**Wyroby z ciasta francuskiego**.

Wyroby z ciasta francuskiego klasyfikujemy w następujące grupy:

ciastka nieprzekładane,

ciastka nienadziewane,

ciastka nadziewane,

ciastka przekładane,

ciastka korpusowe.

***Ciastka nienadziewane i nieprzekładane****.*

***JĘZYKI***

Ciasto francuskie rozwałkowuje się do grubości 10-12mm, po czym wykrawa się z niego

krążki za pomocą okrągłego wycinaczka z karbowanym ostrzem. Wycięte krążki układa się

na cukrze wymieszanym z niewielką ilością mąki i rozwałkowuje się do grubości 2-3mm

nadając im owalny kształt. Podczas wałkowania kawałki ciasta należy obracać, aby obie

powierzchnie były pokryte cukrem. po wałkowaniu układa się je na blachy. Ułożone języki

wypieka się w temperaturze 220oC w ciągu 15-20 minut, po czym niezwłocznie zdejmuje z

blach.

***KRAWATY***

Ciasto francuskie rozwałkowuje się do grubości 6-8mm, po czym kraja się na

prostokąty o wymiarach 5x12cm, następnie ujmuje się pojedynczo obiema rękami i przekręca

w połowie ich długości w ten sposób, aby po uformowaniu ciasto przypominało wyglądem

muszkę. Uformowane kawałki ciasta układa się blachy w odstępach ok. 3cm. powierzchnię

górną smaruje się masą jajową, a na środek w miejscu skrętu nanosi się marmoladę, za

pomocą woreczka zakończonego gładkim, okrągłym zdobnikiem. Tak wykonane kęsy

wypieka się w piecu o temperaturze 230oC. Bezpośrednio po wypieczeniu krawaty glazuruje się. Do tej grupy ciastek francuskich należą również poduszki, których produkcja podobna jest do produkcji języków, z tą różnicą, że różnią się kształtem.

***Ciastka nadziewane****.*

***KOPERTY***

Ciastka te nadziewa się masą serową lub makową. Ciasto francuskie rozwałkowujemy

do grubości 6-4mm, należy pokrajać je w kwadraty o boku 8cm. Na środek każdego kwadratu ciasta nakłada się masę serową lub makową, brzeg posmarować masą jajową i złożyć do środka w formie koperty, przykrywając w ten sposób nałożoną na środek masę. Uformowane ciastka układa się na blachy w odstępach ok. 2cm, powierzchnię górną smaruje się masa jajową i wypieka w piecu o temperaturze 230oC, po wypieku smaruje się glazurą.

***- ROŻKI Z JABŁKAMI***

Ciasto francuskie rozwałkowuje się do grubości 4-5mm, po czym kraja się w kształcie

kwadratów o boku równym 10cm. Na środek każdego kwadratu ciasta układa się drobno

pokrojone jabłka, które posypuje się cukrem i cynamonem. Do tego celu można stosować

również jabłka prażone lub pasteryzowane. Po nałożeniu nadzienia na środek, kwadraty ciasta składa się po ich przekątnej, otrzymując w ten sposób trójkąty. W celu lepszego sklejenia, brzegi ciasta przed złożeniem można posmarować masą jajową. Uformowane ciastka układa się na blachy i wypieka w temperaturze 220 – 240oC w ciągu 20-25 minut, a wypieczone rożki smaruje się glazurą.

***- CIASTKA FRANCUSKIE NADZIEWANE KONFITURĄ LUB DŻEMEM***

***GRZEBIENIE***

Ciasto francuskie rozwałkowane do grubości ok. 5mm kraja się na prostokąty

o wymiarach 5x10cm. Po środku wzdłuż każdego prostokąta za pomocą koreczka

zakończonego okrągłym, gładkim zdobnikiem, nanosi się nadzienie. Kawałki ciasta składa się w pół, zaciskając brzegi. Dłuższy bok ciasta, w miejscu sklejenia brzegów, nacina się nożem do głębokości 15mm, w równych odstępach, wynoszących 15-20mm. Przy układaniu na blachy nadaje mu się kształt podkowy tak, aby na zewnątrz były nacięcia. Ułożone smaruje się masą jajową i posypuje cukrem, po czym wypieka się w piecu w temperaturze 220-240oC.

***Ciastka przekładane.***

Do tej grupy wyrobów należą ciastka sporządzone z blatów, które otrzymuje się

z rozwałkowanego do grubości ok. 4mm ciasta francuskiego wypieczonego na blachach

w temperaturze 220-240oC.

***NAPOLEONKI***

Na przygotowanych blatach z ciasta francuskiego nakłada się uprzednio

przygotowany krem śmietankowy lub bitą śmietanę. Po rozprowadzeniu kremu równą

warstwą na całej powierzchni blatu, nakłada się drugi blat spodem do wierzchu. Przy

zastosowaniu do przekładania kremu śmietankowego, uformowany przekładaniec można

krajać dopiero po ochłodzeniu kremu. Napoleonki zarówno te przekładane bitą śmietaną, jak i kremem śmietankowym należy krajać przy użyciu cienkiego i ostrego noża lub nożo – piłki

nadającej ciastkom kształt kwadratów albo prostokątów. Po pokrojeniu powierzchnię górną

ciastek posypuje się przez gęste sito cukrem pudrem.

*-* ***MARKIZY***

***Ciasto kruche – produkcja***

Proces otrzymywania ciasta kruchego rozpoczyna się od tego, że do kotła dajemy tłuszcz i

cukier kryształ, po czym mieszamy. Po dokładnym rozmieszaniu kolejno dodajemy:

- syrop ziemniaczany – mieszamy,

- jaja – porcjami – mieszamy,

- mleko – mieszamy,

- przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia – mieszamy.

