и без, могут быть политы глазурью или шоколадом, или просто посыпаны сахарной пудрой. Наконец, тесто для пончиков может делаться с добавлением творога, а может даже быть слоёным. В общем, пончики — это огромный простор для кулинара с фантазией и тягой к новому.

Пышки и пончики

Если говорить о России, то пончиками тут называли изделия без дырки, шарики или булочки, жаренные в масле, в противопоставление пышкам, которые делали без начинки, в виде колечек, посыпанных сахарной пудрой. Но в первой половине XX века в Москве пончиками начали называть как раз таки пышки. То есть и в столице, и в Ленинграде жареные булочки с дыркой, практически одинаковые, называли в первом случае пончиками, а во втором — пышками (**приложение 10**).

Отметим, что классическое их название — именно пышки.

Возможно, путаница произошла из-за того, что в первом издании «Книги о вкусной и здоровой пище» под названием «Московские пончики» был дан рецепт именно пышек, где предлагалось делать отверстия в середине теста и жарить в масле именно колечки.

Пышки — классическое уличное лакомство, пряженная (то есть жаренная) в масле выпечка. Дырка у них не для красоты, а для дела: пышки нанизывали на палочку, чтобы с них стекало лишнее масло, потом складывали в бумажный кулек и посыпали сахарной пудрой.

Впрочем, такой способ подачи сохранился и в наши дни с той лишь разницей, что сейчас пышки откидывают на решетку или же на бумажные полотенца, если их готовят дома, чтобы стекло масло.

Вот так и получается, что если подойти с одной стороны, то между московскими пончиками и ленинградскими пышками нет никакой разницы, они с дыркой и без начинки.

Но с другой стороны пончики — это изделия цельные, без дырки, возможно, с начинкой, а пышки — это круглые булочки с дыркой.

И в более глобальном смысле пышки — просто одна из разновидностей выпечки огромного семейства пончиков, куда также входят американские донаты и даже украинские пампушки.

Рецепты приготовления пончиков.

1. Пышки - классическое уличное лакомство, жаренная в масле выпечка. **(приложение 10)**

2. Московские пончики **(приложение 11)**

3. В США пончики настолько популярны, что им даже посвящен отдельный день. В первую пятницу июня отмечается Национальный день пончика. В США пончики называют донатами. **(приложение 12)**

4. Американский пончик **(приложение 13)**

5. Одна из разновидностей американских пончиков, ставшая очень популярной в Нью-Йорке, — это кронаты **(приложение 14)**.

6. Во всем мире очень популярен пончик берлинер с заварным кремом внутри, посыпанный сахарной пудрой **(приложение 15)**.

7. Норвежские смултринги (или хьортетакки, **приложение 16**) обязательно жарятся на растопленном сале — смальце.

8. Израильские суфганийот (в единственном числе — суфгания)

Традиционное угощение для Хануки, когда в масле жарится огромное количество пончиков, после чего они начиняются ягодным желе или вареньем, а потом посыпаются сахарной пудрой или поливаются глазурью **(приложение 17)**.

9. Творожный пончик (колобок)

Творожный одуванчик или дзьмухауцы – блюдо из творога, распространенное в Белоруссии, десерт **(приложение 18)**.

1.4 Советы по приготовлению

Для того чтобы приготовить вкусные пончики, нужна фритюрница или сотейник – кастрюля, сковорода с толстым дном и высокими бортами. Фритюр должен быть хорошо нагрет, до 160-180 градусов. Если фритюр будет нагрет недостаточно хорошо, то пончики впитают в себя лишнее масло.

- Не жалейте масла

Масла необходимо наливать много, чтобы пончики свободно плавали в нем и при закладке не понижали температуру фритюра.

- Непрерывное движение

Во время приготовления пончики нужно поворачивать, чтобы они пропекались равномерно. Движение не должно прекращаться.

- Лишнего не надо

Готовые пончики необходимо вынимать на сито, чтобы лишнее масло стекло. Затем пончики можно обвалить в сахарной пудре, покрыть глазурью или помадкой.

1.5 Выбор кухонных принадлежностей

- Миска – для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или эмалированные миски с выпуклым дном (**приложение 19**).
- Стакан – используется как измерительный прибор (**приложение 19а**).
- Погружной блендер – используется для измельчения необходимых продуктов, например, творог (**приложение 19б**).
- Доска – должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают булочки, пирожные и пироги, вынутые из духовки (**приложение 19в**).
- Сотейник – ёмкость используется для обжаривания пончиков во фритюре (**приложение 19г**).
- Кухонная плита – нагревательная установка для приготовления пищи (**приложение 19д**).
- Бумажные салфетки – для впитывания лишнего масла от пончиков (**приложение 19е**).

