

WYROBY Z CIASTA DROŻDŻOWEGO

Do wyrobów ciastkarskich z ciasta drożdżowego należą: babki, placki, ciastka nienadziejwane i nadziejwane, przekładane, nasączone (ponczowe), pączki oraz sucharki. Wytwarza się je, stosując tradycyjne surowce i metody produkcji, bądź korzysta z gotowych półproduktów, takich jak koncentraty i polepszacze

do ciast drożdżowych, nadzienia termostabilne, gotowe kremy, pomady i glazury. W podręczniku przedstawiono tradycyjne metody wytwarzania wyrobów z ciasta drożdżowego, ponieważ dobór surowców oraz technologia produkcji przy zastosowaniu gotowych półproduktów różnią się w zależności od rodzaju użytych składników.

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposoby sporządzania ciast drożdżowych.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce wchodzi w skład ciast drożdżowych.
2. Przypomnij, jak sporządza się ciasto drożdżowe metodą jednofazową.
3. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta metodą jednofazową.
4. Przypomnij kolejne etapy produkcji ciasta drożdżowego metodą dwufazową.
5. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta metodą dwufazową.
6. Przypomnij, jak przygotowuje się ciasto drożdżowe z zaparzeniem mąki.
7. Wyjaśnij, jaki jest cel przebijania ciasta.
8. Wyjaśnij, jaki jest cel stosowania fermentacji końcowej.

BABKI

Babki to wyroby wypiekane w formach okrągłych karbowanych lub podłużnych, często z dodatkiem bakalii. Ciasto przygotowuje się metodą dwufazową, dzieli na kęsy o masie od 250 do 500 g. Może mieć dość luźną konsystencję, ponieważ nie wymaga wałkowania.

Formy smaruje się emulsją do blach lub rozpuszczoną margaryną, wypełnia ciastem do $\frac{2}{3}$ objętości i pozostawia do fermentacji końcowej w temperaturze 30–35°C. Czas jej trwania zależy od temperatury, wielkości kęsów i jakości ciasta.

Babki wypieka się w temperaturze 180–190°C. Czas wypieku zależy od wielkości wyrobu i wynosi na ogół od 25 minut (dla babek o masie 250 g) do 55 minut (dla wyrobów większych). Podczas układania form z ciastem w komorze pieca należy pamiętać o zachowaniu odstępów między nimi, tak aby wszystkie były równomiernie ogrzewane.

Wypieczone babki schładza się, a następnie powleka glazurą lub obsypuje cukrem pudrem. Babki glazurowane można dodatkowo ozdobić posypką ze skórki pomarańczowej, orzechów, migdałów lub owoców kandyzowanych.

Przykładowe normatywy surowcowe na babki drożdżowe [1, 2]

Surowce	I	II	III
	Ilość w g		
mąka pszenna typ 500	395	450	440
drożdże	50	20	30
mleko	116	120	70
cukier	80	120	140
jaja	100	100	–
żółtka jaj	90	100	200
masło lub margaryna	150	120	80
smalec	–	–	50
tłuszcz do form	20	20	20
rodzynki	80	50	50
skórka pomarańczowa	–	–	60
esencje aromatyczne	4	6	6
glazura	100	150	120
sól	3	5	5
razem	1188	1261	1271
wydajność	1000	1000	1000

Ćwiczenie

Wykonaj babkę drożdżową.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według receptury podanej na następnej stronie: mąka pszenna typ 500, mleko, drożdże, margaryna lub masło, cukier, żółtka, skórka otarta z pomarańczy, esencja pomarańczowa, sól, cukier puder.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska do wyrabiania ciasta, miska do rozczynu, miska do przygotowania masy żółtkowo-cukrowej, garnek, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, forma na babkę, pędzel.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce według schematu na rys. 6. (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja), oddziel żółtka od białek.
3. Sporządź babkę drożdżową według następującej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna	500 g
mleko	200 ml
drożdże	50 g
masło / margaryna	100 g
cukier	100 g
żółtka	5 szt. (100 g)
rodzynki	50 g
sól	
esencja pomarańczowa	1 g
skórka otarta z 1 pomarańczy	10 g
margaryna do smarowania formy	10 g
cukier puder do posypania	20 g

