

**Projekt powstał dzięki zaangażowaniu i współpracy pracowników
MOW**

Zakres merytoryczny

Eliza Bergiel
Anna Jaczewska
Jolanta Olędzka
Joanna Iwanowska

Opracowanie

Eliza Bergiel

Oprawa graficzna

Paweł Polkowski

**Dziękujemy Stowarzyszeniu Pomocy Osobom Niepełnosprawnym
„JAWOR” za wydanie niniejszej publikacji**

Dziękujemy także Pani Elżbiecie Trojanowskiej
za inspirację i wsparcie podczas realizacji projektu

Jaworek 2023

WPROWADZENIE

Publikacja, którą mamy przyjemność prezentować stworzona została przy współpracy uczniów oraz nauczycieli prowadzących w naszej placówce zajęcia z praktycznej nauki zawodu o kierunkach gastronomicznych. Stanowi zbiór doświadczeń, z którego będą mogli czerpać zarówno początkujący, jak i doświadczeni w branży kucharskiej użytkownicy. Prezentowane poniżej treści są jedynie częściowym zbiorem receptur wykorzystywanych podczas zajęć, dlatego też nasze plany dotyczące przyszłości uwzględniają kolejne części publikacji, prezentujące praktyczne przepisy na różnego rodzaju potrawy.

Wierzymy, że ta książka stanie się zachętą do rozpoczęcia przygody z sztuką kulinarną dla tych, którzy dotąd się na to nie zdecydowali, oraz kompendium przydatnych receptur dla tych, którzy mieli okazję już próbować swych sił w tej dziedzinie.



CIASTO MARCHEWKOWE

Składniki

- 400 g marchewki
- 5 jaj
- 1 szklanka cukru
- 20 g cukru waniliowego
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 3/4 szklanki oleju
- 1 i 3/4 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- opcjonalnie 1-2 łyżki dżemu np. pomarańczowego lub morelowego
- 1 łyżeczka cynamonu

Sposób wykonania

Marchewki zetrzyj na tarce o małych oczkach. Jajka ubijaj na wysokich obrotach miksera przez około 3-4 minuty, do momentu uzyskania puszystej, jasnej masy jajecznej. Stopniowo dodawaj cukier raz cukier wanilinowy, cały czas miksując. Zmniejsz obroty miksera i wlej olej. Miksuj tylko przez kilka sekund. Wsyp mąkę pszenną, przyprawę do piernika, cynamon, startą marchewkę oraz opcjonalnie 1-2 łyżki dżemu.

Całość wymieszaj. Ciasto przelej do foremki wyłożonej papierem do pieczenia 24 x 24 cm. Piecz przez 45-50 minut w temp. 180°C do tzw. suchego patyczka.

Po przestygnięciu wierzch ciasta udekoruj cukrem pudrem.



CIASTO AMERYKAŃSKIE

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej
- 5 jaj
- 1/2 szklanki oleju
- 1/2 szklanki jogurtu naturalnego
- 1/2 szklanki cukru drobnego
- 80 g rodzynek
- 100 g orzechów włoskich
- 2 średnie jabłka - około 400 g
- 2 płaskie łyżki kakao
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 50 g gorzkiej czekolady

Sposób wykonania

W misce umieść rozdrobnione orzechy włoskie, rodzynki oraz pokruszoną czekoladę gorzką. Obierz jabłka, miąższ pokrój w kostkę. Ustaw piekarnik na 180°C z opcją pieczenia góra/dół. Do naczynia wsyp cukier i wbij jajka. Ubijaj mikserem na wysokich obrotach do momentu, aż powstanie puszysta, jasna masa. Zmniejsz obroty miksera do średnich, dodaj pół szklanki jogurtu naturalnego oraz wlej pół szklanki oleju roślinnego. Całość miksuj przez 10 sekund.

Mąkę wymieszaj dokładnie z kakao, cynamonem, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną i połącz z masą jajeczną. Dodaj czekoladę, rodzynki, orzechy, a także pokrojone na kawałki jabłka. Ciasto wymieszaj.

Dno formy o wymiarach około 24 x 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wyłóż ciasto. Formę z ciastem umieść w nagrzanym piekarniku, czas pieczenia - około 40 minut. Po tym czasie sprawdź czy ciasto jest upieczone za pomocą drewnianego patyczka.



SERNIK KRÓWKA

Składniki

Ciasto kruche

- 1 szklanka mąki pszennej
- 2-3 łyżki kakao
- 1/2 kostki masła
- 2 żółtka jaj
- 2 łyżki cukru pudru
- łyżeczka proszku do pieczenia

Masa serowa

- 1 kg zmielonego sera twarogowego
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 1/2 kostki masła
- 2 białka jaj + 5 całych jaj
- 1 budyń waniliowy bez cukru

Dodatkowo

- 200 g kajmaku z puszki
- 100 g płatków migdałowych

Sposób wykonania

W misce umieść wszystkie składniki na kruchy spód i zagnieć ciasto. Z ciasta uformuj kulę, zawiń w folię i odłóż do lodówki na godzinę.

Po schłodzeniu ciasto umieść pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia i rozwałkuj na placek.

Na dno tortownicy o średnicy 24 cm wyłóż placek ciasta. Formę ze spodem umieść w piekarniku nagrzanym do 180°C (górze/dół). Podpiekaj 10 minut.

