

WYROBY Z CIASTA BISZKOPTOWEGO

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób produkcji ciast biszkoptowych.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce i w jakich proporcjach wchodzi w skład ciasta biszkoptowego.
2. Przypomnij, jakimi metodami można sporządzać ciasto biszkoptowe.
3. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta biszkoptowego metodami „na zimno” i „na ciepło”.

Do wyrobów biszkoptowych zalicza się babki, keksy, ciastka, biszkopty drobne i torty. Ze względu na specyfikę torty omówiono w oddzielnym rozdziale.

BABKI

Babki to wyroby wypiekane w formach (podobnie jak babki drożdżowe), mają więc kształt przez nie nadany.

Ciasto biszkoptowe na babki przygotowuje się na ogół metodą „na ciepło”, chociaż można je także sporządzić metodami „na zimno”. Część mąki pszennej można zastąpić mąką ziemniaczaną lub kakao. Bezpośrednio po przygotowaniu ciasto wyklada się ostrożnie do form wysmarowanych tłuszczem lub emulsją i wysypanych mąką lub tartą bułką.

Do niektórych ciast biszkoptowych przeznaczonych na babki można dodać niewielką ilość tłuszczu (8–10% w stosunku do masy ciasta). Nie należy ich mylić z ciastem biszkoptowo-tłuszczowym, w którym udział tłuszczu jest kilkakrotnie wyższy i stosuje się chemiczne środki spulchniające.

Małą porcję tłuszczu dodawaną do ciasta biszkoptowego trzeba podgrzać, aż uzyska półpłynną konsystencję, następnie połączyć z utartą masą żółtkowo-cukrową, a na końcu – z pianą z białek i mąką. Masę należy jak najkrócej mieszać z mąką, aby nie doprowadzić do zaciągnięcia ciasta. Dodatek tłuszczu pozwala na przedłużenie świeżości gotowych wyrobów.

Babkę biszkoptową wypieka się w temperaturze około 170–200°C; czas wypieku zależy od wielkości wyrobu. Podczas obróbki cieplnej nie należy przesuwac formy ani narażać ciasta na wstrząsy, gdyż może ono opaść.

Upieczoną babkę studzi się, wyklada z formy, można ją także nasączyć ponczem i po przekrojeniu przełożyć kremem. Babki nasączone wykańcza się glazurą, polewą kakaową lub kuwerturą. Wyroby nienasączone posypuje się cukrem pudrem. Babki oblewane można dodatkowo obsypać kandyzowaną skórą pomarańczową, siekanymi orzechami lub migdałami.

Przykładowe normatywy surowcowe na babki biszkoptowe [1, 2]

Surowce	I	II	III
	Ilość w g		
jaja	500	200	400
żółtka	250	80	–
cukier	200	80	370
mąka pszenna typ 550	240	160	380
mąka ziemniaczana	100	60	35
esencje	3	2	5
cukier puder do posypania	50	–	25
tłuszcz do formy	30	20	20
marcepan	–	240	–
syrop do nasączenia	–	180	–
glazura	–	200	–
migdały do posypania	–	20	–
razem	1373	1242	1235
wydajność ok.	1000	1000	1000

Ćwiczenie

Przygotuj babkę biszkoptową.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według jednej z podanych powyżej receptur: mąka pszenna, jaja, cukier, mąka ziemniaczana, esencja aromatyczna, cukier puder. Do sporządzenia babki ponczowej nasączonej będą potrzebne dodatkowo: syrop do nasączenia, marcepan, glazura, migdały do posypania.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, waga, garnek, miski, łyżka, mikser, pędzel, forma na babkę.

Wykonanie

1. Wybierz jeden z normatywów podanych powyżej.
2. Odważ surowce.
3. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
4. Przygotuj formę, wysmaruj tłuszczem i wysyp mąką.
5. Rozgrzej piec do temperatury około 180°C.

6. Sporządź ciasto biszkoptowe metodą „na ciepło”.
7. Wylóż ciasto do formy, wyrównaj powierzchnię.
8. Upiecz na złoty kolor, ostudź i wyjmij z formy.
9. Wykończ w zależności od wybranego wyrobu.

