

WYROBY Z CIAST KRUCHYCH

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób sporządzania ciast kruchych.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce i w jakich proporcjach wchodzi w skład ciasta kruchego.
2. Przypomnij, w jaki sposób sporządza się ciasto kruche.
3. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta kruchego.
4. Przypomnij, czym się różni ciasto kruche od półkruchego.
5. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta półkruchego.

Wyroby kruche formuje się podobnie jak z ciasta francuskiego – zawsze z rozwałkowanego blatu. Wyróżnia się następujące wyroby z ciasta kruchego:

- ciastka nieprzekładane,
- ciastka przekładane,
- ciastka nadziewane,
- ciastka korpusowe,
- herbatniki,
- szarlotki,
- serniki,
- paszteciki.

CIASTKA KRUCHE NIEPRZEKŁADANE

Ciastka kruche nieprzekładane można formować z ciasta kruchego, wycinając foremkami różne kształty. Ciastka te wykańcza się następująco:

- smaruje masą jajową i posypuje cukrem, orzechami, kokosem lub migdałami przed wypiekiem,
- posypuje cukrem pudrem po wypieku,
- oblewa polewą kakaową, kuwerturą lub glazurą po wypieku.

Inna metoda formowania ciastek nieprzekładanych polega na uformowaniu wałka o średnicy 6–8 cm, który obtacza się w cukrze i mocno schładza. Zabieg ten zabezpiecza przed deformowaniem się wyrobów podczas dalszej obróbki. Schłodzone ciasto kroi się na plasterki o grubości 1 cm.

Ciastka wypieka się w temperaturze 200–220°C.

Przykładowe normatywy surowcowe na ciastka kruche [2]

Surowce	Wycinane foremkami	Formowane z walca	Formowane przez maszynkę
	Ilość w g		
mąka pszenna typ 450	500	650	700
margaryna / masło	310	380	300
cukier puder	160	90	200
jaja	50	60	50
żółtka	–	–	–
cukier waniliowy	–	10	10
syrop skrobiowy	20	–	–
mąka pszenna na podsypkę	60	10	–
jaja do smarowania	40	–	–
cukier kryształ do wykończenia	140	120	–
glazura	–	–	–
proszek do pieczenia	–	–	15
śmietana	–	–	100
razem	1280	1320	1375
wydajność ok.	1000	1000	1000

Ćwiczenie

Upiecz ciastka kruche.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna, żółtka, cukier puder, kakao, mak, cynamon, cukier waniliowy.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, stolnica, waga, maszynka do mielenia z wkładką do kruchych ciastek, blachy do pieczenia, ewentualnie papier do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

mąka pszenna	400 g
margaryna	200 g
cukier puder	150 g
żółtko	3 szt. (60 g)
kakao	20 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem.
2. Mąkę posiekaj z tłuszczem i masą cukrowo-żółtkową.
3. Wyrób ciasto i podziel na 4 części.
4. Do jednej dodaj kakao.
5. Do drugiej – mak.
6. Do trzeciej – cynamon.
7. Do czwartej – cukier waniliowy.

A. Surowce

mak	20 g
cynamon	10 g
cukier waniliowy	10 g
razem ok.	870 g

B. Opis procesu technologicznego

8. Wszystkie części lekko wyrób i schłódź w lodówce.
9. Przepuść przez maszynkę z odpowiednią końcówką.
10. Wypiekaj partiami na blasze w temperaturze 200°C.
11. Oblicz wydajność.

CIASTKA KRUCHE PRZEKŁADANE

Ciastka kruche przekładane sporządza się z wypieczonych blatów kruchych, przekładanych marmoladą, frużeliną (owocami w żelu), kremem, czekoladą. Ciastka mogą się składać z dwóch lub trzech blatów. Po przełożeniu zostawia się je na jakiś czas, aby nabrały nieco wilgoci z nadzienia i nie kruszyły się przy krojeniu.

Pokrojone ciastka można wykańczać glazurą lub czekoladą oraz owocami z syropu i galaretką.

Interesujące są ciastka przekładane z zastosowaniem jednego blatu kruchego i 1–2 warstw wypieczonych z innych rodzajów ciasta. Jako przykład przedstawiono poniżej recepturę na jagodzianki z ciasta kruchego i drożdżowego z kremem śmietankowym.

