

---

# ABC pieczenia ciast - ciasta ucierane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2714 razy.

Ciasta ucierane należą do grupy ciast półkruchych, chociaż po upieczeniu wykazują też cechy charakterystyczne dla ciast biszkoptowych (skład i stosunek ilościowy surowców jak w ciastach półkruchych, technika wykonania podobna jak w ciastach biszkoptowych).

Ze względu na tę specyfikę zebrano je w odrębną grupę. Istnieje duża różnorodność receptur i wiele możliwości stosowania dodatków, dlatego też asortyment ciast ucieranych jest bardzo bogaty. Z ciast tych wypieka się różnego rodzaju babki i placki, keksy, spody do ciast itp.

W skład ciast ucieranych wchodzi mąka, tłuszcz, jaja, cukier, czasami płyn (mleko, śmietana lub woda), środek spulchniający (proszek do pieczenia lub soda), substancje zapachowe i dodatki smakowe. Odmianą ciast ucieranych są ciasta piaskowe, w których część mąki pszennej zastępuje się mąką ziemniaczną w dowolnej proporcji. Ciasta ucierane można wykonać ręcznie lub mechanicznie, używając robota ręcznego lub malaksery. Przy sporządzaniu ciasta robotem tłuszcz uciera się z cukrem i całymi jajami bez oddzielania żółtek od białek, a dalej postępuje tak jak przy ucieraniu ręcznym.

Tradycyjna technika sporządzania ciasta ucieranego:

- przygotować formy do pieczenia: wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką;
- przesiać mąkę i wymieszać ją z proszkiem do pieczenia lub sodą;
- dokładnie rozcierać tłuszcz (najlepiej w makutrze) do uzyskania jednolitej, pulchnej masy;
- w trakcie ucierania dodawać do rozartego tłuszczu po jednym żółtku na przemian z cukrem;
- stopniowo dodawać do pulchnej masy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia;
- dokładnie utrzeć ciasto, wymieszać z bakaliami (sparzonymi i oproszone mąką);
- ubić sztywną pianę z białek i delikatnie połączyć ją z ciastem;
- umieścić ciasto w formie;
- wstawić formę do lekko nagrzanego piekarnika, a następnie stopniowo podwyższać temperaturę do 160-180C;
- piec ciasto w czasie określonym w przepisie;
- upieczone ciasto posypać cukrem pudrem, polukrować lub przeciąć i przełożyć dowolną masą.