

Ciasto na babki można wytwarzać metodami „na zimno” i „na ciepło”. Wypieka się je w formach okrągłych, najczęściej karbowanych lub podłużnych.

W skład ciasta może wchodzić oprócz mąki pszennej także ziemniaczana. Nadaje ona wyrobom delikatną, lekko kruszącą się strukturę. Do mąki można też dodać kakao. Przed użyciem należy je przesiać, a następnie połączyć z całą ilością mąki podaną w recepturze lub z jej częścią.

Jeśli wymieszamy kakao z całą mąką, otrzymamy babkę o jednolitym brązowym zabarwieniu. Jeśli połączymy je z częścią mąki (np. z połową lub $\frac{1}{3}$ jej ilości), ciasto powinniśmy wylewać do form warstwami: na przemian jasną, ciemną i ponownie jasną. Można też połowę ciasta wymieszać z kakao i wylać do formy kilka warstw na przemian: jasne i ciemne.

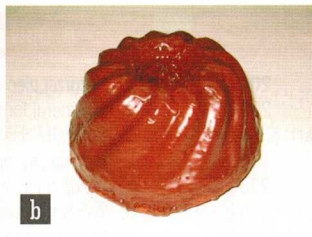
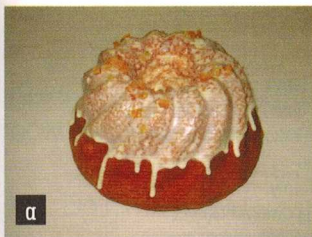
Zaraz po wyrobieniu ciasto należy przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej mąką. Powierzchnię wyrównuje się przed pieczeniem. Można ją naciąć, żeby nadmiar gazów mógł się wydostać podczas wypieku.

Odmianą babek biszkoptowo-tłuszczowych (piaskowych) są **babki poznańskie**. Wypieka się je w podłużnych formach z dwóch warstw ciasta: jasnej i kakaowej. Podstawową cechą odróżniającą babki poznańskie od innych wyrobów z tej grupy jest dodawanie do ciasta ubitej śmietanki 30%. Śmietankę miesza się z masą jajowo-cukrową jeszcze przed połączeniem z mąką. Podczas wypieku warstwa ciemnego ciasta zatapia się w jasnej, ponieważ jest nieco gęściejsza i cięższa.

Babki wypieka się w temperaturze 170–190°C. W wyrobach tych łatwo może powstać zakalec, jeśli:

- ciasto zostanie zaciągnięte podczas zbyt długiego mieszania z mąką;
- surowe ciasto będzie zbyt długo przetrzymywane przed wypiekiem;
- wstrząśnie się formą z surowym ciastem lub będzie się ją nieostrożnie przesuwalo w komorze pieca;
- temperatura wypieku będzie za niska lub za wysoka.

Po wypieczeniu powierzchnię wyrobów pokrywa się polewą kakaową lub kuwerturą albo posypuje cukrem pudrem.



Rys. 60. Różne rodzaje babek biszkoptowo-tłuszczowych: a) biała z lukrem, b) czekoladowa, c) marmurkowa

Przykładowe normatywy surowcowe na babki biszkoptowo-tłuszczowe [1, 2]

Surowce	I	II	Babka z kakao	Babka poznanińska
	Ilość w g			
mąka pszenna typ 500	300	180	160	180
mąka ziemniaczana	100	150	100	150
cukier	250	280	280	270
jaja	250	220	220	270
margaryna / masło	300	300	300	270
proszek do pieczenia	10	4	5	10
esencja	3	–	–	2
cukier waniliowy	–	20	10	–
cukier puder	40	40	–	–
śmietanka 30%	–	–	–	100
kakao	–	–	50	15
tłuszcz do formy	20	10	10	10
polewa kakaowa	–	–	100	–
razem	1273	1204	1235	1277
wydajność ok.	1000	1000	1000	1000

KEKSY

Keksy to wyroby z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem bakalii i owoców kandyzowanych, wypiekane w podłużnych formach.

