

WYROBY Z CIASTA FRANCUSKIEGO

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób sporządzania ciasta francuskiego.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce wchodzi w skład ciasta francuskiego.
2. Przypomnij, jak sporządza się ciasto francuskie.
3. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta francuskiego.

Ciastka nienadziejane i nieprzekładane wykonuje się z ciasta francuskiego rozwałkowanego na grubość od 6 do 12 mm – nadaje się im określony kształt, odpowiednio wykańcza górną powierzchnię, zostawia do leżakowania i wypieka.

Języki robi się z płata ciasta grubości 10–12 mm, wycina owalne kształty, smaruje masą jajową, posypuje grubym cukrem kryształem i wypieka w temperaturze 220°C.

Poduszki sporządza się podobnie jak języki, z tym że z ciasta wycina się prostokąty o wymiarach 6 x 10 cm.

Krawaty – z płatu ciasta o grubości 6–8 mm wycina się prostokąty o wymiarach 5 x 12 cm, skręca przez środek, smaruje masą jajową i wypieka

w temperaturze 220°C. Po upieczeniu powierzchnię ciastek oblewa się glazurą i ewentualnie posypuje orzechami czy skórką pomarańczową.

Palmersy – prostokątny płat ciasta składa się na cztery części w ten sam sposób jak ciasto francuskie po wałkowaniu. Następnie kroi się go nożem na paski o szerokości 1–1,5 cm. Układa się je na blachach, odwracając o 90°, tak aby miejsce przecięcia nożem z jednej strony przylegało do blachy, a z drugiej było widoczne od góry. Po ułożeniu zaokrągla się je i nadaje kształt podobny do sera, ale z okrągłym końcem. Po leżakowaniu smaruje się je masą jajową, posypuje cukrem i wypieka w temperaturze 220°C.

Ślimaki – płat ciasta smaruje się masą jajową lub pomadą i posypuje cukrem. Następnie zwija się w rulon, kroi nożem na plastry o grubości 1–1,5 cm, układa na blachach, a po leżakowaniu wykańcza jak palmersy.

Do tej grupy można zaliczyć też herbatniki francuskie. Błat grubości około 0,5 cm smaruje się masą jajową i posypuje cukrem. Następnie kroi na małe prostokąty, kwadraty lub romby i wypieka w temperaturze 200–220°C.

Przykładowy normatyw surowcowy na herbatniki francuskie z cukrem [2]

I	
Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 550	500
mąka pszenna na podsypkę	120
masło lub margaryna	540
jaja	70
sól	2
jaja do smarowania	20
cukier do wykończenia	100
razem	1352
wydajność ok.	1000

Ciastka nadziewane francuskie produkuje się z rozwałkowanych płatów ciasta, które nacina się w odpowiedni sposób, nakłada nadzienie i przykrywa ciastem. Gotowe ciastka poddaje się leżakowaniu i wypieka w temperaturze 220–240°C.

Koperty formuje się z kwadratów o boku około 8 cm, wyciętych z blatu ciasta rozwałkowanego na grubość około 0,5 cm. Po nałożeniu nadzienia składa się wszystkie rogi parami do środka. W przypadku kopert półotwartych do środka zakłada się tylko dwa przeciwległe rogi.

Chusteczki (trójkąty) formuje się, składając wzdłuż przekątnej kwadratów o boku 10–12 cm z nadzieniem w środku (rys. 32).



1. Wycinanie kwadratów z ciasta



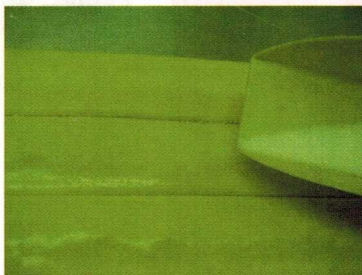
2. Nakładanie nadzienia



3. Smarowanie uformowanych ciastek masą jajową

Rys. 32. Formowanie trójkątów z serem

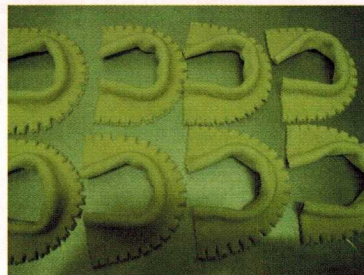
Grzebień wytwarza się z pasa rozwałkowanego ciasta, który po nałożeniu nadzienia składa się wzdłuż dłuższego boku, nacina z jednej strony wzdłuż brze- gu i kroi na prostokąty. Te zagina się w podkowkę w ten sposób, żeby nacięcia znalazły się po jej zewnętrznej części.