Przykładowa receptura na jagodzianki z kremem śmietankowym [30]**A. Surowce:****ciasto kruche**

mąka pszenna typ 450	400 g
cukier puder	250 g
masło	150 g
śmietanka 30%	50 g

ciasto drożdżowe

mąka pszenna typ 500	600 g
mleko	300 ml
cukier	100g
żółtka	100 g
jaja	50 g
masło	150 g
drożdże	35 g
esencja waniliowa	2 g
skórka z 1 cytryny	
sól	2 g

krem śmietankowy

woda mineralna	200 ml
koncentrat gotowy kremu na zimno	70 g
bita śmietana	300 g
jagody	300 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Masło wymieszać z cukrem pudrem i śmietaną.
2. Dodać mąkę.
3. Wyrobić ciasto, schłodzić.
4. Rozwałkować na grubość 3 mm.
5. Wyciąć krążki o średnicy 7 cm.
6. Upiec w temperaturze 210°C.
7. Sporządzić ciasto drożdżowe metodą dwufazową.
8. Gotowe ciasto rozwałkować na grubość 1 cm.
9. Wyciąć krążki o średnicy 7 cm, a w nich dziurki o średnicy 3 cm.
10. Upiec w temperaturze 180–200°C.
11. Wodę wymieszać z kremem na zimno.
12. Połączyć z bitą śmietanką.
13. Na kruche korpusy nanieść krem śmietankowy dookoła brzegu.
14. Mniej kremu nałożyć do środka.
15. Do środka wsypać jagody.
16. Przykryć korpusem drożdżowym.
17. Ponownie dołożyć jagody na środek.
18. Całość polać gorącym żelem.

CIASTKA KRUCHE NADZIEWANE

Do tej grupy należą babeczki nadziewane. Do ich sporządzenia najlepiej nadaje się ciasto kruche, w którego skład wchodzi 3 części mąki, 2 części tłuszczu i 1 część cukru. Ciasto nie powinno zawierać chemicznych środków spulchniających.

Ciastem kruchym rozwałkowanym na grubość 0,4–0,6 cm wylepia się nałuszczone foremki do babeczek. Można je przed nadziewaniem posmarować w środku masą jajową. Do wylepionych ciastem foremek nakłada się nadzienie za pomocą worka cukierniczego. Babeczki można wypełniać:

- kremem śmietankowym gotowanym,
- masą orzechową,
- masą makową,
- termostabilnymi nadzieniami owocowymi,
- termostabilnymi gotowymi kremami.

Po nałożeniu nadzienia babeczki przykrywa się blatem ciasta kruchego, rozwałkowanego na grubość 0,3 cm, i dokładnie zakleja brzegi. Przed wypiekiem powierzchnię ciastek należy nakłuć, aby para wodna z nadzienia mogła się wydostać na zewnątrz podczas pieczenia. Można też nie przykrywać nadzienia ciastem.

Ciastka wypieka się w foremkach ułożonych na blachach w temperaturze około 200°C. Po wystudzeniu wyjmuje się je, układa do góry dnem i posypuje cukrem pudrem.

Wypełnionych babeczek można też nie przykrywać ciastem przed wypiekiem tylko w celu zwilżenia powierzchni nałożyć po kawałku jabłka lub śliwki.

Ćwiczenie

Sporządź babeczki nadziewane śmietankowe.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna, żółtka, cukier, cukier puder, śmietana, mleko, cukier waniliowy.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, stolnica, waga, nóż, garnek, łyżka, pędzel, foremki na babeczki, blachy do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna	500 g
margaryna	250 g
cukier puder	120 g
żółtka	3 szt. (60 g)
śmietana	50 g

krem

mąka	20 g
mleko	300 ml
żółtka	4 szt. (80 g)
cukier	90 g
cukier waniliowy	10 g
tłuszcz do foremek	20 g

razem ok.	1500 g
-----------	--------

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotuj ciasto kruche i odstaw do schłodzenia.
2. Mleko zagotuj z połową cukru.
3. Żółtka utrzyj z resztą cukru i zaparz je gorącym mlekiem.
4. Ogrzewaj, mieszając do zgęstnienia.
5. Ostudź, dodaj cukier waniliowy.
6. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.
7. Rozpuść tłuszcz i wysmaruj foremki.
8. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,3 cm i częścią wyklej foremki.
9. Wypełnij kremem, przykryj warstwą ciasta.
10. Zaklej dokładnie, nakłuj.
11. Ułóż na blachach, upiecz na złoty kolor.
12. Po wystudzeniu posyp cukrem pudrem.
13. Oblicz wydajność.

