



SIOSTRA ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

WIELKA KSIĘGA
CIAST
SIOSTRY
ANASTAZJI

WSTĘP
ANDRZEJ KOZIOŁ

WYDAWNICTWO WAM

SIOSTRA ANASTAZJA RADZI

1. Mąkę do ciasta zawsze należy starannie przesiewać.
2. Mąkę mieszamy najpierw z proszkiem do pieczenia, a dopiero potem dodajemy pozostałe składniki.
3. Foremki należy zawsze smarować tłuszczem i obsypać tartą bułką (lub wyłożyć specjalnym papierem).
4. Zawsze wybieramy jaja o nieuszkodzonych skorupkach. Przed użyciem należy je dokładnie umyć (nawet sprząść), a następnie wbijać pojedynczo do osobnego naczynia.
5. Do przygotowania ciasta biszkoptowego należy użyć świeżych jaj (umytych) wcześniej schłodzonych w lodówce.
6. Biszkopt po upieczeniu należy pozostawić jeszcze przez chwilę w wyłączonym piekarniku.
7. Ciasto kokosowe jest najlepsze wtedy, gdy piecze się je krótko w dość ciepłym piekarniku. Im dłużej trwa pieczenie, tym ciasto jest twardsze.
8. Kruche ciasto przed pieczeniem należy ponakłuwać widelcem w kilku miejscach.
9. Sernik zostawić w piekarniku aż do wystygnięcia.
10. Ciasto ucierane piec w piekarniku już lekko nagrzanym. Po wyrośnięciu zwiększyć temperaturę jak podano w przepisie.
11. Ciasto jest upieczone wtedy, gdy jest zarumienione, odstaje od brzegów formy, a drewniany (suchy) patyczek włożony do ciasta po wyjęciu jest czysty, bez przylepionych grudek ciasta.
12. Do spulchniania niektórych ciast można wykorzystać, rzadko dziś stosowany, amoniak spożywczy w postaci proszku. Jego działanie podobne jest do proszku do pieczenia. Amoniak spożywczy jest dostępny w sprzedaży.

13. Piana będzie się lepiej ubijała, jeżeli do białek dodamy szczyptę soli.
14. Jabłka – dokładnie umyte, obrane i rozdrobnione – należy skropić sokiem z cytryny, nie będą ciemniały.
15. Rodzynki przed dodaniem do ciasta należy dokładnie umyć, sparzyć, osuszyć i obtoczyć w mące. A wysuszone roszynki znów staną się miękkie, jeżeli włożymy je na pół godziny do soku z cytryny.
16. Jeżeli do ciasta używamy świeżych owoców (np. truskawek, wiśni, śliwek), to po ich dokładnym wymyciu i obsuszeniu, należy je obtoczyć w bułce tartej. Pozwoli to na uniknięcie zakalca.
17. Do przygotowania masy można użyć – według własnego uznania – masła lub margaryny.
18. Jeżeli podczas przygotowywania kremu masa się zwarzy, należy ją lekko podgrzać, cały czas mieszając.
19. Jeżeli w przepisie nie podano składników polewy i jej wykonania, należy przygotować polewę według przepisu ze str. 12.
20. Ze względu na różne rodzaje piekarników – w przepisach podana jest przybliżona temperatura pieczenia oraz przybliżony czas pieczenia.
21. Wszystkie przepisy opracowane są na foremkę o wymiarach 23x38 cm.



W książce oznaczono przepisy według stopnia trudności:



bardzo łatwe



łatwe



trudniejsze