

CIASTA BEZOWE

Cechą charakterystyczną ciast bezowych jest biała barwa, krucha, łamliwa konsystencja i bardzo słodki smak. Przygotowuje się je z dobrze napowietrzonych białek jaj ubitych z cukrem. Oprócz tych podstawowych surowców w skład ciast bezowych mogą wchodzić: odrobina mąki oraz dodatki smakowe w postaci mielonych orzechów, migdałów, białego maku i innych.

Białka jaj muszą być świeże, schłodzone i bez zanieczyszczeń, a naczynia i sprzęt użyte do produkcji – idealnie czyste, pozbawione jakichkolwiek śladów tłuszczu, który utrudnia napowietrzanie masy.

Ciasta bezowe można przygotować metodami „na zimno” lub „na ciepło”. Niezależnie od wybranej metody białka wprowadza się do kotła ubijarki o znacznie większej pojemności niż objętość białek. Jest to konieczne ze względu na to, że piana białkowa zwiększa swoją objętość pięcio- lub sześciokrotnie w stosunku do surowca wyjściowego.

W metodzie „na zimno” białka początkowo ubija się na niskich obrotach różgi, które po kilku minutach się zwiększa. Dodawanie cukru małymi porcjami rozpoczyna się od chwili, gdy piana zaczyna zwiększać swoją objętość (piana bieleje, a następnie się spiętrza – patrz rys. 48, s. 111). Ilość dodawanego cukru nie powinna przekraczać 25% całej masy ciasta.

Czas ubijania zależy od ilości białek i wynosi od około 15 do 20 minut. Gdy objętość piany jest 5–6 razy większa od początkowej, dodaje się resztę cukru i ubija do uzyskania jednolitej puszystej masy.

Masa bezowa nie jest trwała, dlatego natychmiast po zakończeniu ubijania powinno się za pomocą worka cukierniczego formować z niej korpusy lub blaty, wyciskając ubitą pianę na lekko natłuszczone lub wyłożone papierem blachy, i od razu wypiekać.

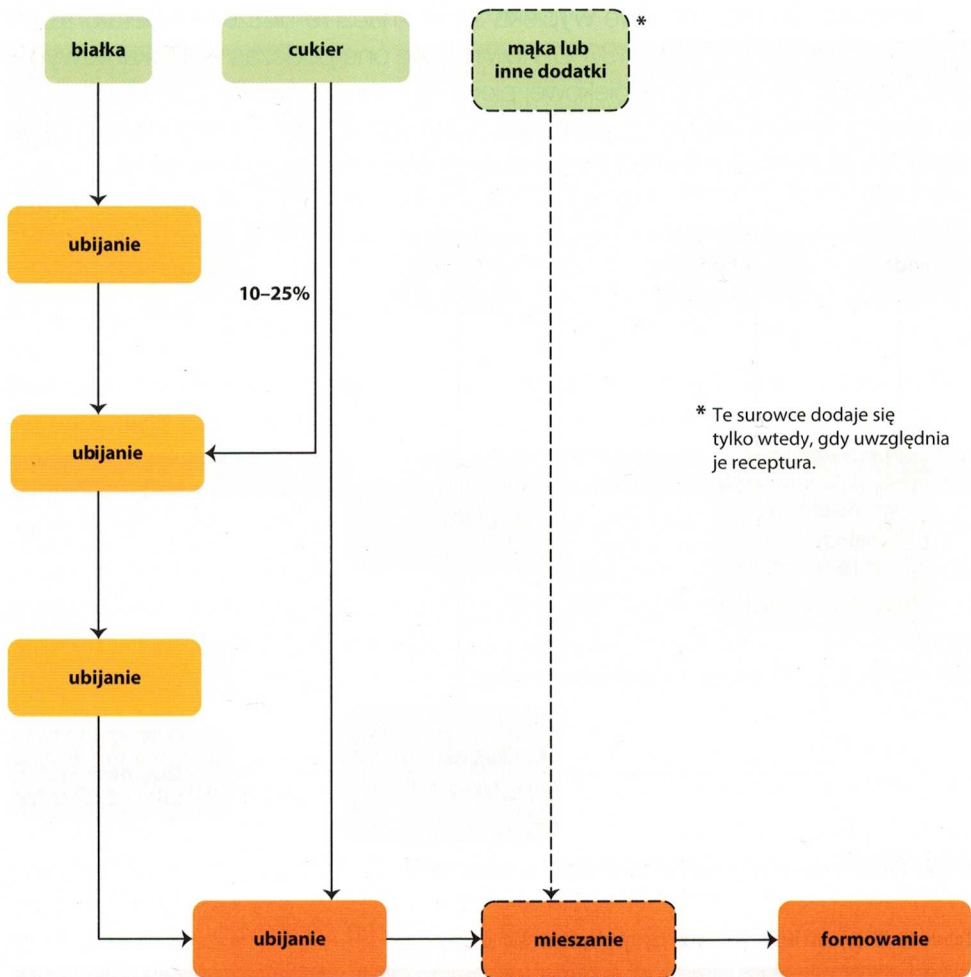
Jeśli przygotowujemy ciasto bezowe z dodatkiem mąki, dosypujemy ją pod koniec ubijania, delikatnie mieszamy w celu równomiernego rozprowadzenia, a następnie formujemy wyroby i pieczemy. Ten rodzaj ciasta bezowego sporządza się w przypadku produkcji ciastek zwanych sokołami. Składają się one z dwóch płaskich, trójkątnych korpusów przełożonych kremem i marmoladą. Korpusy te formuje się, rozsmarowując masę bezową na specjalnych szablonach ułożonych na blachach wyłożonych papierem. Po uformowaniu szablony się zdejmuje, a trójkątne, płaskie korpusy, o grubości 5 do 8 mm – wypieka.

