NACIONĀLAIS ATTĪSTĪBAS PLĀNS 2020

EIROPAS SAVIENĪBA
Eiropas Reģionālās attīstības fonds

IEGULDĪJUMS TAVĀ NĀKOTNĒ

Biskvīta mīkla

Konditorejas izstrādājumu gatavošanas tehnoloģija
Mācību centrs «DIJA»
Skolotāja L.Līne

DIJA

SPONGE CAKE

Biskvīta mīkla

Biskvīta mīklu gatavo putojot atsevišķi olu baltumus un olu dzeltenumus.

Putošanas laikā ievadītais gaiss ir biskvīta mīklas mehāniskais irdinātājs.

Biskvīta mīklas gatavošanai izmanto šādas izejvielas:

Milti – ar «vidēju» lipekļa daudzumu.

Ja milti ar «stipru» lipekli, tad izstrādājumi iznāk blīvi un ne visai poraini.

Ja izmanto miltus ar «vāju» lipekli, tad izstrādājumi ir ļoti drupeni.

30-50% no miltu daudzuma var aizvietot ar kartupeļu cieti.

Ciete cepšanas laikā vairāk nekā milti saista ūdeni, ūdens mazāk iztvaiko, un izstrādājumi no biskvīta mīklas ir ar vienādām porām, mazāk drūp griešanas laikā.

Gatavojot atvasinātās biskvīta mīklas miltus var aizstāt ar sasmalcinātām auzu pārslām, griķu miltiem, rupjmaizes sausiņiem, riekstiem, magonēm, kakao un citiem sausiem produktiem.

Jāievēro, ka šiem biskvītiem vismaz 30% jābūt kviešu miltiem.

Olas -

Izmanto svaigas veselas olas vai olu melanžu.

Ja olas ilgi uzglabātas, tās grūtāk atdalīt, tās zaudē spēju saistīt gaisu putošanas laikā.

Olu baltumus atdala no dzeltenuma tā, lai baltumam nebūtu ne mazākā dzeltenuma piejaukuma.

Ja biskvīta gatavošanā ņem vairāk olu dzeltenuma, tad biskvīts būs maigs, porains, bet cietāks.

Lai biskvīts būtu vieglāks, irdenāks, tad vēlams gatavošanai ņemt vairāk olu baltumus.

Vislabāk saputojas 8-10 dienas vecas olas.

Svaigas olas (līdz 24 stundām) slikti uzputojas.

Cukurs un garšvielas

Vēlams izmantot smalko cukuru, lai tas labāk izkustu.

Var lietot nedaudz sāli, vaniļas cukuru, kanēli, krustnagliņas, piparkūku garšvielas.

Kakao pulveris piešķirs mīklai brūnu krāsu un raksturīgu garšu.

Var izmantot kausētu vai rīvētu šokolādi.

Kausētas vai mīkstas konsistences taukvielas izmanto sviesta biskvīta gatavošanai.

Biskvītam uz vienu olu ņem 40-45 g cukura un 40 g miltu.

Biskvītam ar ūdeni uz vienu olu ņem 40 g cukura, 40 g miltu un 1 ēdamkaroti ūdens.

Vieglajam biskvītam uz vienu olu ņem 30 g cukura un 30 g miltu.

Vīnes biskvīta masai pievieno izkausētas taukvielas, kas padara biskvītu maigu, bet blīvāku, tāpēc papildus izmanto ķīmiskos irdinātājus.

Biskvīta mīkla