Umieść w jednej misce składniki na masę serową, zmiksuj na gładką masę i przelej ją do formy z podpieczonym spodem.

Sernik umieść w piekarniku nagrzanym do 160°C. Opcja pieczenia - góra/dół.

Piecz przez 60 minut. Po upieczeniu i przestudzeniu wyłóż na wierzch masę kajmakową i posyp płatkami migdałowymi.



SZARLOTKA

Składniki

Ciasto kruche

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 kostka masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Dodatkowo

- 1,5 kg jabłek - około 6 sztuk np. antonówka
- 2 łyżeczki cynamonu

Sposób wykonania

W misce umieść wszystkie składniki na ciasto kruche i zagnieć. Z ciasta uformuj kulę. Zawień je w folię i umieść w lodówce na godzinę.

Jabłka cienko obierz, zetrzyj na tarce, na grubych oczkach, pozostaw na 15 minut. Po tym czasie odciśnij sok, a następnie dodaj cynamon. Wyjmij ciasto z lodówki i podziel je na dwie części. Jedną połówkę odłóż do zamrażalnika, a drugą wyłóż na dno formy o wymiarach 18/27 cm.

Na spód ciasta wyłóż starte i odciśnięte z nadmiaru soku jabłka. Wyjmij z zamrażalnika drugą połówkę ciasta, zetrzyj ją na tarce na grubych oczkach rozkładając na całej powierzchni szarlotki.

Formę z ciastem umieść w piekarniku nagrzanym do 180°C (grzanie góra/dół). Ciasto piecz około 1 godziny.

Po przestudzeniu oprósz szarlotkę cukrem pudrem.



TARTA CYTRYNOWO- POMARAŃCZOWA

Składniki

Spód

- 180 g mąki
- 2 łyżki cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 1 żółtko
- 2 łyżki zimnej wody

Masa

- soku z około 2 cytryn i 1 pomarańczy
- 125 ml wody
- skórka starta z 2 cytryn
- 2 łyżki mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 70 g cukru
- 100 g masła
- 3 żółtka jaj + 1 całe jajo

Beza

- 4 białka jaj
- 200 g cukru

Sposób wykonania

W misce umieść wszystkie składniki na ciasto kruche i zagnieć. Zawień w folię. włóż do lodówki na 1 godzinę. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, wyłóż nim formę do tarty o średnicy 24 cm i włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C.

Wyciśnij sok z cytryny oraz pomarańczy, wlej do garnka, dodaj wodę, skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną, cukier. Wymieszaj i zagotuj. Odstaw z ognia. Do gorącej masy dodaj pokrojone masło. Mieszaj energicznie aż się roztopi i połączy z masą. Następnie dodaj jajko i żółtka. Szybko wymieszaj.

Białka ubij na pianę. Następnie dodawaj po łyżce cukier, cały czas ubijając. Ubijaj białka jeszcze przez 2 - 3 minuty.

Na kruchym spodzie wyłóż krem, a następnie pianę z białek. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz przez 20 minut aż beza będzie z wierzchu lekko zrumieniona.



MUFFINY BANANOWO - KAKAOWE

Składniki

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 3 średnie dojrzałe banany - 300 g pulpy
- 1 jajko
- 2 łyżki kakao
- 70 ml oleju roślinnego
- 6 łyżek drobnego cukru
- po 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia i sody oczyszczonej

Sposób wykonania

Do miski wsyp mąkę oraz po pół łyżeczki proszku do pieczenia i sody oczyszczonej.

Banany rozgnieć widelcem. Do kolejnej miski wsyp sześć łyżek cukru, wbij jajko i ucieraj do uzyskania jasnego puchu. Pod koniec ucierania wlej olej lub roztopione, przestudzone masło.

Do miski z mąką wlej puch jajeczny. Całość wymieszaj. Dodaj masę z bananów i wymieszaj ciasto, aż zrobi się jednolite. Ciasto podziel na dwie części. Do jednej z nich dodaj kakao i wymieszaj.

Przygotuj 12 foremek do muffinów. Wypełnij je ciastem do 3/4 wysokości dodając najpierw warstwę kakaową, a na wierzch jasną. Formę umieść w piekarniku nagrzanym do 170°C (góra/dół). Piecz przez 25 minut. Po tym czasie sprawdź, czy ciasto jest upieczone za pomocą drewnianego patyczka.



PRALINY ORZECHOWE

Składniki

Nadzienie

- 2 łyżki pasty z orzechów laskowych (ewentualnie masła orzechowego)
- 2 łyżki masła

Warstwa zewnętrzna

- 1,5 łyżki cukru (lub słodzik)
- 85g ulubionej czekolady

Sposób wykonania

Pastę orzechową, masło i cukier rozpuść w rondelku cały czas mieszając. Jednocześnie w kąpeli wodnej rozpuść czekoladę. Przygotuj foremki (idealne będą kostkarki do lodu), w każdej umieść do niespełna połowy wysokości czekoladę, następnie trochę masy orzechowej, tak by zanurzyła się odrobinę w czekoladzie, a na wierzch ponownie niewielką ilość czekolady.

Włóż do zamrażarki na 1 godzinę. Przechowuj w lodówce.



