

CIASTO PARZONE

Cechą charakterystyczną ciast parzonych jest powstająca w czasie wypieku bardzo porowata struktura, która powoduje, że wypieczone półprodukty są wewnątrz niemal puste, natomiast produkt końcowy okazuje się niezmiernie lekki.

Sposób wytwarzania tych ciast, zwanych także ptysiovymi, różni się zasadniczo od pozostałych. Polega na zaparzeniu mąki pszennej wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem (dlatego ciasta określa się jako parzone), a następnie na połączeniu ostudzonej masy z jajami.

Jak widać z powyższego opisu, składnikami ciasta parzonego są: woda, tłuszcz (masło lub margaryna), mąka pszenna, jaja i sól.

Po odważeniu i przygotowaniu surowców produkcja ciasta rozpoczyna się od zagotowania wody z dodatkiem tłuszczu i soli. Do wrzątku wsypuje się mąkę i dokładnie miesza, a całość dalej ogrzewa, dopóki nie powstanie kleista, zwarta masa, odstająca od ścianek kotła i od mieszadła. Proces ten trwa zwykle kilka minut. Należy uważać, aby ciasto się nie przypaliło i uzyskało gładką konsystencję, pozbawioną grudek.

Mniejszą ilość ciasta parzonego można przygotować w garnku, na trzonie kuchennym. Pracownik musi zachować szczególną ostrożność, aby się nie poparzyć.

Zaparoną mąkę należy ostudzić do temperatury około 70°C – przez cały czas trzeba ją powoli mieszać. Po ostudzeniu, nie przerywając mieszania, stopniowo dodaje się wybite jaja. Ten etap jest również bardzo istotny i wymaga pewnego doświadczenia, ponieważ porcja dodanych jaj nie zawsze zgadza się ściśle z recepturą. Zależy od właściwości użytej mąki i ma wpływ na konsystencję powstającego ciasta. Jeśli mąka zawiera mało słabego glutenu i ma wyższą wilgotność, należy dodać do ciasta mniej jaj, niż przewiduje to receptura. Z kolei jeśli mąka jest sucha i zawiera mocny gluten, wówczas można dodać więcej jaj.

Konsystencja ciasta ma wpływ na cechy gotowego wyrobu. Za rzadka może powodować rozlewanie się uformowanych korpusów, za gęsta – kurczenie się i niedostateczny rozrost podczas wypieku.

Czynnikiem spulchniającym ciasto parzone jest para wodna.

Ciasto parzone formuje się zaraz po przygotowaniu w dwojaki sposób:

- wyciskając z worka cukierniczego,
- rozsmarowując na blasze (blaty na karpatkę).

Uformowane półprodukty z ciasta parzonego należy wypiekać w temperaturze początkowo 200°C (około 15 minut), a następnie dopiekać je po zmniejszeniu temperatury do 180°C. W pierwszej fazie wyroby intensywnie rosną na skutek parowania wody i wymagają właściwego zapieczenia, żeby nie opadły. Kiedy ciasto się zrumieni, należy odparować piec (łączny czas pieczenia wynosi 20–25 minut).



1. Gotowanie wody z tłuszczem



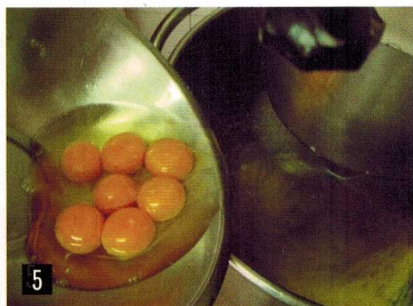
2. Zaparzanie mąki



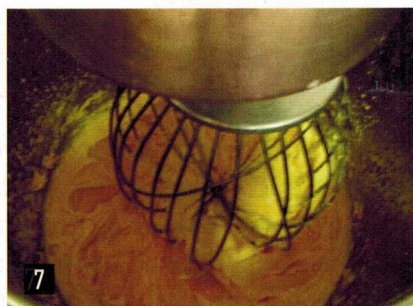
3. Mieszanie zaparzonej mąki i dalsze ogrzewanie



