

О. Ю. Давидова, д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

davydova_oks@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0003-3045-9464>

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Н. І. Черевична, канд. техн. наук, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

cherevichna@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6660-5366>

Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця

Д. П. Крамаренко, канд. техн. наук, доцент кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій

kramarenko_dp@ukr.net

<https://orcid.org/0000-0003-1353-686X>

Харківський національний економічний університет імені С. Кузнеця

ТЕХНОЛОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Відомо, що серед борошняних напівфабрикатів, що використовують для виготовлення кондитерських виробів та десертів у закладах ресторанного господарства, найбільша питома вага належить бісквіту. Він є основою для виготовлення широкого асортименту тортів, тістечок, печива, рулетів тощо. Завдяки привабливому вигляду, ніжній текстурі, приємному смаку, аромату й легкості в сприйнятті для організму, вироби з бісквітного тіста мають незмінний споживчий попит та є ідеальними десертами для всіх вікових категорій. У статті наведено історичні відомості про традиційне визначення бісквітів у різних країнах світу. Показано відмінності в значенні терміна «бісквіт» в різних частинах світу, що іноді призводить до нерозуміння його технологічних особливостей та рецептурного складу інгредієнтів. Проаналізовано класичні та інноваційні технології бісквітного напівфабрикату та десертів на його основі з урахуванням їх популярності у нашій та інших країнах. Наведено низку традиційних національних десертів із бісквітного тіста, деякі за своєю технологією та властивостями не завжди

збігаються з визначенням таких у вітчизняній літературі. Розкрито роль технологічних інновацій у виробництві бісквітних десертів у закладах ресторанного господарства, їх важливості для формування попиту сучасних споживачів, які не бажать обмежуватися вживанням класичних тортів та тістечок, що може стати стимулом для виробників у пошуках шляхів розширення асортименту кондитерської продукції. Завдяки технологічним інноваціям у виробництві десертів з бісквітного тіста заклади ресторанного господарства можуть підвищити якість та конкурентоспроможність своєї продукції й привернути більше уваги своїх відвідувачів.

Ключові слова: бісквітний напівфабрикат, кондитерські вироби, десерти, кондитерське тісто, японський бісквіт, шифоновий бісквіт, технологічні інновації, заклад ресторанного господарства.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Серед широкого асортименту борошняних кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства великий попит мають бісквітні напівфабрикати та десерти на їх основі, споживання яких завдяки високим смаковим та харчовим властивостям постійно зростає.

Слово «бісквіт» (з іт. «biscotto», з фр. «biscuit», від лат. «bis» – двічі та «coctus» – варений) з латинської через французьку означає «двічі випечений».

«Бісквіт – випечений борошняний напівфабрикат з пишною дрібнопористою структурою і м'якою еластичною м'якушкою, яка формується під час інтенсивного збивання яєчного меланжу з цукром-піском, з подальшим перемішуванням збитої маси з борошном та випіканням одержаного тіста». Таке визначення дають бісквіту класичні підручники з технології кондитерських виробів [1, 2].

Згідно з Вікіпедією, бісквіт – солодка випічка з пухкою дрібнопористою структурою [3].

За кондитерською термінологією, бісквіт – це випечений продукт харчування, створений на основі борошна.

Деякі закордонні кулінарні видання визначають бісквіт як кондитерське тісто і кондитерський хліб, виготовлені з борошна, цукру та яєць, причому яєць за вагою (або об'ємом) набагато більше за борошно, або маленьке випечене тістечко з різноманітними начинками [4, 5].

Термін «бісквіт» в англomовних країнах означає випечений продукт харчування, створений на основі борошна. Він не тотожний терміну «бісквіт» в українській мові, під яким зазвичай розуміють бісквітні тісто або торт. Аналог бісквітного торта в англійській мові – «sponge cake».

Сучасні відмінності у формулюванні поняття «бісквіт» в англійській мові докладно описала британська кулінарна письменниця Елізабет Девід у книжці «Англійський хліб та дріжджова кулінарія» (розділ «М'які бісквіти») [6, 7].

