

Приготовление бисквитного полуфабриката

- Мука
- Крахмал
- Сахар-песок
- Меланж
- Эссенция

Бисквит основной с подогревом

Для бисквита приготовленного горячим способом, яйца или меланж соединяют с сахаром и, непрерывно взбивая, нагревают на водяной бане до $t 45^{\circ}\text{C}$. Затем, не прекращая взбивать, массу охлаждают до $t 20^{\circ}\text{C}$. Эту операцию повторяют до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2,5-3 раза. Муку соединяют с крахмалом и яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело. Эссенцию добавляют в конце взбивания (ванильную/ромовую)

Выпечка

Готовое тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах, листах при ϕ 200-210 O .
Время выпечки зависит от объема – в капсулах 50-60 мин, тортовых – 35-40 мин, на листах – 10-15 мин

Бисквит Буше

Яйца отделяют на желтки и белки. Желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения в объеме в 2,5-3 раза. Одновременно взбивают белки с сахаром до увеличения объема в 5-6 раз до устойчивой пены. В конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка. К взбитым желткам – $\frac{1}{4}$ взбитых белков+эссенция, слегка перемешивают, добавляя муку+остаток белков до 1-родной массы.

Выпечка

Готовое тесто сразу выпекают. На листы кладут бумагу, тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой трубкой и отсаживают на бумагу лепешки круглой или овальной формы. Выпекают при t 190-200°C. Оставляют для укрепления структуры на 3-4ч

Формование

Формы или капсулы выстилают бумагой или силиконовым ковриком – наполняют тестом на $\frac{3}{4}$ высоты. Для рулета кондитерские листы выстилают бумагой или силиконовым ковриком. Тесто разравнивают в тонкий пласт 3-5 мм так, чтобы края были толще и не подгорали. Для Буше тесто формуют в виде заготовок круглой или овальной формы при помощи кондитерского мешка на листах с бумагой / смазанных жиром и подпыленных мукой