DESEREK MALINOWA CHMURKA

Składniki

- 1 galaretka malinowa
- 200 g malin (świeżych lub mrożonych)
- 120 g herbatników
- 330 ml śmietanki 30 lub 36%
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób wykonania

Galaretkę rozpuść w gorącej wodzie według instrukcji producenta. Odstaw do przestygnięcia.

Herbatniki pokrusz i umieść w 4 pucharkach. Zalej odrobiną galaretki, tak, by herbatniki się zamoczyły. Odstaw do stężenia. Po tym czasie wlej pozostałą galaretkę i dodaj maliny. Pucharki wstaw do lodówki do całkowitego stężenia galaretki.

Śmietankę ubij z cukrem pudrem na sztywną pianę. Ubitą śmietankę wyłóż do pucharków.



KOKOSANKI

Składniki

- 4 białka jaj
- 3 szklanki drobnych wiórek kokosowych
- trochę ponad 1/2 szklanki cukru (może być cukier puder, bardziej efektywnie się rozpuści)
- szczypta soli

Sposób wykonania

Do miski wbij białka, dodaj szczyptę soli i zacznij ubijać. Białka ubijaj przez 2 minuty. Po tym czasie zacznij dodawać cukier. Po każdej łyżce miksuj białko na najwyższych obrotach, aż cukier połączy się z pianą i całkowicie się w niej rozpuści. W ten sposób stopniowo dodaj pół szklanki cukru. Pod koniec ubijania powinna powstać gładka, gęsta i bardzo błyszcząca masa białkowa.

Do ubitego białka dodaj wiórki kokosowe. Możesz dodać na raz wszystkie trzy szklanki wiórek. Z takiej masy można od razu formować kokosanki.

Błazkę wyłóż papierem do pieczenia. Masę na kokosanki nabieraj łyżką i układaj w niewielkich odstępach na blaszce.

Formę umieść w piekarniku nagrzanym do 180°C z opcją pieczenia góra/dół. Kokosanki piecz maksymalnie do 20 minut.



DONUTY W POLEWIE CZEKOLADOWEJ

Składniki

- 125 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 3/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- 150 g jogurtu naturalnego
- 50 g czekolady gorzkiej lub deserowej
- 100 ml śmietanki 30%
- ulubiona posypka

Sposób wykonania

W misce umieść suche składniki, dodaj pozostałe i miksuj na gładką masę. Odstaw na 15-20 minut. Masę przełóż do rękawa cukierniczego (lub do torebki na mrożonki, wtedy odetnij rożek) i wyciśnij do formy na donuty wysmarowanej tłuszczem. Ciasto powinno sięgać do połowy foremki.

Umieść w piekarniku nagrzanym do 200°C i piecz przez 10-12 minut. Po upieczeniu ostudź ciastka na kratce.

W międzyczasie przygotuj polewę. W rondelku na małym ogniu podgrzej śmietankę z pokruszoną czekoladą. Gdy czekolada się rozpuści możesz od razu połączyć donuty, a następnie posypać ulubioną posypką.

Ułóż na kratce do czasu, aż polewa całkowicie stwardnieje.



PIERNICZKI

Składniki

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki miodu
- 2/3 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki kakao (niekoniecznie)
- 1 opakowanie przyprawy piernikowej
- 2 łyżki masła
- 1 jajko
- 1/4 szklanki ciepłego mleka

Sposób wykonania

Na stolnicy umieść mąkę oraz rozpuszczony gorący miód i całość wymieszaj. Dodaj cukier, sodę, kakao, przyprawy, a następnie masło oraz jajko.

Dolewaj stopniowo podgrzanego mleka. Połącz składniki ciasta w jednolitą, miękką masę, w razie potrzeby dolej więcej mleka, aby ciasto łatwo się wyrabiało i było plastyczne. Wyrabiaj ręką jeszcze przez kilka minut.

Na stolnicy rozwałkuj ciasto na placek o grubości około pół centymetra. Wybranymi foremkami wykrawaj pierniczki. Układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w odstępach około 2 cm od siebie. Umieść w piekarniku nagrzanym do 180°C (góra/dół) i piecz przez około 10 minut. Udekoruj dowolnie.



3BIT Z CIEMNYMI HERBATNIKAMI

Składniki

- 510 g herbatników ciemnych ok 75 sztuk.
- 500 ml mleka
- 1 krem karpatkowy do gotowania, lub 2 budynie waniliowe
- 1 kostka masła
- 1 puszka masy kajmakowej
- 500 ml słodkiej śmietany 30-36%
- 2 opakowania śmietan-fix
- 2 łyżki cukru
- 1 czekolada ciemna

Sposób wykonania

1,5 szklanki mleka i cukier zagotuj, w pozostałym mleku rozprowadź krem karpátka lub budyń (jeśli jest niesłodzony to dosłodź). Dodaj do mleka, gdy się zagotuje i mieszaj energicznie. Chwilkę gotuj, aż budyń zgęstnieje, a następnie pozostaw do ostygnięcia. Masło utrzyj mikserem na puszystą masę, następnie wciąż miksując dodawaj stopniowo zimny budyń.

Formę prostokątną o wymiarach około 35x24cm wyłóż herbatnikami, a na nich rozsmaruj lekko masę budyniową. Na masę wyłóż drugą warstwę herbatników, a na nie - masę kajmakową (wcześniej podgrzaną i wymieszaną, żeby była miękka). Na kajmak wyłóż ostatnią warstwę herbatników.

