

## Білково-збивні напівфабрикати, пряникові напівфабрикати, кекси, капкейки

**Білково-збивні напівфабрикати.** Білково-збивні напівфабрикати отримують збиванням яєчних білків із цукром до пишної, насиченої повітрям маси та її подальшим випіканням. Їх виготовляють лише з використанням білків яєць, цукру і ванільної пудри, без використання борошна, тому випечені напівфабрикати характеризуються легкістю і крихкістю.

Випікають білково-збивні напівфабрикати за умов низької температури (110-135 °С), дотримання якої забезпечує нормальну пропеченість і характерний білий колір готових виробів.

Із використанням білково-збивного напівфабрикату виготовляють тістечка, які називають «меренги».



Меренги

**Пряникові напівфабрикати.** Пряники — борошняні кондитерські вироби м'якої консистенції та різноманітної форми із чітко вираженим солодким смаком і запахом прянощів.

### Сторінками історії

- *Поява пряника тісно пов'язана з поширенням вирощування жита і пшениці та випіканням хліба. Про печиво з медом (прадавні пряники) знали вже в Стародавньому Єгипті. У Стародавньому Римі їх називали *panis mellitus* («медовий хліб»). На теренах Київської Русі «медовий хліб» відомий з IX ст. У нього додавали рослинні соки, подрібнене коріння, а потім і прянощі, які завозили з країн Близького Сходу та Індії.*
- *За однією з версій, назва «пряник» походить від способу його приготування: під час «пряження» в печі виріб обмащували маслом, і він не пригорав.*
- *За іншою версією, назва цих смаколиків походить від додавання в них прянощів.*
- *Вважають, що популярні нині імбирні пряники до Європи завіз у 992 р. вірменський чернець. Проживши 7 років у Франції, він навчив французьких християн мистецтва випікання цих ласощів. У XV ст. в Німеччині була створена гільдія майстрів, які виготовляли пряники з медового тіста із додаванням кореня імбиру. Перші знайдені торгові документи, що свідчать про продаж імбирного печива, датовані XVII ст. У той час їх продавали в монастирях, аптеках і на фермерських ярмарках. У Середньовічній Англії вважали, що імбирні пряники мають лікувальні властивості.*

Залежно від технології приготування, пряники поділяють на заварні (які готують із заварюванням борошна) та сирцеві. Завдяки різниці в рецептурі та технології приготування тіста вони істотно відрізняються за смаковими якостями.



## Пряники

**Кексові напівфабрикати.** Кекси — борошняні кондитерські вироби, виготовлені зі здобного тіста з великим вмістом яйцепродуктів, цукру і жиру, а також цінних у смаковому відношенні наповнювачів: родзинок, цукатів, фруктів, горіхів та ін.

### Сторінками історії

- *Продукт, подібний на кекси, відомий ще з часів Античності: у Стародавньому Римі гранати, горіхи і родзинки змішували й запікали в ячмінному пюре.*
- *Особливої популярності ці кондитерські вироби набули за часів Середньовіччя в Англії та Німеччині.*
- *Кондитерський виріб, який українці називають кексом, відомий під такою ж назвою в поляків і росіян. Саме з польської мови і перейшло в українську слово «кекс», поляки ж, імовірно, запозичили німецьке слово *keks*, яке в самих німців означає різновид печива, а походить воно, імовірно, від англ. *sakes* — «пиріг». У різних країнах фігурують різноманітні назви цього виробу (капкейк, мафін, штоллен тощо).*
- *Починаючи з XVI ст., коли цукор почали постачати з американських колоній, кекси набули неабиякої популярності й поширилися в усій Європі, але рецепти їх приготування різноманітні в різних країнах і залежать від місцевих інгредієнтів.*
- *В Україні перші кекси з'явилися в кінці XIX ст.*

Тісто для кексів — це багатофазова структурована система, що має у своєму складі повітряну фазу, яка забезпечує пористість.

До рецептури кексів входять хімічні розпушувачі або дріжджі.

### Це цікаво

- *В Англії на початку осені, а точніше у вересні, відзначають «Національний тиждень кексів». Цілий тиждень цим ласощам співають дифірамби та їдять їх у великих кількостях.*
- *У Румунії кекси печуть на великі свята: Різдво, Великдень, Новий рік.*
- *Традиційний німецький кекс штоллен зазвичай печуть на Різдво в прямокутній формі та посипають цукровою пудрою.*
- *У Швейцарії традиційний кекс називають «бірнінброт» (від англ. *birnen brot* — «грушевий хліб»). Він дуже легкий і солодкий, містить цукати і горіхи.*
- *Успенський монастир у штаті Міссурі (США) є єдиним у світі абатством, яке продає кондитерські вироби, а саме торти і кекси, через власний Інтернет-магазин.*

Кекси, залежно від способу приготування і рецептур, поділяють на такі групи:

- на дріжджах;
- на хімічних розпушувачах;
- без хімічних розпушувачів.



