

ТЕХНОЛОГИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО

Урок № 62

ПЛАН

- 1. КЛАССИФИКАЦИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА
И ИЗДЕЛИЙ ИЗ НЕГО*
- 2. Основное и дополнительное сырье, его
подготовка*
- 3. ПРИНЦИПОВА СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧНОГО
ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА*
- 4. Технология миндального полуфабриката*
- 5. Технохимический контроль и требования к
качеству*

Бисквитное тесто



Основные виды бисквита

Основной

*Бисквит с
какао*

*Бисквит с
орехами*

*Бисквит
масляный*

*Бисквит
«Буше»*

Способы приготовления бисквитного теста

Холодный

С подогревом

*Мука пшеничная
в/с (28-34% слабой
клейковины)*

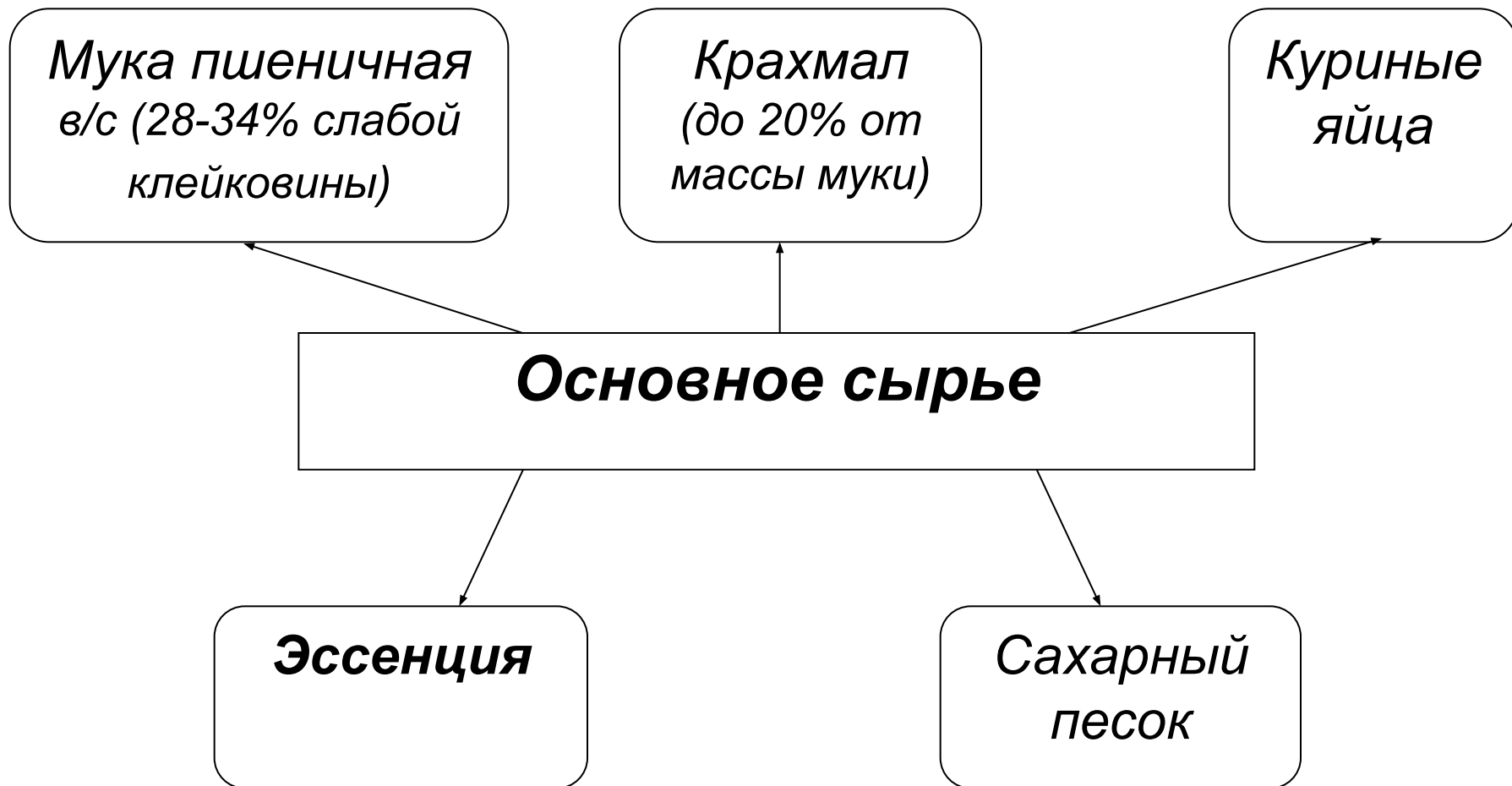
*Крахмал
(до 20% от
массы муки)*

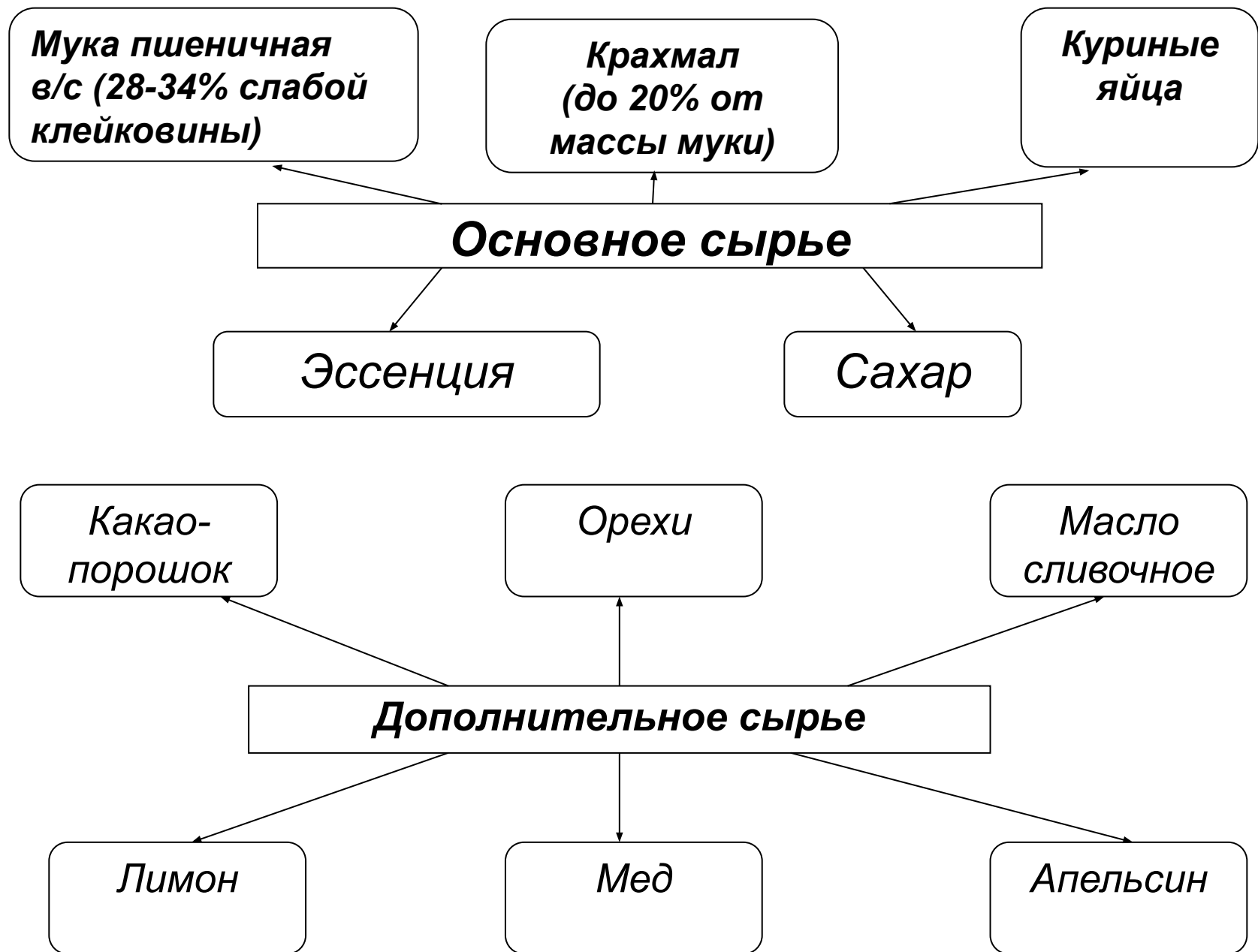
*Куриные
яйца*

Основное сырье

Эссенция

*Сахарный
песок*





Обработка яиц



- 1 - замачивание в теплой воде (5-10 мин.)
- 2 - обработка в 1% р-ре кальцинированной соды (40-45⁰С 5-10 мин.)
- 3 - обработка дезраствором
- 4 - ополаскивание



