

Do 31 grudnia 2013 r. trwa

plebiscyt

Receptury Świąteczne 2013

Zagłosuj i wygraj 1 z 12 nagród!

Nie trzeba się rejestrować/logować w celu oddania głosu!

Produkty biorą udział
w Świątecznym Plebiscycie

Sponsorzy nagród dla Czytelników

PEAHNL
POLSKA

Magorex
Instytut Technologiczny

Clinex
nan@chem

AKO

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Czarny Las na świąteczny czas

RECEPTURA NA BLACHĘ 60 x 40

Ciasto czekoladowe

560 g marcepanu 50%
150 g masła
550 g jaj
150 g cukru
110 g kakao
140 g mąki pszennej
25 g proszku do pieczenia

Syrop

200 g syropu cukrowego
100 g wiśniówki

Marcepan wymieszać ze stopionym masłem, jajka ubić z cukrem – obie masy połączyć. Następnie dodać przesiane suche składniki i dobrze wymieszać. Masę wyłożyć na blachę o wymiarach 60 x 40, odpiekać przez ok. 20 minut w tempera-

turze 180°C. Ostudzony biszkopt odwrócić spodem do góry i nakropić syropem.

Ciemna rolada

Roladę przygotować wg własnego przepisu.

Masa wiśniowa

4000 g wiśni w żelu
250 g wody
50 g żelatyny

Żelatynę zalać zimną wodą, raz zamieszać i odstawić na 10 minut do napęcznienia. Napęczniałą żelatynę podgrzać w ciepłej kąpieli wodnej, dodać 20% wiśni i wymieszać. Połączyć z pozostałą częścią owoców. Masę wiśniową wyłożyć na naponczowany blat czekoladowy. Wstawić do chłodni.

Mus z ciemnej czekolady

130 g woda
25 g żelatyna
390 g czekolady 54% (np. Master Martini)
55 g białej czekolady
115 g mleka
970 g ubitej niesłodzonej śmietany 33%

Przygotować żelatynę jak wyżej. Do miski dodać mleko, czekoladę białą i ciemną i rozpuścić w kąpieli wodnej (temperatura ganaszu 45°C). Dodać namoczoną i rozpuszczoną żelatynę. Masę stopniowo łączyć z podbitą śmietaną (na $\frac{3}{4}$) i delikatnie mieszać łopatką. Gotowy mus czekoladowy wylać na schłodzoną warstwę masy wiśniowej. Nałożyć ciemną roladę.

Bitą śmietaną

1120 g śmietana 33%
35 g cukru
145 g wody
30 g żelatyny

Przygotować żelatynę jak wyżej. Śmietaną ubić z cukrem. 20% ubitej śmietany zahartować z podgrzaną żelatyną i połączyć z pozostałą śmietaną. Gotową śmietaną wyłożyć na roladę.

Dekorowanie

Ciasto dobrze schłodzić. Pokroić na kawałki, udekorować startą czekoladą, korą cynamonu oraz anyżem.



Robert Antczak
mistrz cukiernictwa, Cukiernia Poezja



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Piernikowy torcik ze śliwką

RECEPTURA NA DWA TORCIKI

Ciasto makowe

750 g ECO TRADE Makowe

330 g jaj

300 g oleju

90 g wody

Wszystkie składniki na ciasto makowe połączyć na wolnych obrotach, mieszając ok. 3 min.

Wylać w rant okrągły Ø 26, wypiec w temp. 180°C przez ok. 50 -55 minut.

Piernik

750 g ECO TRADE Super piernik

300 g jaj

150 g oleju

230 g mleka

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach ok. 3 min. Wylać w rant okrągły Ø 26, wypiec w temp. 180°C przez ok. 50-55 min.

Krem śmietankowo- śliwkowy

1000 g śmietany 30%

20 g żelatyny

150 g cukru

150 g wody

150 g suszonych śliwek

150 g śliwownicy

150 g pasty Mec3 PRUGNA

Suszone śliwki zalać śliwownicą, najlepiej dzień wcześniej. Śmietanę ubić i dodać rozpuszczoną żelatynę z cukrem i pastą śliwkową. Następnie do kremu dodać pokrojoną śliwkę.

Zamsz

500 g ECO TRADE Krem Musso White

150 g oleju

Rozpuścić krem i dodać olej. Wymieszać.

Przygotowanie

Z piernikowego korpusu wykroić dwa blaty, wyłożyć w ranty i nasączyć śliwownicą pozostałą po suszonych śliwkach. Nałożyć krem śmietankowo-śliwkowy. Z makowego korpusu wykroić cztery blaty. Nałożyć jeden wykrojony uprzednio blat makowy, następnie kolejną warstwę kremu i ostatni blat ciasta makowego. Wyrównać kremem i zmrozić. Na zmrożony tort nanieść zamsz i udekorować, nawiązując do świąt Bożego Narodzenia.



Krzysztof Wysłucha
mistrz cukiernictwa, Cukiernia Wysłucha



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Chątka na świąteczne śniadanie

RECEPTURA

1,000 kg mąki pszennej
0,200 kg Bazy drożdżowej 20%*
0,120 kg margaryny
0,050 kg jaj
0,060 kg drożdży
0,470 kg wody
1,90 kg ciasta

*Baza drożdżowa 20% – koncentrat do wytwarzania ciast drożdżowych, pączków, ciast półfrancuskich.