### Кекси

Технологія виготовлення кексів передбачає такі стадії: приготування тіста, формування, випікання й обробку.

Один з різновидів кексів називають **капкейк** (cupcake) — «торт у чашці». Це невеличкий акуратний кекс, призначений для однієї людини, який випікають у спеціальній формочці й верхівку якого прикрашають пишним свіжим кремом, збитими вершками чи цукровою глазур'ю.

### Сторінками історії

- *Перше письмове свідчення про незвичайний торт для однієї особи з'явилося 1796 р., коли цей рецепт було надруковано в кулінарній книзі американки Амелії Сіммонс.*
- *Вважають, що свою назву капкейк отримав через те, що початково його випікали в невеличкому керамічному горщику або звичайній чашці (англ. cup — чашка, cake — тістечко). За іншою версією, чашкою вимірювали кількість необхідних для тіста інгредієнтів. Нині так називають будь-які маленькі торти.*
- *У деяких англomовних країнах капкейки іноді називають «тортами феї» (fairy cake) — через їхні мініатюрні розміри.*
- *Початково капкейки називали й «цифровими тортами» (number cakes), адже перші рецепти капкейків було легко запам'ятати завдяки «ідеальним» формулам: 1 чашка масла, 2 чашки цукру, 3 чашки борошна, 4 яйця...*



### Капкейки

Сьогодні виготовлення капкейків дедалі частіше стає справжнім бізнесом. Чимало людей охоче змінюють звичну роботу на створення апетитних маленьких шедеврів.

Класичний варіант цих тістечок є поєднанням ніжної солодкої основи (як правило, бісквіт), пишної кремової шапки і різноманітних кондитерських прикрас. Інгредієнти для приготування капкейків використовують ті ж, що і для звичайних великих тортів. Кількість можливих варіацій у складі тіста обмежується лише фантазією кухаря: туди додають ягоди, горіхи, родзинки, шоколадну стружку та інші смаколики. Як наповнювачі, що утворюють «шапку» капкейка, використовують джем, збиті вершки, глазур, різні види кремів. Що стосується зовнішнього оформлення капкейків, то тут усе залежить від тематики заходу і вподобань господарів банкету. Загалом, це унікальний десерт, який може бути приготований практично з будь-яким смаковим відтінком і оформлений у будь-якому стилі.

Наприклад, якщо йдеться про дитяче свято, капкейки можуть бути декоровані під героїв улюблених мультфільмів. У разі хрестин це буде декор ніжно-рожевого або блакитного відтінків. На новорічній вечірці капкейки увінчують великі цукрові сніжинки і різнобарвний тематичний декор, а на дні народження з букв на верхівках тістечок можна скласти привітання імениннику. Останнім часом намілилася тенденція на великих банкетах замість багатоярусного торта подавати торт із капкейків — це не лише дуже гарно і смачно, а й зручно: його легко зберігати, транспортувати та ділити між гостями.

### Це цікаво

- *Найбільший капкейк у світі, який важив 555 кг, був заввишки 1,21 м і завширшки 3 м, презентували в м. Детройті (США) у 2009 р.*
- *Світовий рекорд із поїдання капкейків (72 штуки за 6 хв) встановив Патрік Бертолетті у 2012 р.*

### Арт-галерея

#### Професії пекаря та кондитера в живописі



Невідомий німецький художник. «Виготовлення пряників». 1520





**Я. Стен. «Лейденський булочник з дружиною». 1658**



**К. Креул. «Булочниця». 1860**



**Х. Сутін. «Кондитер». 1927**



О. Яновська (Рязська). «Майстри тортів». 1937



С. Доханос. «Весільний торт». 1940

**Мафін** — це один варіант кексу. Це маленька кругла або овальна випічка, переважно солодка, до складу якої входять різноманітні начинки (чорниця, шоколадна стружка, малина, кориця, гарбуз, горіхи, банан, апельсин, персик, суниця, морква, лимон тощо). Зазвичай мафін поміщається в долоні дорослої людини. Бувають мафіни, виготовлені з кукурудзяного борошна (вони менш солодкі, а іноді й солоні).

### Сторінками історії

- Існує кілька версій походження назви «мафін». За однією з них, це слово прийшло до Великобританії в XI ст. й походить від французького *toufflet*, що означає «м'який хліб». Інша версія пов'язує цю назву з німецьким *tuffe* (один з видів хліба).
- У США мафіни завезли з Великобританії іммігранти. Ці смаколики набули популярності після їх продажу на Всесвітній виставці в Чикаго 1893 р.

Існує два типи мафінів: англійські та американські. Для виготовлення англійських використовують дріжджове тісто, а для американських у тісто кладуть розпушувач або соду. Сьогодні розроблено також спеціальні суміші для виробництва мафінів, які покращують структуру готового продукту, насичують його ароматом і надають певного смаку.