

Τα μυστικά του μπισκότου

Συμβουλές για επιτυχημένα αποτελέσματα!



-Όπως και με τα κέικ, είναι καλύτερο όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε για τα μπισκότα να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

-Χρησιμοποιήστε τα κανονικά ταψιά για να ψήσετε τα μπισκότα σας. Μη χρησιμοποιείτε ταψιά με ψηλά τοιχώματα, γιατί αντανακλούν τη θερμότητα και τα μπισκότα δεν θα ψηθούν καλά..

-Εάν τα μπισκότα σας μαυρίζουν από κάτω πριν ψηθούν από πάνω, μπορείτε να κάνετε το εξής: βάλτε δύο ταψιά το ένα πάνω στο άλλο ή χρησιμοποιήστε δύο στρώσεις αντικολλητικό χαρτί. Έτσι θα έχετε μια έξτρα στρώση μόνωσης από κάτω και τα μπισκότα θα ψηθούν ομοιόμορφα.

-Χρησιμοποιήστε αντικολλητικό χαρτί κουζίνας για να μην κολλάνε τα μπισκότα στο ταψί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ίδιο χαρτί για όλες τις φουρνιές μπισκότων. Το μόνο που χρειάζεται είναι να απομακρύνετε τα ψίχουλα.

-Η ζύμη για τα μπισκότα μπορεί να γίνει σε μίξερ.

-Πάντα να ψήνετε τα μπισκότα σε **προθερμασμένο φούρνο**, εκτός και αν η συνταγή λέει διαφορετικά.

-Ελέγξτε **αν** τα μπισκότα **είναι έτοιμα 2 λεπτά πριν τον ελάχιστο χρόνο που δίνει η συνταγή**. Εάν τα μπισκότα σας αρέσουν **μαλακά**, βγάλτε τα **λίγο πριν την ώρα τους**. Αν σας αρέσουν σκληρά αφήστε τα λίγο παραπάνω.

-Αφήστε τα ταψιά να κρυώσουν λίγο πριν βάλετε την επόμενη φουρνιά, αλλιώς τα μπισκότα δεν θα κρατήσουν τη φόρμα τους.

-Βγάλετε τα μπισκότα από το φούρνο και αφήστε τα για ένα λεπτό στο ταψί. Μόλις όμως είναι αρκετά σκληρά για να μπορείτε να τα βγάλετε με μια σπάτουλα, πρέπει να το κάνετε, γιατί τα μπισκότα συνεχίζουν να ψήνονται. Εάν τα μπισκότα σκληρύνουν πολύ και κολλήσουν στο ταψί, βάλτε τα ξανά για λίγο στο φούρνο.

-Αφήστε τα μπισκότα να κρυώσουν εντελώς σε μια σχάρα, μακριά το ένα από το άλλο και μη τα στοιβάζετε ή τα βάζετε σε βάζο μέχρι να κρυώσουν εντελώς.

-Για να **μείνουν φρέσκα τα μπισκότα, φυλάξτε τα σε αεροστεγές βάζο**. Εάν μαλακώσουν πολύ, μπορείτε να τα ξαναβάλετε στο φούρνο για λίγο.

-Για να παραμείνουν μαλακά τα μπισκότα σας, μια μικρή φέτα μήλου θα τα κάνει να μη ξεραθούν.

-Όλα τα μπισκότα **μπορούν να μπουν στην κατάψυξη**.

