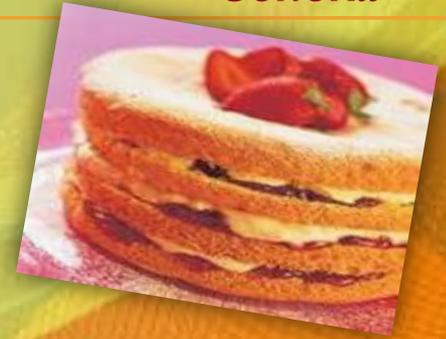


**Живи для учения, учись  
для жизни.**

*Сенека*



**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТНЫХ  
ТОРТОВ»**



## ЭТАЛОН ОТВЕТОВ



1	2	3	4	5	6	7	8
В	Б	Б	А	В	Б	А	Б

9 – для блинчиков

10 – непропеченные места внутри изделий

Максимальное количество баллов - 12

# ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ



- ◆ Назовите 3 основные системы теста, которые различают по характеру структуры теста различных видов мучных кондитерских изделий.
  - - *упругопластично-вязкие системы (затяжное, галетное, крекерное тесто);*
  - - *пластично-вязкие системы (сахарное, песочное тесто);*
  - - *слабоструктурированные системы (вафельное, бисквитное тесто).*
  
- ◆ Каким веществам принадлежит ведущая роль в образовании теста?
  - *Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит белковым веществам муки.*



# ПРОВЕРКА ЗНАНИЙ

- ◆ **Как влияют жиры и сахар на процесс тестообразования?**
  - Жиры понижают набухаемость коллоидов муки, уменьшают эластичность и повышают пластичность теста. Сахар снижает набухание белков муки и является пластификатором теста.
  
- ◆ **Что такое «сила муки»?**
  - «Сила муки» - это способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами (растяжимость, упругость)
  
- ◆ **Какие способы разрыхления теста вы знаете?**
  - Химический, биохимический и физический.



# ЦЕЛИ ЗАНЯТИЯ:



- Рассмотреть 2 способа приготовления бисквитного полуфабриката (основного) с предварительным подогревом и без подогрева
- Рассмотреть правила формования и выпечки



# РАССМОТРИМ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА



*Бисквит - это пышный, мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, который получается энергичным сбиванием яичного меланжа с сахаром, перемешиванием с мукой и последующей выпечкой полученного теста.*

*По своей структуре бисквитное тесто – высококонцентрированная дисперсия воздуха в среде, состоящей из яичных продуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к пенам*

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА ОСНОВНОГО (С ПОДОГРЕВОМ)



- Состоит из следующих операций:
- ❑ соединение яиц с сахаром,
  - ❑ их подогрева и взбивания,
  - ❑ смешивания яично-сахарной массы с мукой.



Яйца с сахаром соединяют и, помешивая. Подогревают на водяной бане до  $45^{\circ}\text{C}$ , при этом жир желтка расплавляется от повышенной температуры, масса взбивается быстрее и получается с более устойчивой структурой. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появлению устойчивого рисунка на поверхности.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА ОСНОВНОГО (С ПОДОГРЕВОМ)



Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом (25% муки можно заменить крахмалом, он делает бисквит сухим и предохраняет тесто от затягивания) и быстро, но не резко, с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось.



Если замес производят взбивальной машиной, то он должен длиться не более 15 секунд. Эссенцию рекомендуется употреблять ванильную или ромовую, добавляется она в конце взбивания яично-сахарной массы. Готовое тесто не должно содержать комочков муки и быть равномерно перемешанным; влажность - 36-38%, t - 19-22°C





# **БИСКВИТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ (БУШЕ)**

**Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают во взбивальной машине в течение 20-30 мин сначала при малом. Затем при большом числе оборотов до увеличения объема массы в 6-7 раз. В конце взбивания добавляют лимонную кислоту.**





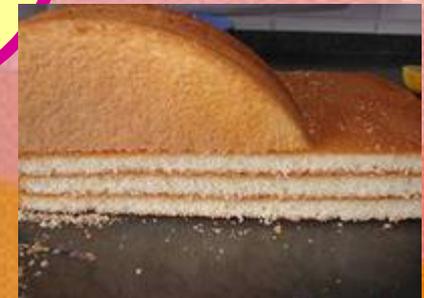
## **БИСКВИТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ (БУШЕ)**

**Отдельно взбивают яичные желтки с сахаром в течение 30-40 мин, добавляют эссенцию, муку и взбивают массу еще 5-8 секунд. Затем осторожно вводят взбитые белки и перемешивают до получения однородного теста. Готовое тесто должно быть пышным. Хорошо насыщенным воздухом, равномерно перемешанным, без комочков. Кремового цвета и густой консистенции. Влажность теста 44-46%.**



