

Ассортимент и виды разделок «Тостового хлеба»



Немного истории

Слово «тост» произошло от английского «toast», и означает обжаренный ломтик хлеба. В старину жители Британских островов прежде чем выпить вино или какой-либо более крепкий напиток, окунали в него поджаренный на огне кусочек хлеба, чтобы напиток впитал в себя хлебный аромат. Со временем такая традиция быстро забылась, но возникла другая: перед тем как выпить вино, произносить тост.

Тостовый хлеб очень популярен в Европе, США и Японии. Но право называться родоначальниками этого изделия несомненно принадлежит англичанам. Именно благодаря им появился тот самый «Чорлеводский» метод тестоведения, когда от замеса до начала выпечки изделий проходит меньше 50 минут.

Какой он – настоящий тостовый хлеб?

Несмотря на кажущуюся простоту, изготовление тостового

хлеба имеет ряд особенностей. В этой статье мы хотим рассказать как правильно сделать тостовый хлеб и какие разнообразные способы формования существуют.

Начнем с того, какими характеристиками должен обладать тостовый хлеб:

- Корочка тонкая, но упругая
- Мякиш белоснежный, мелкопористый, тонкостенный, пористость равномерная без пустот.
- Хорошая сохранность (длительная свежесть).

Благодаря таким характеристикам ломтики хлеба не подгорают при их обжаривании на сковородке или в тостере, запекаются равномерно. А нанесенные на ломтик хлеба сливочное масло или джем не протекают сквозь поры мякиша.

Как же добиться желаемого эффекта?

Замес теста для тостового хлеба

Естественно, определяющую роль в качестве готового про-

дукта играет замес теста. Родоначальники тостового хлеба изобрели и знаменитый «Чорлеводский» способ тестоведения, при котором используется сверхскоростной замес – от 400 до 1500 оборотов в минуту рабочего органа тестомесильной машины, а также супервысокоактивные штаммы дрожжей. Таким образом, за 2-3 минуты замешивается тесто с идеально развитой клейковиной, что обеспечит требуемую мелкую пористость будущего мякиша, а время от замеса до начала выпечки составляет не больше 50 минут! Для достижения белоснежного мякиша необходимо использовать улучшитель, в состав которого входят компоненты для отбеливания муки. Компания Саф-Нева предлагает улучшитель «Мажимикс» с синей этикеткой. Специально подобранный состав позволяет добиться максимальной белизны мякиша, придать ему мелкопористую и тонкостенную структуру. Кроме того, ферментный комплекс, входящий в состав этого улучшителя делает мякиш более мягким и не крошащимся.

На фотографиях представлены различные способы разделки тестовых заготовок для тостового хлеба.

Способ 1:



Способ 2:



Способ 3:



Способ 4:



(двойная закатка)

Способ 5:



Способ 6:



Способ 7:

