

БАУРСАКИ



Баурсаки – национальное изделие казахской, башкирской, татарской кухни (кусочки теста, жаренные во фритюре).

ООО «Нива-Хлеб» предлагает рецептуры на основе национальной кухни по-татарски, по-башкирски, по-казахски из дрожжевого и пресного теста с мучной кондитерской смесью **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** и пекарским порошком **СУПЕРБЕЙК**.

Мучная кондитерская смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** сохранит мягкость и вкус изделий в остывшем виде и в процессе дальнейшего хранения. Дозировка 15 - 20% к массе готовой продукции.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** применяется для разрыхления изделий взамен пищевой соды. Дозировка 2,0 - 4,0% к массе муки.

Рецептура баурсака «по-татарски»

Включает большое количество яиц (яйца или меланж лучше использовать замороженные), сахар, муку и т.д. Хорошо замешенное тесто разделяется вручную или на поточно-механизированной линии, масса тестовой заготовки 5 – 15 г, варианты формы изделий – шарики, ромбики, разная неправильная форма.

Сформованные тестовые заготовки отправляют в разогретое масло с температурой 110 - 130°C. Масло нельзя перегревать, так как в этом случае баурсаки быстро прожарятся, а после охлаждения «сдуются». Изделия должны быть не только пропеченные, но и подсушенные. В масле изделия переворачивают несколько раз. Изделия во время жарки увеличиваются в объеме в 3 - 5 раз больше по сравнению с тестовой заготовкой, как бы «надуваются». Продолжительность жарки 10 - 20 мин, до образования легкой золотистой корочки.

После жарки баурсаки перемещают на сетчатый транспортер или сетчатые листы с поддоном, чтобы убрать излишки масла, в домашних условиях их перекладывают на бумажное полотенце.

«Подсушенные» таким образом баурсаки переливают сахарным или медово-сахарным сиропом.

Пропитавшийся сиропом баурсак фасуется в короб-телевизор или в полипропиленовую пленку толщиной 40 мкм.

Из баурсака очень красиво составляется подарочный набор - приятный подарок сладкоежкам.

Практикуются различные отделки: сахарной пудрой, глазурью, карамельной патокой, ягодами.

Рецептура баурсаков из творожного теста «по-башкирски» с добавлением смеси БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА

В емкость сбивальной машины загрузить творог и яйца. Взбить в течение 5 - 8 мин. Затем добавить сахар, соль, масло, смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**, перемешать на средней скорости лопаткой в течение 7 - 9 мин. до образования однородной массы. Постепенно добавлять муку, чтобы тесто схватилось и получилось немного липким. Оставить для набухания на 10 - 15 мин.

Разделить тесто на куски вручную или на раскаточной машине. Раскатать пласт толщиной в 7 – 8 мм. Вырезать из теста штамповочной скалкой небольшие круги массой 5 – 20 г. Убрать лишнее тесто и приступить к жарке. Для этого тестовые заготовки надо переложить в емкость для жарки с нагретым до температуры 110 - 130°C маслом. Обжарить с двух сторон по 1 мин, периодически переворачивая каждое изделие.

Продолжительность жарки устанавливается индивидуально, ориентировочно 10 - 20 мин. Готовые баурсаки обсыпать нетающей сахарной пудрой или пролить горячим сахарным сиропом, выдержать до застывания сиропа.

Баурсаки «по-казахски»

Готовятся из дрожжевого теста, на молоке, получаются очень пышные и мягкие. По вкусу немного соленые. Но при желании, можно убавить соль и добавить сахар.

В тестомесильную машину внести: воду, молоко, соль, муку, смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**.

Вручную тесто разделить на равные части. Раскатать их в широкие пласты толщиной чуть меньше сантиметра.

Затем нужно вырезать (выдавить) заготовки из теста. Можно использовать штамповку или скалку с насадками фигурками, а можно разделить всё обычным ножом. Размер тестовых заготовок устанавливает производитель, масса обычно 5 – 20 г.

Сформованные тестовые заготовки отправить в разогретое масло с температурой 110 - 130°C.

Кусочки теста жарить до золотистой корочки с обеих сторон в течение 10 - 20 мин. Затем переместить их на сетчатый противень или бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло.

Сладкий баурсак (с сахарной пудрой) подается к чаю, а не сладким подается к супу, бульону.