Po dokładnym wymieszaniu składników, w bardzo krótkim czasie tak, aby nie zaciągnąć

ciasta, co by oznaczało i mogło spowodować zbyt długie mieszanie. Ciasto jest przygotowane do dalszej produkcji. Można je przechowywać do 3 dni. Wyroby z ciasta kruchego wypieka się w temperaturze ok. 240oC, po wyżej której może nastąpić palenie.

**Markizy składają się z jednego blatu z ciasta kruchego oraz dwóch blatów z ciasta**

**francuskiego przełożonych dwoma warstwami marmolady**. Na wypieczone blat z ciasta

kruchego nakłada się marmoladę równą warstwą grubości ok. 2mm, po czym przykrywa

blatem z ciasta francuskiego i na jego powierzchnię również nakłada się równą i taką samą

warstwę marmolady. Drugi blat z ciasta francuskiego nakłada się spodem do góry i całość

przyciska deską w celu dokładnego sklejenia poszczególnych warstw. Następnie na

powierzchnię górną rozsmarowuje się cienką warstwę marmolady i wylewa ogrzaną do

temperatury ok. 60oC pomadę, którą rozprowadza się szybko za pomocą noża, równą warstwą po całej powierzchni blatu. Przekładaniec oblany pomadą kraja się na pasy szerokości 6-8cm.Boki posypuje się okruszkami z blatów ciasta francuskiego. Pasy kraja się na prostokątne ciastka, które można ozdobić owocami z syropu.

***OBWARZANKI GRECKIE***

Ciastka te produkuje się z połączonego ciasta francuskiego i kruchego, które bierze się

w stosunku 2:1. Oba ciasta rozwałkowuje się w kształcie prostokąta grubości 3-4mm, przy

czym powierzchnia rozwałkowanego ciasta kruchego będzie o połowę mniejsza od

powierzchni rozwałkowanego ciasta francuskiego. Rozwałkowane ciasto francuskie smaruje

się masa jajową i na połowę jego powierzchni nakłada się przygotowane ciasto kruche, a następnie przykrywa druga połową ciasta francuskiego. Przygotowany w ten sposób przekładaniec ciasta francuskiego z ciastem kruchym kraja się na paski szerokości 8x10cm, które ręcznie zwija się w kształcie spirali, a następnie układa się na blachy, nadając im formę obwarzanek. Tak przygotowane obwarzanki wypiekamy w temperaturze 210-230oC. Ochłodzone i wypieczone obwarzanki posypuje się cukrem pudrem.

***Ciastka korpusowe.***

***JAGUSIE***

Przy produkcji tego typu ciasteczek w pierwszej fazie z ciasta francuskiego sporządza

się korpusy. W tym celu rozwałkowujemy ciasto francuskie do grubości ok. 4mm i

przykrywamy nim foremki karbowane, ułożone dnem do góry. Za pomocą okrągłego

wycinacza odcina się wokół foremki nadmiar ciasta, a przykryte foremki układa się na blachy i wypieka w piecu o temperaturze ok. 250oC. Wypieczone i ochłodzone korpusy napełnia się dżemem jagodowym, a następnie kremem bita śmietana, za pomocą woreczka zakończonego okrągłym i karbowanym zdobnikiem.

***RURKI***

W tym przypadku korpusy sporządza się w kształcie rurki. Przygotowane ciasto

francuskie rozwałkowuje się na płat w kształcie prostokąta grubości ok. 3mm, kraja się na paski szerokości ok. 20mm. Paski ciasta nawija się spiralnie na metalowe rurki w kształcie ściętego, wydłużonego stożka w ten sposób, aby poszczególny zwój ciasta zachodził na następny, a po wypieczeniu tworzył jedną całość. Powierzchnię górną uformowanych korpusów – rurek, smaruje się masa jajową posypując cukrem i układa na blachy w odstępach nie mniejszych niż 15mm. Wypieka się w piecu o temperaturze 230-260oC. Po wypieczeniu i ochłodzeniu do temperatury ok. 40oC wyjmuje się metalowe rurki. Ochłodzone korpusy napełnia się kremem bezowym za pomocą woreczka zakończonego okrągłym, gładkim zdobnikiem.

*-* ***Ciastka francuskie z owocami (ze śliwkami).***

Rozwałkowane do grubości 3-4mm ciasto francuskie kraja się na prostokąty o

wymiarach 10x5cm, które smaruje się masa jajową i układa się na nich umyte, pozbawione

pestek i pokrojone na części śliwki, skórka do powierzchni ciasta. Powierzchnię górną posypuje się cynamonem, a następnie ciastka układa się na blachy i wypieka w piecu o temperaturze 230oC. Wypieczone ciastka wykańcza się pomadą, którą nanosi się a poszczególne ciastka paskami w kształcie kratki, za pomocą pędzelka lub woreczka zakończonego okrągłym o małej średnicy otworu gładkim zdobnikiem.

***PALUSZKI , DIABLOTKI***

Formuje się z ciasta o kształcie prostokąta szerokości 20 cm i na 7 cm. Powierzchnie ciasta smaruje się masą jajową, posypuje tartym serem żółtym. Następnie ostrym nożem kroi się pasy szerokości 1,5 cm i skręca spiralnie na kształt śruby.

***PASZTECIKI***

Mogą mieć różne kształty. Charakterystyczne są paszteciki nazywane vol-au-vent, w kształcie okrągłej formy o pustym środku. Okrągłą formę piecze się osobno, a następnie napełnia gorącym nadzieniem i podaje na gorąco jako przystawkę lub dodatek do zup.

Z ciasta francuskiego sporządza się, podobnie jak z ciasta kruchego, tarty i tartaletki.

Sposoby formowania ciast francuskich







