



„12 potraw na wigilijny stół”

Wyroby cukiernicze

**Opracowanie:
Nauczyciele przedmiotów gastronomicznych
Zespołu Szkół Nr 2
im. Jędrzeja Śniadeckiego
w Szczytnie**





Pierniczki:

Składniki:

Mąka pszenna 500 g

Cukier 150 g

Miód 150 g

Masło 150 g

Jajo 1 szt.

Przyprawa do piernika 10 g

Soda 1 łyżeczka

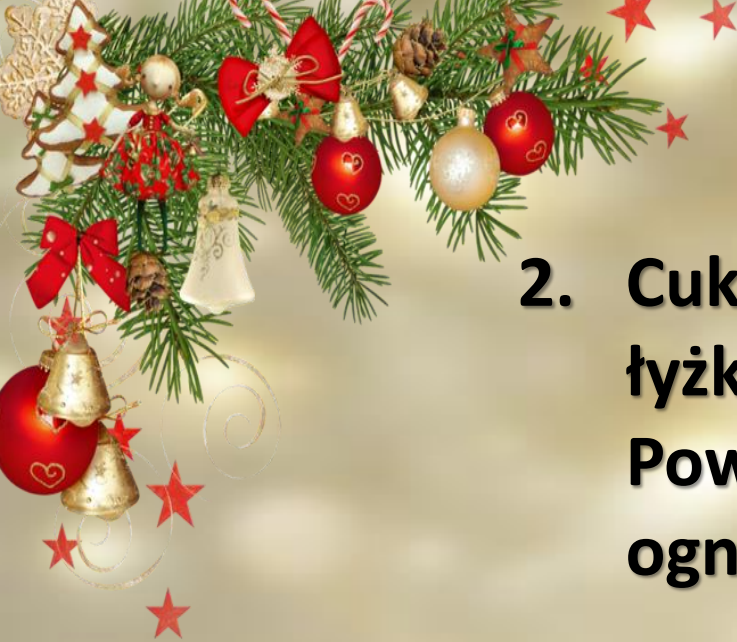




Wykonanie:

1. Przygotować wszystkie składniki.





2. Cukier skarmelizować, dodać łyżkę wrzątku, masło i miód. Powoli ogrzewać na małym ogniu około 10 minut.



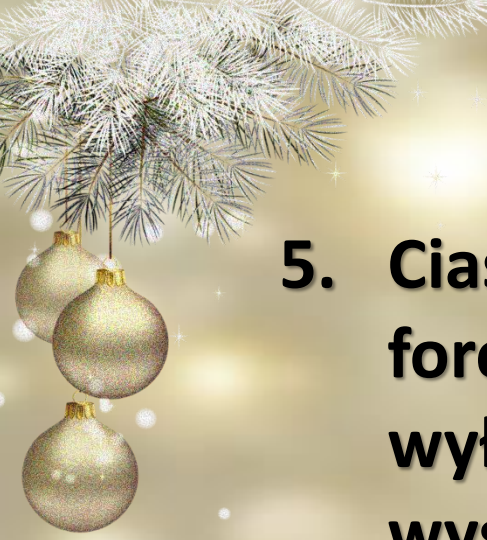
3. Przesiać suche produkty, dodać masę karmelową schłodzoną do temp. 70°C. Zarobić nożem.





- 4. Po przestudzeniu dodać jaja.
Zagnieść ciasto, zawinąć w folię i włożyć
do lodówki na ok. 1 godzinę.**





5. Ciasto rozwałkować i wykrajać foremkami kształty. Układać na wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem blaszce.





6. Piec 8-10 min w temperaturze 180°C.



Dekorowanie pierniczeków

Podstawą dekoracji jest lukier, który możemy także dowolnie barwić i wzbogacać cukrowymi posypkami.

Lukier królewski:

Białko 1 sztuka
Cukier puder 250 g



Do białka stopniowo dodajemy, przesiany wcześniej przez sitko cukier. Mieszamy do uzyskania dość gęstej i gładkiej konsystencji.



Lukier można podzielić na porcje, a każdą z nich zabarwić na inny kolor barwnikiem spożywczym.



Do dekoracji używamy rękawów
cukierniczych zakończonych tutkami.



Lukier jest też doskonałą bazą dla innych dekoracji - zanim stężeje, można przystroić go m.in. cukrową posypką albo jadalnym brokatem.





Piernik wigilijny



Składniki:

Masło 15 dag

Cukier 35-40 dag

Jaja 5-6 szt.

Miód 35 dag

Soda oczyszczona 1,5 dag

Mąka 75 dag

Bakalie 20-45 dag

Mąka ziemniaczana 1-2 łyżki

Przyprawa do piernika 1 szt.

