

Opadanie ciasta - porady

Dodany przez patryshia

Ciasta biszkoptowe powinno sie piec w temp. 170 - 180 C, a pod koniec pieczenia aby cisto sie odpowiednio zestalilo podniesc temp. 180 - 200 C. Dotyczy sie to biszkoptow od 30 mm grubosci.

Podczas pieczenia nie powinno sie poruszac blachami ani za czesto zagladac do piekarnika bo moze to spowodowac oopadniecie, a nawet zakalec. Wypieczone wyroby powinno sie wyjmowac po 20 - 30 min. ochladzania.

TO bylo tak bardziej ksiazkowo a z doswiadczenia wiem, ze biszkopt lubi klapnac jak jest za duzo maki w nim i jest wtedy za ciezkki zeby sobie mogli podrosnac.

Ciasto drożdżowe po upieczeniu powinno byc rumiane i odchodzic od formy temp. 190-200 C. Ciasto powinno sie wyciagnac z formy od razu poniewaz w czasie ochladzania skrapla sie woda i ciasto je wchlania.

Ja pod koniec pieczenia tak jak przy biszkopcie podnosze na chwile temp. zeby sie lepiej zestalilo.

A tak z mojego krotkiego bytowania na polu walki w kuchni, to zauwazylem ze wazny jest czas jaki dajesz ciastu i zaczynowi (jezli go robisz) czas do wyrosniecia. Ja osobiscie daje ok 1 godziny zaczynowi i 1 godziny ciastu. Jakos zawsze (prawie) mi sie udaje.

