

# **MATERIAŁY KUCHARZ III**

## **CIASTA**

## 12.4. CIASTO PARZONE

Wyroby z ciasta parzonego po upieczeniu są lekkie, rumiane, puste i suche w środku.

Zwykle służą za korpusy, które napelnią się nadzieniami słodkimi i słonymi.

### 12.2.4.1. Składniki ciasta

Podstawowe surowce

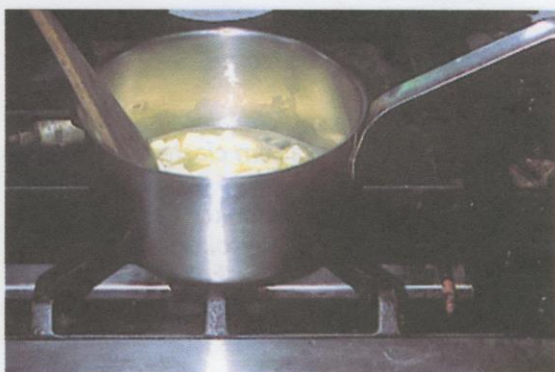
- Woda
- Tłuszcz
- Mąka pszenna – wysokoglutenu
- Jaja
- Sól

### 12.4.2. Technika sporządzania

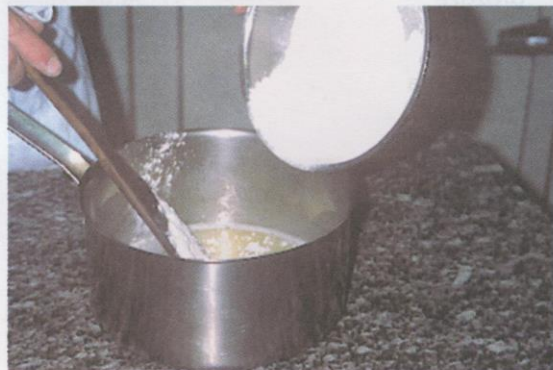
- Dobrać i zważyć składniki zgodnie z recepturą.
- Przesiać mąkę.



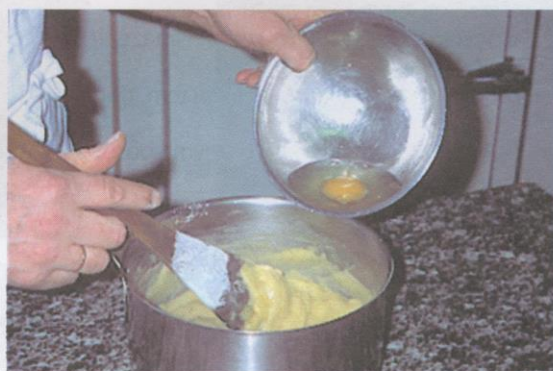
- Zagotować wodę z tłuszczem i solą (**tłuszcz musi być rozpuszczony**).
- Zestawić naczynie z płyty grzewczej.
- Wsypać mąkę (całą ilość).
- Intensywnie mieszać, aby uniknąć powstania grudek.



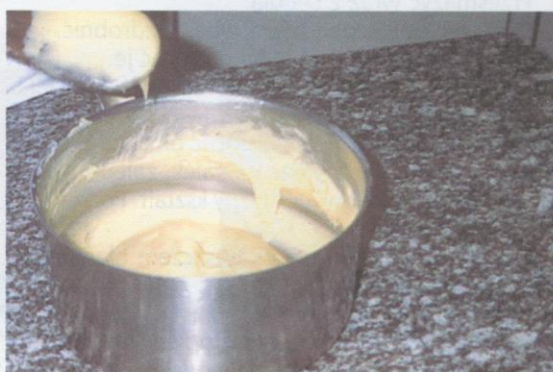
- Ponownie postawić na płycie i ogrzewać mieszając aż masa stanie się gładka, lśniąca, zacznie odchodzić od ścian naczynia.



- Zaparzoną mąkę przelać do miski, ucierając ochłodzić do temp. ok. 70°C.



- Do częściowo ochłodzonej masy dodawać po jednym jajku i ucierać do dokładnego połączenia (**ilość jaj jest zmienna**).
- Ciasto powinno być elastyczne i pulchne, posiadać odpowiednią gęstość (**uformowane wyroby nie mogą rozlewać się**).