razem ok. 1141 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Rodzynki namocz w wodzie na 30 minut, odsącz.
2. Sporządź ciasto drożdżowe metodą dwufazową (rys. 6).
3. Pod koniec miesienia dodaj skórkę pomarańczową i rodzynki obtoczone w mące.
4. Odstaw do wyrośnięcia, ale przebij je raz.
5. Nagrzej piec do temperatury 180°C.
6. Stop margarynę i wysmaruj pędzlem formę.
7. Wyłóż ciasto do formy.
8. Zostaw do fermentacji końcowej.
9. Piecz w temperaturze 180°C przez ok. 50 minut.
10. Po ostudzeniu wyjmij babkę z formy i posyp cukrem pudrem.
11. Zważ, oblicz wydajność.

Zamiast posypywać babkę cukrem pudrem, można posmarować ją glazurą sporządzoną na zimno z 1 białka, 100 g cukru pudru i 2 łyżeczek soku z cytryny. Lukier należy rozprowadzić pędzlem i pozostawić do zastygnięcia.

Szczególnym rodzajem babki drożdżowej jest włoska babka *panettone*. Klasyczna *panettone* ma charakterystyczny cylindryczny kształt, choć obecnie produkuje się babki również w innych formach. Ma stary rodowód, a jej tradycyjny sposób sporządzania jest długi i pracochłonny. Ciasto wymaga wielokrotnego zagniatania i długiej fermentacji. Babka jest bardzo puszysta, zawiera sporo bakalii. Obecnie babki *panettone* na skalę przemysłową wypieka się z dodatkiem polepszaczy, dzięki czemu długo zachowują świeżość. Oprócz bakalii lub zamiast nich można do nich dodawać czekoladę ciemną lub białą, migdały, orzechy.

PLACKI

Placki to wyroby płaskie, wypiekane na blachach, przeważnie wykończone kruszonką z ciasta kruchego. Pod kruszonką można ułożyć świeże owoce, przetwory owocowe, masę serową lub makową.

Masy, owoce i ich przetwory nie mogą być zbyt mokre, ponieważ wypływająca podczas wypieku woda lub sok będą wsiąkały w ciasto, co utrudni jego

rozrost, a to wpłynie niekorzystnie na cechy gotowego wyrobu. Świeże owoce trzeba po umyciu dokładnie odsączyć, natomiast mrożone – wcześniej rozmrozić i również odsączyć. Nie należy używać dżemów zestalonych żelatyną, ponieważ zawierają zbyt dużo wody.