В деяких країнах світу відповідно до звичаїв харчування, що історично склалися, бісквітом називають продукт, який за своєю технологією та властивостями не завжди збігається з його визначенням у вітчизняній літературі.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Класичні бісквіти готують з борошна, яєць і цукру. Але історія виникнення бісквітів починається з британських військово-морських твердих сухарів. Ще в XV столітті корабельні коки запасались, з-поміж іншої провізії, так званим корабельним бісквітом. Незважаючи на свою поживність, «морські сухарі» готували без вершкового масла. Основна перевага корабельного бісквіту полягала в тому, що він довго не пліснявів. Це було перейнято й американською культурою, і ці сухарі (бісквіти) виготовляли в Америці протягом усього XIX сторіччя.

Королівські особи їли бісквіти не лише під час перебування в морі. Наприклад, всесвітньо відома королева Вікторія, ведучи досить аскетичний спосіб життя, ввела моду на щоденне вживання свіжоспечених бісквітів з прошарками із джему. Із того часу такі бісквіти стали називати «вікторіанськими». З XVII століття «королівські» бісквіти почали випікати і у Франції, зокрема в Реймсі.

Бісквіт вважають одним з перших видів випічки з недріжджового тіста. Найперший рецепт бісквітного торта згадують у книжці англійського поета Герваса Маркхема 1615 року. Опанування способу приготування десерту визнано як одне з умінь, яким повинна володіти добра господиня [8].

Британське визначення слова «бісквіт» було пов'язано з податковим рішенням на користь компанії «McVitie's» та їхнього продукту – пирога Яффи. Цей пиріг Податкове управління визнало бісквітом і тому нараховувало податок на додану вартість. Пиріг Яффи готували з бісквітного тіста з шоколадною глазур'ю. Однак печиво з глазур'ю (бісквіт) у той час вважали предметом розкоші та оподатковували додатково.

У Великобританії відповідно до культурних традицій споживання їжі бісквіт традиційно подавали до чашки чаю. Його занурювали в чай для поглинання рідини і розм'якшення.

Відомо багато варіантів як солодких, так і несолодких бісквітів. Солодкі зазвичай вживали як закуску, що могла містити шоколад, фрукти, джем, горіхи тощо. Несолодкі, які були простішими, називали крекерами

або хрусткими хлібцями і вживали з твердим сиром після основного приймання їжі.

Британський бісквіт – це маленький та обов'язково твердий, здебільшого солодкий, спечений продукт. Бісквіти можуть бути несолодкими (англ. «cracker») і солодкими, як-от шоколадне, імбирне печиво, тістечка із заварним кремом або бісквітне печиво «Nice». В Ірландії термін «cookie» зазвичай стосується тільки одного типу бісквіта (солодке випечене тісто, яке містить шоколадну стружку або родзинки) [9].

Австралійці та новозеландці послуговуються британським значенням бісквіта та називають його по-простому – «біккі» (традиційні солодкі бісквіти в Австралії – Анзак і Тім-Там).

У Північній Америці бісквіт випікали твердим у формі маленького плоского пирога, який називали «печивом» або «крекером». Термін «бісквіт» також стосувався виробів типу «сендвіч». У більшості штатів США бісквіт – це маленький, м'який хлібець, виготовлений з використанням розпушувача. На півдні США використовують регіональний термін «beaten biscuit», що означає виріб, який більше схожий на галету. Американці зазвичай називають його «бісквіт з розпушувачем» [9].

За багато століть бісквіт з «морського сухаря» перетворився на сотні різних кондитерських виробів – тортів, тістечок, кексів, рулетів тощо, які до вподоби багатьом людям.

«Bizcocho» – це універсальний термін, який використовують у різних іспаномовних країнах для позначення різноманітних кондитерських виробів, тістечок або печива. Визначення та тип цього продукту відрізняються залежно від регіону чи країни. В Іспанії, наприклад, «bizcocho» використовують винятково для позначення типу солодкого хліба. В Уругваї цей термін застосовують для більшості солодкої випічки, зокрема й круасанів, тоді як традиційний бісквіт має назву «бісочуело». У Чилі, Домініканській Республіці та Болівії «bizcocho» належить до типу солодкої випічки з місцевих інгредієнтів, схожої на іспанську. В Еквадорі тісто для «bizcocho» може бути як солодким, так і соленим та пікантним. У штаті Нью-Мексико деякі місцеві види печива називають «bizcochito» [10].

