
Napoleonka 2

Dodano: 2000-07-25 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6293 razy.

Podaje przepis na napoleonke, ktora robi moja zona... 8^)

Na ile osob: 1 - 8

Czas przygotowania: ok. 1 h

Wartosc kaloryczna: Mnostwo kalorii !

Skladniki:

Ciasto francuskie (na 2 blaty)

1 l mleka

1/2 szklanki cukru

wanilia lub 1 cukier wanilinowy

2 zoltka

1/2 szklanki maki pszennej

Sposob przygotowania:

Przygotowane lub kupione wczesniej ciasto francuskie wylozyc na blaszke i upiec w piekarniku 2 jednakowe placki (blaty).

Przygotowanie kremu:

3/4 l mleka zagotowac z cukrem i wanilia. Reszta zimnego mleka rozmieszac z zoltkami i maki, po czym przetrzec to przez sitko w celu zlikwidowania grudek.

Wlac do gotujacego sie mleka mieszajac i doprowadzic do wrzenia - masa ma zgestniec.

Ostudzic mase, chlodna wylac na pierwszy blat, przykryc drugim, posypac cukrem pudrem i odstawic do wystygnięcia.

Zjesc samemu, ewentualne zaprosic gosci... 8^)

Zrodlo: <Kamil Uminski, umil@platon.man.lublin.pl>

Takie dobre że najlepiej zjeść samemu.

Nadesłał(a):kalina 2006-02-09 09:02:59

ile piec bo jest podane tylko czas przygotowania czyli niewiadomo ile piec. proszę o szybką odpowiedź gdyż 30 kwietnia mam gości i chciałam zrobić im napoleonkę

Nadesłał(a):justyna <justeczek@o2.pl> 2006-04-28 18:04:56

Drodzy u¿ytkownicy. Na pocz¶tku serdecznie Wam dzi¶kuje za Wasze sprawdzone, z "¿ycia wzięte" wspaniale przepisy, z którymi sie tutaj z innymi osobami dzielicie. Rownie¿ dzi¶kuje Was za Wasze komentarze. Wasze komentarze sa bezbledne i rozbawiaja mnie do lez. Smieje sie z nich non stop i nie pamietam juz kiedy wczesniej mnie cos tak rozbawilo a "Smiech to zdrowie". Nie ma to jak dobre poczucie humoru. Wasze komentarze sa jedna wielka beczka smiechu i zadne nawet najlepsze komedie sie z nimi nie umywaja. Przyjemne z pozytecznym. Niestety z powodu dlugiego i serdecznego smiechu wraz z powstalymi łzami pozniej nic nie widze i nie jestem w stanie nic przeczytac...Rownie¿ przez jakis czas musze sie powstrzymac przed czytaniem nastepnych komentarzy poniewaz "co za duzo to nie zdrowo" boje sie by nie dostac ataku serca ze smiechu.

Niestety nie wszystkie Wasze komentarze sa uprzejme. Bardzo Was prosze badzcie dla siebie mili i uprzejmi. To nic nie kosztuje nie rani. Brak zyczliwosci i uprzejmosci tylko ludzi niepotrzebnie dzieli. Jezeli Drodzy u¿ytkownicy nie znacie sami konkretnej odpowiedzi, nie mozecie komus pomoc lub danej osobie nic poradzić, lub Wam sie dany przepis nie podoba barszo Was prosze nie ubli¿ajcie danym osobom i autorom.

