

TÓTHNÉ LIBOR MÁRIA

Bunătăți

PENTRU MUSAFIRI

DE LA GĂLUȘTE DE AUR LA JERBO



EDITURA CASA, ORADEA, 2022

CUPRINS

Prefață **9**

Aluaturi dospite dulci **16**

Aluaturi dospite sărate **56**

Produse de patiserie sărate **86**

Prăjituri dulci **108**

Index **168**

Despre autoare **173**



PREFAȚĂ

Când invităm musafiri, e bine să ne hotărâm din timp ce fel de prăjituri și în ce cantitate vom prepara. Altfel te pregătești pentru o scurtă întâlnire la o cafea cu prietenii, pentru o întrunire informală de seară, pentru o zi de naștere, pentru o petrecere pentru copii sau pentru o sărbătoare importantă.

Pentru o întâlnire mai scurtă de după-amiază, la un ceai sau o cafea, sunt ideale fursecurile, eventual o prăjitură care se prepară repede. Dacă avem mai mult timp la dispoziție, cea mai bună alegere este un preparat din aluat dospit, acesta fiind după mine aperitivul cel mai bun lângă un pahar de bere sau vin. De la zilele de naștere nu poate lipsi tortul, iar la sărbătorile mari, cum ar fi Paștele sau Crăciunul, preparăm mai multe feluri de prăjituri care se păstrează bine un timp mai îndelungat.

ALUAT DOSPIT

Prăjitura parfumată, pufoasă, moale, preparată din aluat dospit îi va vrăji pe toți, dar e bine de știut că se servește doar proaspătă și că se prepară în trei-patru ore. Pentru un rezultat perfect trebuie să respectăm timpul necesar frământării și dospirii. Când îl preparăm pentru musafiri merită să folosim un malaxor.

Frământarea cu mâinile este o experiență minunată, dar la nevoie, un aparat ne ușurează munca. Cantitatea de lichid adăugat la aluat poate să difere în funcție de modul în care frământăm. Un aparat puternic și performant poate încorpora mai mult lichid în aluat, față de unul cu o putere mai mică sau de mâinile noastre.

Un alt factor determinant poate fi calitatea făinii. O făină de calitate slabă absoarbe mai puțin lichid decât una de calitate mai bună.

Pentru produsele de panificație folosim o făină cu textură fină, dar dacă ni se pare că este prea moale, putem înlocui circa 20% din cantitate cu făină grișată sau făină pentru pâine.

Alți doi factori importanți, responsabili de calitatea aluatului dospit, sunt temperatura și umiditatea din bucătăria noastră. Temperatura ideală este de 23-24°C. Într-o bucătărie răcoroasă se prepară mai greu un aluat dospit; nu întâmplător rețetele bunicilor noastre începeau astfel: înainte de a ne apuca de lucru încălzim

bucătăria și aducem ingredientele din camera rece. Dacă frământăm cu mâinile, trebuie să acordăm neapărat câteva minute activării drojdiei. Presărăm puțin zahăr în laptele cald, sfărâmăm drojdia, amestecăm și așteptăm 5-10 minute înainte de a adăuga laptele cu drojdie la făina cernută. Dacă folosim malaxoare moderne, această etapă se omite. Punem în bol ingredientele lichide, zahărul și sfărâmăm drojdia. Adăugăm imediat făina, apoi sarea și putem porni programul de frământare. Frământarea cu mâinile durează circa 20 de minute, iar cu malaxorul 15 minute, la viteza cea mai mică. Dacă vrem să protejăm aparatul, atunci îl oprim după 10 minute, acoperim bolul, lăsăm la odihnă 10 minute, apoi reluăm frământarea încă 5 minute. Putem folosi această metodă și în cazul frământării cu mâinile, mai ales dacă aluatul are o consistență mai tare. La jumătatea timpului de frământare acoperim bolul, lăsăm aluatul la odihnă tot atâta timp cât l-am frământat, apoi continuăm frământarea. Astfel vom lucra mai ușor cu aluatul și rezultatul final va fi mult mai bun.

