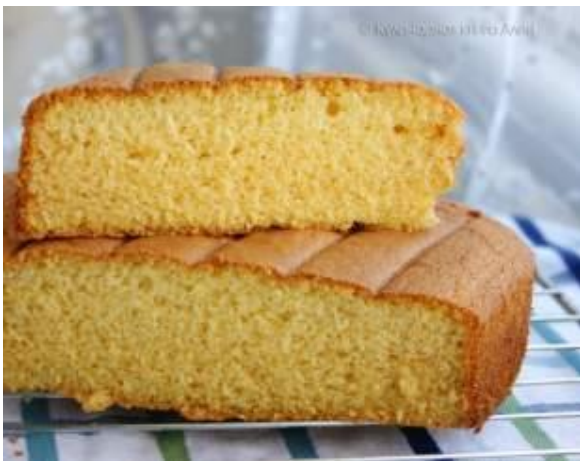


Лабораторная работа №2 Технологический процесс приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста

МДК.4.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ





Цели занятия

- **Изучить технологию приготовления бисквитного теста.**
- **Сформировать знания об особенностях и способах приготовления бисквитного теста, способах формования и выпечки бисквита.**

Бисквитное тесто

Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки.



Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом.



Бисквитное тесто

Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты.



Бисквитное тесто

В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит *основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом).*

Бисквит готовят и с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом, овощами).



Основное сырье

Мука



Яйца



Крахмал



Сахар-песок



Эссенция



Приготовление теста (с подогревом)

Яйца с сахаром - песком соединяют, и помешивая, прогревают на водяной бане до 45° С



Приготовление теста

Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме в 2,5-3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности, охлаждают до 20° С



Приготовление теста

Муку соединяют с крахмалом и быстро (но не резко) замешивают с яично-сахарной массой. В конце замеса добавляют эссенцию.



Приготовление теста

Готовое бисквитное тесто у выпекают в капсулах, на противнях или формах при t 200-210°C 10-30 минут в зависимости от используемой формы .



Выпечка бисквита

Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Выпеченный бисквит охлаждают и, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов формы, опрокидывают на стол.



Требования к качеству

Внешний вид:

форма – сохранена, правильная;

поверхность – гладкая;

цвет корочки - светло-коричневый, **мякиша** – жёлтый;

Консистенция - пышная, пористая;

Вкус – сладковатый;

Влажность – $25 \pm 3\%$



Виды брака

Причины возникновения

Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый

Мука с большим содержанием клейковины (без добавления крахмала); недостаточно взбиты яйца; длительный замес с мукой; тесто долго не выпекалось; механическое воздействие при выпечке; увеличенное количество муки

Бисквитный полуфабрикат с комками муки

Недостаточный промесс теста; была засыпана вся мука сразу

Бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку

Высокая температура выпечки; длительное время выпечки

Бисквит круглый (буше)

Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют.

Приготовление состоит из следующих операций:

- взбивания отдельно белков и желтков с сахаром;
- соединения взбитых желтков, белков и муки.



Бисквит круглый (буше)

Яичные желтки соединяют с сахаром-песком по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает) вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.



Бисквит круглый (буше)

К взбитым желткам добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.



