

BISZKOPT KAKAOWY

Biszkopt kakaowy do tortu z całych jajek to zmodyfikowana wersja jasnego biszkoptu, który mieliście okazję już testować. Przy okazji tego biszkoptu z kakao sprawdziłam czy rodzaj kakao ma wpływ na strukturę biszkoptu. Okazało się, że ma i to znaczną. Dlatego też poniżej podaję Wam dwa przepisy, gdzie wykorzystałam kakao Decomorrore i Wedel. Kakao firmy Wedel jest jaśniejsze od Decomorrore, mimo podobnej zawartości tłuszczu kakaowego. Aby uzyskać podobny efekt jaki uzyskałam przy użyciu Decomorrore musiałam zmniejszyć trochę ilość mąki i zwiększyć ilość kakao Wedel.

Trzeba też pamiętać, że im większa ilość kakao w przepisie, tym nasz biszkopt będzie bardziej zwarty, wilgotniejszy i niestety wyjdzie trochę niższy. Biszkopt nie będzie już mięciutki i puszysty, tylko będzie przypominał bardziej ciasto czekoladowe.

Uwaga:

1. Jeżeli po rozbiciu jajek otrzymacie np. 225 g, to w [przeliczniku foremek](#) w pierwsze pole wpiszcie średnicę tortownicy 18 cm, a w drugim polu np. 18.2 cm. Wpiszcie składnik: jajka – 220 g i przeliczcie. Zwiększacie rozmiar tortownicy, aż wyjdzie Wam wasza waga jajek – ok 225 g. Wtedy wpiszcie kolejne składniki i przelicznik pokaże Wam ile mąki i cukru dać na 225 g jajek.

Składniki na biszkopt kakaowy – forma/rant o śr 18 cm:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 140 g cukru (nie musi być drobny)
- 120 g mąki pszennej
- 26 g kakao Decomorrore

Składniki na biszkopt z kakao Wedel:

- ok 220 g jajek bez skorupki (4 jajka 'L')
- 140 g drobnego cukru
- 120 g mąki pszennej
- 30 g kakao Wedel

1. W misce, przy pomocy miksera, ubijamy jajka z cukrem (w słabszym mikserze na wysokich obrotach, w robotach o dużej mocy na średnich obrotach). Miksujemy całość ok 12-15 min, aż masa potroi swoją objętość. Im więcej jajek, tym dłuższy czas ubijania. Przy 6 jajkach może to zająć nawet 20 minut (zależy to od mocy miksera/roboty planetarnego). Wyłączamy mikser.
2. W dwóch turach wsypujemy przesianą mąkę z kakao. Za pomocą szpatułki lub różgi kuchennej łączymy ją z masą jajeczną.
3. Gotowe ciasto przekładamy do rantu/formy o śr 18 cm, wyłożonego papierem

- do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
4. Pieczemy od 50 – 60 min w temperaturze ok 155-160°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka.
 5. Upieczony biszkopt kakaowy wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do wystudzenia.
 6. Przy pomocy długiego noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty. Wierzch biszkoptu (skórkę) ścinamy.
 7. Biszkopt z tych proporcji w formie o śr 18 cm wyrasta mi na ok 6,5 cm wysoki.

Wskazówki:

Z ilu jajek wyjdzie mi biszkopt kakaowy wysoki na 6 cm?

24 cm – 7 jajek
22 cm – 6 jajek
20 cm – 5 jajek
16 cm – 3 jajka

18 cm – 4 jajka (tutaj trzeba zrobić rant z papieru do pieczenia jeśli używacie tortownicy,
bo wychodzi wysoki ok 6,5 cm)

polecam Przelicznik foremek: <https://slodkipomysl.pl/przelicznik-foremek.html>

Dlaczego ubijamy jajka z cukrem w całości, a nie osobno białka z cukrem?

Do tortów artystycznych idealny jest biszkopt zwarty, miękki ale nie zbyt puszysty.

