

CIASTKA BEZOWE

Ciastka bezowe otrzymuje się z korpusów lub blatów bezowych przekładanych kremem. Najczęściej produkowanymi ciastkami są bezy morengi i sokoły. Torty bezowe opisano w rozdziale poświęconym tortom.

Bezy morengi składają się z dwóch korpusów okrągłych lub podłużnych przełożonych kremem russel lub innym. Korpusy po uformowaniu wypieka się w piecu w temperaturze 100–130°C. Połowę z nich przed wypiekiem można oprószyć drobno mieloną kawą, siekanymi orzechami, migdałami lub kokosem. Nakłada się je na wierzch ciastek.

Kremy używane do przekładania nie powinny być zbyt słodkie, ponieważ samo ciasto bezowe zawiera bardzo dużo cukru. Dobrze komponują się kremy z dodatkiem kakao, gorzkiej czekolady oraz kawy.

Po wystudzeniu dolny korpus szprycuje się kremem i przykrywa górnym. Aby zapewnić stabilność, oba korpusy układa się płaską stroną do dołu.

Powierzchnię górnego korpusu można ozdobić kremem, owocami z syropu lub ciemną czekoladą.



Rys. 81. Bezy morengi o różnych kształtach i sposobach wykończenia

Sokoły są ciastkami złożonymi z dwóch trójkątnych korpusów przełożonych kremem i ewentualnie marmoladą lub konfiturą.

Do ciasta na sokoły dodaje się niewielką ilość mąki pszennej. Dzięki temu ciasto bezowe staje się bardziej kleiste, a korpusy w trakcie pieczenia nie wybrzuszają się i pozostają płaskie.

Korpusy formuje się, wyciskając na papier ciasto bezowe w kształcie równobocznych trójkątów. Przed wypiekiem powierzchnię korpusów wygładza się lekko zwilżonym nożem i posypuje siekanymi migdałami lub orzechami. Korpusy suszy się w temperaturze 120–130°C.

Upieczone bezy przekłada się cienką warstwą marmolady, dżemu lub powideł i kremem, najlepiej o smaku kawowym.

Surowce	Morengi	Sokoły
	Ilość w g	
cukier kryształ	900	900
białka jaj	420	440
migdały	–	60
mąka pszenna	–	20
esencja cytrynowa	2	
kwas cytrynowy	2	
razem	1324	1420
wydajność ok.	1000	1000

Ćwiczenie

Sporządź ciastka sokoły.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: białka jaj, cukier puder, siekane orzechy lub migdały, mąka pszenna, krem russel kawowy lub inny.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, sito do mąki, mikser, miśka, nóż, płaskie blachy, worek cukierniczy z gładką okrągłą końcówką, papier do pieczenia.

- Wykonanie
1. Odważ surowce.
 2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej mąkę, cukier puder).
 3. Sporządź krem russel o smaku kawowym lub inny.
 4. Sporządź sokoły według następującej receptury:

A. Surowce		B. Opis procesu technologicznego
białka jaj	8 szt. (240 g)	1. Rozgrzej piec do temperatury 120–130°C.
cukier puder	400 g	2. Posiekaj migdały.
mąka pszenna	20 g	3. Białka ubij na lśniącą pianę – dodaj w dwóch porcjach 8 łyżek cukru.
migdały tłuszczone	30 g	4. Wymieszaj z resztą cukru i mąką.
krem kawowy	400 g	5. Za pomocą worka cukierniczego wyciskaj ciasto na papier, formując równoboczne trójkąty.
dżem z czarnej porzeczki	200 g	6. Powierzchnię wygładź zwilżonym nożem.
		7. Połowę korpusów posyp migdałami.
		8. Wysusz w piecu w ciągu ok. 40 minut.
		9. Po ostudzeniu korpusy zdejmij z papieru.
		10. Trójkąty nieobsypane migdałami posmaruj cienką warstwą dżemu, a następnie – kremu.
		11. Przykryj górnymi korpusami.
		12. Zważ wyrób, oblicz wydajność.
razem ok.	1290 g	

Regionalnym wyrobem (warszawskim), do którego produkcji wykorzystuje się bezy, są zigmuntówki. Składają się one z korpusu z masy migdałowej i korpusu bezowego przełożonych bitą śmietaną, musem czekoladowym i konfiturą z żurawin.