1. Posypywanie cukrem nadzianych pasów ciasta



2. Krojenie na ciastka



3. Uformowane grzebień

Rys. 33. Formowanie grzebień

Różki z owocami formuje się, wycinając kwadraty o wymiarach 10 x 10 cm z płatu ciasta o grubości 0,5 cm. Na środku układa się nadzienie owocowe i składa po przekątnej. Upieczone posypuje się cukrem pudrem lub oblewa glazurą.

Inne ciastka nadziewane wytwarza się podobnie, tyle że nadaje się im różne kształty. Jako nadzień używa się owoców świeżych, z syropu bądź gotowych nadzień owocowych, masy serowej, orzechowej, kremu gotowanego śmietanko- wego, czekolady lub rodzynek.

I	
Surowce i półprodukty	Ilość w g
ciasto francuskie	850
mąka pszenna na podsypkę	50
jaja do smarowania	20
jabłka prażone	300
glazura	80
razem	1300
wydajność ok.	1000

Ciastka przekładane – w tej grupie najpopularniejsze są kremówki i napoleonki. To ciastka sporządzone z dwóch cienkich blatów ciasta francuskiego położonych po wypieczeniu i ostudzeniu grubą warstwą kremu gotowanego śmietankowego lub kremu bezowego o smaku owocowym.

W Polsce obserwuje się różnice w nazewnictwie tych wyrobów. W niektórych regionach (na przykład w Małopolsce) kremówkami nazywa się ciastka przekładane kremem śmietankowym (budyniowym). Oprócz niego niektórzy producenci stosują dodatkowo warstwę bitej śmietany. Napoleonkami natomiast są tutaj ciastka przekładane kremem bezowym. W innych miejscach jest odwrotnie. Za kremówki uważa się ciastka z kremem bezowym, a napoleonkami nazywa ciastka przekładane kremem śmietankowym.



Rys. 34. Kremówka (napoleonka)

Ciasto na te wyroby rozwałkowuje się na grubość 0,4–0,5 cm i wypieka w temperaturze 220–240°C. Po wystudzeniu nakłada się grubą warstwę kremu. Zatem:

- warstwa kremu śmietankowego ma najczęściej grubość około 4–6 cm;
- warstwa bitej śmietany, jeśli receptura przewiduje jej nałożenie na krem śmietankowy, ma grubość od 1 do 1,5 cm;
- warstwa kremu bezowego może być grubsza i mieć około 8 cm.

Krem przykrywa się wypieczonym blatem francuskim, spodem do góry. Po zastygnięciu kremu ciastka kroi się na kwadraty. Należy to robić ostrożnie, ostrym nożem z ząbkowanym ostrzem, aby wyroby się nie zdeformowały. Górną powierzchnię posypuje się cukrem pudrem.

Ćwiczenie

Sporządź kremówki z bitą śmietaną i rodzynkami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce i półprodukty w ilościach według podanej niżej receptury: ciasto francuskie (może być mrożone), mąka pszenna, jaja, żółtka, mleko, cukier, śmietanka kremówka, cukier puder, cukier waniliowy, wanilia lub esencja waniliowa.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, łyżka, nóż kuchenny, waga, wałek, stolnica, garnek, blachy do pieczenia, mikser.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj ciasto francuskie (jeśli jest mrożone, należy je wcześniej rozmrozić).
3. Zdezynfekuj jaja.
4. Przesiej mąkę i cukier puder.
5. Sporządź kremówki według poniższej receptury:

A. Surowce	
ciasto francuskie	600 g
bita śmietana	
śmietanka 30%	500 ml
cukier puder	30 g
cukier waniliowy	10 g

B. Opis procesu technologicznego
1. Zagotuj mleko z połową cukru, dodaj esencję lub cukier waniliowy.
2. Jaja i żółtka ubij z resztą cukru.
3. Dodaj mąkę, wymieszaj.
4. Wlewaj cienkim strumieniem wrzące mleko, cały czas mieszając.

