

Proces technologiczny ciasta półfrancuskiego

Ciasto półfrancuskie- ciasto drożdżowe uszlachetnione przez dodanie tłuszczu w procesie wałkowania.

Proces spulchniania ciasta półfrancuskiego przebiega poprzez wytwarzanie się dwutlenku węgla w czasie fermentacji alkoholowej drożdży i dodatkowo poprzez proces wałkowania.

W celu wyprodukowania ciasta półfrancuskiego należy wykonać następujące czynności technologiczne:

Przygotowanie ciasta drożdżowego: ciasto drożdżowe sporządzić można dowolną metodą, jednak zazwyczaj stosuje się metodę dwufazową

Wałkowanie ciasta:ochłodzone ciasto wałkuje się na prostokąt o grubości 1 – 2cm

Przełożenie ciasta tłuszczem:rozwałkowane ciasto za pomocą pędzla pokrywa się warstwą rozmiękczonego tłuszczu (masło lub margaryna)

Zawijanie: W celu uzyskania dwóch lub trzech warstw ciasto zwija się otrzymując odpowiednią ilość warstw tłuszczu i ciasta

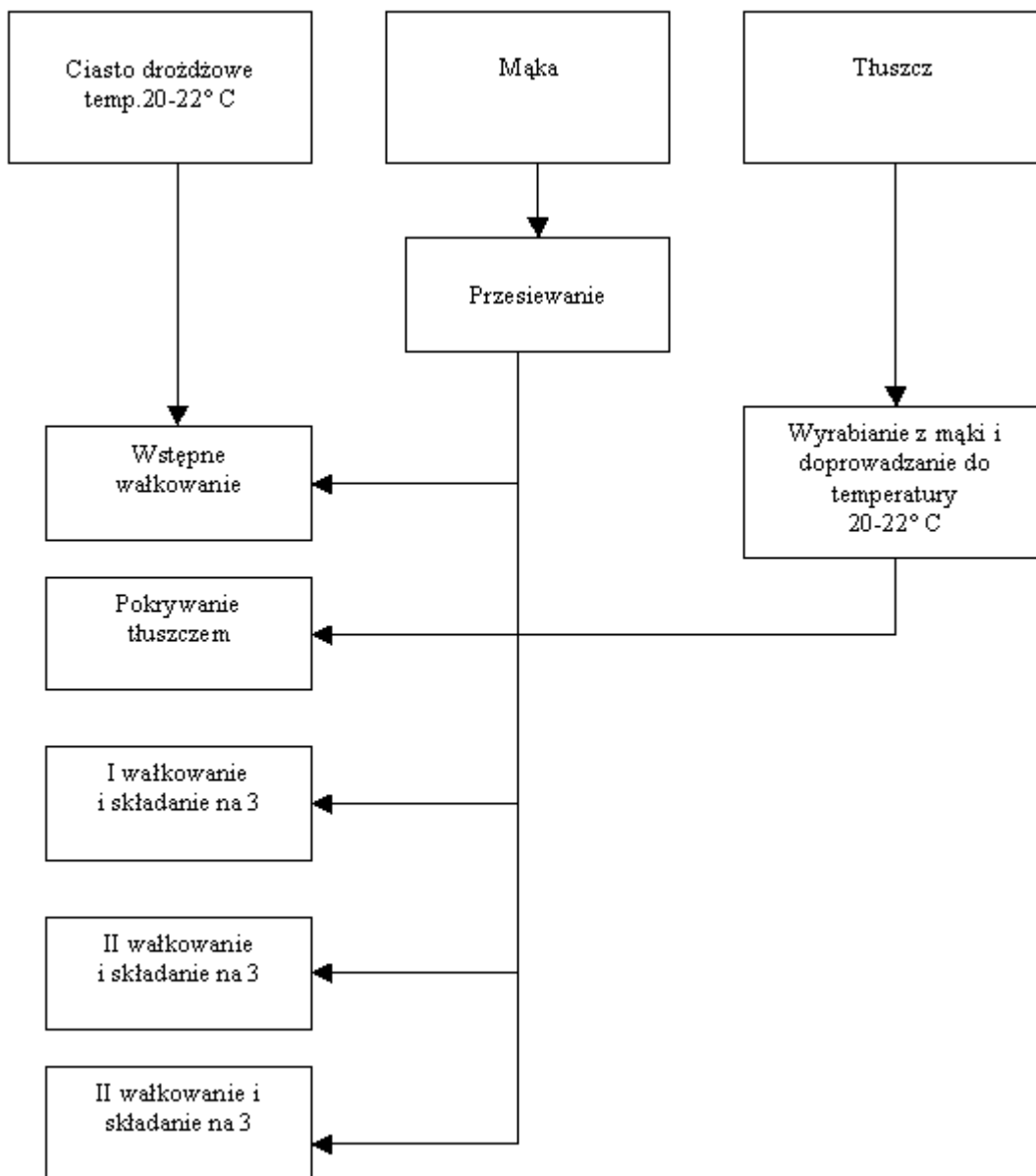
Formowanie

Rozrost

Wypiek

Pamiętać należy aby każdorazowo po zawinięciu ciasta pokryć jego wierzchnią część warstwą tłuszczu. Wyroby produkowane tym sposobem cechuje charakterystyczne uwarstwienie. Po uformowaniu wyrobu jego powierzchnię pokryć można roztworem białek i wody w celu uzyskania połyskliwej warstwy wyrobu gotowego.