Metodą „na ciepło” ciasto bezowe można przygotować w dwojaki sposób:

- ubijając białka z cukrem z jednoczesnym ich podgrzewaniem,
- zaparzając pianę białkową gorącym syropem cukrowym.

Gdy ubija się pianę w ten sposób, można na samym końcu dodać niewielką ilość soku z cytryny lub rozpuszczonego kwasu cytrynowego. Wpływa to korzystnie na barwę piany, która wskutek działania kwasu staje się bielsza.

Kolejne etapy produkcji metodami „na ciepło” przedstawiono w tabeli 15.



Rys. 79. Produkcja ciasta bezowego metodą „na zimno”

Tabela 15. Metody produkcji ciast bezowych na ciepło

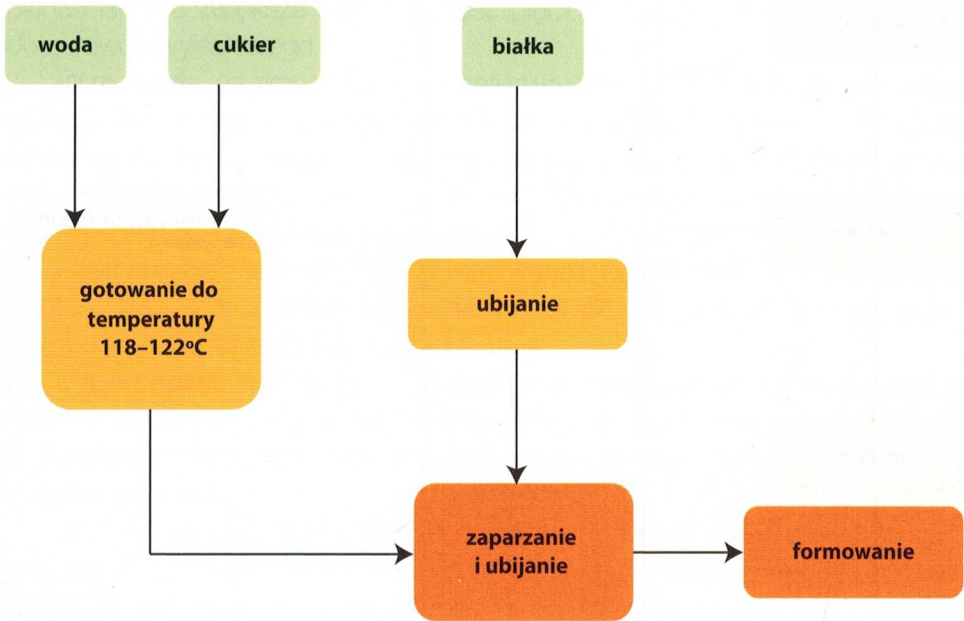
I sposób – z podgrzewaniem

- wlanie białek do kotła i wymieszanie z cukrem
- ubijanie z jednoczesnym podgrzewaniem do temperatury nie wyższej niż 55–60°C
- ewentualne dodanie niewielkiej ilości rozpuszczonego kwasu cytrynowego lub soku z cytryny
- formowanie korpusów

II sposób – zaparzanie gorącym syropem cukrowym

- gotowanie syropu z cukru i wody, stanowiącej 1/5 jego ilości wagowej do temperatury 118–122°C
- napowietrzanie białek
- zaparzanie piany białkowej syropem o temperaturze jak w punkcie 1, przy ciągłym napowietrzaniu
- ubijanie do całkowitego połączenia syropu z pianą
- formowanie korpusów

Korpusy lub blaty bezowe wypieka się w znacznie niższej temperaturze niż pozostałe ciasta – od 90 do 130°C. Powinny się one podczas wypiekania wysuszyć, dlatego do komory wypiekowej pieca nie wprowadza się pary. Za wysoka temperatura jest niekorzystna, ponieważ cukier zawarty w cieście bezowym łatwo się wtedy karmelizuje, powoduje ciemnienie wyrobów i ich gorzki smak.



Rys. 80. Produkcja ciasta bezowego metodą „na ciepło” (z zaparzaniem)

