

PRACOWNIA TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ – KLASA II TŻ gim.

Asortyment wypieków drobnych z ciasta kruchego

Z ciasta kruchego mogą być produkowane blaty, korpusy i herbatniki. Ciasto kruche stosuje się również do produkcji serników, jabłeczników makowców. Uformowane blaty i korpusy wypieka się w piecu o temperaturze 180-220°C. Po wypieczeniu formuje się ciastka, przekładając lub napełniając przetworami owocowymi, kremami, masami, oblewa się polewą kakaową, pomadą, galaretką lub posypuje cukrem pudrem, kawą, kakao.

• Ciastka kruche nieprzekładalne



Do tej grupy należą ciastka wykonane z jednorodnego ciasta kruchego, które zazwyczaj wykańcza się przed wypiekiem. Ciasto kruche rozwałkowane jest do grubości 6-8mm, następnie wycina się z niego krążki o średnicy 7-8cm. Uformowane krążki układają się na blachy w odstępach 3-4cm, smarują masą jajową, posypują siekanymi orzechami lub migdałami, cukrem, kruszonką oraz wypieka w piecu o temperaturze 200-220°C.

• Ciastka kruche krakowskie



Sporządza się je z ciasta kruchego bez dodatków środków spulchniających. Otrzymane ciasto kruche dzieli się na kęsy o masie 2-4kg, które formuje się w kształcie walca o średnicy 6-8cm. Następnie uformowane ciasto obtacza się w cukrze kryształowym i ochładza w temperaturze 6-80°C, przez około 2h, następnie kroci się na krążki grubości 1cm i układają płasko na blachy. Ułożone na blachach krążki smarują masą jajową i pośrodku ozdabia marmoladą. Wypieka się w piecu o temperaturze 200-220°C.

• Napoleonki kruche



Ciastka te sporządza się z blatów wypieczonych z ciasta kruchego. Sporządza się je z trzech blatów kruchych przełożonych dwiema warstwami marmolady. Na wypieczony blat rozsmarowuje się marmoladę warstwą grubości 1-2mm, następnie nakłada się drugi blat, który również smaruje się marmoladą i przykrywa się trzecim blatem kruchym. Wykończając napoleonki pomadą należy powierzchnię ostatniego blatu posmarować cienką warstwą marmolady, a następnie wylać pomadę uprzednio ogrzaną do temperatury około 50°C, rozprowadzając ją za pomocą noża równą warstwą po całej powierzchni. Po ochłodzeniu pomady napoleonki kroi się na ciastka w kształcie kwadratów lub prostokątów, po czym ozdabia się je kremem, owocami z syropu.

• Ciastka kruche Helenki



Ciastka te sporządza się je z dwóch blatów z ciasta kruchego, marmolady, ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, owoców z syropu, lub dżemu i galaretki. Wypieczone dwa blaty przekłada się warstwą marmolady grubości około 2mm. Powierzchnię górną blatu smaruje się cienką warstwą marmolady i wzdłuż blachy wyznacz się paski o szerokości 6-8cm. Po obu stronach wyznaczonych linii wyciska się wzdłuż ciasto biszkoptowo-tłuszczowe za pomocą woreczka zakończonego okrągłym, lub karbowanym zdobnikiem. Naniesioną na przełożone blaty kruche dekoracje z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego zapieka się w piecu o temperaturze 180°C. Po wypieczeniu i ochłodzeniu na powierzchnię wyrobu, pomiędzy dekoracją z ciasta, układa się odsączone i pokrojone owoce, które zalewa się galaretką. Po zakrzepnięciu galaretki ozdobiony przekładaniec kroi się na ciastka w kształcie prostokątów.

- **Ciastka kruche nadziewane - babeczki śmietankowe**



Otrzymane ciasto kruche rozwałkowane się do grubości 4-6mm i wykładają nim foremki o karbowanych bokach w ten sposób, że rozwałkowanym płatem ciasta przykrywa się ułożone w odstępach 10-15mm foremki, ciasto wgniatają do foremki. Powierzchnię ciastka smarują masą jajową. Za pomocą woreczka zakończonego okrągłym gładkim zdobnikiem, wyciskają się do wyłożonych ciastem foremek krem śmietankowy. Rozwałkowanym do grubości około 3mm ciastem kruchym przykrywa się foremki wypełnione ciastem i kremem. Uformowane w foremkach babeczki układają się na blachy i wypiekają w piecu o temperaturze około 200°C, po czym częściowo ochłodzone babeczki wyjmują się z foremek i układają do góry dnem.

- **Babeczki korpusowe**



Otrzymane ciasto kruche rozwałkowane się do grubości 3mm i wykładają nim foremki o karbowanych lub gładkich bokach. Foremki wyłożone ciastem układają się na blachach i wypiekają w piecu o temperaturze 200°C, a po ochłodzeniu korpusy wyjmują się z foremek i za pomocą woreczka zakończonego okrągłym gładkim zdobnikiem do środka korpusu wyciskają się marmoladę. Następnie w zależności od rodzaju ciastek, korpusy wypełniają się odpowiednim kremem i wyrównują ich powierzchnię. Tak przygotowane korpusy ozdabiają się kremem, owocami z syropu, pomadą, polewą kakaową, owocami świeżymi z galaretką.

- Herbatniki kruche-klawisze



Sporządza się je ze specjalnego ciasta kruchego bez dodatków spulchniających. Otrzymane ciasto kruche rozwałkowane się na płat o grubości około 1cm układa na posypane mąką deski i obkrawa brzegi. Powierzchnię ciasta pokrywa się cienką warstwą glazury cukrowo-białkowej produkowanej metodą na zimno i wynosi do chłodni na 1-2 godzin. Po schłodzeniu kroi się na prostokątne ciastka szerokości 1cm, długości 4-5cm, które następnie układa się na blachy i wypieka w piecu o temperaturze 170°C.

Zadanie do wykonania na ocenę: Proszę wybrać jeden z wyżej opisanych wypieków, wykonać ćwiczenie praktyczne, tj. upiec i przesać zdjęcie ciastka. Napiszcie, czy w trakcie pracy napotkaliście na jakieś trudności.

UWAGA: Można wykorzystać przepisy na ciasto podstawowe, które zostały udostępnione we wcześniejszych lekcjach.