

E-BOOK KULINARNY



TUBADZIN



ptysie z kremem czekoladowym i praliną

Przepis inspirowany
kolekcją Balance Stone

ZIEŃ / TUBADZIN



CIASTO PARZONE DO PTYSIA

SKŁADNIKI NA 10 PTYSIÓW

Ciasto parzone:

- 125 ml wody
- 125 ml mleka
- 125 g masła
- 150 g mąki
- 4 jajka
- szczypta soli

Kruszonka:

- 80 g masła
- 100 g mąki
- 100 g cukru

WYKONANIE

Wszystkie składniki na kruszonkę zagniatamy, rozwałkowujemy i wycinamy kółka: 10 kółek o średnicy 3 cm i 10 kółek o średnicy 2 cm. Kółka układamy na blaszce (lub w pojemniku) wyłożonym folią i mrozimy.

Wodę, mleko i masło łączymy w garnku i podgrzewamy aż zacznie delikatnie bulgotać. Następnie zdejmujemy garnek z gazu, dodajemy mąkę i energicznie (najlepiej za pomocą drewnianej łyżki) mieszamy całość. Ponownie stawiamy garnek na małym gazie i dalej solidnie mieszamy łyżką ciasto przez około półtorej minuty.

Przekładamy ciasto do misy miksera i czekamy około 20 minut aż przestygnie. Kiedy ciasto wystygnie uruchamiamy mikser, wbijamy pojedynczo jajka i miksujemy ciasto. Idealnie gładkie ciasto przekładamy do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką.

Na papierze do pieczenia rysujemy 10 kółek o średnicy około 2 cm, a następnie papier odwracamy.



CIASTO PARZONE DO PTYSIA

WYKONANIE – CIĄG DALSZY

Z rękawa cukierniczego zdecydowanym ruchem wyciskamy porcje ciasta na naszkicowanych kółeczkach. Na każdą porcję ciasta nakładamy wcześniej zamrożoną kruszonkę.

Tak przygotowaną blachę wstawiamy do rozgrzanego do 200 stopni piekarnika i pieczemy ptysie przez 30-35 min. na złoty kolor. Po upieczeniu zostawiamy ptysie w wyłączonym piekarniku na 10 minut, a następnie wyciągamy je na kratkę i w każdym z nich robimy od spodu małą dziurkę np. wykałaczką.

Małe ptysie z kruszonką pieczemy dokładnie tak samo. Wyciskamy z rękawa o połowę mniejszą porcję ciasta parzonego i nakładamy małe kółko zamrożonej kruszonki. Ostudzone ptysie są gotowe do nadziania.

PORADY

- Nie otwieramy piekarnika podczas pieczenia.
- Ptysie wyciskamy z rękawa cukierniczego celując w środek narysowanego kola.



KREM CZEKOLADOWY DO DUŻYCH PTYSIÓW

KREM PRALINOWY DO MAŁYCH PTYSIÓW

KREM CZEKOLADOWY SKŁADNIKI

- 300 g mascarpone
- 150 ml śmietanki 30%
+ 1 łyżka cukru pudru
- 150 g Kremu Czekolada /
Orzechy Laskowe DESEO

KREM PRALINOWY SKŁADNIKI

- 50 g mascarpone
- 2 łyżki Praliny z Orzechów
Laskowych DESEO

KREM CZEKOLADOWY – WYKONANIE

Śmietankę z cukrem pudrem ubijamy na sztywno. Dodajemy mascarpone, łączymy wszystko w jednolitą masę. Dodajemy Krem Czekolada/Orzechy Laskowe DESEO i mieszamy do połączenia składników.

Masę przekładamy do rękawa cukierniczego z ostrą tyłką i nadziewamy duże ptysie od dołu.

KREM PRALINOWY – WYKONANIE

Mascarpone łączymy z praliną z orzechów laskowych DESEO, całość przekładamy do rękawa cukierniczego z ostrą końcówką.

Na górę każdego dużego ptysia nakładamy odrobinę kremu czekoladowego, a następnie przyklejamy małe ptysie nadziane praliną.



Red Velvet

Przepis inspirowany
kolekcją

MASOVIA

BY DOROTA KOZIARA



RED VELVET



SKŁADNIKI NA CIASTO

Forma o średnicy 16 cm

- 100 g miękkiego masła
- 60 g oleju
- 200 g cukru
- 2 jaja
- 10 g kakao
- 350 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka octu winnego
- 250 g jogurtu naturalnego
- 1/4 łyżeczki czerwonego barwnika spożywczego

RED VELVET

WYKONANIE – CIASTO

Miękkie masło, olej i cukier umieszczamy w misie miksera i ubijamy, aż masa stanie się puszysta.

Następnie dodajemy jajka i znów ubijamy przez 5 minut do podwojenia objętości. W osobnej misce mieszamy kakao, sodę oraz mąkę. Jogurt łączymy z octem winnym.

Do ubitej masy dodajemy na zmianę składniki suche i jogurt z octem. Na sam koniec dodajemy 1/4 łyżeczki czerwonego barwnika spożywczego. Delikatnie mieszamy ciasto i przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C. Pieczemy przez 40-45 minut, aż patyczek wbity w ciasto będzie suchy.

PORADY

- Wszystkie składniki do ciasta powinny być w temperaturze pokojowej



KREM DO RED VELVET:

SKŁADNIKI

- 250 g mascarpone
- 200 g serka kremowego
- 300 g śmietany 30%
- 150 g Dropsów Biała

Czekolada DESEO

WYKONANIE

Mascarpone i serek kremowy umieścić w misie miksera i połączyć w jednolitą masę. Śmietanę ubić w osobnym naczyniu, dodać do serowej masy i połączyć za pomocą szpatułki.

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, ostudzić. Połączyć z serkami i śmietaną, wymieszać. Gotowy krem przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką.

Biszkopt tniemy na 3 równe części. Na każdą część wyciskamy przygotowany krem. Górę możemy posypać okruszkami z ciasta (jeśli zostaną przy cięciu na platy).