1.6 Правила техники безопасности

- Перед началом и по окончании работы вымыть руки с мылом.
- Работать в чистой одежде, фартуке, платке.
- Использовать чистую посуду.
- Рабочее место должно быть прибрано и хорошо освещено.
- Приборами нужно пользоваться только по назначению.
- За горячее держаться при помощи прихватки.
- По окончании работы нужно прибрать рабочее место.

Глава 2. Практическая часть

2.1 Технология изготовления

Пончики — круглое или кольцеобразное жаренное на масле хлебобулочное изделие с начинкой или без нее. Существует достаточно много вариантов приготовления пончиков. Сегодня остановимся на творожных пончиках.

Нам понадобится (**приложение 20**):

- Творог 9% - 500 г
- Сахар - 140 г
- Разрыхлитель - 3 ч.л.
- Яйцо куриное - 4 шт.
- Мука пшеничная - 500 г
- Растительное масло - 400 мл (для фритюра)
- Сахарная пудра - для подачи

В большой миске соединить творог, сахарный песок и куриные яйца (**приложение 21**).

Погружным блендером взбить массу до однородного состояния. Если у вас нет блендера, творог следует сначала протереть через мелкое сито и только потом соединять с остальными продуктами (**приложение 22**).

Ввести просеянную пшеничную муку и разрыхлитель (**приложение 23**).

Ингредиенты тщательно перемешать и замесить мягкое, практически не липнущее к рукам тесто. Количество муки может немного отличаться от указанного в списке, в зависимости от влажности творога и размера яиц, поэтому добавляйте небольшими порциями, ориентируясь по консистенции.

Готовое тесто разделить на небольшие кусочки. После чего скатать из каждого шарик размером с грецкий орех. Чтобы все заготовки были одинаковыми, лучше всего воспользоваться кухонными весами (**приложение 24**).

Жарить творожные колобки во фритюре на умеренном огне до золотистого цвета. Под воздействием температуры они просто на глазах вырастают, округляются и начинают сами переворачиваться в разные стороны, приобретая равномерный румянец. Готовые шарики достать шумовкой и переложить на бумажную салфетку, которая впитает лишнее масло (**приложение 25**). Таким образом переработать всё тесто.

Вот и всё, наши вкуснейшие творожные колобки готовы (**приложение 26**).

Они получаются не только вкусными, но и очень красивыми, с мягкой пористой структурой и золотистой корочкой. Перед тем как посыпать их сахарной пудрой, дайте им полностью остыть, иначе пудра попросту растает. Такая выпечка идеально подходит для семейного чаепития. Обязательно попробуйте (**приложение 27**).

2.2 Экологическая оценка.

Продукты, из которых приготовлены пончики, безопасны для употребления в пищу и экологически чисты, поэтому не принесут вреда дегустаторам и окружающей среде.

2.3 Экономический расчет. (приложение 28,таблица1)

Расчет себестоимости приготовленного десерта за 1кг.280р.,а стоимость пончиков в кондитерской сети - 310р. Себестоимость данного десерта будет меньше - 201 р., т. к были использованы домашние яйца, экономичнее и выгоднее готовить своими руками пончики, чем приобретать в торговой сети.

Заключение

Изделие готово, и я довольна своей работой. Задуманный мною проект выполнен. Мне понравилось выполнять творческую работу, потому что я узнала историю пончиков и их разновидности, изучила рецепты разных народов, попробовала их приготовить. Приготовление сладостей очень вкусное и интересное занятие. Десерт получился вкусным, поэтому я убеждена, что даже очень простой рецепт может оказаться очень хорошим. Таким образом, наша гипотеза подтвердилась, потому что весь материал к данному проекту был подробно изучен и проверен. Я добилась своей цели, моей семье очень понравились пончики. Приготовление десерта доставило мне огромное удовольствие, они получились аппетитными, вкусными, полезными и в тоже время домашними и семейными!

