

# SŁODKOŚCI

Ciasta i desery

SZKOŁA GOTOWANIA KROK PO KROKU

Tytuł oryginału: *A scuola di dolci. Attrezzi, tecniche, ricette e preparazioni di base illustrate step by step*

© Food Editore, an imprint of Food (S.r.l.)

Via Mazzini n. 6 43121 Parma

[www.gruppofood.com](http://www.gruppofood.com)

© Copyright for the Polish edition by Wydawnictwo JEDNOŚĆ, Kielce 2018

Projekt graficzny

*Cristiana Mistrali*

Fotografie

*Davide di Prato*

Przepisy

*Licia Cagnoni, Piero Rainone i Simone Rugiati*

Współpraca

*Cristina Bottari, Lucia Carletti, Chiara Gianferrari, Giusy Giuffrida, Daniela Martini,*

*Armando Minuz, Monica Nastrucci, Monia Petrolini*

Podziękowania dla

*Omara Busiego (technika str. 30, 44, 102, 104) i Paoli Galaverni (przepisy str. 234, 236, 240)*

\* Gdy nie podano inaczej, śmietana wymieniona w przepisach to kremówka (niekwaszona) 18–24% tłuszczu.

Przekład z języka włoskiego

*Edyta Tkaczyk-Borówka*

Redakcja i korekta

*Justyna Wrona*

Redakcja techniczna

*Marcin Satro*

Opracowanie graficzne okładki

*Justyna Kułaga*

ISBN 978-83-7971-433-9

Wydawnictwo JEDNOŚĆ

25-013 Kielce, ul. Jana Pawła II nr 4

Dział sprzedaży tel. 41 349 50 50

Redakcja tel. 41 349 50 00

[www.jednosc.com.pl](http://www.jednosc.com.pl)

e-mail: [jednosc@jednosc.com.pl](mailto:jednosc@jednosc.com.pl)

Druk i oprawa:

Drukarnia im. A. Półtawskiego

[www.drukarnia.kielce.pl](http://www.drukarnia.kielce.pl)

# SŁODKOŚCI

## Ciasta i desery

SZKOŁA GOTOWANIA KROK PO KROKU

**J**EDNOŚĆ





## - spis treści -

- |            |   |   |
|------------|---|---|
| <b>8</b>   |    | słodkie wypieki i smażone słodkości<br>ciasta, muffiny, ciastka i tartaletki                              |
| <b>62</b>  |   | smakołyki z pucharka<br>budynie, musy, kremy i desery semifreddo  |
| <b>106</b> |  | przetwory owocowe i słodkości z owocami<br>konfitury, owoce w syropie i owoce karmelizowane               |
| <b>138</b> |  | przepisy<br>słodkie wypieki i smażone słodkości, smakołyki z pucharka,<br>przetwory i słodkości z owocami |
| <b>250</b> |  | słowniczek  |
| <b>252</b> |  | indeksy   |



**J**ak przygotować ciasto sablé? Jakich wskazówek należy przestrzegać, żeby zrobić perfekcyjny pudding? Książka odpowie na wątpliwości i pozwoli zapoznać się z technikami przygotowania wyśmienitych deserów. Dzięki konsultacji Licii Cagnoni, szefa kuchni i instruktora na kursach gotowania, odkrywamy kulinarne sztuczki i otrzymujemy wskazówki, których przestrzeganie pozwoli przygotować w domu krusze ciasto, muffiny, ciastka, szarlotkę, desery semifreddo oraz owocowe przetwory. Książka podzielona jest na cztery rozdziały. W pierwszym z nich, **Stodkie wypieki i smażone słodkości**, zawarte są techniki wykonania klasycznych bazowych ciast. Drugi rozdział, **Smakotyki z pucharka**, zaskoczy nas bogactwem tajników oraz wariantów przygotowania musów, kremu bavarese i sorbetów. W trzecim rozdziale, **Przetwory owocowe i słodkości z owocami**, zapoznamy się z technikami wykonania przetworów z owoców i ziół. Ostatni obszerny rozdział jest poświęcony przepisom, które zrealizowano w redakcyjnej kuchni i opatrzone wskazówkami dotyczącymi czasu przygotowania oraz pieczenia.

Chcielibyśmy zaproponować też krótkie vademecum, dotyczące właściwego **doboru win**. Z tortami na bazie owoców najlepiej podawać wina białe i delikatne różowe, natomiast do kremowych ciast jak charlotte czy millefoglie (ciasto z kremem na bazie ciasta francuskiego) pasują wina typu Recioto, Muffato della Sala i wina z późnego zbioru vendemmie tardive. W przypadku ciastek wybór powinien być ukierunkowany na wina deserowe. Ciasta nasączone świetnie smakują z różnymi rodzajami Vin Santo. W zestawieniu z najbardziej tradycyjnymi deserami w pucharkach należy podać wina półsłodkie. Najtrudniej jest dobrać odpowiednie wino do ciast czekoladowych. Można spróbować połączyć je z winami takimi jak marsala, Barolo Chinato, porto lub z destylatami takimi jak rum, brandy czy też Grand Marnier. W zestawie z lodami i sorbetami oraz ciastami na bazie owoców cytrusowych najlepiej nie serwować wina. Nie pozostaje nam zatem nic innego, jak tylko życzyć... smacznego!









