

Кулич

разнообразие вкусов и форм



Существует множество традиций, связанных с празднованием Пасхи. Но неотъемлемой частью ее является праздничная выпечка. Первой пасхальной выпечкой была «маца» – тонкая сухая лепешки из пшеничной муки. С приходом христианства пресные лепешки на праздничном столе заменил квасной (дрожжевой) хлеб. По мнению историков, русское слово «кулич» произошло от греческого «kollikion», означающее хлеб круглой или овальной формы.

Особенности изготовления

Пасхальный кулич олицетворяет весну, пробуждение, возрождение жизни, поэтому кулич должен быть достаточно высоким. Процесс приготовления куличей требует много времени и высокого мастерства. Учитывая «богатые» рецептуры (высокое содержание сахара, жира и изюма), необходимо тщательно подбирать сырье и технологическую схему для производства данных изделий.

Внесение большого количества сахара и жира приводит к следующим явлениям: добавление сахара уменьшает количество «свободной» влаги, необходимое для набухания крахмала и белка, а жир обволакивает белки, что препятствует образованию прочного, хорошо развитого клейковинного каркаса. Поэтому часто куличи имеют недостаточный объем и неразвитый, «тяжелый» мякиш.

Существует несколько способов решения этих проблем, необходимо использовать муку с высоким содержанием белков (содержание сырой клейковины не менее 30-32%), качество белков также имеет большое значение. Добавление хлебопекарного улучшителя «Мажимикс» с голубой этикеткой поможет улучшить хлебопекарные свойства муки, так как он изготовлен на базе высококачественной клейковины. В зависимости от качества муки дозировка улучшителя «Мажимикс» с голубой этикеткой варьируется от 1,5% до 3%.

При работе с мукой с высоким содержанием клейковины компания «Саф-Нева» рекомендует использовать хлебопекарный улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой. Это обеспечивает получение тонкостенного мелкопористого мякиша, гарантирует увеличение объема и снижает

риск образования крупных пузырей на поверхности. Дозировка улучшителя «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой – от 0,5% до 1%.

При работе с высоко рецептурными изделиями (содержание сахара более 20%; жира более 15-20%), компания «Саф-Нева» рекомендует специальный улучшитель «Мажимикс» с золотой этикеткой «Сдоба». Для получения хорошей структуры пористости и объема готовой продукции, стоит использовать для замеса двухскоростные тестомесильные машины. При отсутствии такой возможности, тесто лучше готовить в несколько стадий (опара, закваска, автолиз).

Соблюдение некоторых правил при замесе теста, а именно: внесение сахара и жира в два этапа (в начале замеса вносят 1/3 от общего количества сахара и жира, оставшееся количество вносят на второй скорости в конце замеса, после образования клейковинной пленки). Такой способ замеса улучшает водопоглощительную способность муки, способствует лучшему развитию клейковинного каркаса за более короткий период времени. В результате готовое изделие имеет хороший объем.

Высокое содержание сахара в тесте оказывает негативное влияние на дрожжи, создается повышенное осмотическое давление в околоклеточном пространстве. В связи с этим хлебопеки вынуждены значительно увеличивать дозировку дрожжей, что может привести к появлению дрожжевого запаха в готовом продукте. Применение обычных дрожжей может привести к плазмолизу (обезвоживанию дрожжевой клетки). Используя специально адаптированные (для изделий с высоким содержанием сахара) дрожжи мы получаем продукт с отличными вкусовыми характеристиками, при этом продолжительность отдельных технологических стадий, не меняется, либо сокращается (окончательная расстойка).

Компания «Саф-Нева» предлагает специальные дрожжи для высоко рецептурных изделий – это сухие инстантные дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой (сахаротолерантные дрожжи) и прессованные дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой (производятся на основе традиционного российского штамма “Saccharomyces cereviae”, обладающего частично выраженным осмотолерантным характером).

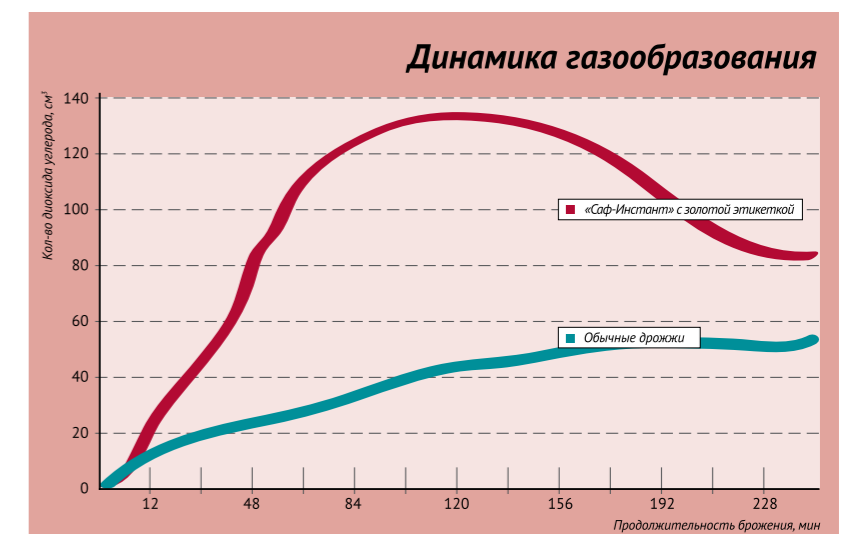


График 1 Сравнительный анализ интенсивности выделения CO₂ традиционных дрожжей и осмотолерантных («Саф-Инстант» с золотой этикеткой).