Ciasta na kekсы są dość ciężkie, ponieważ zawierają sporo tłuszczu i cukru. Do ich wypieku używa się chemicznych środków spulchniających w postaci proszków do pieczenia. Można je sporządzać „na zimno”, lepsze efekty daje jednak przygotowanie ciasta metodą „na ciepło”.

Owoce użyte do ciasta trzeba dokładnie odsączyć, obsuszyć i pokroić w małe kawałki. Przed wymieszaniem z ciastem należy je obtoczyć w mące, aby były równomiernie rozmieszczone w całym cieście. Ich ilość w keksach jest różna, nie powinno jednak być ich zbyt wiele.

Podczas mieszania wszystkich składników należy uważać, aby nie zaciągnąć ciasta. Może to bowiem spowodować powstanie zakalca.

Kekсы piecze się w formach wyłożonych papierem, ustawionych w pewnych odstępach od siebie. Temperatura wypieku powinna wynosić 170–190°C.

Po wypieczeniu kekсы wyjmuje się z form, smaruje warstwą lukru, polewy kakaowej lub kuwertury albo posypuje cukrem pudrem.



Przykładowe normatywy surowcowe na kekсы [10]

Surowce	I	II	III
	Ilość w g		
mąka pszenna typ 500	280	270	250
jaja	200	210	210
cukier puder	200	160	170
margaryna / masło	200	160	210
proszek do pieczenia	5	—	5
owoce z syropu	100	420	100
bakalie	300	30	270
esencja	2	2	2
razem	1287	1252	1217
wydajność ok.	1000	1000	1000

Aby urozmaicić asortyment tych wypieków, można modyfikować receptury (zwłaszcza jeśli chodzi o dobór owoców i bakalii), łączyć wypieczone ciasto kekso-we z innym. Poniżej przedstawiono przykładową recepturę na inną odmianę keksu.

Przykładowa receptura na keks jabłkowo-różany [30]

A. Surowce	
ciasto keksove	
mąka pszenna typ 500	
krupczatka	375 g
masło	225 g
cukier	325 g
jaja	325 g
proszek do pieczenia	30 g
orzechy grubo mielone	225 g
jabłka	1000 g
biszkopt	
jaja	10 szt. (500 g)
cukier	160 g
mąka typ 500 krupczatka	200 g
powidła różane	
płatki dzikiej róży	1000 g
cukier	1000 g
razem	5365 g

B. Opis procesu technologicznego	
1. Jabłka umyć, obrać i pokroić w kostkę, obsuszyć. 2. Jaja i cukier podgrzać i ubić na puszystą masę. 3. Tłuszcz roztopić. 4. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, orzechami i jabłkami. 5. Do ubitej masy jajowo-cukrowej wlać płynne masło, wsypać mąkę wymieszaną z resztą składników. 6. Wyłożyć do natłuszczonego prostokątnego rantu. 7. Upiec w temperaturze 200°C. 8. Sporządzić biszkopt metodą „na ciepło”. 9. Wylać na blachę wyłożoną papierem. 10. Upiec cienkie blaty. 11. Różę zmielić z cukrem. 12. Blaty biszkoptowe skleić powidłami, a następnie połączyć je w ten sam sposób z keksem.	

SĘKACZE

Sękacze to charakterystyczne wypieki w formie ściętego pnia drzewa. Piecze się je na poziomych rożnach w kształcie wałka lub wydłużonego stożka. Rożna umieszcza się nad otwartym paleniskiem, nad płonącym drewnem (wyrób tradycyjny) lub w specjalnych piecach.