Незважаючи на відмінності в назвах цього виробу, найвідоміша у США компанія-виробник печива й крекерів називається «Nabisco» (Національна компанія бісквіту).

Отже, точне значення терміна «бісквіт» у різних частинах світу відрізняється, що іноді призводить до непорозуміння серед кондитерів.

Формулювання цілей статті. На сьогодні на ринку десертів дуже велика конкуренція, і для кондитерів важливо постійно впроваджувати

інновації та створювати нові та цікаві вироби. Головними пріоритетами для кондитерів сьогодні є смак, якість і зовнішній вигляд (оформлення) продукції. Відповідність цим критеріям є важливим складником для успіху будь-якого кондитерського виробу на ринку. Інновації відіграють вирішальну роль у тому, щоб не відставати від смаків та уподобань сучасних споживачів, що постійно змінюються.

Тому виробникам бісквітної продукції потрібно не обмежуватися випуском класичних тортів, тістечок, рулетів тощо, а шукати шляхи розширення асортименту.

Методи дослідження. Методологічна основа дослідження базується на використанні комплексу аналітичних, статистичних, логічних та системно-структурних методів.

Виклад основного матеріалу дослідження. У ресторанних закладах багатьох країн світу популярним є значний асортимент бісквітних десертів, які відрізняються як рецептурним складом, так і технологічним процесом.

Найпоширенішими є класичний та масляний бісквіт; бісквіт Желуаз; кокосові та бананові бісквіти; горіхові бісквіти: франжипан (мигдальний), фісташковий, ліщиновий (Дакуаз, Джоконда, Муале); шифоновий бісквіт. Бісквітний напівфабрикат є основою для виробництва багатьох кондитерських виробів, як-от трайфл, кейк-попси, птіфури, цукотто, різноманітних тістечок: «Буше», «Картопля» тощо.

Ченчехалю (яєчний бісквіт або яєчне печиво) – це виріб, до складу якого додатково вводять мед, вершкове масло, дріжджі, воду або молоко. Цей вид бісквіту можна готувати з додаванням фруктів та ягід у тісто. Подають його порізаним на частини у формі ромбиків.

Баумкухен, або Прюгелькрапфен («дерево-пиріг»), являє собою шаруватий бісквіт циліндричної форми з порожниною посередині. Це національний німецький різдвяний пиріг, поверхня якого нагадує зріз дерева з річними кільцями [11].

Ran di Spagna – відомий італійський повітряний бісквіт з ароматом ванілі або лимонної цедри, який є основою десертів, як-от Cassata, Zuccotto, Zuppa Inglese [12].

Canestrelli – різновид італійського бісквіта, особливо популярний у П'ємонті та Лігурії. Походження цих солодоців сягає часів Середньовіччя, коли їх подавали на особливих заходах, як-от весілля, хрещення, карнавали чи релігійні свята [12].

Савоярді (бісквітні дамські пальчики) – сухе солодке бісквітне печиво низької щільності на яєчній основі, яке за формою подібне до великого пальця. Є основою популярного у всьому світі десерту Tiramisu. Бісквітні пальчики були створені при дворі Савойського герцогства кінця

XV століття на честь візиту короля Франції. Пізніше печиво дістало назву «Савоярді» (Savoirdi) і було визнано «офіційним» придворним печивом [11].

Цукотто («zuccotto» з італ. – «маленький гарбуз») – флорентійський десерт у формі гарбуза або напівсфери з бісквіту, просоченого лікерами, заповненою охолодженим кремом. За легендою, цей десерт був створений за часів Великих князів Тоскани – родини Медічі, які були одними з найбагатших та найвпливовіших сімей Італії у V–VI століттях. Перший автор цього десерту надихнувся формою бані головного кафедрального собору Флоренції Санта-Марія-дель-Фйоре [12].

Янгольський бісквіт – популярний американський десерт, що готують з яєчних білків, збитих із цукром і соком лимону, та борошна. Після випікання він стає ледь золотистим зовні та білим усередині, дуже м'яким і ніжним. Цей рецепт з'явився в американських кулінарних книгах ще в XIX столітті [13].