1. Powinnismy byc tylko niezmiernie wdzieczni autorom przepisow za ich przepisy i im bardzo za nie dziekowac.
2. Rownie¿ powinnismy im bardzo dziekowac za to, ze chca sie z nami nimi dzielic.
3. Rownie¿ powinnismy im dziekowac za to, ze spedzili na to swoj czas i pieniadze (na internet) by je umiescic na tej stronie.
4. Powinnismy ich informowac jak bardzo jestesmy im za nie wdzieczni
5. Powinnismy ich informowac, ze doceniamy ich prace i poswiecenie.
6. Powinnismy ich informowac, ze ich bardzo szanujemy wraz z ich przepisami.
7. Powinnismy ich informowac jak bardzo wazne sa ich sprawdzone przepisy szczegolnie dla sobo mieszkajacych poza granicami kraju.
8. Powinnismy ich informowac jak bardzo wazne sa ich przepisy dla osob, aktualnie mieszkajacych poza krajem ktore same moga stworzyc wspaniale dania pomimo braku dostepu do wielku odpowiednich podstawowych skladnikow.
9. Powinnismy ich informowac jak bardzo sa im wdzieczne osoby mieszkajace poza krajem, ze dzieki ich przepisom maja kontakt z krajem, z tradycja, ze wszystkim tym co jest dla nich bardzo cenne i co im brakuje w codziennym zyciu.
10. Powinnismy ich informowac jak bardzo sa im wdzieczne osoby mieszkajace za granica, ktore dzieki ich przepisom moga stworzyc cos swojego, zdrowego, wlasnego i moga oderwac sie od swoich bardzo trudnych problemow, nawet o nich zapomniec.
11. Rownie¿ powinnismy informowac rownie¿ osoby umieszczajace swoje pozytywne kreatywne komentarze i uwagi do danego przepisu jak bardzo te uwagi sa istotne dla danego przepisu.

Tylko to powinno miec miejsce.

Nie wazne jest jak ktos nazywa swoj przepis, Wazny jest przepis.

Wedlug ogolnej zasady nie wszystkim wszystko sie podoba i "trudno kazdemu dogodzic". Gdyby wszystkim wszystko sie podobalo, wszyscy myslili by i robili by tak samo jak roboty swiat bylby obrzydliwie nudny. Jezeli komus nie odpowiada dany przepis nie nalezy z tego powodu nikomu ublizac. Lepiej jest nic nie pisac niz pisac o kims cos zlego i to na dodatek w internecie, ze wszyscy moga to czytac. Na szczescie nie umieszczam zadnego swojego przepisu ale gdyby to mialo miejsce i gdyby moja osoba i moj przepis byl bardzo skrytkowany przez u¿ytkownikow to bylo by mi bardzo przykro. Moge sobie wyobrazic jak te osoby sie okropnie czuja i napewno nigdy wiecej nie umieszcza swojego innego przepisu. Co za nieodwracalna tragedia. Przepraszam wszystkich autorow przepisow za innych U¿ytkownikow. Prosze pamietac, ze nie wszyscy sie utozsamiaja z zamieszczonymi w internecie niepoprawnymi krytykami. Prosze sie nie przejmowac tymi niepoprawnymi krytykami. Jak nam sie dany przepis (z jakichs osobistych powodow) nie podoba to jest mnostwo innych przepisow), z ktorych mozna wybierac bez laku chociazby z tej jednej strony internetowej. Rownie¿ mozna dane przepisy we wlasnym zakresie udoskonalac i ulepszac np. jezeli ktos nie lubi modyfikowanych skladnikow moze je zastapic naturalnymi wedlug swojego uznania. Wazna sa intencje autora i ramy przepisu. Rownie¿ wazne jest to, ze osoby o podobnych zainteresowaniach moga nawiazac ze soba kontakt i dzielic sie swoim doswiadczeniem lub praktycznymi wskazowkami. Kazdy na tej stronie znajdzie cos dla siebie interesujacego. Jak ktos tutaj dla siebie nie moze nic odpowiedniego znalezc jest mnostwo innych stron internetowych z ktorym mozna korzystac.

Drodzy U¿ytkownicy bardzo Was prosze: nie ponizajcie nikogo: nie dyskryminujcie, nie podsumowujcie, nie krytykujcie. Jak chcecie sie z innymi osobami dzielic swoimi praktycznymi uwagami jak dany przepis stosujecie ze swoimi ulepszeniami bedzie to bardzo mile widziane przez wszystkich u¿ytkownikow i na pewno przez samych autorow tych przepisow.

