

Jak upiec bezę

KROK PO KROKU



www.relaxtime.pl



⓪ bezie

Zacznę od tego, że bezę "suszymy", a nie pieczemy. Co oznacza, że potrzebuje ona dużo czasu w piekarniku ale nastawionym na niską temperaturę. Beza jest stosunkowo prostym wypiekem ale wymaga od nas cierpliwości oraz spełnienia kilku warunków.

Mamy kilka rodzajów bez: włoską, francuską i szwajcarską. Ja robię najzwyczajniejszą bezę, do której nie potrzebuję więcej urządzeń, oprócz miski i miksera. Jest to beza francuska. Podobno najstabilniejsza jest włoska. Ale ja nie jestem cukiernikiem i nie posiadam termometru do mierzenia odpowiedniej temperatury syropu cukrowego. Dlatego pozostaje przy klasycznej bezie i o niej będę pisać.

Zaczynamy:

Co jest potrzebne:

MIKSER LUB TRZEPACZKA DO UBIJANIA BIAŁEK

MISKA

Najlepiej szklana lub metalowa. A jeżeli posiadacie tylko plastikowe to musicie je porządnie wyszorować. Tak, żeby ścianki nie pozostały tłuste. Utrudnia to ubijanie białek

FOREMKA

PAPIER DO PIECZENIA

Składniki:

BIAŁKA

Muszą być dobrze oddzielone od żółtek inaczej nie będą chciały się ubić. Mogą być świeże lub jednodniowe. Osobiście uważam, że jednodniowe ubija się lepiej, ponieważ są odprowane z wody

CUKIER

Powinien być drobnoziarnisty

SOK Z CYTRYNY

Żeby beza była błyszcząca



Wykonanie

I. Ubijamy białka

Bezę zaczynamy od ubicia białek, co jest chyba najważniejszą częścią jej wykonania.

Zaczynamy ubijać na wolnych obrotach. Najważniejsze jest, żeby ich nie "przebić". Co w praktyce oznacza, nie ubijać zbyt długo.

Ubijane białka nie mogą zacząć się rozwarstwiać, wyglądać jakby były zważone, ani podchodzić wodą. To wszystko oznacza, że białka są przebite i beza nie wyjdzie.

Powinniśmy skończyć ubijanie w momencie pojawienia się wyraźnych wierzchołków, miętko opadających. Piana powinna być prawie sztywna

II. Dodajemy cukier

Gdy białka są ubite zaczynamy nasz test na cierpliwość. Dodajemy łyżkę cukru, ciągle miksując. Kolejną dodajemy dopiero gdy poprzedni cukier się rozpuści.

Sprawdzamy to poprzez roztarcie odrobiny masy pomiędzy palcami. Gdy nie czuć drobinek cukru, można dokładać kolejną łyżkę.

W zależności jaką robimy porcję może to potrwać dość długo, nawet do 15 minut.

Dobra wiadomość: na tym etapie nie możemy już przebić ani zepsuć białek :-)

III. Pieczemy

Do gotowej masy dodajemy sok z cytryny, krótko miksujemy i przekładamy lub wyciskamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.

Bezę pieczemy długo w niskiej temperaturze. Ja robię to w piekarniku z grzałką góra - dół nastawionym na około 110 stopni. Suszę bezy w tej temp. 2 godziny.

Następnie wyłączam piekarnik i pozostawiam bezy do ostygnięcia w zamkniętym piekarniku. Najczęściej na całą noc.



Dodatkowe wskazówki

Beza francuska jest idealna do Bezy Pavlovej (zdjęcie powyżej), bezowych gniazdek czy po prostu bezików.

Ten rodzaj bezy prawie zawsze podczas pieczenia będzie się lekko zapadał.

Pamiętajcie, że ciężko jest uzyskać bezę śnieżnobiałą. Im wyższa temperatura tym cukier zawarty w masie szybciej skryształizuje i zbrązowieje. Ja polecam suszenie 2 godz w 110 stopniach. Ale można ją suszyć 3 -4 godziny w 90 stopniach.

Podczas pieczenia beza lub beziki mogą pękać i jest to naturalne.

Białka można mrozić.

Przygotowaną masę na bezy należy wykorzystać od razu.

Przepis na gniazdka bezowe

- 2 białka
- 120 g cukru
- pół łyżeczki soku z cytryny
- opcjonalnie szczypta soli do ubicia białek (nie konieczna)

Przyjmuje się, że na jedno białko powinniśmy użyć około 60 -70 g cukru.

Składniki które podałam wystarczą na przygotowanie około 10 sztuk dość dużych gniazdek bezowych lub około 25 sztuk bezików lub jednej niewielkiej Bezy Pavlovy.

SPRÓBUJCIE WYKONAĆ BEZĘ WEDŁUG PODANYCH WYŻEJ WSKAZÓWEK I
DAJCIE ZNAĆ JAK POSZŁO :-)

