

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

# BISKVĪTA MĪKLAS GATAVOŠANA

**MĀCĪBU CENTRS «DIJA»**  
**SKOLOTĀJA L.LĪNE**

12.02.2021

L.Līne



DIJA

# **BISKVĪTA GATAVOŠANAS VEIDI:**



**Aukstais paņēmiens**  
**Siltais paņēmiens**

# AUKSTAIS GATAVOŠANAS PANĒMIENS

Atdala olu baltumus un dzeltenumus

Putošanai izvēlas trauku ar apaļu dibenu



12.02.2021

L.Līne



**Dzeltenumu ar 2/3 cukura puto līdz gatavībai:**

- oMasas tilpums palielinās 2-3 reizes**
- oMasa gaiša, viegla un čaugana**
- oCukurs izkūsis**



**Baltuma putošanai traukam un putojamajai slotiņai jābūt tīriem, bez tauku daļiņām.**

**Baltumus vēlams atdzesēt.**

**Sākumā puto lēnākā ātrumā, kad sāk veidoties putas, ātrumu palielina un pakāpeniski pievieno 1/3 daļu cukura.**

**Cukurs aiztur olbaltuma sapārslošanos un nostiprina tā struktūru.**

**Ja olas baltums nepilnīgi uzputots, tajā veidojas lieli gaisa pūslīši, kas, iemaisot mīklu, pārplīst, un gatavie izstrādājumi nav pietiekami poraini.**

**Pārputotā olas baltumā ir ļoti sīki gaisa pūslīši, ar ļoti plānām sienīņām. Tie cepšanas laikā pārplīst un izstrādājumi saplok.**

## Uzputota olas baltuma gatavības pazīmes:

- o Masas tilpums palielinās 5-6 reizes
- o Sniegbalta krāsa
- o Stingras un noturīgas putas



**Ja grib īpaši vieglu un mīkstu biskvītu, tad putojot baltumu, tam pievieno  $\frac{1}{2}$  no paredzētā cukura.**





# **SAPUTOTUS OLU BALTUMUS AR DZELTENUMIEM VAR SAVIENOT DIVOS VEIDOS:**

- 1) Virs saputotā dzeltenuma kārtām liek sijātus miltus ar cieti un saputotus olu baltumus.**

**Visu uzmanīgi iecilā, bez straujas maisīšanas.**

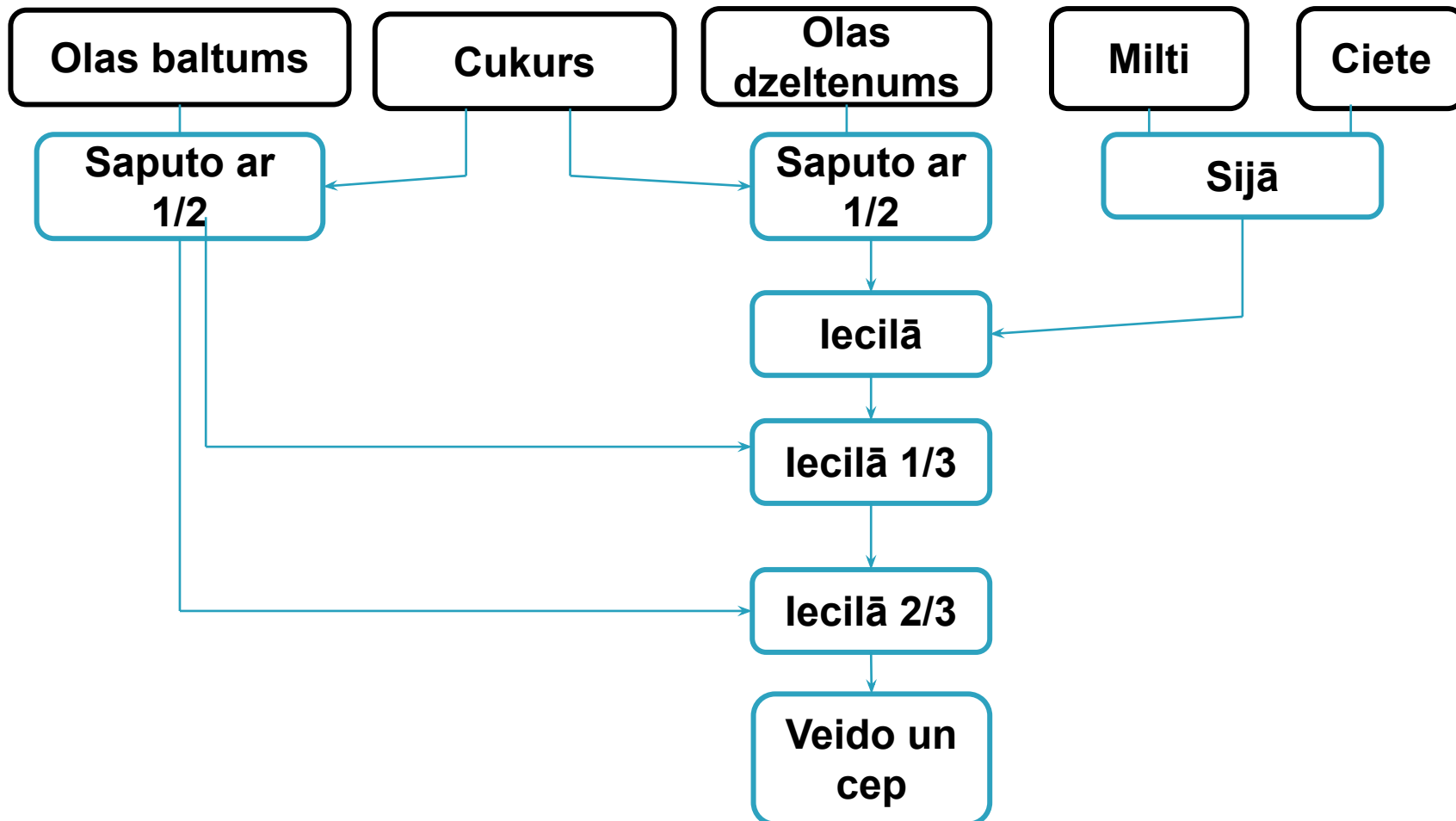
**Straujas kustības un ilga maisīšana var noārdīt gaisīgo struktūru un biskvīta masa saplaks.**

**2) Dzeltenumā iecilā izsijātus miltus ar cieti, pēc tam iecilā pa daļām saputotus olu baltumus.**

**Vispirms iecilā 1/3 daļu visa saputotā baltuma, pēc tam atlikušās 2/3.**

**Gatavo biskvīta mīklu tūlīt veido un cep, jo biskvīta mīkla ļoti strauji atsulojas.**

# Aukstais biskvīta mīklas gatavošanas paņēmieni



# BISKVĪTA MĪKLA



12.02.2021

L.Līne



[NatassiasKitchen.com](http://NatassiasKitchen.com)