



JESTEM TU TYLKO NA DESER

makaroniki, babeczki, lody, gofry i inne smakołyki



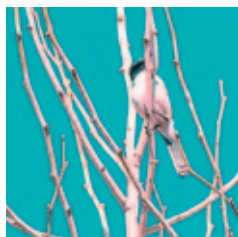
WYDAWNICTWO

PROMISE

WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

CAROLINE KHOO z NECTAR AND STONE

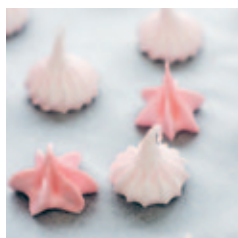
SPIS TREŚCI



Moja droga 11



Baza 17

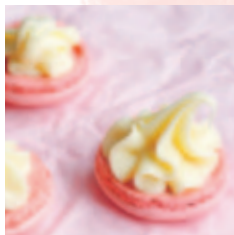


Warstwa
pierwsza 45
BEZY

Warstwa druga
63
BABECZKI



Warstwa
trzecia 83
PĄCZKI Z DZIURKĄ



Warstwa
czwarta 101
MAKARONIKI

Warstwa piąta 121
LODY



Warstwa szósta
133
TARTY



Warstwa siódma 153
TORCIKI

Warstwa ósma
185
TORTY
OKŁIČNICZOŚCIOWE



Warstwa
dziewiąta 219
GOFRY

Warstwa
dziesiąta 235
KOKTAJLE



Warstwa
jedenasta 251
LODY NA PATYKU



Indeks 265

Podziękowania 271



O książce

Ta książka, podobnie jak tort, składa się z warstw-rozdziatów. W każdym z nich znajdziesz wskazówki oraz instrukcje krok po kroku, które pozwolą ci opanować najważniejsze techniki cukiernicze i realizować przepisy kuchenne. Rozdziały zostały także wzbogacone o inspiracje, które pomogą rozwinąć umiejętność tworzenia własnych deserów.

Dzielę się z Tobą sprawdzonymi klasycznymi przepisami, a także mnóstwem prostych, a zarazem pomysłowych rad, jak zmienić desery w coś naprawdę niezapomnianego – w słodkości wzbudzające radość i w chwile, które zostaną docenione przez przyjaciół i rodzinę.

Każdą nowo opanowaną umiejętność będziesz mógł wykorzystać w kolejnych warstwach-rozdziatach, a także później, we własnych przepisach i pomysłach na słodkie desery, które będą opowiadać Twoją wyjątkową historię.



Praca z kolorem

KOLOR ODGRYWA BARDZO WAŻNĄ ROLĘ w projektowaniu deserów. Nie tylko określa tonację i wiodący motyw deseru (albo słodkiego bufetu), ale może też podkreślać inne dekoracje, takie jak balony, serpentyny, oświetlenie lub świece (jeśli stanowią część wystroju). Kwiaty, zaproszenia i inne rekwizyty również pięknie się komponują z wystawionymi deserami. Organizując przyjęcie weselne, można pójść jeszcze dalej i dobrać zabarwienie tortu czy deserów pod kolor sukni druhen. Możliwości są nieskończone!

Tworząc deser, chętnie używam kilku odcieni jednego koloru, ponieważ lubię wygląd różnych nut kolorystycznych w deserze. Gdy pracuję tylko z jednym kolorem, przeważnie wykorzystuję trzy różne jego odcienie. Bywa, że dodaję drugi kolor, kontrastujący z tym pierwszym. To zależy od tego, jaki wygląd chcę uzyskać i jaki nastrój wywołać, a także od stylu, kształtu i motywu deseru. Wszystko to trzeba wziąć pod uwagę, dokonując wyboru palety barw. Zwykle szkicuję, jak ma wyglądać skończony deser, zanim wezmę się za pieczenie. Później koloruję trochę rysunek, aby wyobrazić sobie, jak deser będzie wyglądać w rzeczywistości.

Zabawa kolorem

Znam prosty (i tani) sposób znalezienia przemawiających do Ciebie kolorów. Odwiedź sklep budowlany lub z artykułami chemicznymi. Przejrzyj próbki kolorów i wybierz barwy Twoim zdaniem najładniejsze, a potem zacznij je ze sobą zestawiać i mieszać, aby sprawdzić, które z nich do siebie najlepiej pasują. Zabierz do domu próbki kolorów i wykorzystaj je jako wizualny poradnik, gdy będziesz barwić krem, ciasto czy masę bezową barwnikami spożywczymi. Dzięki temu uzyskasz dokładnie takie odcienie kolorów i ich nasycenie, o jakie Ci chodzi.

