

ЧПОУ ИТЭП г. Иркутск

Тема занятия «Приготовление бисквитного выпечного полуфабриката»

**по МДК 04.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Автор: *Маркова Ирина Ивановна*
преподаватель дисциплин
профессионального цикла



Сырье для бисквитного теста

Подготовка сырья

- Яйцо или меланж
- Сахар
- Масло сливочное
- Разрыхлитель
- Соль
- Мука



Бисквит и ассоциация воздушности



Значение для организма



История возникновения бисквита

Кондитерские изделия, названные **бисквитами**, напоминали сухие хлебцы, которые могли долго храниться даже во влажных условиях (Современные Бискотти двойной жарки)

И только в XVII веке во Франции из **бисквитного** теста получили мягкое, воздушное пирожное.



Приготовление теста различными способами

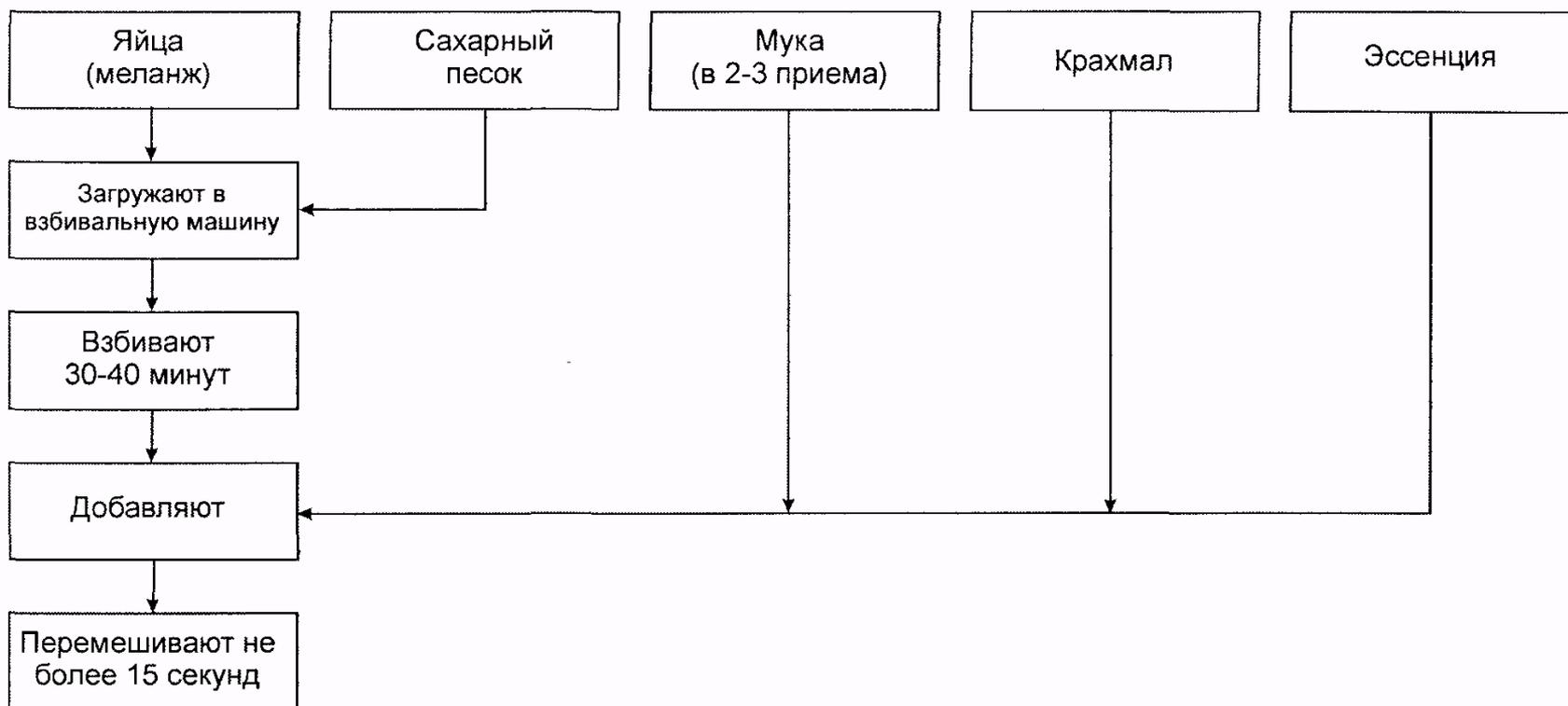
1. Основной бисквит
2. Бисквит с подогревом
3. Бисквит «Буше»



Три основных компонента!!!



Технологическая схема





Бисквитное тесто

Запомним:

На одно яйцо берут 30 гр сахара и 30 гр муки

1:30:30

Замес теста с подогревом



Приготовление теста способом «Буше»

Процесс приготовления этого теста состоит из **трех** стадий:

- 1. Взбивания желтков с сахаром*
- 2. Соединения желтково-сахарной смеси с мукой*
- 3. Введение взбитых белков в смесь*

Особенности работы с БИСКВИТНЫМ ТЕСТОМ



Особенности работы с бисквитным тестом





Выпечка

- Формы для торта 150-160 гр 40-60 мин
- Бисквит тонким слоем для нарезных пирожных 180 гр 10-25 мин

Режим и продолжительность выпечки зависят от толщины изделий. Чем больше толщина выпекаемых изделий, тем ниже температурный режим и продолжительнее выпечка.



Пробы готовности бисквита

Пружинистая
поверхность

Золотистый
колер

Сухая шпажка

Созревание бисквита



Нарезка бисквитов



Дефекты изделий

Вид брака	Причины возникновения

Требования к качеству

Тесто пористое, хорошо пропеченное, без «закала»; изделия правильной формы, с золотистым колером, с ярко выраженным ароматом.



Спасибо за урок!

Теперь Вы знаете все о приготовлении
бисквитного полуфабриката 😊