Nie wszyscy u¿ytkownicy (korzystajacy z tej strony) sa w kraju i maja dostep do przepisow umieszczanych na opakowaniach...Jezeli ktos nie mieszka za granica to podejrzewam, ze w kazdym polskim miescie sa sprzedawane produkty z roznyimi opakowaniami bez zamieszczanych na nich przepisach. Rownie¿ nie kazdy mieszka w miescie sa osoby, ktore miszkaja na wsi i korzystaja z wlasnych produktow. rownie¿ nie kazdy jest doswiadczoneym zaawansowanym kuchmistrem. Osoby korzystajace z tej strony sa w roznyim stopniu zaawansowane, z roznyim doswiadczeniem, z roznyim wykształceniem i mieszkaja w roznych miejscach. Lacy nas tylko wspolny jezyk, kultura i zainteresowanie. Dlatego wszyscy przez wszystkich powinni byc jednakowo szanowani.

Internet jest wslanialym narzedziem, z ktorego mozna korzystac z calego swiata bez wzgledu na to gdzie sie w danym momencie mieszka za pomoca ktorego bez problemow mozna nawiazac kontakt z roznyimi osobami. To tyle odnosnie moich przydlugich osobistych uwag. Mam nadzieje, ze moje uwagi nikogo nie obrazily. Mam rownie¿ nadzieje, ze wiele osob sie ze mna zgadza a nawet beda mi wdzieczne, ze pisze takze w ich imieniu.

Teraz pragne odpowiedziec osobie na ostatnie pytanie odnosnie pieczenia. Ze swojego doswiadczenia (pragne tutaj pocieszyc wszystkich u¿ytkownikow), ktorzy nie sa pewni lub nie maja informacji jak dlugo cos piec...ze korzystam z najprostszej niezawodnej metody - mojego nosa i zapachu. Jak cos (co sie piecze) pachnie to znaczy, ze sie albo juz upieklo albo sie dopieka i jest w ostatniej fazie pieczenia. Nie musze caly czas przebywac blisko piekarnika. Moge byc w kazdym innym pomieszczeniu nawet daleko od kuchni i nigdy zapach (przeze mnie pieczonej danej rzeczy) nigdy mnie nie zawodzi. Nawet poza kuchnia zapach pieczonej rzeczy jest bardziej wyrazisty "latwiejszy" do wychycenia. Kiedy sie przebywa caly czas w kuchi podczas pieczenia mozna nie zaobserwować intensywnosci zapachu pieczonej rzeczy. Oczywiscie nikomu nie polecam przebywania w innych pomieszczeniach poza kuchnia w momencie pieczenia. Pragne tylko poinformowac u¿ytkownikow, ze ta s[rawdzpma [rzez mnie bardzo prosta metoda pieczenia sprawdza sie nawet na odleglosc. Powinno ise odejsc od piekarnika (szczegolnie zlego) tylko na wypadek kiedy nalezy cos nagle zrobic w innym pomieszczeniu i nie mozna nagle wylaczyc piekarnika w trakcie. lub nie powinno sie wylaczac piekarnika lub nie wskazane jest jego otwieranie. W moim przypadku musze otwierac piekarnik gazowy by go recznie zapalic. Moj nos i wech nigdy mnie przy pieczeniu nie zawiodl. To proste "odkrycie" i udogodnienie przyszlo w miare mojego piekarskiego doswiadczenia. Korzystam zawsze z tej "mojej" najprostszej, najpewniejszej i najskuteczniejszej metody nie wspominajac wizualnej obserwacji pieczonego ciasta. Nigdy nie korzystam z podanego w przepisie czasu pieczenia i temperatury poniewaz nie dotyczy to mojego "wiekowego" piekarnika gazowego. Jak cos powinno byc pieczone np. przez 30 min, ja musze piec przez najmniej godzine jezeli cos powinno sie piec przez ok.40 minut mnie to zajmuje ok. dwoch godzin. Nigdy scisle nie nalezy stosowac podanych w przepisach: czasu pieczenia, temperatury lub skladnikow. Produkty i skladniki z ktorych korzystamy sa rozne i ich konsystencja jest rozna nawet jezeli wazymy wszystko bardzo dokladnie przy uzcyciu bardzo doklagnej gramowej wagi. Tak sie bardzo czesto zdarza kiedy zrobimy wszystko co trzeba i nic nie wychodzi lub wychodzi cos co nie powinno. Kazda maka jest inna i ma inne wlasciwosci absorbujace plyn. Czasami do maki trzeba dodac wiecej plynu lub mniej niz podaje to dany przepis. Na uzywanie przez nas skladniki bardzo wpływa wilgotnosc powietrza, temperatura powietrza i itp. Podana w przepisie temperatura pieczenia sygnalizuje nam tylko czy cos powinno byc pieczone w wyzszej czy nizszej temperaturze. Oprócz u¿ytych skladnikow bardzo istotnych dla czasu pieczenia danego ciasta, rownie¿ bardzo istotne sa piekarniki, ktore sa rozne. Inaczej sie