Przykładowa receptura na zigmuntówki [30]

A. Surowce		ilość	B. Opis procesu technologicznego	
korpus migdałowy			1. Rozgrzać piec do temperatury 200–210°C. 2. Cukier wymieszać z mąką. 3. Dodać białka i płatki migdałowe, wszystko połączyć. 4. Rozpuścić masło i dodać do masy, wymieszać. 5. Blachę wyłożyć pergaminem. 6. Masę rozsmarować cienko na pergaminie. 7. Piec na złoty kolor przez 5 minut. 8. Uformować korpusy – wyłożyć gorącym ciastem okrągłe foremki o średnicy ok. 7 cm, wystudzić. 9. Ubić śmietanę z cukrem na sztywno. 10. Ugotować syrop z cukru i wody do temperatury 118–122°C. 11. Rozbić żółtka i, cały czas ubijając, zaparzyć gorącym syropem. 12. Ubijać do wystudzenia. 13. Rozpuścić czekoladę, połączyć z żółtkami. 14. Dodać ok. 400 g ubitej śmietanki, lekko wymieszać. 15. Rozgrzać piec do temperatury 100°C. 16. Ugotować syrop z cukru i wody do temperatury 118–122°C. 17. Ubić białka na sztywną pianę. 18. Cały czas ubijając, zaparzyć pianę z białek gorącym syropem, wystudzić. 19. Szprycować bezowe krążki o średnicy ok. 6 cm i ukształtować w formę korony. 20. Suszyć w piecu w temperaturze 100°C przez 45 minut. Wyrób gotowy: 21. Korpusy z ciasta wypełnić w $\frac{2}{3}$ musem czekoladowym. 22. Nałożyć 1–2 łyżeczki konfitury żurawinowej i szprycować bitą śmietaną. 23. Wierzch przykryć bezową koroną.	
cukier	200 g			
płatki migdałowe	160 g			
białka jaj	120 g			
mąka typ 500	60 g			
masło	15 g			
bita śmietana				
śmietanka 30%	1000 ml			
cukier	100 g			
mus czekoladowy				
czekolada	500 g			
cukier puder	200 g			
woda	200 ml			
żółtka	100 g			
beza				
cukier	1000 g			
białka jaj	300 g			
woda	200 ml			
konfitura żurawinowa	200 g			
wydajność	20 szt.			

BEZIKI

Beziki to drobne wypieki z ciasta bezowego, w którego skład, oprócz podstawowych surowców, mogą wchodzić dodatki smakowe: kwas cytrynowy, esencje aromatyczne, kokos, orzechy lub kawa.

Ciasto bezowe produkuje się metodą „na zimno” lub „na ciepło”. Jeśli stosuje się metodę „na ciepło”, w skład surowców wchodzi woda potrzebna do gotowania syropu cukrowego. Dodatki smakowo-zapachowe dodaje się w końcowej fazie ubijania.

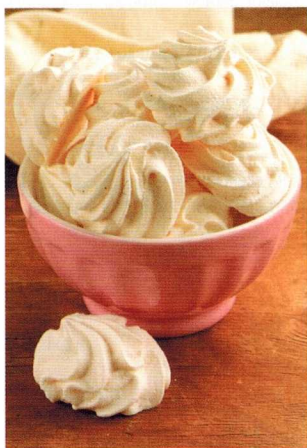
Beziki formuje się za pomocą worka cukierniczego z karbowaną końcówką, wyciskając na papier lub natłuszczoną blachę małe porcje ciasta w kształcie podłużnym lub rozetek.

Przed wypiekiem można je posypać mieloną kawą, kokosem albo posiekаныmi orzechami lub migdałami.

Beziki suszy się w piecu w temperaturze około 130°C przez 15–20 minut.

