

Tę grupę stanowią głównie ciastka i wyroby drobne. Wyroby większe rzadko wytwarza się z ciasta parzonego, ponieważ źle się je kroi.

Punktem wyjścia do produkcji wyrobów z ciasta parzonego jest uformowanie i wypieczenie korpusów lub blatów z ciasta. Korpusy wypieka się na ptysie, eklery, gniazodka poznańskie, wieńce, natomiast blaty – na karpatkę.

PTYSIE

Ptysie to ciastka sporządzone z wypieczonych korpusów z ciasta parzonego o kształcie okrągłym, przełożone kremem bezowym lub bitą śmietaną.

Korpusy formuje się za pomocą worka cukierniczego z karbowaną końcówką, wyciskając ciasto bezpośrednio na natłuszczone blachy. Wypieka się je w temperaturze 190–200°C.



Rys. 66. Formowanie korpusów i wypieczone korpusy na ptysie

W początkowej fazie wypieku korpusy intensywnie zwiększają swoją objętość wskutek parowania wody. Po utrwaleniu się kształtu wyrobów (po mniej więcej 15 minutach) należy usunąć nadmiar pary z komory pieca.

Wypieczone korpusy powinny mieć wewnątrz liczne puste przestrzenie, a na zewnątrz – rumianą gładką powierzchnię z wyraźnie zaznaczonymi karbami powstającymi podczas formowania.

Po wypieczeniu i ostudzeniu korpusy przecina się poziomo na dwie części: dolną i górną. Za pomocą worka cukierniczego nakłada się grubą warstwę bitej

śmietany lub kremu bezowego. Krem przykrywa się górną częścią korpusu i posypuje cukrem pudrem.

- Dekoracyjną wersją ptysi są łabędzie. Sporządza się je następująco:
- wyciska się korpusy w kształcie dużej kropli na natłuszczoną blachę,
 - wyciska się szyjki w kształcie litery s i wypieka,
 - wypieka się korpusy,
 - następnie studzi się je i przekraja na część dolną i górną,
 - część dolną nadziewa się kremem,
 - przekraja się wzdłuż górną część korpusu,
 - układa się je na kremie w formie skrzydeł,
 - do kremu wkłada się wypieczone szyjki.

Ćwiczenie

Sporządź ptysie z bitą śmietaną.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: jaja, mąka pszenna, margaryna, woda, sól, śmietanka 30%, cukier puder, tłuszcz do blachy.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, garnek, łyżka, miski, mikser, 2 worki cukiernicze z szerokimi karbowanymi końcówkami, płaskie blachy.

Wykonanie

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

A. Surowce		B. Opis procesu technologicznego	
woda	375 ml	1. Sporządź ciasto parzone.	
mąka pszenna typ 500	200 g	2. Rozgrzej piec do temperatury 200°C.	
margaryna	100 g	3. Ciasto przełóż do worka cukierniczego.	
jaja	7 szt. (350 g)	4. Uformuj okrągłe korpusy na natłuszczonej blasze.	
sól	2 g	5. Upiecz je na złoty kolor, wypuść nadmiar pary mniej więcej po 15 minutach.	
śmietanka 30%	500 g	6. Ostudź i przekrój korpusy.	
cukier puder	30 g	7. Ubij śmietankę z częścią cukru pudru.	
cukier waniliowy	5 g	8. Nałóż do dolnych części korpusów.	
		9. Przykryj górnymi częściami korpusów.	
		10. Posyp cukrem pudrem.	
		11. Zważ wyrób i oblicz wydajność.	
razem ok.	1562 g		

EKLERY

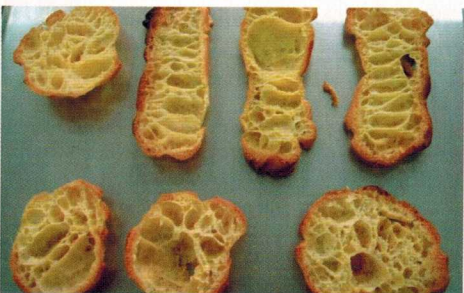
Korpusy na eklery mają podłużny kształt. Ciasto sporządza się tak samo jak ciasto na ptysie.

Po wypieczeniu i przekrojeniu dolne części korpusów wypełnia się bitą śmietaną, kremem śmietankowym (budyniowym) lub bezowym. Po przykryciu korpusów górnymi częściami ich powierzchnię posypuje się cukrem pudrem, smaruje glazurą, polewą kakaową lub kuwerturą.

Podobnym wyrobem są rurki. Ciasto formuje się w pasy, które po wypieczeniu kroi się na krótsze odcinki. Podczas wypieku wewnątrz powstają puste przestrzenie, które wypełnia się kremem lub bitą śmietaną.