Przygotowanie

Składniki połączyć, mieszając 2-6 minut.
Temp. ciasta: 27-29°C, spoczynek ciasta: 5 minut. Tak przygotowane ciasto doskonale nadaje się do produkcji świątecznych wypieków, a w szczególności: ciast drożdżowych, strucli, chałek, kołaczy i wielu innych. Ciasto można wzbogacać dodatkiem kokosu, czekolady, bakalii oraz różnego rodzaju polewami.

Życzymy smacznego!



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Tortcik wigilijny 12 p

Tortcik wigilijny – krążki pysznego ciasta piernikowego przełożone kremem na bazie naturalnej śmietanki o smaku orzechowym.

RECEPTURA

Krążki piernikowe

250 g koncentrat „Ciasto piernikowe AKO”

90 g jaja

75 g olej

25 g woda

Razem: 440 g

Krem orzechowy

290 g śmietanka 33%

260 g ubita śmietanka

60 g koncentrat kremu „Cremix AKO”

60 g koncentrat kremu

„Fantazja waniliowa AKO”

15 g pasta orzechowa

Razem: 685 g

Żelka owocowa

120 g dżem z czarnych porzeczek

25 g poncz waniliowy

10 g woda

2 g żelatyna

Razem: 157 g

Wykończenie

100 g pasta czekoladowa

50 g żel naturalny

50 g mieszanka bakaliowa

Razem: 200 g

Razem surowców: 1482 g

Ubytki produkcyjne: 122 g

Masa gotowego wyrobu: 1360 g

Sposób wykonania:

Składniki ciasta na krążki piernikowe wg receptury wymieszać w ubijarce cukierniczej na wolnych obrotach do połączenia składników, następnie ubijać mieszadłem płaskim na średnich obrotach ok. 3 min. Ciasto wylać w rant \varnothing 18 cm i wypieć w temp. 180°C około 40 min. Po wypieczeniu i wystudzeniu ciasto przekroić na trzy równe krążki.

Śmietankę na krem orzechowy wlać do kociołka, dodać pastę orzechową, Cremix, Fantazję waniliową wg receptury, wymieszać w ubijarce cukierniczej na wolnych obrotach do połączenia składników, następnie ubijać przy pomocy mieszadła płaskiego

na średnich obrotach około 1 min. Osobno ubić śmietankę na puszystą masę i dodać do uprzednio przygotowanego kremu. Całość delikatnie wymieszać, doprowadzając krem do jednolitej konsystencji. Tak przygotowany krem równomiernie rozłożyć na trzy warstwy, przekładając je krążkami piernikowymi.

Żelka owocowa. Dżem z czarnych porzeczek połączyć z ponczem waniliowym (poncz do nakrapiania tortów i kostek deserowych), następnie dodać ciepły roztwór żelatynowy, dokładnie połączyć. Przygotowaną żelką owocową posmarować wierzch oraz boki tortu, następnie odstawić do stężenia. Udekorować pastą czekoladową.





Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Ciasto Toffi

RECEPTURA NA BLACHĘ 60 x 40

Ciasto

1500 g Golden Jogo

675 g jaj

600 g oleju

200 g wody

600 g orzechów włoskich siekanych

Składniki na ciasto wymieszać w maszynie na średnich obrotach przez 3 minuty.

Następnie ciasto wylać do 2 blach

60 x 40 i wypiekać w temperaturze 190°C na złoty kolor.

Krem śmietankowo-waniliowy

200 g Blanca

800 g Prestige

2000 g wody

Składniki mieszać na średnich obrotach przez około 3 minuty. Całość dozować między blaty.

Dekoracja

1200 g Nadzienia Delicioso Kajmak

Prażone płatki migdałów

Nadzienie Delicioso Kajmak rozprowadzić grzebieniem dekoratorskim i posypać prażonymi płatkami migdałów.





Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Świąteczna kostka marcepanowo-korzenna

RECEPTURA NA BLACHĘ 60 x 40

Ciasto korzenne

900 g mleka

250 g jaj

300 g oleju

950 g mąki

180 g Koncentratu korzennego Braun

700 g cukru

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach przez 2-3 minuty. Wypiec w temperaturze ok. 180°C przez ok. 45 minut. Po wystudzeniu przekroić na 3 części.

Krem marcepanowy

1000 g Multikreму o smaku marcepanowym Grados

400 g margaryny

50 g spirytusu

Multikrem o smaku marcepanowym rozmieszać, dodać napowietrzony tłuszcz i dodać spirytus. Wymieszać.

Krem czekoladowy

1400 g bitej śmietany bez cukru

280 g stabilizatora Eden czekoladowy Braun

350 g woda

Stabilizator Eden mieszamy z wodą i łączymy z bitą śmietaną. Wymieszać.

Przygotowanie

Błat korzenny przesmarować masą marcepanową, nałożyć drugi blat i przesmarować kremem czekoladowym, nałożyć kolejny blat korzenny. Wierzch dekorować kremem Covella Braun.