CIASTKA KRUCHE KORPUSOWE

Można wyróżnić trzy zasadnicze grupy tych wyrobów: ciastka składane z dwóch korpusów przełożonych nadzieniem, rurki oraz kruche babeczki. Do sporządzania **ciastek składanych** wypieka się blaciki z ciasta kruchego (bez środków spulchniających), rozwałkowanego na grubość około 0,3 cm. Najczęściej nadaje się im okrągłe lub owalne kształty. Blaciki te układa się na stołach produkcyjnych, spryskuje marmoladę, dżem, konfitury lub powidła, a następnie krem. Do ciastek kruchych korpusowych nadają się kremy grzane, gotowane oraz kremy i nadzienia sporządzane na bazie gotowych półproduktów i koncentratów.

Na nadzienie każdego ciastka nakłada się drugi blacik kruchy, o takim samym kształcie jak dolny. Całość można posypać cukrem pudrem, oblać polewą kakaową lub kuwerturą i ozdobić posypką, owocami z syropu lub kandyzowanymi, kawałkami orzechów, migdałami. Można też do dekoracji wykorzystać gotowe elementy dekoracyjne z czekolady lub inne.

Rurki formuje się podobnie jak rurki francuskie – z pasków cienkiego ciasta nawijanym na metalowe tulejki. Ponieważ jednak ciasto kruche nie jest tak elastyczne, aby nie pękało podczas nawijania, formuje się krótsze rurki niż francuskie. Po wypieczeniu nadziewa się je kremem, a końce oblewa polewą kakaową lub czekoladą.



Rys. 42. Rurki kruche po uformowaniu i wypieczeniu

Przy doborze kremu należy się kierować nie tylko smakiem, lecz także zawartością tłuszczu i konsystencją. Krem powinien się dobrze komponować z ciastem kruchym – nie może być zbyt tłusty (ciasto kruche zawiera dużo tłuszczu) ani zbyt lekki. Kremy lekkie o bardzo delikatnej strukturze (bezowy, bita śmietana) nie utrzymają górnej warstwy ciastka i będą wypływać z wyrobu.

Babeczki korpusowe sporządza się z wypieczonych w foremkach babeczek napełnionych różnymi nadzieniami. Ciasto kruche wałkuje się na blat o grubości około 0,3 cm, wykleja nim posmarowane tłuszczem foremki i wypieka w temperaturze 200°C.

Po ostudzeniu wyjmuje się je z foremek i napełnia. Asortyment babeczek zależy od rodzajów użytego nadzienia. Mogą nim być:

- świeże owoce,
- przetwory owocowe (fruzeliny, marmolady, owoce z syropu, przeciera i inne),
- kremy: z bitej śmietany, gotowany śmietankowy, gotowany półtłusty, kremy sporządzone z koncentratów i gotowych półproduktów,
- masy orzechowe, migdałowe,
- ganasz,
- kajmak,
- galaretki.

Napełnione babeczki dekoruje się owocami, żelami, orzechami, ciemną mleczną lub białą czekoladą w różnych postaciach (gotowymi elementami, wiórkami, posypkami), glazurą w różnych kolorach.



Rys. 43. Babeczki z kajmakiem i orzechami

Odmianą babeczek są tartaletki wypiekane w karbowanych foremkach, ale szerszych i bardziej płaskich, lub w kształcie łódeczek. Tartaletki na ogół nadziewa się niewielką ilością kremu, owocami, wykańcza żelami lub galaretką.



Rys. 44. Wykańczanie tartałek z kremem i owocami

Ćwiczenie

Sporządź babeczki kruche z kajmakiem.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna, jajo, żółtka, cukier, cukier puder, mleko, orzechy.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, stolnica, waga, nóż, garnek, łyżka, pędzel, foremki na babeczki, blachy do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna	400 g
margaryna	200 g
cukier puder	100 g
żółtka	4 szt. (80 g)
białko	1 szt. (30 g)

kajmak

mleko	500 ml
cukier	240 g
masło	20 g
tłuszcz do foremek	20 g
razem ok.	1590 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Żółtka i białko utrzyj z cukrem pudrem.
2. Mąkę posiekaj z tłuszczem i masą jajowo-cukrową.
3. Wyrób ciasto i odstaw do schłodzenia na 15 minut.
4. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.
5. Rozpuść tłuszcz i wysmaruj foremki.
6. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,3 cm i wyklej nim foremki.
7. Ułóż na blachach, upiecz na złoty kolor.
8. Mleko gotuj z cukrem, mieszając, aż zgęstnieje.
9. Dodaj masło i wymieszaj.
10. Napelnij kajmakiem babeczki, udekoruj orzechami.
11. Pozostaw do zgęstnienia.
12. Oblicz wydajność.

