

CIASTA BISZKOPTOWO-TŁUSZCZOWE

Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe produkuje się z napowietrzanej masy jajowo-cukrowej, połączonej z tłuszczem i mąką. Ze względu na dużą zawartość tłuszczu ciasto to jest mniej porowate od biszkoptowego, nieco cięższe, ma bardziej sypką strukturę i dłużej zachowuje wilgotność.

Do ciast biszkoptowo-tłuszczowych na ogół dodaje się chemiczne środki spulchniające w postaci proszku do pieczenia. Tylko ciasta, które zawierają około 40% tłuszczu i 20–30% jaj w stosunku do masy wszystkich surowców, nie wymagają ich dodawania.

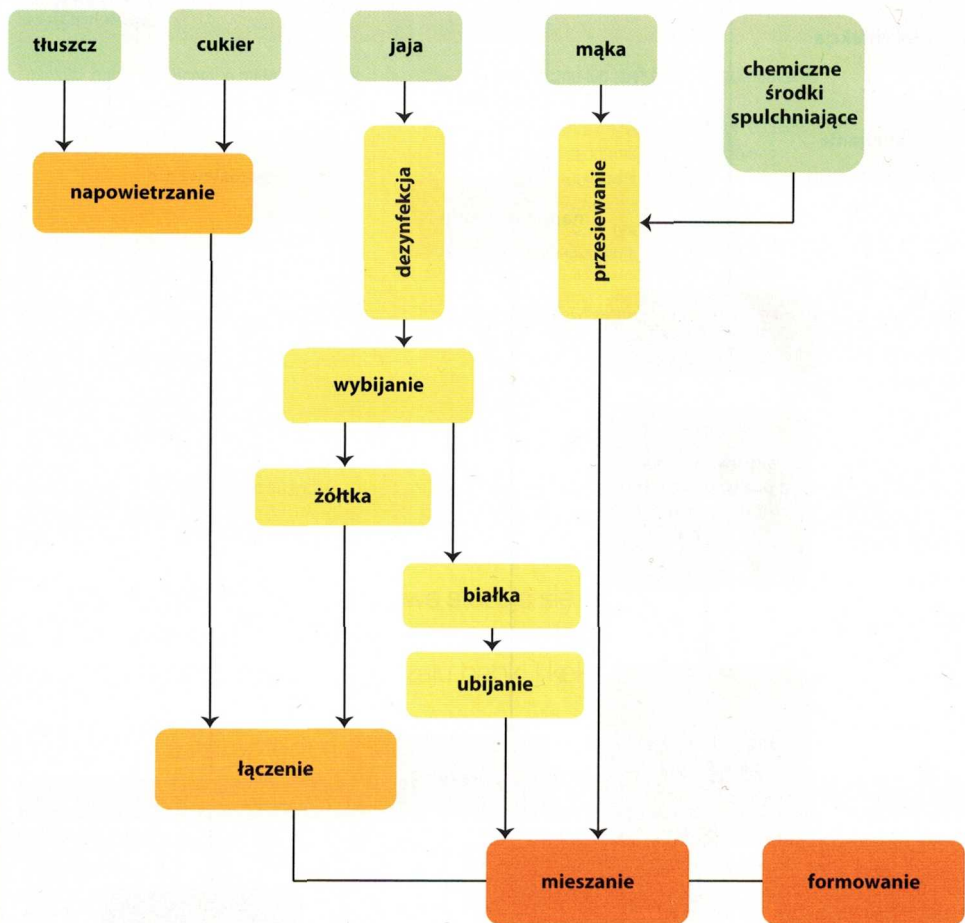
Jako dodatkowe składniki stosuje się substancje aromatyczne, dodatki smakowe (kakao, mak, bakalie).

Mąka powinna zawierać małą lub średnią ilość glutenu. Ewentualne dodanie mąki ziemniaczanej obniża ilość i siłę glutenu oraz pozwala uzyskać sypką, tak zwaną „piaskową” strukturę. Dlatego też ciasta biszkoptowo-tłuszczowe nazywa się również piaskowymi.

Najczęściej stosowanym tłuszczem jest margaryna. Można ją zastąpić masłem. Niektóre receptury zamiast masła lub margaryny przewidują dodanie oleju roślinnego. Wlewa się go do pozostałych składników podczas mieszania. Surowe ciasto z dodatkiem oleju ma bardziej płynną konsystencję.

Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe sporządza się metodami „na zimno” lub „na ciepło”. Metoda „na zimno” polega na napowietrzeniu tłuszczu z cukrem, stopniowym dodawaniu jaj, a w końcowej fazie – mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Można też do masy tłuszczowo-cukrowej dodawać same żółtka, a białka ubić na pianę i dodać razem z mąką i środkami spulchniającymi.

