

Ciasto francuskie

- nie ma drogi na skróty

Ciasto francuskie, należące do ciast listkujących, jest najbardziej wymagającym wypiekiem dla cukierników.

Jego przygotowanie wymaga czasu, precyzji i dokładnego przestrzegania reguł.

Poznaj materiał, w którym eksperci z Akademii Mistrza zebrali wszystkie tajniki swojej wiedzy. Dowiedz się, jak stworzyć perfekcyjne ciasto francuskie - zapraszamy!

Sekrety udanego ciasta francuskiego

1 Precyzja w odważaniu składników

Wszystko według wagi, nic na oko!

Zbyt duża ilość soli lub kwasu spowoduje kurczenie się uformowanych wyrobów w trakcie pieczenia, a brak lub zbyt mała ilość soli/kwasu spowoduje rozlewanie się uformowanych wyrobów w trakcie pieczenia.



2 4 niezbędne składniki ciasta podstawowego:

a. mąka;

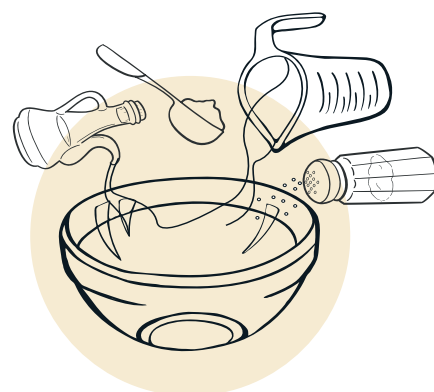
(o dobrym i silnym glutenie - najlepiej jest użyć mąki specjalistycznej do ciast listkujących lub na pizzę - ciasto będzie poddawane wielokrotnemu walcowaniu, nie może się rwać, pękać).

b. woda;

c. sól;

d. kwas.

(Spożywczy — ocet spirytusowy lub jabłkowy).



Tip:

Do ciasta podstawowego możesz dodać część **margaryny Puff Pastry** (około 10-15% w stosunku do mąki) – spowoduje to uplastycznienie ciasta podstawowego i częściowo zapobiegnie wchłanianiu tłuszczu przez ciasto podstawowe w trakcie pieczenia.



3 Konsystencja i plastyczność

Ciasto powinno mieć konsystencję i plastyczność zbliżoną do margaryny. Ciasto zbyt miękkie wypchnie margarynę, a ciasto zbyt twarde spowoduje słabsze jej rozprowadzanie.



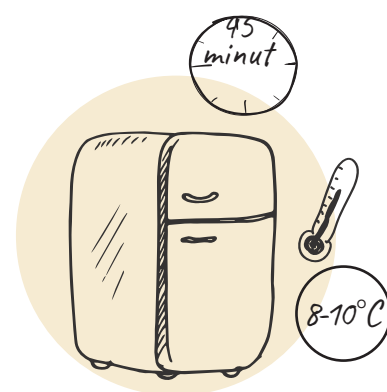
Tip:

Dodatek **mieszanki tłuszczowo - cukrowej BACKSTABIL** poprawi elastyczność ciasta podstawowego, zniweluje częściowo wchłanianie tłuszczu podczas pieczenia przez poszczególne warstwy ciasta, zapewni odpowiedni wzrost gotowych uformowanych wyrobów oraz doskonałe listkowanie.



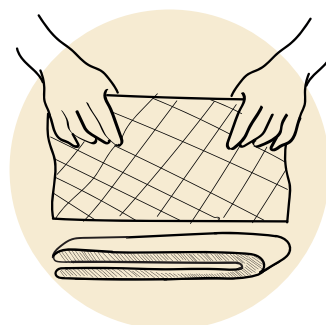
4 Odpoczynek ciasta...

...zarówno podstawowego, jak i margaryny w warunkach chłodniczych: **około 8-10°C, przez min. 45 minut** (zależy od wielkości porcji) – na każdym etapie (produkcja ciasta podstawowego, wałkowanie) to bardzo ważna czynność, której nie wolno przeoczyć. **W trakcie produkcji schłódź margarynę, aby do końca procesu zachowała swoje właściwości.** Trzeba również pozwolić odpocząć glutenowi, by pozostał plastyczny podczas wałkowania i nie rwał się oraz aby uniknąć gwałtownego kurczenia się wyrobów w trakcie ich pieczenia.



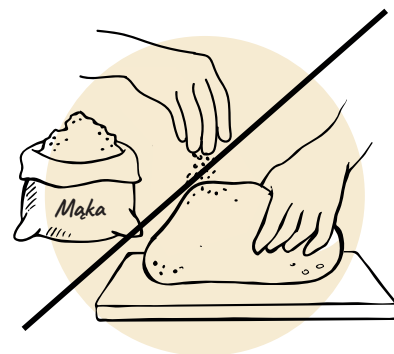
5 Chłodząc ciasto, należy je szczelnie owinać

Możesz do tego użyć **wilgotnej płóciennej ścierki lub pergaminu**, który uzyskasz z odzysku z margaryny.



