

CIASTKA NADZIEWANE

Ciastka nadziewane wytwarza się z kęsów ciasta o wadze około 50 g każdy, nadziewanych świeżymi owocami (jagodami, śliwkami), przetworami owocowymi, gotowymi nadzieniami termostabilnymi, masą makową, serową, orzechową, kremem gotowanym (budyniowym). Używa się takich samych nadzień jak do innych wyrobów drożdżowych – powinny one mieć odpowiednią wilgotność i konsystencję.



Rys. 13. Ciastka nadziewane drożdżowe przed wypiekaniem

Ciasto sporządzone metodą dwufazową dzieli się na kęsy za pomocą dzielałek lub ręcznie. Ciastka mogą mieć różne kształty: kołaczyków, bułeczek, rogalików i inne.



Rys. 14. Kołaczyki drożdżowe z serem

A. Surowce

ciasto drożdżowe podstawowe	820 g
krem śmietankowy	260 g
mąka pszenna typ 500	
na podsypkę	20 g
jaja do smarowania	20 g
tłuszcz do smarowania blach	10 g
pomada (fond)	60 g
razem	1190 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować ciasto drożdżowe metodą dwufazową.
2. Sporządzić krem gotowany śmietankowy.
3. Ciasto podzielić na kęsy, zaokrąglić.
4. Ułożyć na blachach, lekko spłaszczyć.
5. Odstawić do rozrostu końcowego.
6. W wyrośniętych ciastkach wgnieść dołki.
7. Posmarować wyroby masą jajową.
8. Wgłębienia napłnić kremem.
9. Wypiekać w temperaturze 220°C.
10. Świeżo upieczone posmarować rozrzedzoną pomadą.

Przykładowa receptura na rogaliki drożdżowe z masą makową [2]

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	420 g
mąka pszenna typ 500	
na podsypkę	30 g
cukier	80 g
mleko	150 g
masło / margaryna	80 g
jaja	2 duże szt. (120 g)
drożdże	30 g
sól	3 g
esencja aromatyczna	2 g
masa makowa	400 g
jaja do smarowania	20 g
tłuszcz do smarowania blach	10 g
razem	1345 g
wydajność	1000 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Przygotować ciasto drożdżowe metodą dwufazową.
2. Sporządzić masę makową.
3. Ciasto podzielić na 3 części, rozwałkować na grubość ok. 0,8 cm.
4. Każdą część pokroić na 8 równych trójkątów.
5. Na każdym trójkącie ułożyć masę makową.
6. Zacząć od podstawy trójkąta i zawijać rogaliki.
7. Ułożyć na blachach, pozostawić do rozrostu końcowego.
8. Posmarować wyroby masą jajową.
9. Wypiekać w temperaturze 200°C, przez ok. 20 minut.

Ćwiczenie

Upiecz rogaliki drożdżowe z marmoladą lub powidłami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna typ 500, mleko, drożdże, margaryna lub masło, cukier, całe jaja, sól, esencja waniliowa lub cukier waniliowy, marmolada lub powidła, cukier puder.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska do wyrabiania ciasta, miska do rozczynu, miska do przygotowania masy jajowo-cukrowej, miska do glazury, garnek, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, wałek, stolnica, nóż, łyżka, deska, blachy, pędzel, ewentualnie papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto według schematu na rys. 6 (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja), oddziel żółtka od białek.
3. Sporządź rogaliki według poniższej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna	500 g
mleko	250 ml
drożdże	50 g
masło / margaryna	100 g
cukier	150 g
jaja	4 szt. (200 g)
sól	
cukier waniliowy lub esencja	5 g
marmolada / powidła	250 g
tłuszcz do blachy	20 g
cukier puder do posypania	20 g
razem ok.	1545 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto drożdżowe metodą dwufazową (rys. 6).
2. Odstaw do wyrośnięcia.
3. W tym czasie rozgrzej piec do temperatury 200°C.
4. Ciasto rozwałkuj na prostokąt grubości ok. 1 cm.
5. Pokrój na trójkąty (według rys. 12).
6. Na każdy nałóż nadzienie i zawiń, począwszy od podstawy trójkąta.
7. Zagnij końce, aby nadać ciastkom kształt półksiężyca.
8. Ułóż na blasze.
9. Zostaw do fermentacji końcowej.
10. Upiecz na złoty kolor.
11. Po ostudzeniu posyp cukrem pudrem.
12. Zważ, oblicz wydajność.