A. Surowce

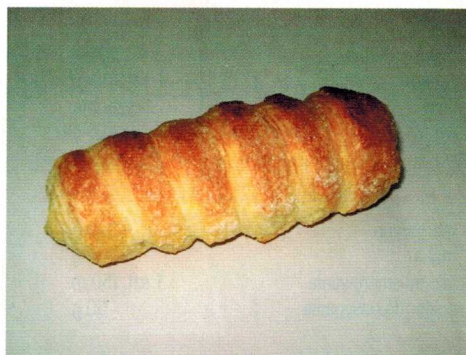
krem

mąka pszenna	120 g
cukier	250 g
mleko	600 ml
jaja	3 szt. (150 g)
żółtka	3 szt. (60 g)
cukier waniliowy lub esencja	3 g
rodzynki	100 g
cukier puder do posypania	30 g
razem ok.	2453 g

B. Opis procesu technologicznego

5. Ogrzewaj do zgęstnienia.
6. Rozgrzej piec do temperatury 240°C.
7. Rozwałkuj ciasto na grubość ok. 0,5 cm.
8. Przekrój na dwa jednakowe błąty.
9. Upiecz na złoty kolor.
10. Po ostudzeniu na jednym blacie rozsmaruj krem.
11. Ubij śmietankę z cukrem i cukrem waniliowym.
12. Na krem nałóż równą warstwę śmietanki.
13. Przykryj drugim białem.
14. Ochłódź w lodówce.
15. Pokrój ostrym nożem na kwadratowe porcje.
16. Posyp cukrem pudrem.
17. Oblicz wydajność.

Ciastka korpusowe francuskie to rurki i babeczki. Rurki formuje się z pasków ciasta grubości około 0,3 cm i szerokości 2–3 cm. Paski nawija się spiralnie na specjalne foremki w kształcie ściętego stożka w ten sposób, by poszczególne warstwy lekko na siebie nachodziły. Tak uformowane smaruje się masą jajową, posypuje cukrem i wypieka w temperaturze 230–250°C.



Rys. 35. Posypywanie uformowanych rurek przed wypiekiem i rurka po wypieku

Po upieczeniu i ostudzeniu rurki zdejmuje się z foremek i wypełnia kremem bezowym, bitą śmietaną lub innym.

Babeczki formuje się, nakładając płat ciasta o grubości 0,3–0,4 cm na odwrócone do góry dno foremki do babeczek, i wypieka w temperaturze około 250°C. Po wypieczeniu i ostudzeniu zdejmuje się z foremek i wypełnia konfiturą, owocami lub innymi przetworami i bitą śmietaną albo innym lekkim nadzieniem.

Ćwiczenie

Przygotuj rurki francuskie z bitą śmietaną.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna, jajo, żółtko, ocet, woda, cukier, śmietanka kremówka, cukier puder, cukier waniliowy.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, łyżka, nóż kuchenny, waga, wałek, stolnica, foremki na rurki, blachy do pieczenia, mikser, worek cukierniczy.

Wykonanie

- 1. Odważ surowce.
- 2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja).
- 3. Sporządź ciastka według następującej receptury:

A. Surowce	
ciasto podstawowe (grunt)	
mąka pszenna	200 g
żółtko	1 szt. (20 g)
ocet	1 łyżeczka
woda	125 g
ciasto maślane	
margaryna	300 g
mąka	100 g
jajo do smarowania	1 szt. (50 g)
cukier do posypania	50 g
bita śmietana	
śmietanka 30%	500 ml
cukier puder	30 g
cukier waniliowy	10 g
razem ok.	1385 g

B. Opis procesu technologicznego
1. Sporządź ciasto podstawowe.
2. Przygotuj ciasto maślane.
3. Sporządź ciasto francuskie – składaj i wałkuj ciasta razem 4 razy.
4. Po każdym wałkowaniu zostaw ciasto do leżakowania w chłodnym miejscu.
5. Rozgrzej piec do temperatury 240°C.
6. Rozwałkuj ciasto na grubość ok. 0,5 cm.
7. Pokrój na pasy szerokości 3 cm.
8. Nawiń na metalowe rurki.
9. Zostaw do leżakowania.
10. Posmaruj jajkiem, posyp cukrem.
11. Upiecz na złoty kolor.
12. Rurki ostudź, zdejmij z foremek.
13. Ubij śmietankę z cukrem i cukrem waniliowym.
14. Napelnij rurki.
15. Oblicz wydajność.

