

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.

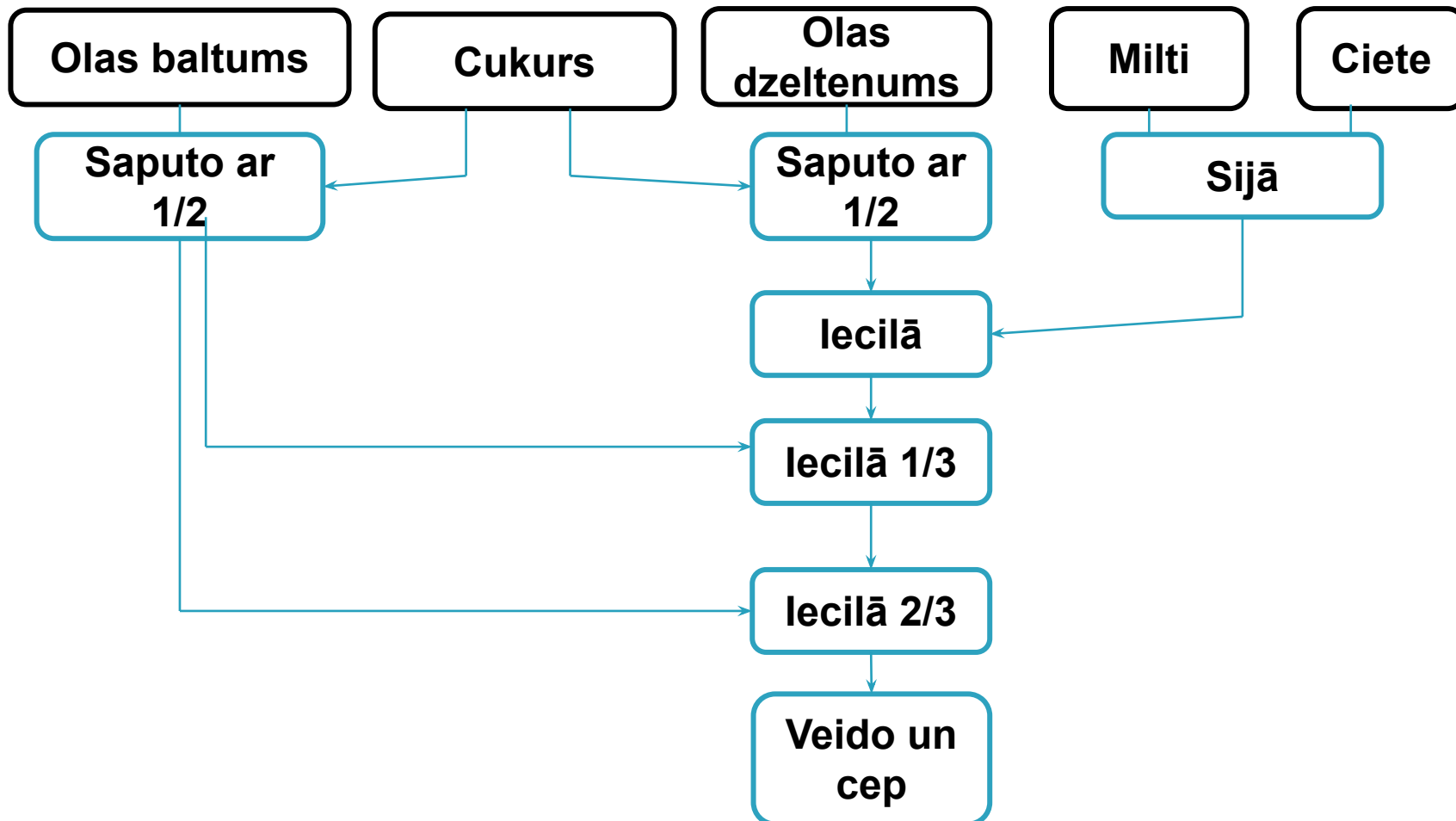
Straujas kustības un ilga maisīšana var noārdīt gaisīgo struktūru un biskvīta masa saplaks.

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