**Technika pieczenia**

- Uformowane wyroby wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. ok. 200°C.
- Po zrumienieniu uchylić drzwiczki piekarnika, usuwając nadmiar pary.
- Pod koniec pieczenia obniżyć temp. do ok. 180°C, aby dosuszyć wyroby.

**12.4.3. Zmiany zachodzące w cieście w procesie produkcji**

Podczas zaparzania mąka wiąże duże ilości wody, a skrobia rozkleja się powodując zgęstnienie ciasta. Białko chłonie wodę, a następnie ścina się. Wchłonięcie znacznej ilości wody przez mąkę jest warunkiem intensywnego wyrastania ciasta. Woda podczas pieczenia paruje i w postaci pary jest czynnikiem spulchniającym ciasto. Drugim czynnikiem spulchniającym jest powietrze, które wtłaczane jest do ciasta podczas łączenia z jajami.

Wyroby włożone do piekarnika w pierwszej fazie pieczenia intensywnie rosną na skutek gwałtownego parowania wody i rozprężania się zawartego w cieście powietrza. Para wodna podnosi ciasto, zwiększa objętość wyrobów, tworząc duże puste przestrzenie.

**12.4.4. Wady ciasta parzonego**

wada	przyczyna
Rozlewanie się wyrobów Niezachowanie kształtu.	Ciasto za rzadkie, niewłaściwe zaparzenie mąki, brak soli.
Mała objętość wyrobów.	Ciasto za gęste.
Powierzchnia popękana.	Za wysoka temperatura wypieku.
Wyrób niewyrośnięty, twardy, blade.	Za niska temperatura wypieku.
Zapadanie korpusów.	Za wczesne otwarcie komory wypiekowej, poruszenie blachą w pierwszej fazie wypieku.

**12.4.5. Asortyment wyrobów z ciasta parzonego**

NAZWA	CHARAKTERYSTYKA
Ptysie	Korpusy okrągłe z nadzieniem słodkim (np. krem bita śmietanka) Wykańczane cukrem-pudrem.
Eklery	Korpusy podłużne (ok. 12 cm długości) z nadzieniem słodkim (np. krem bita śmietanka, russel, śmietankowy). Wykańczane cukrem pudrem lub polewą czekoladową.
Groszek ptysiowy	Korpusy drobne, kuliste. Dodatek do zup kremów.
Gniazdka poznzańskie	Wyrób smażony. Kształt obwarzanków. Wyciskane na papier pergaminowy i zsuwane do tłuszczu. Wykańczane pomadą.
Paszteciki	Korpusy ptysiowe z nadzieniem słonym, służące jako przystawka gorąca, zakąska zimna lub dodatek do zup czystych.
Karpotka	Ciasto złożone z blatu kruchego posmarowanego marmoladą, następnie kremem russel, przykrytego blatem parzonym.

Omówione wyroby, z wyjątkiem karparki, formuje się wyciskając ciasto za pomocą woreczka zakończonego tulejką.



Formowanie korpusek na ptysie



Formowanie eklerów



Wypiek korpusek



Napełnianie korpusek bitą śmietaną



Formowanie groszku ptysiowego

## Spróbuj wykonać

### PTYSIE Z BITĄ ŚMIETANĄ

#### Normatyw surowcowy

Mąka pszenna	220 g
Margaryna	100 g
Jaja (8 szt.)	400 g
Woda	250 cm <sup>3</sup>
Sól	do smaku
Krem bita śmietanka	1000 g
Cukier puder	100 g

#### Sposób wykonania

- Sporządzić ciasto ptysiowe.
- Blachy posmarować tłuszczem i wysypać mąką.
- Uformować ptysie.

- Piec w temp. 180°C–200°C.
- Zimne korpusek przekroić w połowie ich wysokości.
- Napełnić korpusek bitą śmietaną, przykryć górną częścią, posypać cukrem pudrem.

### KLUSKI Z CIASTA PARZONEGO

#### Normatyw surowcowy na 4 porcje

Mąka pszenna	100 g
Masło	100 g
Żółtko (1 szt.)	20 g
Jaja (2 szt.)	100 g
Woda	125 cm <sup>3</sup>
Sól	do smaku

**Sposób wykonania**

- Sporządzić ciasto parzone.
- Formować małe kluski, nakładając łyżeczką na osolony wrzątek.