KEKSY

Keksy to wyroby wypiekane w formach o kształcie podłużnym, sporządzane z gęstego ciasta biszkoptowego z dodatkiem bakalii.

Ciasto sporządza się metodami „na ciepło” lub „na zimno”. Gotowe ciasto miesza się z pokrojonymi i obtoczonymi w mące bakaliami i kandyzowanymi owocami. Keks w przekroju powinien mieć widoczne równo rozmieszczone bakalie. Ten efekt można uzyskać wtedy, kiedy sporządzone ciasto jest na tyle gęste, żeby mogło utrzymać bakalie. Jeśli jest za rzadkie, opadną one na dno wyrobu.

ROLADY

Rolady to wyroby wytwarzane z blatu delikatnego ciasta biszkoptowego, który po wypieczeniu smaruje się kremem, nadzieniem owocowym lub kremem i galaretką agarową, a następnie zwija w rulon jak strucle makowe.

Ciasto na rolady powinno być dość luźne, żeby zachowało elastyczność i nie pękało podczas zwijania. Może być sporządzone ze zwykłego jasnego biszkoptu lub z ciasta z dodatkami smakowymi, takimi jak kakao czy suchy mak. Wypieka się je na arkuszach papieru pergaminowego, ponieważ dzięki temu łatwiej je zdjąć z blach.



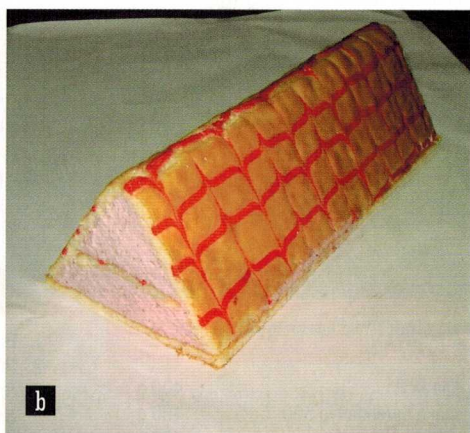
Rys. 52. Rozsmarowywanie ciasta biszkoptowego na roladę

Po wypieku, ale zanim blat zostanie posmarowany i zwinięty, można go lekko nawilżyć. Zabieg ten ułatwia formowanie rolady, a także pomaga związać nadzienie z ciastem.

Grubość nadzienia nie powinna być wiele większa od grubości blatu, a jego konsystencja – zbliżona do konsystencji ciasta. Powinno być ono lekko wilgotne.

Produkcja rolad składa się z następujących etapów:

- przygotowanie nadzienia,
- wyłożenie blach papierem do pieczenia (w razie użycia półpergaminy należy go lekko natłuścić),
- sporządzenie ciasta biszkoptowego,
- rozsmarowanie na papierze równej warstwy ciasta o grubości około 2 cm,
- pieczenie w temperaturze 200°C,
- studzenie i zdjęcie papieru,
- ewentualne nawilżenie ciasta i rozsmarowanie nadzienia,
- zwijanie w rulon wzdłuż dłuższego boku,
- chłodzenie,
- wykańczanie górnej powierzchni.



Rys. 53. Rolady biszkoptowe: a) kakao z bitą śmietaną, b) owocowa

Rolady można też sporządzać z podłużnych blatów biszkoptowych różnej szerokości, układając je jeden na drugim i przekładając kremem. Na spód kładzie się najszerszy blat ciasta, a na nim kolejno warstwy kremu i coraz to węższe pasy ciasta biszkoptowego. Rolady można posypać cukrem pudrem, posmarować kremem albo oblać polewą kakaową lub kuwerturą.

Gotowy wyrób przeznaczac się do sprzedaży na wagę lub kroi na plastry grubości 2–3 cm jak inne ciastka.