BRAUN



grados



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Choinka orzechowa

RECEPTURA NA 10 szt.

Masa

1100 g KOMPLET Gourmet Muffin

220 g KOMPLET Kiddy Noisette Softy

250 g olej spożywczy

500 g jaja

300 g woda

110 g orzechy laskowe
(posiekane, zrumienione)

łącznie ilość: 2480 g

Przybranie

300 g kruszonka orzechowa z KOMPLET Florenta (patrz receptura podstawowa)

łącznie ilość: 2780 g

Wykonanie

Wszystkie składniki wymieszać na szybkim biegu za pomocą miesiarki do ciasta.

Czas napowietrzania: ok. 3 minut

Następnie wyłożyć na papierową formę do pieczenia KOMPLET Choinka, posypać kruszonką orzechową i upiec.

naważka: masa ok. 245 g / 1 szt.

kruszonka: ok. 30 g / 1 szt.

temp. pieczenia: ok. 170-180°C

czas pieczenia: ok. 40-45 minut

Po upieczeniu dowolnie udekorować.

KRUSZONKA ORZECHOWA

receptura podstawowa

1000 g KOMPLET M+S Ciasto Kruche

500 g masło, temperowane

1500 g orzechy laskowe (wiórki)

750 g KOMPLET Florenta

łącznie ilość: 3750 g

Wykonanie

KOMPLET M+S Ciasto Kruche wyrobić z masłem do uzyskania żądanej konsystencji. Dodać pozostałe składniki i wymieszać.

Wskazówka

Po dodaniu KOMPLET Florenta kruszonka staje się higroskopijna i tworzy grudki, dlatego zaleca się przechowywanie niewykorzystanej kruszonki w zamkniętym pojemniku.



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Ciasto czekoladowe

RECEPTURA

Ciasto (22 kg)

10 kg Ulido Ciasto Czekoladowe

5 kg jaj

5 kg oleju

2 l zimnej woda

Przygotowanie

Do miksera odważyć składniki płynne (jaja, olej i wodę), dodać odważoną mieszankę ciasta czekoladowego. Mieszać do połączenia się składników ok. 2 min. na wolnych obrotach

za pomocą palety (nie różgą), nie ubijać. Ciasto wylać do rantów, forem wyłożonych pergaminem. Piec w temperaturze 180°C przez około 60 min (naważka masy 2,2 kg); w przypadku mniejszej naważki piec krócej, np. 45 minut w przypadku połowy porcji (1,1 kg).

Do dekoracji można użyć owoców z zalewy, owoców świeżych lub mrożonych, można zastosować krem budyniowy do zapiekania lub masę marcepanową. W przypadku zastosowania owoców zaleca się mieszanie

masy ciasta nie dłużej niż 3 minuty na średnich obrotach miksera.

Ciasto idealnie nadaje się na blaty do ciastek tortowych, wtedy zaleca się mieszanie masy ciasta 4 min. na średnich obrotach. Można przygotować większy, ale niższy blat – wtedy nie trzeba go kroić, można złożyć dwa: jeden na drugi. Przed nałożeniem kremu lub bitej śmietany blat można nasączyć lub posmarować kwaśną marmoladą np. z czarnej porzeczki.



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Chrupek ciasteczkowy

RECEPTURA NA BLACHĘ 60 x 40

Ciasto

500 g Ciasta Czekoladowego Koncentrat

480 g mąki

920 g cukru

640 g jaj

560 g oleju

400 g wody

Wszystkie składniki połączyć i mieszać wolno przez maks. 2 minuty. Ciasto wyłożyć na 2 blachy 60 x 40. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Ostudzić.

Krem I

1200 g Non Temp Ciemny

900 g śmietanki kremowej

110 g spirytusu

50 g żelatyny

250 g wody

600 g Chocolate Mix

100 g oleju

600 g prażonego słonecznika

300 g Kremu Roślinnego Bakels

Zagotować 600 g śmietanki i dodać Non Temp. Delikatnie wymieszać i lekko ostu-

dzić. Dodać spirytus oraz rozpuszczoną w wodzie żelatynę. Chocolate Mix wymieszać z olejem i prażonym słonecznikiem. Obie masy połączyć.

Ubić Krem Roślinny z pozostałą śmietanką na $\frac{3}{4}$, dodać do pozostałej masy i delikatnie wymieszać. Połowę otrzymanego kremu wyłożyć na pierwszy blat czekoladowy, wyrównać i przykryć drugim blatem. Na wierzch wyłożyć pozostały krem, wyrównać. Odstawić do wychłodzenia.

Dekoracja

300 g Diament Czekoladowy

300 g Diament Żółty

Diament Czekoladowy i Żółty połączyć, pokryć powierzchnię ciasta cienką warstwą i wyrównać. Dekorować według uznania.

 **BAKELS**
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Ciasto z białym makiem

RECEPTURA NA BLACHĘ 30 x 40

Ciasto kruche

200 g mąki

100 g margaryny

50 g cukru pudru

1 jajko

3 g proszku do pieczenia

Z podanych składników zarobić kruche ciasto. Odstawić do schłodzenia.