Obwarzanki greckie to ciastka produkowane z dwóch cienkich płatów ciasta francuskiego przełożonych warstwą ciasta kruchego. Dla lepszego wyglądu ciasto kruche do tych wyrobów sporządza się z dodatkiem kakao. Aby uformować obwarzanki, blat z ciasta francuskiego nakłada się na blat kruchy.

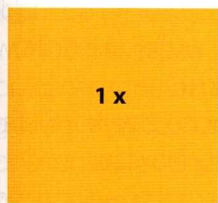
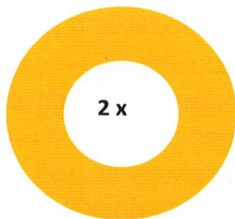
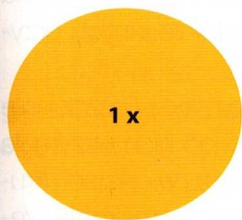
Ten przekładaniec kroi się na paski szerokości około 1 cm. Następnie skręca się je spiralnie i łączy oba końce, aby nadać kształt koła. Obwarzanki greckie wypieka się w temperaturze 210–230°C.

Wyroby francuskie wytrawne to wypieki bez słodkich dodatków, wykończone solą, papryką, przyprawami ziołowymi, tartym serem. Mogą być nadziewane lub nie. Produkty nadziewane nazywa się pasztecikami. Nadzienia przygotowuje się najczęściej z grzybów, szpinaku lub mięsa.

Wyroby wytrawne nienadziewane produkuje się z blatu ciasta rozwałkowanego na grubość około 0,5 cm. Kroi się go na prostokąty, kwadraty, romby lub paski, smaruje masą jajową i posypuje dodatkami. Paski można dodatkowo skręcać w spiralę.

Paszteciki można formować jak inne wyroby z ciasta francuskiego (koperty, chusteczki, rurki) albo nadawać im kształt okrągłych lub kwadratowych kominków, otwartych z jednej strony (rys. 36). Aby uformować w ten sposób paszteciki, należy kolejno wykonać następujące czynności:

- rozwałkować ciasto francuskie na blat grubości 0,5 cm,
- wykroić okrągłą lub kwadratową foremką odpowiednie kółka (o średnicy około 8 cm) lub kwadraty (o boku około 8 cm),
- $\frac{1}{3}$ kółek lub kwadratów pozostawić w całości,
- w pozostałych wyciąć otwory takiego samego kształtu (w kółkach – okrągłe, o średnicy około 5 cm, w kwadratach – kwadratowe, o boku około 5 cm),
- skleić masą jajową każdy pasztecik: całe kółko lub kwadrat (dno) i nałożone na nie dwie warstwy z otworami.



Rys. 36. Formowanie pasztecików z ciasta francuskiego

Tak uformowane paszteciki wypieka się w piecu w temperaturze 250°C. Po wypieczeniu napełnia się je nadzieniem, a przed podaniem – podgrzewa.

test



Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. W jaki sposób sporządza się ciastka półfrancuskie drożdżowe przekładane?
2. Czy potrafisz wykonać rogałe świętomarcińskie?
3. W jaki sposób można formować ciastka półfrancuskie serowe i śmietanowe?
4. Jakie kształty nadaje się poszczególnym ciastkom francuskim nienadziwanym i nieprzekładanym?
5. Omów kolejne etapy produkcji napoleonek i kremówek.
6. W jakiej temperaturze wypieka się wyroby z ciasta francuskiego?
7. Wymień ciastka korpusowe francuskie i wyjaśnij sposoby ich formowania.
8. Co to są obwarzanki greckie?
9. W jaki sposób można formować paszteciki z ciasta francuskiego?