Rys. 67. Formowanie korpusów na eklery i wypieczone korpusy na eklery



Rys. 68. Korpusy po przekrojeniu i wypełnianie ich kremem



Rys. 69. Gotowe eklery

PIERŚCIE

Pierścienie są ciastkami bez nadzienia. Z ciasta parzonego formuje się karbowane pierścienie. Przed wypiekiem można je posypać zblanszowanymi, posiekanymi migdałami wymieszanymi z cukrem. Pierścienie bez posypki wykańcza się po wypieku cienką warstwą glazury.

Ćwiczenie

Sporządź pierścienie z ciasta ptysiowego.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: jaja, mąka pszenna, margaryna, woda, sól, migdały, cukier, tłuszcz do blachy.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, garnek, łyżka, miski, mikser, 2 worki cukiernicze z szerokimi karbowanymi końcówkami, płaskie blachy.

Wykonanie

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

A. Surowce

woda	250 ml
mąka pszenna typ 500	200 g
masło	100 g
jaja	5 szt. (250 g)
sól	2 g
migdały	100 g
cukier	30 g
tłuszcz do smarowania blach	20 g
razem ok.	952 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Migdały sparz, obierz z łupin.
2. Obsusz, posiekaj i wymieszaj z cukrem.
3. Sporządź ciasto parzone.
4. Rozgrzej piec do temperatury 180°C.
5. Ciasto przełóż do worka cukierniczego.
6. Uformuj pierścienie na natłuszczonej blasze.
7. Posyp migdałami z cukrem.
8. Upiecz na złoty kolor, wypuść nadmiar pary mniej więcej po 15 minutach.
9. Zważ wyrób, oblicz wydajność.

GNIAZDKA POZNAŃSKIE

Gniazdko poznańskie to wyroby nienadziewane, po uformowaniu smażone w głębokim tłuszczu.

Z ciasta parzonego wyciska się okrągłe pierścionki na natłuszczonej lub wyłożonej papierem metalową wkładkę. Następnie wkłada się je do rozgrzanego tłuszczu i smaży z obu stron jak pączki w temperaturze 160–170°C. Usmażone odsącza się z tłuszczu i posypuje cukrem pudrem lub pokrywa ogrzaną marmoladą i dekoruje glazurą.

Karpatki to ciastka sporządzone z wypieczonych blatów z ciasta parzonego przełożonych kremem.

Blaty formuje się, rozsmarowując na blasze warstwę ciasta o grubości 0,4–0,6 cm. Wypieka się je w temperaturze 200°C.

Podczas wypieku, wskutek intensywnego parowania wody z ciasta, powierzchnia blatu mocno się fałduje.

Blat ciasta smaruje się kremem russel lub podobnym o smaku waniliowym, sporządzonym z gotowych półproduktów. Na spód karparki zamiast blatu z ciasta parzonego można użyć blatu kruchego. Przed nałożeniem kremu należy go posmarować cienką warstwą marmolady. Krem przykrywa się blatem z ciasta parzonego i posypuje cukrem pudrem.

Po złożeniu karparkę kroi się na kwadratowe ciastka bardzo ostrym nożem. Można do tego celu użyć noża z ząbkowanym ostrzem.



Rys. 70. Formowanie blatu i wypieczony blat na karparkę



Rys. 71. Karparka po złożeniu i udekorowaniu

WIEŃCE

Wieńce to wyroby wieloporcjowe w kształcie pierścieni o średnicy od 22 do 28 cm. Formuje się je, wyciskając na blachę trzy kręgi ciasta: dwa współśrodkowo, blisko siebie i jeden nakładany na wierzch, pomiędzy nie.

Po uformowaniu ciasto wypieka się w temperaturze 200°C przez około 35–40 minut. Wskutek intensywnego rozrostu podczas wypieku tworzy się dekoracyjny wieniec.

Po ostudzeniu przekrawa się go poziomo i wypełnia bitą śmietaną, kremem gotowanym (budyniowym) o dowolnym smaku lub innym. Powierzchnię można posypać cukrem pudrem, posmarować lukrem lub czekoladą.

WYROBY DROBNE

W tej grupie można wyróżnić wyroby słodkie i wytrawne. Ciasto parzone nie zawiera cukru, można je więc łączyć zarówno z produktami słodkimi, jak i słonymi. Wyroby drobne formuje się, wyciskając na blachy podłużne lub okrągłe kształty.

Wyroby drobne słodkie bez nadzienia dekoruje się przed pieczeniem, posypując je cukrem. Najczęściej nadaje się im podłużny kształt.

Wyroby drobne nadziewane formuje się jak bardzo małe ptysie. Po wypieku nie przekrawa się ich, lecz szprycuje do środka krem lub czekoladę. Wykańcza się je cukrem pudrem lub czekoladą.

Drobne wyroby wytrawne formuje się tak samo jak słodkie. Różnica tkwi w doborze półproduktów do wykończenia. Wyroby można przed wypiekiem posypać solą lub kminkiem.

Najmniejszym wypiekiem jest groszek ptysiowy formowany jako małe kropki ciasta. Po obróbce cieplnej pozostawia się go bez wykończenia. Wykorzystuje się go jako dodatek do zup.



Rys. 72. Formowanie drobnych wyrobów i korpusy po wypieku