CIASTKA PONCZOWE

Ciastka ponczowe to wyroby nasączone syropem, produkowane z ciasta o luźnej konsystencji. Wypieka się je w okrągłych foremkach. Proces produkcji składa się z następujących etapów:

- przygotowanie ciasta drożdżowego,
- sporządzenie korpusów z ciasta,
- wypiek korpusów,
- studzenie i nasączenie syropem,
- wykańczanie.

Ciasto drożdżowe o luźnej konsystencji sporządza się metodą jedno- lub dwufazową. Do ciasta dodaje się niewielką ilość cukru. W smaku gotowego wyrobu ten niedostatek równoważy się przez nasączenie syropem cukrowym.

Korpusy należy formować, napelniając ciastem wysmarowane tłuszczem foremki do $\frac{1}{3}$ lub do połowy ich wysokości. Następnie całość pozostawia się do fermentacji końcowej.

Ciastka wypieka się w temperaturze około 200°C. Zaraz po wypieczeniu wyjmuje się je z foremek i studzi.

Następnie przygotowuje się syrop do nasączenia ciastek z dodatkiem esencji, soku cytrynowego lub pomarańczowego, rumu lub spirytusu. Jego temperatura podczas nasączenia zależy od stopnia wystudzenia ciastek. Jeśli są całkowicie ostudzone, syrop powinien mieć temperaturę 70–80°C. Jeśli ciastka nasącza się zaraz po upieczeniu, może być chłodniejszy, ale nie zupełnie zimny.

Korpusy po tym zabiegu powinny być wilgotne, nie można jednak nasączyć ich zbyt mocno, ponieważ ulegną deformacji i będą się rozpadały.

Nasączone wyroby wykańcza się kremem, owocami lub ich przetworami, galaretką, orzechami, polewą kakaową lub glazurą. Nakłada się je w zagłębienie powstające podczas wypieku ze względu na kształt foremek.

Przykładowy normatyw surowcowy na ciastka ponczowe [10]

Surowce	I (metoda dwufazowa)	II (metoda jednofazowa)
	Ilość w g	
mąka pszenna typ 500	650	500
mleko	330	–
woda do rozpuszczenia drożdży	–	60–70
jaja	170	5 szt. (250 g)
masło lub margaryna	170	150
cukier	60	30
drożdże	30	30
sól	–	5
tłuszcz do foremek	20	20
syrop do nasączenia	1000	1000
razem (bez syropu)	1430	1045–1055
wydajność ok.	ok. 40 ciastek	ok. 32 ciastek

Przygotuj ciastka ponczowe z bitą śmietaną i owocami.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna typ 500, woda, drożdże, margaryna lub masło, cukier, jaja, sól, esencja aromatyczna (do wolna), śmietanka 30%, owoce.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska do wyrabiania ciasta, garnek do gotowania syropu, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, deska, foremki do ponczówek, druciana siatka, worek cukierniczy z karbowaną tyłką.

Wykonanie

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

A. Surowce

ciasto	
mąka pszenna	250 g
drożdże	15 g
woda	30 ml
masło / margaryna	75 g
cukier	15 g
jaja	2–3 szt. (100–150 g)
sól	5 g
esencja	2 g
syrop	
woda	375 ml
cukier	750 g
esencja	2 g
bita śmietana	
śmietanka 30%	250 ml
cukier puder	25 g
wykończenie	
świeże owoce	100 g
tłuszcz do foremek	20 g
razem ok.	2064 g (na 16 ciastek)

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto drożdżowe metodą jednofazową (rys. 3).
2. Odstaw do wyrośnięcia.
3. W tym czasie rozgrzej piec do temperatury 200–220°C.
4. Umyj i pokrój owoce.
5. Wysmaruj foremki.
6. Nałóż ciasto do połowy ich wysokości.
7. Zostaw do fermentacji końcowej.
8. Upiecz na złoty kolor w podanej temperaturze.
9. Wyjmij ciastka z foremek natychmiast po upieczeniu.
10. Ugotuj syrop i go przestudź.
11. Nasącz ciastka syropem i odsącz na kratce.
12. Ubij śmietankę z cukrem.
13. Napelnij wgłębienia bitą śmietanką za pomocą worka cukierniczego.
14. Udekoruj kawałkami owoców.

