**Wyroby z ciasta parzonego**

Gotowe ciasto parzone może być formowane przez wyciskanie lub smarowanie na

blachy posmarowane tłuszczem i posypane mąką. Wypieka się w piecu o temperaturze 180-

2000C .

Korpusy z ciasta parzonego można napełniać bitą śmietaną, kremami, masami

słodkimi.

**Wyroby z ciasta parzonego podzielić można na korpusowe i przekładane.**

**Ptysie**

Z przygotowanego ciasta parzonego, za pomocą woreczka zakończonego okrągłym,

karbowanym zdobnikiem, wyciska się okrągłe korpusy na blachy posmarowane cienko

tłuszczem. Następnie wypieka się w piecu w temperaturze 180-2000C, w czasie 15-20 minut,

po czym przekrawa się w połowie ich wysokości, a następnie dolną polowe napełnia się

kremem bita śmietana, za pomocą woreczka cukierniczego i przykrywa się górną polową.

Napełnione kremem i przykryte korpusy posypuje się cukrem pudrem.



**Eklery**

Korpusy przeznaczone do produkcji eklerów sporządza się w formie walca długości około

10cm i szerokości 3-4cm. Górną powierzchnię wypieczonych korpusów pokrywa się pomadą

albo przez smarowanie za pomocą pędzelka, albo przez obciąganie. Obciąganie korpusów

polega na zanurzeniu ich powierzchni w pomadzie. Po wyschnięciu pomady korpusy kroi się

poziomo na polowy. Dolną część napełnia się kremem i przykrywa pozostałą częścią korpusu.

Eklery można napełniać kremem bita śmietana, kremem bezowym, russel i śmietankowym.

**Gniazdka poznańskie**

Z przygotowanego ciasta parzonego, za pomocą woreczka zakończonego okrągłym,

karbowanym zdobnikiem, wyciska się na papier pergaminowy, lub na blachy: korpusy w

formie obwarzanków-gniazdek, które wkłada się do gorącego smalcu. Korpusy po ogrzaniu

oddzielają się od papieru lub blach i zanurzają w tłuszczu.

Po wysmażeniu korpusy wyjmuje się z tłuszczu za pomocą siatki drucianej, uprzednio

włożonej do kotła. Ochłodzone korpusy pokrywa się pomadą.

****

**Karpatki**

Blaty otrzymuje się przez rozsmarowanie na blaszce, posmarowanej tłuszczem ciasta

parzonego na grubość 4-6mm i wypieka w temperaturze 2000C. Po wypieczeniu blat kruchy,

uprzednio posmarowany marmoladą, a następnie kremem russel, przykrywa się blatem

parzonym. Następnie kroi się w kwadratowe lub prostokątne ciastka i posypuje cukrem

pudrem.



**Drobne wyroby - groszek ptysiowy, pałeczki ptysiowe**

**Formowanie korpusów z ciasta parzonego**

**a. ptysie b. eklery c. łabędzie**

****