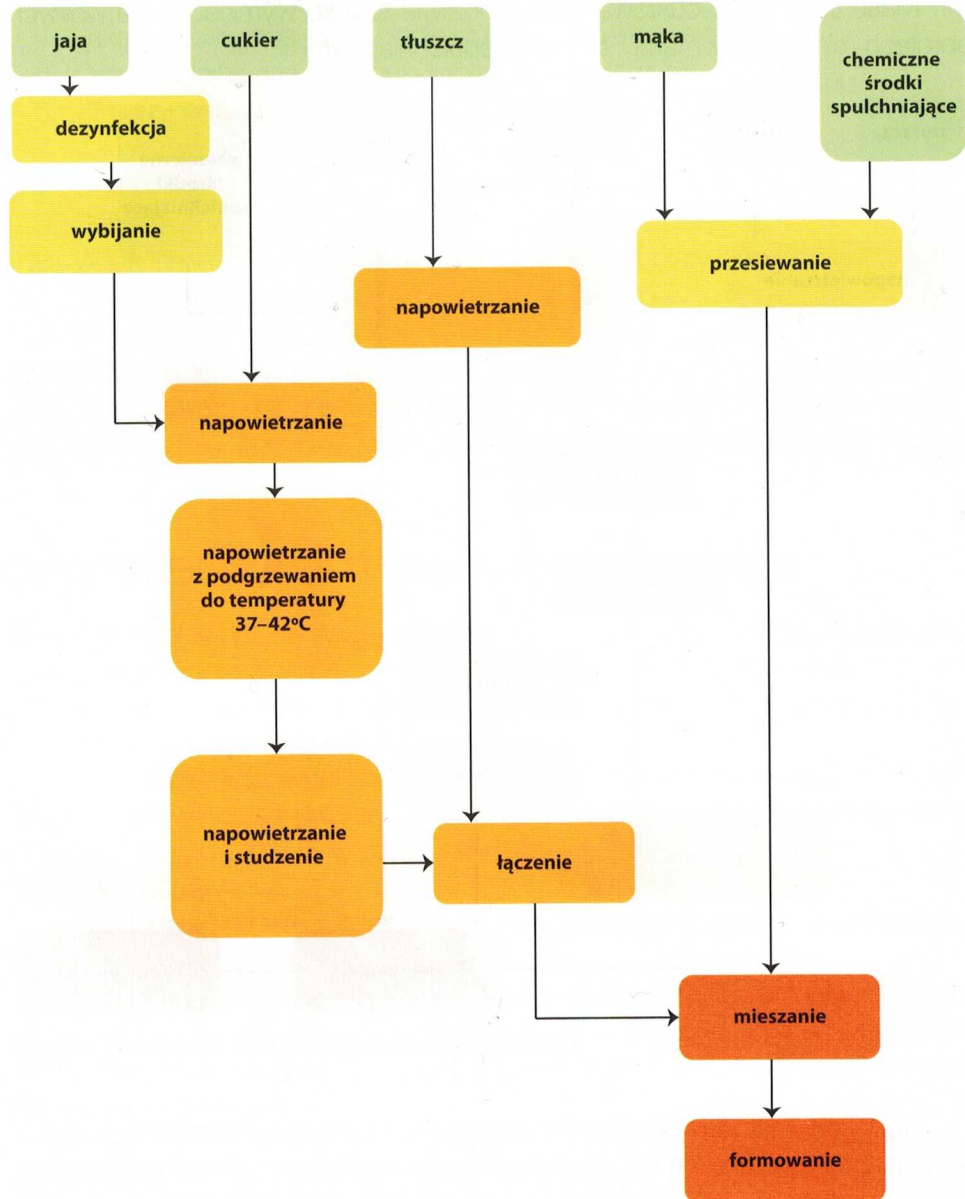
Masę tłuszczowo-cukrową należy możliwie szybko wymieszać (na wolnych obrotach mieszadła) z mąką i środkami spulchniającymi.



Rys. 58. Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego metodą „na zimno”

Produkcję metodą „na ciepło” rozpoczyna się od napowietrzania jaj z cukrem, początkowo „na zimno”, a następnie z jednoczesnym ich podgrzewaniem do temperatury 37–42°C (podobnie jak w przypadku ciast biszkoptowych produkowanych metodą „na ciepło”). Ogrzaną masę jajowo-cukrową ubija się nadal

do momentu, aż ostudzi się ona do temperatury pomieszczenia (20–25°C). Jednocześnie jest napowietrzany tłuszcz, do którego dodaje się stopniowo masę jajowo-cukrową. Po połączeniu składników otrzymaną masę miesza się z mąką i chemicznymi środkami spulchniającymi.



Rys. 59. Produkcja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego metodą „na ciepło”

Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe, podobnie jak biskoptowe, muszą być wypiekane natychmiast po przygotowaniu. Dłużej przechowywane, tracą nadmiar wydzielającego się gazu powstającego w wyniku stopniowego rozpadu chemicznych środków spulchniających. Nie można ich też narażać na wstrząsy zarówno przed wypiekiem, jak i w jego trakcie. Zjawiska te powodują opadanie ciasta.