PĄCZKI

Pączki są ciastkami nadziewanymi o charakterystycznym kształcie spłaszczonej kuli. Od innych wyrobów drożdżowych różnią się wyższą zawartością żółtek w cieście oraz sposobem obróbki termicznej. Smaży się je w głębokim tłuszczu.

Pączki sporządza się z ciasta przygotowanego metodą dwufazową lub z zaparzeniem mąki. Ten drugi sposób pozwala uzyskać lepsze efekty smakowo-zapachowe oraz dłuższą świeżość wyrobów. Do ciasta trzeba dodać niewielką ilość spirytusu, który zapobiega nadmiernemu wchłanianiu tłuszczu podczas smażenia. Wyrośnięte ciasto dzieli się na kęsy o wadze na ogół nie większej niż 50 g, nadaje się im kształt kulisty, po czym lekko się je spłaszcza.

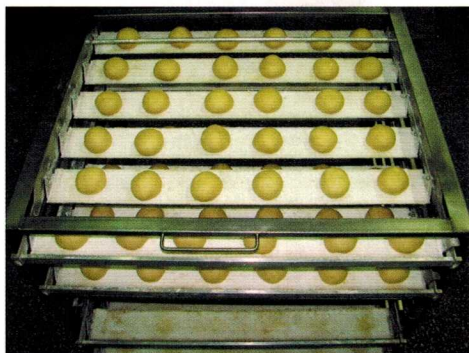
Nadzienia do pączków mogą być różne. Tradycyjnym jest konfitura z róży lub z wiśni. Często jednak wykorzystuje się marmoladę, a także czekoladę, krem gotowany (budyniowy) lub bitą śmietaną.



1. Podział kęsa ciasta za pomocą dzielarkozaokrąglarki



2. Zaokrąglone porcje ciasta



3. Fermentacja końcowa pączków



4. Smażenie pączków

Rys. 15. Formowanie, rozrost końcowy i smażenie pączków

Pączki można nadziewać przed obróbką cieplną lub po usmażeniu. Podczas nakładania nadzienia do surowego ciasta należy zwrócić uwagę, żeby znajdowało się ono w centralnym położeniu. W przeciwnym razie pączki mogą się deformować podczas smażenia. W praktyce przy większej produkcji pączki nadziewa się po usmażeniu (filuje) za pomocą specjalnego urządzenia. Proces ich wytwarzania przebiega wtedy szybciej i można łatwiej zachować jednakowy kształt wyrobów.

Pączki smaży się po fermentacji końcowej w temperaturze 160–170°C przez kilka minut. Jako tłuszczu używa się specjalnych frytur o wysokim punkcie dymienia (patrz rozdz. 4.3.4 w cz. 1 podręcznika). Tłuszcz nalewa się do smaźalnika i ogrzewa do wymaganej temperatury. Jeśli jest ona zbyt niska, pączki smażą się długo i za mocno nasiąkają tłuszczem. Natomiast w zbyt wysokiej temperaturze nie osiągają właściwej objętości, zbyt mocno się rumienia, a nawet mogą być niedosmażone w środku. Powinny pływać swobodnie w tłuszczu, nie mogą być zbyt ciasno ułożone.

Po usmażeniu i odsączeniu pączki posypuje się cukrem pudrem lub oblewa glazurą. Glazurę można dodatkowo ozdobić siekanymi orzechami, migdałami, wiórkami kokosowymi lub skórką pomarańczową. Niektórzy producenci polewają pączki czekoladą. Nie daje to dobrego efektu smakowego, ponieważ zarówno czekolada, jak i pączki zawierają dużo tłuszczu, otrzymane wyroby są więc tłuste i ciężkie.



