

Tabela 12.8. Składniki ciast francuskich

Składniki	Właściwości	Ilość surowca [g]	
		grunt	ciasto maślane
mąka	wpływa na strukturę produktu, umożliwia przemieszczanie się pary podczas wypieku, powodując wzrost objętości ciasta; najlepsza o dużej zawartości glutenu	200	100
masło (margaryna roślinowa lub masło 82%)	- nadaje miękkość, wpływa na elastyczność i ułatwia obróbkę - sprzyja powstawaniu kolejnych warstw ciasta (listkowanie), zwiększa objętość podczas wypieku	–	300
sól	ilość zależy od typu i jakości mąki	125	–
drożdże	wpływa na smak i konsystencję ciasta	2	–
serwatka (10%)	wpływa na wzmocnienie glutenu oraz uzyskanie odpowiedniej elastyczności i konsystencji ciasta podczas wałkowania; powoduje również zwiększenie wielkości i wysokości wyrobów	5	
białko	sklejają składniki ciasta	50	

serowe

W metodzie francuskiej ciasto maślane układa się centralnie na rozwałkowany grunt i składa w kopertę. W metodzie angielskiej ciasto podstawowe i maślane wałkuje się na prostokąt, ciasto maślane układa na 2/3 powierzchni ciasta podstawowego i składa jak listki zamkniętą książkę.

Ciasto podstawowe powinno dokładnie ze wszystkich stron zakrywać ciasto maślane. Liczbę listków w cieście wpływa wielokrotność wałkowania i składania. Liczba laminowania nie powinna być jednak zbyt duża, ponieważ może dojść do naruszenia struktury ciasta (rwanie). Najczęściej stosuje się laminowanie 4–6-krotne, przy czym 6-krotne można wykonać tylko wtedy, gdy proporcja mąki do tłuszczu w cieście wynosi 1:1. Każde wałkowanie wykonuje się po obróceniu ciasta względem poprzedniego kierunku wałkowania o 90°, zawsze w tę samą stronę.

Podczas chłodzenia następuje stężenie tłuszczu rozmiękczonego wałkowaniem, co zapobiega jego wyciekaniu podczas kolejnego wałkowania. Zachodzi także pęcznienie glutenu i elastycznienie ciasta. Chłodzone ciasto należy przykryć folią (lub wilgotną ściereczką), aby zapobiec obsychaniu jego powierzchni.

Przykłady formowania ciast francuskich pokazano na ryc. 12.7, s. 275.

Z względu na warstwową strukturę ciasta francuskiego należy przycinać je tak, aby nie powstawały odpadki, których się nie zagniata (by nie zniszczyć listkowania), ale wycina je z jednego na drugim. Z tego powodu z ciasta francuskiego wycina się pasy, prostokąty,

12.2.4. Ciasta piernikowe

Ciasta piernikowe charakteryzują się jasnobrązową barwą, miodowym smakiem i korzennym zapachem. Podstawowymi składnikami ciasta piernikowego są: miód naturalny lub sztuczny, cukier, mąka pszenna, mąka żytnia, jaja, przyprawy korzenne (cynamon – 60%, goździki, ziele angielskie, pieprz czarny, kardamon, imbir, gałka muskatołowa) oraz niewielka ilość tłuszczu i środków spulchniających (amoniaku, sody). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zastosowaniu miodu naturalnego oraz przypraw samodzielnie utłuczonych w młynku.

Charakterystyczny dla pierników jest dodatek mąki żytniej. Duże ucierane pierniki powinny zawierać przynajmniej 30% mąki żytniej. Resztę stanowi mąka pszenna. Do małych pierników (katarzynek, serc itp.) dodaje się tylko mąkę pszenną, aby były twardsze i nie łamały się. Ciasta piernikowe sporządza się:

- na zimno,
- przez zaparzanie,
- techniką ciast kruchych (drobne wyroby),
- techniką ciast biszkoptowo-tłuszczowych (pierniki formowane).

Różnice w metodach produkcji ciast piernikowych przedstawiono w tabeli 12.14.

Tabela 12.14. Produkcja ciast piernikowych

Czynności	Metoda		
	na zimno		przez zaparzanie
	rzadkie	gęste	
przygotowanie składników	rozpuszczenie i zagotowanie z przyprawami korzennymi		gotowanie do określonej gęstości (próba nitki)
schładzanie	do temp. 20°C		–
mieszanie masy z mąką	• napowietrzanie tłuszczu (ucieranie) • ucieranie tłuszczu z żółtkami i syropem • ucieranie z przesianą mąką • ubicie piany z białek • delikatne wymieszanie utartej masy z pianą z białek	• siekanie mąki z tłuszczem • zarabianie nożem z pozostałymi składnikami • zagniatanie	zaparzanie: dodatek mąki do gorącego syropu z jednoczesnym mieszaniem
schładzanie, dojrzewanie	–	co najmniej 1 godz.	od kilku dni do kilku miesięcy
ostateczne mieszanie	–	–	po dodaniu pozostałych składników (tłuszcz, przyprawy, jaja, środki spulchniające) do uzyskania jednolitej konsystencji, ok. 40 min

Metoda sporządzania ciasta biszkoptowego na zimno**Sposób**

1. Wybijanie jaj, oddzielanie żółtek od białek.
2. Ucieranie żółtek z cukrem do białości.
3. Ubijanie piany z białek.
4. Dodawanie naprzemiennie przesianej mąki i piany z białek do utartych żółtek, delikatne mieszanie.
5. Przełożenie ciasta do uprzednio przygotowanej formy (wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą lub mąką).
6. Wypiek.