Краплинний бісквіт «Котяча голова» – це досить новий, але вже популярний американський десерт, особливістю якого є випікання на сковорідці або деко пухких квадратних чи круглих шматочків тіста (розміром з котячу голову), з яких можна робити бутерброди або поливати підливою. Технологія цього бісквіту та інші популярні американські десерти описані в книжці «Бісквітна голова: нове південне печиво, сніданки та бранчі» авторів Джейсон і Керолін Рой [14].

Шифоновий бісквіт, що створив американський страховий агент Гаррі Бейкерм, відрізняється тим, що у тісто додають рослинну олію, завдяки чому його текстура набуває ніжності, вологості й шифонової легкості. Класичний шифоновий бісквіт випікають у спеціальній роз'ємній формі з невеликим отвором усередині. У США 29 березня відзначають Національний день шифонового бісквіта [15].

Женуаз (Генуезький бісквіт) – сухіший, ніж шифоновий, має легку, щільну та тонкостінну текстуру, вершковий смак та довгий строк зберігання (навіть у морозильній камері) [16–18].

Дакуаз – торт, що складається із шарів мигдалевого та ліщинового беже зі збитими вершками чи масляним кремом на масляній бісквітній основі. Зазвичай його подають охолодженим і з фруктами. Назва торта Dacquoise походить від імені міста Дах (Дакс), що на південному заході Франції, недалеко від іспанського кордону. Іноді його порівнюють з тортом «Київський» [16–18].

Джоконда – легендарний французький торт у формі шарів мигдального бісквіта, просоченого кавовим сиропом, збитого у пишну піну

крему подібно до меренге та шоколадного ганаша. Він має особливу приємну і соковиту текстуру, його швидко і легко випікати [16–18].

Буше – французькі тістечка, для приготування яких білки та жовтки збивають окремо, борошно поетапно вводять у жовтково-цукрову масу і наприкінці додають збитий білок.

Птіфури – маленькі глазуrowані тістечка з бісквітного тіста, що з'явилися у Франції в розпал французької революції [19].

Трайфл – старовинний англійський десерт, що складається з шарів бісквіта, просоченого хересом або кріпленням вином, заварного крему, фруктових ягідного желе та збитих вершків. Перший рецепт трайфла датований 1596 роком. Цей десерт є популярним у Шотландії та США [20].

Скони – м'які бісквітні кекси, виготовлені з пшеничного, ячмінного або вівсяного борошна з додаванням розпушувачів. Скони є основним компонентом так званого девонширського чаю з вершками. Є традиційними солодошами Ірландії та Шотландії [18].

Цвібак є різновидом хрусткого підсолодженого хліба, який виготовляють з бісквітного тіста та випікають двічі. Його вживають у багатьох європейських країнах, а також у деяких регіонах України.

Шовковий бісквіт «Кастела» – дуже популярний у Японії бісквіт португальського походження, який завезли до Нагасакі ще у XVI столітті португальські місіонери. Має тоншу, легшу та компактнішу, ніж традиційний бісквіт текстуру, яку порівнюють із шовком [21].

Повітряний японський бісквіт – один з видів традиційних японських ласощів, які стали популярними завдяки знаменитому кондитеру Рінемону Фуджі ще у 1920 році [21].

Бісквіт «Сакура» – це неймовірно ніжний японський десерт, який ідеально підходить як основа для тортів і тістечок. Сакура відрізняється від звичайного бісквіта тим, що він заварний, тобто борошно спочатку змішують з гарячим молоком і маслом, а потім додають яйця та цукор. Це надає бісквіту особливої текстури та смаку. Його було винайдено після Другої світової війни, коли в Японії почали набирати популярності європейські рецепти солодошів [21].

Японський бавовняний бісквіт у Японії називають японським чизкейком завдяки тому, що до його складу входить вершковий сир. Але він не такий солодкий і щільний за текстурою та менш калорійний, ніж звичайний чизкейк. Його структура, яка нагадує щось середнє між суфле й мусом, досягає ніжності, пишності, м'якості й стає майже пухкою завдяки старанному збиванню яєць та додаванню в тісто кукурудзяного крохмалю, а розріз випеченого виробу схожий на волокна бавовни. Бавовняний чизкейк у 1969 році створив шеф-кухар Томотаро Кузуно після поїздки до

