

Biszkopt idealny



Przygotowanie: 20 min. Pieczenie: 40 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 12

Forma: 22 cm

Opis

Biszkopt to moim zdaniem wbrew powszechnej opinii jedno z łatwiejszych i mniej kapryśnych ciast. Wystarczy trzymać się ogólnie przyjętych reguł jego przyrządzania, a na bank wyjdzie nam biszkopt dokładnie taki, jak nam się wymarzył.

Jak wiadomo ciasto biszkoptowe jest jednym z najdelikatniejszych ciast. Biszkopty nie wymagają dodatku jakiegokolwiek tłuszczu poza tym zawartym w żółtkach.

Charakteryzują się pulchną, puszystą, porowatą strukturą, co zawdzięczają dużej ilości powietrza wtłoczonej w trakcie ubijania jajek.

Najważniejszym składnikiem biszkoptów, od którego bardzo dużo zależy są wspomniane wyżej jajka, im świeższe tym biszkopt ładniej nam wyrośnie i będzie smaczniejszy.

Poza jajkami głównymi składnikami ciast biszkoptowych są cukier i mąka (polecam tortową, typ 450). Wskazany jest również dodatek mąki ziemniaczanej, a konkretnie zastąpienie części mąki pszennej mąką ziemniaczaną. Popularne dodatki to również kakao, różne aromaty i ekstrakty oraz dodatki smakowe typu skórka pomarańczy czy cytryny. Mąkę możemy zastąpić w części lub całości mielonymi orzechami i migdałami.

Pewną odmianę stanowi nieco cięższy biszkopt genueński, do którego wbrew regule dodajemy tłuszcz, ale o tym biszkopcie napiszę kilka słów kiedy indziej.

Bardzo istotną kwestią - niemalże najważniejszą w przygotowaniu ciast biszkoptowych - jest dokładne ubicie piany z białek. Piana po ubiciu powinna być tak sztywna, aby po przecięciu jej nożem na pół pozostał trwały ślad. Białka najlepiej ubijać ze szczyptą soli, nie jest to konieczne, ale sprawdziłam wielokrotnie i naprawdę ubijają się lepiej i szybciej.

Gdy piana jest już ubita dodajemy stopniowo (po 1-2 łyżki) cukier i dalej ubijamy, do wyczerpania cukru. Ubita piana powinna być bardzo sztywna i lśniąca. Do tak przygotowanej piany dodajemy żółtka (po jednym) i dalej ubijamy. Kolejne żółtko dodajemy gdy poprzednie jest już porządnie ubite z pianą z białek, nie ma po nim widocznego śladu (po ok 30-60 sekundach). Na koniec przesiewamy do masy jajecznej wymieszane mąki (pszenną i ziemniaczaną) - najlepiej dosypywać mąkę po ściankach naczynia (choć nie jest to konieczne) - i bardzo delikatnie mieszamy całość drewnianą łyżką lub mikserem na najwolniejszych obrotach, tak, by mąka swym ciężarem nie uciskała puszystej masy. Proporcje znajdziecie poniżej - w przepisie na biszkopt idealny.

Ciasto biszkoptowe od razu po połączeniu z mąką powinno znaleźć się w przygotowanej formie/tortownicy, ponieważ napowietrzona struktura stopniowo będzie „siadać” pod wpływem pękania pęcherzyków powietrza. W piekarniku powietrze pod wpływem ciepła jeszcze rozszerza się powodując wyrastanie ciast biszkoptowych, po czym dzięki działaniu wysokiej temperatury białko ścina się i struktura ciasta pozostaje niezmienną. Stopień upieczenia biszkopta sprawdzamy suchym patyczkiem. Jeśli po wyjęciu z ciasta jest nadal suchy, biszkopt jest gotowy.

WAŻNE! W przypadku pieczenia blatów biszkoptowych natłuszczamy i wykładamy papierem do wypieków wyłącznie spód tortownicy, boków niczym nie smarujemy i nie wykładamy papierem. W przeciwnym razie w trakcie pieczenia biszkopt opadnie nam przy krawędziach tortownicy, a ciasto urośnie wyższe na środku niż na brzegach.

Gotowe, ostudzone ciasto przed wyjęciem z tortownicy oddzielamy nożem od brzegów formy, odpinamy obręcz tortownicy i przekładamy biszkopt na kratkę do studzenia.

ROLADA BISZKOPTOWA – biszkopt przeznaczony na roladę nie może być zbyt mocno wypieczony, bo staje się wówczas zbyt suchy i trudno go zwinąć w roladę (pęka). Z mojego doświadczenia wynika, że blaty na roladę lepiej piec bez termoobiegu, który bardziej niż grzanie góra/dół wysusza ciasto. Najlepiej piec go na blasze wyłożonej uprzednio papierem do pieczenia.

Po upieczeniu biszkopt przeznaczony na roladę należy od razu wyjąć z piekarnika, ułożyć spodnią warstwą do góry (papier na którym piekł się biszkopt powinien znaleźć się na górze) na wilgotnej lnianej ściereczce, odkleić od ciasta papier, na którym biszkopt się piekł, a następnie razem z wilgotną ściereczką biszkopt mocno zwinąć w roladę. Odłożyć na 15-20 minut. Po upływie tego czasu rozwinąć roladę, odłożyć ściereczkę, a ciasto przełożyć na arkusz papieru do pieczenia. Wyłożyć na biszkopt nadzienie, pozostawiając około 2 cm od krawędzi ciasta bez nadzienie (inaczej może wypływać z ciasta), roladę ponownie mocno zwinąć, owijając ją na zewnątrz dodatkowo papierem do pieczenia. Po około 30 minutach ciasto jest gotowe, rolada zachowa już swój kształt. Przepis na roladę biszkoptową znajdziecie np. tutaj (<http://www.slodkiefantazje.pl/przepisy/3102/walentykowa-rolada-z-biala-czekolada>) lub tutaj (<http://www.slodkiefantazje.pl/przepisy/3470/rolada-biszkoptowa-z-musem-jablkowym>).

Składniki

Biszkopt:

Ilość	Składnik
6	jajek
¾ szklanki	cukru
1 szklanka	mąki pszennej tortowej*
¾ szklanki	mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania

Biszkopt:

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania, gdy piana jest już sztywna, stopniowo (po 1-2 łyżki) dodawać cukier, cały czas ubijając do wyczerpania cukru (ubita piana powinna być sztywna i lśniąca). Następnie dodawać kolejno żółtka, po każdym ubijając około 30 sekund.

Mąki wymieszać, przesiać do puszystej masy jajecznej (ja przesiewam po ściance miski), delikatnie wmieszać do ciasta drewnianą łyżką.

Dno tortownicy o średnicy 21-22 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Boków tortownicy niczym nie wyklejać i nie smarować. Do formy wlać ciasto. Piec w temperaturze 160 - 170°C około 40 minut (do suchego patyczka).

Biszkopt pozostawić w uchylonym piekarniku do ostygnięcia. Całkowicie wystudzić. Wyjąć z formy (boki biszkoptu oddzielać nożykiem od formy dopiero jak biszkopt będzie wystudzony). Biszkopt podzielić ostrym nożem na 3-4 blaty.

Smacznego :)

*w biszkopcie ciemnym dajemy 3/4 szklanki mąki pszennej i 1/3 szklanki kakao, mąkę ziemniaczaną już pomijamy