Do ciasta na sękacze używa się znacznej ilości jaj. Może ono zawierać także śmietankę 30%. Jako dodatki smakowe wykorzystuje się skórkę pomarańczową lub esencję. Ciasto ma dość rzadką, delikatną konsystencję. Produkcja przebiega następująco:

- dezynfekuje się jaja i oddziela żółtka od białek,
- lekko podgrzewa się masło,

- napowietrza się masło z cukrem,
- stopniowo dodaje się żółtka,
- ubija pianę z białek,
- łączy się pianę z masą żółtkową i dodatkami smakowymi,
- całość miesza się z mąką,
- ewentualnie zmniejsza się gęstość ciasta, dodając śmietankę.

Podczas wypieku rozgrzany rożen okręcony papierem oblewa się cienkimi warstwami ciasta i jednocześnie szybko go obraca. Każdą kolejną warstwę nalewa się po zapieczeniu poprzedniej. Im więcej warstw, tym wolniej należy obracać rożen.



Rys. 62. Sękacz kolczasty

Na zapieczonej powierzchni tworzy się cienka rumiana skórka. W wyniku dalszego polewania rożna na przekroju sękacza pokazują się grubsze warstwy jasnego ciasta przedzielone ciemnymi zapieczonymi warstewkami. Przypominają one słoje w pniu drzewa.

W trakcie pieczenia na powierzchni sękacza tworzą się zgrubienia z zastygających kropli ciasta (sęki). Powiększają się one podczas nalewania i zapiekania

kolejnych warstw. Sęki można kształtować w formie złożonych ze sobą talerzy (w sękaczach talerzowych) lub kolców (w sękaczach kolczastych).

Na sękacze talerzowe ciasto może być nieco gęściejsze niż na kolczaste. W jego skład wchodzi mniej jaj, ale więcej tłuszczu i cukru. „Talerze” formuje się, obracając rożen w jednym kierunku i nalewając nieco więcej ciasta w miejsca, gdzie mają one powstać. Podczas wypieku sękacze kolczastych rożen obraca się raz w jedną, raz w drugą stronę.

Przykładowe normatywy surowcowe na sękacze [1, 27]

Surowce	Sękacz kolczasty	Sękacz talerzowy
	Ilość w g	
mąka pszenna typ 550	500	500
jaja	300	500
cukier puder	160	500
masło	200	250
śmietanka 30%	100	—
proszek do pieczenia	5	5
skórka pomarańczowa	40	—
esencja waniliowa	2	2
razem	1307	1757
wydajność ok.	1000	1000

Sękacze wykańcza się cukrem pudrem, polewą kakaową lub glazurą. W regionach, gdzie są tradycyjnym weselnym wypiekiem, dodatkowo ozdabia się je marcepanem, karmelem, a na wierzchołku ustawia elementy dekoracyjne.

PLACKI Z OWOCAMI

Placki z owocami sporządza się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego pieczonego na płaskich blachach. Na powierzchni ciasta układa się przed pieczeniem świeże owoce. Całość można wykończyć kruszonką (przed wypiekiem) albo cukrem pudrem lub glazurą (po wypieku).

MUFFINY

Muffiny to małe babeczki wypiekane w okrągłych foremkach. Pochodzą z kuchni brytyjskiej i amerykańskiej. Wypieka się je z samego ciasta biszkoptowo-tłuszczowego lub z ciasta z dodatkami.

W zależności od rodzaju ciasta i stosowanych dodatków muffiny można podzielić na słodkie i wytrawne. Muffiny słodkie wypieka się ze słodkiego ciasta z rodzynkami, jagodami, czekoladą itp. Wytrawne wytwarza się z ciasta z małą ilością cukru lub w ogóle bez niego, z oliwkami, tuńczykiem, serami, ziołami. Muffiny wytrawne są szczególnie popularne na Wyspach Brytyjskich.

Zasada sporządzania ciasta jest jednakowa: oddzielnie miesza się składniki suche – mąkę, cukier, sól, proszek do pieczenia, suche przyprawy, oddzielnie natomiast składniki płynne – olej lub stopione masło, mleko, jaja. Mieszaniny się łączą i na końcu dodaje składniki smakowe.

