
ABC pieczenia ciast - ciasta kruche i półkruche

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3498 razy.

Ciasta kruche i półkruche sporządza się bardzo często, ponieważ są stosunkowo tanie, a wykonuje się je łatwo i szybko. Stosuje się je do wyrobów zarówno słodkich (placki, mazurki, spody do tortów, drobne ciastka, babeczki), jak i przygotowywanych bez dodatku cukru paluszki, paszteciki, spody do farszów).

Cechą charakterystyczną ciast kruchych i półkruchych jest kruchość, którą zawdzięczają dużej ilości tłuszczu. Tłuszcz utrudnia sklejenie się poszczególnych składników ciasta. Do ciasta kruchego dodaje się więcej tłuszczu (najczęściej 1 część tłuszczu na 2 części mąki), do ciasta półkruchego - mniej (najczęściej 1 część tłuszczu na 3 części mąki).

Podstawowymi składnikami ciasta kruchego są: mąka, tłuszcz (masło, margaryna, smalec lub różne tłuszcze wymieszane ze sobą w odpowiednim stosunku) żółtka, a czasem śmietana i cukier (puder lub drobny kryształ) oraz dodatki smakowe lub zapachowe.

W skład ciasta półkruchego wchodzi te same składniki oraz środek spulchniający: proszek do pieczenia lub amoniak w proszku.

Technika sporządzania ciasta kruchego i półkruchego:

- przesiać mąkę na stolnicę;
- w przypadku ciasta półkruchego wymieszać mąkę ze środkiem spulchniającym;
- połączyć mąkę z tłuszczem, dokładnie siekając całość nożem;
- dodać żółtka (surowe lub gotowane) oraz pozostałe składniki i szybko wyrobić ręką (zbyt długie wyrabianie powoduje utratę kruchości);
- schłodzić ciasto w lodówce lub zanurzyć szczelnie zawinięte w torbę plastikową w bardzo zimnej wodzie;
- równomiernie rozwałkować schłodzone ciasto na stolnicy lekko posypanej mąką na grubość około 1/2 cm;
- rozwałkowane ciasto przenieść wałkiem na blachę lub uformować z niego ciastka, babeczki, paszteciki itp.;
- wstawić blachy z ciastem do gorącego piekarnika i piec w temperaturze 200-220C przez 15-30 min;
- przestudzone ciasto ostrożnie wyjąć z blachy lub foremek.

piec 45 min.

Nadesłał(a):Mariusz Jelonek 2005-12-21 11:12:30

a gdzie proporcje????Np ile tych jaj???

Nadesłał(a): 2006-04-15 12:04:45

proporcje kruchego 3-2-1 mąka tłuszcz cukier na każde kilo maki 2 żółtka i jedno całe jajko

Nadesłał(a):mars <mars27@hotmail.co.uk> 2008-12-06 15:12:05