Ćwiczenie

Sporządź tartaletki z owocami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna, jajo, żółtka, cukier puder, owoce świeże, śmietanka 30%.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, stolnica, waga, nóż, garnek, łyżka, pędzel, foremki na tartaletki, blachy do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna	400 g
margaryna	200 g
cukier puder	100 g
żółtka	4 szt. (80 g)
białko	1 szt. (30 g)
świeże miękkie owoce	400 g

bita śmietana

śmietanka 30%	500 ml
cukier puder	20 g
tłuszcz do foremek	20 g

razem ok. 1750 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto kruche jak w poprzednim ćwiczeniu.
2. Odstaw do schłodzenia na 15 minut.
3. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.
4. Rozpuść tłuszcz i wysmaruj foremki.
5. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,3 cm i wyklej nim foremki.
6. Ułóż na blachach i upiecz na złoty kolor.
7. Owoce wypłucz, odsącz na sicie.
8. Ułóż w tartaletkach.
9. Ubij śmietankę z cukrem.
10. Udekoruj ciastka.
11. Oblicz wydajność.

TARTY

Tarty to cienkie placki z kruchego ciasta wypiekane w płaskich, najczęściej okrągłych formach z gładkim lub karbowanym brzegiem. Formy te na ogół mają średnicę od 23 do 28 cm. Po wypieczeniu tarty wypełnia się kremami, dżemem i owocami. Ciasto nie powinno zawierać chemicznych środków spulchniających.

Owoce do tart mogą być surowe (truskawki, maliny, jagody, niektóre owoce południowe), z syropu (brzoskwinie, ananasy) lub prażone z cukrem (jabłka, gruszki, śliwki). Drobne owoce układa się na cieście w całości, duże należy pokroić na plastry lub części. Z niektórych surowych owoców usuwa się skórkę (morele, brzoskwinie), a z owoców pestkowych – pestki. Można też użyć gotowych nadzień owocowych. Owoce można zapiekać wraz z ciastem lub układać surowe na wypieczonym kruchym spodzie.

Tarty wykańcza się żelem lub galaretką, powlekając owoce cienką warstwą dla uzyskania połysku. Zabieg ten chroni także owoce przed wysychaniem. Do wykończenia można też użyć bitej śmietany lub innego lekkiego kremu.

Sporządzanie tart obejmuje następujące etapy:

- przygotowanie i schłodzenie ciasta,
- wałkowanie na grubość około 0,5 cm,
- wyklejanie form do tart,
- nakłucie ciasta, żeby nie wybrzuszyło się w czasie wypieku,
- wypiek w temperaturze około 200–220°C,
- studzenie i ostrożne wyjmowanie z form,

- smarowanie powierzchni rozgrzaną marmoladą, dżemem lub cienką warstwą kremu,
- układanie owoców,
- wykańczanie żelem, galaretką lub bitą śmietaną.

Ćwiczenie

Sporządź tartę z owocami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, masło lub margaryna, żółtka, cukier puder, świeże owoce, galaretka w proszku.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, stolnica, waga, nóż, garnek, łyżka, pędzel, forma na tartę o średnicy 23–25 cm (najlepiej z wyjmowanym dnem).

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna	150 g
masło / margaryna	100 g
cukier puder	50 g
żółtka	2 szt. (40 g)
dżem lub marmolada	50 g
świeże miękkie owoce	400 g
galaretka w proszku	100 g
woda	250 ml
tłuszcz do formy	10 g
razem ok.	1150 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto kruche.
2. Odstaw do schłodzenia na 15 minut.
3. Rozgrzej piec do temperatury 220°C.
4. Rozpuść tłuszcz i wysmaruj formę.
5. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm i wyklej nim formę.
6. Nakłuj widelcem i upiecz na złoty kolor.
7. Owoce wypłucz, odsącz na sicie.
8. Przygotuj galaretkę i zostaw do stężenia.
9. Tartę po ostudzeniu ostrożnie wyjmij z formy.
10. Posmaruj ciepłym dżemem / marmoladą.
11. Ułóż owoce i polej tężącą galaretką.
12. Odstaw do całkowitego stężenia.
13. Oblicz wydajność.