Nu numai frământarea, ci și dospirea este foarte importantă. Aluatul trebuie să-și dubleze volumul în timpul primei dospiri (fermentări). Să nu punem bolul pe un radiator fierbinte sau în cuptorul prea cald, deoarece riscăm să obținem un aluat cu gust intens de drojdie, chiar dacă dospește mai repede. Dospirea se face la temperatura camerei, timp de 45-60 de minute. Dacă este mai răcoare, punem bolul sub o pătură (bunicile noastre dospeau aluatul sub o pilotă umplută cu puf de gâscă), eventual în cuptor, pornind iluminatul din

interiorul cuptorului. Când aluatul nostru și-a dublat volumul, prin presare repetată scoatem aerul din el, dacă este necesar îl divizăm, rotunjim bucățile, le acoperim și le lăsăm din nou la odihnă, până când devine ușor de întins, de modelat. Dacă la expirarea timpului recomandat aluatul nostru este rigid, se modelează greu sau, la întindere, revine la forma inițială, trebuie să mai așteptăm câteva minute.

Mai demult aluatul modelat se așeza într-o tavă unsă cu untură și tapetată cu făină. În zilele noastre, în cele mai multe cazuri, folosim hârtia de copt, care ne este de mare ajutor nu doar la spălătul tăvilor de copt, ci și datorită faptului că prelungește semnificativ durata lor viață. Să cumpărăm doar hârtie de copt siliconată, deoarece aluatul se lipește iremediabil de alt tip de hârtie.

A doua dospire, cea de după modelare, este mai scurtă, durează circa 30 de minute. În acest interval de timp încălzim cuptorul și lăsăm aluatul așezat în tavă, la odihnă. Îl ungem cu ou doar înainte de coacere.

Coacerea se face de obicei la 180-200 °C, utilizând întotdeauna funcția pentru coacere atât din partea de jos, cât și din partea de sus, deoarece funcția de ventilație usucă aluatul dospit. Produsele de patiserie scoase din cuptor se așază imediat pe grilaj pentru a se răci. Dacă am folosit o formă pentru copt, lăsăm produsul în formă pentru circa 10 minute, doar după aceea îl punem pe grilaj.

Produsele se consumă călduțe sau reci, în câteva ore, aromele în acest interval de timp fiind perfecte.

Dacă planificăm cu atenție fazele de lucru, putem grăbi puțin procesul de pregătire al preparatelor de panificație. Frământăm aluatul în seara dinaintea coacerii, acoperim bolul și îl punem în frigider, unde va dospi încet până a doua zi. În majoritatea cazurilor, aluatul se poate modela și rece, dar dacă este prea rigid, îl lăsăm la temperatura camerei 30 de minute după care continuăm munca. În acest caz trebuie să avem în vedere că timpul de dospire după modelare poate fi mai lung, trebuie să așteptăm până aluatul își dublează volumul. Produsele de patiserie care nu au umplutură prea umedă, se pot lăsa la dospit în frigider și după modelare. Imediat după ce le așezăm în tavă, le acoperim cu o folie și le băgăm în frigider. A doua zi scoatem tava din frigider și o lăsăm la temperatura camerei până se încălzește cuptorul. Le ungem cu ou înainte de coacere.

Preparatele dospite suportă foarte bine congelarea. La fel și aluatul crud. Acesta se poate pune în congelator imediat după frământare, învelit în folie, dar procedând astfel nu facem o economie prea mare de timp. Pe de altă parte, dacă învelim separat produsele de panificație coapte imediat după ce se răcesc, și le congelăm astfel, după decongelare ne putem bucura de același gust ca și al preparatelor proaspete. Se decongelează relativ repede pe blatul de bucătărie, dar cu funcția de decongelare a cuptorului cu microunde procesul durează 3-4 minute. Cu astfel de produse în congelator, nu vom fi luați pe nepregătite niciodată.

PANDIȘPAN

Pentru aniversarea unei zile de naștere cadoul cel mai așteptat este un tort preparat acasă. Pandișpanul îl putem face cu 1-2 zile mai repede, iar crema cu o zi înainte, deoarece trebuie să se întărească pentru a putea umple tortul. Dacă nu avem 24 de ore la dispoziție, crema trebuie să stea la rece minim 1-2 ore, înainte de a orna tortul.

Pandișpanul reușit e ușor și aerat. Există mai multe metode de preparare. Conform metodei clasice, gălbenușul se freacă cu zahărul până se obține o cremă albicioasă, apoi se adaugă, pe rând, în mai multe tranșe, albușul bătut spumă tare și făina. Pe vremuri se amestecau 20 de minute zahărul și gălbenușurile cu o lingură de lemn, apoi se băteau îndelung albușurile. Cu un tel electric e foarte ușor să se bată în exces spuma de ou, din care cauză pandișpanul nu va crește frumos. Datorită robotului de bucătărie, eu prefer varianta cu ouă întregi. Metoda este foarte simplă: amestec cu robotul de bucătărie ouăle întregi și zahărul, până devin foarte spumoase. Apoi adaug în mai multe tranșe făina cernută, folosind paleta pentru amestecat și treapta de viteză cea mai mică a robotului sau încorporez cu grijă făina cu o spatulă. Folosind această metodă rămâne mult mai mult aer în aluat, iar pandișpanul va fi mai pufos. Pentru 1 ou de mărime medie avem nevoie de 30 g zahăr și 30 g făină superioară. Nu trebuie adăugat praf de copt, fiindcă aluatul de pandișpan ar crește dintr-o dată, iar apoi s-ar lăsa, devenind lipicios.