Ciasto z białym makiem

1200 g masy makowej
z białego maku PROSPONA

250 g margaryny

9 jajek

200 g cukru kryształu

100 g kaszy manny

5 g proszku do pieczenia

Bakalie (kokos, orzechy, migdały) wg uznania
Białka ubić z połową cukru. Margarynę utrzeć z żółtkami i resztą cukru. Dodać masę makową z białego maku, kaszę manną, proszek do pieczenia oraz bakalie. Delikatnie mieszać dodając pianę z białek.

Nadzienie

ok. 400 g Nadzienia Frutamax czarna porzeczką z ziarnem kakaowca PROSPONA

Dekoracja

Owoce kandyzowane PROSPONA
(Zestaw do dekoracji)

Przygotowanie

Ciasto kruche rozwałkować na wymiar blachy. Wyszprycować paski z nadzienia Frutamax czarna porzeczką z ziarnem kakaowca. Wylać ciasto z białym makiem. Piec ok. 60 min w temperaturze 170°C. Do dekoracji proponujemy owoce kandyzowane oraz posypki owocowe.





Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Ciasto czekoladowo-orzechowe

Ciasto orzechowo-czekoladowe

1500 g Ciasto Orzechowo-Czekoladowe

300 g jaja

300 ml woda

Wszystkie składniki mieszać na wolnych obrotach przez ok. 5 minut przy zastosowaniu płaskiego mieszadła.

Masę wyłożyć na 2 blaty 60x40 cm. Wypiekać w temperaturze 180°C przez 15-20 minut.

Wystudzone blaty skleić ganaszem. Pozostawić do zastygnięcia.

Ganasz z krokantem orzechowym

220 g orzechy włoskie

220 g cukier

50 ml woda

25 g masło

1000 g czekolada biała profesjonalna*

300 ml śmietana 30%

Gotować wodę z cukrem do czasu uzyskania koloru jasnego miodu. Dodać posiekane orzechy i skarmelizować je lekko. Zdjąć ze źródła ognia, dodać masło – całość wymieszać.

Śmietanę podgrzewać na wolnym ogniu, ciągle mieszając, zagotować. Zdjąć ze źródła ognia, dodać czekoladę, mieszać do czasu powstania jednolitej masy.

Połączyć obie masy, dokładnie wymieszać.

* Profesjonalna biała czekolada może być zastąpiona w recepturze przez Scaldis Białą (w stosunku 1:1).

Krem orzechowy

350 g Zeesan Orzechowy

350 ml woda

1750 ml śmietana 30%

Schłodzoną śmietanę ubić. Zeesan dokładnie rozpuścić w wodzie, dodawać porcjami ubitą śmietanę. Całość delikatnie wymieszać.

Ciasto czekoladowe

500 g Maestro Czekoladowe

330 g jaja

30 ml woda

Wszystkie składniki napowietrzać przez ok. 10 minut na wysokich obrotach przy zastosowaniu różgi. Masę wyłożyć do rantu o wymiarach 60x40 cm. Wypiekać w temperaturze 190-200°C przez 15-20 min.

Ganasz

400 g Satina

200 ml śmietana 30%

Śmietanę podgrzewać na wolnym ogniu ciągle mieszając, zagotować. Zdjąć ze źródła ognia, dodać Satina. Mieszać do czasu powstania jednorodnej masy.

Przyrządzanie

Połowę kremu wyłożyć na złożone ciasto orzechowo-czekoladowe, delikatnie docisnąć wystudzonym blatem ciasta czekoladowego. Wyłożyć pozostałą porcją kremu, wyrównać i schłodzić.

Pokryć ganaszem, udekorować: Dobla Chinkamia, Dobla Wirkami – czekolada mleczna, mini bezikami przygotowanymi z Bianca Meringue oraz orzechami laskowymi. Przechowywać w warunkach chłodniczych.



FOT. CREDIN POLSKA

Receptura bierze udział
w Świątecznym Plebiscycie

Zimowy cud

RECEPTURA NA BLACHĘ 60 x 40

Ciasto

1500 g Ciasta Piernikowego Credin

600 g marmolady

300 g jaj

300 g oleju

350 g wody

Wszystkie składniki wymieszać na średnich obrotach przez ok. 2 minuty. Ciasto piec w temperaturze 160°C przez ok. 35 minut.

Krem jabłkowo-cynamonowy

2000 g Top Cream

1400 g jabłka prażonego w kostkach

500 g Credi Fond Neutralny

4 g cynamonu

400 g wody

Ubity uprzednio Top Cream wymieszać z szarlotką i cynamonem. Credi Fond Neutralny wymieszać z wodą. Obie masy połączyć.

Przygotowanie

Wypieczony blat Ciasta Piernikowego przekroić na 2 blaty o równej grubości. Pierwszy blat przełożyć połową kremu, przykryć drugim blatem i pokryć pozostałym kremem.

Dekoracja

Posypać pokruszonym ciastem piernikowym.

