

Temat: Ciasta wyrabiane w naczyniu

- Przeczytaj temat z podręcznika strona 136 –141
- Zapoznaj się z poniższą prezentacją
- Sporządź notatkę – prezentacja
- Naucz się
- Podaj kolejność dodawania surowców podczas sporządzania ciasta naleśnikowego u Ciebie w domu (od myślników – surowców jest 5)
- Sporządź schemat blokowy naleśników z farszem owocowym – na podstawie receptury (podręcznik strona 140-141) i poznanych wiadomości. Zwróć uwagę na kolejność dodawania surowców w cieście naleśnikowym.
- Porównaj kolejność dodawania surowców i wymień poprawną (od myślników)
- Schemat prześlij, do 21 kwietnia (środa) go godz. 15, na adres atolwinska@op.pl

Ciasta wyrabiane w naczyniu

RODZAJE

- Kluski lane
- Kluski kładzione
- Kluski półfrancuskie
- Kluski francuskie
- Ciasto naleśnikowe

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski lane

SUROWCE

- mąka
- jaja
- woda /niewiele/

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski lane

ETAPY PRODUKCJI

- mieszanie jaj
- dodatek mąki
- dodatek wody /zbyt gęsta konsystencja/
- wlewać na gotującą zupę lub wodę cienkim strumieniem ciągle mieszając

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski lane

WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup – 80g



Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski kładzione

SUROWCE

- mąka
- jaja
- woda /niewiele/

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski kładzione

ETAPY PRODUKCJI

- masa jajeczna
- dodatek mąki
- wyrabianie
- formowanie /metalową łyżką zwilżoną w gorącej wodzie/
- gotowanie
- wyjmowanie
- przelewanie gorącą wodą /nie przetrzymywać bo twardnieją/

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski kładzione

WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup – 80g
- dodatek do drugiego dania – 200g
- danie podstawowe – 300g



Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski półfrancuskie

SUROWCE

- mąka
- jaja
- woda /niewiele/
- tłuszcz

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski półfrancuskie

ETAPY PRODUKCJI

- masło utrzeć
- dodać jaj
- dodać mąkę i wodę
- wyrobić
- formowanie jak kluski kładzione
mniejsze kawałki /rosną podczas
gotowania/

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski półfrancuskie

WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup – 80g
- danie zasadnicze – polane tłuszczem lub sosem – 250g
- dodatek do dania zasadniczego – 150g



Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski francuskie

SUROWCE

- mąka /krupczatka lub kasza manna/
- Jaja / z białek ubita piana/
- woda /niewiele/
- tłuszcz

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski francuskie

ETAPY PRODUKCJI

- masło utrzeć
- dodać żółtka
- dodać ubite białka
- dodać mąkę
- formowanie jak kluski kładzione
mniejsze kawałki /rośnie podczas
gotowania/

Ciasta wyrabiane w naczyniu kluski francuskie

WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup – 80g
- danie zasadnicze – polane tłuszczem lub sosem – 250g
- dodatek do dania zasadniczego – 150g

Ciasta wyrabiane w naczyniu

ciasto naleśnikowe

SUROWCE

- mąka
- woda
- mleko 1:1:1
- jaja

Ciasta wyrabiane w naczyniu

ciasto naleśnikowe

ETAPY PRODUKCJI

- przygotowanie nadzienia
- przygotowanie ciasta
 - mleko i jaja wymieszać
 - dodać mąkę
 - rozrzedzić wodą
 - naleśniki biskoptowe z białek ubija się pianę i dodaje przed smaženiem
- smaženie ciasta
- formowanie i wykończanie naleśników
- obsmaženie

Ciasta wyrabiane w naczyniu

ciasto naleśnikowe

SPOSOBY FORMOWANIA

- w chusteczkę, kopertę – nadzienie słone
- rulon otwarty – naleśniki biszkoptowe
- rulon zamknięty – paszteciki
- sakiewkę
- makaron z naleśników

Ciasta wyrabiane w naczyniu

ciasto naleśnikowe

SPOSÓB SKŁADANIA NALEŚNIKA



POSYPANY NALEŚNIK



Ciasta wyrabiane w naczyniu

ciasto naleśnikowe

WYKORZYSTANIE

- dodatek do zup – makaron naleśnikowy, paszteciki, krokiety
- danie podstawowe - paszteciki, krokiety
- gorąca przekąska - paszteciki, krokiety
- deser

Ciasta wyrabiane w naczyniu

ZMIANY PODCZAS OBRÓBKİ CIEPLNEJ

- Skrobia – pęcznieje, rozkleja się, zwiększa objętość
- Białka mąki – wchłaniają wodę, pęcznieją, w 60°C ścinają się i zestalają
- Białka jaj – denaturacja
- Powietrze – rozrzedza się i zwiększa objętość ciasta
- Woda - paruje i spulchnia ciasto