Tabela 16. Wady ciast bezowych i przyczyny ich powstawania

Wady	Przyczyny
– rozlewanie się, przyleganie do blach, deformacja	– źle napowietrzona piana białkowa – zanieczyszczenie białek tłuszczem
– brązowa barwa, opadanie korpusów po wyjęciu z pieca – gorzkawy smak	– za wysoka temperatura wypieku

Ciasta bezowe można sporządzać również z gotowych mieszanek (koncentratów), stosując się do zaleceń producenta. Zazwyczaj surowe masy otrzymane z gotowych mieszanek dobrze łączą się z nośnikami smakowymi i barwnikami spożywczymi.

Przykładowa receptura na ciasto bezowe [10]

A. Surowce

cukier kryształ	880 g
białka jaj	400 g
razem	1280 g
straty	280 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować i natłuścić blachy lub wyłożyć papierem.
2. Nagrzać piec do temperatury ok. 100°C.
3. Białka schłodzić, wlać do kotła ubijarki.
4. Napowietrzać 2–3 minuty na wolnych obrotach.
5. Zwiększyć obroty i dodać porcjami od 200 do 500 g cukru,
6. Gdy piana zwiększy objętość 5-, 6-krotnie, dodać resztę cukru i ubijać do uzyskania lśniącej masy.
7. Masę uformować workiem cukierniczym na blachach.
8. Suszyć w temperaturze 100–130°C.

Przykładowa receptura na ciasto bezowe na bazie gotowej mieszanki [za www.komplet.pl]

A. Surowce

mieszanka Komplet „Beza”	300 g
woda	1000 g
cukier	2000 g
razem	3300 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować i natłuścić blachy.
2. Mieszkankę „Beza” połączyć z wodą i ubić na szybkich obrotach.
3. Stopniowo dosypywać cukier.
4. Wszystkie składniki ubić na pianę.
5. Uformować korpusy.
6. Odstawić na 30 minut.
7. Po leżakowaniu wysuszyć w piecu w temperaturze 90–100°C.