



# БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

# Бисквитное тесто

## Цель:

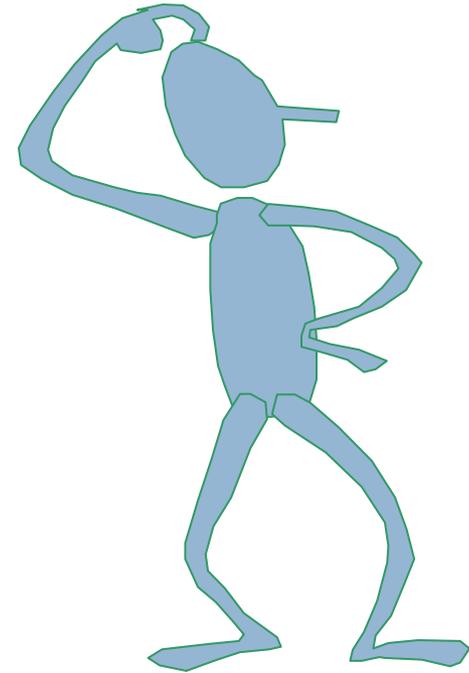
Продолжить знакомство с видами теста через освоение технологии приготовления бисквитного теста.

## Задачи:

- дать теоретические сведения о способе приготовления бисквитного теста;
- научить готовить тесто с механическим способом разрыхления;
- научить готовить сметанный крем для оформления изделия;
- показать способы сборки и оформления торта;
  
- совершенствовать знания и умения по сервировке стола и культуре поведения за столом;
- воспитывать трудолюбие, самостоятельность, аккуратность, бережное отношение к продуктам питания.

# Бисквитное тесто

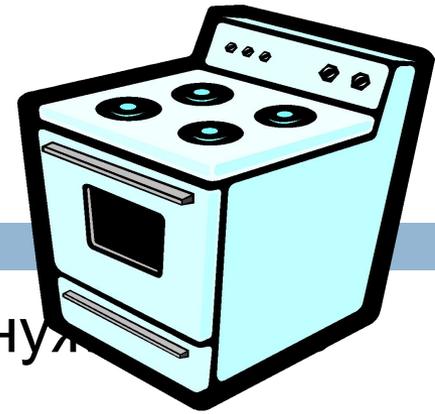
- ❖ Что является основным компонентом теста?
- ❖ Что делает тесто пористым?
- ❖ Какие виды разрыхления вы уже знаете?



# Секреты и правила приготовления бисквитного теста

- ❖ Нельзя взбивать яйца в алюминиевой посуде. Белки приобретают неприятный серый цвет и становятся непригодными в пищу. В желтках яиц есть минеральные соли, они вступают во взаимодействие с алюминием, что и приводит к такому результату.
- ❖ Взбитая яичная масса неустойчива, поэтому нужно быть очень осторожными и аккуратными при приготовлении бисквитного теста, не встряхивать его и не стучать ложкой о края посуды при перемешивании.
- ❖ Посуду для взбивания яиц нужно обезжирить лимоном или лимонной кислотой, так как малейшее присутствие жира препятствует образованию пышной пены.
- ❖ Качество бисквитного теста и будущего бисквита зависит от свежести яиц. Чем свежее яйца, тем пышнее и качественнее получится бисквит