Список литературы

- <https://www.iamcook.ru/showrecipe/22055>
- <https://www.edimdoma.ru/retsepty/45736-berlinskie-ponchiki-berliner-pfannkuchen>
- <https://ru.wikibooks.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82:%D0%A1%D0%BC%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3>
- <https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/donati-31192>

Приложение

Приложение 1

Польский король Август 3



Приложение 2

Фридрих Великий



Приложение 3

Поваренная книга 1803 г



Приложение 4

Самый большой пончик занесенный в книгу рекордов Гиннеса



Например, однажды американские любители "здоровой еды" вместе с кондитерской компанией Donut King создали самый огромный пончик в мире. Весил он 3,5 тонны, а в диаметре достигал 6 метров. Гигант состоял из 15 слоев сладких пончиков общим количеством 90 тысяч штук (приложение 4). Это чудо кулинарии, конечно же, занесли в Книгу рекордов Гиннеса.

Приложение 5

Памятник розовому пончику в Новой Зеландии установлен в 2007г, а в 2009г сожжен вандалами.



В Новой Зеландии в июле 2007 года был возведен памятник фиолетово-розовому пончику по случаю выхода на экраны полнометражной версии мультсериала "Симпсоны" (приложение 5).

Некоторые местные жители выражали недовольство этим памятником, называя его "визуальной деградацией пейзажа", утверждая, что город не должен ассоциироваться "с американскими мультяшками о дисфункциональных семьях". Осенью 2009 года этот знаменитый памятник был сожжен вандалами.

Приложение 6



Когда

речь заходит о пончиках (донатах, если хотите), люди сразу думают о компании Dunkin' Donuts. И это вполне заслуженно. Международная сеть кофеен с пончиками завоевала многие страны.

Приложение 7



История знаменитых кофеен началась в 1950 году, когда Билл Розенберг (**приложение 7**) открыл свое первое кафе в Квинси, штат Массачусетс. А в 1955 году лицензию получил первый франчайзи компании. Сегодня кофейни сети работают в 33 странах мира, обслуживая ежедневно больше 2,7 миллиона посетителей.

Здесь вам предложат классические ринг-донаты – клубничные, лимонные, банановые, покрытые черным или белым шоколадом; шелл-донаты, изюминкой которых являются различные кремы; аппетитные роял-тарты, глазированные моти-ринги и кейк-донаты из шоколадного теста.

Приложение 8

Старейшая московская пончиковая находится рядом с усадьбой "Останкино", открылась в 1952г.



А вот старейшая московская пончиковая находится рядом с усадьбой "Останкино" (**приложение 8**), она открылась в 1952 году и уже полвека радует посетителей вкуснейшими пухленькими пончиками, обильно посыпанными сахарной пудрой. Пончиковая находится в розовом домике, отгороженном от улицы витой калиткой с фонарями и кустами сирени.

Приложение 9

Основатель KrispyKreme Вернон Рудольф



Ещё одно наиболее известное место - это всемирно известные кофейни KrispyKreme (**приложение 9**). Больше 70 лет они радуют своих гостей знаменитыми пончиками и отличным кофе. Основатель KrispyKreme Вернон Рудольф узнал рецепт дрожжевых пончиков от шеф-повара французского ресторана в Новом Орлеане, взял в аренду здание в исторической части города Винстон-Сейлем (Северная Каролина) и 13 июля 1937 года начал продавать пончики KrispyKreme в небольшом местном продовольственном магазине.

Приложение 10

1. Пышки - классическое уличное лакомство, жаренная в масле выпечка



Московские пончики



Рецепт приготовления «Московских пончиков»

- 1,5 стакана муки
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 яйцо
- ½ стакана молока
- ½ ч. л. соды
- 100 г жира для зажаривания
- Молотая корица
- Сахарная пудра

В муку всыпать питьевую соду и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая таким образом тесту форму кольца. Жарить пончики надо в разогретом жире. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой (**приложение 11**).

Приложение 12



Донаты

В США пончики настолько популярны, что им даже посвящен отдельный день. В первую пятницу июня отмечается Национальный день пончика. В США пончики называют донатами (**приложение 12**), их делают из очень воздушного дрожжевого теста и очень часто поливают глазурью или шоколадом.

