Ciasta i desery

SIOSTRY SALOMEI

S. Salomea Łowicka FDC

Ciasta i desery

SIOSTRY SALOMEI

Wydawnictwo WAM

© Wydawnictwo WAM, 2017

Opracowanie: Elżbieta Mazur
Korekta: Dariusz Godoś
Opracowanie graficzne: Marcin Jakubionek
Projekt okładki: Dawid Polkowski
Fotografie na okładce: Dariusz Kobucki
Fotografie potraw: Agnieszka Piątkowska

Fotografie potraw i stylizacja:
Agnieszka Piątkowska
agnieszkapiatkowska.com

Pozostałe fotografie: Shutterstock.com

ISBN 978-83-277-1391-9

WYDAWNICTWO WAM
ul. Kopernika 26 ▪ 31-501 Kraków
tel. 12 62 93 200 ▪ faks 12 42 95 003
e-mail: wam@wydawnictwowam.pl
www.wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY
tel. 12 62 93 254-255 ▪ faks 12 62 93 496
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA WYSYŁKOWA
tel. 12 62 93 260
e.wydawnictwowam.pl

druk:
Dimograf ▪ Bielsko-Biała

Kocham ciasta i z wielką przyjemnością je piekę, i z równą przyjemnością je jem (chyba to nawet trochę po mnie widać). Na szczęście okazało się, że miłośników domowych słodkości jest więcej i warto byłoby podzielić się tymi przepisami z Czytelnikami. I tak moja pierwsza książka zatytułowana była „103 ciasta Siostry Anastazji". Potem pojawiły się kolejne, w sumie kilkaset przepisów. Wydawało mi się, że o ciastach wiem jeśli nie wszystko, to bardzo dużo.

No właśnie, wydawało mi się… Przeczytałam bowiem zgromadzone przez Siostrę Salomeę przepisy i jestem zaskoczona. Nie tylko przepisami na włoskie ciasta, ale także tymi naszymi, tradycyjnymi.

Książka Siostry Salomei to prawdziwa skarbnica bab, babeczek, tortów, torcików, serników, mazurków i kruchych ciasteczek. Wszystko przepięknie przygotowane i smakuje przepysznie. Jestem przekonana, że Państwu również dostarczą niezapomnianych wrażeń smakowych i zagoszczą na stałe w Waszych domach…

Siostra Anastazja Pustelnik FDC

PORADY SIOSTRY SALOMEI

1. Mąkę przed użyciem do wypieku ciasta zawsze starannie przesiewam. Dzięki temu nie tylko zostaną usunięte drobne zanieczyszczenia, ale przede wszystkim mąka będzie napowietrzona i łatwiej będzie łączyć się z innymi składnikami. Spowoduje to, że upieczone ciasto lepiej wyrośnie, będzie delikatniejsze i bardziej puszyste.
2. Tradycyjne formy do ciasta zawsze natłuszczam i dodatkowo – przy pieczeniu ciasta biszkoptowego, ucieranego czy z owocami – obsypuję bułką tartą. Ułatwia to wyjęcie ciasta z formy. Formę można również wyłożyć papierem do pieczenia. Obecnie już powszechnie używane formy silikonowe nie wymagają takiego przygotowania, ponieważ ich powierzchnia jest wykonana ze specjalnego, nieprzywierającego materiału.
3. Spody ciast kruchych przed nałożeniem nadzienia można wcześniej podpiec i obciążyć nakłute widelcem specjalnymi kulkami ceramicznymi (lub zwykłą fasolą czy grochem) rozłożonymi na pergaminie przykrywającym ciasto. Po ok. 10 min pieczenia należy usunąć obciążenie wraz z papierem i dopiec ciasto do uzyskania jasnozłotego koloru. Tak przygotowany spód ciasta zachowa równą powierzchnię.
4. Do wypieku ciast wybieram jaja o nieuszkodzonych skorupkach. Przed użyciem dokładnie je myję, a następnie pojedynczo wbijam do osobnego naczynia. Do przygotowania ciasta biszkoptowego używam świeżych jaj (umytych) wcześniej schłodzonych w lodówce.
5. Biszkopt po upieczeniu pozostawiam jeszcze przez chwilę w wyłączonym piekarniku.
6. Sernik po upieczeniu pozostawiam w nagrzanym (wyłączonym) piekarniku przez ok. 15-20 min, po czym uchylam drzwiczki piekarnika i pozostawiam tam ciasto do całkowitego wystudzenia. Zmniejsza to ryzyko opadnięcia sernika.

7. Upieczone ciasto sprawdzam metodą „suchego patyczka". Gdy ciasto jest zarumienione, odstaje od brzegów formy, a włożony w nie drewniany (suchy) patyczek po wyjęciu jest czysty, bez przylepionych grudek ciasta – wtedy ciasto jest gotowe do wyjęcia z piekarnika.
8. We wszystkich przepisach stosowałam masło 82%.
9. Ze względu na różne rodzaje piekarników – w przepisach podałam przybliżoną temperaturę i przybliżony czas pieczenia.

W niektórych ciastach, kremach i nadzieniach jako jeden ze składników podaję smażoną skórkę pomarańczową. Ponieważ warto mieć pod ręką ten niezwykle aromatyczny dodatek nie tylko do deserów, poniżej podaję przepis na jej wykonanie.

