

# РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ



# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ

- Имя человека, впервые приготовившего бисквитное тесто, история не сохранила. Известно только, что название **"бисквит"** происходит от старого французского слова, означающего **"дважды испеченный"**, - солдаты, моряки и путешественники брали в дорогу дважды пропеченный хлеб.
- Такое популярное и привычное блюдо, как **рулет**, пришло к нам из западноевропейской кухни несколько столетий назад. В результате кулинарных экспериментов искусных европейских поваров на свет появился **Его Величество Рулет**. **Рулет** придумали швейцарцы, однако подобные блюда существовали и в немецкой, и во французской и в русской кухне. Блюдо, достойное праздничного стола, его можно готовить хоть каждый день.

# ИСТОРИЯ ПРОИСХОЖДЕНИЯ



- Бабушка Георга V, всемирно известная королева Виктория, ввела моду на ежедневное смакование **бисквитов с прослойками из джема**. С тех пор подобные бисквиты так и называются «викторианскими». Вскоре Англия «заразила» бисквитами почти все страны мира.

- Название **"рулет"** происходит от французского слова **rouler**, что означает **"свертывать, заворачивать"**. Оно как нельзя лучше характеризует главную особенность блюда - изделие цилиндрической формы с начинкой - **бисквитные рулеты, рулады и штрудели**.

- **РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ** – свернутые тонкие пласты бисквитного полуфабриката, прослоенные разнообразными начинками (маковая, фруктово-ягодная, кремовая, жировая, творожная) нередко с отделкой (сахарной пудрой или глазурью) поверхности



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

**В зависимости от рецептурных компонентов:**

- **Фруктовый** весовой
- **Шоколадный** весовой
- **Шоколадно-фруктовые** с начинками вишневой, черничной, апельсиновой, клубничной, малиновой, маковой; **медовый** с вареньем, **глазированный** лимонной помадой и др.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Сырье

Для приготовления, **бисквитных рулетов** используют муку со слабой клейковиной. Бисквит, изготовленный из такой муки, имеет тонкостенную пористость, мягкий мякиш и высокие вкусовые качества.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Технология

- **Приготовление бисквитного теста.** Бисквитное тесто готовят сбиванием сахара-песка и меланжа в специальной сбивальной машине в течение 12...15 мин до увеличения объема смеси в 2,5...3 раза. После этого добавляют муку и продолжают сбивание еще 15...20с.
- **Формование теста.** Осуществляется валками. Толщина слоя должна быть 7...10 мм.
- **Выпекание бисквитного полуфабриката.** Бисквитный полуфабрикат выпекают 4...5 мин при переменном температурном режиме в печи: в начальной зоне печи — 300°C, в конце выпечки 190...210°C.
- **Нанесение на бисквитный полуфабрикат начинки.** Выпеченный полуфабрикат после охлаждения нарезают на пласты, на которые наносится начинка.
- **Формирование рулета и упаковка.** Пласты сворачивают в рулет и направляют на упаковывание.







# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Требования к качеству

### **Органолептическая оценка**

- **Внешний вид** — поверхность рулетов должна быть обсыпана или отделана в соответствии с рецептурой, без подгорелости. Начинка не должна быть на поверхности и выступать за края рулета.
- **Форма рулетов** — без повреждений, с ровным срезом.
- **Вкус, запах** рулетов должен соответствовать наименованию изделия, без посторонних запаха и вкуса. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салистого или прогорклого вкуса.
- **Вид на разрезе:** рулет свернутый, равномерный по толщине, хорошо пропеченный, с развитой пористостью, без закала и следов непромеса, равномерно прослоенный начинкой, которая не должна выступать за края.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Требования к качеству

### *Физико-химические показатели*

- **Массовая доля влаги, общего сахара (по сахарозе) и жира (в пересчете на сухое вещество) выпеченного полуфабриката и начинки должны соответствовать рецептурам с учетом допускаемых отклонений.**
- **Толщина пласта выпеченного полуфабриката должна быть 6... 9 мм.**
- **Массовая доля минеральных веществ, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте, не должна превышать 0,1 % (для выпеченного полуфабриката и начинки).**



# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Упаковка

- **Рулеты** выпускают **штучными массой нетто не более 500 г и весовыми.**
- **Штучные рулеты** завертывают в парафинированную бумагу, пергамент, подпергамент, пергамин, целлофан и оклеивают этикеткой в виде бандероли.
- **Незавернутые штучные рулеты** допускается укладывать в художественно оформленные коробки.
- **Рулеты штучные завернутые и весовые массой не более 10 кг** без заправки укладывают в лотки алюминиевые, металлические с антикоррозийным покрытием и деревянные, покрытые пищевым лаком.









# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## Хранение

Рулеты хранят при температуре 6...18°C (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха 70...75%.

Рулеты с кремом и творогом должны храниться в холодильных шкафах и камерах при температуре  $(4 \pm 2)$  °C.

Сроки хранения со времени изготовления рулетов:

- с кремом — 36,
- с творогом — 24 ч;
- с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых — 7 сут,
- с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых — 5 сут.

Наряду с продукцией непродолжительного срока хранения вырабатываются бисквитные рулеты со сроком хранения 6 мес. по ТУ.