Ингредиенты:

- 500г муки

- 1 ст молока
- сливки по вкусу
- 50г сахара
- 12г сухих дрожжей
- 100г сливочного масла
- 90г молочный шоколад
- 2 яйца
- щепотка соли
- 500г масла для фритюра

Возьмите глубокую миску и влейте в нее молоко. Затем разбейте туда же два куриных яйца и перемешайте. Добавьте сахар и теплое сливочное масло. Взбейте до получения однородной массы. После этого добавьте сухие дрожжи и муку. Хорошо вымесите тесто, положите его в глубокую тарелку и накройте пищевой пленкой. Оставьте тесто на 60 минут в теплом помещении. Подготовьте чистую поверхность для работы с тестом. Посыпьте муку, чтобы тесто не прилипало к столу. Снимите с теста пищевую пленку. За 60 минут тесто должно было подняться. Теперь раскатайте его до толщины в 1 см. Из пласта теста вырежьте пончики с помощью специальной формы. Возьмите кастрюлю и положите в нее масло. Положите в него заготовки пончиков и готовьте их на среднем огне. Как только пончики потемнеют, переверните их на другую сторону и готовьте также до появления румяной корочки. Выложите пончики на салфетку с помощью ложки. Салфетка должна впитать в себя лишнее масло. Возьмите отдельную миску и растопите в ней шоколад. Затем добавьте к нему сливки и размешайте все до получения однородной массы. Смажьте чуть остывшие пончики растопленным шоколадом и выложите на тарелку. Донаты готовы!

Приложение 13



Американские пончики

- 5 стаканов муки
- 2 стакана молока
- 1 пакетик сухих дрожжей
- Соль
- 3 ст. л. сахара
- 3 желтка

- 3 ст. л. сливочного масла
- 3 ст. л. коньяка
- Ваниль

Для глазури:

- 250 г сахарной пудры
- 50 мл молока

Дрожжи развести молоком. Оставить на полчаса. Желтки растереть со сливочным маслом и сахаром. Добавить коньяк, ваниль и соль.

Муку просеять к яйцам. Перемешать и влить молоко с дрожжами. Замесить тесто. Оставить его на 2 часа. Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 3-4 см. Разделить на кружки стаканом. Небольшой рюмкой сделать отверстия посередине. Жарить во фритюре с двух сторон. Глазурь: в сахарную пудру постепенно добавлять молоко, мешать и медленно нагревать. Когда глазурь будет готова, обмакивать пончики в неё.

Приложение 14



Кронат

Одна из разновидностей американских пончиков, ставшая очень популярной в Нью-Йорке, — это кронаты (**приложение 14**).

Ингредиенты:

- Масло сливочное (размягчённое) – 250 г
- Мёд (жидкий) – 25 г
- Сахар – 50 г + для обваливания пончиков
- Вода (тёплая) – 300 мл
- Мука – 600 г
- Дрожжи сухие – 14 г
- Соль – 1 щепотка
- Масло растительное (для обжаривания) – 100-150 мл

Воду нагреваем до тёплого состояния — примерно 38 градусов.

Растапливаем 80 грамм сливочного масла на водяной бане или в микроволновке. В тёплую воду всыпаем дрожжи и 2 ч. ложки сахара.

Перемешиваем. Оставляем на 10 минут при комнатной температуре.

Муку просеиваем в миску. Добавляем соль и перемешиваем. Дрожжи за это время активировались. В муку вливаем опару и жидкий мёд.

Слегка всё перемешиваем. Вливаем растопленное сливочное масло.

Перемешиваем. Выкладываем тесто на стол и хорошо вымешиваем (не менее

15-20 минут). Тесто должно быть очень мягким и эластичным. Собираем его в колобок. Миску смазываем сливочным маслом, помещаем в неё тесто. Накрываем пищевой плёнкой и оставляем в тёплом месте на 45-60 минут. За это время тесто хорошо увеличилось в объёме. Делим тесто на 4 части. Каждую округляем и оставляем под плёнкой ещё на 10 минут при комнатной температуре. Стол подпыляем мукой. Выкладываем один колобок на стол, также подпыляем его мукой. Раскатываем тесто в прямоугольный очень тонкий, почти прозрачный пласт. Прямо рукой смазываем тесто слоем размягченного сливочного масла. Визуально делим пласт на 4 части. Накрываем первой частью вторую. Потом делаем ещё один оборот на третью часть. И накрываем оставшуюся четвёртую часть теста. Тесто оборачиваем пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на 10 минут. За это время, следующий колобок теста также раскатываем в тонкий пласт и смазываем маслом. Достаем охлажденное тесто и укладываем его на одну сторону раскатанного теста. Вместе с тестом делаем два оборота и накрываем оставшейся стороной теста. Снова оборачиваем тесто пищевой плёнкой и отправляем в холодильник на 3 часа. Такой же процесс проделываем с оставшимися двумя колобками теста. Действуя таким образом получится два пласта теста по 500-600 грам. Спустя это время тесто уже готово к дальнейшему использованию. Но мы сворачиваем его книжкой. Снова оборачиваем пищевой плёнкой и отправляем тесто в морозилку. Такое тесто можно хранить в морозилке 2-3 месяца. Тесто размораживаем и раскатываем в пласт от 6-7 мм до 1 см. Вырубками большего и меньшего диаметра формируем пончики — кольца. Укладываем их на пергамент и накрываем пищевой плёнкой. Оставляем на 50 минут для расстойки. Очень хорошо разогреваем растительное масло в глубокой сковороде или сотейнике. Кладём пончики и обжариваем с двух сторон по 2-3 минуты, до зарумянивания. Достаем пончики из масла очень аккуратно с помощью шумовки и кладём на бумажное полотенце, чтобы лишний жир впитался. Как только пончики немного остыли, обваливаем их в сахаре.

