32. ИЗДЕЛИЯ ИЗ МАСЛЯНОГО БИСКВИТА

В тесто для масляного бисквита входит значитель­ное количество масла (около 1/5), вследствие чего при изготовлении и выпечке это тесто труднее сохраняет свою пористую структуру. Разрыхление теста при по­мощи одних взбитых белков не всегда возможно, поэто­му в качестве дополнительного разрыхлителя применя­ют углекислый аммоний. Необходимо отметить, что ес­ли имеются яйца, у которых белок хорошо отделяется от желтка, то можно отдельно хорошо взбить белки и приготовить заемный бисквит без химического разрых­лителя.

Введение в бисквит масла не только повышает кало­рийность изделий, улучшает вкус, но и предохраняет от черствения, в то же время делая их более нежными (рассыпчатыми).

В зависимости от предусмотренного сырья и обору­дования применяют четыре различных способа приго­товления масляного бисквита:

а)  желтки и белки взбивают вместе с маслом и са­харом, при этом способе обязательно добавляют угле­кислый аммоний;

б) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и са­хар отдельно, применение углекислого аммония обяза­тельно;

в)  белки взбивают отдельно, желтки и сахар от­дельно, а муку смешивают с маслом также отдельно; применение химических разрыхлителей не обязательно;

г)  яйца с сахаром, взбивая, подогревают, и в конце взбивания добавляют горячее масло.

***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 1/10добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики са­хара, перемешивают с просеянной мукой.

Если 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 этот способ при использовании свежих яиц: приготовленное тесто полу­чается более разрыхленным, чем тесто, описанное выше (см. первый способ).

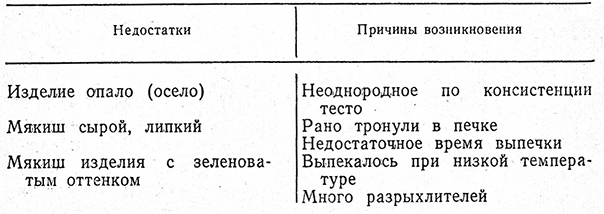
Масло с сахаром (3/4 от нормы) вручную веселкой или механически взбивают 5-10 мин., затем постепенно в течение 10 мин. взбивают, добавляя яичные желтки. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взби­вают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют ¼ сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемеши**­**вают 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  от 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  от 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 теплым способом, в конце взбивания в 2-3 приема добавляют 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, стремится вниз. Горячее мас­ло не должно соприкасаться с непромешанной мукой, от этого образуются неразмешиваемые комки. При при­готовлении бисквита этим способом количество яиц уве­личивают, а количество 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.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возник­нуть при изготовлении масляного бисквита, и причины их возникновения.



**КЕКС СТОЛИЧНЫЙ**

*Мука 291, сахар 218, меланж 174, масло сливочное 218,  
изюм или коринка 218, соль 1, аммоний 1,  
эссенция 1, сахарная пудра 10.*

Тесто приготавливают первым, вторым или третьим способами, ранее описанными (*Изделия из масляного бисквита*). В начале взбива­ния масляной массы в нее добавляют соль, аммоний или фруктовую эссенцию, а перед замешиванием с мукой массу перемешивают с изюмом или мелконарезанными цукатами. Тесто раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой либо выст­ланные оберточной бумагой, после чего веселкой, смо­ченной в масле, проводят полосу посередине, чтобы у кекса при выпечке получилась по всей длине трещина.

Выпекают мелкие штучные кексы в течение 15- 20 мин. при 200-210°. При более низкой температуре кексы не приобретают красивой внешней окраски и вы­сыхают. Крупные кексы выпекаются очень медленно: 1-1,5 часа при температуре 170-190°, а плохо разрых­ленные кексы выпекаются еще дольше, так как тепло проникает до середины изделия очень медленно, а са­хар при этой температуре на всей поверхности кекса не сильно колеруется и не обугливается. Если кекс за­румянился, а внутри еще сырой, то поверхность его за­крывают бумагой, смоченной водой. Готовность кекса определяют с помощью палочки.

Кексы, которые слегка подгорели, после охлаждения зачищают теркой. Готовность кекса определяют, прока­лывая его лучинкой: если кекс готов, на лучинке не остается липкого теста. Сверху готовые кексы посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: изделия прямоугольной фор­мы в виде формового хлеба, с большой трещинкой по середине, покрытые сверху сахарной пудрой, на разрезе виден равномерно распределенный изюм; выпеченное тесто плотное, мягкое, легко ломается, влажность 18%.

**КЕКС ОРЕХОВЫЙ**

*Мука пшеничная высшего сорта 1640, в том числе для под­пиливания 115,  
крахмал картофельный 1100, сахарный лесок 2720, масло сливочное 2615,  
ядро орехов 820, яйца 3117; жир для смазки 115; сахарная пудра для посыпки 110.  
Выход 1000 г.*

Яйца и половину всего сахара взбивают в машине, добавляют муку, крахмал, оставшийся сахар и измель­ченное ядро орехов и замешивают тесто. Готовое тесто укладывают в формы, смазанные жиром, и выпекают. Остывшие кексы вынимают из формы и посыпают са­харной пудрой.

Требования к качеству: см. «Кекс Столичный».