- Wyjmować, gdy wypłyną na wierzch.

**Zastosowanie**

Podawać jako dodatek do zup czystych lub mięs duzonych.

**Pytania i zadania kontrolne**

1. Wymień i scharakteryzuj etapy produkcji ciasta parzonego.
2. Omów asortyment i zastosowanie wyrobów z ciasta parzonego.
3. Czym charakteryzują się wyroby z ciasta parzonego?
4. Jaki jest mechanizm spulchniania ciasta parzonego?

**12.5. CIASTO KRUCHE**

Cechą charakterystyczną wyrobów z ciasta kruchego jest łatwość kruszenia się, która występuje dzięki odpowiedniemu doborowi i proporcji składników oraz sposobowi sporządzenia ciasta. Do ciast kruchych zaliczamy też ciasta półkruche, kruchodrożdżowe.

**12.5.1. Składniki ciast kruchych**

Składniki ciast kruchych i ich proporcje

Nazwa surowca	Charakterystyka	Ciasto kruche	Ciasto półkruche
Mąka	Niskoglutenowa, najlepiej krupczatka.	1000 g	1000 g
Tłuszcz	Masło, jego ilość decyduje o kruchości, Zapobiega tworzeniu się siatki glutenowej.	500 g	120–350 g
Żółtka	Wpływają na kruchość. Dodaje się surowe lub gotowane.	4–8 sztuk	x
Jaja	Białko jaja obniża kruchość.	x	2–4 sztuk
Cukier	Najczęściej stosuje się puder, kryształ nie rozpuszcza się i pozostawia ciemne plamki cukru skarmelizowanego.	300 g	300 g
Śmietana	Umożliwia zarobienie ciasta, zawierającego mniejszą ilość tłuszczu.	x	200 g
Proszek do pieczenia	Zwiększa objętość i kruchość.	x	30 g
Substancje smakowo-zapachowe	Mielone orzechy, migdały, kakao, tarta czekolada, skórka cytrynowa lub pomarańczowa, mak, esencje aromatyczne.	+	+

Zalecanym dodatkiem do ciast kruchych jest sok z cytryny, który wpływa na ścinanie się białek mąki, przez co zwiększa się kruchość ciasta.

**PODSTAWOWA PROPORCJA SKŁADNIKÓW CIASTA KRUCHEGO**

**MAKA : TŁUSZCZ : CUKIER**

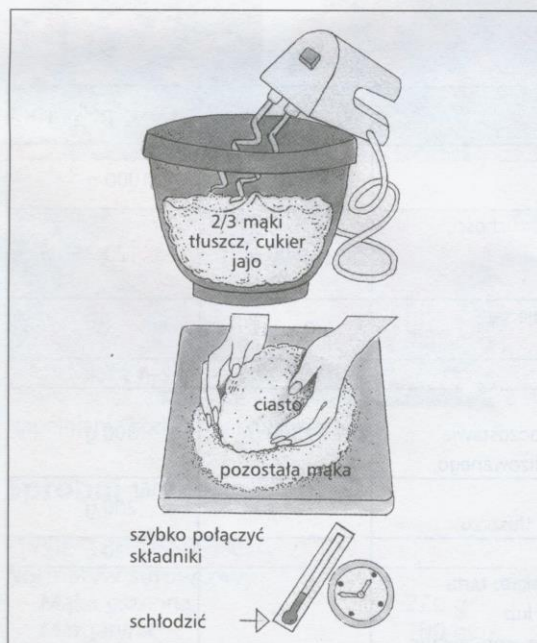
**3 : 2 : 1**

### 12.5.2. Technika sporządzania ciasta kruchego

#### metoda pierwsza

- Przygotować niezbędne narzędzia i sprzęt.
- Dobrać i zważyć składniki zgodnie z recepturą.
- Przesiać mąkę na stolnicę, oddzielić niewielką ilość mąki na podsypanie.
- Do ciasta kruchego dodać przesiany cukier puder, tłuszcz i siekać z mąką na drobne cząsteczki.
- Dodać żółtka, do ciasta półkruchego również przesiany proszek do pieczenia i śmietanę.
- Zarobić ciasto nożem, starając się połączyć wszystkie składniki.
- Przegnieść rękami ciasto, łącząc szybko składniki w jednolitą masę.
- Ciasto schłodzić, aby stężał tłuszcz.
- Uformować półprodukty do wypieku.
- Wypiec.
- Wykończyć.