Берліна. Авторіві рецепту дуже сподобався місцевий сирний торт, і він створив свою версію, подібну до якої поки що ніхто не придумав. Важливо зазначити, що японські кондитери готують бісквіти набагато ліпше за деяких європейських та американських колег. Сьогодні японські бісквіти мають велику популярність в усьому світі, адже на вигляд вони дуже естетичні, виходять дуже пишними та м'якими, а після охолодження не падають [22]. Японський заварний бісквіт, який нагадує за пластичністю полотно тканини – нове слово в декоруванні тортів і десертів. Гнучкий, щільний і до того ж повітряний корж, з яким дуже легко працювати, за способом приготування нагадує заварне тісто, в яке потім додають збиті білки [23]. Ще одна інновація декору, який готують за технологією молекулярної кухні, – бісквітний мох. Це проста прикраса, яка за своїм зовнішнім виглядом та смаковими якостями є дуже незвичайною й гарною. Цей декор можна також приготувати в мікрохвильовій печі. Бісквітний мох можна заморожувати і зберігати у герметично закритому контейнері декілька місяців [16, 23]. Останнім часом у невеликих кав'ярнях і кафе-пекарнях популярними стали кейк-попси – невеликі тістечка на паличці, особливістю яких є їх зовнішній вигляд. Це кулька з бісквітного тіста, яка покрита глазур'ю і прикрашена різними декоративними елементами. Іноді кейк-попси можуть використовувати як декор для тортів [16, 23, 25]. До сучасних десертів українського кондитерського світу з Європи увійшли мусові торти, які мають складатися з таких шарів: основа, мус, начинка, покриття (дзеркальна глазур або велюрове покриття). Як основу використовують:

- будь-який вид класичного бісквіта: з медовим, ванільним чи шоколадним смаками;
- оригінальні бісквіти: бісквіт брауні, бісквіт на горіховому борошні (з мигдалю, фундука або фісташок);
- вологий бісквіт Еммануель, який інколи доповнюють свіжими ягодами [24, 25].

Висновки з дослідження та перспективи подальших розробок у цьому напрямі. Отже, вироби з бісквітного тіста та десерти на його основі завжди мали підвищений попит у споживачів, що спонукає виробників цієї групи продукції до постійного вдосконалення та використання сучасних трендів під час її виготовлення. Щоб бути конкурентоспроможними, заклади ресторанного господарства, а саме кафе-кондитерські та пекарні, шукають нові способи задовольняти гостей. Досить популярною тенденцією закладів ресторанного бізнесу є використання альтернативних інгредієнтів, а саме заміна традиційних компонентів (борошна, цукру, яєць) на здоровіші або екологічно чисті аналоги, як-от безглютенове

борошно, органічний цукор або замітники яєць для веганських десертів. Одним із сучасних трендів є орієнтація на глобальну кухню, яка може поєднати нас з культурами всього світу. Акценти роблять на швидких простих солодощах та випічці з усього світу, десертах з доступних за ціною інгредієнтах і бісквітні вироби не є винятком.

Список використаних джерел:

1. Ростовський В. С., Кукуєва О. М. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: абетка кондитерського мистецтва : навч. посіб. К. : Кондор. 2018. 497 с.
2. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів : навч. посіб. / за заг. ред. Г. М. Лисюк. Харків : Університетська книга. 2023. 466 с.
3. Paula I. Figoni. How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science. Wiley. 2010. 528 p.
4. Martha Day. Baking. Anness Publishing. 2014. 384 p.
5. Carol Pastor. Cupcakes and Muffins: 150 Delicious Recipes. Anness Publishing. 2014. 224 p.
6. Elizabeth David. URL : <https://hollisarchives.lib.harvard.edu/repositories/8/resources/9910>.
7. Elizabeth David English Bread and Yeast Cookery, Penguin Books Ltd., London. 1977.
8. Susan Robinson. Lord Charming. 2004. 289 p.
9. The Food Timeline: history notes – cookies, crackers & biscuits URL : <https://archive.ph/20120804134845/http://www.foodtimeline.org/foodcookies.html#cowboybiscuits>.
10. Baking Powder Biscuits Source: U.S. Department of Defense. Theodora's Recipes. URL : https://web.archive.org/web/20200924112142/https://theodora.com/recipes/breads_and_sweet_doughs/baking_powder_biscuits.html.
11. Regine Stroner. Backen für Weihnachten. Gräfe & Unzer. 1998. 100 s.
12. Італійські бісквіти. URL : <https://irynaskitchen.com/2017/04/26/italij-skyj-biskvit-pan-di-spagna/>.
13. Бісквіт «Ангел»: оригінальний американський рецепт вишуканої випічки. URL : <https://focus.ua/uk/eda/596768-biskvit-angel-originalnyy-amerikanskiy-recept-izyskannoy-vypechki>.
14. Смачне та популярне в США печиво з підливою. URL : <https://www.epochtimes.com.ua/vypichka/smachne-ta-populyarne-v-ssha-pechivo-z-pidlyvoyu-recept-158166>.
15. Шифоновий бісквіт. URL : <https://picantecooking.com/uk/recipes/amerikanska-kuhnya/shifonoviy-biskvit-chiffon-sponge-cake>.

16. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. URL : https://www.researchgate.net/publication/259898016_Trends_and_Innovations_in_Bread_Bakery_and_Pastry.
17. Martha Day. Complete Book of Baking. Anness Publishing. 2012. 512 p.
18. Justin Gellatly, Louise Gellatly, Matthew Jones. Baking School. The Bread Ahead Cookbook. Penguin. 2017. 320 p.
19. Птіфур. URL : <https://cooktips.com.ua/ptifur-recepti-prigotuvannya-v-domashnix-umovax/3/>.
20. Trifle recipes. URL : <https://www.bbc.co.uk/food/trifle>.
21. Carole Clements. The Great Big Baking Book: Over 200 Recipes. Anness Publishing. 2015. 256 p.
22. Японський бавовняний бісквіт. URL : <https://tortik.club/biskvit/yaponskij-khlopkovyj-biskvit-chizkejk>.
23. 10 глобальних інновацій у виробництві кондитерських виробів. URL : http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews_267.html.
24. Davydova O., Cherevychna N., Kramarenko D., Sysoieva S., Nechepurenko K. Formation of quality indicators of products based on fruits and berries. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, №6 (126). 2023, pp. 73-82. <https://journals.uran.ua/eejet/issue/view/17459>.
25. Давидова О. Ю., Сисоєва С. І. Новітні технології та тренди ресторанного бізнесу. *Журнал з менеджменту, економіки та технологій*. 2024. № 1. С. 72–89.

References

1. Rostovs'kyj V.S., Kukuieva O.M. (2018) Tekhnolohiia vyrobnytstva boroshnians'kykh kondyters'kykh vyrobiv: abetka kondyters'koho mystetstva. [Production technology of flour confectionery products: the alphabet of confectionery art]. Kyiv : Kondor. 497 s. (in Ukrainian).
2. Tekhnolohiia boroshnians'kykh kondyters'kykh ta khlibobulochnykh vyrobiv (2023) [Technology of flour confectionery and bakery products] / za zah. red. H.M. Lysiuk. Kharkiv : Universytets'ka knyha. 466 s. (in Ukrainian).
3. Paula I. Figoni. How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science. Wiley. 2010. 528 p.
4. Martha Day. Baking. Anness Publishing. 2014. 384 p.
5. Carol Pastor. Cupcakes and Muffins: 150 Delicious Recipes. Anness Publishing. 2014. 224 p.
6. Elizabeth David. URL : <https://hollisarchives.lib.harvard.edu/repositories/8/resources/9910>.
7. Elizabeth David English Bread and Yeast Cookery, Penguin Books Ltd., London. 1977.

