

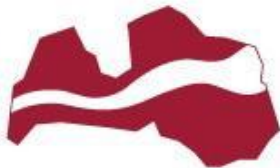


# IZSTRĀDĀJUMI NO BISKVĪTA MĪKLAS

## MĀCĪBU CENTRS «DIJA»



NACIONĀLAIS  
ATTĪSTĪBAS  
PLĀNS 2020



**EIROPAS SAVIENĪBA**  
Eiropas Reģionālās  
attīstības fonds

I E G U L D Ī J U M S T A V Ā N Ā K O T N Ē

# **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  $\frac{3}{4}$  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 svāra 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  
paņēmienu**

**Pannā ieklāj cepamo papīru vai pergamentu**

**Uz tā izkārti 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 paņēmiņa**

**Smērē uz cepamā papīra 1 cm biezumā plāksnes  
veidā**

**Cep gatavu. Atdzesē. Noņem papīru. Nolīdzina  
malīņas. 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 paņēmiņa**

**Izklāj uz pergamenta 1 cm biezumā, cep gatavu, atdzesē**

**Gatavo griljāžu, atdzesē, sasmalcina**

**Gatavo sviesta un iebiezinātā piena krēmu**

**Biskvīta plāksnei noņem papīru, apgriez 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



# NOFORMĚŠANA



# 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

