

Fii patiser

LA TINE ACASĂ

TÓTHNÉ LIBOR MÁRIA

ÎMPLETITURI DELICIOASE



EDITURA CASA, ORADEA, 2021



• Prefață •

Avantajul de a fi patiseri la noi acasă este că putem modela, răsuci, rula și umple după plac aluatul frământat perfect, pe scurt: putem să dăm frâu liber creativității noastre. Cu puțină fantezie, formele obișnuite, de care ne-am săturat deja, pot primi un aspect nou. Același aluat se poate prepara și umple în o mie de feluri. Astfel pe bună dreptate putem spune că vom crea ceva nou de fiecare dată.

UNII SE ÎNTREABĂ, CÂND SE VA INVENTA PÂINEA CARE ARE DOAR COLȚURI SAU ACEEA CARE ARE MIEZ MAI PUȚIN ȘI MAI MULȚĂ COAJĂ CROCANTĂ. AM O VESTE BUNĂ: CU O SIMPLĂ MODELARE DORINȚELE NI SE POT ÎNDEPLINI. VĂ ARĂTĂM ȘI EXEMPLE.

Un cozonac din aluat clasic, pufos arată diferit cu împletitură triplă, cvadruplă, în cinci sau în șase, ca

să nu mai vorbim despre faptul că există o sumedenie de varietăți de împletituri. Pentru ocazii speciale, în loc de forma obișnuită, alungită, putem modela o formă rotundă sau prepara un cozonac coroniță.

Orice variantă am alege, toate ne vor oferi o experiență nouă. Dacă vom adăuga acestui aluat o umplutură interesantă, atunci vom obține o prăjitură cu care ne putem surprinde oaspeții sau pe care o putem servi familiei, pe post de fel doi, după o supă bogată.

Chifla este una din produsele de panificație preferate de toți. O chiflă proaspătă, crocantă, consumată lângă o ceașcă de cafea sau o cană de ceai, constituie un mic dejun perfect. Putem s-o tăiem în două, s-o ungem cu unt, să-i adăugăm dulceață sau miere de albine sau, pur și simplu, s-o îndesăm cu mezeluri și salată. Dar ce ar fi dacă în loc de forma clasică rotundă am modela-o în formă alungită și dacă i-am adăuga umplutura, în mijloc, înainte de coacere? Dar dacă am tăvăli-o, de exemplu, în mac și i-am da o formă interesantă cu o lamă sau o foarfecă? Sau dacă am alungi aluatul și i-am face un nod? Așa-i că sună promițător!

Așteptăm prieteni la o partidă de cărți? Învelim crenvurști în aluat, îi prăjim bine și-i servim musafirilor. Sau, înainte de prăjire, creștăm crenvurștii împachetați în aluat, îi îndoim și, cu siguranță, copiii vor fi încântați să-i consume la cină. Dăm o petrecere pentru copii? Să le preparăm purceluși din crenvurști! Putem să-i cooptăm la prepararea purcelușilor și pe copii. Garantat, va fi o distracție pe cinste!

Pentru majoritatea părinților pregătirea pachetelului pentru copii e o problemă cotidiană. Sandvișurile devin cu timpul plictisitoare, degeaba încercăm să le preparăm diferit. Însă există o modalitate simplă de a oferi copilului un pachetel nou, cu conținut atrăgător. Trebuie doar să tocăm sau să tăiem mărunț carnații sau șunca cu care umplem de obicei sandvișul, să adăugăm cașcaval ras, cremă de brânză, după gust, ardei sau alte legume tăiate cuburi, să aromatizăm compoziția cu muștar sau maioneză, să amestecăm bine ingredientele și apoi să umplem aluatul crud cu această cremă și la final să îl modelăm frumos. Cu siguranță, copilul dumneavoastră va deveni vedeta pauzei de masă de la școală, iar noi ne vom primi cu mândrie laudele cuvenite când acesta va povesti acasă.

Aceste produse de panificație, sunt potrivite și pentru valorificarea resturilor rămase. În ele putem încorpora cu succes friptura sau carnea fiartă rămasă de la prânzul de duminică.

