**ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКОТТІ І КАНТУЧЧІ**

8.7. «Технології в ресторанному господарстві»

***Муха Ю.Ю.****, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,* *спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», студентка групи ТРГм-61*

***Шелудько В.М.****, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент – науковий керівник*

Поряд з такими уже відомими в Україні маффінами і капкейками серед борошняних кондитерських виробів збільшується популярність і біскотті [1]. Біскотто (італ. Biscotto) - популярний італійський виріб, що представляє собою сухе печиво з характерною довгою і вигнутою формою. Слово «біскотті» походить від середньовічного латинського слова biscoctus, що означає «двічі випечене печиво». Біскотті беруть свій початок від цукерок з мигдалю покритих глазур’ю з меду і спецій, які готували на бенкети в Стародавньому Римі. Використання мигдальних цукерок для урочистих зібрань природним чином перейшло до менш забезпечених верств населення, що відбилося на зовнішньому вигляді цукерок: вони перетворилися в більш дешеву випічку з мигдалем. Біскотті - це загальна назва печива в Італії. Історики вважають, що італійські біскотті вперше були приготовлені в XIII столітті в місті під назвою Прато (Тоскана). Оскільки біскотті тривалий час зберігались – 3-4 місяці, то найчастіше вироби використовували в довгих подорожах.

Основними інгредієнтами для приготування біскотті є борошно, цукор, яйця, неочищений мигдаль, пінолі.

Технологічна схема приготування біскотті складається з послідовності наступних операцій: підготовка сировини до виробництва, дозування, заміс тіста, формування тіста у вигляді батона, випікання, охолодження, нарізання, випікання, охолодження, зберігання.

Особливий різновид біскотті - кантуччі, кантуччіні, це вид печива, поширеного в Тоскані. Вже з 16-го століття кантуччі були найвідомішою солодкою випічкою міста Прато, які зовні нагадують звичайні сухарі. Фактично, це здобні булочки з анісом, які піддавали повторному випіканню. Аніс вважали корисним для шлунка, тому лікарі рекомендували вживати кантуччі з анісом людям, які страждали частими блювотними позивами. Кантуччі навіть отримали другу назву – «біскотті здоров'я» [2].

Наведемо особливості рецептурного складу і технології кантуччі. Основними інгредієнтами для приготування кантуччі є борошно, цукор, оливкова олія, вода, дріжджі, сіль. Відрізняються кантуччі від біскотті і процесом формування виробів: формуються напівфабрикати круглої форми і укладаються з малою відстанню один від одного. Вироби розстоюються і випікаються. Охолоджуються. Булочки відокремлюються одна від одної і випікаються.

Отже біскотті відрізняється від кантуччі не тільки композицією інгредієнтів, а й технологією приготування.

**Список використаних джерел**

1. Шелудько В.М. Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні / В.М. Шелудько // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6. – С. 30–32.

2. Bastogi Nadia (Ed.). Antiche Tradizioni Toscane. I cantucci pratesi e gli anicioni. Prato: Claudio Martini, 2010.