Până ce robotul amestecă aluatul, pornim cuptorul și tapetăm forma de tort. Dacă întindem pe hârtia de copt o linguriță de ulei, aceasta se va desprinde mai ușor de pe pișcot. Aluatul obținut îl turnăm imediat în forma pe care o introducem în cuptor, pentru a nu se distruge bulele de aer formate. În timpul coacerii nu deschidem ușa cuptorului. La expirarea timpului de coacere, verificăm cu o scobitoare, dacă pandișpanul e copt. Apoi scoatem forma de tort, o răsturnăm pe un grilaj și o lăsăm așa câteva minute. Astfel împiedicăm ca mijlocul blatului să se lase. După ce întoarcem forma, cu cuțitul desprindem pandișpanul de pereții tăvii, desfacem inelul și transferăm blatul pe grilaj. Înainte de a-l umple cu cremă, blatul trebuie să se răcească de tot. Tortul preparat se pune în frigider pentru 2-3 ore înainte de a fi servit musafirilor sau sărbătoritului.

PRĂJITURĂ AMESTECATĂ

Se mai numește și prăjitură într-un singur bol. Există foarte multe feluri, dar toate se pot prepara într-un singur bol, eventual în două. Dacă folosim robotul de bucătărie, la început mixăm grăsimea cu zahărul până obținem o cremă spumoasă, adăugăm ouăle și restul de ingrediente. Apoi, într-o tavă mai mică, la foc mediu, coacem o prăjitură mai groasă. Verificăm cu o scobitoare, dacă s-a copt. Lăsăm prăjitura pe grilaj să se răcească. Deasupra se pune cremă sau glazură. Aceste prăjituri sunt moi, zemoase, își păstrează mult timp consistența și se pot prepara cu 1-2 zile mai de-

vreme. Sunt ideale lângă o cafea sau un ceai, dar sunt perfecte și la pachet.

PRĂJITURĂ ÎN STRATURI

Prăjiturile din mai multe foi și umplute ulterior cu cremă se pot prepara din timp. Putem coace foile cu 1-2 zile mai devreme, păstrându-le în loc răcoros. Foile le umplem cu cremă doar în ziua dinaintea servirii deoarece, ca să o putem felia frumos, trebuie să stea o zi. Mulți cred că prepararea foilor necesită prea mult timp și le este frică de coacerea lor. Deși este foarte simplu. Aluatul se prepară repede, iar după ce îl lăsăm puțin la odihnă se întinde pe o planșetă presărată cu făină și se și poate băga la cuptor. În cazul foilor cu miere însă aluatul nu mai trebuie lăsat la odihnă, fiindcă se întărește și se întinde greu. În schimb, imediat după frământare aluatul se întinde ușor.

La astfel de prăjituri cele mai multe rețete ne sfătuiesc să ungem cu grăsime și să presărăm cu făină dosul unei tăvi, pe care să întindem aluatul și apoi tot acolo să-l coacem. Procedura poate părea puțin complicată. În schimb, dacă lucrăm pe hârtie de copt tăiată după mărime, ne ușurăm și simplificăm munca. Dacă preparăm foile proaspete, trebuie să le lăsăm să se răcească complet înainte de a le umple cu crema rece. Dacă pentru cremă folosim o bază fiartă, trebuie să o răcim, înainte de a o amesteca cu untul spumat. Ingredientele trebuie să fie la aceeași temperatură, altfel untul se taie și crema devină lichidă.



GĂLUȘTE DE AUR

Vă prezint un desert clasic ungiuresc, după o rețetă a bunicii mele. Se poate servi musafirilor invitați la masa de prânz pe post de felul doi, după o ciorbă consistentă.

Pentru adulți pregătim un șodou de vin în loc de șodou de vanilie.