Proponuję też stworzenie inspirującego kolażu z faktur, kolorów i naturalnych elementów, na przykład znalezionych liści i kwiatów. Niech stanowi podpowiedź przy projektowaniu i dekorowaniu.

Kontrast

Przy szukaniu pasujących do siebie kolorów warto pamiętać o końcowym efekcie, który chcemy uzyskać. Wykorzystaj dostępne palety barw, aby sprawdzić, które kolory dobrze się ze sobą komponują, na przykład błady róż może pasować do musztardowej żółci. Niekonwencjonalne zestawienie? Być może, ale odpowiednie odcienie tych barw mogą przyjemnie kontrastować. Mieszaj i łącz ze sobą kolory, aby znaleźć zestawienia, które Ci odpowiadają, a później, z pełnym przekonaniem wykorzystaj je w autorskich deserach.

*Zaskocz ukochaną osobę
pudełkiem różowych bezików*



ROBIENIE WIANUSZKA BEZIKÓW



1



2



3



4

1 Posługując się tortownicą lub rantem o średnicy 15 cm, narysuj koło na papierze do pieczenia – kreska powinna być tak ciemna, aby prześwitywała na drugą stronę papieru. Aby zrobić mniejsze wianuszki, obrysuj wykrawacz do ciastek o średnicy 8 cm albo nawet zwykły kubek. Jeśli zamierasz zrobić więcej wianuszków, być może będziesz musiał przygotować podwójną ilość masy bezowej. Z podstawowego przepisu (s. 49) wychodzą trzy wianuszki o średnicy 15 cm lub sześć do ośmiu mniejszych.

2 Potrzebujesz wykałaczki, trzech rękawów cukierniczych, końcówki 1M, 8B (s. 167) i okrągłej dwucentymetrowej oraz barwnika spożywczego w kolorze przydymionego różu. Za pomocą wykałaczki dodaj kropelkę barwnika do masy bezowej i dobrze rozmieszaj. Nałóż jedną trzecią masy do rękawa cukierniczego. Powtórz procedurę, aby uzyskać nieco ciemniejszy odcień masy.

3 Odwróć papier do pieczenia. Wzdłuż narysowanych linii wyciskaj na niego masę bezową z trzech różnych rękawów cukierniczych na zmianę, aby uzyskać melanż kolorów i kształtów bezików. Beziki mają się ze sobą stykać. Wysusz je zgodnie z instrukcją ze strony 49.

4 Wykorzystaj wianuszki do dekorowania ciast, stołu, a nawet gorącej czekolady.

NARODZINY POMYSŁU

Kolekcja babeczek

Z podróży do Ameryki mam wiele bogatych wizualnie wspomnień. Aparatem telefonu komórkowego uchwyciłam zachwycające połączenia kolorystyczne. Turkusowo-różowy samochód lodziarza, różowy neon z napisem „tacos” i białe budynki na tle cudownie niebieskiego nieba zainspirowały mnie do stworzenia kolekcji babeczek.



ZRÓB PORCJĘ CIASTA NA MINIBABECZKI (s. 67) i porcję kremu maślanego (s. 68).

Weź trzy rękawy cukiernicze z trzema różnymi końcówkami 1M, 1A i 4B (s. 167). Końcówką 1M zrobisz gwiazdy lub różyczki, 1A – gładkie okrągłe zwieńczenie, a 4B – otwarte gwiazdy (patrz następna strona). Przygotuj barwniki spożywcze w kolorze przydymionego różu i turkusowym, kakao w proszku, 20 g dobrej jakości ciemnej czekolady i odrobinę gruboziarnistego cukru.

ZANIM ZACZNIESZ DEKOROWAĆ BABECZKI, zdecyduj, przez którą końcówkę będziesz wyciskać krem w poszczególnych kolorach. Połowę kremu zmieszaj z 1 łyżką kakao w proszku, ćwierć – z kroplą różowego barwnika i ćwierć – z kroplą turkusowego. Nałóż kremy w trzech kolorach do trzech różnych rękawów cukierniczych, a następnie wyciśnij na babeczki, tworząc różne wzory. Posyp je tartą czekoladą lub gruboziarnistym cukrem.

BABECZKI O SMAKU WATY CUKROWEJ



Te urocze babeczki (s. 67) przybrałam jadalnymi fiołkami, które pięknie się prezentują na prostym przybraniu z kremu maślanego (s. 71) z połówkami truskawek i odrobina białego gruboziarnistego cukru. Do podstawowego kremu maślanego (s. 68) dodałam 1–2 krople esencji o smaku waty cukrowej i kropelkę barwnika spożywczego w kolorze intensywnego różu. Esencja jest skoncentrowana, więc należy zacząć od małej kropli i zawsze przed dodaniem kolejnych spróbować kremu.