OARE E CINEVA CARE SĂ REZISTE UNUI MELC PROASPĂT CU CACAO? VORBIM DE VARIANTA ORIGINALĂ, CARE SE PREPARĂ DIN ALUAT DE FOITAJ, CU MARGINEA CROCANTĂ, CU MIJLOCUL MOALE ȘI CREMOS ȘI PE CARE FIECARE ÎL SAVUREAZĂ ÎN FELUL SĂU: DIN EXTERIOR SPRE INTERIOR SAU SCOTÂND MAI ÎNTÂI MIEZUL, LĂSÂND LA URMĂ MARGINEA CROCANTĂ.

Așa-i că nu e nimeni? Acum – pe lângă faptul că vă arătăm o variantă nouă și mai rapidă de preparare a foitajului cu care vor avea succes până și începătorii – îi vom da și o formă nouă.

» Cu rețetele din această carte «

dorim să vă inspirăm și să vă oferim idei pentru modelare, împletire și pentru diferite umpluturi. Dorim să vă demonstrăm cum putem transforma cu ajutorul creativității o formă obișnuită, banală, în ceva fascinant. Fiți curajoși și inventivi!

Tóthné Libor Mária



Retete de bază

CUPRINS

ALUATURI **10**

EXERSEAZĂ ÎMPLETITUL! **16**

UMPLUTURI **17**

ALUATURI

» ALUAT PENTRU BAGEL «

INGREDIENTE:

- 500 G FĂINĂ PENTRU PÂINE TIP 650
- 1 LINGURIȚĂ SARE
- 1 LINGURĂ ZAHĂR
- 1 LINGURĂ ULEI
- 250 ML APĂ CĂLDUȚĂ
- 10 G DROJDIE PROASPĂTĂ

1. Se cerne făina într-un bol, se amestecă cu sare și se face o adâncitură în mijloc. Se presară zahărul, se adaugă uleiul și apa, iar deasupra se sfărâmă drojdia.

2. Se începe frământarea cu mâinile. Când aluatul începe să se omogenizeze, se scoate pe o planșetă și se continuă frământarea până se obține o cocă netedă, elastică și destul de tare. Aluatului îi priește să fie lovit cu putere de câteva ori de planșetă.

3. Se rotunjește aluatul frământat și se așază într-un bol pentru dospire uns cu un strat subțire de ulei sau presărat cu făină. Se acoperă și se lasă la dospit timp de circa 1 oră.

4. Pe o planșetă presărată cu un strat subțire de făină se răstoarnă cu grijă aluatul dospit. Cu un cuțit ascuțit sau cu o racletă pentru aluat se porționează în 8 părți egale. Părțile se rotunjesc, se acoperă cu folie alimentară și se lasă la odihnă 15 minute. După aceea urmează modelarea.

Aluat dulce de cozonac

INGREDIENTE:

- 250 ML LAPTE CĂLDUȚ + 50 ML PENTRU PLĂMĂDEALĂ
- 60 G ZAHĂR
- 20 G DROJDIE PROASPĂTĂ
- 500 G FĂINĂ SUPERIOARĂ DE TIP 480 SAU 000
- 1 LINGURIȚĂ SARE
- 1 OU + 1 GĂLBENUȘ DE OU
- 50 G UNT TOPIT

1. La început se prepară plămădeala. Se adaugă 1 linguriță de zahăr la 50 ml lapte călduț, se amestecă, se sfărâmă drojdia, se presară 1-2 linguri de făină, se omogenizează și se mai presară deasupra 1 lingură de făină. Se lasă deoparte circa 15 minute. Plămădeala e bună dacă crește și suprafața-i devine ușor crăpată.

2. Între timp se cerne făina într-un bol, se adaugă sarea și zahărul, apoi se omogenizează. Se face o adâncitură în mijloc, se adaugă oul și gălbenușul de ou, după care se toarnă laptele călduț și plămădeala.

