

Beseed – õhulised, magusad ja värvikad

Munavalge ja suhkru kohtumisel, vahustamise ja kuumutamise tulemusel sünnivadki beseed – maiustused, mida inimkond on tundnud juba sajandeid.

Euroopa kokad avastasid beseevalmistamise saladuse arvatavasti XVI sajandil, esimese kirjapandud retseptini jõuti märksa hiljem, ajalooüriku tõendusel alles 1691. Vahepealsete aastasadadega on beseevalmistamise tehnoloogia mõnevõrra muutunud, näiteks sajandeid tagasi kasutati munavalge ja suhkru vahustamiseks peenikesi raagus kaseoksi, millega segu energiliselt klopiti. Kaks põhitooret – munavalge ja suhkur – on aga läbi sajandite jäänud endiseks.

Alustame besee esimese peategelase munavalgega. Tegelikuses on munavalge valkude 10–12% vesilahus, millele langeb üle poole kanamuna massist. Toiteväärtuselt peab munavalget kõrgelt hindama, sest tema valkudes on olemas kõik asendamatud aminohapped meile soodsas vahekorras.

Teine peaosaline on taimse päritoluga (suhkruroost või suhkrupeedist) valmistatud sahharoos ehk lauasuhkur. Tavaline suhkur koosneb pea sajaprotsendiliselt sahharoosist, mille koostises esinevad omavahel keemiliselt seotud fruktoos ja glükoos.

Vahustada ja kuumutada

Besee kujunemise eelduseks on munavalgete vahustamine piisava suhkrukogusega. Eri tüüpi beseeretseptide



REPRO

puhul on munavalgete ja suhkru vahetamine erinev, tihti on olulised ka suhkru lisamise etapid ja vorm – kas kuivaine või siirupina. Samuti on erinevusi kuumutamise viisid ja kestuses.

Eeltoodust lähtuvalt on ajalooliselt välja kujunenud lausa kolm põhilist beseede valmistamise menetlust, mida tuntakse vastavalt Prantsuse, Itaalia ja Šveitsi variandina.

Vahustamisel moodustuvad valgulised pindkiled ja selle protsessi edukusse panustavad mõlemad “peategelased”. Munavalged peaksid olema soojenenud toatemperatuurini ja nende sekka ei tohiks sattuda rasvarikkaid rebujääke. Suhkru puhul on tähtis eeskätt kristallide väiksus, sest nii saavutatakse suurem kokkupuutepind. Vahustamise tulemusena vangistatakse õhk valkkiledest kujunenud ja suhkru stabiliseeritud ruumidesse.

Väga oluline on beseetoodete valmistamisel nende küpsetamise temperatuur ja aeg. Ülemäärane suur kuumus ja lühike küpsetusaeg viivad pinnakihi liiga kiire kuivamiseni, suhkrute karamellistumiseni ja lõpuks isegi valkude kõrbemiseni. Kuivanud pinnakiht ei lase niiskusel seestpoolt auruda ja nii on selliste beseede sisemus niiskelt nätske ja kleepuvalt sitke. Sama probleem tekib ka suurte ja paksude beseeküpsetiste valmistamisel. Õhku

va besee saamiseks on vajalik pigem soojas kuivatamine kui küpsetamine.

Kerge ja õhuline

Vaatamata kuivusele, on beseede mõlemad koostisosad – nii suhkur kui ka munavalged – alati niiskust imama, eriti torkavad selle poolest silma suuremad suhkrukristallid. Järelikult niiskes beseesid hoida ei saa.

Et beseed on õhulised, seda kinnitavad kolm asjaolu. Esiteks, suurele mahule vaatamata on beseede mass suhteliselt tühine. Selles võib veenduda igaüks, kes mahuliselt suure, kuid kaalult tühise portsu beseeküpsetiseid ostab. Teiseks, igaüks, kes beseed söönud on, märkab selles suuremaid ja väiksemaid õhuruume. Kolmandaks, just beseemassi õhulisus suudab tagada halva soojusjuhtivuse. Viimane on oluline näiteks ahjus üleküpsetatud jäätise valmistamisel. Vaatamata kuumale ahjule jäätis ei sula, sest seda ümbritsev küpsev beseekiht ei lase soojusel jäätiseni tungida.

Lisandid annavad tooni

Sidrunhapat lisatakse selleks, et munavalged paremini vahustuksid. Tegelikult kõlbavad ka teised orgaanilised happed, mida toiduvalmistamisel ka-