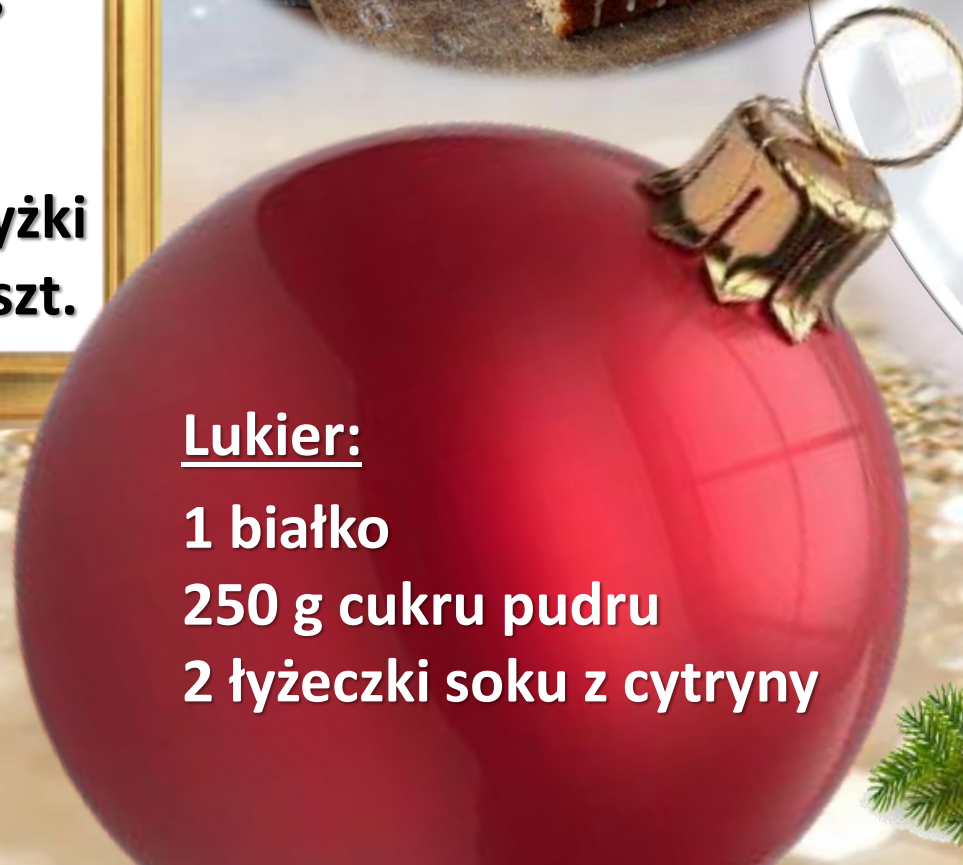


Lukier:

1 białko

250 g cukru pudru

2 łyżeczki soku z cytryny



Wykonanie:

Masło napowietrzyć, wsypać cukier, wbić jaja i zmiksować na jednolitą masę. Dodać rozpuszczony miód, przyprawę do piernika oraz przesianą razem z sodą mąkę i dokładnie wymieszać mikserem. Bakalie pokroić, obtoczyć w mące ziemniaczanej, połączyć z ciastem. Tak przygotowane ciasto przełożyć do blachy keksowej wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Piec 1 godzinę w temperaturze 180° C. Piernik ostudzić i polać lukrem.





Lukrowana Strucla Makowa



Masa makowa:

250 g maku
50 g cukru
25 g masła
1 jajko
40 g miodu
50 g bakalii (orzechy,
rodzynki, kandyzowana
skórka)
naturalny aromat
migdałowy

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki typ 500
- 10 g drożdży
- 1 jajo
- ¼ szklanki cukru pudru
- 30 g śmietany
- 5 łyżek mleka
- 50 g masła
- szczypta soli

Glazura białkowa (lukier):

1 białko jaja
200 g cukru pudru
2 łyżeczki soku z
cytryny





Sposób wykonania ciasta:

Mąkę z solą przesiać na stolnicę i siekając nożem połączyć ze schłodzonym masłem. Drożdże rozpuścić w mleku. Jajo rozmieszać trzepaczką i połączyć ze śmietaną. Do masy jajowo-śmietanowej dodać mleko z drożdżami. W mące uformować dołek, wlać wymieszane w mleku i śmietanie składniki i zarobić nożem. Krótco wyrabiać ciasto, do połączenia składników.



Sposób wykonania masy makowej:

Mak sparzyć na sicie następnie umieścić w garnku, zalać gorącą wodą i gotować pod przykryciem do zmięknienia maku.. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę. Mak zmielić dwukrotnie i dodać w kolejności: żółtka utarte z cukrem, rozpuszczone i wystudzone masło, miód, ubitą pianę z białek, bakalie i aromat migdałowy. Krótco wymieszać składniki masy.

Sposób wykonania strucli:

Ciasto rozwałkować i uformować prostokąt o grubości około 1 cm, nałożyć warstwę masy makowej. Ciasto zwinąć w rulon. Uformowany rulon zamknąć podwijając końce ciasta pod spód. Następnie ciasto zawinąć w papier do pieczenia, pozostawiając małą przestrzeń pomiędzy papierem a ciastem. Tak przygotowaną struclę pozostawić do wyrośnięcia na około 30 min. Wypiekać w temp. 180 °C przez około 40 min. Struclę wystudzić.