CRE DIN



plebiscyt

Receptury Uczniów

*Receptury przygotowane przez uczniów szkół
pod okiem nauczycieli prowadzących*



Sponsorzy nagród dla Czytelników

PFAHNL
POLSKA

Magorex
metal technology

Clinex
nan^ochem

AKO

CREAM profesjonalne
technologie spożywcze

Cynamonowa gwiazda

■ Katarzyna Kowalczyk, kl. II, ZSZ Zespół Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śl., kwalifikacje: technologie produkcji cukierniczej, nauczyciel: Alicja Szajny-Flak, opis technologiczny: Mirosława E. Bełza



RECEPTURA

3 szklanki mąki pszennej typ 500
0,5 l mleka
1 opakowanie cukru wanilinowego
130 ml oleju słonecznikowego
1 szklanka cukru drobnego kryształ
3 łyżki kakao
2 łyżki dżemu wiśniowego
2 łyżeczki sody oczyszczonej
2 łyżeczki przyprawy do piernika
1 łyżeczka cynamonu
1 jajo
aromat migdałowy
cukier puder do posypania
lub polewa czekoladowa

Przygotowanie

Mąkę wymieszać z sodą oczyszczoną, dodać: cukier, cukier wanilinowy, kakao, przyprawę do piernika, cynamon. Dokładnie wymieszać. Następnie wlać ciepłe mleko, olej, dodać dżem, jajko i kilka kropel aromatu migdałowego. Wszystko razem połączyć mikserem, początkowo na wolnych obrotach. Ciasto można wzbogacić dodatkiem suszonych pokrojonych śliwek, jabłek lub orzechów. Gotowy półprodukt wylewać na blachę pokrytą papierem pergaminowym lub wysmarowaną tłuszczem. Piec w temp 180°C przez 40-45 minut. Po ostudzeniu ciasto posypać cukrem pudrem lub poleć polewą czekoladową. Udekorować.

Piernikowe chatki

■ Monika Kwas, kl. I, Angelika Rejmanowska, kl. II, ZSZ Zespół Placówek Edukacyjno-Wychowawczych w Lwówku Śl., kwalifikacja: technologie produkcji cukierniczej, nauczyciel: Alicja Szajny-Flak, opis technologiczny: Mirosława E. Bełza



RECEPTURA

Ciasto

600 g mąki pszennej typ 550
250 g masła
200 g ciemnego cukru trzcinowego
7 łyżek płynnego miodu (może być sztuczny)
1,5-2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
5 łyżeczek przyprawy piernikowej-bukiet

Do dekoracji

1 szt. białko
1-1,5 szklanki cukru pudru

Przygotowanie

Masło, cukier oraz miód podgrzać i mieszać do rozpuszczenia składników. Lekko przestudzić. Do oddzielnego naczynia

wsypać mąkę, sodę oczyszczoną, przyprawy i wymieszać. Dodać przestudzoną masę z miodu, cukru i masła i wyrobić ciasto. Jeśli masa będzie zbyt krucha, można dodać łyżkę miodu. Ciasto rozwałkować na placki o grubości 4-5 mm i wykrawać według szablonów wymiarowe ściany domków. Poszczególne elementy wykrawać na lekko posypanej mąką stolnicy i przenosić na blachy wyłożone pergaminem. Wykroić otwory na drzwi i okna domków. Ciasto piec w temp 180°C przez ok. 12 minut. Po schłodzeniu elementy domku połączyć lukrem. **Lukier do dekoracji:** białko napowietrzyć z cukrem pudrem na gęstą, ale plastyczną masę, którą wykonujemy dekoracyjne wzorki na domkach.

Bakaliowe ciasteczka

■ Paulina Bywalec, kl. II SC, ZS im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel: Krzysztof Maciejowski

RECEPTURA

275 g mąki pszennej
200 g cukru kryształu
200 g cukru trzcinowego
188 g jajek
313 g margaryny
50 g miodu
13 g proszku do pieczenia
13 g aromatu
3 g cynamonu
500 g płatków owsianych
125 g pestek słonecznika
125 g rodzynek
125 g suszonych śliwek
125 g suszonych moreli
125 g suszonych daktyli
125 g wiórków kokosowych

Przygotowanie

Napowietrzyć margarynę z cukrem kryształem i trzcinowym, dodać jaja, aromat oraz miód. Wymieszać. Następnie dodać wszystkie suszone owoce, płatki owsiane, pestki słonecznika, rodzyнки oraz wiórki kokosowe. Na koniec dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i cynamonem. Wymieszać na jednolitą masę.

Formować kulki o średnicy 5 cm, lekko spłaszczyć i układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec w temperaturze 180°C przez 5-10 minut.



Kremowe trójkąty

■ Patryk Kochalak, kl. III w zawodzie cukiernik, ZS nr 6 im. M. Reja w Szczecinie, nauczyciel prowadzący: Anna Kulicka

RECEPTURA

Ciasto parzone

1 szklanka wody
150 g margaryny
1 szklanka mąki pszennej
5 jajek
szczypta soli

Wodę z margaryną zagotować w garnku, ściągając z pieca i energicznie mieszając (najlepiej łyżką drewnianą), dodać mąkę. Ponownie postawić na piecu i gotować na małym ogniu, ciągle mieszając ok. 2-3 minut (ciasto ma być jednolite i ma ładnie odchodzić od garnka). Ciasto pozostawić do ostygnięcia. Do lekko ciepłego lub zimnego ciasta dodać po jednym jajku, szczyptę soli i zmiksować mikserem. Ciasto przełożyć do worka cukierniczego z szeroką karbowaną końcówką i wycisnąć

trzy pasy, jeden potrójny (aby ciasto stykało się), drugi podwójny, trzeci pojedynczy – wszystkie na długość blachy. Piec w nagrzanym piekarniku na złoty kolor, ok. 30 min w temperaturze 180°C.

