

المحاضرة السابعة :

تصنيع البسكت او البسكويت

كلمة بسكت او بسكويت Biscuits تعود الى الفرنسية وهي اكثر شيوعا في اوربا واستعملت في اللغة العربية واحيانا تدعى في بعض البلدان العربية بالكعك وهي المنتج الى نوعية طحين ذات نسبة بروتين بحدود 8-10% وتكون عجينة مائلة للصلابة والقوة حتى يمكن تشكيلها وقطعها . وتستعمل الحنطة الطرية لانتاج الكيك والبسكت لذا يتم استخدام هذه الاختبارات لمعرفة صلاحية الحنطة الى صناعة هذه المنتجات . وعادة تستعمل عوامل النفاشية الكيميائية متمثلة بيكربونات الصوديوم او ذرور الخبيز Baking powder يمكن تصنيف منتجات البسكت حسب طبيعة الخلطات كالآتي :

- (1) العجينة القوية او الصلبة : وهي تنتج انواع من البسكت مثل : بسكت ماري ، وانواع الكعك الجاف.
  - (2) العجينة السائلة : مثل العجينة المستعملة لانتاج بسكت الويفر والذي تقترب طبيعة عجينته من قوام عجينة الكيك.
  - (3) العجينة الطرية جدا: وهذه العجينة تحوي على نسبة سوائل اكثر مقابل الطحين ويمكن تقسيم البسكت حسب مكائن التشكيل كما تختلف خلطات البسكت حسب انواع هذه الطرق وقد يدخل البيض في الخلطة لتصل الى 25%.
- طريقة تقييم البسكت :

بعد انتاج اقراص البسكت تترك لتبرد لتقييم وبحسب درجة نفاشيتها : وتحسب درجات التقييم كالآتي:

الطعم والنكهة / 20 درجة  
الطراوة / 10 درجة  
لون اللب / 20 درجة  
القوام / 10 درجة  
الحجم النوعي ( النفاشية ) / 40 درجة

وتتم حساب درجة النفاشية لقطع البسكت وذلك بحساب حجم الاقراص ( بواسطة استخدام ازاحة البذور ) مقسوما على اساس وزن العجينة المستعملة في هذه الاقراص وتضرب النتيجة في 16

حجم البسكت (مل)

$$\text{درجة النفاشية} = \frac{\text{حجم البسكت (مل)}}{16} \times \text{وزن العجين المستعمل (غم)}$$

مكونات خلطة البسكت :

المكونات	النسبة (بالغرام)	كنسبة مئوية %
طحين	225	100
سكر (ناعم)	130	57.8
دهن (صلب)	64	28.4
ملح	2.1	0.9
صودا الخبيز	2.5	1.1
ماء	متغير (50-56)	25
حليب	احيانا يستعمل جاف او سائل	متغير
بيض	احيانا يستعمل ويقلل كمية الحليب او الماء	-

يمكن مضاعفة الاوزان  
الطريقة :

اولا : مرحلة الخلط :

- (1) يذوب الحليب في الماء المستعمل او جزء منه
- (2) يخلط السكر والدهن والملح والصودا حتى الحصول على خليط متجانس
- (3) يضاف السائل الى العجينة السابقة مع الاستمرار بالخلط لمدة تقريبا دقيقة
- (4) يضاف الطحين الى الخليط مرة واحدة وتخلط الى ان نحصل على عجينة متماسكة

مرحلة التشكيل : Moulding

يتم تشكيل الاقراص باي قالب مراد او اي طريقة متوفرة وتتم بفرش العجينة على الطاولة مدهونة بالزيت وتفتح بالشبيك ثم تقطع حسب القوالب المتوفرة وتكون بسك 7 ملم تقريبا وترفع وتوضع في صواني الشوي .

مرحلة التخبيز : Baking

يكون الفرن ساخن اذ نقوم بفتحه قبل فترة حتى يسخن وبعد الانتهاء من نقل جميع القطع الى الصواني توضع الصواني في الفرن على درجة 200م لمدة عشر دقائق .