

WYROBY Z CIAST PIERNIKOWYCH

Ćwiczenie

Przypomnij zasady i sposób produkcji ciast piernikowych.

Wykonanie

1. Przypomnij, jakie surowce wchodzi w skład ciast piernikowych.
2. Omów kolejne etapy produkcji ciast piernikowych metodą „na zimno”.
3. Omów kolejne etapy produkcji ciast piernikowych zaparzanych.
4. Jakie przyprawy stosuje się do pierników?
5. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta piernikowego „na zimno”.
6. Narysuj schemat technologiczny produkcji ciasta piernikowego zaparzanego.

Pierniki można podzielić na następujące grupy:

- drobne,
- sztukowe,
- przekładane,
- formowe.

Pierwsze trzy grupy produkuje się z ciast poddawanych lub niepoddawanych leżakowaniu, o różnej zawartości miodu. Pierniki formowe (ucierane) to wyroby sporządzone techniką ciast biszkoptowo-tłuszczowych.

PIERNIKI NIENADZIEWANE

Pierniki nienadziewane mają różne kształty, mogą być nieoblewane, glazurowane, w polewie kakaowej albo w kuwerturze. Można je produkować z ciasta zaparzanego i poddanego leżakowaniu, a także z ciasta sporządzanego bezpośrednio przed użyciem go do produkcji. Przed większą produkcją zaleca się przeprowadzenie próbnego wypieku. Polega on na uformowaniu kilkunastu sztuk pierników i wypieczeniu ich w temperaturze 220°C. Celem tego działania jest sprawdzenie struktury miękiszu oraz rozrostu wyrobów. W tej fazie można skorygować stwierdzone wady.

Po przeprowadzeniu prób i skorygowaniu właściwości ciasta wałkuje się je na grubość od 0,3 do 1 cm. Z rozwałkowanego płatu wycina się foremkami lub przy użyciu specjalnych matryc różne kształty: okrągłe, gwiazdki, serca itp. Innym sposobem formowania jest toczenie wałka o średnicy 4–5 cm i krojenie go na plastry po silnym schłodzeniu.

Pierniki wypieka się na natłuszczonych blachach lub w piecach przelotowych z taśmowym trzonem w temperaturze około 210–220°C. Czas wypieku wynosi 10–20 minut zależnie od grubości ciasta i temperatury pieca. Po wypieku i usunięciu nadmiaru mąki ciastka pozostawia się bez wykończenia, glazuruje, smaruje syropem konserwą (o stężeniu około 70%) albo powleka polewą kakaową lub kuwerturą. Po oblanu pierników poddaje się je leżakowaniu w celu obsuszenia polewy.

Ćwiczenie

Przygotuj pierniczki szwedzkie.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, margaryna lub masło, cukier, miód pszczeli, płatki migdałowe, cynamon, goździki, kwasny węgiel sodu, tłuszcz do blachy.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, sito do mąki, garnek, łyżka, miski, stolnica, nóż, płaskie blachy, ewentualnie papier do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce	
mąka pszenna typ 500	380 g
masło	120 g
cukier	120 g
miód	50 g
płatki migdałowe	70 g
cynamon	30 g
goździki	10 g
soda	5 g
tłuszcz do smarowania blach	20 g
razem ok.	805 g
wydajność ok.	80 pierniczków

B. Opis procesu technologicznego	
1.	Rozpuść tłuszcz.
2.	Wymieszaj z miodem i cukrem.
3.	Mocno schłódź.
4.	Do ostudzonej mieszaniny dodaj przyprawy, migdały i mąkę zmieszaną z sodą.
5.	Zagnieć ciasto.
6.	Uformuj wałeczki grubości 4 cm.
7.	Zawiń je w folię i pozostaw do schłodzenia na 24 godziny.
8.	Pokrój w plastry grubości ok. 0,3 cm.
9.	Rozłóż na natłuszczonych lub wyłożonych papierem blachach.
10.	Upiecz w temperaturze 200°C.

PIERNIKI NADZIEWANE

Pierniki nadziewane produkuje się metodą „na zimno”. Aby je sporządzić, należy:

- rozwałkować ciasto na blat grubości 0,5 cm,
- wyciąć okrągłe pierniczki,

- zwilżyć powierzchnię każdego z nich,
- nanieść marmoladę, konfiturę, powidlą lub inne termostabilne nadzienie owocowe,
- nadzienie przykryć krążkami z ciasta piernikowego,
- wypiekać w temperaturze 200–220°C.

Ciastka można wytwarzać na w pełni zmechanizowanych liniach produkcyjnych. Po wypieku pierniczki pokrywa się glazurą lub oblewa czekoladą.

PIERNIKI PRZEKŁADANE

Aby sporządzić piernik przekładany, należy upiec blaty z ciasta piernikowego rozwałkowanego na grubość 1 cm. Ze względu na zawartość chemicznych środków spulchniających w cieście blaty należy nakłuć za pomocą kolczatki. Temperatura wypieku wynosi 200–220°C.

Blaty przekłada się rozgrzaną marmoladą, powidłami lub kremem na zimno, po czym oblewa się je kuwerturą lub polewą kakaową.



Rys. 78. Piernik przekładany

PIERNIKI FORMOWE

Pierniki formowe produkuje się techniką ciast ucieranych (biszkoptowo-tłuszczowych). W porównaniu z tradycyjnym ciastem piernikowym zawierają one dużo cukru i tłuszczu i są znacznie mniej trwałe. Produkcja pierników formowych przebiega następująco:

- gotuje się syrop z wody, cukru, miodu, ewentualnie syropu skrobiowego,
- gorący syrop miesza się z przyprawami,
- studzi do temperatury pokojowej,
- miesza z pozostałymi składnikami i wyrabia ciasto,
- wylewa się do podłużnych form wyłożonych papierem lub natłuszczonych,
- wypieka w temperaturze 180°C.