**- przepisy -**



## Tarta z kremem i brzoskwiniami

### Na 6 osób

250 g mąki pszennej (typ 00)

2 żółtka, 100 g cukru

100 g masła

drożdże instant, sól

### Na nadzienie

5 biszkoptów savoiardy

5 brzoskwiń w syropie

4 żółtka, 80 g cukru

35 g mąki pszennej (typ 00)

30 g masła

cytryna

150 ml mleka

100 ml syropu brzoskwiniowego

Na stolnicy usypać kopiec z mąki. Do środka wsypać cukier, drożdże, dodać żółtka, 2 łyżki wody, kawałki masła, szczyptę soli. Wyrobić szybko ciasto i uformować z niego kulę, którą następnie należy wstawić do lodówki na 30 minut.

Żółtka ubić z cukrem, aż do otrzymania pienistej masy, dodać mąkę i stopniowo dolewać letnie mleko oraz syrop z brzoskwiń. Na koniec dodać grubo startą skórkę z cytryny. Gotować na małym ogniu, nieprzerwanie mieszając, aż do zgęstnienia masy. Usunąć skórkę z cytryny i dodać masło.

Rozwałkować kruche ciasto i wyłożyć nim okrągłą formę o średnicy 22 cm, uprzednio wysmarowaną masłem i oprószoną mąką. Na cieście rozsypać pokruszone biszkopty, po czym wyłożyć brzoskwinie odsączone z syropu i pokrojone na małe kawałki.

Na wierzch wyłożyć krem, a następnie ułożyć paski wycięte z ciasta, tworząc kratkę. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 40 minut. Wyjąć z piekarnika i podawać na ciepło.

Przygotowanie 60 minut

Gotowanie 55 minut



## Tarta z kremem zabaione i poziomkami

### Na 6 osób

180 g mąki pszennej (typ 00)

110 g masła

60 g cukru

2 żółtka

1/2 cytryny

sól

Wyrobić mąkę z masłem, cukrem, startą skórką z cytryny, szczyptą soli i żółtkami. Z otrzymanego ciasta uformować kulę, po czym wstawić ją do lodówki na 2 godziny.

Wysmarować masłem formę do tarty, wyłożyć w niej rozwałkowane ciasto i ponakłuwać je widelcem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut.

W międzyczasie do rondla wbić żółtka, dodać cukier i ubić mikserem. Wlać kieliszek wina marsala i postawić garnek na bardzo małym ogniu. Gotować, nieprzerwanie mieszając, aż do zgęstnienia kremu zabaione (do momentu wrzenia).

### Na nadzienie

250 g poziomek

40 g cukru

2 żółtka

15 biszkoptów savoiard

2 kieliszki wina marsala

Wystudzić krem. Biszkopty zamoczyć w pozostałym winie i ułożyć na cieście. Na wierzch wylać krem zabaione. Udekorować ciasto całymi poziomkami i posypać, wedle uznania, cukrem pudrem.

Przygotowanie 60 minut

Gotowanie 30 minut







- Nawet jeśli w życiu codziennym nie czynimy rozróżnienia między pojęciami marmolada i konfitura, określając ogólnie „marmoladą” wszelkie przetwory na bazie owoców i cukru, to w rzeczywistości różnica istnieje. Marmoladą jest produkt na bazie owoców cytrusowych. Mówimy natomiast o konfiturze wówczas, gdy używamy jakichkolwiek innych owoców.

## Tarta słodko-gorzka

### Na 6 osób

300 g mąki pszennej (typ 00)

3 żółtka

125 masła

125 g cukru

### Na nadzienie

1 słoiczek marmolady

z gorzkich pomarańczy

3 brzoskwinie

### Na dekorację

cukier puder

Wyrobić szybko ciasto z mąki, żółtek, masła i cukru, aż do otrzymania miękkiej masy, starając się przy tym nie rozgrzać za bardzo ciasta zbyt długim wyrabianiem. Podzielić ciasto na dwie części i rozwałkować je na dwa jednakowej wielkości koła.

Okrągłą formę do tarty wyłożyć papierem do pieczenia, a na nim ułożyć jedną warstwę ciasta. Ponakłuwać widelcem i posmarować wierzch marmoladą, a następnie wyłożyć brzoskwinie pokrojone na grubsze plastry.

Przykryć drugim krążkiem ciasta, sklejjąc brzegi palcami. Ponakłuwać wierzch ciasta widelcem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 20 minut. Kiedy kruche ciasto ostygnie, posypać cukrem pudrem i podawać.