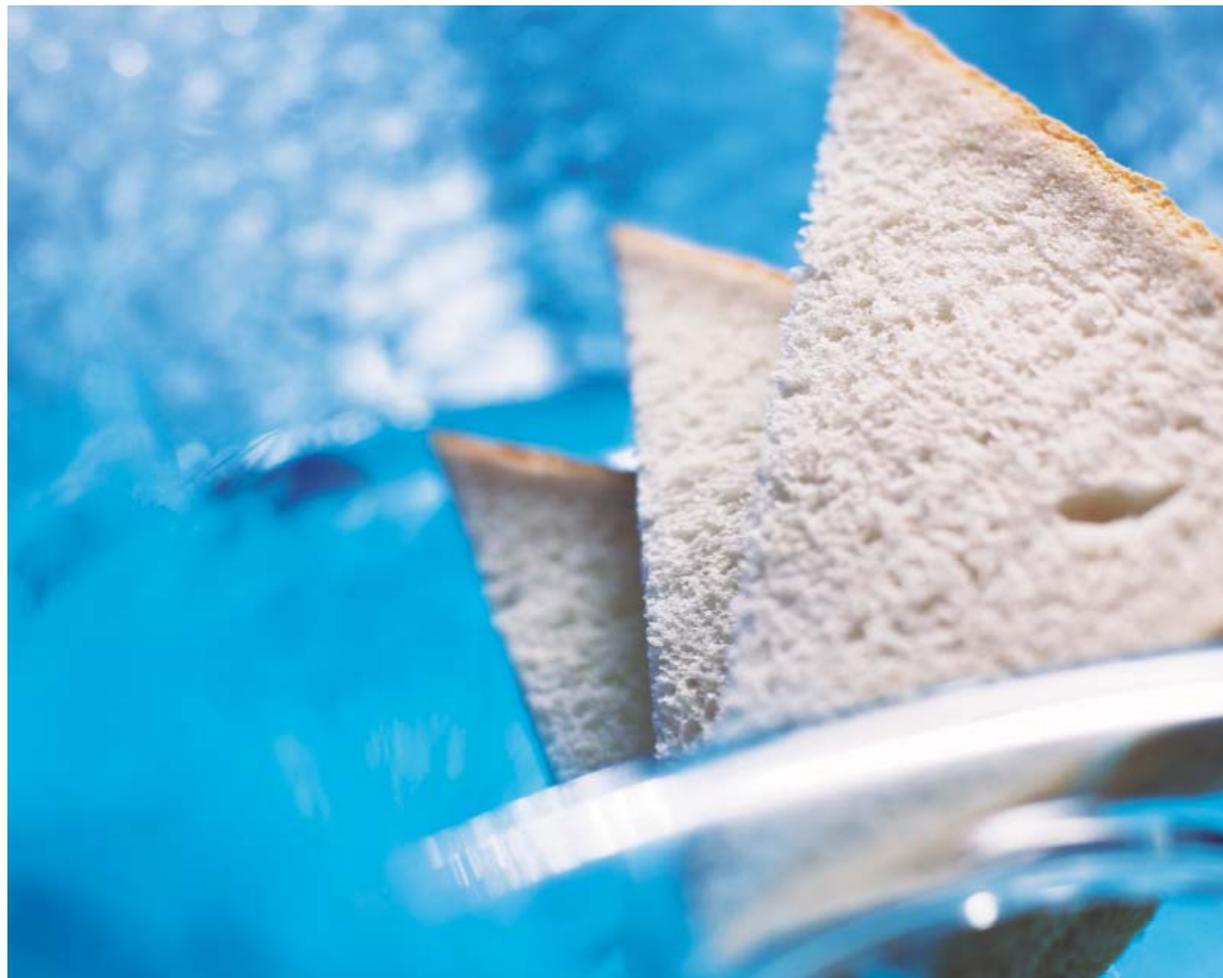


Способ 8:



Способ 9:





Формование тестовых заготовок

Это второй немаловажный этап в производстве настоящего тостового хлеба. Чаще всего применяются специальные формы в виде «пенала» с крышкой. Но тостовый хлеб можно выпекать как в закрытых, так и открытых формах. Наличие крышки на форме как препятствие роста в высоту тестовой заготовки во время расстойки обеспечивает получение более закрытой структуры пористости. Помимо формы классического парал-

лелепипеда в последнее время стали очень популярны хлеба, выпеченные в форме «тубуса» (пример: молочный тостовый) или «пирамиды» (многозерновые тостовые хлеба), и другие.

При первом контакте с данным продуктом, часто хлебопек задается вопросом: *Как правильно подобрать массу тестовой заготовки, чтобы избежать дефектов (пример: неполная заполняемость формы, образование «ушей» и закала по верхнему периметру формы из-за чрезмерного количества теста)?*

Существует простая формула:

235 грамм теста на 1 литр объема формы.

Так, например, для формы размером 24 см в длину, 12 см в высоту и 11 см в ширину необходимо взять 750 грамм теста.