Ubij śmietanę ze śmietan-fix zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Ubitą śmietanę wyłóż na trzecią warstwę herbatników i posyp startą czekoladą. Ciasto wstaw do lodówki, na co najmniej 12 godzin.



KOLOROWE DESEREKI GALARETKOWE

Składniki

- 150g herbatników
- 5 galaretek w dowolnych kolorach
- 3 serki homogenizowane
- bita śmietana do dekoracji

Sposób wykonania

Na spód pucharków wyłóż herbatniki. Przygotuj jedną galaretkę zgodnie z instrukcją na opakowaniu i pozostaw do ostygnięcia. Następnie wylej jej cienką warstwę na warstwę herbatników do każdego z pucharków i odstaw do lodówki do stężenia (kilka minut). Przygotuj w ten sam sposób drugą galaretkę i schłódź. Po tym czasie wymieszaj ją z serkiem homogenizowanym, następnie wylej na poprzednią warstwę i odstaw do lodówki celem stężenia. W kolejnych warstwach postępuj tak samo jak w poprzednich, wykonując na przemian warstwę bez serka i z serkiem. Ważne, żeby każda warstwa była stężona, aby masy się nie wymieszały. Na koniec udekoruj bitą śmietaną.



TĘCZOWE CIASTO Z KREMEM Z MASCARPONE

Składniki

Ciasto

- 180g masła
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 jajka
- 150g mąki pszennej
- 60g mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- barwniki spożywcze w dowolnych kolorach

Masa

- 500 g serka mascarpone, schłodzonego
- 500 ml słodkiej śmietany 30- 36%, schłodzonej
- 3 łyżki cukru pudru

Sposób wykonania

Masło utrzyj z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Wciąż ubijając dodawaj kolejno jajka. Mąki wymieszaj z proszkiem do pieczenia i dodaj stopniowo do ciasta. Ciasto podziel na 3 równe części. Każdą część ciasta umieść w osobnym naczyniu i dodaj różne barwniki spożywcze, następnie wymieszaj, aż powstanie jednolita masa.

Ciasta umieść w formach o średnicy 20 cm wyłożonych papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz 15-20 minut (możesz piec blaty kolejno).

Zimną śmietanę i zimny mascarpone zmiksuj razem na sztywną, puszystą masę. Pod koniec ubijania dodaj cukier puder. Układaj po kolei blaty według uznania i przekładaj je kremem. Wierzch udekoruj ulubioną polewą.



KARPATKA

Składniki

Ciasto

- 1 szklanka wody
- 150g masła
- 1 szklanka mąki pszennej
- 5 jaj
- szczypta proszku do pieczenia

Masa

- 3 szklanki mleka
- 250g masła
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 4 łyżki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 2 żółtka jaj

Sposób wykonania

Wodę zagotuj z masłem. Garnek zdejmij z ognia. Mieszając energicznie dodaj mąkę. Ciasto powinno być jednolite i ładnie odchodzić od garnka. Pozostaw do ostygnięcia. Do zimnego ciasta dodawaj po jednym jajku wciąż miksując, a następnie proszek do pieczenia. Ciasto podziel na 2 części. Formę o wymiarach 35x 24cm wyłóż papierem do pieczenia i rozprowadź połowę ciasta. Piecz w nagrzanym piekarniku przez około 10 minut w temperaturze 220°C, następnie zmniejsz ją do 200°C i piecz jeszcze przez 20 minut. W ten sam sposób upiecz drugą połowę ciasta. 2 szklanki mleka oraz cukier zagotuj. Pozostałe mleko wymieszaj dokładnie z żółtkami, cukrem waniliowym i mąkami. Dodaj do gotującego się mleka wciąż mieszając. Gotuj do momentu, aż zgęstnieje. Ostudź.

Miękkie masło utrzyj na puszystą masę, następnie wciąż miksując, dodaj stopniowo cały budyń. Masę rozsmaruj na jednym blacie ciasta i przykryj drugim blatem. Ciasto wstaw do lodówki, na 8 godzin. Udekoruj cukrem pudrem.



ORZESZKI NADZIEWANE

Składniki

Ciasto kruche

- 3 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1 żółtko jaja
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 150 g masła
- 2 jajka
- 1 łyżeczka smalcu

Masa:

- 25 dag masła
- 1 szklanka cukru
- 1/2 szklanki mleka
- 2 szklanki mleka w proszku
- 2 łyżki kakao

Sposób wykonania

Z podanych składników zagnieć ciasto kruche i włóż do lodówki na przynajmniej 15 minut. Następnie formuj niewielkie kulki. Wkładaj każdą do rozgrzanej formy do pieczenia orzeszków.

Piecz według instrukcji producenta na jasnozłoty kolor. Mleko z cukrem, margaryną, kakao zagotuj. Następnie dodaj mleko w proszku, zmiksuj i zostaw do lekkiego wystygnięcia. Przygotowaną masą wypełniaj połówki orzeszków. Sklejaj po dwie, tak by powstały orzechy.