Schemat technologiczny ciasta półfrancuskiego



Ciastka półfrancuskie nieprzekładane.

Do tej grupy należą wyroby o różnych kształtach, np. rogaliki, obwarzanki, precle. Sporządzając te wyroby, ciasto półfrancuskie rozwałkowuje się na płat grubości około 1,5 cm i szerokości około 25 cm, a następnie kraja w poprzek na paski szerokości około 1,5 cm. Pojedyncze paski skręca się w kształcie świdra. Czynność tę wykonuje się przy pomocy obydwu rąk, skręcając końce paska, każdy w odwrotnym kierunku, a następnie formuje się w kształcie np. precli, które układa się na blachy posmarowane tłuszczem i odstawia do wyrośnięcia w temp. Około 30°C.

Rogale

W przypadku produkcji rogalik rozwałkowuje się ciasto na płat grubości około 0,5 cm i szerokości około 20 cm. Przygotowany w ten sposób płat ciasta należy krajać na trójkąty o podstawie około 10 cm. Następnie trójkąty zwiija się w rogalik, zaczynając od ich podstawy w kierunku wierzchołka, lekko przyciskając i wydłużając. Po zwinięciu końce skręca się do środka, nadając kęsom ciasta kształt rogalik. Uformowane układa się na blachy posmarowane tłuszczem i odstawia do wyrośnięcia. Po zakończeniu fermentacji końcowej powierzchnię smaruje się masą jajową, a następnie wypieka w temp. 200-220°C. Wypieczone wyroby glazuruje się za pomocą pędzelka. Prawidłowo sporządzone ciasto półfrancuskie nieprzekładane charakteryzuje się widocznym uwarstwieniem, zwanym liściem. Uwarstwienie ciasta półfrancuskiego uzyskuje się w wyniku wałkowania ciasta drożdżowego z tłuszczem.

Ciastka półfrancuskie ze śliwkami

Z ciasta półfrancuskiego sporządza się również ciastka e śliwkami. Produkcja ich polega na rozwałkowaniu ciasta półfrancuskiego do grubości około 1,5 cm i ułożeniu go na blachy posmarowane tłuszczem. Powierzchnię ciasta smaruje się masą jajową, a następnie układa się na niej warstwę śliwek oczyszczonych z pestek i pokrajanych na dwie części. Śliwki należy układać skórką do powierzchni ciasta. Po ułożeniu śliwek ciasto posypuje się cynamonem i odstawia do wyrośnięcia, a następnie wypieka w temp. około 180°C. Powierzchnię wypieczonego ciasta należy pokryć glazurą, za pomocą woreczka zakończonego gładkim zdobnikiem, o małej średnicy otworu. Glazurę nanosi się w formie gęstej kratki po częściowym ochłodzeniu ciasta. Ochłodzone i poglazurowane ciasto kraja się na kwadraty lub prostokąty.

Ciastka półfrancuskie papatacze.

Stanowią odmianę ciastek półfrancuskich. Charakterystyczne dla ciastek półfrancuskich uwarstwienie uzyskuje się przez smarowanie powierzchni cienko rozwałkowanego płatu ciasta drożdżowego roztopionym, do konsystencji śmietany, tłuszczem. Rozwałkowany do grubości ok. 2cm. i szerokości 40cm. posmarowany roztopionym tłuszczem płat ciasta posypuje się mieszaniną cukru i cynamonu. Do posypywania można stosować rodzynki lub pokrajane owoce z syropu. Przygotowany w ten sposób płat ciasta zawija się w rulon. W celu dokładnego sklejenia się brzegów ciasta, smaruje się go masą jajową lub mlekiem. Otrzymany w ten sposób rulon ciasta spłaszczają do grubości ok. 2cm, a następnie nacina się pośrodku, wzdłuż, w połowie, do głębokości sięgającej ostatniej warstwy. Uformowany rulon kraja się w poprzek na kawałki o szerokości ok. 4cm, które układa się na blachy posmarowane tłuszczem w odstępach ok. 6cm i odstawia do wyrośnięcia. Następnie smaruje się masą jajową i wypieka w temp 200-220°C, a wypieczone wykańcza się glazurą.