ФЕРМЕНТАТИВНАЯ АКТИВНОСТЬ (объем диоксида углерода, выделяемого дрожжами за 2 часа на различных видах теста)			
	Классические дрожжи	«Саф-инстант» с золотой этикеткой	«Рекорд» с синей этикеткой
Сдоба 15% сахара	50	104	95
Сдоба 25 % сахара	43	137	120
СВ, %	29	96,5	30

Таблица 1 Газообразование CO₂ в тесте с дрожжами «Саф-Инстант» с золотой этикеткой, «Рекорд» с синей этикеткой, измеренное на ризографе.

Осмолоерантные дрожжи богаты трегалозой (осмопротектор), что делает клетку более прочной «изнутри», с другой стороны, эти дрожжи содержат небольшое количество инвертазы, фермента, который расщепляет сахар на глюкозу и фруктозу. Таким образом, внеклеточная молярная концентрация (давление на клетку «снаружи») снижается.

Хранение

Раньше тесто для кулича замешивали в пятницу, пекли в течение всего дня, а в субботу несли готовые куличи в церковь для освящения. В наше время, в производственном масштабе, куличи начинают выпекать, как правило, за неделю до праздника. Возникает новая задача: сохранить продукт максимально свежим в течение всего срока хранения.

Визитная карточка

ООО «Саф-Нева»

российское предприятие группы Компании Lesaffre – мирового лидера в области производства хлебопекарных дрожжей.

197342 Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 13
Тел.: (812) 326 87 00
Факс: (812) 326 87 01
Сайт: www.saf-neva.ru

Существенно замедлить процесс черствения позволяет применение хлебопекарного улучшителя «Мажимикс» с белой этикеткой. За счет специально подобранных эмульгаторов замедляется процесс ретроградации крахмала, а содержащиеся в улучшителе ферменты дают дополнительную мягкость. В зависимости от дозировки улучшителя и вида упаковки срок хранения может быть продлен до 2 месяцев.

Разнообразие вкусов и форм

Существует множество рецептов куличей, с различными добавками и пряностями. Для достижения наиболее насыщенного вкуса и аромата многие хлебопеки используют длительные (многостадийные) способы тестоведения с применением натуральных заквасок. Специалисты компании «Саф-Нева» предлагают стартовую культуру для разведения натуральной закваски. Благодаря наличию такого продукта, как стартовая культура «Саф Левен ЛВ1», можно приготовить натуральную закваску для сдобы и производить куличи высокого качества, отличающиеся своим неповторимым молочно-кислым ароматом, эластичным мякишем. В процессе хранения такой продукт дольше остается мягким и не крошится.

Рассмотрим несколько примеров рецептов рождественской выпечки, наиболее характерных для Европейских стран. В Италии, например, принято печь «Панеттон» на закваске, а также особую сдобу в форме голубки – «colomba pasquale», на Сицилии на столах появляется «кассата». Ее готовят из сыра, цукатов, фисташек, горького шоколада, обкладывают тонкими ломтиками пропитанного бисквита. В Неаполе пекут «пастьеру» – традиционный пирог с зернами пшеницы. В Великобритании готовят «симнелы» – кексы с изюмом и цукатами. Во Франции, в зависимости от провинции, пекут большие толстые оладьи («pachades»), либо плетеные корзинки («cavagnats»), которые наполняют крашеными яйцами. В Греции на столе обязательно должны быть «кальцуни» – пирожки с молодым сыром и куличи, но без изюма и посыпки. В Испании выпекают «Пандоро», что означает «золотой хлеб».



