

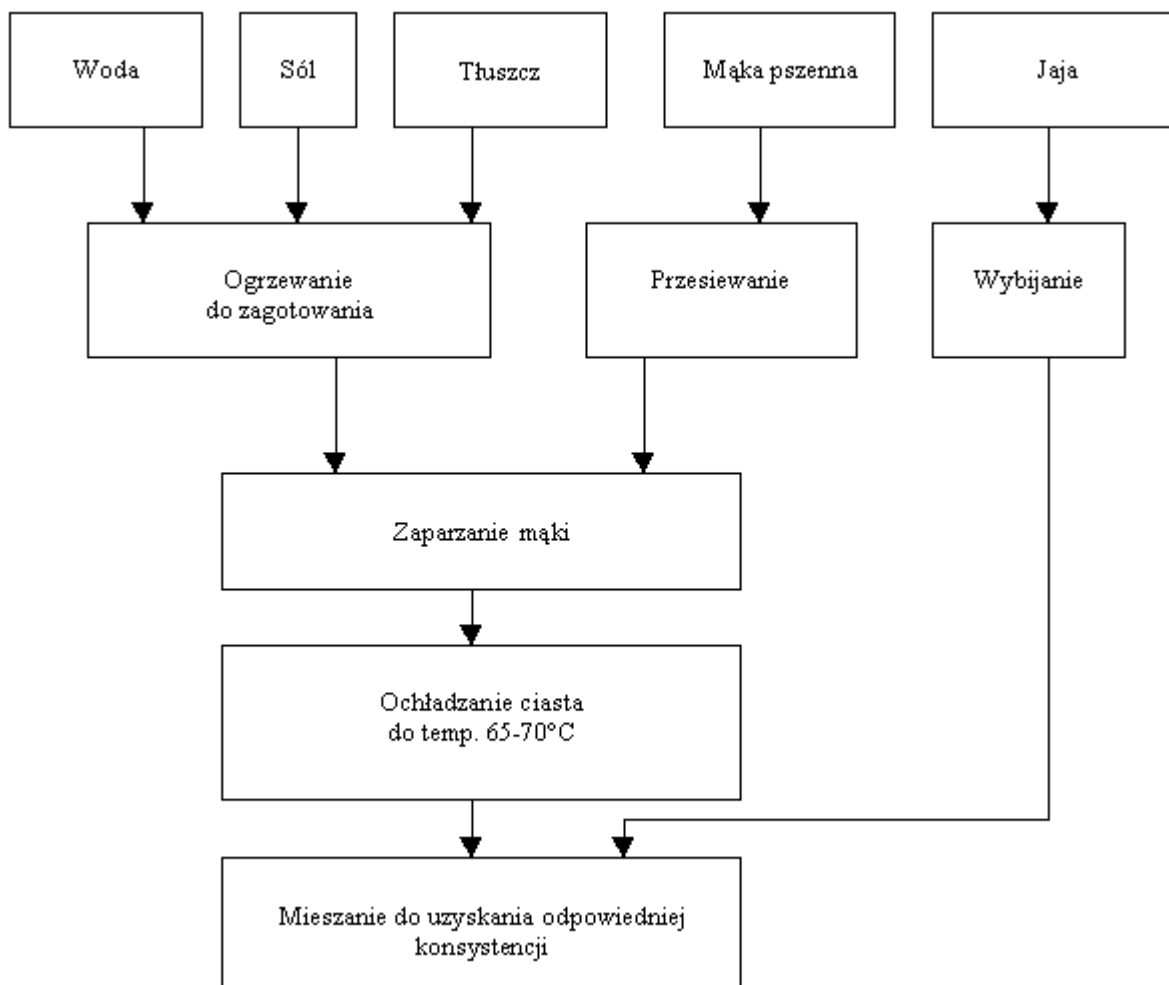
Proces technologiczny ciasta parzonego

1. Ciasto parzone otrzymywane jest przez zaparzenie mąki pszennej wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem, a następnie połączenie uzyskanej masy z jajami.

2. Czynności technologiczne przy produkcji ciasta parzonego:

- do kotła wlać wodę w ilości przewidzianej receptury
- rozpuszczanie w wodzie soli
- dodawanie tłuszczu
- doprowadzenie mieszaniny do wrzenia
- dodanie mąki
- gotowanie całości przez 3-6 min stale mieszając, aby zapobiec przypaleniu
- ochładzanie zaparzonej mąki do temperatury ok. 70°C
- stopniowe dodawanie jaj podczas ciągłego mieszania
- mieszanie przy wolnych obrotach mieszadła aż do uzyskania jednorodnej masy

Schemat technologiczny ciasta parzonego



3. Konsystencja ciasta parzonego uzależniona jest jakości użytej mąki. W procesie zaparzenia mąka wiąże dużą ilość wody co przyczynia się do gęstnienia ciasta. Konsystencję ciast regulować można dodatkiem mniejszej lub większej ilości jaj. Ciasto parzone otrzymane z dobrze zaparzonej mąki nie powinno przylepiać się do ścianek kotła.

4. Czynnikiem spulchniającym ciasta parzonego jest para wodna, która wytwarza się podczas wypieku. Ze względu na dużą gęstość ciasta parzonego para wodna nie znajduje szybkiego wyjścia za zewnątrz, co powoduje wzrost objętości ciasta i powstaniu wewnątrz wolnych przestrzeni.

5. Wyroby z ciasta parzonego formuje się za pomocą wyciskania z woreczka korpusów lub sporządzanie blatów poprzez nakładanie warstwy z ciasta na blachy. Pamiętać należy, aby blachy przeznaczone do wypieku ciasta parzonego pokryte były odpowiednią warstwą tłuszczu, co zapobiega przyklejaniu się produktów.

6. Do najczęściej spotykanych wyrobów z ciasta parzonego zaliczamy:

-ptysie

-eklery

-karpatki

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 180-200°C.

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 180-200°C, w czasie 15-20 minut, po czym przekrawa się w połowie ich wysokości, a następnie dolną połowę napełnia się kremem bita śmietana, za pomocą woreczka cukierniczego i przykrywa się górną połową. 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 kraja się poziomo na połowy. 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

Błaty otrzymuje się przez rozsmarowanie na blaszce, posmarowanej tłuszczem ciasta parzonego na grubość 4-6mm i wypieka w temperaturze 200°C. Po wypieczeniu blat kruchy, uprzednio posmarowany marmoladą, a następnie kremem russel, przykrywa się blatem parzonym. Następnie kraja się w kwadratowe lub prostokątne ciastka i posypuje cukrem pudrem