Masa

3 szklanki mleka
300 g masła
¾ szklanki cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
4 kopiaste łyżki mąki pszennej (80 g)
4 kopiaste łyżki mąki ziemniaczanej (80 g)
2 żółtka

Dwie szklanki mleka i cukier zagotować. Pozostałą część mleka wymieszać dokładnie z żółtkami, cukrem waniliowym, mąką pszenną oraz ziemniaczaną. Dodać do gotującego się mleka, szybko mieszając, aby nie powstały



grudki. Gotować około 1 min, aż budyń będzie gęsty. Pozostawić do ostygnięcia. Miękkie masło utrzeć mikserem na puszystą masę. Do tak przygotowanej masy dodawać stopniowo zimny budyń, ciągle miksując. Masę rozsmarować na upieczonym potrójnym pasie, przykryć pasem podwójnym, znów posmarować masą i na koniec dodać pas pojedynczy.

Polewa

400 g czekolady mlecznej
200 g czekolady deserowej

Ciasto kroić na trójkąty, „boki” oblać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą.

Ciasto orzechowe z powidłami

■ Bartosz Kemus, Ochotniczy Hufiec Pracy w Rybniku, wychowawca Katarzyna Piełka, praktyki: Cukiernia dla Ciebie, Rybnik



RECEPTURA

Ciasto

- 4 szklanki mąki
- 1 i ½ kostki margaryny Kasi
- ¾ szklanki cukru pudru
- 6 żółtek
- 1 opakowanie (16 g) proszku do pieczenia
- 1 opakowanie (16 g) cukru waniliowego

Do przełożenia

- 1 szklanka cukru
- 6 białek
- 1 opakowanie kremu karparkowego
- 1 słoik powideł śliwkowych (250 ml)
- 20 dag orzechów włoskich
- 100 g wódki

Przygotowanie

Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie części i wyłożyć w dwóch identycznych formach do pieczenia. Posmarować powidłami śliwkowymi. Białka połączyć z cukrem i ubić na sztywną pianę, następnie nałożyć je na ciasto przesmarowane powidłami. Całość posypać posiekаныmi orzechami. Piec przez 40-50 min w piekarniku nagrzanym do 180°C. Przygotować krem karparkowy według przepisu podanego na opakowaniu; do kremu należy dodać alkohol. Gotowy krem nałożyć na drugi placek i przykryć plackiem z warstwą orzechowo-śliwkową (warstwą do dołu). Połączyć polewą czekoladową, przybrać według gustu. Smacznego!

Domek z piernika

■ Paweł Kierat, Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze, opiekun Lucyna Kubicka, praktyki: Piekarnia Cukiernia Roker



RECEPTURA

Ciasto piernikowe

- 1 kg smalcu
- 4 kg mąki pszennej
- 2 kg mąki żytniej
- 1,25 kg mąki ziemniaczanej
- 0,10 kg proszku do pieczenia
- 2 kg miodu naturalnego
- 2 kg cukru
- 1,5 kg marmolady
- 10 szt. jaj
- 0,40 kg przyprawa do piernika
- 0,05 kg esencji pomarańczowej

Wykończenie

- Glazura białkowo-cukrowa do łączenia elementów
- 4 kg glazury pomadowej
- Karmel (izomalt w granulacie) na szyby w oknach, nogi mikołaja, choinki.

Przygotowanie

Wszystkie składniki na ciasto piernikowe połączyć i wyrobić na gładką masę. Z rozwałkowanego ciasta wykrawać poszczególne elementy domku według wcześniej przygotowanych szablonów i wypiekać. Wypieczone elementy z ciasta piernikowego połączyć za pomocą glazury cukrowo-białkowej.

Z masy karmelowej przygotować szyby domku, nogi mikołaja oraz 12 małych choinek. Dach stopniowo pokrywać glazurą pomadową, aby uzyskać efekt mocno zaśnieżonego domku.

Bożonarodzeniowe Toffi

■ Paulina Krupa, klasa 2 SC, ZS im. W. Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel: Krzysztof Maciejowski

RECEPTURA

Budyń

1 l mleka
4 całe jajka
2 żółtka
2 opakowania cukru waniliowego
1 szklanka cukru kryształ
6 łyżek mąki ziemniaczanej
6 łyżek mąki pszennej
0,5 litra mleka zagotować, do drugiego
0,5 litra mleka zimnego dodać cukier waniliowy, cukier kryształ, mąkę i jaja. Zawiesinę dokładnie wymieszać i wlać do gotującego się mleka, zagotować. Ugotowany budyń przelać do miski i posypać cukrem waniliowym, odstawić do wystygnięcia.

