

ГОУ СПО «Оренбургский государственный
профессионально-педагогический колледж»



ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Оренбург-2008

ГОУ СПО «Оренбургский государственный
профессионально–педагогический колледж»

ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Выполнил: Козмарев А.

Руководитель:
преподаватель спецдисциплин
Новосельцева О.А.

Оренбург, 2008

Пряник – традиционное русское лакомство с древнейших времен. По пряникам можно изучать географию России. В каждом городе, а то и селе были свои пряничники. Распространены они были повсеместно. Их производили в Перми Керчи, в Архангельске и Путивле, в Харькове и Рязани, в Калуге, Новгороде. Тульский пряник – патриарх и государь русских пряников вообще. Туляки не без гордости говорят, что знаменитый тульский печатный пряник – восьмое чудо света.

Для приготовления пряничных изделий использовали различные ароматические корни, семена, цветки, кору, цедру и другие пряные добавки. Отсюда и названия этих изделий – пряники. Кроме того, в ход шли самые разнообразные вкусовые добавки – орехи, изюм, цукаты, сушеные фрукты, ягодные соки.

Благодаря своим компонентам пряник порождает уникальное сочетание вкусовых ощущений. Неся в себе, пять первичных вкусов: сладкий, кислый, терпкий, жгучий, едва уловимо горький, что достаточно редко и полезно для пищеварения. Такой вкус пряники приобретают из-за содержащихся в их рецептуре меда и сахара, повидла и джемов, других сладких добавок. Отсутствует в пряниках только соленый вкус. А чудодейственные свойства! Так, имбирь препятствует образованию «плохой» слизи, выходящей через верхние дыхательные пути, которую порождают кисломолочные продукты у людей. Шафран, или куркума, нормализуют функцию печени. Кардамон гармонизирует работу почек, тмин кишечника, анис - легких, мускатный орех – сердца. Лавровый лист восстанавливает хрящи и кости.

В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства. Это лепной пряник, печатный и силуэтный.

Рецепты, которые хранили в секрете, передавали по наследству сыновьям. Несмотря, что у каждого мастера – кондитера были свои хитрости, все они использовали для приготовления муку и мед местного приготовления.

Открытие сахара (1747 г) и его промышленное изготовление произвели революцию в кондитерском производстве, в том числе и пряничном. Так

пряник стали выпускать на сахаре, отчего качество их заметно ухудшилось. Сахар не мог восполнить все ценные качества натурального продукта, собранного пчелой из нектара цветов, трав. Главное – в меде содержатся ферменты, благодаря которым пряники сохраняют свежесть, а также качество и совершенно особый вкус, свойственный изделиям из меда.

В зависимости от процесса формования, или печатания пряники истари стали называться «печатными».

Пряники выпускали с внешней отделкой: глазированные сахарным сиропом, сахарным сиропом с добавками, шоколадной или жировой глазурью, обсыпанные сахаром, маком, ядрами орехов, смазанные яйцом, с начинкой.

Между тем каждая эпоха диктует свои условия, которым должен соответствовать тот или иной продукт. Среди характеристик изделия на первое место выходят оригинальность, новизна, отличительный вкус. Именно поэтому в последнее время сильно возрос интерес потребителей к пряникам с начинкой

В настоящее время технология приготовления пряников состоит из следующих этапов: замес теста, формование пряника, выпечка, сушка, глазирование, сушка или охлаждение и упаковка.

Начинки для пряников обязательно должны быть термостабильные. Это связано с тем, что выпечка продукта происходит при достаточно высокой температуре. Любая другая начинка в процессе выпечки закипает и может прорвать сверху купол, образовав там отверстие, или уйти в верхние слои теста, образовав внутри полость.

И по сей день существуют знаменитые Тульские, Вяземские, Городецкие, Ржевские, Архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех от мала до велика.

Особой популярностью пряники пользовались и пользуются у детей. Пряные, ароматные, сладкие, красочные изделия эти напоминали игрушки. В России, например, выпекалась даже специальная пряничная азбука, с помощью которой детей приобщали к грамоте. Пряники для детей выпекались неболь-

шой формы в виде домашних животных, птиц, зверей, с традиционными новогодними сюжетами

Пищевая промышленность сегодня выпускает продукцию, ориентированную на различные категории потребителей, в частности предназначенную для детей.