Jajka ubijane w całości nie wchłaniają aż tak dużo powietrza jak białko ubijane samodzielnie.

Dlatego trochę słabiej wyrastają, ale biszkopt jest przez to stabilniejszy.

Ładnie wyrośnięty biszkopt kakaowy do tortu zależy od dobrze ubitych jajek?

Tak. U mnie najczęstszym powodem opadniętego biszkoptu było krótkie ubijanie białek lub całych jajek. Biszkopt kakaowy z 4 jaj miksuję ok 15 minut. Ubicie samych białek z cukrem zajmuje mniej czasu – ok 10 min.

Całe jajka zawsze ubijam trochę dłużej. To też zależy od ilości jajek. Im więcej jajek tym dłuższy czas ubijania. Jeśli przy 4 jajkach ubicie zajmuje ok 15 minut, to przy 6 jajkach ten czas wydłużamy nawet do 20 minut.

W 'lepszem' (mocniejszym) robocie planetarnym (np. Kenwood) ubijam jajka na 5 poziomie prędkości (mój ma 7 poziomów). Przy słabszych robotach ustawiam maksymalną prędkość ubijania.

Dlaczego biszkopt po upieczeniu kurczy się u góry, przy

brzegach?

Jeśli zauważycie, że biszkopt po upieczeniu kurczy się u góry, to znak, że ubijaliście jajka na zbyt szybkich obrotach. Mój nowy robot planetarny ma 7 poziomów prędkości. Niektóre biszkopty muszą ubijać na poziomie 6 aby ładnie wyrosły i się nie kurczyły u góry. W starym mikserze nie miałam tego problemu, ponieważ nie miał tak szybkich obrotów.

Czy jajka muszą mieć temperaturę pokojową?

Od początku używam jajek w temperaturze pokojowej. Tylko dwa razy użyłam zimnych jajek, bo dziewczyny pisały mi, że bez problemu im biszkopt wyrasta. Niestety mi nie wychodził. Dlatego osobiście polecam do biszkoptu jajka w temperaturze pokojowej.

Rozmiar jajek ma znaczenie?

Z mojego doświadczenia – **tak**. Jeśli użyjecie większych jajek polecam zwiększyć ilość mąki i cukru (można to obliczyć w przeliczniku foremek). W przeciwnym wypadku biszkopt wyjdzie puchaty i delikatny, przez co będzie mniej stabilny.

Jeśli ten biszkopt będzie dla Was za mało stabilny lub zobaczycie, że zapada się w środku (mimo długiego ubijania jajek), to dodajcie trochę mąki następnym razem. Mi taki biszkopt do tortu odpowiada, ale to nie znaczy, że Wam musi ;). Dodatkowa łyżka mąki nie zaszkodzi.

Czym nasączyć biszkopt kakaowy?

Od kilku miesięcy nasączam biszkopty przegotowaną wodą (bez cukru i cytryny, ale jeśli lubicie możecie posłodzić). Można też nasączyć kawą.

Kiedy, jak i jaki cukier dodać do białek?

Dodaję cukier do jajek przed ubiciem. Można użyć zwykły cukier, nie musi być drobny.

Czy proszek do pieczenia jest potrzebny?

Według mnie **nie**. Jak już wspomniałam w drugim punkcie, biszkopt wyrasta dzięki dobrze ubitym jajkom. Moja mama zawsze dodawała proszek do pieczenia do takiego biszkoptu (ubijała od razu całe jajka z cukrem). Ja nie dodaję. Sześć jajek ubijałam ok 20 minut i biszkopt do tortu pięknie wyrósł!

Jaka miska do ubijania białek?

Każda miska będzie dobra. Miska przede wszystkim **musi być czysta i sucha**. Plastikowa ma chropowatą powierzchnię, którą czasami ciężko domyć i pozostaje tłusta warstwa. Dlatego ja preferuję metalową lub szklaną miskę.