Подготовка муки пшеничной



Подготовка орехового сырья

- Очищение от примесей
- Удаление оболочек ядра
- Подсушивание
- Измельчение



Подготовка миндаля



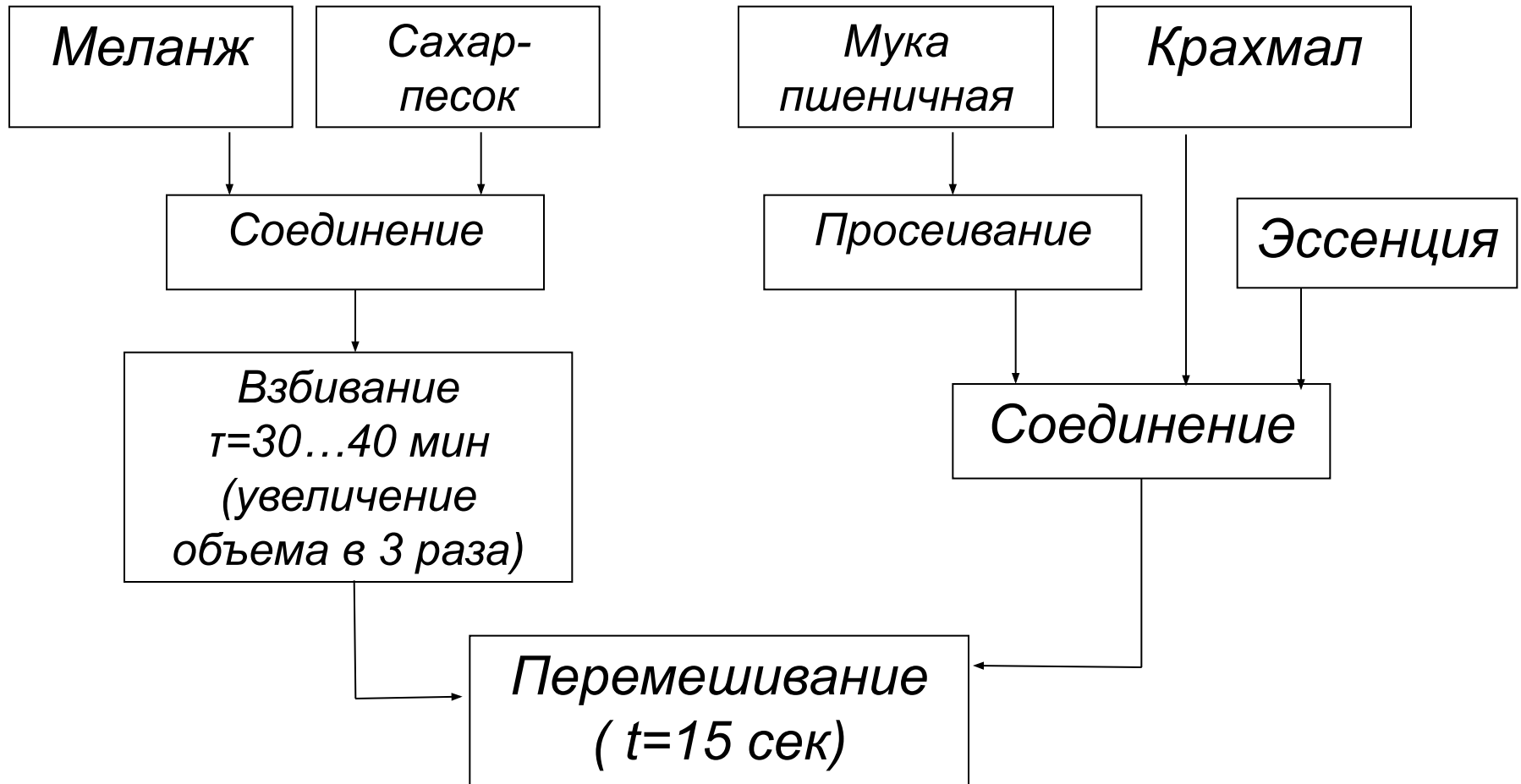
Ядра помещают в
кипящую воду на
30-60 секунд

