

WYROBY Z CIAST ZBIJANYCH

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób produkcji ciasta zbijanego.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce wchodzi w skład ciasta zbijanego.
2. Omów kolejne etapy produkcji ciasta zbijanego.
3. Wyjaśnij, w jakim celu przeprowadza się zbijanie ciasta.
4. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta zbijanego.

Ciasta zbijane wykorzystuje się do wyrobu faworków (chrustu), róż karnawałowych, precli (po obgotowaniu) i rurek.

Faworki i róże karnawałowe wytwarza się następująco:

- ciasto po zbijaniu i schłodzeniu walcuje się jak najcieniej;
- formuje się faworki lub róże;
- produkty smaży się w głębokim tłuszczu z obu stron, w temperaturze około 160°C;
- odsącza się je z tłuszczu;
- posypuje się cukrem zmieszonym z wanilią;
- róże dodatkowo ozdabia się odrobiną konfitur, dżemu lub marmolady nałożoną na środek.

Róże karnawałowe smaży się najpierw od strony ułożenia najmniejszego krążka ciasta.

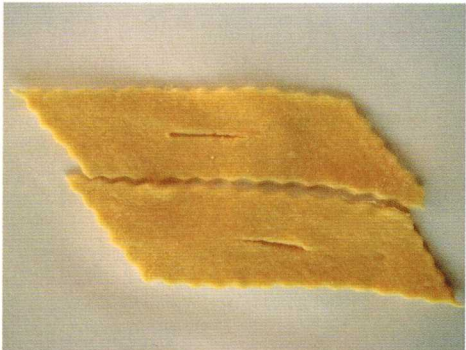
Z ciast zbijanych można formować również inne kształty: kokardki, serduszka i kółka (z wycięciem w środku).

Przykładowy normatyw surowcowy na faworki [27]

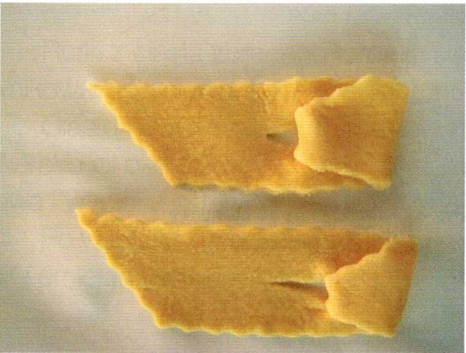
Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 500	600
mąka pszenna na podsypkę	100
żółtka	250
masło lub margaryna	60
spirytus	2
śmietana	20
cukier puder do wykończenia	250
frytura do smażenia	2000
wydajność ok.	1000



1. Wycięte paski z ciasta na faworki



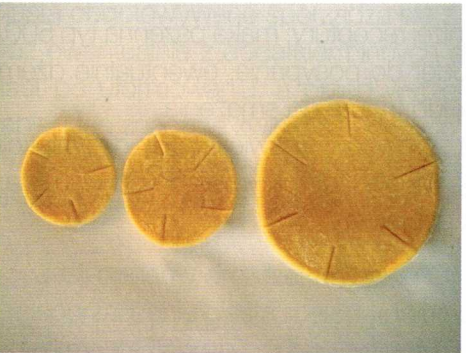
2. Paski z ciasta z nacięciem pośrodku



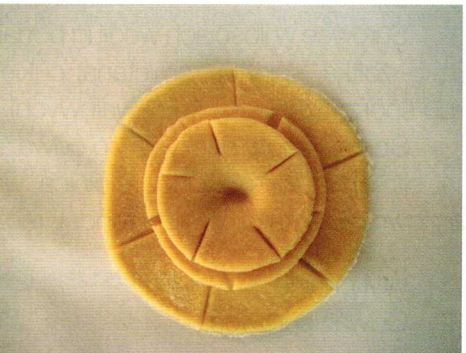
3. Przewlekanie ciasta przez nacięcie



4. Uformowane faworki

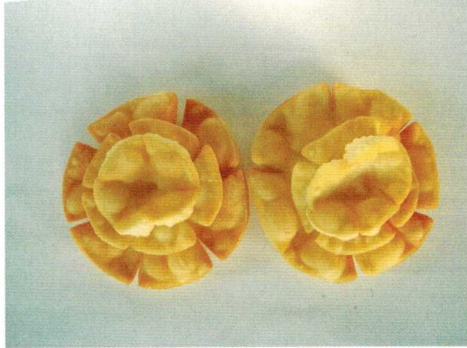
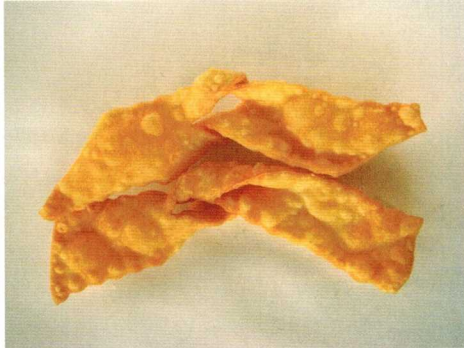


5. Wycięte krążki różnej wielkości z nacięciami



6. Uformowana róża karnawałowa

Rys. 84. Formowanie faworków (chrustu) i róż karnawałowych



Rys. 85. Faworki i róże karnawałowe po usmażeniu i wykończeniu

Ćwiczenie

Sporządź faworki lub róże karnawałowe.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna typ 500, jajko, żółtka, spirytus, śmietana, cukier puder do posypania, ewentualnie dżem (do sporządzania róż karnawałowych), olej lub frytura do smażenia.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do dezynfekcji jaj, sito do mąki, miski, nóż, stolnica, wałek, widelec lub patyczek do odwracania, frytownica, smaźalnik albo rondel, ręcznik papierowy.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja, oddziel żółtka od białek).
3. Sporządź faworki lub róże karnawałowe według następującej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	300 g
jajo	1 szt. (50 g)
żółtka	4 szt. (80 g)
śmietana	100–120 g
spirytus	20 g
sól	szczypta
tłuszcz do smażenia	2000 ml
cukier puder do posypania	200 g
cukier waniliowy	5 g
dżem (do róż)	100 g
razem ok.	2855–2875 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiej na stolnicę.
2. Wymieszaj ze śmietaną, jajkiem, żółtkami, spirytusem i solą.
3. Wyrób gładkie ciasto.
4. Zbijaj wałkiem, dopóki nie pojawią się pęcherze.
5. Zostaw na chwilę do leżakowania.
6. Rozgrzej tłuszcz do temperatury 160–180°C.
7. Ciasto rozwałkuj jak najcieńiej.
8. Formuj faworki lub róże karnawałowe jak na rysunku 84.
9. Wrzucaj na gorący tłuszcz i smaż z obu stron na złoty kolor.
10. Odsącz na ręczniku papierowym.
11. Posyp grubo cukrem pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.
12. Róże dekoruj, układając w środku trochę dżemu.
13. Zważ wyrób, oblicz wydajność.

Rurki z ciasta zbijanego formuje się, nawijając na metalowe formy paski rozwałkowanego ciasta, tak samo jak rurki francuskie.

Ciasto na rurki należy rozwałkować na grubość 2–3 mm i pociąć na paski szerokości około 2 cm. Po nawinięciu na metalowe rurki smaruje się je masą jajową i wypieka w temperaturze 200°C.

Po wypieku gorące rurki zdejmuje się z tulejek, studzi, a następnie wypełnia bitą śmietaną lub innym kremem.