4. Studzenie



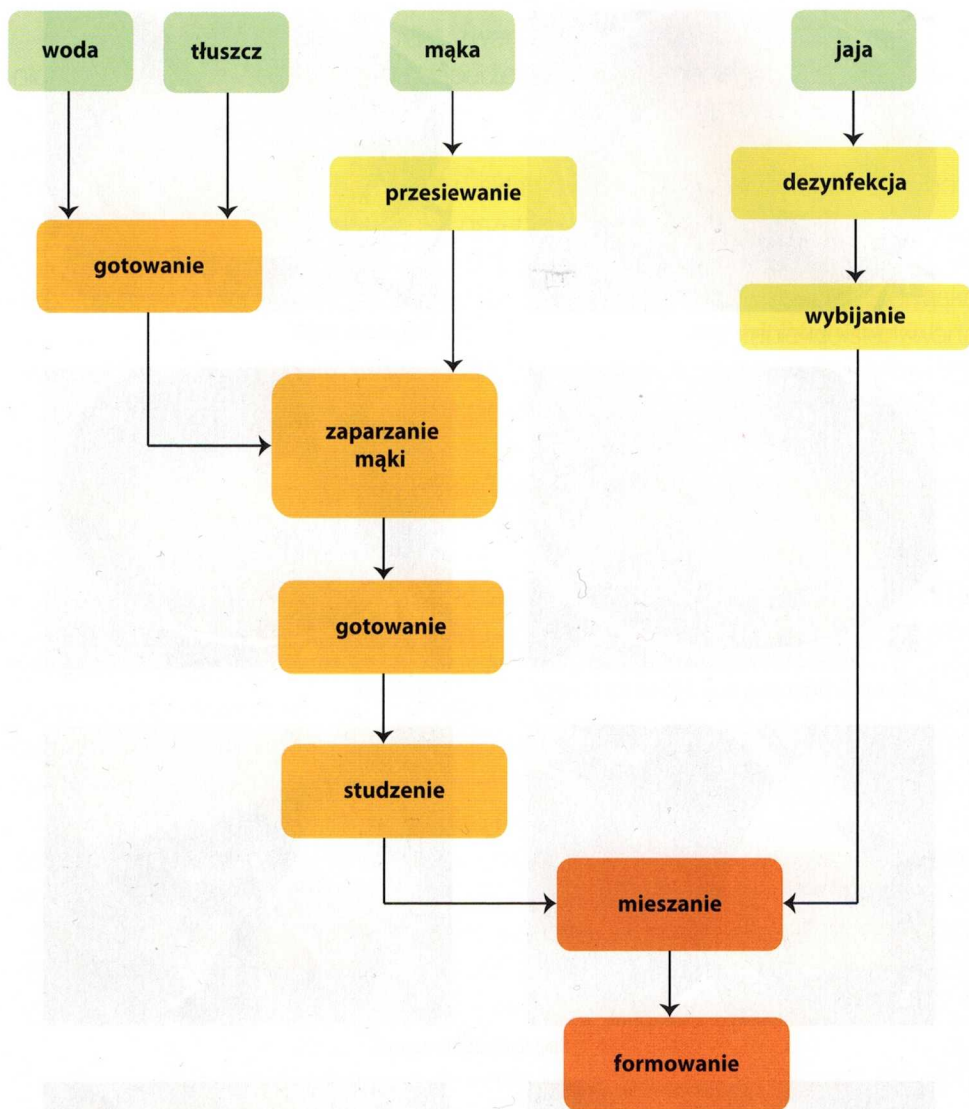
5, 6. Stopniowe dodawanie jaj



7. Wyrabianie ciasta parzonego



8. Właściwie wyrobione ciasto parzone



Rys. 65. Produkcja ciasta parzonego

Z ciasta parzonego sporządza się karpátky, ptysie, eklery oraz drobne wyroby, takie jak pufurki. Można też wypiekać elementy ozdobne: litery, cyfry, łabędzie i różne inne kształty. Do ciasta nie dodaje się cukru, można więc produkować wyroby zarówno ze słodkim, jak i ze słonym nadzieniem. Wypieki bez nadzienia można wykorzystać jako półprodukty do produkcji pasztecików, zakąsek oraz dodatków do zup (np. paluszki, groszek ptyśiowy).

Tabela 11. Wady ciast parzonych i przyczyny ich powstawania [17]

Wady	Przyczyny
rozlewanie się korpusów	– niedostateczne zaparzenie mąki – użycie mąki o zbyt słabym glutenie – zbyt grube wysmarowanie blach tłuszczem
mała objętość, opadanie korpusów	– zbyt sztywna konsystencja ciasta surowego – za mała porcja dodanych jaj – za szybkie odprowadzenie pary z komory wypiekowej – za niska temperatura wypieku
pękanie korpusów	– za wysoka temperatura wypieku

Przykładowa receptura na ciasto parzone [10]

A. Surowce	
mąka pszenna typ 500	450 g
masto / margaryna	220 g
jaja	800 g
woda	540 g
sól	5 g
razem	2015 g
straty	1015 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego
1. Przygotować i natłuścić blachy. 2. Mąkę przesiać. 3. Jaja zdezynfekować, wybić. 4. Zagotować wodę z tłuszczem. 5. Wsypać mąkę i, mieszając, gotować 3–6 minut, aż masa będzie odchodzić od kotła i mieszać. 6. Studzić do temperatury ok. 70°C, cały czas mieszając. 7. Stopniowo dodawać jaja. 8. Mieszać do uzyskania jednolitej masy. 9. Przeznaczyć do formowania.

Przykładowa receptura na ciasto parzone na bazie gotowej mieszanki [za www.komplet.pl]

A. Surowce	
mieszanka Komplet Ciasto Parzone	1000 g
olej	400 g
woda (zimna)	1700 g
razem	3100 g

B. Opis procesu technologicznego
1. Przygotować i natłuścić blachy. 2. Połączyć wszystkie składniki. 3. Wyrobić na średnim biegu za pomocą płaskiego mieszałki do uzyskania gładkiej masy (ok. 3 minut). 4. Przeznaczyć do formowania. 5. Wypiekać w temperaturze początkowo 220°C, a następnie 200°C.