

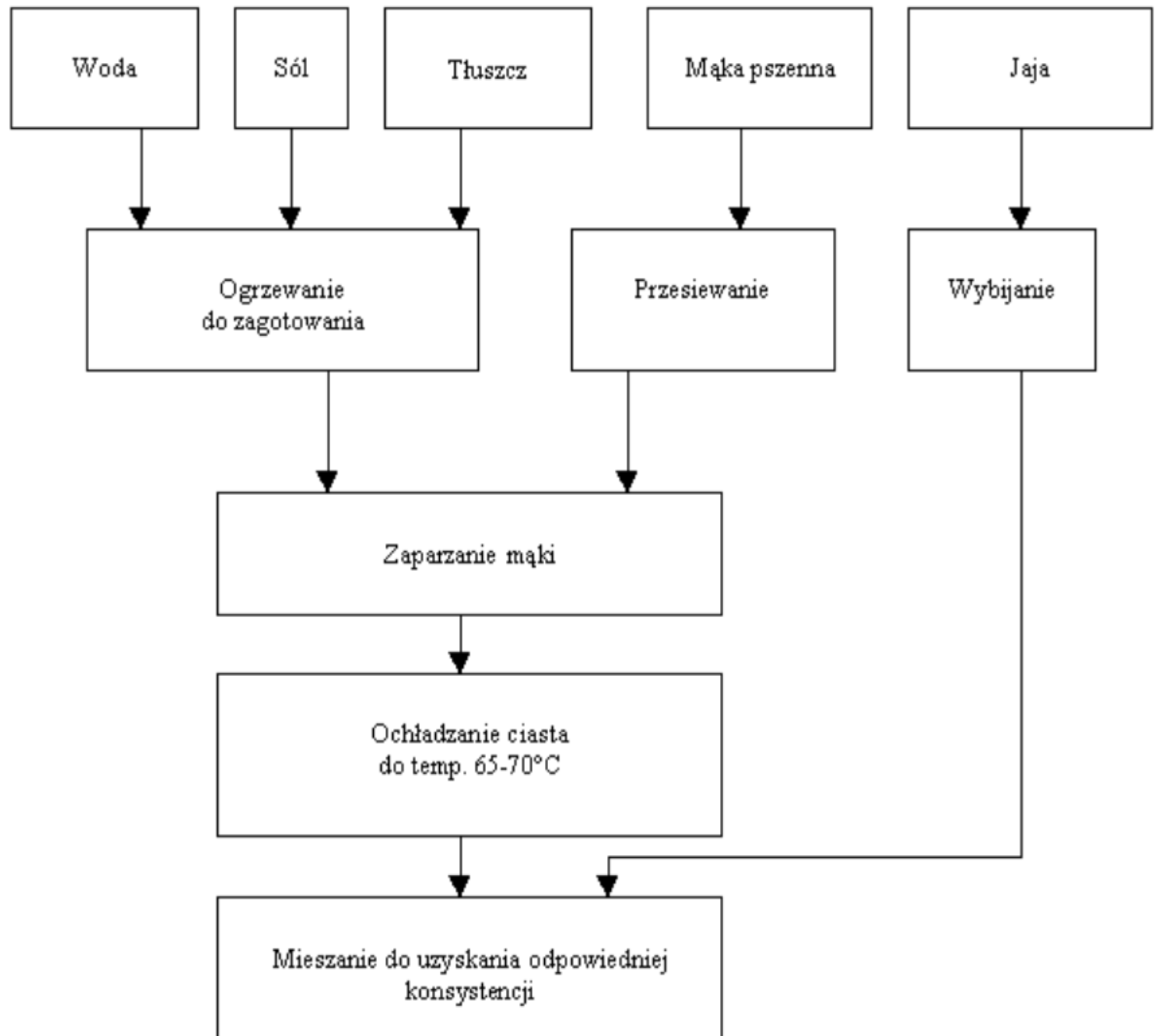
Technika sporządzania ciast parzonych

Klasa II TŻiUG

Czynności technologiczne przy produkcji ciasta parzonego

- do garnka wlać wodę w ilości przewidzianej receptury
- rozpuszczanie w wodzie soli
- dodawanie tłuszczu
- doprowadzenie mieszaniny do wrzenia
- dodanie mąki
- gotowanie całości przez 3-6 min stale mieszając, aby zapobiec przypaleniu
- ochładzanie zaparzonej mąki do temperatury ok. 70°C
- stopniowe dodawanie jaj podczas ciągłego mieszania
- mieszanie przy wolnych obrotach mieszadła aż do uzyskania jednorodnej masy

Schemat technologiczny ciasta parzonego



- **Konsystencja ciasta** parzonego uzależniona jest jakości użytej mąki.
- W procesie zaparzania mąka wiąże dużą ilość wody co przyczynia się do gęstnienia ciasta.
- Konsystencję ciast regulować można dodatkiem mniejszej lub większej ilości jaj.
- Ciasto parzone otrzymane z dobrze zaparzonej mąki nie powinno przylepiać się do ścianek misy.

- **Czynnikiem spulchniającym** ciasta parzonego jest para wodna, która wytwarza się podczas wypieku.
- Ze względu na dużą gęstość ciasta parzonego para wodna nie znajduje szybkiego wyjścia za zewnątrz, co powoduje wzrost objętości ciasta i powstaniu wewnątrz wolnych przestrzeni.

- Wyroby z ciasta parzonego **formuje się** za pomocą wyciskania z woreczka korpusów lub sporządzanie blatów poprzez nakładanie warstwy z ciasta na blachy.
- Pamiętać należy, aby blachy przeznaczone do wypieku ciasta parzonego pokryte były odpowiednią warstwą tłuszczu, co zapobiega przyklejaniu się produktów.

Najczęściej spotykane wyroby z ciasta parzonego

- ptysie
- eklery
- karpatki

ZADANIE



Zapoznaj się z informacjami zawartymi na wcześniejszych slajdach



Wykonaj z dostępnych Ci składników dowolne ciasto parzone



Zrób zdjęcie, podaj recepturę, opisz sposób wykonania i prześlij do swojego nauczyciela zarebaala2@gmail.com



Czekaj na ocenę i komentarz nauczyciela 😊

UWAGA!



Nie wychodź na zakupy!!!



Ciasto sporządź z produktów, które aktualnie posiadasz.



Jeśli napotkasz problemy, napisz do swojego nauczyciela. Na pewno wspólnie ustalicie zmianę formy zadania.



Powodzenia