

CARLOS LISCHETTI

CUKROWE ANIMACJE



Copyright © 2012 by Carlos Lischetti
All rights reserved.

Autoryzowany przekład z wydania w języku angielskim, zatytułowanego „Animation in Sugar”, opublikowanego przez B. Dutton Publishing Limited.

Copyright wydania polskiego © 2016 by
APN Promise S.A.
Wszelkie prawa zastrzeżone.

Żadna część niniejszej książki nie może być powielana ani rozpowszechniana w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny), włącznie z fotokopiowaniem, nagrywaniem na taśmie lub przy użyciu innych systemów bez pisemnej zgody wydawcy.

Oryginalny wydawca: Beverley Dutton
Redakcja: Jenny Stewart
Kierownik artystyczny: Sarah Ryan
Redakcja językowa: Jenny Royle
Projektant: Zena Deakin
Projekt graficzny: Louise Pepé
Zdjęcia i ilustracje: Elio Lischetti

ISBN: 978-83-7541-316-8

Przekład: Agnieszka Wyszogrodzka-Gaik
Konsultacja merytoryczna: Agnieszka Klimczak, tortownia.pl
Redakcja: Marek Włodarz
Korekta: Ewa Świędrowska
Skład i łamanie: MAWART Marek Włodarz
Druk i oprawa: READ ME

Ważna informacja

Autor i Wydawca dołożyli wszelkich starań, aby zawartość niniejszej książki nie spowodowała żadnej szkody ani nie stworzyła zagrożenia. Proszę zwrócić uwagę, że w projektach przedstawionych w tej książce użyto niejadalnych przedmiotów, takich jak cienki drut, wstążka i wykalaczki. Wszelkie niejadalne przedmioty muszą zostać usunięte przed zjedzeniem ciasta. Ani Autor, ani Wydawca nie są odpowiedzialni za błędy i zaniedbania, jak również za obrażenia osób lub zniszczenie własności, lub jej stratę, które mogą wynikać z związku z postępowaniem zgodnie z wytycznymi i informacjami zawartymi w tej książce.

DEDYKACJA

Dla mamy i taty za ich bezwarunkowe wsparcie w chwilach wzlotów i upadków. I dla Kelli Roffo, zawsze obecnej w moim sercu i myślach.

Podziękowania

Dziękuję bardzo redaktorom i ekipie ze Squires Kitchen za ciężką pracę i entuzjizm. Wyraży wdzięczności kieruję też do Beverley i Roberta Duttonów za danie mi szansy wydania książki i za ich wiarę w moją pracę.

Miałem szczęście pracować ze swoim bratem Elio. Jego ciężka praca i perfekcjonizm, który doprowadzał mnie czasem do szału, pozwoliły nam dokończyć tę książkę. Dziękuję siostrze Mercedes, mojej kochanej „Mечи”. Jej urodziny zawsze są okazją do wypróbowania nowego tortu – jest moją świnką doświadczalną! Te quiero Hermana! Á propos... Gdzie jest Mauro?!

Specjalne podziękowania dla Babci Arnable gotowej zawsze wysłuchać najnowszych wieści, dzielącej się moim entuzjazmem względem wszystkiego, co robię i pomagającej mi w kuchni, gdy się nie wyrabiam. Nigdy nie zapomnę tortu orzechowego z Máximo Paz, który robiła cała rodzina! To Jej wypieki i kuchnia były dla mnie inspiracją.

Chciałbym wspomnieć o kuzynostwie i wujostwie, którzy zawsze są gotowi na kawalek tortu, nawet jeśli są to tylko resztki!

Serdeczne dzięki dla przyjaciela i współlokatora Adriana za bezgraniczną cierpliwość, bezinteresowną pomoc i niewyczerpany entuzjizm. Wiele dla mnie znaczą.

Jestem winien podziękowania Omarowi ze sklepu Gelus za jego pomoc w czasach, gdy stawiałem pierwsze kroki w modelowaniu lukru plastycznego.

Nawet teraz brakuje mi właściwych słów, by podziękować uroczej Sheily Brown za pomoc w korekcie książki. Była przy mnie, gdy miałem mętlik w głowie, a zwłaszcza wtedy, gdy zbliżał się termin oddania tekstu.

