ABC pieczenia ciast - ciasta biszkoptowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3804 razy.

Wypieki z ciasta biszkoptowego mają duże zastosowanie w gospodarstwie domowym. Można je podawać na deser do posiłków głównych i na podwieczorek dla dzieci. Są one również polecane w żywieniu dietetycznym. Ciasto biszkoptowe charakteryzuje się puszystością, lekkością, porowatością i elastycznością. Doskonale wiec nadaje się na podstawę do tortów, ciastek tortowych, rolad itp.

Składniki ciasta biszkoptowego i ich wzajemny stosunek Podstawowymi składnikami ciasta biszkoptowego są: jaja, cukier i mąka pszenna lub ziemniaczana. Czynnikiem spulchniającym ciasto jest duża ilość powietrza wprowadzonego podczas ubijania piany lub całych jaj czy ucierania żółtek. Jaja do ciasta biszkoptowego muszą być świeże, gdyż tylko z takich można uzyskać puszystą i sztywną pianę. Cukier powinien być drobny, dający się łatwo rozpuścić podczas ubijania jaj. Można stosować samą mąkę pszenną lub pszenną i ziemniaczaną w stosunku 1:1 lub 2:1. Mąkę można zastąpić zmielonymi orzechami, migdałami, makiem, grysikiem, tartą bułką lub okruchami ciasta drożdżowego, utartym czerstwym chlebem razowym, a także mąką kukurydzianą, z której otrzymuje się wypiek bezglutenowe polecane dla dzieci nie przyswajających glutenu.

Ilość mąki i cukru określa się w stosunku do jaj, które są głównym składnikiem ciasta biszkoptowego. Przeciętnie na 1 jajo (o wadze 5 dag) daje się 3 dag mąki i 3 dag cukru. Biszkopt taki stanowi najczęściej podstawę tortu. Jednakże ilość mąki i cukru może być większa lub mniejsza w zależności od przeznaczenia wypieku i techniki jego wykonania, np.:

- do rolady na 1 jajo - 1 1/2 - 2 dag cukru i 2 dag mąki,

- do biszkopcików na 1 jajo -1 1/2 dag cukru i 1 dag mąki,

- do keksu na 1 jajo - 5 dag cukru i 5 dag mąki.

Stosując technikę ubijania jaj na parze można zwiększyć ilość mąki, gdyż napowietrzenie ciasta jest większe. Na strukturę ciasta, szczególnie sporządzonego na zimno, korzystnie wpływa też dodanie paru kropel soku z cytryny, kwasku cytrynowego, octu albo alkoholu; co powoduje ścięcie białka i wzmocnienie trwałości piany.

Istnieje kilka sposobów sporządzania biszkoptów. Każdy z nich ma na celu wprowadzenie do ciasta jak największej ilości powietrza. Przedstawiamy trzy zasadnicze techniki wykonania biszkoptu:

1) Ciasto biszkoptowe na podstawie żółtek utartych z cukrem (na zimno):

- przygotować formę do pieczenia: wysmarować tłuszczem i obsypać tartą bułką lub mąką (można wyłożyć natłuszczonym papierem);

- oddzielić białka od żółtek;

- żółtka utrzeć z cukrem na gładką, puszystą, jasnokremową masę;

- dodać składniki dodatkowe: sok cytrynowy, wanilię itp. - pałkę wyjąć , oczyścić z masy łopatką;

- białka ubić na sztywną pianę;

- do żółtek dodawać stopniowo pianę i przesianą mąkę, delikatnie mieszając;

- ciasto szybko wyłożyć do formy do połowy jej wysokości;

- wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 160C i stopniowo zwiększać . temperaturę do 180C (maksymalnie 200C);

- upieczone wystudzone ciasto wyjąć z blachy, ewentualnie przeciąć i przełożyć masą;

2) Ciasto biszkoptowe na podstawie piany ubijanej z cukrem (na zimno):

- przygotować formę do pieczenia (jak wyżej);

- oddzielić białka od żółtek;

- ubijać pianę, aż zbieleje;

- stopniowo dodawać cukier, ubijając dalej, aż piana będzie sztywna i puszysta;

- rozmieszać żółtka;

- dodać żółtka do piany, stopniowo dosypywać mąkę i lekko mieszać ;

- ciasto wylać do formy do połowy jej wysokości;

- formę wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 160C i stopniowo zwiększać temperaturę do 180C (maksymalnie 200C)

- u pieczone ciasto wyjąć z formy, ewentualnie przeciąć i przełożyć masą;

3) Ciasto biszkoptowe na podstawie jaj zaparzanych:

- przygotować formę do pieczenia (jak wyżej);

- zagotować wodę w rondlu dopasowanym do miski,w której będą ubijane jaja (miska powinna być ogrzewana parą);

- jaja wybić do emaliowanej miski, sprawdzając ich świeżość , dodać cukier;

- ubijać trzepaczką kilka minut;

- wstawić miskę z ubitą masą na rondel z wrzącą wodą i ubijać nad parą tak długo, aż masa nabierze gęstości kwaśnej śmietany i osiągnie temperaturę 40-45C;

- naczynie z masą zdjąć z rondla i masę ostudzić , ciągle ubijając;

- do zimnej masy wsypywać stopniowo mąkę, lekko mieszając;

- ciasto wyłożyć do przygotowanej formy;

- formę wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 160C i stopniowo podwyższać temperaturę do 180C (maksymalnie 200C);

- upieczone, wystudzone ciasto wyjąć z formy, ewentualnie przeciąć i przełożyć masą.