Przykładowy normatyw surowcowy na blaty biszkoptowe na roladę [2]

Surowce	Ilość w g
jaja	800
mąka	400
cukier	320
razem	1520
wydajność ok.	1000

Ćwiczenie

Sporządź roladę makową z bitą śmietaną.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, jaja, cukier, mak, bita śmietana, stabilizator do bitej śmietany, cukier puder. Jako stabilizatora możesz użyć dostępnego powszechnie „Śmietanfixu”.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, sitko, nóż, miski, łyżka, mikser, blacha i papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
3. Sporządź roladę według poniższej receptury:

A. Surowce

ciasto

jaja	400 g
mąka pszenna typ 500	160 g
cukier	160 g
mak niebieski suchy	50 g

nadzienienie

śmietanka 30%	500 ml
cukier	200 g
stabilizator do bitej śmietany	18 g
cukier puder do posypania	20 g

razem ok. 1508 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
2. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.
3. Sporządź ciasto biszkoptowe z makiem wybraną metodą „na zimno”.
4. Ciasto rozsmaruj na papierze.
5. Upiecz na złoty kolor.
6. Po ostudzeniu odwróć do góry papierem.
7. Zdejmij ostrożnie papier.
8. Stabilizator wymieszaj z cukrem pudrem.
9. Ubij śmietankę, dodaj stabilizator z cukrem.
10. Rozsmaruj na cieście i delikatnie zwini rulon.
11. Zawini w papier i odstaw do schłodzenia.
12. Posyp cukrem pudrem, zważ, oblicz wydajność.

CIASTKA PRZEKŁADANE

Do tej grupy należy szeroki asortyment ciastek tortowych, z owocami oraz stefanki biszkoptowe.

Ciastka tortowe składają się z 2–3 blatów biszkoptowych lub z 1 blatu kruchego albo biszkoptowo-tłuszczowego na spodzie i 1–2 biszkoptowych. Przekłada się je kremem, przetworami owocowymi, kajmakiem. Blaty biszkoptowe mogą być jednego rodzaju lub łączone jasne z ciemnymi czy ciemne z orzechowymi.



Rys. 54. Wypieczone blaty biszkoptowe

Blaty ciasta nasącza się syropem (z wyjątkiem spodnich), smaruje nadzieniem, nakłada kolejny blat, nasącza i czynność powtarza, jeśli blatów jest więcej niż dwa. Do przekładania można wykorzystać:

- marmoladę,
- powidła,
- gotowe nadzienia owocowe (fruzeliny),
- kremy: russel, bitą śmietaną lub sporządzone na bazie gotowych półproduktów,
- musy (kremy o delikatnej, puszystej konsystencji).

Blaty jednego wyrobu można przekładać jednym lub dwoma rodzajami nadzienia, w zależności od rodzaju wyrobu. Produkcja ciastek tortowych składa się z następujących etapów:

- nakładanie warstwy kremu lub innego nadzienia na blat,
- przykrycie drugim blatem ciasta,
- nasączenie,
- nałożenie drugiej warstwy nadzienia,
- przykrycie trzecim blatem ciasta,
- nasączenie,
- wykańczanie górnej powierzchni,
- schładzanie,
- dekorowanie,
- krojenie.

Po złożeniu blatów górną powierzchnię wykańcza się kremem, polewą kakaową, czekoladą, marcepanem lub galaretką i schładza. Po stężeniu wierzchniej warstwy zaznacza się krawędzie ciastek, kroi i nanosi elementy dekoracyjne w ten sposób, by powtarzały się na każdym ciastku.

Stefanki są ciastkami składającymi się z 5–7 cienkich blatów jasnych lub ciemnych, przełożonych kremem. Po złożeniu i schłodzeniu ich powierzchnię oblewa się polewą kakaową lub kuwerturą albo wykańcza kremem i okruchami. Całość kroi się na ciastka o dowolnym kształcie.

Wuzetki są ciastkami składającymi się z 1–2 cienkich blatów biszkoptowych i grubej warstwy bitej śmietany.

Blaty sporządza się najczęściej z biszkoptu o smaku kakaowym, można też stosować inne, np. blaty biszkoptowe z makiem.



Rys. 55. Wuzetki z bitą śmietaną

Bitą śmietaną do wuzetek można aromatyzować wanilią, kawą lub innymi dodatkami.