Промывают холодной
водой



Подсушивают при
температуре 50-70⁰С

Принципиальная схема процесса производства бисквитного теста



Требования к тесту

- должно быть пышным
- хорошо насыщенным воздухом
- равномерно перемешанным
- без комочков
- иметь кремовый цвет
- влажность 36...38%



Формование и выпечка изделий

*Выкладывание теста (на
подготовленные противни или
в формы)*

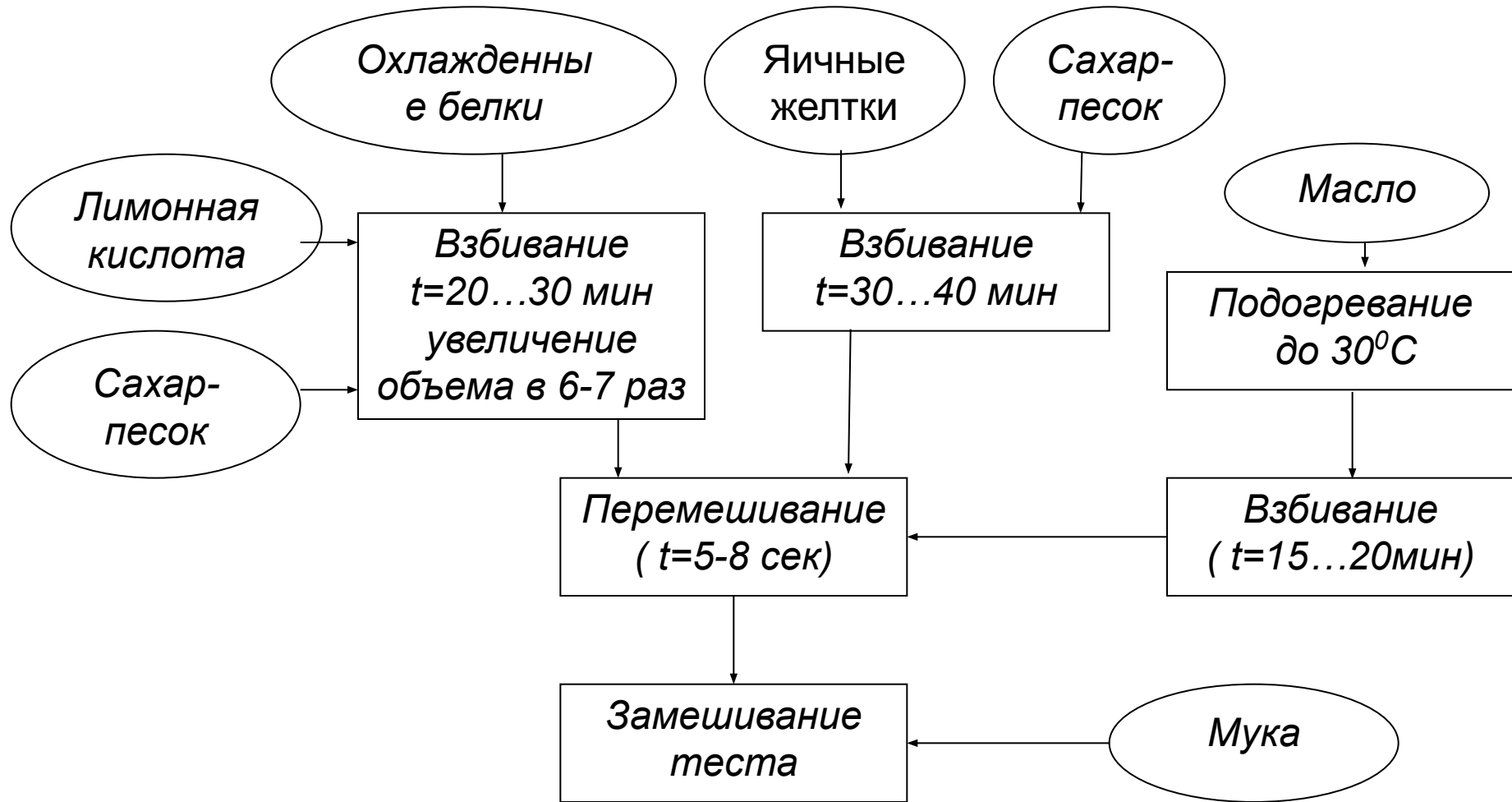
*Выпекание
 $t=50\ldots 55$ мин при $T=195-200^{\circ}$
или
40-45 мин при $T=205-225^{\circ}$*

Охлаждение 20-30 мин

*Созревание
8-10 часов при $T=15-20^{\circ}$*



Схема приготовления масляного бисквита



Производство теста для бисквита буше



Пирожное буше

- Влажность теста 44-46%
- Выпечка 15-20 мин
- при температуре 190-210⁰С



Бисквитные полуфабрикаты



Подготовка бисквитных коржей



Отделка изделий



Оформление тортов



Ассортимент

Торты

- бисквитные коржи с маком;
- коржи с орехами;
- коржи с какао;
- коржи с растворимым кофе.