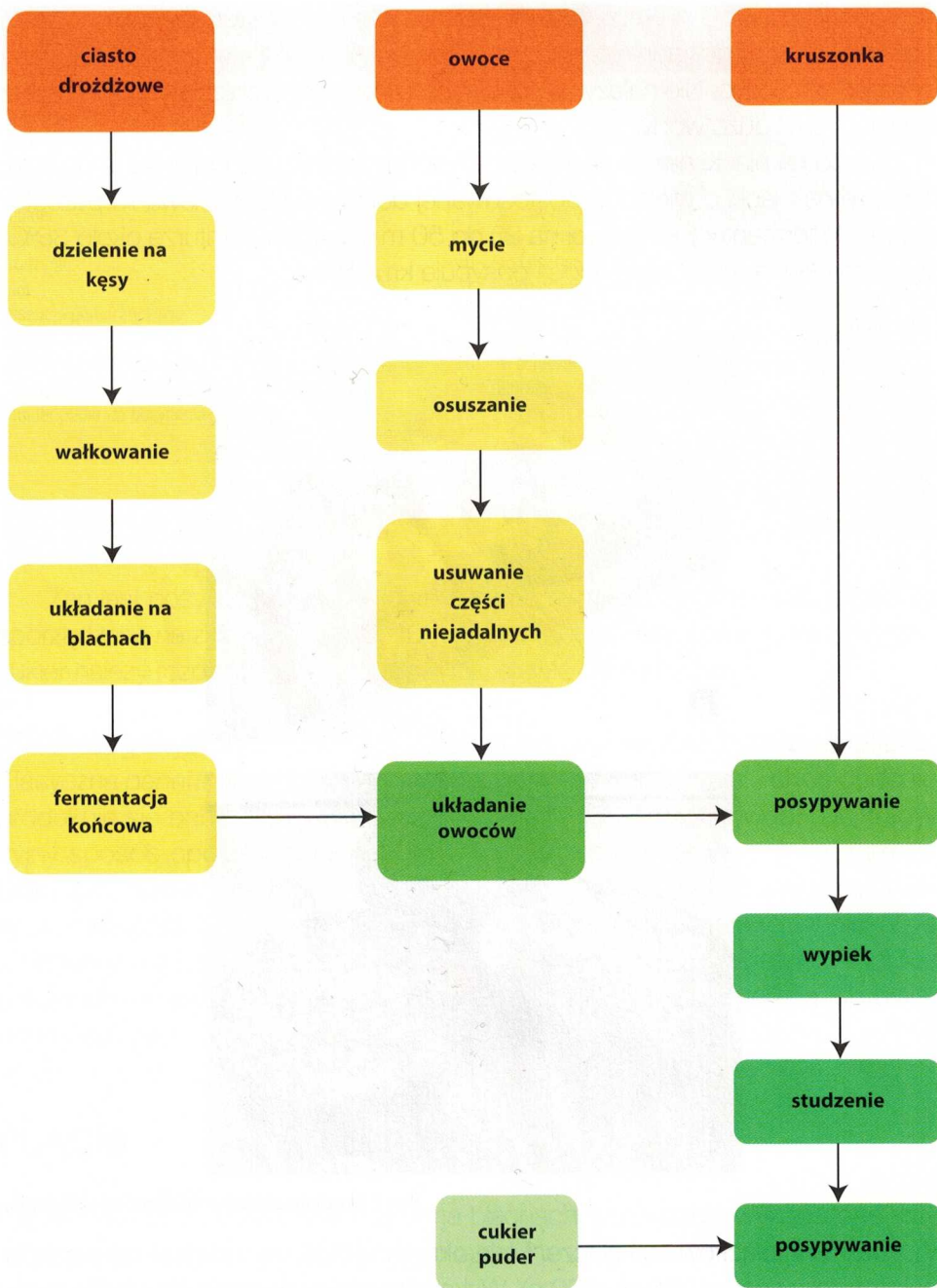
Ciasto na placki należy sporządzić metodą dwufazową. Dzieli się je na kęsy i wałkuje na placki o wielkości dostosowanej do blach. Po wałkowaniu pozostawia się do fermentacji końcowej na 20 do 50 minut w temperaturze około 35°C po czym układa masę lub owoce i posypuje kruszonką.



Rys. 7. Placik drożdżowy ze śliwkami (a) i kołaczki (b)

Odmianą placków są kołaczki. Mają okrągły kształt, są mniejsze od placków (najczęściej ważą od 250 do 500 g). Wykańcza się je tak samo jak placki: owocami, masą serową i / lub makową oraz kruszonką i cukrem pudrem.

Placki wypieka się w temperaturze 190–200°C, a po wypieku posypuje cukrem pudrem.



Rys. 8. Schemat produkcji placek drożdżowych z owocami świeżymi

Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 500	500
drożdże	20
mleko	200
cukier	100
jaja	90
żółtka jaj	–
masło lub margaryna	80
skórka pomarańczowa	30
esencje aromatyczne	3
śliwki węgierki	–
kruszonka	150
sól	5
tłuszcz do form	20
cukier puder do posypania	20
razem	1218
wydajność ok.	1000

Ćwiczenie

Upiecz placek drożdżowy ze śliwkami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: śliwki węgierki, mąka pszenna typ 500, mleko, drożdże, margaryna lub masło, cukier, żółtka, esencja waniliowa lub cukier waniliowy, sól, cukier puder.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, sito do odsączania owoców, nóż jarzyniak, miska do wyrabiania ciasta, miska do rozczynu, miska do przygotowania masy żółtkowo-cukrowej, garnek, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, wałek, stolnica, płaska forma na placek, pędzel, ręcznik papierowy.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Umyj śliwki, odsącz na sicie, osusz ręcznikiem papierowym.
3. Przekrój na pół, usuń pestki.