3. Se începe frământarea cu mâinile sau cu malaxorul. Când aluatul se omogenizează și suprafața lui devine netedă, se încorporează untul topit în mai multe

tranșe. Se continuă frământarea până untul se încorporează bine în aluatul care nu se mai lipește de bol sau de mâinile noastre. Aluatul este corespunzător când devine elastic și nu se mai lipește. Dacă îl apăsăm ușor și urma degetului va rămâne în aluat, dar fără ca acesta să se lipească de deget, este dospit cât trebuie.

4. Se rotunjește aluatul frământat și se așază într-un bol pentru dospire uns cu un strat subțire de ulei sau presărat cu făină. Se acoperă și se lasă la dospit 35-40 de minute. Planșeta se presară cu un strat subțire de făină și se răstoarnă cu grijă aluatul dospit pe ea. Cu un cuțit ascuțit sau cu o racletă pentru aluat se porționează în câte bucăți se dorește care se rotunjesc pe rând. Turțițele se acoperă cu folie și se lasă la odihnă 15 minute. După aceea urmează modelarea.

• ALUAT PENTRU BERCHES SAU CHALLAH •

INGREDIENTE:

- 500 G FĂINĂ SUPERIOARĂ DE TIP 480 SAU 000
- 2 LINGURI FULGI DE CARTOFI (OPȚIONAL)
- 1 LINGURIȚĂ SARE
- 1 LINGURĂ ZAHĂR
- 2 OUĂ
- 1 GĂLBENUȘ DE OU
- CIRCA 200 ML APĂ
- 3 LINGURI ULEI
- 20 G DROJDIE PROASPĂTĂ

1. Se cerne făina într-un bol și se amestecă cu fulgii de cartofi, cu sarea și cu zahărul, după care se face o adâncitură în mijloc. Se sparg ouăle, se adaugă gălbenușul, se toarnă apa și uleiul, la final se sfărâmă drojdia deasupra.

2. Se începe frământarea cu mâinile sau cu malaxorul. Când aluatul devine neted și lucios și nu se mai lipește de mâini sau de marginea bolului, se formează o bilă și se transferă într-un

alt bol pentru dospire. Se acoperă și se lasă la dospit timp de 40-45 de minute, până își dublează volumul.

3. Planșeta se presară cu un strat subțire de făină și se răstoarnă cu grijă aluatul dospit pe ea. Cu un cuțit ascuțit sau cu o racletă pentru aluat se porționează în câte bucăți se dorește, care se rotunjesc pe rând. Turtițele se acoperă cu folie și se lasă la odihnă 15 minute. După aceea urmează modelarea.

» ALUAT FOITAJ EXPRES CU DROJDIE «

INGREDIENTE:

- 500 G FĂINĂ SUPERIOARĂ DE TIP 480 SAU 000
- 1,5 LINGURIȚĂ SARE
- 1 LINGURIȚĂ ZAHĂR
- 150 ML APĂ RECE
- 120 ML LAPTE RECE
- 1 OU
- 20 G DROJDIE PROASPĂTĂ
- 250 G UNT RECE

1. Se pune untul în congelator. Se cerne făina, se omogenizează cu sarea și zahărul, apoi se face o adâncitură în mijloc. Se toarnă apa și laptele, se adaugă oul, apoi se sfărâmă drojdia deasupra.

2. Se frământă cu mâinile sau cu malaxorul un aluat neted, cu suprafața lucioasă, elastică. Dacă în a doua parte a frământării aluatul este prea tare și are suprafața crăpată, se mai adaugă 1-2 linguri de apă. Dacă este prea lipicios și moale, atunci se mai încorporează făină, puțin câte puțin, până se obține consistența corespunzătoare.

3. Din aluatul frământat se formează o bilă care se transferă într-un bol uns cu un strat subțire de ulei sau presărat cu făină. Se acoperă și se așază în frigider pentru 35-40 de minute.

4. Planșeta se presară cu un strat subțire de făină și se răstoarnă cu grijă aluatul dospit pe ea. Se întinde cu sucitorul până se obține un dreptunghi de circa 60 x 40 cm, cu o grosime de 1-2 mm.

