

Приготовление бисквитных пирожных

Цель:

Изучить технологию приготовления бисквитных пирожных.

Задачи:

- Найти информацию по теме, используя различные источники.
- Составить технологическую карту на бисквитные пирожные.
- Изучить ассортимент бисквитных пирожных, практическое использование данного ассортимента на предприятиях питания и в торговле.

Бисквит - легкое, пористое кондитерское тесто и кондитерский

"хлеб", приготовленный из муки, сахара и яиц, причем яиц по весу

(или объему) намного больше, чем муки.

Пирожное - мучное кондитерское изделие, которое характеризуется художественной декоративностью оформления, высокой калорийностью и огромным разнообразием вкусов и ароматов.



Технологическая схема приготовления бисквита основного:

Яйцо соединяют с сахаром, хорошо взбивают, в конце взбивания добавляют эссенцию.



Во взбитую массу добавляют просеянную с крахмалом муку.



Замешивают тесто и взбивают не более 15 секунд.



Готовое тесто выкладывают в форму выстланную пергаментной бумагой и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 30-40



Оставляют для созревания на 8-10 часов.

Технологическая схема приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом:

У готового, созревшего бисквита зачищают поверхность.

Разрезают по горизонтали на два пласта.

Нижний пласт немного промачивают сиропом и смазывают сливочным кремом.

Затем на поверхность второго пласта наносят второй слой крема, разравнивая кондитерской гребенкой.

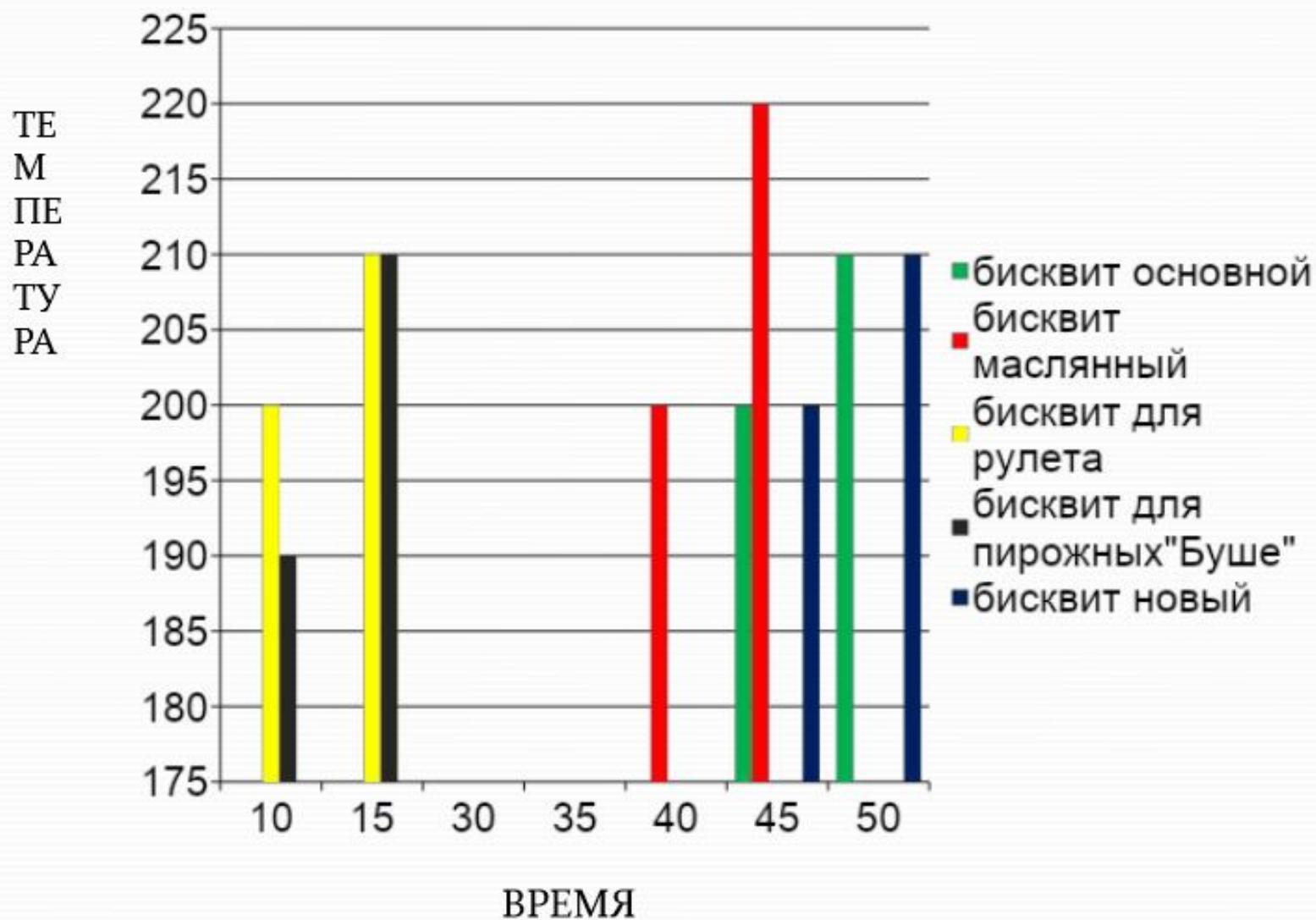
Сверху второй пласт грунтуют кремом, равняя крем ножом.

