
Ciastka francuskie z gruszkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4229 razy.

Ok. 10 szt. Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto francuskie:

250 g maki,

250 g masła,

125 ml zimnej wody,

1 łyżeczka octu,

sol.

Inne:

5 gruszek,

2 łyżki płatków migdałowych,

cukier puder do posypania ciastek.

1. Przygotować ciasto: do przesianej maki dodać sol, wlać zimną wodę wymieszaną

z octem. Zagnieść i wyrobić gładkie ciasto. Uformować z niego kule, przykryć

i wstawić do lodówki na 30 min. Po wyjęciu rozwałkować na kwadrat o boku ok.

20 cm, tak by warstwa ciasta przy brzegach była 3 razy cieńsza niż w środku.

Masło podzielić na małe kawałki, ułożyć na środku ciasta, brzegi zagiąć do

wewnątrz jak koperte. Wstawić na 15 min do lodówki. Rozwałkować na prostokąt

o wymiarach 20x60 cm, złożyć potrojnie i ponownie rozwałkować na prostokąt.

Jeszcze raz złożyć potrojnie i odstawić na 15 min w chłodne miejsce. Czynność tę powtórzyć jeszcze 3 razy.

2. Ciasto rozwałkować na grubość 5 mm na desce lekko posypanej maki. Wykroić

ciastka o kształcie gruszki przekrojonej wzdłuż.

3. Gruszki obrać, przekroić wzdłuż na połowki, usunąć gniazda nasienne, pokroić

na cienkie plasterki prostopadle do powierzchni przekrojonej gruszki. Zrekonstruować pierwotny kształt gruszki, ułożyć na wykrojonych ciastkach, posypać płatkami migdałowymi.

4. Piec 15 min w temp. 240°C. Gorące ciastka posypać cukrem pudrem.

- Takie same ciastka można upiec z jabłkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 37 "Ciasta i ciasteczka I", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)