5. Se scoate untul din congelator și se răzuiește peste aluat două treimi din cantitate. Apoi, vizual, se împarte aluatul în trei părți. Treimea din partea dreaptă se pliază peste cea din mijloc, apoi se pliază și treimea din partea stângă. Pe fâșia de aluat astfel obținută se răzuiește jumătate din untul rămas.

6. Urmează pliarea de patru ori: marginea de sus a fâșiei de aluat se pliază până la mijloc, apoi peste acestea se pliază și partea de jos. Se răzuiește restul de unt peste aluat, apoi aluatul se pliază în două. Trebuie lucrat repede, ca să nu se topească untul. Aluatul se învelește în folie și se pune la frigider pentru o oră.

7. Se scoate aluatul din folie și se întinde pe o suprafață presărată cu făină. Se repetă pliarea: aluatul se pliază în trei, apoi fâșia de aluat obținută din nou în trei. Se acoperă și se lasă la odihnă 20 de minute. Aluatul este pregătit pentru utilizare.





morișcă



ingrediente

• 1 PORȚIE DE ALUAT FOITAJ
EXPRES CU DROJDIE



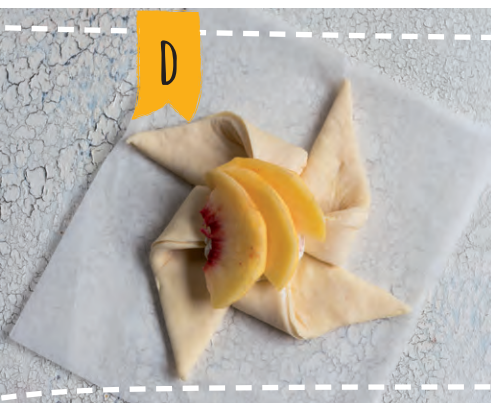
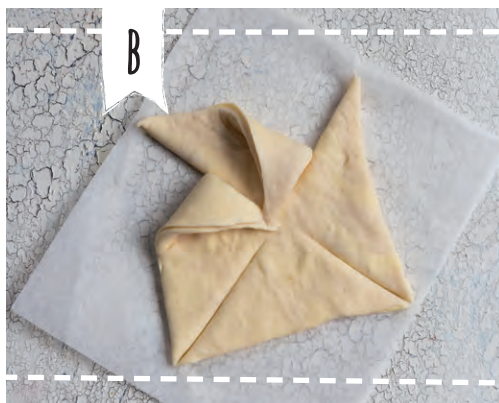
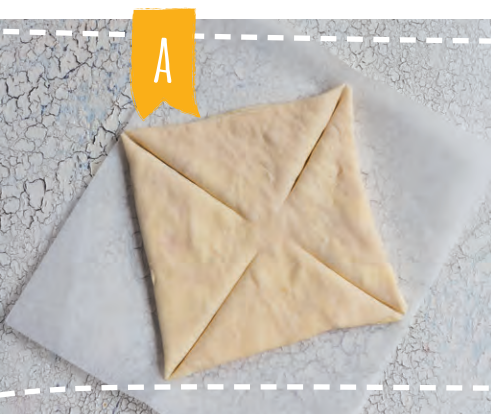
1. Aluatul întins într-un dreptunghi de 60 x 36 cm, cu o grosime de 0,5 cm se taie în pătrate de câte 12 cm, care se crestează de la vârfuri de-a lungul diagonalelor, dar nu în totalitate. (A)

2. Fiecare al doilea colț de aluat creat se pliază spre mijloc și se presează ușor în mijloc. (B)

3. Umplutura se pune în mijloc, la întâlnirea vârfurilor pliate... (C)

4. ... și se decorează și se aromatizează cu fructe proaspete. (D)

5. Se așază într-o tavă tapetată cu hârtie de copt, se acoperă cu folie alimentară și se lasă la odihnă la rece, timp de 1 oră. Se unguie cu ou bătut și se coc 15-20 de minute în cuptorul încălzit la 220 °C, până devin aurii.



