



Не всем известно, что популярную кукурузу можно перерабатывать в муку, из которой готовятся качественные кондитерские изделия как печенье, пироги, булочки, коврижки, кексы, коржики, обладающие своеобразными вкусовыми качествами.

Возможность приобретения дешёвого сырья и наличие маленького мукомольного устройства позволяют организовать приготовление из этого растения пищевой продукции для реализации потребителям.

В качестве испытанных кукурузных рецептов имеются следующие технологии.

Способ приготовления кукурузного ракушечного печенья.

Сливочное масло размягчается в миске, добавляется сахарная пудра в просеянном виде и ванильный сахар, масса взбивается в течение 7-10 минут деревянной лопаточкой, добавляются постепенно яйца, затем кукурузная мука и снова масса взбивается в течение 4-5 минут.

Готовое тесто перекладывается в отсадочный мешочек, имеющий зубчатую трубочку, и отсаживается на сухой противень в форме ракушек. В духовке с температурой 210 градусов печенье выпекается в течение 8-10 минут.

Норма расхода: кукурузная мука 2 стакана, сахарная пудра 1 стакан, сливочное масло 200г, ванильный сахар 2 г, яйца 3 штуки.

Способ приготовления кукурузного кекса.

Смешиваются кукурузная и пшеничная мука, сода, затем просеиваются через сито. Отдельно смешиваются сахар, соль, яйца, ванильный сахар и простокваша. Добавляется промытый изюм, растопленное масло и быстро смешиваются все продукты. Делается продолжительный замес для приобретения плотности теста, который затем выкладывается в формочки, смазанные маслом, и выпекается в духовке с температурой 205-210 градусов в течение 40-45 минут.

Норма расхода: кукурузная мука 4 стакана, пшеничная мука 4 стакана, яйца 6 штук, простокваша 4 стакана, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло 200 г, изюм 2 стакана, сода 2 чайные ложки, соль 2 чайные ложки, ванильный сахар 2 г.

Простоквашу можно заменить кефиром, вместо сливочного масла использовать маргарин.

Способ приготовления кукурузного пирога.

Кукурузная мука засыпается в кипячёную воду, хорошо смешивается, добавляется соль, масло, ещё раз тщательно перемешивается и охлаждается до температуры 30 градусов. Сахар растирается с яйцами, перемешивается с молоком, затем полученная смесь небольшими порциями добавляется к заварке, при этом каждый раз тесто хорошо перемешивается. К последней порции смеси добавляется сода, и как она растворится, смешивается с тестом. На противень, смазанный маслом, выкладывается тесто с толщиной слоя 2 см и выпекается в духовке с температурой 190 градусов около 50-55 минут.

Норма расхода для 4 пирогов весом по 900г: мука кукурузная 8 стаканов, сахарный песок 8 столовых ложек, масло сливочное 400 г, яйца 10 штук, вода 5 стаканов, молоко 1 стакан, сода 1 чайная ложка, соль 1 чайная ложка.

Таким образом, готовят кондитерские изделия из кукурузной муки в домашних условиях,

а выпеченную продукцию реализуют через разные точки торговли, что приносит кулинарам существенную прибыль.