Приложение 15

Берлинер



Во всем мире очень популярен пончик берлинер с заварным кремом внутри, посыпанный сахарной пудрой (**приложение 15**). Этот немецкий пончик на родине чаще всего делается с начинкой из конфитюра (клубничного или сливового), но вот в других странах все привыкли к заварному крему.

Ингредиенты

- Мука - 500 г
- Дрожжи свежие - 25 г (сухие 2 ч.л.)
- Молоко - 270 мл
- Яичные желтки - 2 шт.
- Сахар - 60 г
- Слив. масло - 45 г (растопить)
- Коньяк или Бренди - 1 ст.л.
- Ван. сахар - 2 пакетика (по 8 г)
- Соль щепотку
- Конфитюр или мед

Замесить тесто, накрыть и положить в теплое место подниматься, оно должно увеличиться в два или три раза. Кладём тесто на рабочий стол и делим на 20 шариков, каждый величиной с грецкий орех. Из пекарской бумаги вырезаем 20 шт. квадратиков. На каждый квадратик кладем по одному шарик, накрываем и оставляем подниматься в течение часа. В глубокую сковороду залить большое количество растительного масла и дать хорошо разогреться. При помощи бумаги (квадратика) каждый шар опускаем в сковороду и обжариваем с двух сторон до румяности. Каждый обжаренный пончик можно заполнить при помощи кондитерского шприца конфитюром или медом. Обсыпать пудрой. Приятного чаепития!

Приложение 16



Норвежские смултринги

Норвежские смултринги (или хьортетакки, **приложение 16**) обязательно жарятся на растопленном сале — смальце. Глазурью не поливают и ничем не начиняют. Тесто раскатывают колбасками, а потом сворачивают колечками и жарят в масле. Едят горячими, пока с них капает жир. Чаще всего — на Рождество.

Ингредиенты:

- яйца: 4 шт
- сахар: 250 г

- сливочное масло: 125 г (или 0,15 л густых сливок и 75 г растопленного маргарина)
- кардамон: 0,5-1 ч. л.
- бикарбонат аммония: менее 1 ч. л.
- цедра от 1 лимона (измельчённая)
- мука пшеничная: 0,5 кг
- малец или кулинарный жир для выпечки: около 1,5 кг

Взбить добела яйца с сахаром, затем смешать с растопленным сливочным маслом (или с густыми сливками и растопленным маргарином).

Добавить цедру, муку, бикарбонат аммония и кардамон. Замесить тесто до однородной консистенции, накрыть плёнкой и оставьте хотя бы на час, а лучше до следующего дня.

Раскатать тесто толщиной около 1 см и при помощи машинки вырезать из него пончики; либо вручную слепить небольшие колечки, по краю каждого сделать по 3 надреза.

Смахнуть лишнюю муку. Пончики до жарки поместить на присыпанные мукой листы.

Растопите кулинарный жир в кастрюле или сковороде до примерно 180 градусов

Обжарить пончики на жире до румяной светло-коричневой корочки (около 5 минут, в зависимости от толщины), переворачивая шумовкой; и, по мере приготовления, выкладывая на застеленную бумажным полотенцем решётку, чтобы стекли излишки жира.

Приложение 17

Израильские суфганийот



Израильские суфганийот (в единственном числе — суфгания)

Традиционное угощение для Хануки, когда в масле жарится огромное количество пончиков, после чего они начиняются ягодным желе или вареньем, а потом посыпаются сахарной пудрой или поливаются глазурью (приложение 17).

Ингредиенты:

- Дрожжи – 10 гр. сухих (1 ст.л) или 20 гр. свежих
- Мука – 2 стакана
- Молоко – 120 мл.
- Масло сливочное – 2 ст.л.

- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 1,5 ст.л.
- Соль – щепотка
- Ванилин – на кончике ножа
- Лимонная или апельсиновая цедра – по желанию
- Растительное масло для жарки – 100 гр.
- Варенье для начинки – 250 гр.
- Сахарная пудра для обсыпки – 50 гр.

В миску насыпаем половину муки, добавляем дрожжи, теплое молоко, размягченное сливочное масло, сахар, яйцо, ванилин. Если вы используете свежие дрожжи, то их нужно предварительно растворить в теплом молоке. Все хорошенько перемешиваем. Замешивать тесто можно как руками, так при помощи миксера со специальной насадкой для теста.

Как только тесто станет однородным, нужно будет постепенно добавить в него оставшуюся половину муки. Вымешиваем тесто в течение 4-5 минут. Количество муки в рецепте указано ориентировочно. В процессе вымешивания тесто должно перестать липнуть к рукам, но при этом остаться мягким. Накрываем миску полотенцем или пищевой пленкой и ставим тесто подниматься в теплое место на 1-1,5 часа. Когда объем теста увеличится в 2 раза, хорошенько разминаем его и делим на 15 одинаковых частей. Из каждой части формируем шарик. В глубокой сковороде разогреваем масло для жарки пончиков. Масло не должно быть слишком горячим (не более 160-170 градусов), иначе пончики останутся внутри сырыми. Обжариваем пончики примерно по 2 минуты с каждой стороны. Готовые пончики выкладываем на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. И даем им остыть. В каждом пончике делаем дырочку и, при помощи кондитерского мешка с насадкой или специального шприца для суфганейот, заполняем вареньем. Щедро посыпаем пончики сахарной пудрой.

Приложение 18



Творожный пончик (колобок)

Творожный одуванчик или дзьмухауцы – блюдо из творога, распространенное в Белоруссии, десерт (**приложение 18**).

Ингредиенты

- Творог 9% - 500 г
- Сахар - 140 г
- Разрыхлитель - 3 ч.л.
- Яйцо куриное - 4 шт.
- Мука пшеничная - 500 г
- Растительное масло - 400 мл (для фритюра)
- Сахарная пудра - для подачи

Подготовить из списка ингредиенты для творожных колобков. Количество сахара можно немного увеличить, кому-то может показаться маловато. В большой миске соединить творог, сахарный песок и куриные яйца.

Погружным блендером взбить массу до однородного состояния. Если у вас нету блендера, творог следует сначала протереть через мелкое сито и только потом соединять с остальными продуктами. Ввести просеянную пшеничную муку и разрыхлитель. Ингредиенты тщательно перемешать и замесить мягкое, практически не липнущее к рукам тесто. Количество муки может немного отличаться от указанного в списке, в зависимости от влажности творога и размера яиц, поэтому добавляйте небольшими порциями, ориентируясь по консистенции. Готовое тесто разделить на небольшие кусочки. После чего скатать из каждого шарик размером с грецкий орех. Чтобы все заготовки были одинаковыми, лучше всего воспользоваться кухонными весами. Растительное масло налить в сотейник и хорошенько разогреть. Выложить партию заготовок (в масле они должны свободно плавать и не теснить друг друга). Жарить творожные колобки во фритюре на умеренном огне до золотистого цвета. Под воздействием температуры они просто на глазах вырастают, округляются и начинают сами переворачиваться в разные стороны, приобретая равномерный румянец. Готовые шарики достать шумовкой и переложить на бумажную салфетку, которая впитает лишнее масло. Таким образом переработать всё тесто. Перед тем как посыпать их сахарной пудрой, дайте им полностью остыть, иначе пудра попросту растает. Такая выпечка идеально подходит

Приложение 19





Приложение 20

Приложение 21



Приложение 22





Приложение 24



Приложение 25



Приложение 26



Приложение 27



Приложение 28

Экономический расчет

наименование	Единица измерения	Стоимость
1.Творог	500г	55р
2.Сахар	140г	10р
3.Разрыхлитель	-	10р
4.Яйцо	4шт	48р
5.Мука	500г	55р
6.Сахарная пудра	-	25р
7.Растительное масло	400мл	46р
Итого за 1кг:		249р

Стоимость пончиков в кондитерской 310р, а наша стоимость за 1 кг. 280р. Себестоимость данного десерта будет меньше - 201 р., т. к. были использованы домашние яйца.