Miałem szczęście cieszyć się wsparciem licznych przyjaciół z Argentyny i całego świata, w tym cudownych kolegów z Rosario, gdzie spędziłem pamiętne chwile, ucząc w różnych szkołach.

Dziękuję każdemu, z kim miałem przyjemność pracować w ciągu ostatnich lat i kto wspomógł rozwój mojej kariery. Dotyczy to wszystkich ludzi, którzy we mnie wierzyli nawet wtedy, gdy musieli znieść popełnione przeze mnie błędy.

Na zawsze pozostanę dłużnikiem Kelli Roffo – przez dziewięć cudownych lat pracowałem w jej cukierni w Rosario, gdzie zaczęła się cała historia. Pod jej okiem robiłem pierwsze kroki w cukiernictwie. Traktowała mnie jak syna.

I wreszcie dziękuję kochanej Mamie, która zawsze miała mnie na oku, sprawdzała, czy figurki dobrze wyglądają i wytykała mi błędy. Dziękuję też z głębi serca Tacie, który zawsze jest blisko i dał mi życie. Oboje Was kocham bardzo mocno.

WSTĘP

Teraz, gdy napisałem pierwszą książkę, czuję, że mam przed sobą chwilę prawdy! Po latach pieczenia ciast i modelowania figurek z lukru nadszedł czas, bym podzielił się swoimi technikami i pomysłami z innymi artystami oraz osobami, dla których ta sztuka jest nowością.

Mam nadzieję, że książka zainspiruje innych i będzie źródłem wiedzy dla tych, którzy chcą rozwijać własne pomysły i techniki. Pragnę zachęcać i motywować artystów, by tworzyli własne, nowe dzieła z lukru.

Staralem się zaprezentować nowe sposoby modelowania, które wykraczają poza granice wcześniejszych technik. Współpracowałem przy tym z moim bratem Elio, który jest artystą plastykiem. Sporządzał rysunki postaci, a ja miałem je odtworzyć w lukrze, co kazało mi szukać nowych metod. Musiałem odnaleźć jak najprostszy sposób wykonania każdej figurki, który byłby, co najważniejsze, wykonalny i zapewniał przyjemność. Miałem świadomość, że jeśli sam bym czegoś nie zrobił, nie zrobiliby tego również Czytelnicy i mam nadzieję, że udało mi się osiągnąć cel.

Przed sekcją poświęconą dekoracjom zamieściłem moje ulubione przepisy na ciasta, które wykorzystuję z upodobaniem od zawsze. Dorastałem z nimi i sięgałem po nie podczas pierwszych eksperymentów z modelowaniem.

Staralem się, Czytelniku, dać Ci książkę, do której sam bym chętnie sięgał, gdy zaznajamiałem się z tą sztuką. Oszczędziłaby mi mnóstwa czasu i rozczarowań! Lecz nie żałuję doświadczenia uczenia się na własnych błędach, zmagania się z nimi i pokonywania ich.

Prezentuję swój sposób pracy, ale zawsze pamiętaj, że nie jest to jedyna metoda. Niech ta książka będzie dla Ciebie punktem wyjścia i inspiracją w odnalezieniu własnej drogi w świecie modelowania z lukru plastycznego.



Carlos







SPIS TREŚCI

Podstawowe składniki jadalne i narzędzia	6-8
Przepisy	9-17
Nadzienia	18-23
Polewy i lukry plastyczne	24-31
Szykowanie i obkładanie ciast do dekoracji.....	32-39
Rady dotyczące modelowania i technik	40-48

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

Baletnica	49-56
Baraszkujące dziecko	57-64
Królowa kier	65-72
Robot	73-82
Leśna wróżka Flora.....	83-92
Poszukiwanie jedzenia	93-102
Fashionistka	103-110
Samochodzik	111-119
Kuchnia babci	120-134
Bicykl	135-142
Moulin Rouge	143-152
Nowożeńcy	153-161
Zimowa Kraina Czarów.....	162-170
Nadchodzi Święty Mikołaj!	171-181
Szablony	192-191
Dostawcy	192

PODSTAWOWE SKŁADNIKI JADALNE I NARZĘDZIA

NARZĘDZIA

W przypadku większości projektów będziesz potrzebować tych samych narzędzi, więc warto dokupić te, których jeszcze nie masz. Konkretnie wymogi dotyczące składników i narzędzi są podane na początku opisu każdego projektu, więc zanim przystąpisz do pracy, upewnij się, że masz wszystko. Narzędzia kupisz z łatwością (patrz: Dostawcy, s. 192).

