**MATERIAŁ**

Ocena i technologia sporządzania wybranych wyrobów ciastkarskich

1.Ciasto drożdżowe

Nazwa ciasta drożdżowego pochodzi od czynnika spulchniającego , jakimi są drożdże. Ciasto charakteryzuje się porowatością, elastycznością, gąbczastą strukturą.



**Składniki ciasta drożdżowego:**

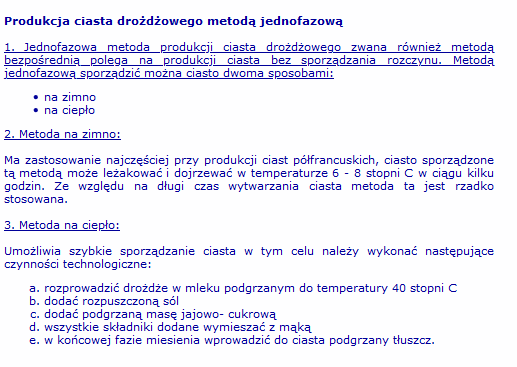
* Mąka
* Płyn
* Drożdże
* Sól
* Jaja
* Cukier
* Tłuszcz
* Substancje smakowo –zapachowe

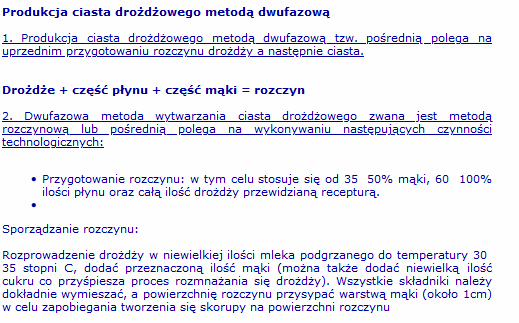
**Warunki przy sporządzaniu ciasta drożdżowego**

* Wyrównana temperatura wszystkich składników(20-25 stopni) oraz otoczenia(25-35stopni)
* Spulchnianie ciasta drożdżowego polega na dodaniu do niego drożdży, które powodują fermentację alkoholową z wytworzeniem dwutlenku węgla
* Tłuszcz w stanie płynnym jest dodawany w końcowej fazie wyrabiania, ponieważ wcześniej dodawany utrudniałby właściwe tworzenie się siatki glutenowej

**Fermentację ciasta drożdżowego prowadzi się jedna z trzech metod:**

* Jednofazową- bezpośrednia
* Dwufazową- pośrednia
* Dwufazową z zaparzaniem





**Wady ciasta drożdżowego i przyczyny ich powstawania:**

* Gruby zakalec na dnie , skórka odchodząca od miękiszu( przyczyną jest nierównomierny wzrost temp. wypieku, zbyt luźna konsystencja ciasta
* Pękanie powierzchni ciasta(niedostatecznie wyrośnięte, zbyt niska temp. wypieku)
* Brunatna skórka, wilgotny lepki miękisz( zbyt duży dodatek cukru, mąka niewłaściwej jakości)
* Skórka blada, z pęknięciami, kwaśny zapach, zdeformowanie( zbyt długa fermentacja)

**Asortyment wyrobów z ciasta drożdżowego:**





**2 Ciasto biszkoptowe**

Ciasto biszkoptowe jest lekkie, puszyste i elastyczne, a w czasie pieczenia znacznie zwiększa swoja objętość .

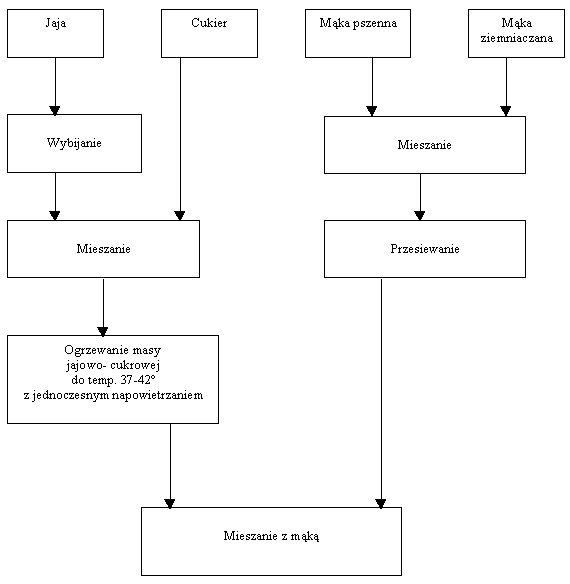
Podstawowy skład ciasta biszkoptowego to jaja, cukier, mąka w proporcji 2:1:1, co oznacza, że na 200g jaj potrzeba 100g cukru oraz 100g mąki. Wzajemne proporcje tych składników będą ulegały zmianie w zależności od zastosowania przygotowanego ciasta.