Рецептура и технология изготовления пряников «Морковных»



- 3 ст. муки
- 250 г (пачка) маргарина
- 1 ст. тертой моркови
- 1 ст. меда
- 5 ст. сахара
- 1 ч.л. гашеной соды

Муку перетереть с маргарином, добавить морковь, сахар и соду, замесить тесто, выдержать 30 минут, сформировать пряники и выпекать в духовке при температуре 150-200 градусов 10-15 минут. Добавить мед, перемешать до образования однородной массы, без кристаллов засахарившегося меда, охладить. В охлажденную массу добавить растертые яйца, корицу, гвоздику, измельченные ядра миндаля, соду и муку, все тщательно перемешать до получения однородного пластичного теста. Тесто выложить на слегка подпыленный мукой стол, раскатать ровным слоем толщиной примерно 1 см. С помощью выемок различной формы вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Выпекать пряники при температуре 210-220 С до готовности.

Рецептура приготовления пряников «Цитрусовые»

Для теста:

- примерно 700-800 г муки
- ½ л (650 г) меда
- 250 г (1 пачка) сливочного маргарина
- 1 яйцо
- 4 желтка
- ½ стакана лимонного сиропа
- 3 полные с горкой чайные ложки истертого на мелкой терке лимона
- 2 чайные ложки высушенной смолотой и просеянной апельсиновой корки
- 1 чайная ложка соды
- соль на кончике ножа.



Для глазури:

½ - ¾ ст. сахарной пудры, 1 белок

Для смазывания поверхности:

2 яйца.

Растопить маргарин, соединить с медом, лимонным сиропом, яйцом, желтками, хорошо перемешать до полного растворения меда и получения однородной массы, затем добавить натертый лимон, соду, соль, молотую апельсиновую корку, муку и замесить мягкое, вязкопластичное тесто, не липнущее к рукам. Дать ему полежать минут 20, после чего раскатать, фигурными выемками вырезать заготовки, смазать их яйцом, украсить изюмом, спечь, охладить. Охлажденные пряники разрисовать глазурью.

Рецептура приготовления пряников «Детские»



- Мука 372,5
- Обрезка от тортов, пирожных и кексов 286,8
- Меланж 79,5
- Жженка 11,1
- Сахар-песок 317,9
- «сухие духи» 5,9
- Аммоний 2,4
- Вода 100 меланж для смазки 13,8

Пряники готовятся сырцовым способом с добавлением измельченной крошки из обрезков от тортов, пирожных и кексов. Готовое тесто раскладывают в пласт толщиной 8-10 мм и нарезают с помощью двух резцов. Расстояние между дисками у одного резца 65, а у другого – 120 мм. Получают заготовки прямоугольной формы. Их укладывают на листы, смазывают меланжем, нанося рисунок, и выпекают при температуре 200 - 240°С около 10 мин.

Рецептура приготовления «Пряники на взбитых белках»



- 400 г муки
- 400 г сахара
- 100 г меда
- 4 желтка
- цедра от ½ лимона
- 100 г мелко нарезанных ядер миндаля или других орехов
- 6 взбитых в пену белков
- соль на кончике ножа
- 1/3 чайной ложки соды

Желтки растереть до бела с сахаром, добавить слегка разогретый мед, мелко нарезанные орехи, натертую цедру лимона, соду, муку, все перемешать, затем добавить взбитые стойкую пену белки и замесить тесто, перемешиваем его сверху вниз. Готовое тесто разложить в обильно смазанные формы или разровнять на противне и выпекать в духовке.

Рецептура приготовления «Ставропольского праздничного пряника»

- 1 кг пшеничной или ржаной муки
 - 500 г меда
 - 350 г сахара
 - 250 г смальца или сливочного масла
 - 3 яйца
 - 3 чайные ложки соды
 - 2 чайные ложки молотых пряностей
 - горсть измельченных ядер орехов
 - 3 ст.л. измельченных апельсиновых цукатов.
- Для глазури:**
- 6 столовых ложек молока
 - 6 столовых ложек сахара
 - 6 столовых ложек какао
 - 50 г масла.



Мед, сахар и смалец подогреть, постепенно доведя до кипения, снять с огня, слегка охладить и в темную массу при непрерывном помешивании добавить яйца, соду, разведению в 1/3 стакана холодного молока, 1/2 чайной ложки соли, молотые пряности, измельченные апельсиновые цукаты и муку. Тесто тщательно вымесить, закатать в шар, положить в глиняный горшок или эмалированную миску, покрыть холщевой салфеткой, поставить в холодное место, чтобы тесто медленно «дозревало» в течение 3-4 недель. За неделю до праздника тесто разделить на 2-3 части, раскатать и выпекать смазанным маслом противне при температуре 180 -210°С до готовности.

Охлажденные корки густо намазать домашним сливовым или яблочным повидлом, положить друг на друга, сверху покрыть листом бумаги и положить груз, чтобы поплотнее прижать корки. При желании поверхность пряника – коврижки можно заглазировать шоколадной глазурью.