

Ciasta zbijane.

Ciasto zbijane otrzymuje się z maki, jaj, cukru, tłuszczu i innych surowców. Po wymieszaniu tych składników zbija się ciasto w celu otrzymania jednolitej masy o luźnej konsystencji.

Mąka stosowana do produkcji ciast zbijanych powinna zawierać gluten słabej lub średniej jakości. Użycie mąki zawierającej mocny gluten wymaga dłuższego czasu zbijania ciasta w celu uzyskania gotowych wyrobów o odpowiedniej kruchości.

Ciasta zbijane charakteryzują się dużą zawartością żółtek oraz niewielkim dodatkiem tłuszczu i cukru. W wyniku dodania do ciasta dużej liczby żółtek uzyskuje się właściwą kruchość gotowych wyrobów. Również niewielki dodatek cukru wpływa dodatnio na kruchość wyrobów i gwarantuje prawidłowy przebieg obróbki termicznej, tj. smażenia. Dodatek zaś spirytusu do ciasta powoduje nieznaczny jego wzrost w czasie obróbki termicznej.

Proces produkcji ciasta zbijanego

-Żółtka, tłuszcz, cukier, spirytus i wanilię miesza się do czasu uzyskania jednolitej masy, którą następnie miesza się z mąką.

-Otrzymane ciasto, w celu uzyskania jednorodnej plastycznej struktury, zbija się drewnianym wałkiem prze ok. 15min.

-Następnie poddaje się je leżakowaniu prze 1-4 h, najlepiej w temperaturze ok. 4st.C.

-Po leżakowaniu ciasto poddaje się formowaniu, które polega na wałkowaniu do uzyskania grubości 2mm, krajaniu na paski, a następnie formowaniu faworków, korpusów, rurek itp.

Ciasta zbijanego nie należy przechowywać i bezpośrednio po leżakowaniu należy je przekazywać do dalszej obróbki.

Schemat technologiczny ciasta zbijanego