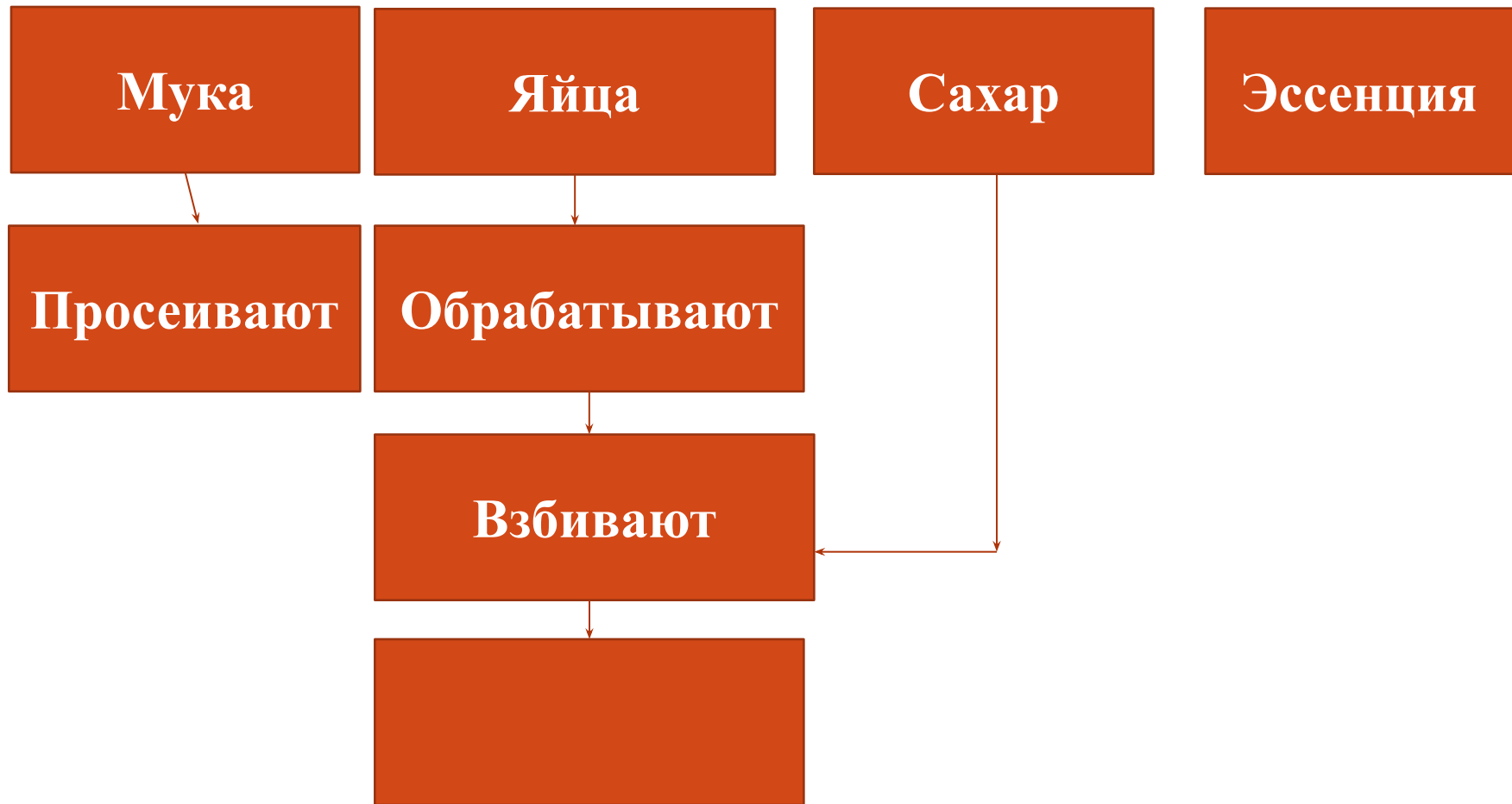
Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах, как описывалось выше, или отсаживают на листы для приготовления пирожных буше.

Заготовки для пирожных буше

Листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой. Отсаживают заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при 190—200°С в течение 10—15 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3-4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем из этих заготовок делают пирожные.



Задание на дом ■ Закончить технологическую схему приготовления бисквита основного



Литература, интернет - ресурсы

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Москва: Академия, 2012.

Картинки:

<http://analitika.ua/wp-content/uploads/2015/06/vitaminizirovannaya-muka.jpg>

<http://proxy11.media.online.ua/retsepty/r2-d07b18ac4d/big5396cc9bb2ed5.jpg>

http://otvetin.ru/uploads/posts/1403453125_maslo-slivochnoe.jpg

<http://img.3259404.ru/original/variants/image/i542154485db55.jpg>

http://www.pokushay.ru/uploads/posts/2015-01/1420459271_26-pirozhnye-bushe-4.jpg