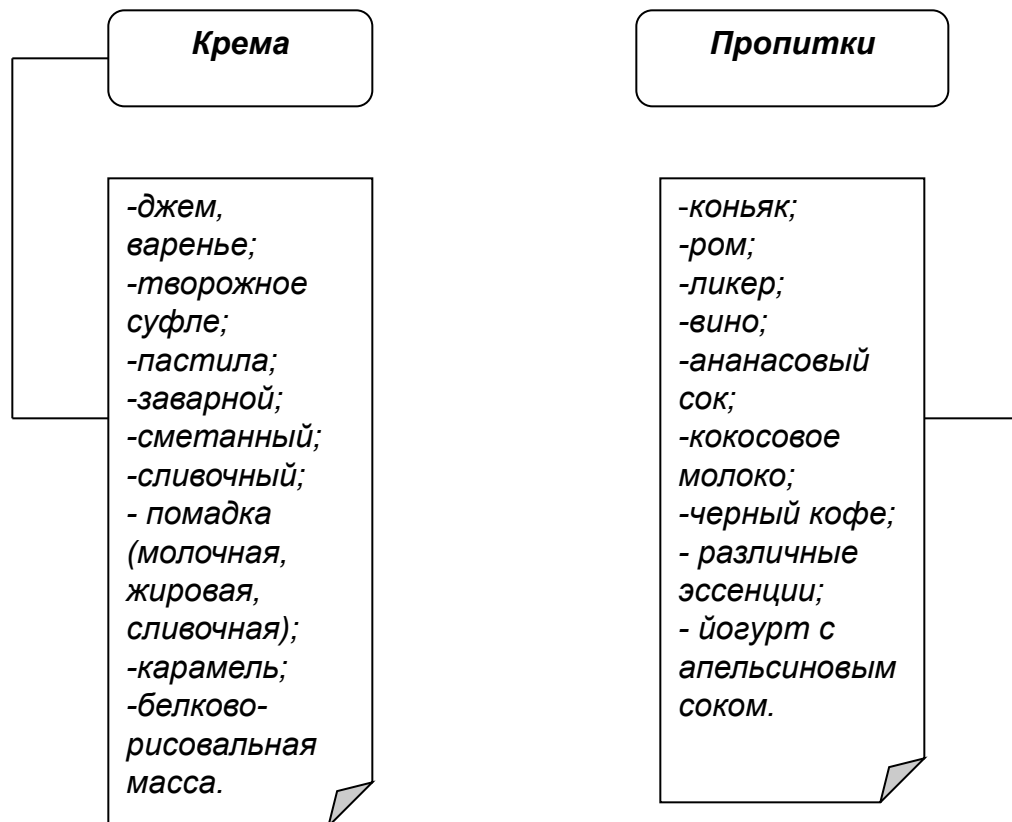
Пирожные

- бисквитные коржи с кремом;
- коржи с желе;
- глазированные коржи;
- коржи с помадкой (молочная, жировая, сливочная).

Рулеты

- бисквитный рулет со сметанным кремом и курагой;
- рулет с арахисом, изюмом;
- рулет черносливом;
- рулет с творожным суфле.

Классификация отделочных полуфабрикатов:



Виды брака

- Бисквит плотный, тяжелый, малопористый, с закалом (уплотненным участком мякиша);
- Бисквит с комками муки;
- Брак поверхности бисквитных коржей

Бисквит плотный, тяжелый, малопористый, с закалом (уплотненным участком мякиша)

- недостаточная или излишняя продолжительность взбивания яиц или меланжа с сахаром;
- длительный замес с мукой;
- длительное нахождение готового теста в котле или формах (противнях) перед выпечкой;
- использование муки с сильной клейковиной;
- встряхивание форм, противней и листов с тестом перед выпечкой или в процессе выпечки при перестановке их;
- увеличенная дозировка муки;
- преждевременный выем бисквита из печи.