Rys. 16. Różne sposoby dekorowania pączków: a) czekoladą, b) polewą, c) cukrem pudrem i owocami, d) cukrem pudrem

Przykładowy normatyw surowców na pączki [10]

Surowce	I	II
	Ilość w g	
mąka pszenna typ 500	520	400
mąka pszenna typ 500 na podsypkę	100	80
mleko	150	120
jaja	170	100
żółtka jaj	–	100
masło lub margaryna	50	80
cukier	80	60
drożdże	20	20
sól	5	4
wanilia	0,1	0,1
esencja pomarańczowa	2	2
marmolada	150	150
glazura	150	150
skórka pomarańczowa	–	40
razem	1397	1306
wydajność ok.	1000	1000

Ćwiczenie

Usmaż pączki.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna typ 500, mleko, drożdże, margaryna lub masło, cukier, żółtka, sól, esencja pomarańczowa, marmolada lub powidła, spirytus lub ocet, cukier puder.

Sprzęt: naczynia do odważania surowców, naświetlacz do jaj lub naczynie z koszykiem do wyparzania, sito do mąki, miska do wyrabiania ciasta, mikser z końcówkami do rzadkich mieszanin i gęstych ciast, łyżki, waga, sitko, frytownica, smaźalnik lub brytfanna.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce na ciasto według schematu na rys. 6 (przesiej mąkę, zdezynfekuj jaja), oddziel żółtka od białek.
3. Sporządź pączki według następującej receptury:

A. Surowce

mąka pszenna	500 g
drożdże	100 g
mleko	250 ml
masło / margaryna	100 g
cukier	90 g
żółtka	7 szt. (140 g)
spirytus lub ocet	25 g
esencja	2 g
marmolada lub powidła	250g
cukier puder do posypania	25 g
tłuszcz do smażenia	500 g
razem ok.	1982 g

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządź ciasto drożdżowe metodą dwufazową (rys. 6).
2. Odstaw do wyrośnięcia.
3. Ciasto podziel na kęsy o wadze 40–50 g.
4. Każdy kęs rozplaszcz, natłóż marmoladę / powidła i dokładnie zaklej.
5. Uformuj kule, lekko je spłaszcz.
6. Zostaw do fermentacji końcowej.
7. Rozgrzej tłuszcz do temperatury 160–170°C.
8. Pączki smaż na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.
9. Wyjmij i odsącz z nadmiaru frytury.
10. Posyp cukrem pudrem.
11. Oblicz wydajność.

SUCHARKI

Sucharki sporządza się z ciasta drożdżowego produkowanego metodą jedno- lub dwufazową. Udział poszczególnych składników jest różny, w zależności od receptury. Ze względu na dietetyczny charakter tych wyrobów można zamiast cukru stosować glukozę lub sztuczne środki słodzące. Produkcja sucharków składa się z następujących etapów:

- sporządzenie ciasta drożdżowego,
- podział na kęsy i formowanie,
- fermentacja końcowa,
- wypiek,
- studzenie i czerstwienie,
- krojenie,
- suszenie.

Ciasto drożdżowe dzieli się na kęsy o masie 350–600 g. Formuje się z nich podłużne batony (biny) i układa na blasze w odległości około 5 cm od siebie. Ciasto można też wyłożyć do natłuszczonych form keksowych. Po uformowaniu poddaje się je fermentacji końcowej, a następnie wypieka w temperaturze 180–230°C. Temperatura wypieku zależy od wielkości uformowanych kawałków oraz od zawartości cukru w cieście.

Po upieczeniu batony studzi się i pozostawia do czerstwienia na kilka do 24 godzin. Dzięki temu łatwiej je pokroić na kromki (sucharki). Sucharki suszy się w temperaturze 170–220°C przez 15–35 minut.

Sucharki powinny mieć równomierną porowatość. Zbyt mało wyrośnięte są po wysuszeniu bardzo twarde i trudno się łamią.

Sucharki można też wytwarzać z użyciem zmechanizowanych linii produkcyjnych.

Przykładowy normatyw surowcowy na sucharki [2]

Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 500	850
mleko	120
jaja	200
masło lub margaryna	50
cukier	80
drożdże	40
sól	4
jaja do smarowania	20
tłuszcz do blach	20
razem	1384
wydajność ok.	1000

Ćwiczenie

Wyszukaj receptury na wyroby z ciast drożdżowych, sporządzone z zastosowaniem gotowych półproduktów 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 drożdżowe, sporządzane z zastosowaniem koncentratów ciast, kremów i innych półproduktów ciastkarskich.
3. Zapoznaj się z technologią produkcji tych wyrobów.
4. Wskaż różnice związane z technologią ich wytwarzania.