
Ciastka francuskie z masą truskawkową

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4478 razy.

Ciasto maślane:

30 dag masła lub margaryny,

10 dag mąki

Ciasto podstawowe:

20 dag mąki,

1/2 jaja,

woda,

1/2 łyżki octu 6%

Masa:

80 dag truskawek,

40 dag cukru,

1/2 szklanki wody,

1 cytryna,

5-10 dag migdałów,

cukier waniliowy

Przyrządzić ciasto maślane. Mąkę przesiać na stolnicę, wyłożyć tłuszcz i szerokim nożem dokładnie posiekać na jednolitą masę. Przyrządzić ciasto podstawowe. Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek, wbić jajko; dodać ocet i tyle wody, aby zagnieść ciasto jak na pierogi, starannie je wyrabiając, rozwałkować nadając mu kształt koła, zostawiając środek placka nieco grubszy. Ułożyć na środku ciasto maślane uformowane w prostokąt. Złożyć ciasto w kopertę, składając do środka cztery rogi i wałkować przyciskając lekko. Nadać mu formę prostokąta, złożyć na 3 części, schować do lodówki. W odstępach 15-20 min trzykrotnie powtórzyć wałkowanie. Ostatni raz rozwałkować ciasto na grubość 1 cm, wyłożyć na blachę, wstawić do bardzo gorącego piekarnika (ponad 250C), piec ok. 15 min. Gdy zrumieni się na jasnożółty kolor, wyjąć i ostudzić. Pokrajać w pasy o boku 10 cm. Przyrządzić masę. Ugotować syrop 2 stopnia z cukru i wody. Cukier zalać wrzątkiem i gotować na silnym ogniu pod przykryciem często mieszając aż się rozpuści. Zwilżonym pędzelkiem obmywać boki rondelka, aby cukier nie krystalizował. Zrobić próbę: gdy kropla syropu puszczonej z łyżki ciągnie za sobą nitkę syrop jest gotów. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Truskawki przebrać, umyć, osaczyć, usunąć szypułki i przetrzeć przez gęste sito lub zmiksować. Dodać sok z cytryny. Połączyć z syropem i gotować na silnym ogniu do przezroczystości. Gdy masa jest gęsta, dodać migdały i cukier waniliowy. Masą przekładać pasy upieczonego ciasta francuskiego i cienkim, ostrym nożem krajać w poprzek na porcje szerokości 3 cm.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>