#### metoda druga



### 12.5.3. Zmiany zachodzące w cieście w procesie produkcji

Podczas wypieku następuje związanie luźno ze sobą połączonych składników ciasta. Białko żółtek i mąki ścina się, powodując zachowanie kształtu wyrobów. Skrobia dekstrynizuje i zapieka z tłuszczem tworząc porowatą strukturę.

### 12.5.4. Asortyment wyrobów z ciast kruchych

NAZWA	CHARAKTERYSTYKA
	<b>Wyroby z ciasta słonego</b>
Kulebiaki	Formowanie i zastosowanie podobnie jak z ciasta drożdżowego.
Paluszki	Sporządzane z wałeczków ciasta o średnicy ok. 1 cm, długości ok. 10–12 cm. Przed pieczeniem smarowane białkiem i posypywane: kminkiem, makiem, solą, sezamem. Dodatek do zup czystych, przekąska.
Tarty i tartaletki (specjalność kuchni francuskiej)	Placki różnego kształtu i wielkości. Okrągłe, kwadratowe, w kształcie łódce itp. Najpopularniejsze wypiekane w okrągłych formach o karbowanych brzegach. Wypełniane masą, której podstawą jest roztrzepana śmietana z jajkami i różne dodatki, np. ryby, boczek, ser żółty, wędliny, warzywa. Masę wylewa się na podpieczony spód i zapieka. Danie główne lub przystawka.
Paszteciki	Formowanie i zastosowanie podobnie jak z ciasta drożdżowego.
	<b>Wyroby z ciasta słodkiego.</b>
Drobne ciastka	Wykrawa się różne kształty z rozwałkowanego na grubość ok. 0,5 cm ciasta. Przed pieczeniem smarowane masą jajową i posypywane orzechami, migdałami, cukrem.
Babeczki	Wypiekane w małych foremkach o karbowanych bokach. Nadziewane przed lub po upieczeniu.
Rogaliki	Formowane z rozwałkowanego ciasta, pokrajane na trójkąty. Po nałożeniu nadzienia, np. ser, marmolada, zwija się w rulon zaczynając od podstawy. Uformowane smaruje się rozbitym jajkiem.
Blaty	Duże wypieki stanowiące spód pod serniki, szarlotki i mazurki.
Tarty i tartaletki (specjalność kuchni francuskiej)	Na upieczone krążki nakłada się surowe owoce i polewa galaretką owocową lub pokrywa bitą śmietaną. Można piec razem z owocami, zalewając w końcowej fazie pieczenia masą śmietanowo-jajowo-cukrową.



Tartaletki z truskawkami

### 12.5.5. Wady wyrobów z ciast kruchych

Wada	Przyczyna
Wyroby zdeformowane, twarde, niesmaczne.	Za niska temperatura wypieku.
Ciemny kolor, gorkawy smak.	Za wysoka temperatura wypieku
Twarde, szkliste. Mała objętość, twardość, deformacja	Za duży dodatek jaj lub cukru tzw. „zaciągnięcie ciasta” czyli zbyt długie wyrabianie ciasta oraz za dużo płynu i mąki a za mało tłuszczu.

### Spróbuj wykonać

#### PIEROGI KRUCHO-DROŹDZOWE Z PIECZARKAMI I SEREM

#### Normatyw surowcowy

##### Ciasto

Mąka pszenna	500 g
Drożdże	40 g
Tłuszcz	200–250 g
Jaja (2 szt.)	100 g
Mleko	50 cm <sup>3</sup>
Cukier	5 g
Sól	

##### Nadzienie

Pieczarki	500 g
Olej sojowy	55 g

Ser żółty (ostry)	150 g
Sól, pieprz	do smaku
Tymianek	

#### Sposób wykonania

##### Ciasto

- Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać cukier.
- Sporządzić ciasto kruche na stolnicy.
- Połączyć drożdże z ciastem, wyrobić.

##### Nadzienie

- Umyć i oczyścić pieczarki.
- Rozdrobnić (pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach).
- Uduścić na oleju, odparować.
- Ostudzić, połączyć ze startym serem.
- Przyprawić.

##### Ciasto i nadzienie

- Uformować pierogi z rozwałkowanego na grubość 5 mm ciasta.
- Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze.
- Pozostawić do wyrośnięcia.
- Posmarować stopionym masłem.