-Μπορείτε να διακοσμήσετε τα μπισκότα πριν τα ψήσετε, αν ρίξετε από πάνω απλή ή χρωματιστή ζάχαρη ή εάν πιέσετε ελαφρά ξηρούς καρπούς ή σταφίδες. Επίσης μπορείτε να κάνετε μια κοιλότητα στη μέση και να τη γεμίσετε με μαρμελάδα ή κομματάκια σοκολάτας

Τραγανό ή μαλακό;

Σε όλους αρέσουν τα μπισκότα, αλλά όλοι έχουν διαφορετική άποψη για το πως είναι το τέλειο μπισκότο. Είναι μαλακό και αφράτο; Είναι τραγανιστό;

Εδώ λοιπόν θα βρείτε συμβουλές για το πως να πετύχετε εσείς τα μπισκότα σας να έχουν την υφή που σας αρέσει. Η ίδια ακριβώς συνταγή μπορεί να βγάλει δύο τελείως διαφορετικά μπισκότα (ίδια γεύση, άλλη υφή), ανάλογα με τα υλικά, τον τρόπο ανάμιξης και τον χρόνο ψησίματος.

Υλικά

Τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε έχουν τη μεγαλύτερη σημασία από όλα. Αλλάζοντας ένα μόνο συστατικό, ας πούμε βάζοντας μαγειρική σόδα αντί για μπέικιν πάουντερ, μπορεί να κάνει μεγάλη διαφορά.

Τα περισσότερα μπισκότα γίνονται με κάποιο είδος

λιπαρής ουσίας,

αλεύρι,

μπέικιν πάουντερ ή μαγειρική σόδα,

ζάχαρη,

αβγά και

κάποιο άλλο υγρό.

Λίπος: Συνήθως χρησιμοποιούμε βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι. Το είδος της λιπαρής ουσίας θα παίξει μεγάλο ρόλο στο πόσο θα απλώσει το μπισκότο σας. Με τη μαργαρίνη τα μπισκότα λίγο πολύ κρατάνε το σχήμα τους, ενώ το βούτυρο λιώνει σε μικρότερες θερμοκρασίες, κι έτσι θα έχετε μπισκότα που μάλλον θα απλώσουν. Το λάδι, μια που είναι ήδη υγρό, θα κάνει μπισκότα που επίσης κρατάνε το σχήμα τους. Το πόσο λίπος θα βάλουμε παίξει επίσης ρόλο. Πιο πολύ λίπος σημαίνει πιο επίπεδα και τραγανά μπισκότα, λιγότερο λίπος σημαίνει μπισκότα πιο αφράτα.

Αλεύρι: Το κοινό αλεύρι και το σκληρό αλεύρι θα μας δώσουν πιο επίπεδα και τραγανά μπισκότα, ενώ το μαλακό αλεύρι και το αλεύρι ζαχαροπλαστικής θα μας δώσουν πιο αφράτα.

Μπέικιν πάουντερ και μαγειρική σόδα: Αυτά τα δύο συστατικά βοηθούν στο φούσκωμα των μπισκότων. Η **μαγειρική σόδα** επιτρέπει στα μπισκότα να **πάρουν χρώμα** μέσα στο φούρνο και να γίνουν έτσι **πιο τραγανά** ενώ το **μπέικιν πάουντερ** βοηθά να γίνουν τα μπισκότα **πιο ανοιχτόχρωμα και αφράτα**.

Ζάχαρη: Η **λευκή ζάχαρη** θα μας δώσει **πιο τραγανά μπισκότα** από την καστανή ζάχαρη και το μέλι. Μετά το ψήσιμο, τα **μπισκότα** που έχουν γίνει με **καστανή ζάχαρη απορροφούν την υγρασία** και μένουν έτσι **πιο μαλακά**. Αν μειώσετε τη ζάχαρη σε μια συνταγή θα έχετε πιο φουσκωτά μπισκότα.

Αβγά και υγρά: Αν για υγρό χρησιμοποιούμε **αβγά, τα μπισκότα γίνονται πιο φουσκωτά**. Μια ή δύο κουταλιές γλυκού νερό ή άλλο υγρό στη ζύμη θα κάνει τα **μπισκότα να απλώσουν** και να γίνουν **πιο τραγανά**. Επίσης πρέπει να ξέρουμε τη διαφορά στους κρόκους και το ασπράδι των αβγών: Οι κρόκοι βοηθούν να υπάρχει μεγαλύτερη υγρασία, ενώ τα **ασπράδια** κάνουν τα **μπισκότα πιο στεγνά**. Για να μην γίνουν πολύ στεγνά, προσθέτουμε συνήθως παραπάνω ζάχαρη.

