Ciasto francuskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1624 razy.

Ciasto francuskie należy wsadzić w tak gorący piec jak drożdżowe, bo jeżeli piec za zimny, nie będzie się ciasto dzieliło w listki tylko sklęśnie. Wziąć 40 deka suchej mąki, 2 jaja, 40 deka masła, trochę wody. Masło wymyć w zimnej wodzie i zostawić je w niej. Wsypać 40 deka mąki na stolnicę, zrobić w pośrodku dołek, wbić jaja, kawałek moczonego masła, trochę wody, zagnieść ciasto, żeby było miernie tęgie i nie przylegało do wałka i niech leży, żeby się uleżało. Masło wypłukane z wody wycisnąć przez serwetę, ciasto rozpłaszczyć, masło na nie rozłożyć; złożyć brzegi ciasta do środka w kopertę i wałkować, skoro będzie cienkie na tylec noża, znowu je złożyć i powtarzać wałkowanie 4 razy, zostawiając zawsze przez 10 minut ciasto złożone. Ukrajać kawałek ciasta, potrzymać przed płomieniem; skoro uschnie a jest za grube, trzeba je jeszcze przewałkować, potem wyciskać podług potrzeby małe foremki lub dużą formę i upiec. Ciasto trzeba robić w bardzo chłodnym miejscu.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"