Сверху на пласт кладут вторую половину бисквита корочкой вниз, пропитывают сиропом, но более обильно.

Горячим ножом разрезают пласты на разные формы.

Сверху украшают сливочным кремом и фруктами.

График температурного режима приготовления бисквита



Виды применяемого инвентаря



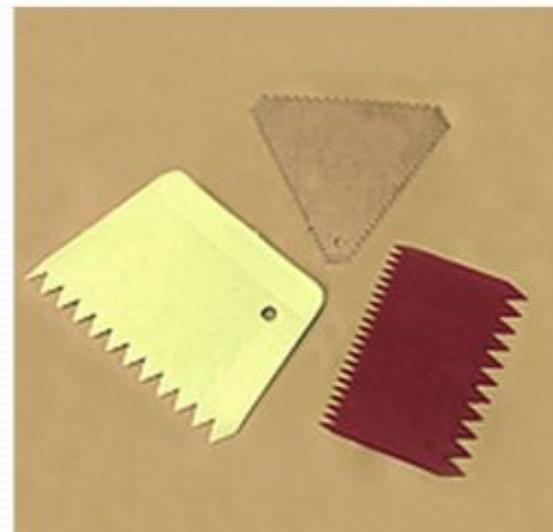
Зубчатый нож - для разрезания бисквитного п/ф на два пласта, срезания неровных краев.



Корнетки из пергаментной бумаги и кондитерские мешки с разными насадками - для украшения пирожных, нанесения надписей, придания им товарного вида.



Кондитерские гребенки - для придания волнистых или прямых линий на поверхности пирожных.





Пирожное «Полоска»

Для данного пирожного используется бисквит основной (с подогревом).

Он выпекается в прямоугольных капсулах, выстланных бумагой.

После выпечки и охлаждения бисквит вынимают из капсулы и оставляют на 8-10 ч для укрепления структуры.

Затем с пласта снимают бумагу, зачищают от подгорелых мест и разрезают по горизонтали тонким горячим ножом на два одинаковых по толщине пласта. Нижний пласт промачивают сиропом, но немного, так как он является основанием пирожного.





Разрезают пласт на пирожные тонким горячим ножом (окунают в горячую воду и стряхивают). Каждое пирожное украшают кремом и фруктовой начинкой. Пирожное можно приготовить разной формы: квадратной, ромбовидной, треугольной. Маленькое пирожное весит 45 г.

Пласт смазывают кремом. На него кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают более обильно при помощи кисточки. На поверхность наносят слой крема.

Крем при нанесении на бисквит не должен смешиваться с крошками. Поэтому вначале наносят тонкий слой крема и грунтуют ножом, чтобы крошки пристали к бисквиту. Затем наносят второй слой крема и кондитерской гребенкой делают рисунок в виде прямых или волнистых линий, чтобы пирожное выглядело более красиво и на поверхности более рельефно выделялся рисунок.



Новые технологии

Смесь для бисквита – порошкообразная смесь для приготовления бисквитного п/фабриката, кондитерских изделий. (**состав:** пшеничная мука, сахар, пшеничный крахмал, эмульгатор (E472d, E477), взбивающий компонент (E450, E500), глюкоза, обезжиренное сухое молоко).

Преимущества использования смеси для бисквита:

- упрощает технологический процесс
- сокращает время взбивания
- обеспечивает изделию равномерную пористую структуру
- способствует продлению свежести изделия
- обеспечивает высокий объем теста и его стабильность во время выпекания
- МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ в качестве рулетного бисквита.



Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)



Бисквит -1998, сироп для промочки - 756,
крем сливочный -1633, начинка фруктовая -113.

Выход 100 шт. по 45 г.

Используют также кремы «Шарлотт», «Гляссе».

