

Выполнить задание:

1. Написать и выучить конспект
2. Составить технологические схемы 4-х способов приготовления.

Тема программы: «Бездрожжевое тесто и изделия из него.»

Тема учебного занятия: «Технология приготовления и рецептура масляного бисквита»

Масляный бисквит. Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют углекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от очерствения.

Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецептуры и возможности оборудования:

- 1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);
- 2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);
- 3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);
- 4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5—10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5—10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ. Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5—10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–3 приема добавляя муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формуют торты, либо из кондитерского мешка «отсаживают» мелкое печенье.