Przygotowanie 50 minut

Gotowanie 20 minut





## Tarta bezowa ze śliwkami

### Na 8 osób

- 300 g śliwek
- 1 l czerwonego wina
- 1 krążek gotowej bezy

### Na ciasto genueńskie

- 70 g mąki pszennej (typ 00)
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 120 g cukru
- 90 g masła
- 4 jajka, sól

### Na krem

- 70 g cukru
- 3 żółtka, 250 ml mleka
- 180 g masła

- Przygotowanie 60 minut
- Gotowanie 50 minut

Umyć śliwki i usunąć z nich pestki, a następnie gotować w winie przez około 20 minut. Ubić jajka z cukrem w misce zawieszanej na garnku z gotującą się wodą (należy uważać, żeby miska nie miała bezpośredniego kontaktu z wodą). Ubijać do momentu, aż objętość masy zwiększy się dwukrotnie, po czym zdjąć miskę z ognia i odstawić do wystudzenia, nieprzerwanie ubijając. Do masy dodać przesianą mąkę (dwa rodzaje), szczyptę soli i przestudzone, stopione masło, mieszając delikatnie w kierunku od dołu do góry, żeby nie doprowadzić do opadnięcia masy.

Wlać masę do tortownicy o średnicy 24 cm, wysmarowanej masłem i oprószonej mąką. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 35 minut. Wyjąć z piekarnika i pozostawić do wystudzenia przed wyjęciem ciasta z formy.

Aby przygotować krem, należy ubić w misce żółtka z cukrem, aż do otrzymania gęstej i piennej masy, po czym rozcieńczyć ją gorącym mlekiem, które trzeba wlewać stopniowo w niewielkich ilościach. Całość postawić w naczyniu na małym ogniu i gotować dopóki krem nie zgęstnieje i obklei łyżkę. Zdjąć krem z ognia, pozostawić do wystudzenia, a następnie dodać do niego miękkie masło. Upieczone ciasto wyłożyć na duży talerz i skropić sokiem otrzymanym z gotowania śliwek. Wyłożyć połowę kremu i przykryć bezowym krążkiem. Następnie wyłożyć kolejną warstwę kremu i uzupełnić całość śliwkami pokrojonymi na cienkie plastry. Na koniec skropić całość sokiem śliwkowym z gotowania.



## Tarta z morelami i czekoladą

### Na 6 osób

1/2 kg kruchego ciasta

### Na krem

250 ml mleka

3 żółtka, 80 g cukru

30 g mąki pszennej (typ 00)

laska wanilii

50 g gorzkiej czekolady

### Do przygotowania moreli

10 moreli, 30 g masła

40 g cukru

2 łyżki brandy

### Na dekorację

płatki migdałowe

Przygotowanie 70 minut

Gotowanie 45 minut

Rozwałkować kruche ciasto na blacie (sposób przygotowania na str. 12). Uformować z ciasta cienką bazę i wyłożyć nią okrągłą formę, uprzednio wysmarowaną masłem i oprószoną mąką. Ponakłuwać ciasto widelcem i piec w piekarniku w 210°C przez około 25 minut.

Zagotować mleko z wanilią, po czym odstawić na około 10 minut. Ubić żółtka z cukrem i połączyć z przesianą mąką. Wyjąć wanilię i wlać do mleka masę z jajek. Dodać wiórki z gorzkiej czekolady i rozpuścić w masie. Gotować masę przez kilka minut, ubijając nieprzerwanie trzepaczką, aby uniknąć tworzenia się grudek. Zgasić ogień i pozostawić masę do wystudzenia.

Przekroić morele na pół i przesmażyć na maśle z cukrem i brandy.

Na bazę z kruchego ciasta wyłożyć krem czekoladowy, a następnie ułożyć morele i posypać płatkami migdałowymi, uprzednio uprażonymi przez kilka minut w piekarniku z funkcją grilla. Ciasto serwować na zimno.

## Tarta z malinami

### Na 8 osób

200 g mąki pszennej (typ 00)

200 g mąki migdałowej

200 g cukru

190 g masła

cytryna

cynamon w proszku

4 żółtka

sól

### Na nadzienie

250 g konfitury z malin

Na stolnicy usypać kopiec z obydwu mąk, dodać szczyptę soli, cukier, przyprawy w proszku, 3 żółtka ugotowane na twardo i przetarte przez sitko, 180 g miękkiego masła i łyżeczkę startej skórki z cytryny. Rozpocząć wyrabianie ciasta, dodając surowe żółtka. Należy robić to szybko, żeby zbyt nie roztopić masła. Z ciasta utworzyć kulę, owinąć ją w przezroczystą folię i wstawić do lodówki na około godzinę.

Rozwałkować 3/4 ciasta do grubości 3 mm i wyłożyć nim dno oraz ścianki okrągłej formy uprzednio wysmarowanej masłem.

Na ciasto wyłożyć konfiturę, a z odłożonej wcześniej części ciasta wyciąć paski, z których należy ułożyć na konfiturze kratę.

Piec tartę w piekarniku, w temperaturze 180°C przez około 50 minut. Następnie wystudzić i wyjąć z formy. Można udekorować kilkoma malinami.

Przygotowanie 40 minut

Gotowanie 50 minut