Теперь, когда мы определились с массой тестовой заготовки необходимо следовать другому важному правилу: *не рекомендуется укладывать заготовку в форму в виде батона.* Для получения мелкопористой структуры необходимо изменить направление продольной оси тестовой заготовки (способ 1) или подвергнуть ее усиленной механической обработке (округление, плетение). Но, при

этом важно сохранять пропорциональность. (1x750г или 2x375г, или 3x250г, или 4x187г и т. д.)

При выпечке тостового хлеба в открытой форме, хлеб получается:

- с более открытой структурой мякиша
- неравномерной пористостью
- с более сухой корочкой
- с более быстрым черствением мякиша

При выпечке в закрытой форме:

- мякиш более плотный
- более закрытая структура пористости

Чем больше механическая обработка тестовой заготовки перед укладываем в форму, тем более мелкой и равномерной будет пористость мякиша.

Оценка мягкости мякиша тостового хлеба в зависимости от способа формования тестовой заготовки

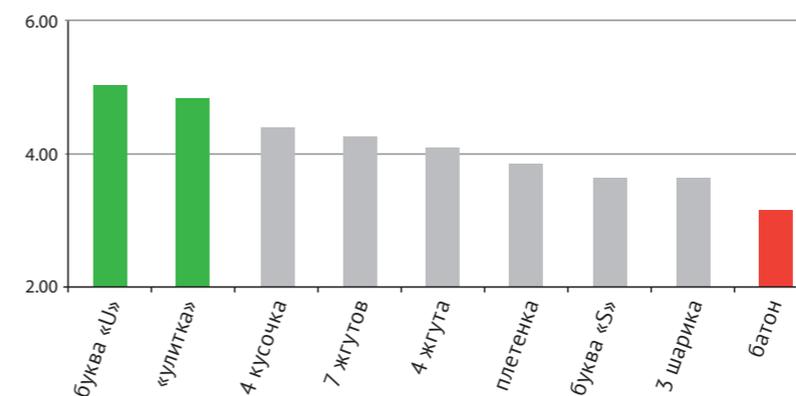


Рис. Расположение тостового хлеба в порядке уменьшения его мягкости (сенсорный анализ)

Из рис. видно, что наиболее мягкими для потребителя являются изделия, сформованные

из заготовок способ 4 «улитки» и способ 5 буквы «U». Помимо того, что необходимо получить максимальную мягкость, стоит задача так же сохранить ее в течении какого-то времени.

При использовании улучшителя «Мажимикс» с белой этикеткой вы можете продлить срок хранения изделий до 2 месяцев. Не стоит забывать, что процесс черствения не единственный нежелательный процесс, происходящий при хранении хлеба, так же имеет место развитие микробиологической порчи. Поэтому, при длительном хранении необходимо побеспокоится о дополнительной консервации изделия против плесневения. В случае, когда желаемый срок хранения составляет не более 5 сут., вы можете использовать эконом-версию улучшителя «Мажимикс» с белой этикеткой. К тому же этот улучшитель в силу своей экономичности может быть использован и для массового ассортимента хлеба, такого как батон «Нарезной».



ки и сэндвичи. Если каких-то 5-7 лет назад в Европе в маленькой булочной ассортимент сэндвичей (сэндвичей) был представлен 4-6 видами, то уже сегодня появляются сэндвичевые булочные, сэндвич-бары, в которых ассортимент сэндвичей просто поражает своим разнообразием.

А так как тостовый хлеб является идеальной основой любого сэндвича, то такими же темпами растет и ассортимент тостовых хлебов. Помимо уже ставших традиционными рецептурами японского тостового (2% сахара, 2% жира), американского тостового (8% сахара, 5% жира), в последнее время активно развиваются такие модные направления хлебобулочных изделий, в т.ч. тостового хлеба, как «Био», «Зерновые», т.е. все, что тесно связано со здоровым образом жизни.

Таким образом, даже такой, на первый взгляд, простой хлеб, как тостовый, требует поистине блестящего знания всех тонкостей технологического процесса, чтобы в конечном итоге производитель смог удовлетворить вкус самого взыскательного потребителя.