

Torty i mazurki

TORTY

Przy składaniu tortów powinniśmy pamiętać od samego początku, że estetyka wykonania nie polega tylko na właściwej dekoracji, ale również na prawidłowym ukształtowaniu jego przekroju. Każdy tort prezentuje się ładnie zarówno w całości jak i w porcjach. Torty można wykonywać z różnych ciast np. biszkoptowego, kruchego, waflowego itp. A także z masy bezowej, a przekładać je można różnymi kremami np. kremem russel, russel-bezowym, bezowym itp.

Torty biszkoptowe z kremem russel:

Mając przygotowany rant z ciasta biszkoptowego kroimy go na trzy części i wszystkie nasączamy syropem do nasączania lecz pamiętając aby dolną warstwę nasączyć mniej ponieważ była by za miękka, następnie dolną warstwę smarujemy marmoladą następnie kremem russel o smaku jakim chcemy mieć tort. Po przełożeniu kremem nakładamy następną część ciasta biszkoptowego i znów przekładamy kremem pamiętając aby nie przekładać już marmoladą i nakładamy następną część ciasta biszkoptowego. Po złożeniu trzech części ciasta biszkoptowego całość smarujemy kremem i dekorujemy. Torty z kremem russel można dekorować czekoladą, marcepanem, orzechami itp.

Torty biszkoptowe z kremem russel i owocami:

Przystępując do sporządzenia tortu z kremem russel i owocami należy wziąć uprzednio przygotowany rant tortu , pokroić go na trzy części. Dolną część należy nasączyć, posmarować marmoladą, kremem russel i poukładać owoce. Następnie należy wziąć następną część ciasta biszkoptowego nasączyć, posmarować kremem i poukładać owoce następnie przykryć kolejną częścią wysmarować całego kremem i przekazać do dekoracji

MAZURKI

Mazurki stanowią sezonową grupę wyrobów ciastkarskich produkowanych w okresie Świąt Wielkanocnych. Wytwarza się je z różnych półproduktów, jak blaty kruche, biszkoptowo-tłuszczowego, orzechowe, masy migdałowe i orzechowe, ciasta biszkoptowo-tłuszczowe, pomady, galaretki, polewa kakaowa oraz owoców z syropu. Najczęściej przekłada się mazurki marmoladą i kremem. Zestaw półproduktów może być różny. Przeważnie stosuje się blat kruchy i biszkoptowo-tłuszczowy lub inny przełożony marmoladą. Wzdłuż brzegów powierzchni górnej nanosi się rysunek z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego lub z masy orzechowej i migdałowej. Powierzchnię wylewa się pomadą i wykańcza owocami z syropu. Mazurki można sporządzać o różnych kształtach: prostokąta, koła itp.

-Mazurki polskie.

Otrzymuje się przez przełożenie marmoladą blatu kruchego i biszkoptowo-tłuszczowego. Wykańcza się je ciastem biszkoptowo-tłuszczowym, a po wypieku pomadą i owocami.

Ułożony na blasze blat kruchy smaruje się marmoladą, równomierną warstwą grubości 1,5-2 mm, po czym nakłada blat biszkoptowo-tłuszczowy. Powierzchnię jego pokrywa się cienką warstwą marmolady. Następnie za pomocą znaczków, na rozsmarowanej warstwie marmolady, zaznacza się kontury poszczególnych mazurków. Wzdłuż naniesionych linii, za pomocą woreczka zakończony karbowanym lub gładkim, okrągłym zdobnikiem, wyciska się masę biszkoptowo-tłuszczową. Po naniesieniu rysunku wypieka się całość w piecu temp. około 200 C. Pomadę do wylewania mazurków należy ogrzać do temp. 50-60 C, pamiętając przy tym o nie przekraczaniu podanej temperatury. Następnie do pomady dodaje się substancje smakowo-zapachowe i w razie potrzeby, barwniki w roztworach. Przygotowaną w ten sposób pomadę wylewa się na powierzchnię wypieczonych i ochłodzonych mazurków. Po zastygnięciu pomady powierzchnię mazurków ozdabia się owocami z syropu. Wykończone kroi się wzdłuż linii wyznaczonej granicę każdej sztuki. Można również krajać przed wylaniem pomadą.