Piec w temp ok. 200°C

Można je również usmażyć w głębokim tłuszczu.

##### Zastosowanie

Podawać jako danie zasadnicze z sosem i surówką, dodatek do zup czystych, przekąskę.

#### SZARLOTKA (PLACEK PÓŁKRUCHY Z JABŁKAMI)

##### Ciasto

Mąka pszenna	400 g
Masło	200 g
Cukier puder	100 g
Żółtka (2 szt.)	40 g
Śmietana	40 g
Proszek do pieczenia	5 g
Skórka cytrynowa	5 g

##### Nadzienie

Jabłka kwaśne (szara reneta, antonówka)	1300 g
Cukier	100 g
Cynamon	5 g
Cukier puder (do posypania)	20 g

##### Sposób wykonania

- Przygotować nadzienie.
- Umyte, obrane i rozdrobnione jabłka rozprażyć – dodać cukier i gotować kilka minut na małym ogniu.
- Sporządzić ciasto, schłodzić.

- Podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować na płaty o grubości ok. 8 mm.
- Przenieść na wałku na blachę jeden płat, ponakłuwać widelcem.
- Upiec na jasnozłoty kolor w temp. 200°C.
- Na upieczony spód nałożyć nadzienie z jabłek, wyrównać, przykryć drugą częścią rozwałkowanego ciasta, lekko nakłuć.
- Piec w temp. 200°C.
- Lekko przestudzone ciasto posypać cukrem pudrem.

Blat można wykorzystać do sporządzenia sernika, wykorzystując masę serową, lub tarty owocowej.

#### BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANĄ\*

##### Normatyw surowcowy

###### Ciasto

Mąka	200 g
Masło	100 g
Cukier puder	50 g
Żółtka (2 szt.)	40 g
Białko (1/2 szt.)	20 g

###### Nadzienie

Dżem	200 g
Śmietanka 30%	300 g
Cukier puder	10 g

##### Sposób wykonania

- Sporządzić ciasto kruche, schłodzić.
- Sporządzić krem bitą śmietaną.
- Rozwałkować ciasto na grubość 3–4 mm.



Analogicznie należy postępować przy formowaniu babeczek

##### Sposób napełniania ciastem foremek na tartaletki

\* E. Superczyńska, M. Żylińska-Kaczmarek, Zeszyt ćwiczeń z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem dla klasy II, wyd. EMPIK, Poznań 1979.

- Ciasto przenieść na wałku na ustawione obok siebie foremki, posmarowane cienko masłem.
- Przycisnąć wałek i odciąć nadmiar ciasta.
- Wykleić ciastem foremki.
- Ciasto w foremkach nakłuć, wyłożyć folią aluminiową.
- Na dno wsypać suchą fasolę lub groch (zapobiegnie to opadnięciu brzegów ciasta).
- Piec na złoty kolor 8–15 min, w temp. ok. 200°C.
- Babeczki wystudzić, nałożyć do nich dżem, udekorować bitą śmietaną.

Babeczki można wypełnić różnymi kremami lub owocami zalanymi galaretką.

#### TARTA Z WARZYWAMI



Przygotowanie spodu do tarty w tortownicy

##### Normatyw surowcowy

###### Ciasto

Mąka razowa pszenna	300 g
Margaryna	100 g
Jajo (1 szt.)	50 g
Śmietana	75 cm <sup>3</sup>
Sól	3 g

###### Farsz

Marchew	400 g
Groszek zielony	200 g
Jaja (3 szt.)	150 g
Śmietana	125 cm <sup>3</sup>
Ser żółty np. gouda	100 g
Natka pietruszki	10 g
Pieprz, gałka muskatołowa	do smaku
Tłuszcz do formy	20 g



**Sposób wykonania**

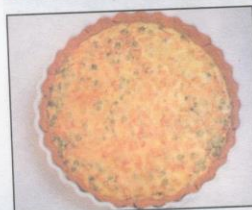
- Zagnieść i schłodzić ciasto.
- Wyłożyć ciasto do specjalnej formy i piec w 200°C 10–15 min.
- Zetrzeć ser.



- Pokroić marchew w drobne słupki, blanszować.
- Posiekać natkę, wymieszać z groszkiem i marchwią.
- Rozłożyć warzywa na cieście.
- Wymieszać jaja ze śmietaną, przyprawić gałką muszkatołową i pieprzem.