Jeśli blaty są dwa, bitą śmietaną umieszcza się pomiędzy nimi. Powierzchnię pokrywa się polewą kakaową i ozdabia bitą śmietaną.

CIASTKA Z OWOCAMI

Ciastka z owocami stanowią popularną grupę wyrobów. Latem do ich wyrobu można stosować świeże owoce jagodowe: truskawki, maliny, jagody lub inne dojrzałe owoce. W pozostałych porach roku używa się owoców mrożonych, pulp owocowych lub gotowych frużelin.



Rys. 56. Ciastka biszkoptowe z mussem owocowym i galaretką

Ciastka te składają się z jednej lub dwóch warstw biszkoptu, jasnych, ciemnych lub w dwóch kolorach. Można też sporządzać blaty dwukolorowe, które wykonuje się następująco:

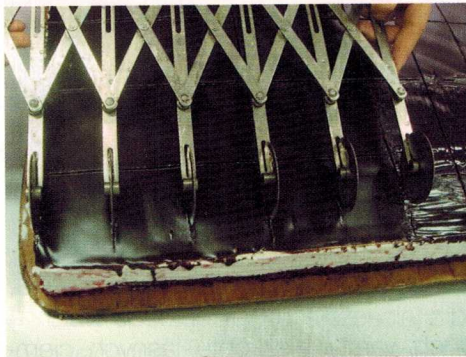
- przygotowuje się masę jajowo-cukrową (z podgrzaniem lub bez),
- dzieli się ją na dwie równe części,
- jedną część miesza się z połową mąki przewidzianej recepturą,
- drugą część miesza się z resztą mąki połączoną uprzednio z kakao,
- obydwie masy wkłada się do worków cukierniczych,
- szprycuje się pasy ciasta na blachy wyłożone papierem silikonowym, na przemian jasne i ciemne,
- wypieka się w temperaturze 180°C.

Tak przygotowane blaty dają ciekawe efekty wizualne i wzbogacają smak gotowych ciastek.

Blaty biszkoptowe przekłada się kremem, górną powierzchnię wykańcza owocami i zalewa galaretką lub żelem. Produkcja obejmuje następujące czynności:

- wypieczenie blatów,
- przygotowanie kremu,
- nałożenie kremu na blat biszkoptowy,
- ewentualne przykrycie drugim blatem,
- posmarowanie górnej powierzchni kremem,
- dekoracyjne ułożenie owoców,
- wykończenie galaretką lub żelem.

Do produkcji niektórych ciastek biszkoptowych stosuje się czasem kilka warstw różnych kremów lub musów i tylko jedną warstwę biszkoptu. Obecnie dąży się do wytwarzania wyrobów lekkich, o mniejszej zawartości tłuszczu i cukru. Na następnej stronie zamieszczono przykładową recepturę ciastek biszkoptowych z musami.



1. Naznaczanie ciastek



2. Szprycowanie kremu



3. Wykańczanie owocami z syropu

Rys. 57. Wykańczanie ciastek biszkoptowych przekładanych

Przykładowa receptura na ciastka biszkoptowe z dwoma rodzajami musów [30]

A. Surowce	Ilość
biszkopt czekoladowy	
jaja	500 g
mąka	170 g
cukier	140 g
kakao	30 g
mus czekoladowo-imbirowy	
żółtka	7 szt.
cukier puder	65 g
śmietanka 30%	240 ml
żelatyna	18 g
woda	180 ml
likier imbirowy	100 g
bita śmietana	900 g
ciemna czekolada	600 g
mus wiśniowy	
pulpa wiśniowa	1300 g
cukier	700 g
woda	330 ml
żelatyna	50 g
bita śmietana	900 g
wydajność	20 szt.

