



На перший вигляд, цей продукт - ідеальне кондитерське изделие для літньої жары.

Не тает, не портиться, не пачкається, да ще і в більшості випадків упаковано в індивідуальну плівку! Але чи так добре цей продукт? Попробуємо розібратися

Правильний рецепт

Іспечь ніжний, ароматний, тающий во рту бисквіт не так-то просто: це дуже капризна випічка вимагає від господині немалого сноровки і терпіння. І це при тому, що інгредієнтів вимагається мінімум: свіжі курячі яйця, цукор і борошно!

Основна проблема, з якою стикаються господині при приготуванні бисквіта, - це "падіння" готової випічки. Здалося б, всі пропорції дотримані, бисквітне тісто в час випічки добре піднялося, але варто дістати бисквіт з духовки, як він перетворюється в невдалий блин! Якщо ви хочете уникнути подібних неприємностей, скористайтесь порадами "КП".

Сравниваем образцы

Для экспертизы мы приобрели бисквиты четырех торговых марок: Roshen, "Бисквит шоколад", "Домашний праздник" и Balconi. Массы упаковок - от 200 до 330 граммов, а вес одного пирожного колеблется от 28 до 55 граммов. Поэтому для удобства сравнения по ценам мы сделали перерасчет стоимости за 100 г продукта.

Главное, что бросилось в глаза при изучении состава, - это обилие ингредиентов. Складывается впечатление, что, говоря всего о трех необходимых составляющих для бисквита, мы весьма отстали от жизни! Неудивительно, что диетологи единодушны: от употребления подобных продуктов лучше воздержаться.

МНЕНИЕ ДИЕТОЛОГА

"А печенье - лучше!"

- Я бы не рекомендовала есть готовые бисквиты и, тем более, давать их своим детям по нескольким причинам, - разъясняет главный врач медицинской клиники "Столица" диетолог Наталия САМОЙЛЕНКО. - Во-первых, это обилие в подобных продуктах трансжиров. Во-вторых, составляющие бисквита (яйца, мука, сахар) и влажная прослойка - это просто курорт для бактерий! Готовые же бисквиты хранятся месяцами, и тут возникает вопрос: за счет чего? Ответа может быть всего два: либо в данном продукте большое количество консервантов, либо там нет яиц - третьего не дано! Поэтому всем, кого привлекают бисквиты тем, что долго не портятся и не тают в летнюю жару, я бы все-таки посоветовала вместо них есть печенье. Лучше всего - овсяное или галетное.

СОВЕТЫ "КП"

Если при взбивании белков добавить щепотку соли, пена получится "крепче".

После приготовления бисквитное тесто необходимо сразу же отправлять в духовку.

Для випікання краще воспользоваться разъёмной формой.

Щоб бисквіт вийшов більш ніжним, форму можна слегка охладити.

Бисквіт випікають в попередньо розігрітій духовці при температурі 180-200°C.

В течение первых 20-25 минут дверцу духовки нельзя открывать, иначе тесто "упадет". Но и по прошествии получаса открывать и закрывать дверцу следует крайне осторожно - это тесто не терпит резких движений.

Готовый бисквит лучше не сразу вынимать из духовки, а дать ему постоять минут 10-15, затем форму с бисквитом поставить на влажное полотенце. Из формы бисквит следует доставать, когда он остынет до комнатной температуры.

С результатами сравнительных анализов йогуртов, сухих завтраков, мороженого, шоколада, сосисок, сладких десертов, печенья, мармелада, плавленых сырков, подсолнечного масла, томатной пасты, майонеза, красной икры, шампанского, вина, слоеного теста, кабачковой икры, крабовых палочек, шоколадных конфет, сельди, муки, приправ, кетчупов и вареников с картофелем от ведущих производителей вы можете ознакомиться в рубрике "Завтрак с "КП": экспертиза".

Сравнительный анализ бисквитов

Наименование			
Цена у	Цена з	зав	авгн.
Комментарии			
экспертов **			

Бисквитные пирожки "Бисквит Рошен" сгущенное молоко, TM Roshen

15,59/

300 г

5,20

Мука пшеничная в/с, меланж, сахар-песок, жиры кондитерские, патока крахмальная, молоко ц

Внутри упаковки - шесть бисквитов, упакованных в индивидуальную пленку, по 50 г каждый.

Пирожное - нежное, и крема между слоями - в самый раз! Только вот незадача: упаковка с б

В составе немало ингредиентов, которые не приветствуются диетологами: кондитерские жи

E450i - разрыхлитель, добавляется в порошки для выпечки. E500 - карбонат натрия, относит

Бисквит "Фирменный" сгущенное молоко + Са, TM "Бисквит шоколад"

17,79/

330 г

5,39

Сахар, мука пшеничная хлебопекарная в/с, яйцо куриное, сироп глюкозно-фруктозный, жир ко

Внутри упаковки - шесть бисквитов, упакованных в индивидуальную пленку, по 55 г каждый.

Пирожное немного суховато.

В составе - все те же кондитерский жир, глицерин, ароматизаторы, разрыхлители.

Лактат кальция (E327) - антиоксидант. Защищает продукты питания от окисления, прогорка

Бисквит "Транчетто" с начинкой какао-крем, ТМ Balconi

21,29/

280 г

7,60

Сахар, мука пшеничная, свежие яйца, негидрогенизированные растительные жиры, глюкозно-

Самый дорогой из представленных бисквитов как по цене всей упаковки, так и в пересчете з

Бисквит достаточно нежный, приятного вкуса.

Состав мало отличается от предыдущих образцов: растительные жиры, ароматизаторы, эму

Моно- и диглицериды жирных кислот (E471) - см. выше. Бикарбонат аммония - разрыхлитель

* Образцы были приобретены в магазине "Новус" 21 апреля 2012 года.

** Наши эксперты - врач-диетолог Лариса БУТКОВА, главный врач медицинской клиники "Столица" диетолог Наталия САМОЙЛЕНКО.

[Наталья МИЧКОВСКАЯ, «Комсомольская правда в Украине»](#)