- Zalać warzywa masą śmietanowo-jajeczną.
- Posypać startym serem.
- Piec ok. 30 minut w temperaturze 200°C.

**Pytania i zadania kontrolne**

1. Omów składniki i techniki wykonania ciasta kruchego.
2. Wymień i scharakteryzuj odmiany ciasta kruchego.
3. Omów czynniki wpływające na jakość ciasta kruchego.
4. Omów asortyment wyrobów z ciasta kruchego.

**12.6. CIASTA BISZKOPTOWE**

Wyroby z ciasta biszkoptowego są lekkie, puszyste, porowate i elastyczne. Otrzymywane są z napowietrzonej masy jajowo-cukrowej wymieszanej z mąką. Mąkę można zastąpić: zmielonymi orzechami, migdałami, makiem, kakao. Ciasto biszkoptowe w czasie pieczenia znacznie zwiększa swoją objętość.

**12.6.1. Składniki ciast biszkoptowych**

Składniki ciast biszkoptowych i ich proporcje

Nazwa surowca	Charakterystyka	Rolada	Podstawa do tortów	Keks
Jaja	Świeże. Warunkują spulchnienie ciasta.	50 g	50 g	50 g
Mąka	Niskoglutenowa, najlepiej tortowa. Dodatek mąki ziemniaczanej obniża zawartość glutenu.	25 g	30 g	50 g
Cukier	Nadaje smak. Wzmacnia osłonki białkowe pęcherzyków powietrza wtłoczonego podczas ubijania.	20 g	30 g	50 g
Substancje smakowo-zapachowe	Bakalie, czekolada, skórka cytrynowa lub pomarańczowa, esencje aromatyczne.	+	+	+

## 12.7. CIASTO FRANCUSKIE

### 12.7.1. Charakterystyka ciasta francuskiego

Podstawowe składniki to mąka i tłuszcz, które dodaje się w jednakowych ilościach.

Powstaje ono przez połączenie w jednolitą masę mąki, płynu, soli i jaj. Schłodzoną masę przekłada się następnie warstwami tłuszczu za pomocą wałkowania i składania.

Podczas pieczenia delikatne warstwy masła topią się, powstaje para, która szukając ujścia, oddziela delikatną następną warstwę.

W handlu dostępne jest mrożone ciasto francuskie w płatach lub w bloku. Półproduktów tych nie należy rozmrażać, tylko pozostawić w temperaturze pokojowej do uplastycznienia.

### 12.7.2. Asortyment wyrobów z ciasta francuskiego

NAZWA	CHARAKTERYSTYKA
Ciastka nienadzewane i nieprzekładane	Mają kształt języków, poduszek. Posypywane cukrem.
Rożki z owocami	Rozwałkowane ciasto kraje się na kwadraty o boku 10 cm, nakłada nadzienie, składa po przekątnej i skleja. Wykańczane cukrem pudrem lub glazurą.
Napoleonki	Dwa blaty ciasta francuskiego przełożone bitą śmietaną lub kremem śmietankowym. Posypane cukrem pudrem.
Rurki	Mogą być napełniane nadzieniem słonym lub słodkim.
Diablotki	Pasy szerokości ok. 1,5 cm, posmarowane masą jajową, posypane tartym serem z papryką, skręcone spiralnie. Gorący dodatek do zup czystych.
Pierozki	Z farszem słonym lub słodkim. Dodatek do zup, danie zasadnicze podawane z sosami lub masłem.
Paszteciki	Różnego kształtu np. vol-au-vent (jedno lub wieloporcyjne, podawane na gorąco jako przystawka lub dodatek do zup).



Wyroby z ciasta francuskiego. Od góry: foremka i przykrywka z ciasta do vol-au-vent, rurka nadzewana bitą śmietaną, croissant.



Wyroby słodkie z ciasta francuskiego. od góry: koperty, grzebyki.



Słone wypieki z ciasta francuskiego od lewej: diablotki, paszteciki.