Packa do wygładzania (1)
Czysty alkohol, np. gin lub wódka (2)
Wykalaczki (3)
Skrobia kukurydziana/ziemniaczana
w woreczku z gazy (4)
Radelko (5)
Narzędzie drezdeńskie (6)
Suche spaghetti
Barwniki spożywcze (SK) (7)
Druciki florystyczne (8)
Cukier puder/ drobny cukier (do
oprószenia)
Ręcznik papierowy
Mata antypoślizgowa (9)
Deska nieprzystawiająca (10)

Nietoksyczny klej w sztyfcie
Pędzelki do malowania, oprószania
i klejenia (SK) (11)
Szpatuły, proste i kątowe
Nożyk z gładkim ostrzem (12)
Plastikowe wsporniki
Obciążki (13)
Podstawa ze styropianu, kawałki
styropianu (do podtrzymywania
w czasie schnięcia)
Okrągłe wykrawaczkę (14)
Linijka
Nóż z piłką
Czarny/brązowy pisak
spożywczy SK

Lakier spożywczy SK
Plastikowy nożyk SK (15)
Klej jadalny SK (klej cukrowy)
Mały i duży wałek (16)
Małe, średnie i duże narzędzie kul-
kowe (17)
Korneciki z pergaminu (18) (patrz:
s. 8)
Małe nożyczki (19)
Szczoteczka do zębów, nowa (20)
(do malowania, patrz: s. 47)
Biały tłuszcz roślinny (21)
Drewniane patyczki do
szaszłyków (22)

JAK ZROBIĆ WORECZEK DO SKROBI



Woreczek ze skrobią zawsze się przydaje do posypywania powierzchni roboczej, kiedy trzeba rozwałkować dragant lub lukier plastyczny, albo oprószyć dłonie, żeby były suche w czasie modelowania. Jeśli wałkujesz marcepan lub lukier plastyczny przeznaczony do obłożenia tortu, sięgaj zawsze po cukier puder, a nie mąkę (patrz: s. 34 do 36).

Składniki jadalne

1 łyżka skrobi kukurydzianej/
ziemniaczanej

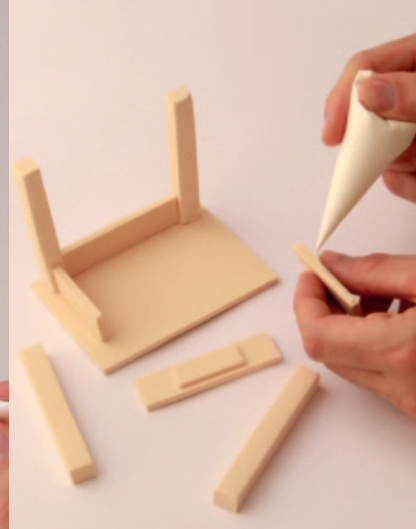
Narzędzia

Kawałek gazy
Gumka recepturka

1 Wytnij z gazy dwa kwadraty
i połóż jeden na drugim. Wyłóż
na wierzch łyżkę skrobi.

2 Złącz rogi, żeby powstał
woreczek i zwiąż gumką
recepturką.





JAK ZROBIĆ KORNECIK Z PERGAMINU

Korneciki z pergaminu przydają się, gdy używa się niewielkiej ilości lukru królewskiego. Są pomocne, gdy trzeba wypełnić lukrem oczy, połączyć kawałki suchego dragantu i zrobić takie detale, jak np. włosy.

