# IZSTRĀDĀJUMI NO BISKVĪTA MĪKLAS

## MĀCĪBU CENTRS «DIJA»

DIJA

NACIONĀLAIS ATTĪSTĪBAS PLĀNS 2020

EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Reģionālās attīstības fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

# SVIESTA BISKVĪTS

Gatavojot sviesta biskvītu miltiem vēlams pievienot kartupeļu cieti.

Sviestu ar cukuru puto līdz masa balta un cukurs izkusis.

Pamazām pievieno olu dzeltenumus.

Atsevišķā traukā saputo olu baltumus stingrās putās.

Baltumus iecilā sviesta – olu masā.

Vienmērīgi iemaisa izsijātus miltus ar cieti.

Biskvītu cep ietaukotās formās, kuras var izbārstīt ar miltiem, mannu. Formu aizpilda ¾ no tās augstuma.

Cepot plāno biskvītu, tā biezums 5-7 mm.

# SVIESTA BISKVĪTA CEPŠANA

**Plānos cep 10 – 20 min  200 - 220°C**

**Formā cep  35 – 50 min  180 - 200°C**

**Plātsmaizes no biskvīta mīklas gatavo ar augļu, krēma pildījumiem un vienkāršu virsmas apdari, kā svara vai gabalpreci.**

**Ruletes no biskvīta mīklas gatavo ar augļu un krēma pildījumiem, kā arī ar virsmas apdari.**

**Cepumi no biskvīta mīklas var būt visdažādākās formās.**

# PLĀTSMAIZE AR ĀBOLIEM UN KRĒMU

Pagatavo biskvīta mīklu pēc siltā paņēmiena

Pannā ieklāj cepamo papīru vai pergamentu

Uz tā izkārto sagatavotus ābolus, pārkaisa ar cukuru

Pārlej āboliem biskvīta masu, izlīdzina

Cep gatavu, atdzesē

Sagatavo krēmu

Pārgriež biskvīta plāksni gareniski uz pusēm

Vidū smērē krēmu

Noformē ar pūdercukuru vai želeju

# KŪKA ASTORIJA

# KŪKA ASTORIJA

# KŪKA ASTORIJA, RULLETE

# PLĀTSMAIZE AR BIEZPIENA KRĒMU

Gatavo biskvītu pēc siltā paņēmiena

Smērē uz cepamā papīra 1 cm biezumā plāksnes veidā

Cep gatavu. Atdzesē. Noņem papīru. Nolīdzina maliņas. Sadala divās vienādās daļās

Gatavo ābolu sulas un cukura sīrupu mitrināšanai

Gatavo biezpiena krēmu

Vienu biskvīta plāksni samitrina ar sīrupu, pārsmērē ar ½ krēma

Uzliek virsū otru biskvīta daļu, samitrina un pārsmērē ar atlikušo krēmu

Virsmu pārkaisa ar biskvīta drumstalām

Sagriež mazos kvadrātiņos

# RULETE AR GRILJĀŽU

Gatavo biskvītu pēc siltā paņēmiena

Izklāj uz pergamenta 1 cm biezumā, cep gatavu, atdzesē

Gatavo griljāžu, atdzesē, sasmalcina

Gatavo sviesta un iebiezinātā piena krēmu

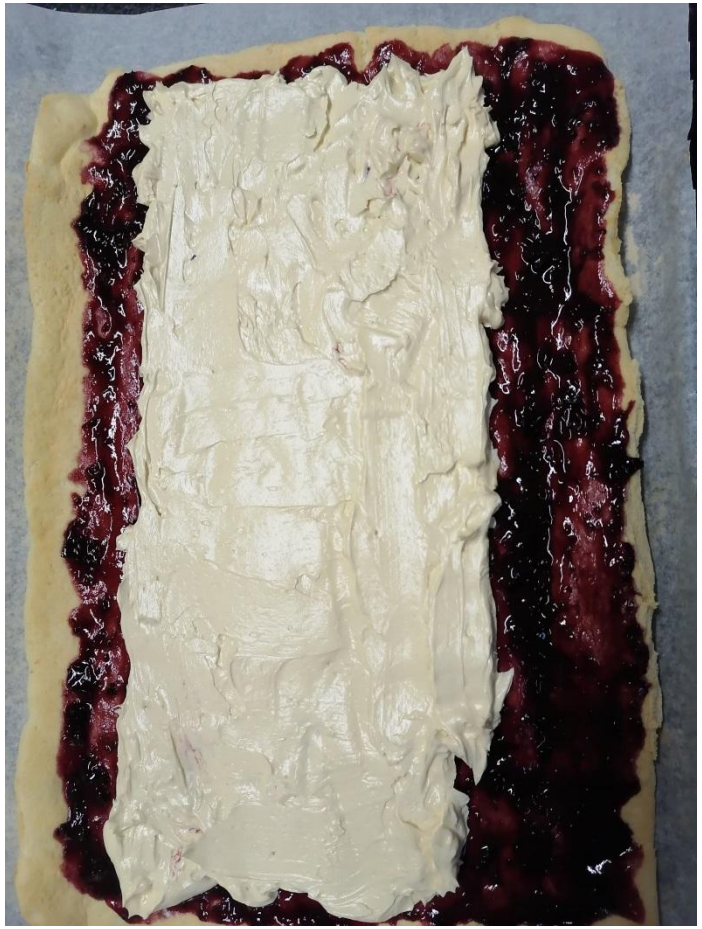
Biskvīta plāksnei noņem papīru, apgriež ar gaišo pusi uz leju. Novieto uz cepamā papīra.

Vienā laukuma pusē smērē augļu pildījumu, otrā ½ sviesta krēmu

Satin ruletē

Ruletes virsmu pārsmērē ar krēmu, pārkaisa sasmalcināto griljāžu

# RULLETES GATAVOŠANA



# RULLETES

# ŠOKOLĀDES RULLETE

# NOFORMĒŠANA

# DAŽĀDAS RULETES

Kakao

Riekstu

Magoņu

Šokolādes

Vaniļas

Rupjmaizes

…

# CEPUMI AR MAGONĒM

Olas ar cukuru silda, puto 40-45°C, puto līdz gatavs

Beigas pievieno vaniļas cukuru un iecilā izsijātus miltus

Uz ietaukotas plāts ar konditorejas maisiņu spiež apaļus cepumus, kurus pārkaisa ar magonēm

Atstāj nožūt uz 2-3 stundām

Cep gaiši brūnus, atdzesē

# CEPUMI DĀMU PIRKSTIŅI

Olas sakuļ ar cukuru karsējot

Saputo līdz galam, pievieno vaniļu, kartupeļu cieti, miltus

Ar konditorejas maisiņu spiež garenus cepumus

Pārber smalko cukuru

Kviešu milti: 200 g
Kartupeļu ciete: 60 g
Olas: 3 gb.
Cukurs: 120 g
Vaniļa: uz naža galiņa
Persiku džems: 100 g