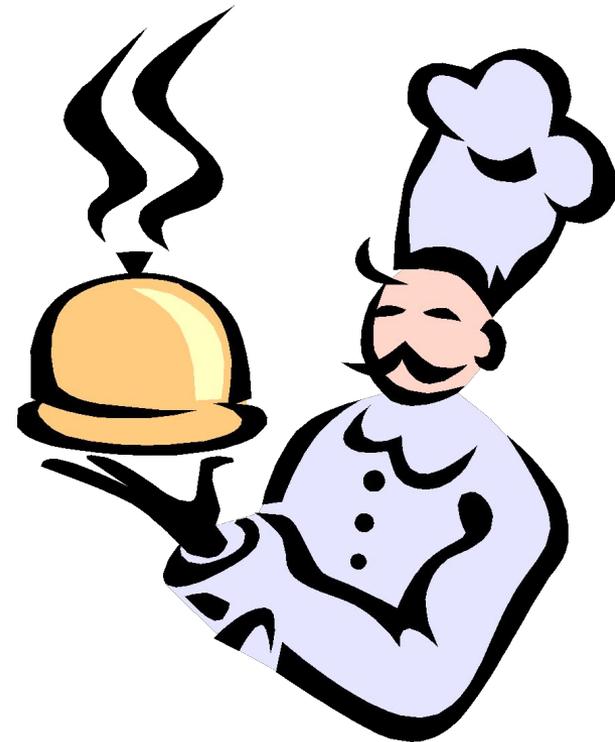
# Техника безопасности



- При работе с горячим жарочным шкафом нужно быть очень аккуратными и внимательными.
- При открывании и закрывании жарочного шкафа пользоваться прихватками.
- Вынимая горячий противень – надевать специальные варежки.
- Горячий противень ставить на термopодставку, или на пирожковую доску.
- После окончания работы выключить нагрев жарочного шкафа.

# Личная гигиена

1. Руки мыть необходимо перед работой, по мере их загрязнения, при переходе от одной операции к другой и после посещения туалетной комнаты.
2. Ногти должны быть коротко острижены.
3. Перед работой необходимо надеть фартук.
4. Волосы должны быть спрятаны под косынку.



# Практическая работа.



## План

- ❖ Подготовка продуктов;
- ❖ Замешивание теста;
- ❖ Выпекание бисквита;
- ❖ Приготовление сметанного крема
- ❖ Сборка и оформление изделия;
- ❖ Сервировка стола;
- ❖ Дегустация блюда;
- ❖ Уборка рабочих мест.



# Приготовление

Для приготовления бисквита нам понадобятся мука, сахар и яйца.

Форма диаметром – 20 -28 см (или квадратная 18х18).

**Примечание:** в некоторых рецептах вместо 120 г. муки используется 100 г. муки и 20 г. крахмала. Бисквиты с крахмалом меньше опадают при выпечке, но больше крошатся при нарезке и менее пластичные

Никаких дополнительных разрыхлителей (типа соды, разрыхлителей теста, дрожжей и т.д.) настоящее бисквитное тесто не требует



# Ингредиенты

- Яйцо — 4 шт.
- Сахар — 120 г
- Мука пшеничная — 120 г (высшего сорта)



# Приготовление

1. Отделить белки от желтков. Важно это сделать так, чтобы в белки не попали даже мелкие капельки желтков, иначе белки будут плохо взбиваться.
2. Взбить желтки с  $\frac{2}{3}$  сахара до получения светлой однородной массы. Остановиться можно будет тогда, когда в смеси исчезнут крупинки сахара, а сама она станет белой и пенистой.



# Приготовление

3. Взбить белки.

4. Посуда для взбивания белков должна быть совершенно чистой, без следов жира, иначе белки будут плохо взбиваться. Взбивать белки нужно до получения устойчивой пены. Если тесто содержит слишком мелкие пузырьки, то при выпекании оно садится. Если белки взбиваются плохо, их нужно охладить, добавить немного соли, лимонной кислоты или несколько капель уксуса.

5. Добавить в белки остатки сахара и взбить до появления блеска (около 1 минуты).



# Приготовление

6. Смешать вместе белковую и желтковую массы. Делать это следует быстро, не круговыми движениями, а поднимая слой за слоем, чтобы в тесте осталось достаточное количество пузырьков воздуха.
7. Всыпать просеянную муку и аккуратно, но быстро перемешать движениями снизу вверх.



# Приготовление

8. Готовое тесто быстро вылить в подготовленные формы или на противень и сразу же выпекать, иначе из него улетучиваются пузырьки воздуха, и бисквит теряет вкус и нежность.
9. Удобно выпекать бисквит в разъемной форме, дно которой нужно смазать маслом или выстлать бумагой для выпечки. Смазывать боковые стенки формы с антипригарным покрытием не следует, иначе при выпечке тесто будет подниматься только по центру формы. Если же используется форма без антипригарного покрытия, то стенки формы можно смазать маслом.



# Приготовление

10. Выпекать бисквит нужно на равномерном среднем огне. Духовку следует разогреть за 10 минут до того, как ставить в нее изделия из теста. Не стоит ставить бисквит в раскаленную духовку, так как на поверхности изделия может сразу образоваться твердая корочка, бисквит будет подгорать снаружи, а изнутри не пропечется. Для выпечки оптимальны температура 200 градусов и время 30-35 минут.