Biszkopt (x2)

6 jaj
4 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

6 łyżek cukru kryształ

1 łyżka kakao i cynamonu

Ubić białka, dodać cukier kryształ i utrwalić. Do żółtek dodać trochę ubitej piany utrwalonej cukrem, a następnie delikatnie wymieszać z pozostałą pianą. Dodać przesianą mąkę, kakao, proszek do pieczenia i wymieszać. Piec w 160-180°C.

Masa budyniowa

250 g masła

250 g margaryna

ok. 50 ml spirytusu

1 opakowanie budyniu

1 paczka rodzynek namoczonych w rumie

1 łyżka kakao

Masło i margarynę napowietrzyć. Wystudzony budyń dodawać porcjami do tłuszczu, całość napowietrzyć i dodać spirytus. Masę podzielić na 2 części: jedną połowę połączyć z namoczonymi rodzynekami, drugą wymieszać z kakao.



Wykończenie

4 małe paczki herbatników
1 puszka kajmaku
1 biała czekolada

Składanie ciasta

Biszkopt – połowa masy budyniowej z rodzynekami – biszkopt – druga połowa masy budyniowej z rodzynekami – herbatniki (2 paczki) – kajmak – herbatniki (2 paczki) – masa budyniowa z kakao – posypać tartą czekoladą.

Ciasto Shrek

■ Daria Kuźnik, kl. 3d, Zespół Szkół Gastronomiczno-Usługowych w Chorzowie, technik organizacji usług gastronomicznych, nauczyciel: Izabela Giersberg-Mataniak

RECEPTURA

Biszkopt

5 jaj
5 łyżek cukru
5 łyżek mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 łyżki oleju
Kilka kropel ulubionego aromatu do ciast (polecam śmietankowy)

Masa Shrek I

900 ml (1 duża butelka) soku Pysio kiwi + jabłko + banan
3 opakowania budyniu o smaku śmietankowym

Masa Shrek II

400 ml śmietanki kremówki 30%
1 opakowanie galaretki o smaku agrestowym lub kiwi

Dodatkowo

2 paczki delicji
2 opakowania galaretki o smaku agrestowym lub kiwi

Przygotowanie

Biszkopt: Białka jajek ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier, wymieszać z żółtkami, aromatem do ciast i olejem. Następnie małymi porcjami dodawać mąkę i cały czas mieszać. Gotowe ciasto przelać do formy i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180° C przez 25-30 minut.

Masa Shrek I: Budyń dokładnie rozpuścić w 1,5 szklanki soku Pysio. Resztę soku zagotować, po czym dodać rozpuszczone budynie z sokiem i całość jeszcze raz zagotować. Gorącą masę Shrek I rozprowadzić na wystudzonym biszkopcie. Na przestudzonej masie ułożyć delicje.



Masa Shrek II: Galaretkę rozpuścić w ¾ szklanki gorącej wody, pozostawić aby lekko stężała. Ubić śmietanę kremówkę, pod koniec ubijania powoli wlewać lekko stężoną galaretkę i całość ubijać.
Górna warstwa: 2 galaretki rozpuścić w 800 ml gorącej wody i odstawić aby lekko stężały, następnie wylać na masę Shrek II. Gotowe ciasto wstawić do lodówki na 2-3 godziny.
Smacznej podróży ze Shrekiem w święta Bożego Narodzenia!

Wigilijna Kantyczka

■ Barbara Maślanka, kl. 2TGa, ZS im. W. Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel: Krzysztof Maciejowski



RECEPTURA

750 dag mąki
375 dag margaryny
8 jaj
250 dag cukru pudru
0,5 szklanki maku
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki kakao
450 g okrągłych biszkoptów
270 g powideł śliwkowych
aromat migdałowy
5 ml przegotowanej wody + brandy

Przygotowanie

Ugotować mak. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodać po jednym żółtku. Dodać przesianą mąkę z proszkiem

do pieczenia oraz aromat migdałowy.

Z białek ubić pianę i dodać do masy.

Ciasto podzielić na trzy równe części.

Do jednej dodać kakao, do drugiej mak,

a do trzeciej 2 łyżki mąki.

Przygotować poncz z wody i brandy, bisz-

kopto namoczyć w ponczu. Na blachę

wyłożoną papierem do pieczenia nałożyć

najpierw ciasto ciemne, na to biszkopty

i warstwę powideł, następnie ciasto ma-

kowe, biszkopty i warstwę powideł. Na ko-

niec nakładamy ciasto białe. Piec w tempe-

raturze 180°C, do czasu aż się zarumieni.

Gotowe ciasto połączyć polewą i udekorować

płatkami migdałów.

Królowa Śniegu

■ Patrycja Wrzodek, klasa 2TGA, ZS im. W. Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel: Krzysztof Maciejowski



Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać ser i wymieszać. Dodać ubitą pianę z białek, proszek do pieczenia i kokos, delikatnie wymieszać. Wyłożyć na brytfankę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut.

Ciasto makowe

7 białek
7 łyżek cukru
15 dag maku sypkiego
15 dag kokosu
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić z cukrem, dodać resztę składników i delikatnie wymieszać. Piec na brytfance wyłożonej papierem w temperaturze 180°C przez ok. 25 minut.