Mazurki polskie można również produkować z jednego blatu kruchego posmarowanego marmoladą z naniesieniem rysunku z ciasta kruchego. Wykańcza się podobnie jak omówione wcześniej mazurki przekładane.

-Mazurki paryskie.

Otrzymuje się przez przełożenie marmoladą jednego blatu kruchego i jednego blatu biszkoptowo-tłuszczowego. Biszkoptowo-tłuszczowego. Wykańcza się masą orzechową lub migdałową, pomadą, owocami z syropu. Składanie blatów, ozdabianie masą orzechową lub migdałową oraz wykańczanie pomada i owocami przeprowadza się podobnie jak w przypadku mazurków polskich.

-Mazurki owocowe.

Otrzymuje się w wyniku przełożenia marmoladą blatu kruchego i biszkoptowo-tłuszczowego. Do wykańczania tego typu mazurków stosuje się masę orzechową lub migdałową, owoce świeże lub z syropu i galaretkę owocową.

Przekładanie marmoladą blatów i nanoszenie rysunku z masy orzechowej odbywa się w podobny sposób jak przy produkcji mazurków polskich. Na wypieczonych, ochłodzonych i pokrajanych mazurkach układa się równą warstwę owoce świeże lub syropu na całej powierzchni wyrobu, po czym zalewa się ją galaretką sporządzona z agaru o temperaturze bliskiej temperaturze żelowania.

-Mazurki orzechowe i migdałowe.

Różnią się od opisanych rodzajów tym, że do ich produkcji, w miejsce blatu biszkoptowo-tłuszczowego, stosuje się blat z masy orzechowej lub migdałowej.

Sporządzoną masę orzechową lub migdałową rozsmarowuje się równomierną warstwą grubości 3-4 mm na blachy wyłożone papierem, po czym wypieka się w piecu o temp. 160-190 C w czasie 20-30 minut. Wypieczony i ochłodzony blat orzechowy lub migdałowy nakłada się na posmarowany marmoladą blat kruchy. Powierzchnię blatu orzechowego lub migdałowego smaruje się cienką warstwą marmolady i za pomocą znacznika oznacza się kontury poszczególnych sztuk. Wzdłuż linii nanosi się masę orzechową lub migdałową, a następnie wypieka w piecu o temp. 160-190 C, po czym chłodzi, wylewa pomadą i ozdabia owocami z syropu

-Mazurki stefanka.

Otrzymuje się w wyniku przekładania kremem russel blatów biszkoptowo-tłuszczowych. Wykańcza i ozdabia polewą kakaową lub owocami z syropu.

Ułożony na desce blat biszkoptowo-tłuszczowy smaruje się kremem russel warstwa grubości około 2 mm Na warstwę kremu nakłada się kolejny blat biszkoptowo-tłuszczowy. Czynność tę powtarza się aż do uzyskania przekładańca składającego się z 4 lub 5 blatów biszkoptowo-tłuszczowych 3 lub 4 warstw kremu.

Otrzymany przekładaniec kroi się na porcje w kształcie kwadratów, prostokątów itp. W celu uzyskania równej powierzchni górnej, przed pokrajaniem można posmarować je cienką warstwą kremu. Wskazane jest ochłodzenie mazurków przed ich oblewanie polewą kakaową. Ochłodzone poszczególne sztuki oblewa się polewą kakaową o temp. około 30 C, po czym układa się na deskach produkcyjnych i ozdabia owocami z syropu. Można również na ich powierzchnię nanosić rysunki wykonane z polewy kakaowej.