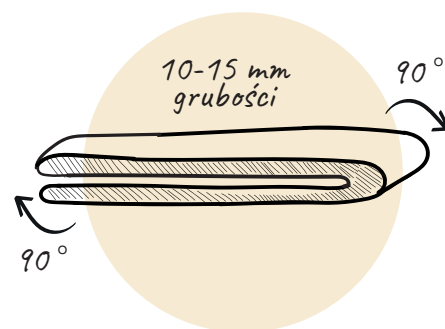
6 W trakcie produkcji ogranicz do minimum podsypywanie mąką

Składając ciasto, **usuwać z niego nadmiar mąki**.



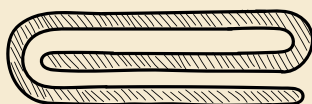
7 Składamy, obracamy, wałkujemy

W trakcie wałkowania i składania bardzo ważną czynnością jest **obracanie ciasta o 90 stopni po każdym złożeniu**, a przed kolejnym wałkowaniem. Pozwoli to równomiernie rozprowadzić margarynę między warstwami ciasta. Ciasto podstawowe laminuj - **wałkuj do grubości ok. 10-15 mm**.

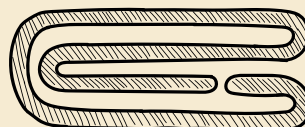


Schemat odpowiedniego składania ciasta:

składanie na 3



składanie na 4



Składamy na 3 i wałkujemy 4 razy
- powstanie mniej warstw.

Składamy na 4 i wałkujemy 4 razy
- powstanie bardziej delikatne ciasto.

Rekomendujemy mix pierwszej i drugiej opcji: składamy na 3 i wałkujemy, składamy na 4 i wałkujemy, składamy na 3 i wałkujemy, składamy na 4 i wałkujemy.

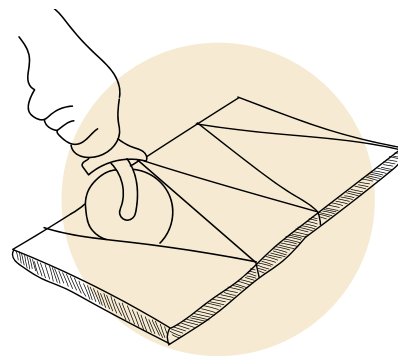
Tip:

Po czwartym wałkowaniu ciasto powinno dłużej odpocząć w niskiej temperaturze. Dobrze jest przygotowywać ciasto dzień wcześniej. Zapobiegnie to pojawieniu się przykrych niespodzianek takich jak: kurczenie się wyrobów w trakcie pieczenia, wyciekanie tłuszczu podczas pieczenia czy nadmierne wchłanianie tłuszczu przez ciasto podstawowe w pierwszej fazie pieczenia.

8

Wycinanie

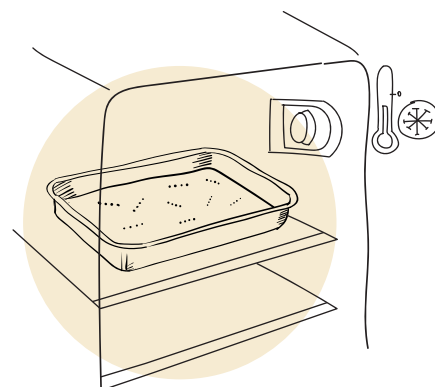
Ciasto francuskie wycinaj **bardzo ostrym radełkiem albo cienkim, ostrym nożem**. Jeżeli nóż czy radełko są tępe, ciasto nie będzie wycinane tylko wyciskane, wówczas brzegi skleją się i nie wyrosną jednakowo w czasie pieczenia.



9

Chłodzenie ciasta krok po kroku

Jednym z ostatnich etapów wyrobu idealnego ciasta francuskiego jest zadbanie o jego odpowiednią temperaturę przed pieczeniem.



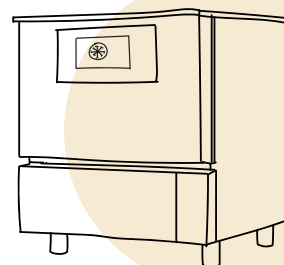
Tip:

Pamiętaj, aby duże powierzchnie odpiekane np. na napoleonkę **ponakłuwać przed pieczeniem np. widelcem**.

10

Mrożenie

Jeżeli Twoja bieżąca sprzedaż nie jest wysoka, **możesz mrozić wyroby szokowo i odpiekać je na życzenie**.

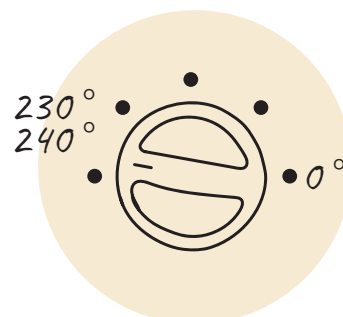


11

Temperatura

W przypadku odpieku bardzo istotna jest jego temperatura.

Na początku powinna być wysoka – ok. 230-240°C (w zależności od pieca), **końcowy etap wypiekania to dosuszanie w niższej temperaturze**. Jeżeli temperatura początkowa będzie za niska, zaczną wyciekać margaryna.



Tip:

Dla podkreślenia apetycznego koloru wypieków z ciasta francuskiego możesz **przed pieczeniem posmarować je mieszanką mleka z jajkiem**. Przy smarowaniu ciasta żółtkiem uważaj na brzegi, aby uniknąć ich sklejanu się. Sklejone brzegi przeszkadzają w prawidłowym rośnięciu ciasta.