B. Opis procesu technologicznego
<ol style="list-style-type: none">1. Jaja zdezynfekować, wybić.2. Jaja wymieszać z cukrem, podgrzać i ubić.3. Przesiać mąkę, połączyć ją z kakao, a następnie delikatnie wymieszać z ostudzoną masą jajowo-cukrową.4. Wylać na blachę wyłożoną papierem.5. Upiec w temperaturze 180°C.6. Żółtka połączyć z cukrem, podgrzać i ubić.7. Żelatynę namoczyć w wodzie.8. Zagotować śmietankę i rozpuścić w niej żelatynę.9. Czekoladę rozpuścić.10. Połączyć delikatnie wszystkie składniki musu, na końcu dodać bitą śmietaną.11. Namoczyć żelatynę, rozpuścić.12. Połączyć z ½ pulpy wiśniowej.13. Dodać cukier, pozostałą pulpę.14. Delikatnie wymieszać z bitą śmietaną.15. Na biszkopt nałożyć mus czekoladowo-imbirowy, rozsmarować.16. Następnie nałożyć mus wiśniowy, wyrównać, schłodzić.17. Po schłodzeniu pokroić, udekorować.

CIASTKA KORPUSOWE

Ciastka korpusowe sporządza się z korpusów formowanych przez wyciskanie ciasta z worka cukierniczego na blachy wyłożone papierem lub przez napełnianie ciastem foremek. Korpusy wypieka się w temperaturze 200–220°C.

Korpusy mogą mieć różne kształty w zależności od użytych foremek lub sposobu formowania na papierze: podłużne, okrągłe lub owalne.

W zależności od sposobu formowania korpusów i wykańczania ciastek wyróżnia się następujące grupy wyrobów korpusowych biszkoptowych:

- buszejki,
- ciastka marcepanowe,
- babeczki,
- beczułki.

Buszejki produkuje się następująco:

- wypieczone na papierze korpusy po ostudzeniu zdejmuje się z papieru,
- skleja po dwa płaskimi stronami marmoladą i / lub kremem,
- złożone ciastka nasącza się delikatnie syropem,
- ich górną powierzchnię dekoruje się kremami, polewą kakaową lub czekoladą, owocami z syropu lub gotowymi elementami dekoracyjnymi.

Ciastka marcepanowe różnią się od buszejek sposobem wykończenia:

- marcepan rozwałkowuje się na grubość 1,5 cm,
- sklezione blaciki obkłada się marcepanem,
- górną powierzchnię dekoruje się posypką lub gotowymi elementami dekoracyjnymi.

Babeczki wytwarza się z korpusów wypieczonych w foremkach:

- korpusy nasącza się syropem za pomocą pędzla,
- oblewa się je glazurą bezpośrednio lub na powierzchnię posmarowaną marmoladą,
- ozdabia kremem, kolorowymi lukrami, posypkami, owocami lub gotowymi elementami dekoracyjnymi.

Beczułki wytwarza się z korpusów wypieczonych w foremkach w kształcie walca, o średnicy 2 cm i wysokości 5 cm. Po wypieczeniu korpusów należy:

- wyrównać ich górną powierzchnię,
- nasączyć je syropem,
- powierzchnię posmarować marmoladą,
- oblać glazurą, kuwerturą lub polewą kakaową.

BISZKOPTY DROBNE I HERBATNIKI

Sporządza się je z ciasta przygotowanego metodami „na zimno” lub „na ciepło”. Ta grupa ciastek obejmuje szereg biszkoptów o różnych kształtach i różnym wykończeniu.

Biszkopty drobne formuje się, wyciskając ciasto do wgłębień w specjalnych formach lub na blachy wyłożone papierem.

W zależności od sposobu można uformować kształty podłużne (szampanki) lub okrągłe. Można je pozostawić bez wykończenia albo oblać polewą czekoladową lub kakaową.

Herbatniki biszkoptowe wytwarza się, formując je podobnie jak drobne ciasteczka. Bezpośrednio po uformowaniu wykańcza się ich powierzchnię makiem, cukrem lub okruchami (herbatniki bite). Należy to zrobić sprawnie, w przeciwnym razie biszkopty rozleją się w trakcie wypieku.

Herbatniki bite wytwarza się z wypieczonych korpusów sklejonych marmoladą.

Do herbatników anyżków dodaje się anyż lub esencję anyżową, a ponadto dwukrotnie podgrzewa się masę jajowo-cukrową podczas sporządzania ciasta:

- po raz pierwszy podczas rozpoczęcia napowietrzania,
- po raz drugi po schłodzeniu podczas dalszego napowietrzania.