## Spróbuj wykonać

### VOL-AU-VENT SPECJALNOŚĆ KUCHNI FRANCUSKIEJ

#### Sposób formowania

- Ciasto rozwałkować na grubość 7 mm.
- Wykrawać na każdy vol-au vent po 5 krążków o średnicy 6 cm, jeden pozostawić na dno, z pozostałych wyciąć ze środka krążki, tak aby pozostały pierścienie.
- Krążek na dno posmarować białkiem i układać na nim kolejno pierścienie, smarując każdy białkiem.
- Ułożyć na blasze wraz z krążkiem przeznaczonym na zamknięcie.
- Wypiekać w temp. 240°C, 10–15 min.
- Napęlić ciepłym nadzieniem, przykryć małym krążkiem.

Nadzienie to potrawy duszone z mięsa, ryb, grzybów,

jarzyn, owoców morza. Podawać jako przystawkę.

#### NAPOLEONKI

##### Normatyw surowcowy

Ciasto francuskie mrożone	600 g
<b>KREM ŚMIETANKOWY</b>	
Mąka pszenna	120 g
Cukier	250 g
Mleko	600 cm <sup>3</sup>
Jaja (3 szt.)	150 g
Żółtka (3 szt.)	60 g
Wanilia lub esencja waniliowa	3 g

#### Sposób wykonania

Sporządzić krem

- zagotować mleko z połową cukru i rozciętą laską wanilii (esencję dodaje się do kremu ugotowanego, schłodzonego do 70°C).
  - jaja i żółtka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszać,
  - do mieszaniny wlać cienkim strumieniem wrzące mleko,
  - otrzymaną masę ogrzać do wrzenia na płytce metalowej, mieszać,
  - ochłodzić do 70°C.
- Ciasto rozwałkować na dwa płaty grubości 4 mm.
- Wypiekać w temp. 240°C do uzyskania złotego koloru.
- Krem rozsmarować na płacie równą warstwą.
- Przykryć drugim płatem, pokrajać w kwadraty o boku 6 cm.
- Powierzchnię posypać cukrem pudrem.

#### Pytania i zadania kontrolne

1. Czym charakteryzuje się ciasto francuskie?
2. Omów asortyment wyrobów z ciasta francuskiego.

#### 14.6.4. Musy

Musy są wykonane z przecieru owocowego, spulchnionego pianą z białek i zestalonego żelatyną. Czynnikiem spulchniającym mus jest powietrze wtłoczone do białka podczas ubijania.

Desery te sporządza się z gorszych gatunków owoców, które po przetarciu doprawia się dodatkami aromatycznymi. Następnie łączy się je z upłynnioną żelatyną o zbliżonej temperaturze, a gdy masa zacznie gęstnieć, dodaje ubitą na sztywno pianę z białek lub bitą śmietanę i delikatnie miesza. Przed zestaleniem należy deser wyporcjować do szklanych kompotierek lub pucharków.

Musy można dekorować owocami i bitą śmietaną. Można je też wkładać do form wyłożonych herbatnikami lub biszkoptami.

Mus dobrze przyrządzony powinien być w całej masie jednolity i puszysty. Jeżeli na jego powierzchni wydzieli się warstwa piany, a na dnie naczynia zbierze się płyn, oznacza to, że mus został źle przyrządzony lub był wyporcjowany za szybko, zanim żelatyna zestaliła się i utrwaliła jego strukturę.

#### Spróbuj wykonać

##### MUS TRUSKAWKOWY

##### Normatyw surowcowy na 4 porcje

Truskawki	500 g
Cukier puder	150 g
Białka (4 szt.)	120 g
Żelatyna	15 g
Woda	100 cm <sup>3</sup>

##### Sposób wykonania

- Namoczyć żelatynę.
- Zmiksować i przetrzeć truskawki.
- Rozpuścić namoczoną żelatynę w 80 cm<sup>3</sup> gorącej wody, ostudzić.
- Ubić białka z cukrem na sztywną pianę.
- Połączyć przecier owocowy z żelatyną, ubijając ją.
- Dodać ubitą pianę, ubijając, aż zacznie gęstnieć.
- Wyporcjować do pucharków, wstawić do lodówki na 2 godziny.
- Podawać schłodzony z dekoracją.

#### 14.6.5. Kremy

Kremy zawierają w swoim składzie żółtka uciurane z cukrem. Mają strukturę zbliżoną do musów, ale charakteryzują się większą od nich wartością odżywczą.