4. Przygotuj surowce na ciasto według schematu na rys. 6 (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaję), oddziel żółtka od białek.
5. Sporządź placek drożdżowy ze śliwkami według następującej receptury:

A. Surowce

śliwki węgierki	700 g
mąka pszenna	500 g
mleko	250 ml
drożdże	50 g
masło / margaryna	150 g
cukier	150 g
żółtka	4 szt. (80 g)
sól	
cukier waniliowy lub esencja	
na kruszonkę	5 g
mąka typ 500	100 g
cukier puder	100 g
masło	50 g
margaryna do smarowania formy	10 g
razem ok.	2145 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto drożdżowe metodą dwufazową (rys. 6).
2. Odstaw do wyrośnięcia, ale przebij je raz.
3. Nagrzej piec do temperatury 180–190°C.
4. Stop margarynę i wysmaruj pędzlem formę.
5. Ciasto rozwałkuj, włóż do formy.
6. Zostaw do fermentacji końcowej.
7. Przygotuj kruszonkę.
8. Ułóż śliwki na cieście skórką do dołu.
9. Posyp kruszonką.
10. Wypiecz w temperaturze 180–190°C mniej więcej przez 40 minut.
11. Po ostudzeniu wyjmij placek z formy i posyp cukrem pudrem.
12. Zważ, oblicz wydajność.

STRUCLE

Strucle sporządza się z zawijanego rozwałkowanego ciasta drożdżowego posmarowanego nadzieniem, a nadziewa masami:

- makowymi,
- serowymi,
- orzechowymi,
- migdałowymi,
- marmoladą lub innymi przetworami owocowymi.

Ciasto drożdżowe na strucle przygotowuje się metodą dwufazową. Mąka użyta do produkcji powinna zawierać średni lub mocny gluten, natomiast ciasto powinno mieć taką konsystencję, żeby można je było wałkować i zawijać. Na gęstość ciasta ma również wpływ zawartość cukru. Za duża jego ilość powoduje rozluźnienie struktury, dlatego do sporządzania struceli nie należy dodawać go zbyt wiele. Wystarczy, jeśli udział cukru w stosunku do mąki wynosi 15%.

Masa do strucli powinna mieć konsystencję zbliżoną do ciasta. Nie może być za mokra, żeby podczas wypieku nadmiar wydzielającej się wody nie wsiąkał w ciasto, ani za sucha, ponieważ w wypieczonym wyrobie może się kruszyć.

Strucle można formować w różny sposób. Najczęściej ciasto dzieli się na kęsy o odpowiedniej masie, zaokrągla, wydłuża i pozostawia do wyrośnięcia. Po fermentacji kęsy rozwałkowuje się na grubość około 0,5 cm, nakłada warstwę masy i zawija w rulon. Masę należy tak rozmieścić, aby przy brzegu z każdej strony zostawić czysty pasek ciasta. Uformowane rulony zawija się dość luźno w papier pergaminowy i pozostawia do fermentacji końcowej. Dzięki temu strucle nie będą się rozwarstwiały podczas krojenia i zachowają swój wydłużony regularny kształt. Jeśli zwiniętych strucli nie zawija się w papier, należy je ułożyć na blachach lub w formach keksowych.

