

Opadanie ciasta - porady

Dodany przez patryshia

Ciasta biszkoptowe powinno się piec w temp. 170 - 180 C, a pod koniec pieczenia aby ciasto się odpowiednio zestaliło podnieść temp. 180 - 200 C. Dotyczy się to biszkoptów od 30 mm grubości.

Podczas pieczenia nie powinno się poruszać blachami ani za często zaglądać do piekarnika bo może to spowodować opadnięcie, a nawet zakalec. Wypieczone wyroby powinny się wyjmować po 20 - 30 min. ochładzania.

TO było tak bardziej książkowo a z doświadczenia wiem, że biszkopt lubi klapnąć jak jest za dużo maki w nim i jest wtedy za ciężki żeby sobie mógł podrosnąć.

Ciasto drożdżowe po upieczeniu powinno być rumiane i odchodzić od formy temp. 190-200 C. Ciasto powinno się wyciągnąć z formy od razu ponieważ w czasie ochładzania skrapla się woda i ciasto je wchłania.

Ja pod koniec pieczenia tak jak przy biszkopcie podnoszę na chwilę temp. żeby się lepiej zestaliło.

A tak z mojego krótkiego bytowania na polu walki w kuchni, to zauważyłem że ważny jest czas jaki dajesz ciastu i zaczynowi (jeśli go robisz) czas do wyrosnięcia. Ja osobiście daję ok 1 godziny zaczynowi i 1 godziny ciastu. Jakos zawsze (prawie) mi się udaje.