SFAT

Se pot umple cu diferite dulceturi, budinci și fructe proaspete sau din compot.



* pâine răsucită *

ingrediente

• 1 PORȚIE DE ALUAT PENTRU PÂINE

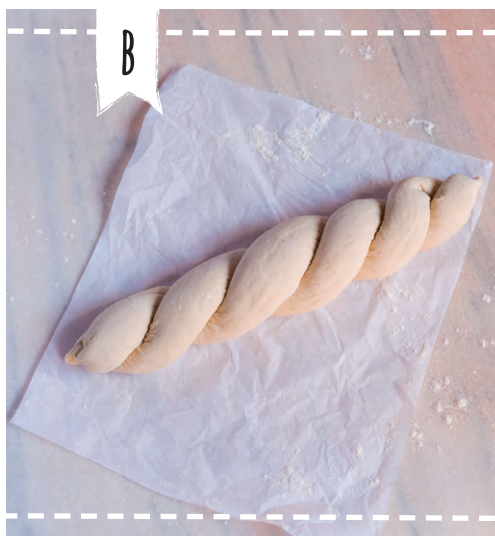


1. Aluatul rotunjit și lăsat la odihnă se taie în două, și se modelează două batoane cu o lungime de circa 40 cm.

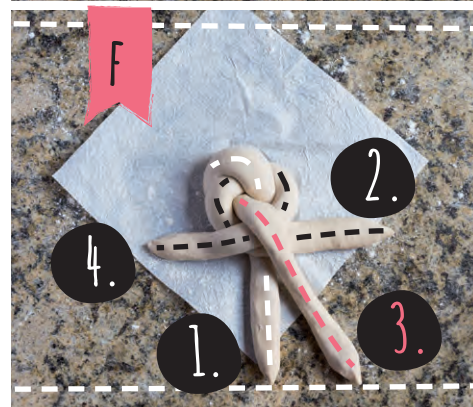
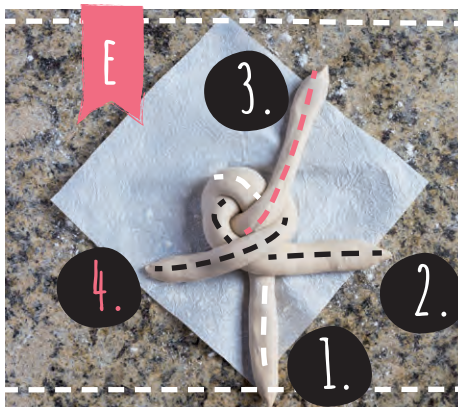
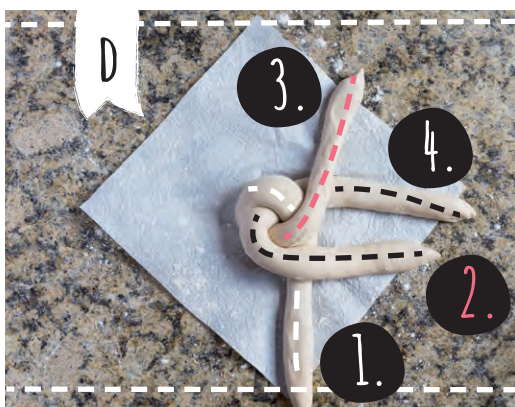
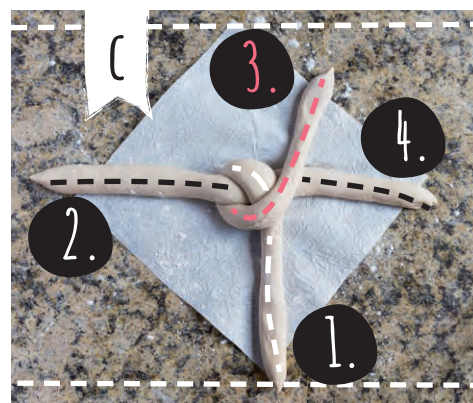
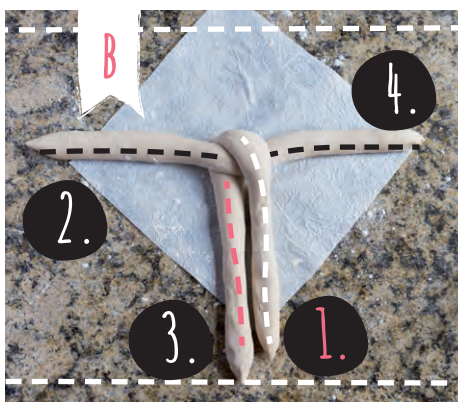
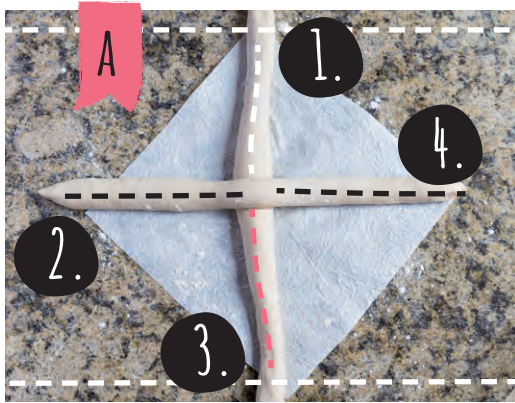
2. Batoanele se suprapun într-un unghi de 45 de grade. (A)

