

Как да постигнем желаната текстура* на бисквитките?

Взето от сайта на John Volpe (16.05.2005г.)

<http://spot.pcc.edu/~jvolpe/recipes/spring05/CookieScience.htm>

Превел за Вас: Николай Димитров

Бисквитките са любими лакомства на почти всички. И изглежда всеки има различно мнение за това как трябва да изглеждат. Някои хора харесват хрупкавите и нежни бисквитки. Други харесват меките и дъвкаемите с достатъчна дебелина, в която могат да потънат зъбите. Главоблъсканицата се състои в това бисквитките, които печете, да имат желаната от вас текстура. Две напълно еднакви рецепти могат да дадат напълно различни бисквитки. Ароматът ще бъде един и същ, но текстурата ще бъде различна. Как е възможно, ще попитате вие? Всички причини се крият в *съставките, начина за замесване, температурата и времето за изпичане и вида на пещта.*

Съставки

Съставките са изключително, изключително важни за получаването на желаните от вас бисквитки. Промяната на нещо толкова малко, колкото използването на бакпулвер, вместо сода за хляб или използването на брашно за кекс, вместо брашно за обща употреба може да доведе до огромна разлика. Дори типът мазнини, който използвате в бисквитките си, ще повлияе драстично на крайния резултат. Основните съставки на повечето бисквитки са мазнината, брашното, бакпулверът и/или содата за хляб, захарта и яйцата или друга течност.

*Тук понятието „текстура“ обобщава характеристиките на бисквитките при съвкване. - Б. пр.

Мазнини Мазнините, които най-често се използват, са кравето масло, маргаринът, шортенингът¹ и олиото. Мазнините играят основна роля в „разливането“ на вашата бисквитка. С други думи, те определят дали вашата бисквитка ще се разстели на тънка маса върху листа за печене или почти ще запази първоначалната си форма. Шортенингите, маргаринът и другите твърди мазнини са доста стабилни, така че те ще помогнат на бисквитките да запазят първоначалната си (преди изпичане) форма. Маслото се топи при много по-ниска температура от другите твърди мазнини, така че бисквитките, направени с него, ще имат тенденцията да се „разливат“. А олиото, тъй като вече е течено при стайна температура, прави бисквитки, които поддържат формата си. Количеството мазнини също влияе върху бисквитките. По принцип можете да го мислите по този начин: повече мазнини води до по-плоски и по-дъвкаеми до хрупкави бисквитки. По-малко мазнини са равни на „по-пухкави“ бисквитки и бисквитки, подобни на кекс.

Брашно Брашното също влияе върху това как бисквитките се изпичат и се държат. Брашната с високо съдържание на протеини като хлябно брашно и брашно за обща употреба ще доведат до получаването на бисквитки, които са склонни да бъдат по-плоски, по-тъмни и по-хрупкави от същите бисквитки, направени с брашно за кекс (с ниско протеиново съдържание).

Бакпулвер и сода за хляб Бакпулверът и содата за хляб са двата най-често срещани набухватели в бисквитките. Содата за хляб е просто сода бикарбонат, докато бакпулверът е комбинация от сода бикарбонат плюс кисела съставка (крем тартар²). Содата за хляб неутрализира киселите съставки на тестото, като позволява на бисквитките да покафеняват в печта. Тъй като бакпулверът вече съдържа собствена киселина, той няма да намали киселинността в тестото и получените бисквитки ще бъдат по-бухнали и по-светли на цвят.

Захари Видът захар, която използвате, също играе съществена роля. Бялата захар ще направи бисквитките по-хрупкави от кафявата захар или меда. бисквитките, направени от кафява захар, всъщност ще

¹ Шортенингът е специална хлебопекарна мазнина, получена изкуствено чрез превръщането на течни или полутечни мазнини в твърди. Вид маргарин. - Б. пр.

² В миналото по-известна като „винена киселина“. - Б. пр.

абсорбират влага, гарантирайки, че ще останат по-меки и дъвкаеми. Следователно причината, повечето рецепти за бисквитки с шоколадов чипс да съдържат, както кафява, така и бяла захар е, че получавате най-доброто от двата свята! Ако намалите количеството захар, което се изисква в рецептата, крайната изпечена бисквита ще бъде по-бухнала от тази с повече захар.

Яйца и други течности Яйцата и течностите могат да доведат до нагъване или „разливане“ на бисквитките. Ако течността е яйцето, това ще помогне за увеличаване на пухкавостта. Само една супена лъжица или две вода или друга течност ще помогне на бисквитките ви да се разстелят в по-плоски и по-хрупкави кръгове. Едно нещо, което трябва да запомните е различния ефект на жълтъците и белтъците. Яйчените жълтъци ще помогнат за увеличаване на влажността, докато яйчните белтъци са склонни да направят бисквитките по-сухи. За да се компенсира изсушаващия ефект на яйчените белтъци се добавя допълнително захар. Това е причината бисквитките, направени само с белтъци, да са толкова сладки.