piecze w piekarniku gazowym, inaczej w piekarniku elektrycznym, inaczej w piekarniku elektrycznym z wiatrakami lub wentylatorem a jeszcze inaczej w mikrofalowce. Nawet temperatura pieczenia piekarników z możliwością ustalenia konkretnej temperatury pieczenia bardzo często różni się od oczekiwanej temperatury. Co w praktyce oznacza, że np. 200 stopni piekarnika w rzeczywistości może być 250 lub więcej. Wyprodukowane nawet te same modele piekarników albo elektrycznych lub gazowych "pieka" inaczej, różnie temperatury i czas pieczenia jednego tego samego ciasta w dwóch "jednakowych" piekarnikach w tym samym czasie mogą być bardzo różne. Tutaj wszystko należy testować we własnym zakresie na miarę własnych możliwości i dostępnego sprzętu. Niestety nie ma uniwersalnego przepisu na pieczenie ze nawet zalecana w przepisie 200 st. temperatura w piekarniku będzie faktycznie 200 st. w rzeczywistości. Wszystko z czasem przychodzi i jest zdobywane na podstawie własnego doświadczenia prób i błędów. Nie da się tego uniknąć i przeskoczyć. Najważniejsze jest to, że w miarę upływu czasu i praktyki ciasta wychodzą coraz lepsze. Jeżeli ktoś ma już jakieś wstępne doświadczenie w pieczeniu kilku ciast, mieszaniu składników, dobrej konsystencji ciast, w technice pieczenia to użycie jakiegokolwiek nowego przepisu jest bardzo proste. Wtedy wszystko zawsze wychodzi od pierwszego razu. Nie ma siły by coś nie wyszło nawet jeżeli się zmienia proporcje i orientacyjnie mierzy wymagane składniki bez wagi "na przysłowiowe oko". Do tego nie trzeba mieć szczególnych zdolności i nie trzeba być geniuszem. Tylko coś nie wyjdzie jeżeli jest zły przepis, nie jest dokładnie wyszczególniona sposób mieszania składników (co jest bardzo ważne np. w biszkopecie), są podane złe proporcje lub jest zły piekarnik.