Sposób

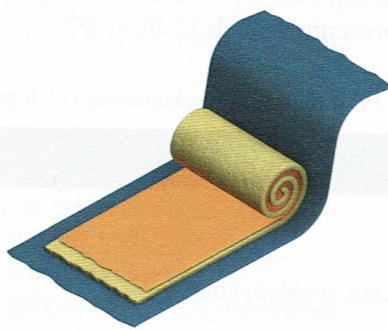
1. Wybijanie jaj, oddzielanie żółtek od białek.
2. Ubijanie piany z białek.
3. Utrwalenie piany cukrem.
4. Rozmieszanie żółtek.
5. Dodawanie żółtek do piany, delikatne wymieszanie.
6. Stopniowe dodawanie przesianej mąki i delikatne wymieszanie.
7. Przełożenie do przygotowanej formy.
8. Wypiek.

Sposób

1. Wybijanie jaj.
2. Ubijanie całych jaj.
3. Stopniowe dodawanie cukru i dalsze ubijanie, aż do uzyskania przez masę barwy jaśniejszej, rozpuszczenia cukru, zwiększenia objętości 2,5–3 razy (czas 30–40 min).
4. Dodawanie przesianej mąki (w 2–3 porcjach) i substancji smakowo-zapachowych, delikatne mieszanie.
5. Przełożenie do przygotowanych form.
6. Wypiek.

Metoda sporządzania ciasta biszkoptowego na ciepło (ubijanie na parze)

1. Przygotowanie naczynia z wrzącą wodą.
2. Włożenie do miski jaj i ubijanie przez chwilę z dodatkiem cukru.
3. Wstawienie miski do naczynia z wrzącą wodą, tak aby była ogrzewana parą.
4. Ubijanie masy tak długo, aż będzie gęsta i osiągnie temp. 37–42°C.
5. Wzięcie miski z masą z pary, schłodzenie.
6. Ciągłe ubijanie.
7. Dodawanie mąki do zimnej masy z jednolitym delikatnym mieszanym.
8. Przełożenie ciasta do formy.
9. Wypiek.



Ryc. 12.10. Formowanie rolady

Ciepłe ciasto nie może być przetrzymywane przed upieczeniem. Pod naporem górnym w dolnych warstwach pękają wtedy cienkie błonki ubitego białka i ciasto po upieczeniu nie jest dostatecznie pulchne.

Dwufazowy sposób produkcji daje ciasto o bogatym bukiecie smakowo-zapachowym. Jest to możliwe dzięki dłuższej prowadzonej fermentacji oraz większemu nagromadzeniu produktów odpowiedzialnych za smak i aromat. Sposób ten stosuje się do produkcji ciastek ciastkarskich zawierających większe ilości cukru, tłuszczu i jaj. Sporządzanie masy drożdżowego pozwala na sprawdzenie siły pędnej drożdży oraz przyspieszenie wyrośnięcia ciasta.