Po wyszprycowaniu odstawia się je do obsuszenia w temperaturze 35–40°C na kilka godzin, a następnie wypieka w temperaturze 170°C.

Przykładowe normatywy surowcowe na herbatniki i biszkopty drobne [1]

Surowce	Szampanki	Bite I	Bite II	Anyżki	Biszkopty różne
	Ilość w g				
cukier	400	340	280	470	325
jaja	450	250	250	380	700
mąka pszenna typ 500	540	370	370	550	485
marmolada	–	390	390	–	–
mak	–	–	60	–	–
esencja waniliowa	2	2	2	–	2
esencja anyżowa	–	–	–	2	–
mąka ziemniaczana	60	–	–	–	50
tłuszcz do formy	20	20	20	20	20
razem	1472	1372	1372	1422	1582
wydajność ok.	1000	1000	1000	1000	1000

Ćwiczenie

Sporządź biszkopciki.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, jaja, cukier, esencja waniliowa.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska, łyżka, mikser, worek cukierniczy z gładką tyłką, blacha, papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
3. Sporządź biszkopeciki według poniższej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	500 g
cukier	350 g
jaja	840 g
esencja waniliowa	5 g
razem ok. wydajność	1695 g 1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Rozgrzej piec do temperatury 180°C.
2. Sporządź ciasto biszkoptowe metodą „na zimno”.
3. Wytłóż blachy papierem.
4. Wyszprycuj małe waleczki ciasta za pomocą worka cukierniczego.
5. Upiecz na złoty kolor.

Ćwiczenie

Sporządź herbatniki bite z makiem.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, jaja, cukier, mak, marmolada, esencja waniliowa.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska, łyżka, mikser, worek cukierniczny z gładką tyłką, blacha, papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
3. Sporządź herbatniki bite według następującej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	330 g
cukier	210 g
jaja	220 g
esencja waniliowa	5 g
mak	90 g
marmolada	400 g
razem ok. wydajność	1255 g 1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Rozgrzej piec do temperatury 180°C.
2. Sporządź ciasto biszkoptowe metodą „na ciepło”.
3. Wytłóż blachy papierem.
4. Wyszprycuj okrągłe biszkopeciki o średnicy ok. 2,5 cm za pomocą worka cukierniczego.
5. Posyp makiem.
6. Upiecz na złoty kolor.
7. Po wystudzeniu zdejmij z papieru.
8. Sklej po dwa marmoladą płaskimi stronami.

Ćwiczenie

Sporządź herbatniki anyżki.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, jaja, cukier, esencja anyżowa.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub na czynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska, łyżka, mikser, worek cukierniczy z gładką tyłką, blacha, papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
3. Sporządź anyżki według poniższej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	500 g
cukier	500 g
jaja	370 g
esencja anyżowa	5 g
razem ok.	1375 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Rozgrzej piec do temperatury 170°C.
2. Sporządź ciasto biszkoptowe metodą „na ciepło” – podgrzej dwukrotnie masę jajowo-cukrową podczas ubijania.
3. Wylóż blachy papierem.
4. Wyszprycuj okrągłe biszkopciki o średnicy ok. 2,5 cm za pomocą worka cukierniczego.
5. Odstaw do obsuszenia.
6. Upiecz na złoty kolor.

Ćwiczenie

Wyszukaj receptury na wyroby z ciast biszkoptowych, sporządzonych z zastosowaniem gotowych półproduktów lub koncentratów.

Do wykonania ćwiczenia będzie potrzebny komputer z dostępem do internetu, drukarka lub zeszyt i długopis.

Wykonanie

1. Wyszukaj w internecie firmy zajmujące się produkcją koncentratów ciast i innych półproduktów dla cukiernictwa.
2. Wyszukaj receptury na różne wyroby z ciasta biszkoptowego, sporządzane z zastosowaniem koncentratów ciast, kremów i innych półproduktów ciastkarskich.
3. Zapoznaj się z technologią produkcji tych wyrobów.
4. Wskaż różnice występujące w przebiegu wytwarzania.