SZARLOTKI (JABŁECZNIKI)

Szarlotki (jabłeczники) to wyroby sporządzone z ciasta kruchego lub półkruchego, składające się na ogół z dwóch warstw ciasta przelozonych nadzieniem owocowym. Do szarlotek używa się najczęściej prażonych jabłek z ewentualnym

dodatkiem cynamonu, rodzynek i orzechów. Jabłka można uzupełnić lub zastąpić innymi owocami.

Przygotowanie szarlotki odbywa się następująco:

- ciasto kruche lub półkruche wałkuje się na grubość 0,5–0,8 cm, przenosi na płaską blachę, nakłuwa i zapieka w piecu, aż uzyska jasnozłoty kolor;
- na podpieczonym cieście rozsmarowuje się warstwę prażonych jabłek grubości około 2 cm;
- na wierzch nakłada się drugi blat z surowego rozwałkowanego ciasta o takiej grubości jak blat dolny;
- górną powierzchnię nakłuwa się i ewentualnie smaruje masą jajową;
- całość wypieka się w temperaturze około 200°C;
- po wypieczeniu posypuje się cukrem pudrem lub oblewa glazurą.

Gotową szarlotkę kroi się w kwadratowe lub prostokątne kawałki albo sprzedaje na wagę.



Rys. 45. Szarlotka z ciasta półkruchego

Ćwiczenie

Upiecz szarlotkę.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, masło lub margaryna, jaja, cukier, cukier puder, śmietana, proszek do pieczenia, jabłka, cynamon.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, sitko, stolnica, nóż, garnek, łyżka, blacha do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna	500 g
masło / margaryna	150 g
cukier puder	150 g
jaja	2 szt. (100 g)
śmietana	100 g
proszek do pieczenia	10 g

nadzienie

jabłka (kwaśne)	1500 g
cukier	200 g
cynamon	10 g
cukier puder do posypania	20 g
tłuszcz do formy	10 g
razem ok.	2750 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto półkruche, odstaw do schłodzenia.
2. Jabłka umyj, obierz, usuń gniazda nasienne.
3. Pokrój drobno, upraż z cukrem i cynamonem.
4. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.
5. Rozwałkuj połowę ciasta na grubość 0,5 cm.
6. Przenieś na natłuszczoną blachę.
7. Nakłuj widelcem i podpiecz na jasnożółty kolor.
8. Na podpieczony blat nałóż jabłka.
9. Rozwałkuj drugą połowę ciasta.
10. Przykryj nadzienie i piecz mniej więcej przez 30 minut.
11. Po ostudzeniu ostrożnie wyjmij z formy.
12. Posyp cukrem pudrem.
13. Oblicz wydajność.

HERBATNIKI

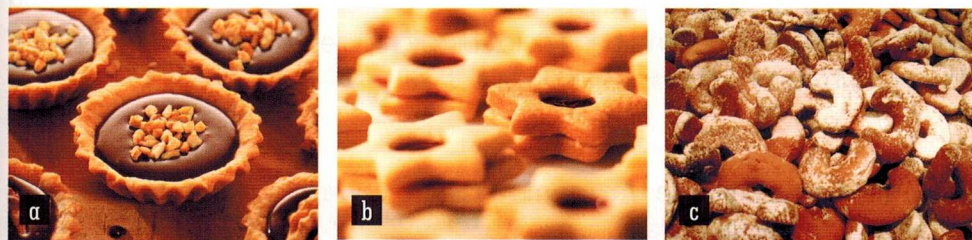
Herbatniki to drobne wyroby z ciasta kruchego wycinane foremkami z rozwałkowanego blatu, wyciskane przez maszynkę lub formowane z toczonych wałeczków ciasta (rogaliki). W tej grupie znajdują się też drobne wyroby przekładane i korpusowe, wytwarzane podobnie jak ciastka, różniące się tylko wielkością.

Herbatniki wypieka się w zależności od rodzaju na blachach lub w foremkach. Nieprzekładane i nienadziewane smaruje się masą jajową i posypuje cukrem i / lub orzechami albo glazurą (klawisze), a następnie wypieka. Inne herbatniki wykańcza się po wypieku cukrem pudrem, polewą czekoladową, kakaową lub lukrem. Wypieczone korpusy przekłada się lub wypełnia kremem, kajmakiem, marmoladą. Można je również oblewać kuwerturą lub glazurą.

Temperatura wypieku herbatników wynosi 200–220°C, a czas 8–15 minut zależnie od temperatury pieca i grubości ciasta.