SMAŻONA SKÓRKA POMARAŃCZOWA

Składniki:

3 pomarańcze
1 szklanka cukru
1 szklanka wody
sok z 1 cytryny

Wykonanie:

Cukier rozpuścić w wodzie i zagotować. Pomarańcze dokładnie umyć i obrać. Skórkę zalać zimną wodą i doprowadzić do wrzenia, odlać wodę, zalać zimną wodą i ponownie przez moment zagotować. Czynność powtórzyć jeszcze dwukrotnie. Następnie skórkę ostudzić, wyciąć białe części, pokroić w paseczki lub małą kostkę i wrzucić do przygotowanego syropu. Całość smażyć na wolnym ogniu do czasu odparowania wody. Cukier powinien oblepić skórkę. Pod koniec dodać sok z cytryny, wymieszać i zdjąć z ognia. Usmażone skórki przełożyć do słoiczka. Po ostygnięciu przechowywać w lodówce.

Ciasta, ciastka i ciasteczka

trudność:

PANNA COTTA Z RUMEM

Składniki:

½ l śmietany kremówki
¼ l tłustego mleka
5 dag cukru pudru
2 łyżeczki żelatyny
2 łyżki wody
1 laska świeżej wanilii
2 łyżki rumu
10 dag startej gorzkiej czekolady (lub wiórków czekoladowych)

Wykonanie:

Żelatynę wymieszać z zimną wodą, następnie podgrzać w kąpieli wodnej do czasu jej rozpuszczenia. Laskę wanilii delikatnie rozciąć wzdłuż i łyżeczką zeskrobać zawarty miąższ.

Śmietanę, mleko, cukier i miąższ z wanilii wymieszać i podgrzać przez ok. 2 min do czasu rozpuszczenia się cukru. Pod koniec wlać rum, odstawić z ognia, dodać ciepłą żelatynę i całość energicznie mieszać do czasu uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie masę przełożyć do salaterek i schłodzić.

Przed podaniem wyłożyć na talerzyk i obficie posypać wiórkami czekoladowymi.

uwaga:

Przed wyłożeniem deseru na talerzyk należy na kilka sekund zanurzyć salaterkę w gorącej wodzie.

PANNA COTTA Z BISZKOPCIKAMI

Składniki:

20 dag biszkoptów podłużnych
2 szklanki mleka
1 l śmietany 30%
1 kg zmielonego sera białego z wiaderka
1 szklanka cukru pudru
1 cukier waniliowy
10 łyżeczek żelatyny
¼ szklanki wody
3 czerwone galaretki
30 dag truskawek

Wykonanie:

Truskawki oczyścić, usunąć szypułki i pokroić w kostkę. Galaretki rozpuścić wg przepisu. Do tężejącej galaretki dodać truskawki.

Dno blaszki o wymiarach 23 cm x 36 cm równo wyłożyć biszkoptami.

Żelatynę rozpuścić w ciepłej wodzie. Śmietanę, mleko, cukier i cukier waniliowy zagotować na wolnym ogniu. Pod koniec dodać rozpuszczoną żelatynę, dokładnie wymieszać i odstawić z ognia na ok. 30 min, po czym całość zmiksować i połączyć z serem.

Otrzymaną masę równomiernie rozłożyć na biszkoptach. Wierzch zalać tężejącą galaretką z truskawkami.

Deser podawać schłodzony.

trudność:

WŁOSKIE TRUFLE

Składniki:

20 dag gorzkiej czekolady

10 dag wiórków czekoladowych

3 łyżki likieru pomarańczowego

4 łyżki masła

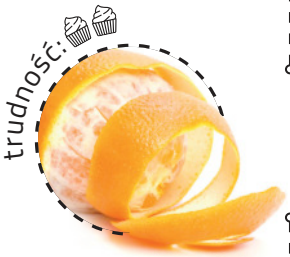
4 łyżki cukru pudru

10 dag mielonych migdałów

Wykonanie:

Czekoladę wraz z likierem rozpuścić w kąpieli wodnej, cały czas mieszając, następnie dodać masło i nadal mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Pod koniec dodać migdały i cukier puder. Całość dokładnie wymieszać i schłodzić.

Ze schłodzonej masy formować równej wielkości kulki. Każdą obtoczyć w wiórkach czekoladowych i przełożyć do dekoracyjnych foremek.



CIASTO WŁOSKIE

CIASTO POMARAŃCZOWE

Składniki:

15 dag masła
20 dag cukru pudru
7 żółtek
25 dag mąki
½ szklanki kwaśnej śmietany
½ łyżeczki proszku do pieczenia
starta skórka z 1 pomarańczy

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, stopniowo dodając żółtka, następnie dodać śmietanę, skórkę pomarańczową i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dobrze wymieszać i wylać do natłuszczonej formy o wymiarach 23 cm x 36 cm.

CIASTO WANILIOWE

Składniki:

20 dag cukru pudru
7 białek
7 dag mąki ziemniaczanej
7 dag mąki pszennej
15 dag stopionego masła
1 cukier waniliowy

Wykonanie:

Masło roztopić na wolnym ogniu i przestudzić.

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier, i nie przerywając ubijania, dodać mąkę ziemniaczaną, mąkę pszenną oraz cukier waniliowy. Na końcu wlać przestudzone masło i całość delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto wyłożyć na ciasto pomarańczowe.