ROGALIKI CYNAMONOWE

Składniki

Ciasto

- 250 ml ciepłego mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 500 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- szczypta soli
- 2 żółtka jaj + 1 całe jajo
- 70 g miękkiego masła

Nadzienie

- 70 g masła
- 2 łyżki mielonego cynamonu
- 1/2 szklanki cukru

Lukier

- sok z 1 cytryny
- ok. 1 i 1/2 szklanki cukru pudru

Sposób wykonania

Mąkę przesiej do miski, wkrusz drożdże, dodaj cukier i sól oraz wlej ciepłe mleko. Wszystko wymieszaj. Następnie zacznij wyrabiać ciasto dodając jajko oraz żółtka. Po około 3 minutach wyrabiania dodaj masło. Dalej wyrabiaj przez około 10 minut, aż ciasto będzie gładkie i sprężyste. Przykryj je folią. Odstaw na około 40 minut do wyrośnięcia.

Po tym czasie ciasto podziel na 2 części i każdą rozwałkuj na placek. Podziel go na trójkąty.

Masło rozpuść, dosyp cukier oraz cynamon i dobrze wymieszaj. Posmaruj trójkąty ciasta, a następnie zwijaj je od szerszej do węższej strony.

Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C na złoty kolor przez około 20 minut.

Po ostudzeniu można rogaliki poleć lukrem. W tym celu zagotuj sok z cytryny, odstaw z ognia, dodaj cukier puder i wymieszaj. Udekoruj rogaliki.



KRUCHE BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANĄ

Składniki

Ciasto kruche

- 300 g mąki pszennej
- 250 g masła
- 100 g szklanki cukru pudru
- 1 jajo

Dodatki

- 300 ml śmietany 30 lub 36 %
- 4 łyżki cukru pudru
- 2 galaretki w różnych kolorach
- posiekane orzechy włoskie
- wiórki czekoladowe

Sposób wykonania

Każdą galaretkę zalej po 200 ml gorącej wody i odstaw do stężenia. Następnie pokrój je w kostkę.

Do mąki dodaj cukier puder oraz jajko. Następnie dodaj masło, posiekaj je nożem wraz z resztą składników. Zagnieć ciasto, owiń je folią i włóż do lodówki na godzinę. Potem ciasto rozwałkuj, za pomocą foremek do babeczek wycinaj kawałki ciasta i wylepiaj natłuszczone foremki. Babeczki piecz około 15-17 minut w temperaturze 180°C do zarumienienia ciasta. Śmietanę ubij i dodaj cukier. Na ostudzone babeczki wyłóż bitą śmietanę oraz galaretki, a wierzch obsyp orzechami i wiórkami czekoladowymi lub udekoruj innymi ulubionymi dodatkami, np. owocami.



CIASTO KINDER COUNTRY

Składniki

- około 100 g krakersów lub herbatników
- 250 g mascarpone
- 350 ml śmietanki 30%
- 200 g białej czekolady
- 200 g mlecznej czekolady
- 3 szklanki płatków śniadaniowych "Kangus"

Sposób wykonania

Dno formy o średnicy około 24 - 26 cm wyłóż pierwszą warstwą ciastek. Umieść w misce mascarpone i śmietankę. Ubij je mikserem na gęsty, puszysty krem.

Czekoladę białą połam na kosteczki i roztop. Roztopioną czekoladą umieść w większej misce i dodawaj do niej stopniowo ubity krem. Do otrzymanej masy dodaj 2 szklanki płatków i wymieszaj. Wyłóż do formy i przykryj drugą warstwą ciastek.

Resztę śmietanki podgrzej aż będzie gorąca, odstaw z ognia, dodaj połamaną na kosteczki mleczną czekoladę, mieszaj aż do jej rozpuszczenia.

Wyłóż na wierzch ciasta i udekoruj resztą płatków. Wstaw do lodówki i chłódź przez minimum 8 godzin.



BLOK NIE-CZEKOLADOWY

Składniki

- 400 g pełnego mleka w proszku (3 szklanki)
- 200 g masła extra 82% (1 i 1/4 kostki)
- 165 g cukru (3/4 szklanki)
- 125 ml wody
- 100 g połamanych herbatników
- 120 g orzechów włoskich
- 90 g rodzynek

Sposób wykonania

Masło podgrzej na małym ogniu, a kiedy się rozpuści, dodaj wodę i cukier. Całość podgrzej jeszcze na małym ogniu (tak, by nie doprowadzić do zagotowania), a następnie mieszaj, do momentu powstania jednolitej masy i rozpuszczenia się cukru. Zdejmij z ognia i odstaw do przestygnięcia na 10 minut. Po tym czasie dodawaj partiami po 2 łyżki mleka w proszku, wciąż mieszając. Pod koniec masa powinna być gęsta. Do naczynia z masą na blok dodaj ulubione dodatki i wymieszaj.

Przełóż masę do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i lekko ugnieć oraz wyrównaj wierzch. Blok okryj folią spożywczą. Wstaw do lodówki na minimum 6 godzin.



JAGODZIANKI

Składniki

Ciasto drożdżowe

- 25 g świeżych drożdży
- 125 ml mleka
- 250 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 80 g drobnego cukru
- 1 jajko
- 70 g masła

Dodatkowo

- 1 szklanka jagód
- 1 łyżeczka mąki (skrobi) ziemniaczanej

Sposób wykonania

Do miski wkrusz drożdże, dodaj łyżeczkę cukru i łyżeczkę mąki. Wlej ciepłe mleko. Wymieszaj. Zostaw w ciepłym miejscu na 20 minut, by rozczyzn wyrósł.