Składniki jadalne

Lukier królewski (patrz: s. 27)

Narzędzia

Pergamin

Nożyczki

Tylka (opcjonalnie)

1 Trójkątny kawałek pergaminu złoż na pół, by wyznaczyć środek długiego boku.

2 Zwiń połowę trójkąta tak, by powstał rózek, którego wierzchołek wypada na środku długiego boku.

3 Przytrzymując pierwszą część jedną dłonią, zwiń drugą połowę trójkąta.

4 Przytrzymaj krawędzie trójkąta tak, żeby znajdowały się z tyłu różka.

5 Zawiń wierzchołki dwukrotnie, żeby kornecik utrzymywał kształt. Jeśli korzystasz z tyłki, odetnij czubek różka i wrzuć końcówkę do środka. Wypełnij kornecik lukrem do połowy. Przepchnij lukier do końca korneciku i zawiń papier od góry, żeby kornecik był szczelny.



PRZEPISY

MAŚLANE CIASTO UCIERANE

Istnieje wiele przepisów na ciasta ucierane, które lubię. Możesz wypróbować któryś z proponowanych lub sięgnąć po swój ulubiony. To jest klasyczny przepis, po który często sięgam, bo ma strukturę biszkoptu i gładki wierzch, przez co nadaje się do obkładania marcepanem lub lukrem plastycznym (patrz: s. 34 do 38). Smak waniliowy można zmienić na czekoladowy, cytrynowy, pomarańczowy lub orzechowy dzięki dodaniu odpowiednich składników (patrz: wariacje na następnej stronie).

Składniki

200 g miękkiego masła
1 łyżeczka naturalnej esencji waniliowej
200 g cukru pudru lub drobnego (cukier puder zapewnia bardziej zwartą skórkę)
200 g jajek (przeciętnie 4 wiejskie jaja średniej wielkości)
200 g mąki samorosnącej lub 200 g mąki uniwersalnej z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia, przesianej

Narzędzia

3 15-centymetrowe okrągłe blaszki lub tortownice
pergamin
mikser z mieszadłem
miękką łopatką
sitko
kratka do studzenia ciasta
folia spożywcza



1 Natłuść i oprósz mąką trzy blaszki o średnicy 15 cm. Wyłóż dna pergaminem, jeśli wcześniej nie korzystałeś z tych blaszek. Nagrzej piekarnik do 170-180°C.

2 Utrzyj masło, esencję waniliową i cukier elektrycznym mikserem z mieszadłem, aż masa będzie lekka i puszysta. Przeciągnij

po misce łopatką, żeby na dnie nie zostały grudki masła.

3 Dodawaj po jednym jajku i dobrze wymieszaj za każdym razem. (Nie martw się, jeśli masa będzie się początkowo ścinać. To normalne, bo masło nie łączy się łatwo z wodą zawartą w jajkach.)



- 4 Wymieszaj masę z przesianą mąką na niskiej prędkości.
- 5 Przeciągnij łypatką po dnie i ściankach miski, żeby wszystkie składniki się połączyły i żeby nie zostało ani trochę mąki.
- 6 Przelóż ciasto do trzech blaszek i wygładź. Wstaw blaszki na środkowy poziom w piekarniku i piecz przez ok. 20 minut. Ciasto jest gotowe, gdy jest lekko brązowe z wierzchu, a patyczek wsunięty do środka jest po wyjęciu – suchy. Można też nacisnąć lekko palcami na środek ciasta – wypieczone powinno być sprężyste. Jeśli nadal sprawia wrażenie luźnego, piecz ciasto jeszcze przez kilka minut.
- 7 Po upieczeniu przenieś ciasto na kratkę do studzenia i pozostaw do ostygnięcia.
- 8 Całkowicie ostudzone ciasto owiń folią spożywczą, aby zapobiec wysychaniu.

Dodatki smakowe

Czekolada: zastąp 50 g mąki 50 g dobrej jakości kakao

Smak cytrynowy lub pomarańczowy: dodaj skórkę z 1 cytryny lub pomarańczy na etapie ucierania masła z cukrem.

Smak orzechowy: dodaj 80 g posiekanych orzechów do mąki i wymieszaj.

PORADY

Jajka powinny mieć temperaturę pokojową.

Masło powinno być miękkie, ale nie roztopione. Jeśli mieszkasz w ciepłym kraju, wyjmij je z lodówki niedługo przed użyciem.