**Metody sporządzania ciasta biszkoptowego:**

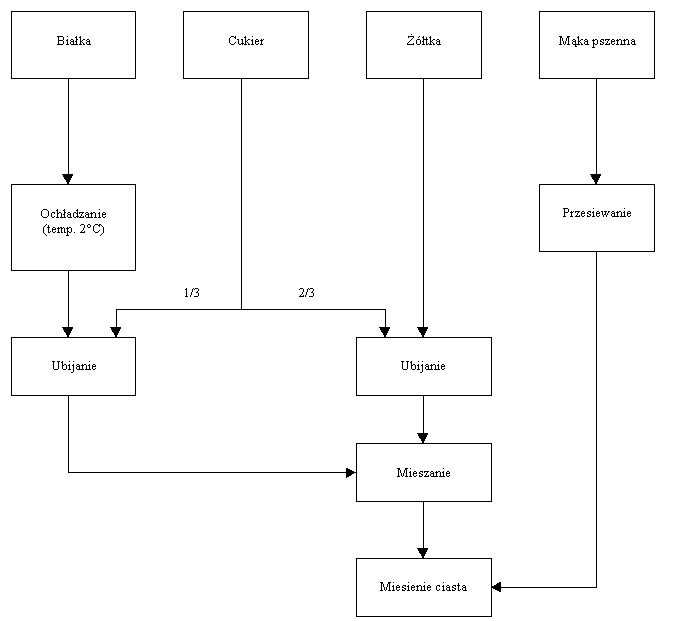
* Na ciepło

Schemat sporządzania ciasta biszkoptowego



* Na zimno

Schemat sporzadzania ciasta biszkoptowego



**Wady ciasta biszkoptowego i ich przyczyny**

* Zakalec-wstrząsanie ciasta w czasie pieczenia
* Niewyrośnięte, przekrój zbity- zbyt wysoka temp. pieczenia
* Suche, łatwo się kruszy, mało elastyczne- zbyt długi czas pieczenia, niska temp. pieczenia
* Ciemnozłoty kolor-zbyt wysoka temp. pieczenia



**Rolady np. z jagodami**





Szampanki np. delicje

**3. Ciasto biszkoptowo- tłuszczowe**



Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe charakteryzuje się delikatną ,piaskową, rozsypującą się strukturą. Pod względem składu i techniki wykonania są podobne do ciast biszkoptowych, a ze względu na duży dodatek tłuszczu i kruchą rozsypującą się strukturę- do ciast półkruchych.

**Składniki ciasta biszkoptowo-tłuszczowego:**

* Mąka pszenna
* Cukier
* Jaja
* Margaryna
* Mąka ziemniaczana
* Proszek do pieczenia

Do produkcji ciast biszkoptowo- tłuszczowych używa się mąk pszennych o średniej lub małej zawartości glutenu, a w celu obniżenia zawartości glutenu dodaje się mąkę ziemniaczaną w stosunku 1:1.Mąka ziemniaczana tworzy strukturę piaskową

**Metody produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego:**

* Na zimno
* Na ciepło

**Wady ciast biszkoptowo- tłuszczowych:**

* Zakalec- zbyt długie mieszanie z mąką
* Mała objętość ciasta, miękisz zbity- niedostateczne napowietrzona masa
* Warzenie się masy-oddzielanie się jaj od tłuszczu- zbyt chłodne surowce
* Opadanie owoców w keksach-niedostateczne wymieszanie masy z owocami, stosowanie mokrych nieosuszonych owoców, niemieszanie owoców z mąką

Asortyment ciast biszkoptowo-tłuszczowych:

* Babki piaskowe
* Ciastka camargo
* Ciastka korpusowe
* Kleksiki
* Ciastka tortowe
* Ciastka stefanki
* sękacze



Materiały pochodzą z: podręcznika Technologia gastronomiczna Anna Kimiołek, czasopisma almanach cukierniczo-piekarskiego, grafiki ze stron internetowych

**ZADANIA NALEŻY ODESŁAĆ NA POCZTĘ SŁUŻBOWĄ DO 11 grudnia**

**Zadania**

1.Wskaz różnice w sporządzaniu ciasta biszkoptowego na zimno i na ciepło.

2.Jak jest spulchniane ciasto biszkoptowo-tłuszczowe?

3.Jakimi metodami produkuje się ciasto drożdżowe?

4.Opisz wady ciast drożdżowych i biszkoptowych.

5.Wymień asortyment ciast drożdżowych i biszkoptowo-tłuszczowych