Przykładowe normatywy surowce w surowcach na herbatniki kruche [1]

Surowce	Zwykłe	Wyborowe	Klawisze
	Ilość w g		
mąka pszenna typ 550	630	835	670
margaryna	270	110	390
cukier puder	210	180	90
jaja	50	–	50
syrop skrobiowy	–	50	–
mleko	90	100	–
chemiczne środki spulchniające	2	6	–
sól	–	2	–
cukier waniliowy	10	10	10
marmolada	30	–	–
glazura	–	–	140
razem	1292	1293	1350
wydajność ok.	1000	1000	1000



Rys. 46. Herbatniki kruche: a) babeczki z nadzieniem, b) korpusowe z kremem, c) rogaliki

Ćwiczenie

Przygotuj rogaliki orzechowe.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, masło lub margaryna, żółtka, cukier puder, orzechy włoskie.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, sitko, stolnica, maszynka do mielenia orzechów, łyżka, blacha i papier do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto

mąka pszenna typ 500	150 g
masło / margaryna	150 g
orzechy włoskie	150 g
cukier puder	100 g
żółtka	2 szt. (40 g)
cukier puder do posypania	20 g
razem ok.	610 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Orzechy zmiel w maszynce.
2. Mąkę posiekaj z tłuszczem.
3. Ze wszystkich składników sporządź ciasto kruche, odstaw do schłodzenia.
4. Rozgrzej piec do temperatury 180°C.
5. Z ciasta uformuj waleczki o średnicy 1,5 cm.
6. Pokrój na odcinki długości 6–7 cm.
7. Uformuj z nich rogaliki.
8. Przenieś na natuszczoną blachę i wypiekaj przez 15–20 minut.
9. Po ostudzeniu posyp cukrem pudrem.
10. Oblicz wydajność.

Ćwiczenie

Wyszukaj receptury na wyroby z ciast kruchych, sporządzonych z zastosowaniem półproduktów gotowych lub koncentratów.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne komputer z dostępem do internetu, drukarka lub zeszyt i długopis.

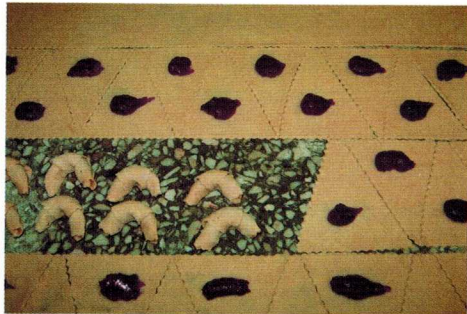
Wykonanie

1. Wyszukaj w internecie firmy zajmujące się produkcją koncentratów ciast i innych półproduktów dla cukiernictwa.
2. Wyszukaj receptury na różne wyroby z ciasta kruchego i półkruchego, sporządzane z zastosowaniem koncentratów ciast, kremów i innych półproduktów ciastkarskich.
3. Zapoznaj się z technologią produkcji tych wyrobów.
4. Wskaż różnice występujące w procesie wytwarzania.

WYROBY Z CIASTA KRUCHO-DROŹDZOWEGO

Z ciasta krucho-drożdżowego produkuje się różne drobne wyroby. Są to najczęściej ciastka i herbatniki nienadziejane i nadziejane, precelki i paluszki. Wyroby z ciasta krucho-drożdżowego mogą mieć smak słodki lub wytrawny.

Wyroby słodkie można nadziejać świeżymi owocami, jabłkami prażonymi, marmoladą lub gotowymi nadzieniami owocowymi, masą serową, nadzieniami orzechowymi. Najczęściej nadaje się im formę rogalików, a po wypieku posypuje cukrem pudrem.



Rys. 47. Rogaliki krucho-drożdżowe z marmoladą: formowanie i gotowy wyrób

Innym rodzajem wyrobów krucho-drożdżowych są ciastka wycinane foremkami o różnych kształtach z rozwałkowanego blatu ciasta, podobnie jak ciastka kruche. Można je wykańczać masą jajową i grubym cukrem, posypką z orzechów lub maku.

Precelki i paluszki formuje się z wałeczków ciasta. Wałeczki uformowane na paluszki kroi się na krótsze odcinki. Precelki formuje się z wałeczków splecionych w „ósemkę”. Zarówno precelki, jak i paluszki sporządza się z ciasta bez dodatku cukru. Można je wykańczać masą jajową i posypką z kminku, maku, sezamu, grubej soli, czarnuszki.