НВГ 107

Виробниче навчання

Тема 6. Приготування тортів

Тема уроку: Приготування тортів з масляного бісквіту



**Рецептура:**

* Борошно 6 ст. л.  або 7ст. л. борошна, без крохмалю
* Крохмаль1 ст. л.
* Яйця7 шт.
* Цукор 7 ст. л.
* Масло вершкове 220 г
* Ванільний цукор½ пакетика

**Технологія приготування:**

* В приготуванні застосовується механічний та хімічний спосіб розпушення.
* Тісто має характерну пишну структуру, дуже боїться жиру, тому ємність для приготування повинна бути чистою, сухою знежиреною. Необхідно стежити, щоб під час збивання маси на неї не потрапляло жир.
* Крохмаль додають для більшої щільності, він відіграє дуже важливу роль в будові структури м’якушу, робить його дрібнопористим і рівномірним. Дозволяється заміна крохмалю на борошно 1 до 1-го.
* Характерною особливістю цього виду тіста є те, що до його складу входить вершкове масло. Завдяки великій кількості масла, з’являється приємний смак і запах.
* Приготовлені і випечені вироби необхідно витримати 12-24 години для дозрівання м’якушу. За цей час зміцниться його структура, стає рівномірною, пористою і добре утримує вологу.
* Під час випічки необхідно чітко стежити, щоб не було ударів, перші 5-7 хв. Взагалі краще не відкривати дверцята.
* Бісквіт боїться перепаду температур. Слідкувати щоб не було великої різниці в температурі після випічки і в приміщенні.

**Технологія приготування масляного бісквіта. Чотири способи:**

* **1 – й спосіб:**

Застосовується коли тісто готують на яйцях, в яких жовток погано відділяються від білка.

1. Масло розм’якшити до пластичного стану, з’єднати з цукром, додати розпушувач, збивати 8-10 хв і поступово ввести яйця.
2. Збивати до однорідної пишної маси, консистенцією від рідкої до густої сметани (в залежності від виду виробів), з’єднати з просіяним борошном.
* **2 – й спосіб:**

Застосовується, коли в яйцях добре відділяються білки від жовтків, тісто виходить більш пишним, структура більш рихла і розсипчаста.

1. Масло і ¾ цукру від норми (від загальної кількості) збити 10хв.
2. Не припиняючи збивання, поступово ввести яєчні жовтки.
3. Коли кристали цукру на половину розчиняться, паралельно, в іншій ємності, збити яєчні білки до збільшення в 5-6 разів і поступово ввести ¼ частину цукру.
4. Збити до однорідної пишної маси, до зникнення кристалів цукру.
5. 1/3 частина збитих білків ввести в масляну масу, ретельно перемішати, всипати просіяне борошно з розпушувачем, швидко змішати, ввести  білки, цукор, що залишилися і швидко замісити тісто.
* **3 – й спосіб:**
1. Розм’якшити вершкове масло до пластичного стану, з’єднати з борошном і збивати 10-12 хв.
2. Яєчні жовтки і ¾ цукру від норми, збити в окремій ємності до зникнення кристалів цукру.
3. Яєчні білки збити до пишної щільною однорідної маси і поступово ввести туди, не припиняючи збивання, ¼ частина цукру.
4. **Потім всі 3 компоненти з’єднати в такій послідовності:**
* У масу борошна і масла спочатку вилити збитий жовток з цукром, потім ретельно змішати до однорідної маси
* Ввести збиті білки з цукром, дуже швидко змішати до однорідної маси.

**\*При цьому способі, розпушувач можна не застосовувати.**

* **4 – й спосіб:**

Розпушувач не застосовується!

1. Приготувати бісквіт холодним способом.
2. Після з’єднання маси з борошном, вкінці, ввести тонким струменем розтоплене вершкове масло.
3. В перебігу декількох секунд змішати і негайно обробити.

**При всіх 4-х способах час випічки становитиме:**

- вагові при температурі 190-200°С 30-40 хв.;

- дрібноштучні – 220°С 15-20 хв.

Відео для перегляду за посиланням:

<https://www.youtube.com/watch?v=fNFIabtBKCY>

Домашнє завдання:

Проаналізувати 4 способи випікання масляного бісквіту і обґрунтувати свій вибір.

Відповіді надсилати на електронну пошту sidoryana@ukr.net