

MAZURKI

Mazurki są tradycyjnymi ciastami wielkanocnymi. Ich cechą charakterystyczną jest płaski kształt.

Składają się najczęściej z jednego lub dwóch blatów kruchych, biszkoptowych lub biszkoptowo-tłuszczowych. Jeśli stosuje się jeden kruchy blat ciasta, na jego powierzchnię wyklada się masę orzechową, migdałową, makową i zapieka. Jeśli używa się dwóch blatów kruchych, przekłada się je po upieczeniu marmoladą, a na wierzch wylewa się kajmak, czekoladę albo lukier. Podobnie należy postąpić, jeśli wykorzystuje się blaty biszkoptowe czy biszkoptowo-tłuszczowe.

Nieco inną odmianę stanowią mazurki wypiekane z mas orzechowych lub migdałowych. Przed wypiekiem masę rozsmarowuje się bezpośrednio na papierze pergaminowym lub na wafli albo oplatku.

Mazurkom nadaje się różne kształty, najczęściej prostokątne, ale również okrągłe, owalne lub kwadratowe. Brzegi zazwyczaj wylepia się ciastem kruchym lub masą orzechową (przed pieczeniem). Zapobiega to wylewaniu się nałożonej masy, czekolady lub lukru. Dekoracja często wiąże się tematycznie z Wielkanocą.

Przykładowa receptura na mazurek lukrowany [27]

A. Surowce

mąka pszenna typ 500	500 g
margaryna	250 g
cukier puder	150 g
żółtka	2 szt.
jajo do smarowania	1 szt.
gęsta śmietana	50 g
sok z połowy cytryny	10 g
cukier waniliowy	2 g
sól	
cukier puder na lukier	180 g
sok z 1 cytryny	

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządzić ciasto kruche, schłodzić.
2. $\frac{1}{4}$ ciasta odłożyć, resztę rozwałkować.
3. Przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Z pozostałego ciasta uformować ozdobny brzeg.
5. Piec w temperaturze 220°C.
6. Przygotować lukier.
7. Upieczony mazurek polukrować i ozdobić według uznania.
8. Zważyć wyrób i obliczyć wydajność.

Przykładowa receptura na mazurek pomarańczowy [27]

A. Surowce

ciasto kruche

mąka pszenna	200 g
masło	150 g
cukier puder	60 g
żółtka	2 szt.
cukier waniliowy	10 g

masa

marmolada pomarańczowa	200 g
likier pomarańczowy	80 g
suszone morele	100 g
migdały	100 g

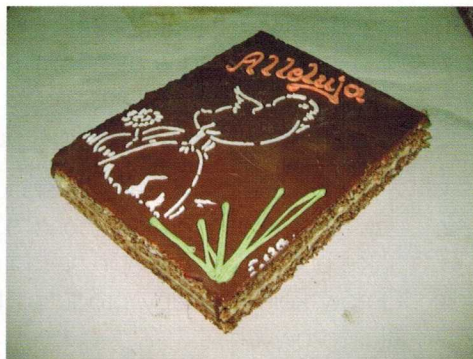
polewa

czekolada	150 g
śmietanka 30%	50 ml

wydajność	forma o wymiarach 33 x 26 cm
-----------	------------------------------------

B. Opis procesu technologicznego

1. Sporządzić ciasto kruche, schłodzić.
2. Niewielką część ciasta odłożyć, resztę rozwałkować na grubość 0,5 cm.
3. Przenieść na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
4. Z pozostałego ciasta uformować ozdobny brzeg lub wyciąć foremkami ozdobne kształty i ułożyć je wzdłuż brzegu.
5. Piec w temperaturze 200°C, ostudzić.
6. Morele namoczyć, odsączyć, pokroić.
7. Wymieszać z marmoladą i pozostałymi składnikami masy.
8. Czekoladę rozpuścić ze śmietanką.
9. Oblać mazurek polewą i pozostawić do zastygnięcia.



Rys. 116. Mazurki

Ćwiczenie

Sporządź mazurek czekoladowy.

Do wykonania ćwiczenia będą potrzebne surowce i sprzęt wymienione poniżej.

Surowce w ilościach według podanej niżej receptury: mąka pszenna, masło, cukier puder, żółtka, kakao, masa kajmakowa, czekolada deserowa, kandyzowana skórka pomarańczowa, rodzynki.

Sprzęt: waga, naczynia do odważania surowców, naświetlacz do dezynfekcji jaj, sitko, stolnica, wałek, mikser, nóż, deska, blacha i papier do pieczenia.