Mąkę, szczyptę soli oraz cukier umieść w misce, a następnie wlej rozczyzn. Wymieszaj wszystko dokładnie. Po chwili dodaj jajko i wyrabiaj dalej przez kilka minut, a następnie dodaj rozpuszczone, przestudzone masło. Wyrabiaj jeszcze 5 minut. Ciasto przykryj ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, by wyrosło.

Jagody opłucz i dokładnie osusz. Wymieszaj z mąką ziemniaczaną.

Wyrośnięte ciasto wyłóż na stolnicę i chwilę powyrabiaj, pozbywając się pęcherzy powietrza. Podziel na 10 równych części. Z każdej formuj owalny placuszek, nakładaj łyżkę jagód oraz według opcjonalnie cukier i dokładnie zlepij brzegi ciasta. Układaj z zachowaniem odstępu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pozostaw na około 20 minut do kolejnego wyrośnięcia.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 30 minut. Udekoruj lukrem lub cukrem pudrem.



MINI SERNICZKI Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

Składniki

Ciasto

- 160 g mąki pszennej
- 80 g masła
- 40 g cukru pudru
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 żółtko

Masa serowa

- 200 g twarogu półtłustego
- 1 żółtko
- 1 łyżka budyniu śmietankowego
- 50 g cukru pudru

Mus truskawkowy

- 150 g truskawek
- 1 galaretka truskawkowa

Sposób wykonania

Masło z cukrem zmiksuj razem na puszystą masę. Dorzuć żółtko i krótko ucieraj. Do całości dodaj mąkę oraz proszek do pieczenia. Wyrób na gładkie ciasto. Cztery formy na mini tarty wysmaruj cienko masłem i posyp mąką. Ciasto podziel na 4 części. Każdą w miarę możliwości rozwałkuj. Foremki wyłóż ciastem, boki również. Spód wstaw formy do lodówki na 30 minut. Ciasto wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz 8 minut.

Wszystkie składniki na masę serową zmiksuj na gładką, jednolitą masę. Masę serową wyłóż na podpieczone, ostudzone spody. Umieść w nagrzanym piekarniku do 180°C i piecz 25 minut.

Truskawki (zostaw kilka do dekoracji) podgrzewaj w rondelku do rozpadnięcia. Galaretkę przygotuj według instrukcji na opakowaniu. Truskawki przetrzyj przez sitko, dodaj galaretkę i odstaw, by mus zgęstniał. Następnie ułóż na schłodzonych serniczkach pokrojone w plastry truskawki i wyłóż mus. Wstaw do lodówki na przynajmniej 2 godziny.



PIERNIK DOJRZEWAJĄCY

Składniki

Ciasto

- 250 g miodu
- 150 g masła
- 180 g cukru
- 500 g mąki
- 2 żółtka jaj + 1 całe jajo
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 80 ml mleka
- 1,5 łyżeczki sody
- 50 g orzechów włoskich

Polewa czekoladowa

- 200 g czekolady deserowej,
- 2 łyżeczki miodu

Dodatkowo

- ok. 400 g powideł śliwkowych

Sposób wykonania

Miód, masło oraz cukier włóż do garnka i zagotuj cały czas mieszając. Odstaw z ognia, trochę przestudź. Do masy dodaj mąkę, jajko, żółtka, przyprawę do piernika i wyrabiaj łyżką na jednolitą masę. Wlej mleko wymieszane z sodą. Dodaj też bardzo drobno posiekane lub rozdrobnione orzechy. Wyrabiaj przez 10 minut. Masę przełóż do szklanego naczynia, przykryj ściereczką oraz uchyloną pokrywką i odstaw w chłodne miejsce na 2 – 3 tygodnie. Dojrzałe ciasto piernikowe wyłóż na stolnicę i zagnieść gładką kulę. Rozwałkuj na równy placek o wymiarach dużej blachy z wyposażenia piekarnika. Przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w temperaturze 180°C (górną/dół) przez 30 minut. Po tym czasie przekrój na 3 części i przełóż powidłami. W rondlu umieść składniki na polewę, cały czas mieszając podgrzewaj masę na małym ogniu aż powstanie gładka masa. Odstaw z ognia i ostudź. Udekoruj ciasto polewą czekoladową.



OPONKI SEROWE

Składniki

Ciasto

- 500g sera półtłustego
- 500g mąki pszennej
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 4 żółtka jaj
- 1 lekko kopiała łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka octu
- 250ml kwaśnej śmietany

Dodatkowo

- tłuszcz do smażenia np. olej rzepakowy
- mały kieliszek spirytusu (dodaj do zimnego oleju)
- cukier puder do posypania

Sposób wykonania

Do mąki dodaj zmielony ser, cukry, żółtka, sodę, ocet, śmietanę i zagnieć ciasto. Gotowe oprósz mąką. Rozwałkuj na posypanym mąką blacie, na grubość ok. 1- 1,5cm. Z ciasta wykrawaj szklanką kółka. Następnie na środku wykrój małą dziurkę kieliszkiem lub zakrętką. Małe kuleczki ze środka możesz zagnieść od nowa z pozostałym ciastem lub usmażyć jako mini pączki. W dużym garnku rozgrzej tłuszcz z dodatkiem spirytusu. Oponki smaż z obu stron, na złoty kolor. Gotowe układaj na ręczniku papierowym, aby ociekły z tłuszczu. Lekko ciepłe posyp cukrem pudrem.