Z mojego doświadczenia pieczenia. Na przykład był podany w przepisie czas pieczenia ciasta minimum 40 minut a już po 10 minutach (wcześniejszy używany przeze mnie) piekarnik gazowy wszystko palił po 10 minutach. Po 15 minutach pieczenia ciasto było z wierzchu całe spalone, czarne a w środku było surowe. Do pieczenia użyłem termostat na wskazaną w przepisie temperaturę. Nigdy mi się coś takiego wcześniej w mojej całej praktyce "piekarniczej" nie zdarzyło. W obecnym używanym przeze mnie piekarniku gazowym (ten sam model co wcześniej pałacy) bardzo trudno jest ustalić stałą temperaturę pieczenia ponieważ poziom gazu w ciągu tylko kilku minut nagle całkowicie opada z wysokiego płomienia do zanikającego. Bardzo trudno jest ustalić jakąkolwiek temperaturę pieczenia. Tutaj pragnę podzielić się moją następną praktyczną uwagą lepiej jest coś piec w niższej temperaturze i dłużej niż spalić. Jak ma się ciasto upiec zawsze się upiecze bez względu na to jak długo i w jakiej temperaturze się piecze. Kiedy piecze się w niższej temperaturze wtedy ciasto piecze się całe szczególnie w środku. Jak piecze się ciasto w wyższej temperaturze wtedy zachodzi niebezpieczeństwo, że ciasto się spali z wierzchu a w środku będzie surowe.

Jak coś co się piecze już zaczyna intensywnie pachnieć, to znaczy, że się już albo upiekło lub jest w ostatniej fazie pieczenia. Wtedy sprawdzam wizualnie czy dane ciasto już się odpowiednio zarumieniło czy nie. Na podstawie wyglądu ciasta (przez szybę piekarnika) decyduje ile minut jeszcze ciasto będzie się dopiekać. Na podstawie obserwowanego czasu pieczenia i wyglądu ciasta wiem jak szybko się rumieni. Zawsze zmniejszam temperaturę pieczenia w ostatniej fazie ponieważ piekarnik jest b. nagrzany. Kiedy ciasto już prawie upieczone w bardzo gorącym piekarniku by się bardzo szybko spaliło bez zmniejszenia płomienia gazu. Kiedy w moim przypadku "metoda nosa" się sprawdza, kiedy mój piekarnik nie jest dobry bez możliwości regulacji temperatury pieczenia i moja sprawdzona "metoda nosa" się sprawdza (nie wiem czy jakiegokolwiek źródło to podaje) się sprawdza bezbłędnie na pewno będzie Panstwu bardzo przydatna i skuteczna. Mam nadzieję, że moje bardzo proste praktyczne uwagi pomogą wielu osobom i zapobiegną nieprzewidzianym tragediom. Nie ma nic gorszego jak wszystko starannie przygotować, wymieszać, poświęcić na to swoją pracę, czas, energię, pieniądze i z powodu nieodpowiedniej temperatury lub czasu pieczenia wszystko spalić i wyrzucić do kosza. Poza bardzo prostym ręcznym miskerem (z dwoma podstawowymi mieszadłami) i piekarnika teraz wszystko mi bardzo dobrze wychodzi. Bardzo profesjonalny sprzęt nie zapewnia sukcesu tylko w nim pomaga.

Jeszcze raz pragnę bardzo serdecznie Panstwu podziękować za Panstwa przepisy. Nie ma nic lepszego jak własnoręcznie wykonać z "niczego coś". Sprzedawane gotowe najprostsze ciasta w sklepach bardzo źle wpływały na moje zdrowie. Zawsze miałem bardzo silne obustronne zatrucie. Przez długi okres czasu przyczyny mojego złego stanu zdrowia nie były mi znane. Wglądało na to, że nie jestem w stanie jeść jakiegokolwiek ciasta szczególnie z kremem. Od tego momentu jak piekę dla siebie i znajomych moje wszystkie bardzo poważne problemy z przewodem pokarmowym natychmiast zniknęły. Jest to następny bardzo ważny powód dlaczego jestem Panstwu bardzo wdzięczny i za Panstwa przepisy. Mam nadzieję, że Panstwo w pełni mnie rozumieją. Pozdrawiam Wszystkich użytkowników bardzo serdecznie i życzę powodzenia w wypiekach

Nadesłał(a):wam <vagabo709@interia.pl> 2009-08-10 03:08:46

Komentarz dot. pieczenia został umieszczony w oddzielnym artykule: Piekarnik - jaka temperatura i czas
Nadesłał(a):MM 2009-08-17 20:08:02