

Приготовление бисквитного теста

Характеристика

- Бисквит – это пышный легкий полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, тонкостенной, равномерно распределенной пористостью, с тонкой гладкой верхней корочкой; при легком нажатии сжимается и восстанавливает свою форму.



Бисквитное тесто

- По структуре относится к пенам (неустойчивая воздушная фаза)
- В зависимости от входящих компонентов и способа приготовления теста различают виды бисквитов:
- Основной
- Буше
- Масляный
- Бисквит с наполнителями (какао порошком, орехом, маком)
- Прага

Унифицированная рецептура

Бисквит основной

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 1 т полуфабриката, кг	
		в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	281,20	240,43
Крахмал картофельный	80,00	69,40	55,52
Сахар-песок	99,85	347,10	346,58
Меланж	27,00	578,50	156,20
Эссенция	0,00	3,47	0,0
Итого:	—	1279,67	798,73
Выход:	75,00	1000,00	750,00
Влажность 25,0 ± 03,0 %			

Особенности

- Мука со слабой клейковиной 28-34%
- Использование картофельного крахмала – создает сухость бисквита и снижает количество клейковины
- Пенообразующие способности яиц или меланжа
- Технология приготовления теста: интенсивность и продолжительность взбивания, температура взбивания смеси

Технология приготовления основного бисквитного полуфабрикат а

- Бисквитное тесто готовят 2 способами:
- **Холодным**
- **С подогревом** – меланж, сахар подогревают на водяной бане до температуры 40-45 *С в течение 5-7 минут. Яично-сахарная смесь разжижается и легко взбивается.

- Яично-сахарная смесь-30-40 минут

- Фруктовая эссенция

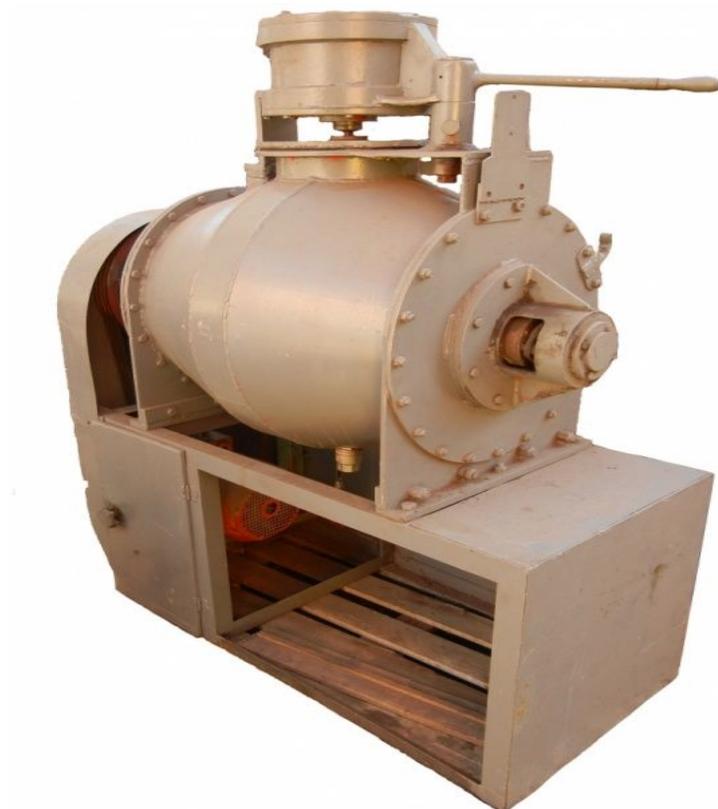
- мука + крахмал в 2-3 приема- 15 секунд

Готовое тесто имеет светло-кремовый оттенок , равномерно перемешано без комочков. Вт-36-38%, тт-19-22°С.



Ускоренный способ

- Приготовление теста под давлением
- Взбивальная машина РВЗ ХВА
- 0,5-1,5 атмосферы
- Время взбивания яично-сахарной смеси
15-20 минут



Виды и причины брака

Дефект	Причина
Бисквит плотный, тяжелый, малопористый, с закалом.	<ul style="list-style-type: none">- использование муки с сильной клейковиной;- плохое качество яиц или меланжа;- недостаточное или продолжительное сбивание массы;- длительный замес с мукой;- увеличена дозировка муки
Бисквит с комками муки	Использование слежавшейся, непросеянной муки; недостаточно тщательный замес теста; засыпание при замесе в сбитую массу всей муки сразу.

Задание

- Что является разрыхлителем в бисквитном тесте?
- Чем отличается основной способ приготовления теста от ускоренного?
- Самостоятельно изучить приготовление бисквитного теста с наполнителями. (экзаменационный вопрос).