PĄCZKI

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 4 żółtka jaj
- 40 g cukru - około 3 pełne łyżki
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży suchych
- 1/4 kostki masła
- szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu lub rumu - można pominąć
- 1 litr oleju lub smalcu do smażenia paczków
- 80 g dowolnej marmolady do nadziewania

Sposób wykonania

Do naczynia włóż po łyżce mąki, cukru oraz 3 łyżki ciepłego mleka oraz całe drożdże. Całość dobrze wymieszaj, przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na minimum 15 minut, by rozczyn urósł.

W dużej misce umieść mąkę, szczyptę soli, żółtka jajek, roztopione i przestudzone masło oraz pozostałe dwie łyżki cukru. Wlej niecałą szklankę ciepłego mleka oraz rozczyn. Dodaj dwie łyżki spirytusu, rumu lub wódki. Wymieszaj wszystkie składniki i zacznij wyrabiać ciasto na pączki około 5 minut. Ciasto po wyrabianiu powinno być jednolite, jednak dość lepkie, luźne. Przykryj je ściereczką bawełnianą i odstaw do wyrastania na 1 godzinę. Na posypaną mąką stolnicę przełóż wyrośnięte ciasto. Puszyste ciasto rozwałkuj delikatnie na grubość około 2,5 cm. Wykrawaczką wycinaj pączki. Układaj je jeden obok drugiego na lekko oprószonej mąką desce. Tak przygotowane pączki przykryte ściereczką bawełnianą, odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce. Smaż je na rumiano po około 2-3 minuty na stronę. Po usmażeniu nadziej marmoladą lub gęstym dżemem czy musem owocowym i oprósz cukrem pudrem.



CIASTO Z MASĄ Z BITEJ ŚMIETANY I GALARETKĄ

Składniki

Biskopt

- 5 jaj
- 5 łyżek mąki
- 2 łyżki mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 2 łyżki oleju
- 4-5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa śmietanowa

- 500 ml śmietany kremowej 30% lub 36%
- 4 łyżeczki żelatyny
- 2-3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo

- 2 opakowania dowolnej galaretki
- dowolne owoce świeże lub z puszki

Sposób wykonania

Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj partiami cukier, olej oraz aromat. Ciągłe miksując dodawaj po 1 żółtku. Pod koniec ubijania dodaj mąki, proszek do pieczenia i delikatnie wymieszaj. Ciasto wylej na blachę o wymiarach 25x35cm. Biskopt wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz około 30- 35 minut. Odstaw do ostygnięcia. Biskopt nasącz ostudzoną wodą z cytryną lub herbatą. Żelatynę rozpuść w 1/3 szklanki wody i odstaw na 5 minut. Dolej wrzątku, aby całość zajmowała nieco ponad 1/2 szklanki wody i wymieszaj. Odstaw do wystudzenia. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, dodając partiami cukier puder, na koniec powoli wlej ostudzoną żelatynę. Większą część masy wylej na biskopt i delikatnie wyrównaj, przykryj drugą połową biskoptu, wyłóż pozostałą część śmietany i również wyrównaj. Galaretki rozpuść w 600 ml wody, wystudź. Owoce pokrój na kawałki i ułóż na śmietanie. Zalej wystudzoną i lekko tężejącą galaretką. Ciasto umieść w lodówce na przynajmniej 3 godziny.



MINI BEZY

Składniki

Beza

- 4 białka jaj
- mała szczypta soli
- 200 g drobnego cukru
- 2 łyżeczki mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 2 łyżeczki soku z cytryny

Krem

- 250 g sera mascarpone
- 200 ml śmietanki do ubijania 30%
- 2 łyżki cukru pudru

Owoce

- dowolne owoce, np. truskawki, winogrona, kiwi
- ulubiona czekolada

Sposób wykonania

Piekarnik nagrzej do 180°C, a dużą blachę wyłóż papierem do pieczenia. Białka z szczyptą soli ubij na sztywno. Następnie stopniowo dodawaj cukier, po 1 łyżce, cały czas dokładnie ubijając. Na koniec piana powinna być bardzo sztywna i błyszcząca. Ubijaj jeszcze przez 3 minuty. Teraz dodaj mąkę ziemniaczaną oraz sok z cytryny i ubijaj jeszcze przez 1 minutę. Wyłóż na papier formując 8 dysków, wygładź pionowo boki. Wstaw do piekarnika, zmniejsz temperaturę do 150°C i piecz przez 45 minut. Po upływie tego czasu pozostaw bezy w wyłączonym, lecz zamkniętym piekarniku do ostygnięcia. Bardzo delikatnie obchodź się z bezikami do czasu, aż całkowicie ostygną, by ich nie zniszczyć. Zimny ser oraz śmietankę ubijaj jednocześnie z cukrem pudrem, do czasu aż masa zwiększy objętość i będzie sztywna. Krem wyłóż na beziki. Udekoruj owocami i startą czekoladą.



