

Технологічна схема приготування бісквітного напівфабрикату звичайним способом

Бісквітний напівфабрикат. Бісквітний напівфабрикат — це пухкий, дрібнопористий напівфабрикат з еластичною м'якушкою. Його отримують збиванням яєчного меланжу з цукром-піском і подальшим перемішуванням збитої маси з борошном та випіканням отриманого тіста.



Бісквітні вироби — це тістечка, торти і рулети різної форми з доволі широким асортиментом начинок (кремових, фруктових, желейних тощо) та оздоблень (фрукти, цукати, горіхи, желе).

Новітні досягнення науки і практики

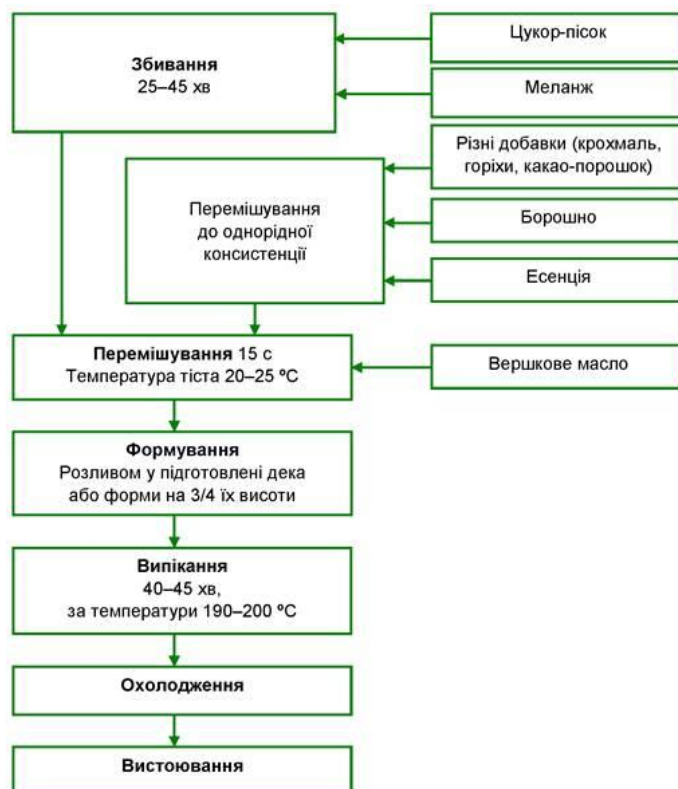
Найкращі кондитери світу

Жером де Олівейра — наймолодший чемпіон двох найбільших світових кулінарних змагань, а також власник кондитерських бутиків *Intuitions by J* в Каннах (Франція) і Монако.



Це цікаво

- На честь свого 30-річного ювілею 10 травня 2011 р. відома канадська компанія *Dairy Queen*, яка спеціалізується на виробництві морозива, приготувала величезний бісквітний торт із морозивом, для створення якого використали 136 кг льоду, понад 9 т морозива та 90 кг бісквіта і витратили цілу добу. Представники Книги рекордів Гіннеса зафіксували торт як абсолютного рекордсмена, після чого його розрізали і роздали всім охочим в обмін на благодійні пожертви.



Технологічна схема приготування бісквітного напівфабрикату звичайним способом