Ciasto po sporządzeniu wykłada się do pojedynczych foremek, blach z wgłębieniami lub do foremek jednorazowych z grubych folii aluminiowych. Często stosuje się także pergaminowe foremki na muffiny, które przed wypełnieniem ciastem wkłada się do foremek.

Przykładowa receptura na ciasto podstawowe na muffiny

A. Surowce

mąka pszenna	320 g
mleko	200 ml
olej	100 ml
jaja	60 g
cukier	40 g
proszek do pieczenia	20 g
sól	5 g

wydajność 12 szt.

B. Opis procesu technologicznego

1. Mąkę przesiać.
2. Zdezynfekować jaja.
3. Składniki sypkie wymieszać.
4. Oddzielnie ubić jaja, mleko i olej.
5. Wlać do miski z suchymi składnikami, wymieszać.
6. Przełożyć do natłuszczonych foremek – wypełnić je do $\frac{3}{4}$ wysokości.
7. Piec w temperaturze 190°C mniej więcej przez 15–20 minut.
8. Po wystudzeniu wyjąć z foremek.
9. Oblać polewą czekoladową.
10. Do tego ciasta można przed wypiekiem dodawać bakalie, pokruszoną czekoladę, jagody, kakao.



CIASTKA PRZEKŁADANE

Ciastka przekładane to wyroby wytwarzane najczęściej z 2 lub 3 blatów biszkoptowo-tłuszczowych jasnych, ciemnych lub mieszanych, przełożonych kremem i wykończonych polewą kakaową, żelami owocowymi lub galaretką. Blaty biszkoptowo-tłuszczowe nazywa się też blatami *camargo* i tę nazwę stosuje się odpowiednio do ciastek lub tortów z nich wykonanych.

Wypieka się je z ciasta przygotowanego metodą „na zimno”, w czworobocznych formach wyłożonych papierem silikonowym lub pergaminowym. Surowe ciasto rozsmarowuje się na grubość około 1,5 cm i piecze w temperaturze 200–220°C.

Kremy wykorzystywane do produkcji tych ciastek powinny być lekkie, nie za tłuste, ponieważ już w samym cieście zawartość tłuszczu jest wysoka. Doskonale sprawdzają się koncentraty gotowych kremów „na zimno”, połączone – w zależności od ich rodzaju – z wodą, mlekiem lub serem twarogowym. Do przekładania, zamiast lub oprócz kremów, można także wykorzystywać musy, frużeliny lub inne przetwory owocowe.

Po sklejeniu blatów i schłodzeniu wykańcza się powierzchnię wyrobów i kroi na ciastka w kształcie prostokątnym lub kwadratowym.

Odmianą ciastek przekładanych są stefanki. Składają się one z 4–7 warstw cienkich blatów jasnych lub ciemnych przełożonych kremem. Grubość każdego blatu nie powinna przekraczać 3 mm, a grubość każdej warstwy kremu – 5–7 mm.

Przełożone kremem blaty na stefanki obciąża się i pozostawia do schłodzenia. Blaty muszą się związać z kremem, żeby ciastka nie rozpadały się przy krojeniu. Schłodzone ciasto oblewa się czekoladą lub polewą kakaową i kroi na dowolne kształty.

Przykładowa receptura na ciastka przekładane kawowo-malinowe [30]

A. Surowce		Ilość
blaty biszkoptowo-tłuszczowe		
żółtka		85 g
białka		185 g
cukier		170 g
masło		95 g
mąka pszenna typ 500		80 g
mąka ziemniaczana		45 g
krem śmietankowo-kawowy		
śmietanka 30%		500 ml.
mleko		320 ml
cukier		100 g
żelatyna		12 g
wanilia		½ laski
kawa rozpuszczalna		3 g
żelka malinowa		
pulpka malinowa		250 g
cukier puder		100 g
żelatyna		10 g
mus czekoladowy		
ubita śmietanka		1000 g
mleko		100 g
żółtka		80 g
cukier		30 g
czekolada mleczna		400 g
żelatyna		15 g
woda		100 ml
kawa rozpuszczalna		1 g
wydajność		20 szt.