Masa budyniowa

0,5 mleka
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej

½ laski wanilii

7 żółtek

125 g masła

125 g margaryny

125 g cukru pudru

40 g kakao

50 g whisky

Mleko zagotować z przeciętą laską wanilii, przecedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąki i wlać na gotujące się mleko. Ugotować budyń. Kostkę margaryny Palmy utrzeć z 1 szklanką cukru pudru, dodawać ostudzony budyń. Podzielić masę na dwie części. Do jednej części dodać kakao, a drugą pozostawić białą.

Składanie ciasta

Ciasto kokosowo-serowe – ½ część masy budyniowej jasnej – ciasto makowe – budyń z kakao – ciasto kokosowo-serowe – budyń jasny – ciasto makowe – budyń z kakao. Ciasto udekorować gwiazdkami, natomiast brzegi obsypać kokosem.

RECEPTURA

Ciasto kokosowo-serowe

8 jajek
1 kostka margaryny
25 dag cukru pudru
25 dag kokosu
25 dag sera białego niemielonego
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Imbirowy Marchewkowiec

■ Konrad Stanaszek, kl. II o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, ZS im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel prowadzący: Krzysztof Maciejowski

RECEPTURA

Ciasto

5 jaj
400 g cukru kryształ
400 g mąki pszennej
700 g marchwi
200 ml oleju
100 g orzechów włoskich
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
1,5 łyżeczki sody
2 łyżeczki kakao
2 łyżeczki cynamonu
Szczypta startego imbiru

Białka ubić na sztywną pianę, utrwalić cukrem. Do żółtek dodać trochę ubitej piany, a następnie delikatnie wymieszać z pozostałą pianą. Następnie dodać olej, marchew, imbir i bakalie. Na koniec dodać przesiane przez sitko składniki suche. Aby zwiększyć aromatyczność i smak ciasta, można dodać szczyptę kardamonu lub anyżu. Piec przez

40-60 minut w temperaturze 180°C. Ciasto dzielimy na dwa spody, które będą przekładane kremem.

Poncz

250 ml wody
1 opakowanie cukru waniliowego
4 łyżeczki cukru
4 łyżeczki miodu
Składniki połączyć i dobrze wymieszać. Ponczem zwilżamy ciasto.

Krem

250 ml śmietanki tortowej (30% lub 36%)
250 g białej czekolady
Śmietankę ubijamy na sztywną pianę, a czekoladę upłyniamy w kąpielii wodnej. Ubitą śmietanę dodajemy do schłodzonej upłynnionej czekolady i delikatnie mieszamy. Wykładamy krem na pierwszy spód i przykrywamy krem drugim spodem



Polewa

½ kostki masła
5 łyżek cukru
⅓ szklanki wody
6 łyżek kakao
1 łyżka oleju
Margarynę roztopić w rondelku dodać wodę, następnie cukier i zagotować. Na końcu dodać kakao i olej. Polewę wystudzić i wylać na poskładane ciasto.

Glazura

20 g białka
220 g cukru pudru
Składniki dokładnie mieszamy, i tworzymy wzór z glazury na polewie.

Stefanka świąteczna

■ Izabela Myszor, kl. II TGA, ZS im. W. Witosa w Suchej Beskidzkiej, nauczyciel: Krzysztof Maciejowski

RECEPTURA

Ciasto miodowe

2 jaja
250 g masła
130 g cukru pudru
150 g sztucznego lub naturalnego miodu
590 g mąki pszennej
5 g sody
16 g cukru waniliowego

Przygotować formę o wymiarach ok. 20 x 30. Piekarnik nagrzać do 180°C. Przesiać mąkę, cukier puder i sodę. Dodać cukier waniliowy, jaja i wcześniej rozpuszczone, ostudzone masło razem z miodem. Zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na trzy części, każdą część rozwałkować na papierze do pieczenia. Błaty ciasta wkładać kolejno do formy i piec w nagrzanym piekarniku. Każdy blat piec przez 15 minut.

Masa

0,5 l mleka
60 g kaszy manny
16 g cukru waniliowego
3 łyżki cukru pudru
200 g masła
1,5 łyżeczki aromatu migdałowego
Powidła (mały słoiczek)

Mleko zagotować, wsypać kaszę manną i zagotować. Dodać cukier waniliowy, cukier puder, wymieszać i ostudzić. Napowietrzyć masło i dodawać po łyżce ostudzoną kaszę, na koniec dodać aromat migdałowy.

Nasączenie

250 ml gorzkiej herbaty z cytryną

Polewa czekoladowa

150 g ciemnej (lub mlecznej) czekolady
Czekoladę roztopić i wymieszać z masłem pokrojonym w kosteczkę.



Przygotowanie

Na papierze do pieczenia ułożonym na tacy lub paterze położyć pierwszy blat ciasta, nasączyć go 1/3 gorzkiej herbaty z cytryną, rozsmarować 1/2 masy. Położyć drugi blat ciasta, skropić do 1/3 nasączenie, rozsmarować powidła, nałożyć drugą połowę masy. Położyć trzeci blat, nasączyć, połączyć polewą czekoladową. Udekorować. Trzymać w lodówce minimum 2 dni, by ciasto zmiękło.