Jaka temperatura pieczenia?

Często dostaję pytania co zrobić, aby biszkopt nie wyrastał z górką. Gdy upewniam się, że nie był dodany proszek do pieczenia pytam o temperaturę. Wtedy najczęściej słyszę, że biszkopt był pieczony w ok 180°C. To jest za wysoka temperatura dla biszkoptu. Biszkopt kakaowy pieczemy w ok 150-165°C, bez termoobiegu. Wtedy biszkopt rośnie w równym, wolnym tempie i bez górkę. **Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 155°C** (piekę na najniższym poziomie piekarnika). U niektórych 180°C może być odpowiednikiem 170°C, dlatego musicie wyczuć swój piekarnik.

Jeśli mimo zmniejszenia temperatury biszkopt wyrośnie Wam z górką, to wtedy po wyjęciu biszkoptu z formy i ostudzeniu wystarczy ściąć wierzch.

Papier do pieczenia czy masło?

Używam papieru do pieczenia. Papierem wykładam samo dno formy.
Nie smaruję niczym boków formy.

Czy biszkoptem trzeba rzucić po upieczeniu?

Nie! Ja przez 3 lata rzucałam biszkoptem. Najpierw na podłogę, później na blat kuchenny. Ostatnio kilka razy nie rzuciłam, aby sprawdzić czy jest to potrzebne. Nie opadł ani razu. Dlatego już biszkoptem nie rzucam!

Jak układamy blaty biszkoptu przy składaniu tortu?

Moje biszkopty układam tak jak biszkopt wygląda przed krojeniem. **Dolny blat kładę na sam dół, a górny na wierzch tortu** (ewentualnie do środka). Chodzi o to, że podczas pieczenia mąka może trochę opaść na dno formy i dolny blat wychodzi gęściejszy, stabilniejszy. A górny bardziej miękki i delikatny. Kładąc górny blat na sam dół tortu ryzykujemy tym, iż nie utrzyma od tortu całego tortu. Przez co tort może nam sięść i popęka tynk maślany.

Rant czy tortownica?

Nie mam faworyta. Zaczęłam piec biszkopty w tortownicy i do dziś jestem z mojej formy zadowolona. Ważne aby **tortownica była dobrej jakości**. Kupiłam rant, ponieważ chciałam piec wyższe biszkopty, a robiąc rant z papieru do pieczenia biszkopty wychodziły mi węższe u góry. Papier do pieczenia źle się układał. **W rancie można upiec biszkopt i złożyć tort, aby był prosty.** W tortownicy też można to zrobić, ale do tego potrzebny jest papier do pieczenia lub folia rantowa. Jeśli robicie torty dla siebie, sporadycznie i nie są wysokie, to tortownica Wam wystarczy.

Jeśli planujecie działalność (torty na zamówienie), polecam zainwestować w ranty.

Czy można otworzyć piekarnik podczas pieczenia biskoptu?

Tak. Ale wtedy gdy biskopt jest już upieczony i robimy to powoli. Nie otwieram piekarnika gdy widzę, że biskopt jest blady, a środek jeszcze nie dopieczony. Czasami delikatnie (nie za szybko) otwieram piekarnik 5 minut przed końcem pieczenia.

Kiedy można upiec biskopt kakaowy przed złożeniem tortu?

Biskopty do moich tortów **piekę 1-2 dni wcześniej, przed przełożeniem kremami.** Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biskopt piekę już we wtorek wieczorem. Świeży biskopt trudniej się kroi. Biskopt zawijam w folię i przechowuję w szafce. Biskopt można też zamrozić! Do krojenia używam noża strunowego, dzięki czemu nie mam poszarpanych blatów.

Jaka mąka do pieczenia biskoptu?

Używam mąki pszennej tortowej, typ 450.

Podoba Ci się przepis na biskopt kakaowy? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.