Przykładowe normatywy surowcowe na beziki [1, 10]

Beziki	I	II	III	IV
Surowce	Ilość w g			
białka jaj	320	320	320	400
cukier	1000	1000	1000	750
kawa	10	–	–	–
esencja, np. cytrynowa	3	4	–	3
kwas cytrynowy	–	10	–	–
orzechy	–	–	–	100
wiórki kokosowe	–	–	30	–
woda	–	300	300	–
razem	1333	1634	1650	1253
wydajność ok.	1000	1000	1000	1000



Rys. 82. Beziki

MAKARONIKI I KOKOSANKI

Makaroniki mają okrągły, lekko wypukły kształt, jasnobrunatną barwę i popękaną szorstką powierzchnię. Kokosanki są na ogół białe, można zrumienić wiórki

kokosowe. Wytwarza się je z ciasta bezowego połączonego z mielonymi orzechami, migdałami, miazdżonym białym makiem, przyprawami korzennymi. Orzechy przed zmieleniem należy obsuszyć, podobnie jak migdały, które dodatkowo trzeba zblanszować i obrać z łupin. Biały mak miazdży się na sucho w trójwalcówce.

Ciasto bezowe na makaroniki sporządza się metodą „na ciepło”, podgrzewając masę białkowo-cukrową na początku ubijania. W końcowej fazie napowietrzania dodaje się zmielone orzechy, migdały, przyprawy korzenne lub zmiazdżony biały mak, w zależności od receptury.

Gotowe ciasto formuje się za pomocą worka cukierniczego, wyciskając niewielkie porcje bezpośrednio na blachy wyłożone papierem lub na małe opłatki.

Podobnie postępuje się przy produkcji kokosanek, które wytwarza się z ciasta uzyskanego w wyniku połączenia masy bezowej z wiórkami kokosowymi i mąką pszenną. Oba rodzaje ciastek wypieka się w temperaturze około 160°C.

Ćwiczenie
Sporządź makaroniki orzechowe.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej. Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: białka jaj, cukier puder, mielone orzechy.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, maszynka do mielenia orzechów, mikser, miska, worek cukierniczy z gładką okrągłą końcówką, płaskie blachy, papier do pieczenia.

Wykonanie

- 1. Odważ surowce.
- 2. Przygotuj surowce na ciasto (przesiej cukier puder).
- 3. Sporządź makaroniki według następującej receptury:

A. Surowce	
orzechy włoskie łuszczone	300 g
białka jaj	4 szt. (120 g)
cukier puder	200 g
razem ok.	620 g

B. Opis procesu technologicznego	
1.	Rozgrzej piec do temperatury 160°C.
2.	Orzechy obsusz, zmiel w maszynce.
3.	Białka ubij z cukrem na pianę, podgrzej masę w początkowej fazie do temperatury 30–40°C.
4.	Ubijaj do momentu, aż pianą będzie gęsta i lśniąca.
5.	Pod koniec ubijania dodaj orzechy.
6.	Za pomocą worka cukierniczego wyciskaj ciasto na blachy wyłożone papierem, formując okrągłe makaroniki.
7.	Upiecz na jasnobrunatny kolor.
8.	Zważ wyrób, oblicz wydajność.

CIASTKA PIANKOWE

Do tej grupy należą różne ciastka owocowe, których głównym składnikiem jest masa bezowo-owocowa zestalona środkiem żelującym. Produkuje się ją metodą „na ciepło”, zaparzając pianę białkową gorącym syropem cukrowo-owocowym o temperaturze około 116°C. Masę bezową łączy się z rozpuszczoną żelatyną lub galaretką agarową i aromatem owocowym. Następnie wylewa się na blaty biszkoptowe lub biszkoptowo-tłuszczowe i pozostawia do stężenia.

Powierzchnię pokrywa się cienką warstwą kuwertyry lub polewy kakaowej albo wylewa się galaretkę owocową. Po oziębieniu i zestaleniu kroi się na ciastka.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Jakie dodatki smakowe mogą wchodzić w skład ciasta bezowego, przeznaczonego do wypieku korpusów i drobnych bezików?
2. W jaki sposób wytwarza się bezy morengi?
3. Czym się różni ciasto bezowe przeznaczone na sokoły od ciasta bezowego używanego do produkcji innych wyrobów bezowych?
4. Omów kolejne etapy produkcji sokołów.
5. W jakiej temperaturze wypieka się korpusy bezowe i drobne beziki?
6. Scharakteryzuj makaroniki i kokosanki.
7. Jakie surowce, oprócz białek i cukru, wchodzi w skład makaroników?
8. W jaki sposób sporządza się ciastka piankowe?