FAWORKI DROŻDŻOWE

Składniki

- 0,5 kg mąki,
- 1 szklanka mleka,
- 2 łyżki cukru,
- 10 dag margaryny,
- 5 dag drożdży,
- 2 jajka,
- 1 łyżka spirytusu,

Dodatkowo

- olej lub smalec do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób wykonania

Margarynę rozpuść i wystudź. Przelej do garnka mleko, podgrzej je odrobinę (tak, by było letnie). Do mleka wkrusz drożdże, dodaj cukier oraz trochę mąki (ciasto powinno mieć konsystencję śmietany). Rozczyn odstaw w ciepłe miejsce, by wyrósł. Do wyrośniętego rozczynu dodaj pozostałą mąkę, spirytus i jajka. Wyrabiaj ciasto około 5 minut. Następnie do ciasta dodaj rozpuszczoną margarynę. Wyrabiaj kolejne 5 minut. Ciasto będzie gotowe wtedy, kiedy z łatwością będzie odstawało od ręki i od naczynia. Przykryj je wówczas ściereczką. Odstaw do wyrośnięcia. Gdy podwoi swą objętość, wyłóż ciasto na stolnicę i rozwałkuj na grubość około 0,5 – 1cm. Następnie podziel je na pasy o szerokości około 3 cm i długości około 10 cm. Na środku każdego zrób nacięcie, przepleć przez nie jeden z końców paska. Uformowane faworki smaż na rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron do zrumienia. Gotowe ułóż na papierowym ręczniku, by odsączyć je z tłuszczu. Przed podaniem posyp cukrem pudrem.



TORT ŚMIETANKOWY

Składniki (na tortownicę o średnicy 18cm)

Biszkopt

- 5 jaj
- szczypta soli
- 120 g cukru drobnego
- 110 g mąki pszennej
- 40 g mąki (skrobi) ziemniaczanej

Masa

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 350 g mascarpone

Tynk

- 60 g cukru
- 90 g mleka
- 250 g masła
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 120 g mleka w proszku

Dodatkowo do dekoracji

- owoce, wafle, wiórki czekoladowe i inne

Sposób wykonania

W misce umieść białka, dodaj szczyptę soli. Ubijaj na wysokich obrotach miksera przez około 5 minut, aż masa będzie puszysta i sztywna. Następnie dodawaj stopniowo po 1 łyżce cukru i dokładnie miksuj do momentu rozpuszczenia się cukru. Całość ubijaj około 7 minut. Dodaj żółtka i jeszcze miksuj przez chwilę. Następnie dodaj mąkę pszenną oraz ziemniaczaną. Całość wymieszaj bardzo delikatnie za pomocą łyżki lub trzepaczki. Masę umieść w tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piecz przez około 50 minut. Ciasto pozostaw w uchylonym piekarniku do wystygnięcia. Po wystygnięciu pokrój je na równe 3 blaty. Następnie nasącz biszkopty odrobiną przestudzonej herbaty.

W wysokim naczyniu zmiksuj schłodzoną śmietankę wraz z cukrem pudrem oraz schłodzonym mascarpone. Ubij wszystko mikserem na wysokich obrotach do momentu, aż powstanie sztywny krem. Gotowym kremem przełóż biszkopty.

W garnku podgrzej mleko z cukrem. Mieszaj do momentu roztopienia się cukru i odstaw do przestygnięcia. W misce zmiksuj miękkie masło na jasny puch. Następnie dodaj cukier puder, całkowicie przestudzoną masę z garnka i mleko w proszku.

Wyłóż tynk od razu na tort. Połową tynku wygładź wierzch oraz boki tortu za pomocą szpatułki o długiej i gładkiej krawędzi. Umieść w lodówce na minimum 30 minut.

Pozostały tynk zostaw na blacie kuchennym (nie wkładaj go do lodówki). Następnie, wyjmij ciasto i drugą połową tynku wygładź ponownie wierzch oraz boki tortu.

Udekoruj wierzch wedle uznania. Całość włóż do lodówki na minimum 6 godzin.



SPIS TREŚCI

CIASTO MARCHEWKOWE.....	2
CIASTO AMERYKAŃSKIE	4
SERNIK KRÓWKA.....	6
SZARLOTKA.....	8
TARTA CYTRYNOWO-POMARAŃCZOWA	10
MUFFINY BANANOWO - KAKAOWE.....	12
PRALINY ORZECHOWE.....	14
DESEREK MALINOWA CHMURKA.....	16
KOKOSANKI.....	18
DONUTY W POLEWIE CZEKOLADOWEJ	20
PIERNICZKI.....	22
3BIT Z CIEMNYMI HERBATNIKAMI	24
KOLOROWE DESEREKI GALARETKOWE.....	26
TĘCZOWE CIASTO Z KREMEM Z MASCARPONE.....	28
KARPATKA.....	30
ORZESZKI NADZIEWANE.....	32
ROGALIKI CYNAMONOWE	34
KRUCHE BABECZKI Z BITĄ ŚMIETANĄ.....	36
CIASTO KINDER COUNTRY	38
BŁOK NIE-CZEKOLADOWY	40
JAGODZIANKI	42
MINI SERNICZKI Z MUSEM TRUSKAWKOWYM.....	44
PIERNIK DOJRZEWAJĄCY.....	46
OPONKI SEROWE	48
PĄCZKI	50
CIASTO Z MASĄ Z BITEJ ŚMIETANY I GALARETKĄ....	52
MINI BEZY	54
FAWORKI DROŻDŻOWE	56
TORT ŚMIETANKOWY.....	58