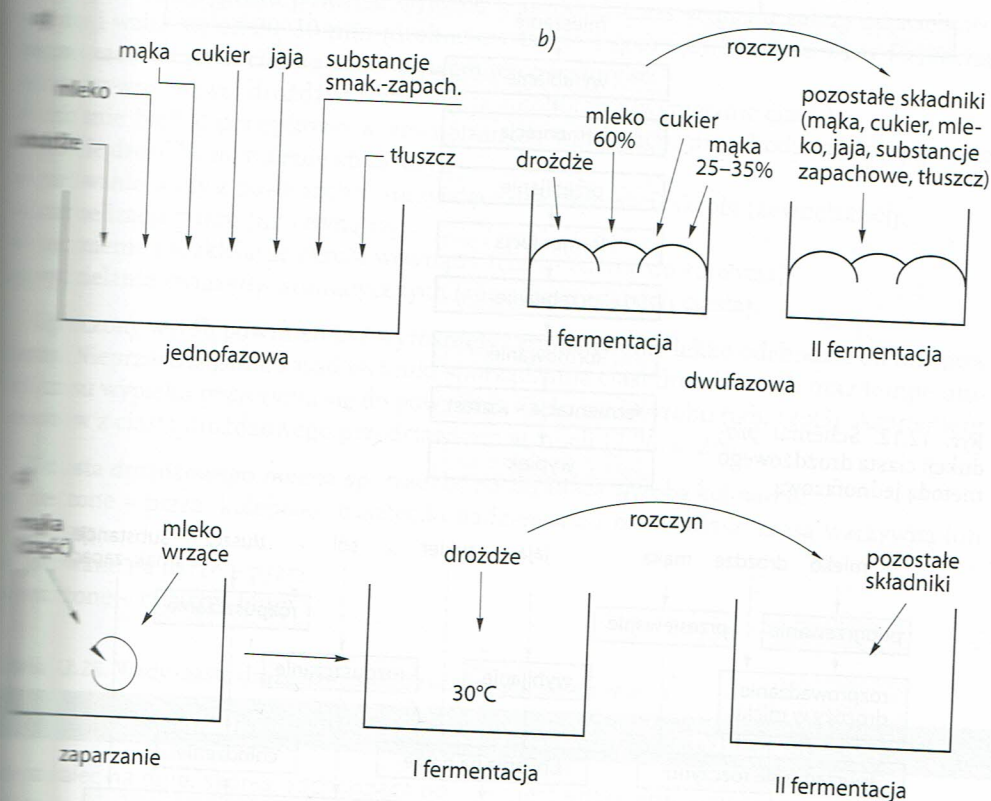


Fig. 12.11. Fermentacja ciasta różnymi metodami: a) jednofazową, b) dwufazową, c) dwufazową z zaparzeniem

Zaparcie części mąki powoduje lepsze uwodnienie ciasta oraz silniejsze wiązanie wody przez skrobię. W konsekwencji wpływa na lepsze zachowanie wilgoci w cieście. Po pierwszym wyrobieniu ciasto pozostawia się do fermentacji (wyrośnięcia). Czas fermentacji zależy od wielu czynników. Fermentację przyspiesza większa zawartość drożdży i luzniejsza konsystencja ciasta, a wydłuża zbyt duża zawartość tłuszczu, jaj i cukru. W czasie fermentacji stosuje się 1- lub 2-krotne przebijanie ciasta, zwłaszcza gdy do jego wyrobu zastosowano mąkę o mocnym glutenie.

Przebijanie ciasta pozwala na częściowe usunięcie CO_2 powstałego w czasie fermentacji. Umożliwia równomierne rozprowadzenie pozostałego CO_2 w postaci drobnych pęcherzyków nadających wyrobom gotowym wyrównaną porowatą miękkość. Dojrzałe ciasto nie lepi się do dłoni w czasie formowania. Formy do wypieku napędnia się do wysokości i pozostawia do wyrośnięcia. Ciasto powinno rosnąć pod przykryciem

12.28. Ciasta obgotowywane

Ciasta obgotowane (tab. 12.29) to ciasta kruche lub drożdżowe, które przed wypiekiem poddaje się krótkiemu obgotowaniu. Zabieg ten znacznie zwiększa objętość gotowych wyrobów. A jeżeli woda przeznaczona do obgotowywania zawiera cukier to gotowe wyroby po upieczeniu będą miały bardziej złocistą barwę.

Tabela 12.29. Asortyment wyrobów z ciasta obgotowanego

Asortyment	Charakterystyka
wałki	sporządzone z ciasta drożdżowego z dodatkiem proszku do pieczenia, sody, uformowane przez zwinięcie wałka ciasta w „ósemkę”
warkoczki	sporządzone z ciasta kruchego, zbijanego, uformowane przez połączenie dwóch wałeczków w kształt koła (zwykłe małe, duże) lub w warkocz i połączenie końców warkocza, z ciasta drożdżowego, posmarowane masą jajową lub nie oraz posypyane sezamem, makiem, grubą solą (krakowskie)
wałki	cienkie lub grube posypywane makiem, sezamem lub solą, formowane z wałeczków ciasta ciętych na proste odcinki

12.29. Ciasta bezowe

Cechy charakterystyczne ciasta bezowego:

- biała barwa,
- miękka, łamliwa konsystencja,
- bardzo słodki smak,
- lekkie,
- chrupkawe,
- kruche.

W tabeli 12.30 przedstawiono składniki ciasta bezowego, zaś w tabeli 12.31 i 12.32, s. 300 odpowiednio – wady i asortyment ciast bezowych.

Tabela 12.30. Składniki ciasta bezowego

Składniki	Charakterystyka
białka	dobrze napowietrzone, ubite z cukrem, konsystencja „soft peaks” (czytaj: soft piks – miękkie szczyty)
orzechy, migdały, biały mak	dodatki smakowe
masa	lekkie zgęszczenie, ciasto kleiste, nie wyrzusza się podczas pieczenia
beza	przeciwdziała rozpadowi się bezy, nadaje zwięzłość

Metody sporządzania ciasta bezowego:

- **zimno** – ubijanie piany początkowo na małych obrotach, następnie zwiększenie obrotów; cukier dodawany porcjami w momencie zwiększania objętości (piana bieleje i napiera się); ilość dodawanego cukru nie powinna przekraczać 25% całej masy; jeżeli ciasto bezowe jest z mąką, to dodaje się ją pod koniec ubijania.
- **gorąco** – ubijanie piany z cukrem z jednoczesnym podgrzewaniem lub zaparzanie masy z białka gorącym syropem cukrowym.