Τεχνική ανάμειξης

Τα μπισκότα δεν είναι τόσο ντελικάτη υπόθεση όπως τα κέικ, αλλά η τεχνική ανάμειξης της ζύμης παίζει το ρόλο της. Το πιο **σημαντικό σημείο είναι όταν αναμειγνύουμε τη ζάχαρη με τη λιπαρή ουσία μας. Πρέπει να τα χτυπάμε μέχρι να γίνουν ανοιχτόχρωμα, αφράτα και απαλά. Αυτό βοηθά να μπει αέρας μέσα στη ζύμη**, σημαντικό αν θέλουμε να δουλέψουν το μπέικιν πάουντερ και η σόδα μας. Επίσης θυμηθείτε πως από τη στιγμή που έχετε βάλσει μαζί τα υγρά με τα στεγνά συστατικά σας, μην το παρακάνετε στο χτύπημα.

Θερμοκρασία

Μια ζύμη που έχει μείνει στο ψυγείο πριν το ψήσιμο, θα κρατήσει το σχήμα της και θα κάνει ελαφρώς πιο αφράτα μπισκότα.

Χρόνος ψησίματος

Καταρχάς προσοχή στον τρόπο που θα ψήσετε τα μπισκότα. Αν βουτυρώσετε το ταψί σας, τα μπισκότα θα απλώσουν πιο πολύ, αλλά αν δεν το βουτυρώσετε μπορεί να κολλήσουν. Έτσι η καλύτερη λύση είναι να καλύψετε το ταψί σας με λαδόκολλα.

Όσο για το χρόνο ψησίματος: αν τα θέλετε πιο μαλακά, ψήστε τα λίγο λιγότερο από ό,τι λέει η συνταγή σας και αν τα θέλετε τραγανά, λίγο περισσότερο. Γενικά πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί, να ελέγχετε τα μπισκότα συχνά και τουλάχιστον 2 λεπτά πριν το χρόνο που λέει η συνταγή σας.

Κατάληξη

Για να δούμε λοιπόν τι πρέπει να κάνετε. Ανάλογα με το πως προτιμάτε το μπισκότο σας μπορείτε να δοκιμάσετε κάποια από τα παρακάτω:

Επίπεδο: Χρησιμοποιήστε βούτυρο, αλεύρι για όλες τις χρήσεις, αυξήστε ελαφρώς την ποσότητα της ζάχαρης, προσθέστε λίγο υγρό στη ζύμη, φροντίστε να είναι η ζύμη σε θερμοκρασία δωματίου πριν την ψήσετε.

Αφράτο: Χρησιμοποιήστε μαργαρίνη, λιγότερο λίπος από ό,τι λέει η συνταγή, λιγότερη ζάχαρη, αλεύρι μαλακό ή ζαχαροπλαστικής, μπέικιν πάουντερ αντί για σόδα ή βάλτε τη ζύμη σας στο ψυγείο πριν το ψήσιμο

Μαλακό: Βγάλτε τα μπισκότα λίγη ώρα πριν γίνουν, όταν το κέντρο τους είναι ακόμα μαλακό και όχι τελείως ψημένο. Χρησιμοποιήστε καστανή ζάχαρη ή μέλι. Χρησιμοποιήστε μόνο τους κρόκους από τα αυγά.

Τραγανά: Ψήστε τα μπισκότα σας λίγο παραπάνω και βγάλτε τα αμέσως σε μια σχάρα να κρυώσουν. Χρησιμοποιήστε μόνο βούτυρο και λευκή ζάχαρη. Χρησιμοποιήστε μαλακό αλεύρι.

Πηγή: <https://www.newsbeast.gr/woman/arthro/243315/ta-mustika-tou-biskotou>