Наименование продуктов	Бисквит	Сироп	Масляный крем	Фруктовая начинка	Итого
	Б	Б	Б	Б	Б
Мука	127	–	–	–	127
Сахар	125	68	123	2	318
Яйца	5 1/5	–	1/2	–	6
Эссенция	1,25	0,25	–	–	1,5
Масло сливочное	–	–	95	–	95
Молоко цельное	–	–	67	–	67
Ванильная пудра	–	–	1	–	1
Коньяк	–	6	0,4	–	6,4
Вода	–	70	–	–	70
Повидло	–	–	–	19	19
Выход	338	128	277	19	10 шт. ×70 г



Технология приготовления бисквита основного: Яйца соединяют с сахаром. Яично-сахарную массу взбивают 20-25 мин. до увеличения в объеме 2,5-3 раза. В конце взбивания добавляют пищевую эссенцию и взбивают до устойчивого рисунка на поверхности. В конце взбивания, добавляют муку с крахмалом в 2-а приема и взбивают в течении 15 сек. После взбивания бисквитное тесто сразу выпекают т.к. при хранении бисквит оседает. Для этого в формы выстилают пергаментную бумагу и выливают на $\frac{3}{4}$ объема высоты формы. При посадке в печь бисквит 10-15 мин. нельзя трогать т.к. бисквит может осесть. Температура t 200-210°, 35-40 мин. Охлаждают в формах 20-30 мин., после вынимают из форм и не снимая бумаги оставляют на 8-10 часов, для укрепления структуры и созревания. После снимают бумагу, зачищают ножом и используют как основу торта.

Требование к качеству: Выпеченный бисквитный п/ф должен иметь тонкую светло-коричневую гладкую корочку. Пышную, пористую, эластичную структуру и желтого цвета мякиш.

Технология приготовления сиропа для пропитки

Сахар с водой доводят до кипения и кипятят 1-2 мин. Охлаждают до 20°, ароматизируют коньяком и ромово эссенцией. Пропитывают сиропом с t 20°.

Технология приготовления крема сливочного : Сливочное масло зачищают, нарезают на кусочки, и взбивают на медленном ходу 5-7 мин., пока масло не побелеет и не станет пышным. Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком, добавляют во взбитое масло постепенно и взбивают на быстром ходу 7-10 мин. В конце добавляют ванилин, коньяк.

Требование к качеству: крем должен быть однородным, пышным, с глянцевой поверхностью, хорошо сохраняет форму.

Технология приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом: С бисквита с поверхности снимают пергамент, зачищают поверхность ножом и горизонтально разрезают на 2 пласта. Нижний пласт немного пропитывают сиропом т.к. он является основой, сверху смазывают кремом. Сверху кладут второй пласт, корочкой вниз и пропитывают 2-ой пласт более обильно. 2-ой пласт грунтуют кремом, разравнивают ножом, затем наносят второй слой крема. После этого бисквит разрезают на штучный п/ф, и украшают кремом, фруктами, ягодами.

Требование к качеству: Поверхность пирожных должен иметь на поверхности четкий рисунок, с красивым сочетанием цветовой гаммы.

Пирожные бисквитно-кремовые



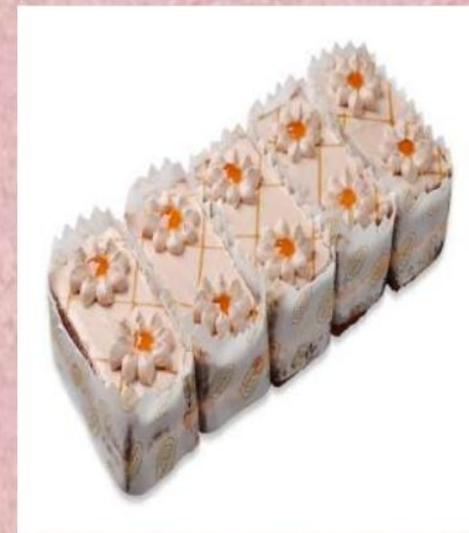
Бисквит- 1998

Начинка фруктовая- 113

Сироп для пропитки 756

Крем сливочный- 1633

Для 100 пирожных весом по 45 г











Пирожное фруктово- желейное

мука пшеничная - 5 ст. ложек
сахар - 6 ст. ложек
яйца - 6 шт.
джем - 1/2 стакана
фрукты - 300-400 г
желе - 1 стакан

Приготовьте и испеките бисквит. Разрежьте его на две части. Обе части склейте джемом, тупой стороной ножа расчертите поверхность на пирожные. Оформите нарезанными фруктами и залейте не застывшим желе вначале немного, а затем вылейте все желе. Когда желе застынет, разрежьте горячим ножом на пирожные по намеченным ранее контурами.



