

# Технологія приготування бісквітного тіста



# Характеристика тіста

Бісквіт має легку і пишну структуру, зручний для обробки. Для приготування бісквіта беруть борошно з невеликим вмістом клейковини, інакше він вийде затягнутим, з поганим підйомом. Готують бісквіт шляхом збивання, при якому в масу вводиться велика кількість повітря, і тісто сильно збільшується в об'ємі.

Завдяки пишності й еластичності з бісквіту готують різноманітні тістечка і торти.

Залежно від способу приготування і рецептури готують бісквіт основний (з підігрівом), круглий (буші, холодним способом). Бісквіт готують і з різними наповнювачами (з какао, горіхами, маслом, овочами).

# Види бісквітного тіста

## ▶ БІСКВІТ СУХИЙ

1 склянка борошна, 8 яєць, 1 склянка цукру

## ▶ БІСКВІТ із сметани

2 склянки борошна, 0, 5 ~ 1 склянка сметани, 6 яєць, 1 склянка цукру

## ▶ БІСКВІТ з крохмалем

0, 5 склянки борошна, 0, 5 склянки крохмалю, 8 яєць, 1 склянка цукру

## ▶ БІСКВІТ МАСЛЯНИЙ

1 стакан з гіркою борошна, 150г вершкового масла, 3/4 склянки цукру, 4 яйця, 2 ч ложки розпушувача

**Бісквіт сухий**



**Бісквіт на сметані**



**Бісквіт з крохмалем**



**Бісквіт масляний**



# Види бісквітного тіста

## ▶ БІСКВІТ ВІДЕНСЬКИЙ МАСЛЯНИЙ

(Готується теплим способом; білки і жовтки не розділяти) 1 склянка борошна, 1 ст ложка крохмалю, 100г вершкового масла, 2/3 склянки цукру, 5 яєць, 2 жовтки

## ▶ БІСКВІТ БУДАПЕШТСЬКОГО МАСЛЯНИЙ

2/3 склянки борошна, 2 ст ложки розтопленого вершкового масла, 8 яєць, 6 ст ложок цукрової пудри, 100г меленого мигдалю

# Бісквіт віденський масляний





# Види бісквітного тіста

- ▶ **БІСКВІТ ПАРИЗЬКИЙ МАСЛЯНИЙ**  
(Готується теплим способом) 0, 5 склянки борошна, 3 яйця, 2 жовтки, 1 склянка цукрової пудри, 2 ст ложки розтопленого вершкового масла
- ▶ **БІСКВІТ сирно-МАСЛЯНИЙ**  
3 ст ложки борошна, 100г м'якого вершкового масла, 200г сиру, 4 яйця, 1 склянка цукру, 1/4 ч ложки соди

## Бісквіт паризький масляний



## Бісквіт сирно-масляний



# Види бісквітного тіста

## ▶ БІСКВІТ ПОВІТРЯНИЙ

2 ст ложки борошна, 2 ст ложки цукру, 5 яєць

## ▶ БІСКВІТ з кукурудзяним борошном

0, 5 склянки борошна, 0, 5 склянки кукурудзяного борошна, 6 яєць, 6 ст ложок цукру

## ▶ БІСКВІТ З ГАРБУЗОМ

2 склянки борошна, 1 склянка цукру, 8 яєць, 2 склянки сирого гарбузового пюре, щіпка солі

## Бісквіт повітряний



## Бісквіт с кукурудзяним борошном



## Бісквіт з гарбузом



# Види бісквітного тіста

## ▶ ШВИДКИЙ БІСКВІТ

1 склянка борошна, 1 склянка цукру, 5 яєць, 1/2 ч ложки соди (погасити оцтом) або 1 ч ложка розпушувача

## ▶ ШВИДКИЙ БІСКВІТ зі сметаною

1 склянка борошна, 1 склянка цукру, 3 яйця, 0, 5 склянки сметани, щіпка соди, 1, 5 ч ложки розпушувача

## ▶ ШВИДКИЙ БІСКВІТ З ВОДОЮ

3/4 склянки борошна, 100г цукру, 2 яйця, 4 ст ложки гарячої води

# Швидкий бісквіт



# Технологія приготування тіста

Особливість технології приготування бісквітного тіста - швидке збивання цукрово яєчної маси, (протягом 15 с) заміс тіста, дуже швидке його формування і негайна випічка. При швидкому збиванні яєць з цукром відбувається насичення маси повітрям, що сприяє утворенню пористої структури бісквіта. Посуд та віночки, використовувані для збивання яєць з цукром, повинні бути бездоганно чистими, без слідів жиру.

Яйця збивають з цукром до збільшення маси в об'ємі в 2,5-3 рази. У збиту масу висипають борошно, змішане з крохмалем, і швидко замішують тісто. Готове тісто швидко розливають у форми, заповнюючи їх на 3/4 об'єма, оскільки при випічці тісто збільшується в об'ємі за рахунок розширення бульбашок повітря. Заповнені форми відразу ж ставлять в духовку. Бісквіт випікають при помірній температурі (180-200 ° C). При більш високій температурі на поверхні бісквіта утворюється скориночка, запобігаюча видаленню вологи, в результаті чого бісквіт може виявитися непропеченим і підгорілим. Після охолодження такий бісквіт осідає і стає щільним.



При випічці форму з бісквітом не рекомендується струшувати, оскільки при різких рухах маса може осісти і ущільнитися. Протягом перших 10-15 хв випічку не слід пересувати форми в духовці. Готовність виробу визначають шляхом проколу його дерев'яною голкою в центрі. Якщо голка суха - бісквіт готовий.

Для того щоб випечений бісквіт легко витягувався з форми, перед формуванням тіста дно і краї форми необхідне ретельно змастити розм'якшеним маслом і обсипати борошном, але краще застелити папером (калькою). Папір збереже випечений бісквіт від зламу при витяганні його з форми. Щоб папір було легше відокремити від випеченого бісквіта, його на декілька хвилин можна покласти на вологу серветку або рушник. Папір легко відстане від бісквіта.

Форми для випічки бісквітів можуть використовуватися круглі, овальні, фігурні і прямокутні, відповідно очікуваному торту.



79277757057.baby.ru