3. Apoi se răsucesc de pe ambele părți și li se îmbină capetele. Se rulează ușor. (B)

4. Se așază într-o tavă acoperită cu hârtie de copt, se acoperă cu folie alimentară și se lasă la dospit 30 de minute. Se pulverizează bine cu apă. Se coace 20 de minute în cuptorul încălzit la 220 °C, până devine aurie.



Mantra:
răsucește,
răsucește,
răsucește



ÎMPLETITURĂ CU BUCLE-1

ingrediente

- 1 PORȚIE DE ALUAT PENTRU COZONAC SAU PÂINE



COZONAC:

40-45

CIRCA :
CIRCA 40



COZONAC:

170°

PÂINE:

220°

APOI
200°



1. Din aluatul rotunjit și lăsat la odihnă se modelează două suluri de lungimi și grosimi egale. Se suprapun perpendicular, cu sulul vertical dedesubt și cel orizontal deasupra. 1-2-3-4 (A)

2. Capătul de sus al sulului vertical se îndoaie în jos, spre dreapta. 2-3-1-4 (B)

3. Capătul de jos al sulului vertical se îndoaie în sus, pe diagonală. 2-1-4-3 (C)

4. Capătul din stânga al sulului orizontal se îndoaie pe partea dreaptă, paralel cu celălalt capăt. 1-2-4-3 (D)

5. Capătul din dreapta al sulului orizontal se îndoaie pe partea stângă, încrucișând cele două suluri de dedesubt. 4-1-2-3 (E)

6. În continuare se repetă mișcările 2-5. Sulul pliat în sus se îndoaie, pe diagonală, în jos. 4-1-3-2 (F)

7. Celălalt capăt (1) al sulului vertical se îndoaie în sus. 4-3-2-1 (G)

8. Capătul din stânga (4) al sulului orizontal se îndoaie pe partea dreaptă. 3-4-2-1 (H)

9. Capătul din dreapta (2) al sulului orizontal se îndoaie pe partea stângă. 2-3-4-1 (I)

10. Se continuă, până se termină aluatul. (J) Se taie surplusul de aluat, se unesc capetele și se pliază cu grijă sub împletitură. (K)

11. Împletitura se așază într-o tavă acoperită cu hârtie de copt. Dacă lucrăm cu aluat pentru cozonac, împletitura se unge cu ou bătut, se lasă la odihnă 30 de minute, după care se unge din nou. Se coace 40-45 de minute în cuptor la 170 °C. Aluatul pentru pâine se lasă la odihnă timp de 30 de minute, apoi se pulverizează bine cu apă. Se coace 15 minute în cuptorul încălzit la 220 °C, apoi se reduce temperatura la 200 °C. Timpul de coacere este de aproximativ 40 de minute.