# СПОСОБЫ ФОРМОВАНИЯ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

**Готовое тесто кладут в формы на  $\frac{3}{4}$  их высоты, так как при выпечке оно увеличивается в объеме и может вытечь. Тесто жидкой консистенции формуют в прямоугольные, квадратные или круглые формы, предварительно смазанные жиром или выстланные бумагой. Тесто в формах быстро загружают в печь для выпечки, так как во время выстойки оно уплотняется, что отрицательно сказывается на пористости и плотности бисквита.**



# **ВЫПЕЧКА БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА**



**Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-220°С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50-60 мин, в тортовых формах – 35-40, на листах – 10-15 мин. В первые 10-15 мин бисквитный полуфабрикат нельзя трогать. Так как от сотрясения он оседает (лопаются неокрепшие стенки пузырьков воздуха).**



# ВЫПЕЧКА БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

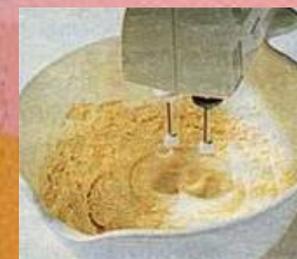
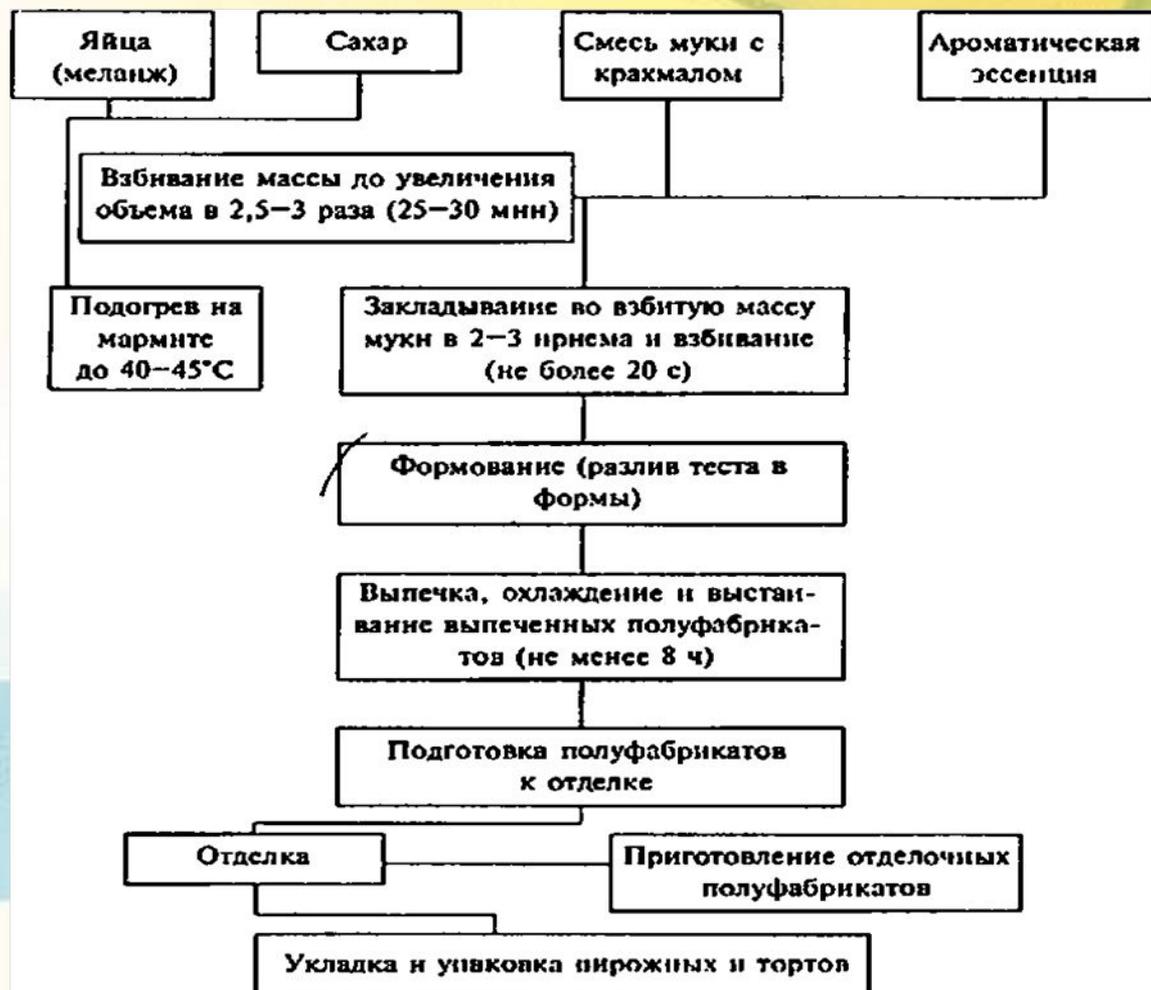
**Окончание процесса выпечки определяют по светло – коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, следовательно, бисквит готов.**

**Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин, затем освобождают от капсул и форм, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая его на стол.**



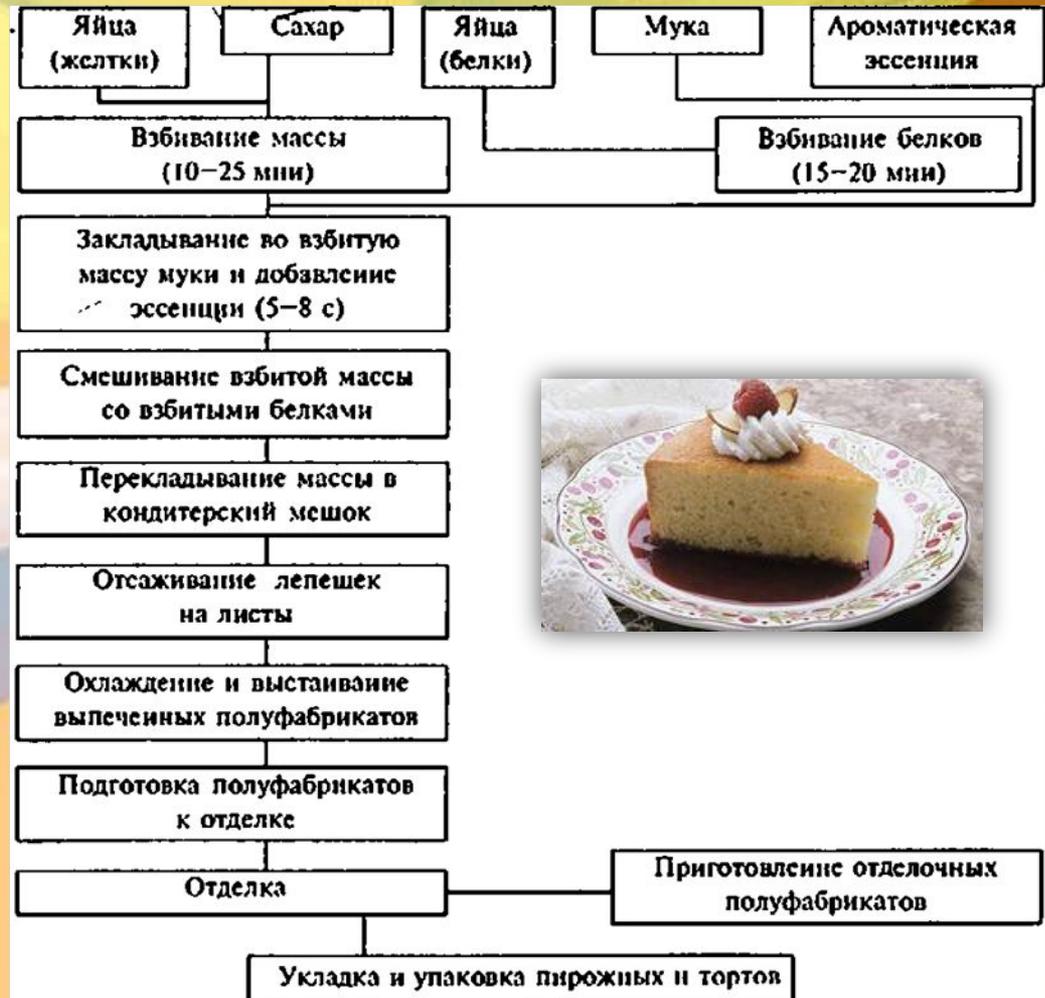
# ПРОВЕРЬ СЕБЯ

**Составьте технологическую схему приготовления бисквита основного (с подогревом).**



# ПРОВЕРЬ СЕБЯ

**Составьте технологическую схему приготовления бисквита, приготовленного холодным способом (буше).**



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ДИКТАНТ



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
нет	нет	да	да	нет	да	нет	да	нет	да

Максимальное количество баллов - 10



## **ЗАДАНИЕ НА ДОМ**



- Составить алгоритм приготовления бисквитного полуфабриката;
- Подготовиться к лабораторно-практической работе



**Преподаватель ГБПОУ «Григорополисский  
сельскохозяйственный техникум имени  
атамана М.И.Платова»  
Е.А.Булекова**



**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