Ćwiczenie

Sporządź piernik ucierany.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, cukier, miód pszczeli, masło lub margaryna, piwo lub woda, jaja, orzechy, rodzynki, przyprawa do pierników, proszek do pieczenia.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, sito do mąki, sitko, garnek, łyżka, miski, mikser, podłużna forma, tłuszcz do formy lub papier do pieczenia.

Wykonanie

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

A. Surowce

mąka pszenia typ 500	500 g
miód	250 g
jaja	5 szt. (250 g)
cukier	150 g
masło	100 g
piwo lub woda	100 g
orzechy	50 g
rodzynki	50 g
przyprawa do piernika	15 g
proszek do pieczenia	10 g
tłuszcz do formy	20 g

razem ok.

1495 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Rodzynki namocz i odsącz na sicie.
2. Dwie łyżki cukru zrumień w garnku, wymieszaj z piwem lub wodą.
3. Dodaj miód, resztę cukru, zagotuj.
4. Dodaj przyprawy, ostudź do temperatury 20°C.
5. Utrzyj masło z żółtkami.
6. Dodaj syrop i połowę mąki, proszek do pieczenia, wymieszaj.
7. Ubij pianę z białek, wymieszaj delikatnie z ciastem, resztą mąki, orzechami i rodzynkami.
8. Wylóż do natłuszczonej lub wyłożonej papierem podłużnej formy.
9. Piecz w temperaturze 190°C przez ok. 1 godzinę.
10. Zważ wyrób, oblicz wydajność.

PIERNIKI SZTUKOWE

Pierniki sztukowe to ozdobne pierniki wypiekane na różne okazje. Mogą mieć różne kształty: serc, zwierzątek, mikołajów, gwiazdek itp. Po wypieku bogato zdobi się je kolorowym lukrem, czasem czekoladą, masami cukrowymi lub marcepanem.

Przykładowa receptura na ozdobne pierniki sztukowe [2]

A. Surowce		Ilość	B. Opis procesu technologicznego	
ciasto piernikowe				
mąka pszenna typ 550		600 g	1. Do wody dodać cukier, karmel spożywczy, syrop skrobiowy, miód sztuczny, przyprawę do pierników.	
cukier		150 g	2. Mieszaninę mocno podgrzać.	
karmel spożywczy		50 g	3. Ostudzić, dodać pozostałe składniki oprócz kwaśnego węgla amonu.	
syrop skrobiowy		60 g	4. Wyrobić ciasto, odstawić na 3 godziny.	
miód sztuczny		50 g	5. Dodać kwaśny węgiel amonu, ponownie zagnieść i odstawić na chwilę.	
olej		30 g	6. Trochę ciasta rozwałkować na grubość 1 cm, wyciąć serca lub inne kształty.	
przyprawa do pierników		15 g	7. Przeprowadzić próbny wypiek.	
kwaśny węgiel amonu		1 g	8. Ewentualnie skorygować ciasto.	
sól		2 g	9. Resztę ciasta rozwałkować na grubość 1 cm.	
woda		130 ml	10. Wyciąć serca, mikołaje, zajączki lub inne kształty.	
tłuszcz do blach		40 g	11. Układać na natłuszczonych blachach, zachowując odstępy.	
elementy do dekoracji			12. Piec w temperaturze 180°C w czasie ok. 15 minut.	
glazura białkowa		180 g		
kolorowe posypki cukrowe		150 g		
razem		1458 g		

Zaleca się przeprowadzenie próbnego wypieku w celu wyeliminowania wad na etapie sporządzania ciasta. Korygowanie ciasta przeprowadza się następująco:

- jeśli wyroby się kurczą, należy dodać niewielką ilość syropu skrobiowego;
- jeśli ciasto się rozlewa, należy dodać trochę mąki;
- jeśli jest zbyt mało spulchnione, należy dodać trochę chemicznych środków spulchniających.

Glazura przeznaczona do zdobienia powinna mieć konsystencję gęstej śmietany, kolor biały lub inny. Część glazury rozprowadza się pędzlem po powierzchni upieczonych figurek. Pozostałą ilość barwi się na różne kolory i nanosi różkiem wzory na przygotowaną powierzchnię. Jeśli używa się posypek cukrowych, należy je wysypać na jeszcze wilgotną powierzchnię, aby dekoracja zdążyła się z nią związać i nie odpadała.

Ćwiczenie

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

Do wykonania ćwiczenia będzie potrzebny 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 piernikowe, sporządzane z zastosowaniem koncentratów ciast, kremów i innych półproduktów ciastkarskich.
3. Zapoznaj się z technologią produkcji tych wyrobów.
4. Wskaż różnice związane z procesem wytwarzania.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Scharakteryzuj pierniki nienadziwane i nieprzekładane.
2. Dlaczego przed produkcją wyrobów piernikowych należy przeprowadzić próbny wypiek?
3. W jaki sposób można formować pierniki nienadziwane i nieprzekładane?
4. W jaki sposób wypieka się, a następnie wykańcza pierniki nienadziwane i nieprzekładane?
5. Omów kolejne etapy produkcji pierników nadziwanych.
6. W jaki sposób sporządza się pierniki przekładane?
7. Czym się różnią pierniki formowe (ucierane) od innych wyrobów sporządzonych z tradycyjnego ciasta piernikowego?
8. Scharakteryzuj pierniki sztukowe. Jakich półproduktów używa się do ich wykończenia?
9. W jaki sposób koryguje się ciasto piernikowe po próbnym wypieku?