Tabela 10. Wady ciast biszkoptowo-tłuszczowych i przyczyny ich powstawania [17]

Wady	Przyczyny
miękisz zbity z zakalcem, o małej objętości	<ul style="list-style-type: none"> – niedostateczne lub zbyt długie napowietrzanie masy jajowo-cukrowej – za długie przetrzymywanie ciasta przed pieczeniem – za długie lub za intensywne mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką – zastosowanie mąki o silnym glutenie – wstrząsanie ciasta podczas wypieku – niewłaściwa temperatura wypieku
ciasto nadmiernie kruszące się, rozsypujące	<ul style="list-style-type: none"> – nadmierna ilość środków spulchniających – duża ilość tłuszczu i żółtek
grudki mąki w cieście	<ul style="list-style-type: none"> – zastosowanie nieprzesianej mąki – niedokładne wymieszanie z mąką
warzenie się masy, oddzielanie tłuszczu podczas produkcji	<ul style="list-style-type: none"> – za niska temperatura surowców – za duża ilość płynu

Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe stosuje się do wypieku blatów wchodzących w skład ciastek, tortów, stefanek, mazurków, krajerek herbatnikowych. Poza tym wytwarza się z nich różnego rodzaju babki i keksy.

Przykładowa receptura na ciasto biszkoptowo-tłuszczowe [17]

A. Surowce		B. Opis procesu technologicznego
mąka pszenna typ 450	200 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotować formę. 2. Oba rodzaje mąki przesiać, połączyć z proszkiem do pieczenia. 3. Tłuszcz napowietrzyć. 4. Jaja zdezynfekować, wybić, napowietrzyć z cukrem. 5. Napowietrzając, podgrzewać do temperatury 37–42°C. 6. Ostudzić – ubić do temperatury ok. 20°C. 7. Do napowietrzonego tłuszczu dodać masę jajowo-cukrową, esencję. 8. Wymieszać z mąką i proszkiem. 9. Przeznaczyć do dalszej produkcji.
mąka ziemniaczana	120 g	
masło / margaryna	250 g	
jaja	300 g	
cukier kryształ	200 g	
proszek do pieczenia	8 g	
esencja waniliowa	5 g	
tłuszcz do formy	25 g	
bułka tarta do formy	10 g	
razem	1118 g	
straty	118 g	
wydajność	1000 g	

Przykładowa receptura na babkę piaskową o smaku cytrynowym na bazie gotowej mieszanki [za www.komplet.pl]

A. Surowce

mieszanka Komplet Soft-Sand	1000 g
jaja	450 g
olej	400 g
woda	100 g
aromat cytrynowy	25 g

razem	1975 g
-------	--------

B. Opis procesu technologicznego

1. Formy na babki o wadze ok. 500 g wysmarować tłuszczem.
2. Jaja zdezynfekować, wybić.
3. Wodę wlać do kotła.
4. Mieszając, wsypywać mieszankę.
5. Stopniowo dodawać jaja, olej i aromat.
6. Całość ubijać ok. 3 minut.
7. Przełąć do foremek.
8. Piec w temperaturze 170–180°C, mniej więcej przez 40 minut.
9. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.

Ćwiczenie

Sporządź babkę piaskową o smaku pomarańczowym.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanego niżej wykazu: mąka pszenna typ 450, masło lub margaryna, cukier kryształ, jaja, esencja pomarańczowa, proszek do pieczenia, skórka pomarańczowa kandyzowana, cukier puder do posypania, tłuszcz do smarowania blach i bułka tarta lub papier do pieczenia.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, sito do mąki, koszyk metalowy i garnek lub naświetlacz do dezynfekcji jaj, mikser, garnek na kąpiel wodną, garnek do napowietrzania masy jajowej, miska, łopatką do przekładania ciasta, formy na babki.

Skład surowcowy

Surowce	Ilość
mąka pszenna typ 450	200 g
mąka ziemniaczana	120 g
masło / margaryna	250 g
jaja	300 g
cukier kryształ	200 g
proszek do pieczenia	8 g
esencja pomarańczowa	5 g
skórka pomarańczowa	50 g
tłuszcz do formy	25 g
bułka tarta do formy	10 g
cukier puder do posypania	40 g

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Formy wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą, włącz piec.
3. Skórkę pomarańczową pokrój i obtocz w niewielkiej ilości mąki.
4. Sporządź ciasto biszkoptowo-tłuszczowe według rys. 58, skórkę dodaj wraz z mąką.
5. Ciasto wlej do form, piecz w temperaturze 170–190°C na złoty kolor.
6. Po wystudzeniu posyp cukrem pudrem.
7. Zważ wyrób, oblicz wydajność.