Wolę dzielić masę na dwie lub trzy blaszki, dzięki czemu ciasta mają jednakowy kształt i lżejszą konsystencję. Gdy ciasta w blaszce jest za dużo, skórka staje się zbyt twarda i gruba.

Zawsze ucieraj masło z esencją waniliową lub skórką z cytrusów, by uzyskać najintensywniejszy aromat.

IŁOŚCI MASY CIASTA

Poniższe tabele pomagają określić, ile masy zrobić w zależności od wielkości blaszki oraz tego, do jakiego projektu z tej książki ciasto ma być wykorzystane. Ilość podana w przepisie może być podzielona przed upieczeniem na trzy części. Ilość masy wlewanej do blaszek będzie zależała od tego, jaką wysokość mają mieć torty, ale pamiętaj, by nie wlewać zbyt dużo ciasta, bo po upieczeniu będzie ciężkie i zakalcowate. Lepiej jest upiec w razie potrzeby więcej warstw, by uzyskać pożądaną wysokość.

Wielkość blachy (okrągłej lub kwadratowej)	Ilość masy na 3 warstwy	Krotność przepisu
3 x 10 cm	400 g	½
3 x 15 cm	800 g	1
3 x 20 cm	1,2 kg	1½
3 x 22 cm	1,6 kg	2

Projekt	Kształt ciasta	Ilość masy	Krotność przepisu
Baletnica	3 x 20 cm okrągłe	1,2 kg	1½
Baraszkujące dziecko	3 x 15 cm okrągłe	800 g	1
Królowa Kier	Forma w kształcie dzwonu o średnicy 20 cm i wysokości 14 cm	1,2 kg	1½
Robot	3 x 15 cm okrągłe	800 g	1
Leśna wróżka Flora	Zajrzyj do przepisu na lekki biszkopt (s. 12)		
Poszukiwanie jedzenia	2 x 35 cm x 25 cm	2,4 kg	3
Fashionistka	Wykorzystaj informacje z tabeli powyżej.		
Samochodzik	2 x 15 cm x 20 cm	1,6 kg	2
Kuchnia babci	Forma w kształcie dzwonu o średnicy 9 cm i wysokości 11 cm	400 g	½
Bicykl	3 x 20 cm okrągłe	1,2 kg	1½
Moulin Rouge	3 x 20 cm okrągłe	1,2 kg	1½
Nowożeńcy	3 x 20 cm okrągłe	1,2 kg	1½
Zimowa Kraina Czarów	12 cm x 7 cm półkula 9 cm x 4 cm półkula	800 g (podzielone proporcjonalnie na dwie porcje)	1
Nadjeżdża Święty Mikołaj!	15 cm okrągłe	800 g	1
	10 cm okrągłe	400 g	½
	7 cm okrągłe (piec w blaszce 10 cm i wyciąć wykrawaczką)	200 g	¼

BISZKOPT

Korzystam z tego przepisu do wyłożenia boków rantu (patrz: s. 32). Zalecam robienie małej porcji biszkoptu. Na porcję używam maksymalnie ośmiu jajek (podwójna ilość proporcji poniżej), bo tyle mieści się z łatwością w misce typowego miksera. Poza tym przy takiej ilości biszkopt pozostaje lekki i puszysty.

Składniki

4 duże jajka, oddzielnie żółtka i białka
120 g drobnego cukru
120 g mąki uniwersalnej, przesianej
1 łyżeczka esencji waniliowej

Narzędzia

Blacha do pieczenia 40 cm x 30 cm, wyłożona pergaminem
Trzepaczka

Łopatka

Dodatek smakowy:

Czekolada: zastąp 30 g mąki 30 g kakao, następnie przesiej razem i postępuj dalej według wskazówek dla biszkoptu waniliowego.

1 Rozgrzej piekarnik do 220°C.

2 Utrzyj żółtka z 60 g cukru i esencją waniliową, aż masa będzie gęsta i bladożółta. Odstaw.

3 W drugiej misce ubij z białek pianę. Połącz z resztą cukru, miksuj na średniej prędkości, aż piana będzie ubita, ale nie sztywna.