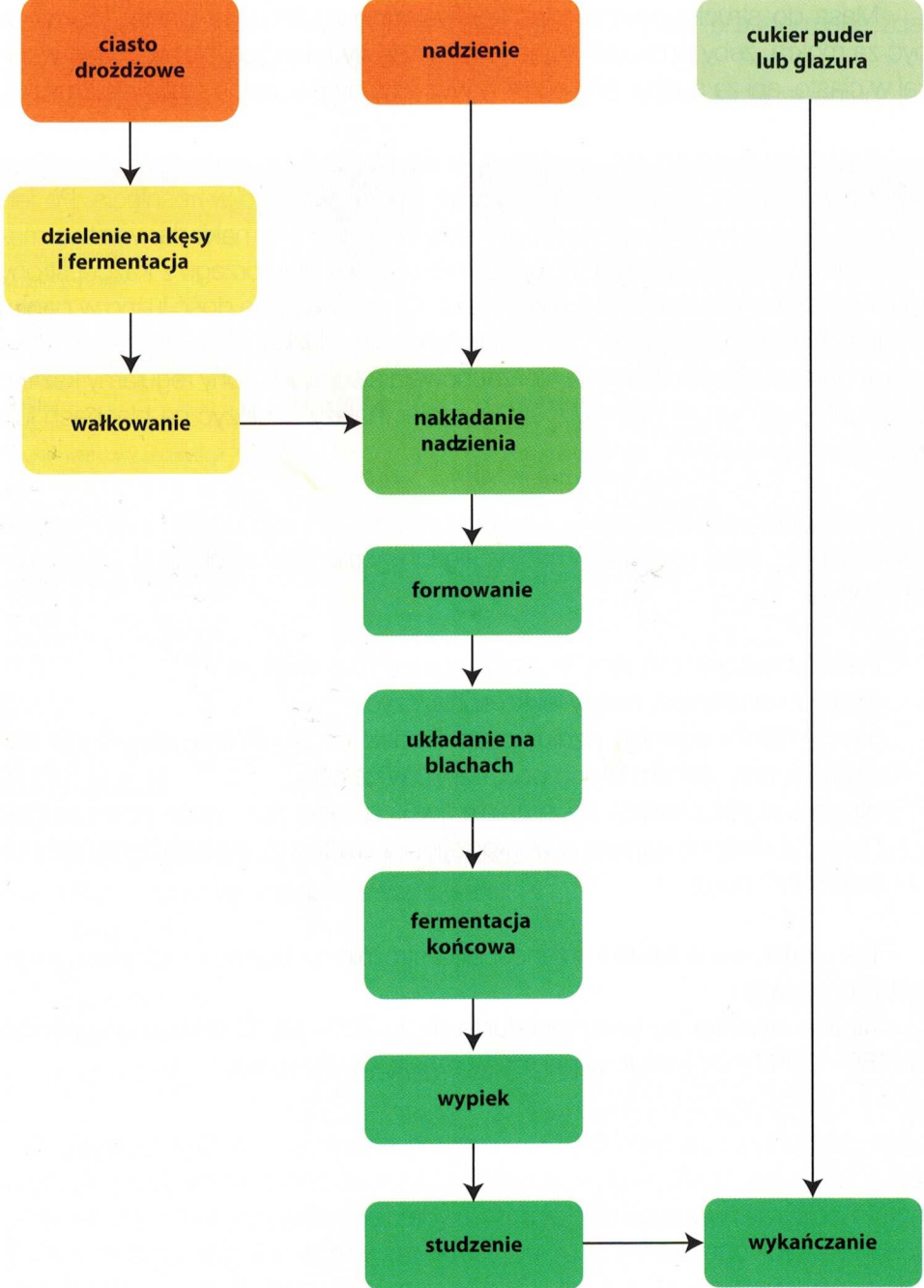
Następnie strucle poddaje się końcowej fermentacji. Jeśli nie są owinięte papierem, to przed wypiekiem nacina się ich górną powierzchnię lub posypuje kruszonką.

Bardziej dekoracyjne strucle sporządza się następująco:

- rulony z nadzieniem należy lekko spłaszczyć,
- strucle należy przeciąć wzdłuż przez środek lub zrobić dwa równoległe nacięcia, a przy jednym końcu pozostawić w całości,
- otrzymane pasy skręca się spiralnie (jeśli nacięcie przechodzi przez środek i pasy są dwa) lub zaplata w warkocz (jeśli z dwóch równoległych nacięć powstały trzy pasy).

Tak uformowane strucle przenosi się ostrożnie na blachy i zostawia do rozrostu końcowego.