- Kremy owocowe – ich składnikami są: przecier lub sok z owoców świeżych albo mrożonych, żółtka utarte z cukrem, pianą z białek i żelatyną.
- Kremy śmietankowe – ich składniki to: żółtka utarte z cukrem, pianą z białek, żelatyna oraz śmietanka i dodatki aromatyczno-smakowe, np. napar z kawy, herbaty, syrop karmelowy, kakao.

Kremy należą do deserów wykwinnych i drogich. Wymagają bardzo dużej wprawy przy ich sporządzaniu. Należy je dekorować starannie dobranymi dodatkami smakowymi i kolorystycznymi.

#### Spróbuj wykonać

##### KREM BAWARSKI

##### Normatyw surowcowy na 4 porcje

Mleko	500 cm <sup>3</sup>
Śmietanka 30%	125 cm <sup>3</sup>
Cukier	30 g
Żółtka jaj (3 szt.)	60 g
Wanilia	1 laska
Żelatyna	8 g

Krem dobrze przyrządzony powinien być gładki, przy jedzeniu nie powinno się wyczuwać ubitej piany lub nitek ściętej żelatyny. Konsystencja kremu powinna być zbliżona do gęstości i puszystości bitej kremowej śmietanki.

##### Sposób wykonania

- Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie.
- Zagotować mleko z dodatkiem wanilii.
- Wybić jaja – oddzielić białka od żółtek.
- Utrzeć żółtka z cukrem na puszystą masę.
- Rozpuścić żelatynę w gorącym mleku.
- Połączyć mleko z masą jajeczną, ciągle ubijając.
- Ochłodzić masę do lekkiego stężenia.
- Dodać ubitą śmietankę lekko mieszając.
- Wyporcjować deser do pucharków.
- Schładzać krem pod przykryciem przez 3 godziny.
- Podać udekorowany.

## Etapy sporządzania kremu bawarskiego



1. Gotowanie mleka z wanilią



2. Ucieranie żółtek z cukrem



3. Dodawanie żelatyny



4. Łączenie mleka z masą jajeczną



5. Ubijanie śmietanki



6. Łączenie masy z ubitą śmietanką



Sposób podania kremu bawarskiego

Desery zestalone na zimno nie powinny być pozostawiane na następny dzień gdyż bardzo łatwo rozwijają się na nich drobnoustroje, które mogą stać się przyczyną zatrucia pokarmowych. Z upływem czasu desery te tracą estetyczny wygląd, ponieważ zmienia się ich struktura.

## 14.7. DESERY ZESTALANE NA GORĄCO

Do zestalania deserów na gorąco stosuje się:

- skrobię ziemniaczaną,
- skrobię pszenną,
- białko jaj.

## SKROBIA

Skrobia w zimnej wodzie tworzy zawiesinę, podgrzana – wchłania wodę – pęcznieje. W ten sposób zmniejsza się ilość wody w potrawie, przez co staje się ona gęściejsza, nadal jednak pozostaje ciekła. Podczas gotowania ziarna skrobi wchłaniają tak dużą ilość wody, że pękają – skrobia wtedy rozkleja się. Podczas stygnięcia cząsteczki skrobi łączą się, tworząc siateczkę, w której oczkach zostaje zamknięta woda. Taka struktura powoduje, że przy oziębieniu otrzymujemy deser o konsystencji stałej, galaretowatej.

## BIAŁKO JAJA

Białko jaja podczas ogrzewania ścina się – denaturuje. Cząsteczki białka łączą się podobnie jak cząsteczki rozklejonej skrobi. Do powierzchni białek przylega woda. Pod wpływem ogrzewania płynne białko przechodzi w postać stałą, galaretowatą, nadając w ten sposób deserom właściwą strukturę.

Na gorąco zestala się:

- kisiele,
- budynie,
- mlecza,
- kremy mleczne,
- suflety.

## 14.7.1. Kisiele

Wyróżniamy kisiele owocowe i mleczne.

- **Kisiele owocowe** sporządza się z soku owocowego lub przecieru, zagotowanego z zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody. Deser ten podaje się po wyporcjowaniu, schłodzeniu i stężeniu. Można do niego dodawać wino. Podaje się go ze słodką śmietaną lub odpowiednim sosem.
- **Kisiele mleczne** są sporządzane z mleka, dodatków smakowo-aromatycznych, czasami żółtek. Zagęszcza się je zawiesiną z mąki ziemniaczanej lub ryżu i wody. Można do nich dodawać pianę z białek.