# Приготовление

11. Во время выпечки, особенно в первые 15-20 минут, бисквит нельзя сотрясать, так как он может осесть и не пропечется.

Готовность определяется с помощью деревянной шпажки или зубочистки.

12. Выпеченный бисквит нужно оставить на некоторое время в открытой духовке, чтобы он не опал. Если его сразу вынести на холод, он может осесть.

Средняя высота готового бисквита должна быть примерно 4,5



# Приготовление

Готовый бисквит легко отделяется от стенок формы, при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается, верхняя корочка бисквита золотистого цвета. Если готовый бисквит поставить на влажное холодное полотенце, его будет легче вынуть из формы.

**Совет:** *готовый бисквит можно заморозить. Чтобы минимизировать трудовые затраты при подготовке к большим праздникам (Дни рождения, Новый год и т.д.), бисквит лучше всего приготовить заранее и хранить в морозилке. После размораживания при комнатной температуре он по вкусовым качествам не отличается от свежепри-*



# Простой сметанный крем для бисквитного торта

Сметанный крем не такой калорийный, как масляный, и менее сладкий, чем белковый. Отлично подходит для тортов со свежими или консервированными фруктами и ягодами, имеет приятную кислинку и будет по достоинству оценен теми, кто не любит приторные десерты. Самые популярные торты на основе бисквита – это торт с вишней и сметанным кремом или торт с фруктами и сметанным кремом. Торты получаются легким, сочными, нежными, не перегружают организм жирами и углеводами.

## Ингредиенты к рецепту:

- жирная сметана (от 30%) 2 стакана
- Сахар 1 стакан
- Ванильный сахар 1 ч. ложка
- Способ приготовления:
- Охлажденную сметану взбейте миксером на средних оборотах, постепенно добавляя сахар.
- В самом конце введите ванильный сахар. Используйте тут же, пока крем пышный.



# Ассортимент изделий из бисквитного теста



# Густой шоколадный крем для бисквитного торта

Шоколадный крем по этому рецепту подходит для белых и шоколадных бисквитных коржей. Также его можно подавать как самостоятельный десерт. Крем получается густым, плотным, отлично сочетается с сочными пропитанными бисквитными коржами. Готовится быстро и просто. Калорийность крема высока, поэтому лакомиться тортом с шоколадным кремом надо умеренно.

## Ингредиенты к рецепту:

- яйца 3 шт.
- сахар 1,5 стакана
- масло сливочное 400 г.
- какао-порошок 3 ст. ложки
- вода 100 мл.
- коньяк (ром, шоколадный ликер) 2 ст. ложки



Способ приготовления шоколадного крема для бисквитного торта:

- Из сахара и 100 миллилитров воды сварите сироп. Для этого смешайте сахар с водой и варите, помешивая, пока сахар не растворится. Снимите пену, которая образуется при кипении сиропа. Отставьте в сторону остывать.
- Миксером взбейте яйца в пышную массу. Постепенно добавьте охлажденный сахарный сироп.
- Взбейте размягченное сливочное масло с какао порошком. Добавьте яичную смесь и коньяк. Продолжайте взбивать до однородности. Самый вкусный крем готов.

# Сливочный крем для бисквита со сгущенкой и маслом

Самый распространенный крем – крем на основе вареного сгущенного молока. Привычный, известный с детства домашний вкус, нежная сливочная консистенция, простота приготовления – благодаря этим качествам крем чаще всего готовят для прослойки бисквитных коржей. Идеально сочетается с белым и шоколадным бисквитом, с коржами, пропитанными обычным сиропом или изысканным алкоголем. Густой масляный крем на вареной сгущенке можно использовать для украшения десертов, он держит форму, не течет при комнатной температуре.

## Ингредиенты к рецепту:

- вареная сгущенка 400 г.
- сливочное масло 200 г.
- сливки (30%) 200 г.
- коньяк 1-2 ст. ложки
- Способ приготовления:
- Размягченное сливочное масло взбейте с вареной сгущенкой и коньяком.
- Отдельно взбейте холодные сливки в пену. Аккуратно соедините массы. Крем готов.
- Если хотите использовать крем для украшения торта, сливки лучше не добавлять. Они делают крем воздушным и нежным, но узор держат хуже.



# Ассортимент изделий из бисквитного теста