Strucle wypieka się w temperaturze około 200–220°C (zawijane w papier) lub 180–190°C (nieowinięte w papier) w czasie 45–50 minut.



Rys. 9. Schemat produkcji strucli

Wypieczone strucle odwijają się z papieru, studzi i wykańcza glazurą lub cukrem pudrem. Jeśli do wykończenia używa się glazury, powierzchnię wyrobów można również posypać orzechami lub kandyzowaną skórką pomarańczową.



Rys. 10. Strucle drożdżowe

Przykładowe normatywy surowcowe na strucle makowe [10] i strucle różaną

Surowce	Makowa I	Makowa II	Różana
	Ilość w g		
ciasto drożdżowe			
mąka pszenna typ 500	340	240	340
mąka na podsypkę	10	15	20
drożdże	10	20	10
mleko	100	30	100
cukier	50	65	50
jaja	50	–	50
żółtka jaj	–	95	–
masło lub margaryna	40	40	40
masa	makowa	makowa	różana
mak niebieski	200	120	–
jaja	70	–	–
żółtka jaj	–	45	–
cukier	145	55	–
cynamon	0,5	1	–
esencja migdałowa lub pomarańczowa	0,4	1	–
woda	200	100	–
śmietanka 30%	–	–	50
płatki róży w cukrze	–	–	300

Surowce	Makowa I	Makowa II	Różana
	Ilość w g		
masa	makowa	makowa	różana
orzechy	–	–	50
migdały	–	15	50
rodzynki	–	60	–
skórka pomarańczowa	–	25	–
masło	–	35	–
miód	–	55	–
mąka	–	15	–
tluszcz do smarowania papieru / blach	5	5	20
glazura	80	85	80
skórka pomarańczowa do wykończenia	–	90	–
razem	1300	1212	1160
wydajność ok.	1000	1000	1000

Ćwiczenie

Sporządź struclę z orzechami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna typ 500, mleko, drożdże, margaryna lub masło, cukier, całe jaja, sól, esencja waniliowa lub cukier waniliowy, orzechy włoskie, laskowe, cukier puder.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska do wyrabiania ciasta, miska do rozczynu, miska do przygotowania masy jajowo-cukrowej, maszynka do mielenia orzechów, miska do glazury, garnek, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, wałek, stolnica, łyżki, nóż kuchenny, deska, blacha, pędzel, papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto według schematu na rys. 6 (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja), oddziel żółtka od białek.
3. Sporządź struclę według następującej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna	500 g
mleko	150 ml
drożdże	30 g
masło / margaryna	80 g
cukier	100 g
jajo	1 szt. (50 g)
żółtka	2 szt. (40 g)
sól	
cukier waniliowy lub esencja	5 g
cukier puder do posypania	20 g

nadzienienie

orzechy włoskie	300 g
orzechy laskowe	100 g
cukier	100 g
jajo	1 szt. (50 g)
esencja rumowa	2 g
razem ok.	1527 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto drożdżowe metodą dwufazową (rys. 6).
2. Odstaw do wyrośnięcia.
3. Orzechy włoskie zmiel w maszynce.
4. Utrzyj z cukrem i jajkiem na jednolitą masę.
5. Orzechy laskowe grubo posiekaj.
6. Połącz z masą z orzechów włoskich, dodaj esencję.
7. Ciasto podziel na dwa kęsy.
8. Rozwałkuj na prostokąty.
9. Na każdy nałóż nadzienie i zawij rulon tak, aby nadzienie nie wystawało z ciasta.
10. Struclę owiń luźno papierem do pieczenia.
11. Ułóż na blasze.
12. Zostaw do fermentacji końcowej.
13. W tym czasie rozgrzej piec do temperatury 200°C.
14. Struclę piecz mniej więcej przez 45 minut.
15. Po ostudzeniu struclę posyp cukrem pudrem.
16. Zważ, oblicz wydajność.

CIASTKA NIEPRZEKŁADANE I NIENADZIEWANE

Do grupy ciastek nieprzekładanych i nienadziewanych zalicza się bułeczki drożdżowe zwane też brioszami i rogaliki. Ciasto na te wyroby zawiera znaczną ilość żółtek, tłuszczu i cukru. Wytwarza się je metodą dwufazową.