4 Wymieszaj połowę piany z masą z żółtek. Gdy się połączy, dodaj resztę.

5 Przesiej mąkę i za pomocą łopatkki wymieszaj z masą w dwóch lub trzech porcjach.

6 Rozprowadź ciasto za pomocą szpatuły równą warstwą na blasze.

7 Piecz sześć do ośmiu minut, aż ciasto będzie złociste z wierzchu i sprężyste. Wyjmij z piekarnika i odstaw w blasze do wystudzenia. Przykryj folią spożywczą, żeby biszkopt nie wyschł.

Na Leśną wrózkę Florę upiecz porcję w blasze 40 cm x 30 cm, wykorzystując podane proporcje. Gdy ciasto wystygnie, potnij je wzdłuż na 3 pasy o szerokości 10 cm i zwiń z nich roladę wypełnioną kremem według wyboru (patrz: s. 18 do 23).



MINI TROCIKI POMARAŃCZOWE



Składniki

Na ciasto:

200 g miękkiego masła
200 g drobnego cukru
4 jajka
2 żółtka (ze średnich jaj z wolnego wybiegu)
225 mąki samorosnącej lub uniwersalnej z 1½ łyżeczki proszku do pieczenia, przesianej
50 g mielonych migdałów
1 łyżeczka skórki pomarańczowej
100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej

Na syrop:

150 g cukru
25 ml soku z cytryny
125 ml soku pomarańczowego
50 ml likieru pomarańczowego lub cytrynowego (Cointreau lub Limoncello)

Na dekorację:

Ciepły dżem morelowy
500 g pomady cukierniczej SK
wybrane według uznania płynne barwniki spożywcze SK (opcjonalnie)
lukier Królewski w proszku SK

Narzędzia

Foremki silikonowe półkule o średnicy 4 cm
Blacha
Mikser
Plastikowy rękaw do dekorowania
Tylka o średnicy 1 cm
Pędzelek
Miseczki
Widelec
Kornecik
Nożyczki



RADA

Jeśli mieszkasz w ciepłym klimacie, przechowuj małe ciasteczka w pudełku w lodówce do chwili ich podania. Można wypełnić półkule kremem pomarańczowym lub lemon curd, żeby nasilić cytrusowy smak.

1 Nagrzej piekarnik do 200°C.

2 Umieść masło, drobny cukier i skórkę pomarańczową w misce miksera wyposażonego w mieszadło. Ucieraj, aż masa będzie puszysta. Dodawaj pojedynczo jajka, za każdym razem dokładnie mieszając. Dodaj do masy mąkę z mielonymi migdałami i wymieszaj dokładnie ręką.

3 W celu zrobienia mini torciaków (jak pokazano na s. 152), przełóż masę do foliowego rękawa z końcówką z otworem o średnicy 1 cm i napełnij małe formy silikonowe do $\frac{2}{3}$ wysokości. Piecz przez osiem do dziesięciu minut (lub więcej, jeżeli foremki mają większą średnicę).

4 Wyjmij ciastka z piekarnika i odstaw w foremkach do wystudzenia. Wystudzone wyjmij z foremek i w razie konieczności zeźnij podstawy półkul nożem z piłką, żeby były równe. Przełóż ciastka z powrotem do foremek.

5 Aby zrobić syrop, połącz w rondelku cukier oraz sok z cytryny i pomarańczy. Ustaw na średnim ogniu i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez dwie minuty, następnie zdejmij z ognia. Wlej do syropu likier i wykorzystaj, gdy syrop jest jeszcze gorący. (Sprawdź, czy ciastka są zimne, zanim zaczniesz smarować je syropem.)

6 Czystym pędzelkiem do ciast posmaruj ciastka gorącym syropem, żeby je nasączyć (staraj się nie przesadzić). Przykryj folią spożywczą i wstaw na kilka godzin do lodówki.

7 Przed polaniem ciasteczek płynną pomadą, uszczelnij skórkę, smarując każdą półkulę ciepłym dżemem morelowym.

8 Umieść 500 g lukru w żaroodpornej misce i roztop nad wrzątkiem lub w kuchenie mikrofalowej. Lukier nie może zawrzeć.

9 Jeżeli używasz dwóch kolorów, jak na zdjęciu, rozdziel polewę do dwóch misek. Do jednej dodaj barwnik różowy, a do drugiej cyklamenuowy, do uzyskania pożądanego odcienia.

