

Jak ubijać jajka i pianę

Dobrze ubita piana to niejednokrotnie warunek udanego ciasta, dlatego warto dowiedzieć się jak osiągnąć oczekiwany efekt.

Jajka roztrzepane

Roztrzepać jajka widelcem, aż białko połączy się z żółtkiem.

Jajka jasnożółte

Ubijać jajka 5 minut mikserem na wysokich obrotach. Masa jajeczna zwiększy objętość i zgęstnieje, a na wierzchu pojawi się piana.

Kogel-mogel

Ubijać jajka z cukrem 7–8 minut mikserem na wysokich obrotach, aż zwiększą objętość i nabiorą kremowego koloru oraz zaczną spływać z łyżki wstążkami.

Lekko ubita piana

Ubijać białka mikserem na średnich obrotach, aż nabiorą białego koloru. Piana powinna spływać z mieszadeł. Miska i mieszadła miksera nie mogą być tłuste, a w białku nie powinno być żółtka. Tłuszcz i żółtko sprawiają, że piana ma mniejszą objętość.

Sztywna piana

Kiedy piana jest już lekko ubita, należy zwiększyć obroty miksera i ubijać dalej, aż piana stanie się sztywna. Po wyjęciu mieszadeł nie powinna z nich spływać. Dobrze ubita, po przechyleniu miski nie zmieni w niej położenia.