

Idealnie ubite białka.



Opis wskazówki

Jak idealnie ubić białka do biszkoptów i bez.

Pierwszymi zasadami dobrze ubitych białek jest dobre rozdzielenie żółtek od białek i czysta miska. Kolejną pomocą jest szczypta soli. W ten oto sposób zaczynamy ubijać nasze białka. Jest jednak kolejny ważny składnik, którym jest właśnie cukier. Stopniowe dodawanie cukru w trakcie ubijania białek, zapewni nam lśniąca, biała pianę, a dodatkowo białka nie rozbiją się nam (zbyt długie ubijanie białek bez cukru może spowodować ich "rozbicie"). Tyle jeśli chodzi o ubijanie piany do biszkoptu. Tymczasem jeżeli robimy bezę, to niezbędne są dwa kolejne składniki, które pozwolą jej zachować idealny kształt. Pierwszym jest łyżeczka octu dodana zaraz po ubiciu białek z cukrem, a kolejnym jest łyżeczka mąki ziemniaczanej. Robiąc bezę nie należy również zapomnieć, że jest ona bardziej suszona, niż pieczona, więc wymaga odpowiednio długiego czasu, nie za wysokiej temperatury i długiego studzenia (lub też suszenia) w uchylonym piekarniku.