Wykonanie

1. Odważ surowce.
2. Przygotuj surowce (przesiej mąkę, cukier puder, zdezynfekuj jaja).
3. Sporządź mazurek według następującej receptury:

A. Surowce	
mąka pszenna	250 g
masło	160 g
cukier puder	100 g
żółtka	2 szt. (40 g)
kakao	40 g
gotowa masa kajmakowa	150 g
czekolada deserowa	50 g
kandyzowana skórka pomarańczowa	100 g
rodzynki	50 g
razem ok.	940 g

B. Opis procesu technologicznego
1. Sporządź ciasto kruche kakaowe, schłódź w lodówce.
2. Ciasto rozwałkuj na grubość 0,5 cm.
3. Wyłóż na papier pergaminowy i upiecz w temperaturze 200°C.
4. Masę kajmakową podgrzej, wymieszaj z czekoladą (w razie potrzeby dodaj trochę mleka).
5. Wylej na ciasto.
6. Posyp skórką pomarańczową i rodzynkami.

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Z jakich elementów składają się torty?
2. Jak dzieli się torty w zależności od rodzaju użytych blatów?
3. Jakie półprodukty stosuje się do przekładania tortów?
4. Omów kolejne etapy produkcji tortów biszkoptowych i biszkoptowo-tłuszczowych.
5. W jaki sposób najlepiej przekładać tort, który ma być wykończony dekoracją w stylu angielskim?
6. W jaki sposób wykonuje się torty piętrowe?
7. Jak wytwarza się torty bezowe?
8. Czym się charakteryzują mazurki?

DROBNE WYROBY BANKIETOWE

Można wyróżnić dwa rodzaje drobnych wyrobów bankietowych:

- ciastka tacowe,
- bankietówki.

Ciastka tacowe to małe ciasteczka – miniatury różnych ciastek sztucznych, wykonane i ozdobione ze szczególną starannością. Są to ciastka zarówno przekładane, jak i korpusowe, z ciast biskoptowych, biskoptowo-tłuszczowych, kruchych lub bezowych. Należą do nich także drobne babeczki z różnymi nadzieniami.

Ciastka tacowe oferuje się na ogół w zestawach, po kilka w danym asortymencie. Należy je umieszczać w papilotkach, co ułatwia ich wyjmowanie z opakowania i konsumpcję.

Drobne kruche lub biskoptowe ciasteczka do niedawna nazywano petitfurkami (z jęz. francuskiego *petits fours*, czyt. peti fur). Można wyróżnić trzy rodzaje tych wyrobów:

- suche, z ciasta biskoptowego, bezowego, francuskiego, mas migdałowych i orzechowych,
- glazurowane: pokryte cienką warstwą pomady lub glazury białkowej w różnych pastelowych barwach, często przekładane kremami, dżemami lub konfiturą,
- czekoladowane: oblane kuwerturą.

Bankietówki to ciasteczka równie eleganckie jak *petits fours*, przeznaczone głównie na przyjęcia okolicznościowe. Są łatwiejsze w przygotowaniu dzięki zastosowaniu specjalnych foremek i szablonów.

Formy na bankietówki powstają z tworzyw sztucznych i mają postać tac z zagłębieniami (gniazdkami) o różnych kształtach. Pozwala to na wyprodukowanie jednocześnie co najmniej kilkunastu ciastek. Każde gniazdko można dodatkowo wyłożyć formą rantową, która znacznie ułatwia wysuwanie ciasteczek z zagłębień. Dodatkowo pomocne są wykrawaczkę do bankietówek, odpowiadające kształtom gniazdek w formie.

Najczęściej stosuje się następujące półprodukty: spody biskoptowe, bitą śmietaną z dodatkiem stabilizatora, musy o różnych smakach, czekoladę lub inne polewy albo żele do rozsmarowania na powierzchni ciasteczek.

- Bankietówki wytwarza się następująco:
- wykrawa się spody z cieniutkich blatów biszkoptowych wykrawaczkami odpowiadającymi kształtom gniazdek,
 - wkłada się spody do zagłębień w formie,
 - nakłada się bitą śmietaną lub mus za pomocą worka cukierniczego,
 - układa się inne komponenty (galaretki, czekolady lub inne półprodukty),
 - schładza się wyroby,
 - na końcu się je dekoruje.

Do zdobienia używa się niewielkich elementów dekoracyjnych: owoców, orzechów, płatków złota, gotowych elementów czekoladowych, wizytówek czekoladowych itd. Bardzo ważna jest dekoracja powierzchni bocznej ciasteczek. Można ją pokryć czekoladą lub inną polewą. Poszczególne warstwy mogą być widoczne, jeśli powierzchnię spryska się przezroczystym żelem.

Bankietówki powinny być właściwie wyeksponowane. Można je układać na tacach, na specjalnych talerzykach jednorazowych, dostosowanych do wielkości ciasteczek. Efektownie prezentują się na specjalnych piętrowych stojakach.



Rys. 117. Bankietówki

Odpowiedz na pytania i wykonaj polecenia

1. Czym się charakteryzują ciastka tacowe?
2. Czym są petifurki?
3. Na jakie rodzaje można podzielić petifurki?
4. Czym są bankietówki?
5. Omów kolejne etapy produkcji bankietówek.
6. Jakich elementów dekoracyjnych używa się do ozdabiania bankietówek?