Техника на замесване

Бисквитките не са толкова деликатни, колкото кексовете, но замесването все още играе важна роля. Най-важната стъпка в замесването е избиването. Това е стъпката, при която мазнината и захарта се разбиват заедно до светло оцветена, гладка и пухкава маса. Това помага да се включи въздух в тестото. От него се нуждаете, ако искате вашата сода за хляб и/или бакпулвер да работят. Друг важен фактор е да не премесвате тестото. След като комбинирате сухите и мокрите съставки, омесете до хомогенност и не месете повече.

Температура

Не подценявайте значението на температурата преди изпичането на бисквитките. Тестото за бисквитки, което е охладено преди печене, ще запази формата си и ще даде леко по-бухнала бисквитка. Тестото за бисквитки, което е на стайна температура преди печене, ще се разстила

и разлива по време на печене. Така че, ако случайно имате много топла кухня, е добре да охладите тестото преди да го изпечете.

Оборудване и време за печене

Различните тави за печене и това, дали намазвате тавите или не ще дадат различни резултати. Една добра тава за печене може да доведе до голяма промяна. Супер тънките тави за печене ще доведат до по-бързото изпичане на дъното на бисквитките, което понякога води до изгорели дъна. Гадост! Изолираните тави за печене позволяват движение на въздуха и ще помогнат за производството на по-бухнали бисквитки. Ако искате плоски хрупкави бисквитки, най-добрият ви залог са стандартните полу-дебели тави за печене, които се предлагат почти навсякъде. Ако намажете тавите с мазнина преди печене, това ще доведе до „разливане“ на бисквитките, но ако не намажете тавата, рискувате бисквитките да залепнат върху нея и да направят голяма беля. Добро и доста евтино решение за това е пергаментната хартия. Нейната незалепваща повърхност прави отделянето на бисквитките лесно и същевременно не позволява бисквитките да се разстилат.

Да, вярно е, че колкото по-дълго печете нещо, толкова по-изпечено ще стане. Бисквитките обикновено се пекат при температура от 175 до 205°C. Тъй като бисквитките са малки, те се пекат бързо. Разликата в температурата може напълно да промени времето, което ще ви е необходимо, за да изпечете бисквитките. Ако искате вашите бисквитки да са по-меки и дъвкаеми, трикът е леко да не ги допичате (да ги оставите леко сурови). Ако искате те да са хрупкави, печете ги малко по-дълго. Най-добрият начин да управлявате всичко това е с точен термометър на фурната, часовник и внимателното ви око.

И така, как ги искаш?

Сега, когато знаете много неща за бисквитките, остава въпросът как да комбинирате тези знания, така че да получите любимата си текстура? Просто следвайте тези съвети, за да получите бисквитката, която желаете. Не се страхувайте да смесвате и да напасвате, идеалът ви може просто да лежи някъде между всички тези крайности. Започнете да печете бисквитки и ще откриете желаната текстура!

Плоски Ако искате вашите бисквитки да са плоски от едната страна, можете да направите някои от следните неща или всички: Използвайте само краве масло, използвайте брашно за обща употреба или хлебно брашно, леко увеличете съдържанието на захар, добавете малко течност към тестото и доведете тестото до стайна температура преди печене.

Пухкави Ако харесвате вашите бисквитки леки и въздушни, опитайте някои от следните трикове: Използвайте шортенинг или маргарин и намалете количеството им, добавете едно яйце, намалете захарта, използвайте брашно за кекс или сладкарско брашно, използвайте бакпулвер вместо сода за хляб, охладете тестото преди печене.

Дъвкаеми Ако дъвченето е вашето желание, извадете бисквитките няколко минути преди да са готови, докато средината им е все още мека и не е напълно изпечена. Краищата трябва да са леко златисти, но средата ще изглежда леко сурова. Използвайте кафява захар или мед като подсладител. Опитайте да използвате яйчни жълтъци вместо цели яйца, това ще добави допълнителна влажност на бисквитките, като по този начин ще помогне да бъдат по-лесно дъвкаеми.

Хрупкави За хрупкави и чупливи бисквитки, изпечете бисквитките няколко минути по-дълго от препоръчаното и веднага ги извадете на телени стелажи да изстинат. Бисквитките, приготвени с масло и голямо количество бяла захар, също ще хрупкат доста добре. Друг трик е да използвате хлебно брашно.