Praktyczne wiadomości ogólne o ciastach pieczonych

Przygotowanie składników do ciasta

Oddzielenie żółtek od białek

Jaja przeznaczone do ciast pieczonych, zwłaszcza do tych ciast, w skład których (wchodzą żółtka ucierane i piana z białek, muszą być zupełnie świeże tak, aby żółtka dały się od białek oddzielić nie, pękając i nie rozlewając się. Tylko do pieczenia ciasta drożdżowego, ptysiowego, półkruchego, pierników można używać jaja konserwowe (np. z wapna lub szkła wodnego).

Zarówno jaja świeże, jak i konserwowane muszą być pozbawione wszelkiego obcego zapachu (tj. zapachu jaj nieświeżych lub stęchłych), gdyż jedno jajo stęchłe psuje cały wyrób, nadając mu specyficzny (wstrętny) zapach.

Jajo przed wmieszaniem do ciast w większości przypadków ulega przeróbce. Żółtka uciera się z cukrem lub z masłem, białka ubija się na pianę. Utarte żółtka i ubite białka tworzą pulchną masę, która pulchność swą zawdzięcza powietrzu, wtłaczanemu do ciągliwej masy białka jajowego w czasie ubijania. Obecność powietrza zamkniętego w pęcherzykach piany sprawia, że ciasto z pianą po upieczeniu jest pulchne, porowate i lekkie.

Ucieranie żółtek z cukrem

Żółtka należy ucierać z cukrem w misce o szorstkich ściankach, pałką z twardego drewna tak długo, aż sama masa żółtkowa zgęstnieje, zjaśnieje i stanie się puszysta (ok. 20 min.). Tak przygotowane żółtka dodaje się do reszty składników ciasta.

Ucieranie żółtek z masłem

Często w skład ciast lub nadzienia do ciast wchodzą żółtka utarte z masłem. Masło dobrze odciśnięte z wody należy pozostawić na czas jakiś w temperaturze pokojowej, aby zmiękło, gdyż twarde masło uciera się z trudnością.

Masło należy włożyć do miski o szorstkich ściankach i ucierać drewnianą pałką w jednym kierunku, zdejmując nożem masło, które przylgnęło do ścian. Gdy masło pod wpływem ucierania znacznie zmięknie i spieni się, należy dodawać do masła po jednym żółtku, równocześnie rozcierając je i mieszając z masłem. Gdy wszystkie żółtka zostaną już połączone, ucieranie masła należy przerwać. Jeżeli do masy dodaje się jeszcze jakiś dodatek, a zwłaszcza płyn, należy łączyć go z masłem, dodając tylko po parę kropli na raz, aby masy nie popsuć. Utarte masło z żółtkami stanowi emulsję tłuszczową, która łączy się z płynem tylko w pewnym stałym procencie. Nadmiar płynu powoduje zważenie masy, tj. oddzielenie tłuszczu od innych dodatków. Tłuszcz taki zbija się w grudki, wydzielają płyn na zewnątrz. Zważoną masę można naprawić. W tym celu należy odważyć 25°/o tej ilości masła, która była użyta do masy (więc np. jeżeli masa była sporządzona z 20 dkg masła, odważyć 5 dkg świeżego masła), stopić je, rozgrzać nie rumieniąc i wlać cienkim strumieniem do zważonej masy, równocześnie ucierając powoli. Gdy masa wygładzi się, ucieranie natychmiast przerwać.

Zaparzanie żółtek

Nastawić wodę na parę w rondlu. Miska ma mieścić się w rondlu opierając się o jego obwód mniej więcej na 3/4 swojej wysokości. Do rondla tego należy wlać tyle gorącej wody, aby dno miski nie dosięgało powierzchni wody. Miska bowiem (z żółtkami) ma podgrzewać się nie w wodzie, lecz w parze, którą ta woda wydziela gotując się.

Zagotować płyn do zaparzenia żółtek (mleko, wino itd. — zależnie od przepisu).

Utrzeć żółtka z cukrem.

Wstawić miskę z żółtkami do naczynia z wrzącą wodą i do żółtek wlewać wrzący płyn powoli, cienkim strumieniem i równocześnie ubijać trzepaczką tak długo, dopóki żółtka nie staną się zawiesiste (do 80°C).

Ubite żółtka zdjąć z pary i ochłodzić ubijając.

Można ubijać same żółtka z cukrem bez płynu (baby parzone), lecz trzeba wtedy bardzo uważać, by ich zanadto nie odparować.

Gotowanie żółtek na twardo i przecieranie

Ponieważ surowe białko jaja m,a w cukiernictwie duże zastosowanie, gotowanie całych jaj w przypadku, gdy musimy użyć tylko żółtka do ciasta np. kruchego) nie jest oszczędne. Należy żółtka ugotować, pozostawiając białka surowe.

Zagotować wodę w rondelku. Żółtka oddzielić ostrożnie od białek (każde osobno), aby nie rozlały się i włożyć na wrzącą wodę. Żółtka gotować chwilę.