Способы изготовления:

ИЗДЕЛИЯ ДРОЖЖЕВЫЕ

Рецептура

	Кулич «Пасхальный», кг	Кулич «Пасхальный» премиум, кг
Мука пшеничная в/с	100	100
Дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой или дрожжи «Рекорд» с синей этикеткой	2 5,5	2,5 7,0
Улучшитель «Мажимикс» с фиолетовой этикеткой или улучшитель «Мажимикс» с золотой этикеткой «Сдоба»	0,6-0,8 0,2-0,3	0,8-1,0 0,4-0,5
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	1,0-3,0	1,0-3,0
Соль	1,3	1,3
Сахар	20	30
Маргарин	20	35
Яйцо куриное	20	30
Изюм	25	50
Ванилин	0,1	0,15
Сахарная пудра или помадка	4 15	4 15
Вода	30-35	20-30

Технологический процесс

Способы тесто ведения	Возможно приготовление теста, как опарным (50/50), так и безопарным способом. При опарном способе яйца и 50% маргарина вносят в опару. Температура опары 28-30°C, время брожения 2,5 часа.	
Замес теста	Все сырье (кроме изюма, ванилина, маргарина) и 2/3 сахара замешиваем на 1-ой скорости 4-6 мин. до образования единой массы. Замес продолжаем на 2-й скорости до образования «тестовой» пленки. Вносим маргарин, после его полного растворения включаем 1-ю скорость и добавляем оставшийся сахар с ванилином, замешиваем 2-4 мин., добавляем изюм.	
Температура теста, t	28-32	
Время брожения теста, мин.	20-40	
Деление, г	100-800, укладывают в формы	
Окончательная расстойка, мин.	60-120 при температуре 35-40°C, 70-75% влажность	
Выпечка, мин.	25-60 мин. при температуре 160-170°C, без пара	
Отделка	После остывания отделать сахарной пудрой или помадкой.	После формования поверхность отделать орехово-сахарной смесью «Тигра».

Примечание: для лучшего растворения при замесе и ускорения процесса окончательной расстойки рекомендуем предварительно развести дрожжи «Саф-Инстант» с золотой этикеткой в теплой воде (34-36°C), добавив небольшое количество сахара, затем оставить на 10 мин., до образования дрожжевой «пены».

Орехово-сахарная смесь «Тигра»: 1 часть ореховая начинка, 1 часть сахарной пудры, 1 часть муки, 1 часть воды. Полученной массой смазать тестовую заготовку после округления, дать подсохнуть 10-15 мин и обильно посыпать сахарной пудрой.

ИЗДЕЛИЯ НА НАТУРАЛЬНОЙ ЗАКВАСКЕ

Рецептура						
	«Панеттон»			«Пандоро»		
	Закваска, кг	Тесто, кг	Всего, %	Закваска, кг	Тесто, кг	Всего, %
Мука пшеничная в/с, кг	50	50	100	50	50	100
Стартер «Саф Левен ЛВ1»	0,25	-	0,25	0,2	-	0,2
Улучшитель «Мажимикс» с голубой этикеткой	-	2	2	-	2	2
Улучшитель «Мажимикс» с белой этикеткой	-	3	3	-	3	3
Соль	0,65	0,35	1	-	1	1
Сахар	4,25	29,25	33,5	8	30	38
Масло сливочное	16,5	16,5	33	-	44	44
Яйцо куриное	-	-	-	19	41	60
Яичный желток	-	44	44	-	28	28
Изюм	-	41,5	41,5	-		
Апельсиновые цукаты	-	14	14	-		
Мед	-	-	-	-	2	2
Какао-масло	-	-	-	-	2	2
Вода	25	10	35	11		11
Технологический процесс						
Приготовление закваски	В воду (32-35°C) высыпать стартовую культуру «Саф Левен ЛВ1», дать постоять 2-4 мин., перемешать. Внести все сырье, предусмотренное по рецептуре и замешивать до однородной консистенции. Рекомендуем следующий режим замеса: 3 мин. на 1-ой скорости и 3-4 мин. на 2-ой скорости.					
Приготовление теста	<p>Пандоро: Готовую закваску и все сырье, за исключением сахара и масла внести в дежу. Замешивать 3 мин. на 1-ой скорости и 5-7 мин. на 2-ой скорости (до образования «пленочки»). Затем внести сахар, месить 1-2 мин. на 1-ой скорости и 3-5 мин. на 2-ой скорости до полного растворения сахара, после чего внести размягченное сливочное масло и замешивать еще 2-4 мин. до полного растворения.</p> <p>Панеттон: Готовую закваску и все сырье, кроме сливочного масла, 2/3 сахара и изюма положить в дежу. Замешивать 2-4 мин на 1-ой скорости и 1-3 мин на 2-ой. Затем добавить сливочное масло и замешивать еще 1-2 мин. (до растворения масла), после этого на 1-ой скорости внести сахар и замешивать до его полного растворения. В самом конце добавить изюм и перемешать до равномерного распределения.</p>					
Температура теста, С	26			25		
Брожение после замеса, мин.	60			10		
Деление, кг и формование	От 0,1 до 0,8. округленные заготовки помещают в специальные формы.			От 0,1 до 0,8 деление проводить с маслом. Заготовки укладывают в формы в виде короны.		
Окончательная расстойка, мин.	180-300 температура 35°C			240-300 температура 35°C		
Выпечка, мин.	40-60 температура 160-179°C без пара			40 температура 150°C		
Отделка	Перед посадкой в печь поверхность надрезать крестом.			После выпечки изделие переворачивают дном вверх и посыпают сахарной пудрой.		