8. Susan Robinson. Lord Charming. 2004. 289 p.
9. The Food Timeline: history notes – cookies, crackers & biscuits URL : <https://archive.ph/20120804134845/http://www.foodtimeline.org/foodcookies.html#cowboybiscuits>.
10. Baking Powder Biscuits Source: U.S. Department of Defense. Theodora's Recipes. URL : https://web.archive.org/web/20200924112142/https://theodora.com/recipes/breads_and_sweet_doughs/baking_powder_biscuits.html.
11. Regine Stroner. Backen für Weihnachten. Gräfe & Unzer. 1998. 100 s.
12. Italijs'ki biskvity [Italian biscuits]. URL : <https://irynaskitchen.com/2017/04/26/italijskyj-biskvit-pan-di-spagna/>.
13. Biskvit «Anhel»: oryhinal'nyj amerykans'kyj retsept vyshukanoi vypichky [Biscuit «Angel»: an original American recipe for exquisite pastries]. URL : <https://focus.ua/uk/eda/596768-biskvit-angel-originalnyy-amerikanskiy-recept-izyskannoy-vypechki>.
14. Smachne ta populiarne v SShA pechyvo z pidlyvoiu [Delicious and popular in the USA biscuits with gravy]. URL : <https://www.epochtimes.com.ua/vypichka/smachne-ta-populyarne-v-ssha-pechyvo-z-pidlyvoyu-recept-158166>.
15. Shyfonovyj biskvit [Chiffon biscuit]. URL : <https://picantecooking.com/uk/recipes/amerikanska-kuhnya/shifonoviy-biskvit-chiffon-sponge-cake>.
16. Trends and Innovations in Bread, Bakery, and Pastry. URL : https://www.researchgate.net/publication/259898016_Trends_and_Innovations_in_Bread_Bakery_and_Pastry.
17. Martha Day. Complete Book of Baking. Anness Publishing. 2012. 512 p.
18. Justin Gellatly, Louise Gellatly, Matthew Jones. Baking School. The Bread Ahead Cookbook. Penguin. 2017. 320 p.
19. Ptifur [Ptifur]. URL : <https://cooktips.com.ua/ptifur-recepti-prigotuvannya-v-domashnix-umovax/3/>.
20. Trifle recipes. URL : <https://www.bbc.co.uk/food/trifle>.
21. Carole Clements. The Great Big Baking Book: Over 200 Recipes. Anness Publishing. 2015. 256 p.
22. Yapons'kyj bavovnianyj biskvit [Japanese cotton biscuit]. URL : <https://tortik.club/biskvit/yaponskij-khlopkovyj-biskvit-chizkejk>.
23. 10 hlobal'nykh innovatsij u vyrobnytstvi kondyters'kykh vyrobiv [10 global innovations in confectionery production]. URL : http://akmalko.com/about/news/obnews/obnews_267.html.
24. Davydova O., Cherevychna N., Kramarenko D., Sysoieva S., Nechepurenko K. (2023) Formation of quality indicators of products based on

fruits and berries. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, №6 (126). pp. 73-82. <https://journals.uran.ua/eejet/issue/view/17459>. (in Ukrainian).

25. Davydova O.Yu., Sysoieva S.I. Novitni tekhnolohii ta trendy restorannoho biznesu (2023) [The latest technologies and trends in the restaurant business]. Zhurnal z menedzhmentu, ekonomiky ta tekhnolohij. № 1. С. 72-89.

Davydova O.Y., Cherevychna N.I., Kramarenko D.P. Technological innovations in the production of biscuits in restaurant facilities. It is known that among flour semi-finished products used for the production of confectionery and desserts in restaurants, the largest specific weight is biscuit. It is the basis for making a wide range of cakes, pastries, cookies, rolls, etc. Due to the attractive appearance, delicate texture, pleasant taste, aroma and ease of perception for the body, biscuit dough products are in steady consumer demand.

The aim of the study. Today, the dessert market is very competitive indeed, and it is important for confectioners to constantly innovate and create new and interesting products. Innovation plays a critical role in keeping up with the ever-changing tastes and preferences of today's consumers.

Research methods. The methodological basis of the research is a set of analytical, statistical, logical and system-structural methods.

Results of work. The article provides historical information about the traditional definition of biscuits in different countries of the world. It was determined that the meaning of the term "biscuit" changes in different parts of the world, which sometimes leads to a misunderstanding of its technological features and recipe composition of ingredients. An analysis of classic and innovative technologies of biscuit semi-finished products and desserts based on it was carried out, taking into account their popularity in our and other countries. A number of traditional national desserts made from biscuit dough are given, some of which, by their technology and properties, do not always coincide with the definition of such in the domestic literature. The role of technological innovations in the production of biscuit desserts in restaurants, their importance for the formation of the demand of modern consumers who do not want to limit themselves to the use of classic cakes and pastries, which can become an incentive for manufacturers in search of ways to expand the range of confectionery products, is noted.

Key words: biscuit semi-finished product, confectionery, desserts, pastry dough, Japanese biscuit, chiffon biscuit, technological innovations, restaurant establishment.