10 Zanurzaj półkule po kolei w pomadzie i wyjmuj je za pomocą widelca. Chwytaj półkule dwoma palcami od spodu i układaj na metalowej kratce, żeby nadmiar mógł ścieknąć. Gdy pomada stężeje, wsuwasz szpachelkę pod ciastko, żeby zdjąć je z kratki. Przełóż każdą półkulę do papilotki lub na paterę.

11 W celu udekorowania półkul wypełnij mały kornecik blad różowym lukrem królewskim i odetnij samą końcówkę rożka. Wyciśnij spiralny wzór na każdym ciastku, zaczynając od środka.

CIASTKOWE LIZAKI

Istnieje wiele przepisów na ciastkowe lizaki, ale wykorzystuję ten, bo łatwo je zrobić, gdy nie ma się czasu na pieczenie biszkoptu.



Składniki

300 g pokruszonych ciastek digestive (zwykłych lub czekoladowych)

100 g kremu orzechowego (Nutella) lub dulce de leche

250 g białej, mlecznej lub gorzkiej czekolady, roztopionej

Barwnik do czekolady SK Cocol, według uznania (opcjonalnie)

Narzędzia

Miska

Łopatka

Foliowe rękawiczki spożywcze

Patyczki do lizaków

Styropianowy blok (atrapa)

1 Wymieszaj w misce łyżką pokruszone ciastka z wybranym kremem. W razie konieczności dodaj trochę więcej kremu, by uzyskać pastę o plastycznej konsystencji.

2 Po założeniu rękawiczek spożywczych formuj w dłoniach małe kulki z masy.

3 Umieść kulki w lodówce, żeby stwardniały.

4 Żeby kulki nie spadały z patyczków, zanurzaj końcówki patyczków w czekoladzie i dopiero potem wbijaj je w kulki. Czekolada szybko zastygnie.

5 Zanurzaj kulki w białej, mlecznej lub gorzkiej roztopionej czekoladzie. Jeśli używasz białej czekolady, możesz nadać jej dowolny kolor za pomocą barwnika do czekolady.

6 Wbijaj lizaki w styropian do wyschnięcia.

KRUCHE CIASTKA WANILIOWE

To jest jeden z moich ulubionych przepisów, bo ciastka mają kruchą, acz zwartą konsystencję i nadają się idealnie do dekorowania resztkami lukru. Ciasto można przechowywać w zamrażalniku do dwóch miesięcy.

Składniki

200 g mąki uniwersalnej
50 g mielonych migdałów
75 g drobnego cukru
100 g miękkiego masła
3 żółtka
Szczypta soli
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii (lub nasiona z 1 strąka)

Narzędzia

Sitko
Mikser wyposażony w mieszadło
Folia spożywcza
Wykrawaczki do ciasteczek
Blacha do pieczenia
Pergamin

1 Przesiej mąkę ze szczyptą soli do miski miksera wyposażonego w mieszadło. Jeżeli robisz ciastka czekoladowe lub cytrynowe, dodaj cynamon lub kakao na tym etapie.

2 Dodaj mielone migdały i cukier. Wymieszaj krótko suche składniki.

3 Dodaj miękkie masło i zacznij mieszać masę na niskiej prędkości, aż uzyskasz konsystencję podobną do piasku. Dodaj żółtka, ekstrakt z wanilii (lub nasiona) i skórkę z cytrusów (jeżeli ciastka mają być cytrynowe lub pomarańczowe). Mieszaj, aż zacznie powstawać ciasto. Uważaj, by nie wyrobić go za bardzo.

4 Wymij ciasto z miski i zawień folią spożywczą. Nadaj mu kształt płaskiego prostokąta. Włóż ciasto do lodówki na co najmniej godzinę lub nawet na noc.

5 Zanim zaczniesz wycinać ciasteczka, ugnieć ciasto rękami, żeby zrobiło się elastyczne i rozwałkuj je na grubość 5 mm na powierzchni posypanej zwykłą mąką.

6 Wycinaj ciasteczka wybranymi przez siebie wykrawaczkami i układaj na blasze wyłożonej pergaminem. Wstaw blachę do lodówki, żeby schłodzić ciastka przed pieczeniem.