INGREDIENTE

300 ml lapte călduț
50 g zahăr tos
25 g drojdie proaspătă
500 g făină superioară
coaja rasă de la 1 lămâie
un praf de sare
3 gălbenușuri
50 g unt topit

PENTRU TĂVĂLIT:

150 g miez de nucă măcinat
100 g zahăr pudră
100 g unt topit

ȘODOU DE VANILIE:

2 ouă
1 păstaie de vanilie
500 ml lapte
3 linguri zahăr tos
2 linguri făină superioară
un praf de sare

1. Se presară 1 linguriță de zahăr în 50 ml de lapte și se sfărâmă drojdia. Se amestecă bine și se lasă deoparte până se umflă.

2. Se cerne făina într-un bol, se amestecă cu coaja rasă de lămâie, cu restul de zahăr, apoi se face o adâncitură în mijloc. Se toarnă laptele cu drojdie, restul de lapte, gălbenușurile și se adaugă untul moale. Se începe frământarea cu malaxorul sau cu mâinile. Când aluatul de consistență mai moale va avea suprafața netedă și lucioasă și se va desprinde de fundul bolului, se acoperă și se lasă la dospit timp de 45-50 de minute.

3. Între timp se pregătește o formă de tort cu un diametru de 26 cm, preferabil una cu pereți detașabili. Fundul formei se tapetează cu hârtie de copt, iar inelul se unge cu unt. Într-un bol se amestecă nuca și zahărul.

4. Aluatul dospit se răstoarnă pe o planșetă presărată cu un strat subțire de făină și se întinde la o grosime de circa un deget. Se decupează cu o formă pentru pogăcele cu diametrul de 4 cm. Discurile de aluat se tăvălesc prima dată în untul topit, apoi în nuca măcinată amestecată cu zahăr și se așază, nu prea înghesuie, în forma pregătită. Discurile se așază pe straturi, până se termină aluatul. Untul și nuca rămasă se stropește și se presară deasupra discurilor. Se acoperă și se lasă la dospit circa 30 de minute.

5. Între timp se încălzește cuptorul la 180 °C.

CONTINUARE →



ECLER

Nu trebuie să vă fie frică de aluatul opărit, reușita e garantată – trebuie doar să respectăm cantitățile! Cu această rețetă nu dau greș niciodată: eclerele cresc frumos, nu crapă și nu se lasă, sunt crocante, iar pe dinăuntru rămân goale. Combinația dintre crema de vanilie aromată și glazura cu gust de caramel este magnifică.

INGREDIENTE

ALUAT:

100 g lapte rece
100 g apă rece
100 g unt moale
1 lingură zahăr tos
un praf de sare
130 g făină superioară
4 ouă medii

CREMĂ DE VANILIE:

4 gălbenușuri
100 g zahăr pudră
3 linguri amidon alimentar din porumb
un praf de sare
1 linguriță extract de vanilie
500 ml lapte
50 g unt

GLAZURA DE CAMEL:

6 linguri zahăr tos
200 ml smântână caldă pentru frișcă
50 g unt, tăiat cuburi

1. Într-o cratiță se încălzește apa, laptele, untul, zahărul și sarea, până se dizolvă untul.

2. Se ia cratița de pe foc și se cerne făina. Se omogenizează, apoi se pune înapoi pe foc și, amestecând continuu, aluatul se fierbe până se desprinde de peretele vasului, iar pe partea inferioară se formează o peliculă subțire. Aluatul se transferă într-un bol și se amestecă cu mixerul, până se răcește puțin. Apoi se adaugă, pe rând, ouăle și se încorporează în aluat. Aluatul va avea consistența bună când este lucios și curge de pe tel.

3. Aluatul se transferă într-un poș. Într-o tavă tapetată cu hârtie de copt se formează eclere lunguiețe, cu o lungime de 10-12 cm, la o distanță de 3-4 cm una de cealaltă.

4. Se încălzește cuptorul la 220 °C.

5. Se introduce tava în cuptorul fierbinte, apoi, după 10 minute, se reduce temperatura la 180 °C și se mai lasă 20-25 de minute, până eclerele devin aurii. În acest timp nu deschidem ușa cuptorului.

6. Când sunt coapte, pe partea de jos a fiecărui ecler se fac câte două găuri. Tava se pune înapoi în cuptorul stins, până se răcesc eclerele, proptind ușa cuptorului cu o lingură de lemn.

7. Între timp, cu excepția untului, se pun la fiert ingredientele cremei de vanilie. La foc mic, amestecând continuu, se face o cremă cu densitatea unei budinci. Se ia cratița de pe foc și se adaugă untul. Se omogenizează. Se acoperă cu o folie alimentară și se lasă să se răcească complet.

CONTINUARE →