B. Opis procesu technologicznego	
1. Mąkę przesiać.	
2. Jaja zdezynfekować, wybić.	
3. Żółtka wymieszać z połową cukru i utrzeć z masłem na puszystą masę.	
4. Białka ubić na pianę z resztą cukru.	
5. Połączyć delikatnie z masą żółtkową i mąką.	
6. Upiec w temperaturze 180°C.	
7. Po ostudzeniu przekroić na pół.	
8. Sporządzić krem śmietankowo-kawowy: żelatynę namoczyć w 100 ml mleka, śmietankę, cukier, wanilię i resztę mleka zagotować, rozpuścić w tej mieszance kawę i żelatynę.	
9. Sporządzić żelkę: namoczyć żelatynę, rozpuścić, połączyć z pulpą malinową i cukrem pudrem.	
10. Przygotować mus czekoladowy: roztopić czekoladę, żółtka połączyć z cukrem, zaparzyć zagotowanym mlekiem, dodać kawę, roztopioną czekoladę i rozpuszczoną żelatynę, delikatnie wymieszać z bitą śmietanką.	
11. Błat ciasta przykryć malinową żelką.	
12. Wyłożyć na to krem śmietankowo-kawowy.	
13. Przykryć drugim blatem ciasta.	
14. Na wierzchu rozprowadzić mus czekoladowy, schłodzić, pokroić na kwadraty.	

CIASTKA KORPUSOWE

Ciastka korpusowe sporządza się z dwóch korpusów biszkoptowo-tłuszczowych przełożonych kremem i marmoladą lub powidłami.

Ciasto na korpusy musi być odpowiednio gęste i zwarte, żeby nie rozlewało się podczas wypieku. Nie dodaje się do niego środków spulchniających, ma ono mniejszą zawartość cukru niż pozostałe ciasta biszkoptowo-tłuszczowe.

Ciasto sporządza się metodą „na zimno”, bez ubijania białek na pianę. Formuje się je, wyciskając za pomocą worka cukierniczego z karbowaną tyłką na blachy wyłożone papierem. Wypieka się w temperaturze 200–220°C.

Używa się takich samych kremów do przekładania jak do ciastek przekładanych.

Po wystudzeniu korpusy zdejmuje się ostrożnie z papieru, skleja po dwa warstwą marmolady i kremu, a następnie górną powierzchnię dekoruje polewą kakaową i ewentualnie dowolną posypką.

HERBATNIKI

Z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wytwarza się różne rodzaje herbatników. Można je produkować z blatów czy korpusów przekładanych kremem lub marmoladą albo nieprzekładanych. Herbatniki można też sporządzić z blatów wypieczonych z ciasta keksowego z dodatkiem owoców w syropie i bakalii.

Herbatniki przekładane produkuje się tak samo jak ciastka biszkoptowo-tłuszczowe przekładane, z tym że kroi się je na mniejsze kawałki. Blaty powinny mieć grubość 5–8 mm.

Herbatniki korpusowe wytwarza się z – wypieczonych na blachach wyłożonych papierem – małych, okrągłych korpusów uformowanych za pomocą worka cukierniczego. Wypieka się je w temperaturze 190–200°C.

Korpusy skleja się marmoladą płaskimi stronami. Do tej grupy herbatników zalicza się baletki złożone z dwóch okrągłych korpusików o średnicy około 3 cm i herbatniki śląskie (z dodatkiem chemicznych środków spulchniających).

Przykładowe normatywy surowcowe na baletki [10]

Baletki	jasne	ciemne
Surowce	Ilość w g	
mąka pszenna typ 550	285	285
jaja	180	180
cukier puder	180	180
masło / margaryna	170	170
esencja waniliowa	2	—
cukier waniliowy	—	5
karmel spożywczy	—	30
marmolada	500	500
razem	1317	1350
wydajność ok.	1000	1000