7 Piecz w temperaturze 170°C, aż ciasteczka się lekko ozłocą z wierzchu i z boków. Czas pieczenia będzie zależał od wielkości ciasteczek – okrągłe o średnicy 5 cm piecze się 10-12 minut.

RADA

Piecz ciasteczka, aż się równo ozłocą. Jeżeli będą zbyt blade, będą miały posmak surowej mąki.

Dodatki smakowe:

Czekolada: zastąp 50 g mąki 50 g niesłodzonego kakao.

Cynamon: dodaj do składników czubatą łyżeczkę mielonego cynamonu.

Cytryna lub pomarańcza: dodaj czubatą łyżeczkę skórki z cytrusów.



KREMY

KREM MAŚLANY NA BEZIE

Wykorzystuję ten krem do przekładania i smarowania tortów z biszkoptu. Krem maślany na bezie włoskiej ma gładką konsystencję i jest lekki. Pamiętaj, że przepis i wersje smakowe są tylko inspiracją i że zawsze możesz sięgnąć po swoje ulubione przepisy, by tort smakował równie wybornie, jak wygląda.



Składniki

300 g drobnego cukru
100 ml wody
150 g białek (odpowiednik białek z 4 jaj z wolnego wybiegu)
350 g miękkiego masła
Esencja waniliowa (lub inny dodatek z sugerowanych poniżej)

Narzędzia

Mały rondel
Termometr cyfrowy (opcjonalnie, patrz rada poniżej)
Trzepaczka

1 Odłóż łyżeczkę cukru do białek, a resztę wsyp do rondla, zalej wodą, zagotuj i doprowadź do temperatury 118°C.

2 W międzyczasie ubij białka mikserem na średniej prędkości, aż powstanie piana. Dodaj łyżeczkę cukru i ubijaj dalej na średniej prędkości, aż piana będzie sztywna.

3 Wlewaj syrop cienkim strumieniem do białek, cały czas miksując je na średniej prędkości. Ubijaj tak długo, aż masa ostygnie do 30°C.

4 Dodaj miękkie masło do masy w trzech porcjach, cały czas miksując na średniej prędkości.

5 Dodaj wybrane przez siebie dodatki smakowe (patrz: strona obok). Użyj masy natychmiast do przełożenia lub posmarowania tortu.

RADA

Sprawdzaj temperaturę syropu termometrem. Jeśli go nie masz, wlej łyżkę syropu do szklanki zimnej wody – jeżeli utworzy miękką kulę, osiągnął właściwą temperaturę.



Dodatki smakowe

Gorzka czekolada: dodaj do 500 g kremu 150 g roztopionej gorzkiej czekolady (50% kakao) w temperaturze 27°C.

Biała czekolada: dodaj do 500 g kremu 250 g roztopionej białej czekolady (50% kakao) w temperaturze 27°C.

Wanilia: przetnij wzdłuż dwa strączki wanilii i wyskrob ziarenka czubkiem noża. Zmieszaj ziarna z 500 g kremu maślanego. Dodaj 10 ml (2 łyżeczki) naturalnej esencji waniliowej, aby wzmocnić aromat.

Brandy: dodaj do 500 g kremu 50 ml brandy.

Kawa: rozpuść 60 g kawy rozpuszczalnej w 15 ml gorącej wody i dodaj do 500 g kremu. Odrobina brandy doskonale współgra z kawą.

Dżem jagodowy (lub inny domowej roboty): dodaj do 500 g kremu 150 g dżemu jagodowego.

Cytryna: dodaj do 500 g kremu 150 g lemon curd i 50 ml świeżego soku z cytryny. Można też dodać startą skórkę z połówki cytryny lub skórkę kandyzowaną.

Pomarańcza: dodaj do 500 g kremu 120 g kandyzowanej skórki pomarańczowej. Można też dodać 50 ml cointreau lub grand marnier, by wzmocnić aromat.

RADA

Obecnie dostępny jest szeroki wachlarz past wykorzystywanych do nadawania aromatu lodom i kremom. Sprawdzają się doskonale w przypadku kremów maślanych, więc eksperymentuj śmiało.