Po podzieleniu ciasta na kęsy o wadze około 50 g każdy formuje się z nich okrągłe bułeczki, smaruje jajem lub samym białkiem, ewentualnie posypuje kruszonką lub cukrem kryształem i po fermentacji końcowej wypieka.

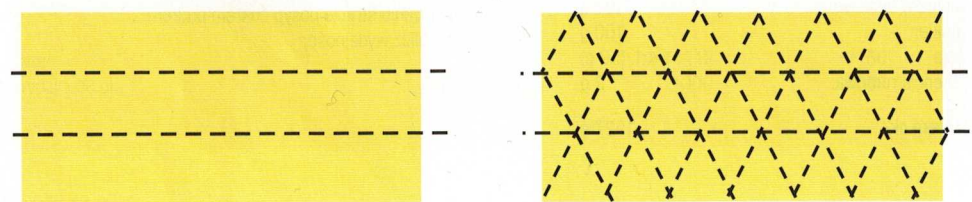


Rys. 11. Rogalik drożdżowy

Rogaliki formuje się na rogalikarce lub ręcznie. Ręczne nadawanie kształtu tym wyrobom polega na rozwałkowaniu kęsa ciasta, pokrojeniu go na trójkąty i zwijaniu, poczynawszy od podstawy trójkąta. Końce zawijają się lekko do środka, aby nadać ciastku kształt półksiężyca. Uformowane rogaliki pozostawia się do rozrostu końcowego.

Wyroby drożdżowe należy układać na blachach w odstępach uniemożliwiających im połączenie się podczas wypieku. Podczas fermentacji końcowej wyroby intensywnie zwiększają swoją objętość, w związku z czym mogą się zlewać i deformować, jeśli będą ułożone zbyt blisko siebie.

Buleczki i rogaliki wypieka się w piecu w temperaturze 200–220°C mniej więcej przez 10 minut. Upieczone posypuje się cukrem pudrem lub smaruje pomadą.



Rys. 12. Sposób podziału ciasta na rogaliki

Przykładowy normatyw surowcowy na bułeczki drożdżowe (briosze) [2]

Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 500	530
cukier	150
mleko	80
masło lub margaryna	100
jaja do ciasta	180
jaja do smarowania	15
drożdże	50
skórka pomarańczowa	40
sól	
kruszonka	
mąka	40
cukier puder	40
masło	20
tłuszcz do form	20
cukier puder do posypania	20
razem	1285
wydajność ok.	1100

CIASTKA DROŹDZOWE PRZEKŁADANE

Ciastka drożdżowe przekładane produkuje się z ciasta przygotowanego metodą dwufazową. Ciastka przekłada się najczęściej owocami, na przykład jabłkiem prażonym, marmoladą lub masami. Ciastka przekładane wytwarza się w następujący sposób:

- kęsy ciasta rozwałkowane się na prostokąty grubości od 3 do 5 mm,
- $\frac{2}{3}$ powierzchni pokrywa się warstwą nadzienia,
- ciasto składa się na 3 części, tak jak w przypadku produkcji ciasta półfrancuskiego,
- całość spłaszcza się lekko i kroi na pasy szerokości około 4 cm,
- pasy dzieli się na kawałki i formuje w różny sposób (skręca, nacina, przeplata),
- ciastka układa się na blachach i poddaje końcowej fermentacji,
- smaruje się je masą jajową,
- wypieka w temperaturze 200–220°C.

Upieczone i ostudzone posypuje się cukrem pudrem lub wykańcza glazurą.

Przykładowy normatyw surowcowy na ciastka drożdżowe przekładane [2]

Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 500	520
mąka pszenna typ 500 na podsypkę	50
cukier	80
mleko	220
masło lub margaryna	40
jaja do ciasta	60
jaja do smarowania	20
drożdże	20
sól	3
masa makowa	150
jabłko prażone	20
tłuszcz do form	100
glazura	
razem	1283
wydajność ok.	1000