WYDAWNICTWO

PROMISE

WWW.KRAZKI.PROMISE.PL

paczkowe lody

PODSTAWOWE MAKARONIKI (Z BEZY WŁOSKIEJ)

NA: 30 przekładanych makaroników

PRZYGOTOWANIE: 30 minut PIECZENIE: 11–12 minut

SKŁADNIKI

- 200 g mąki migdałowej
- 190 g cukru-pudru
- 165 g białek (na makaroniki biorę jajka, którym za 5 dni upływa termin przydatności do spożycia)
- ¼ łyżeczki białek kurzych w proszku (patrz s. 104)
- 200 g drobnego cukru
- kropla barwnika spożywczego (opcjonalnie)

PRZYBORY KUCHENNE

- elektroniczna waga kuchenna
- sitko
- duża miska ze stali nierdzewnej
- mikser planetarny z różgą
- rondel z grubym dnem
- termometr do cukru
- silikonowa szpatułka
- rękaw cukierniczy z końcówką 12
- 2–4 blach do pieczenia (w zależności od odstępów robionych między makaronikami)
- dobrej jakości papier do pieczenia
- wilgotna, czysta ściereczka kuchenna
- plastikowa skrobka
- 2 kratki do studzenia ciasta

WYKONANIE

1. Nagrzej piekarnik z termoobieganiem do 60°C.
2. Odmierz cukier-puder i mąkę migdałową, a następnie, używając sitka, przesiej oba składniki dwukrotnie do dużej miski ze stali nierdzewnej. (Uwierz mi, naprawdę trzeba to zrobić dwa razy).
3. Wlej połowę białek do miski z mąką migdałową i cukrem-pudrem.
4. Drugą połowę białek wlej do miski miksera i dosyp białka w proszku.
5. Do rondla z grubym dnem wsyp cukier i dolej 70 ml zimnej wody. Włóż do niej termometr i ustaw go na 100°C, a następnie postaw rondel na dużym ogniu.
6. Gdy syrop cukrowy osiągnie temperaturę 100°C, dodaj do niego kroplę barwnika spożywczego i ustaw termometr na 108°C.
7. Gdy syrop cukrowy osiągnie temperaturę 108°C, zwiększ ustawienie termometru na 114°C. W międzyczasie włącz stojący mikser na najwyższe obroty i podbij białka na lekką pianę do konsystencji „miękkich wierzchołków”.
8. Gdy syrop osiągnie zadaną temperaturę, zdejmij rondel z ognia i odstaw na chwilę do przestygnięcia. Zmniejsz obroty miksera na niskie i powoli wlewaj syrop do piany. Gdy dodasz cały syrop, zwiększ obroty miksera i ubijaj pianę jeszcze przez 10 minut.





TARTY MIESZANE

TARTA CYTRYNOWA



Do połowy porcji kremu cytrynowego (s. 141) dodaj 3 łyżki crème fraîche i dobrze rozmieszaj mikserem. Napełnij kremem 4 spody małych tart (s. 138). Roztop 20 g ciemnej czekolady w mikrofalówce, kilka razy nastawianej na 30 sekund. Zanurz metalową szpatułkę w roztopionej czekoladzie, a następnie trzymając ją pionowo nad tartą, przesuwaj ją zygzakiem, pozwalając ściekać czekoladzie na krem. Końcem szpatułki zrób trzy pociągnięcia w poprzek czekoladowych linii, aby powstał fantazyjny wzór. Posyp ciasto odrobiną tartej czekolady, cukrem-pudrem i białą posypką. Udekoruj je kilkoma kawałkami zestalonego słonego karmelu.

PODSTAWOWE KOŃCÓWKI



1-2 6B

3 1A

4 1M

5 1M, krem wyciskany pod kątem 45°

6 48, krem wyciskany pod kątem 45°

7 8B (wielkość gwiazdki zależy od tego, jak mocno ściśniesz rękaw)

8 17, krem wyciskany w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara

9 22 (końcówka otwarta gwiazdka), krem wyciskany pionowo lub w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara

Wskazówka

Używam głównie końcówek firmy Wilton*, gdyż są produkowane w różnych kształtach i rozmiarach oraz wygodnie się ich używa. W sklepach jest duży wybór rozmaitych końcówek do dekoracji ciast, więc eksperymentuj z każdą, która zwróci Twoją uwagę, a potem wybierz najlepsze dla siebie.

* Wszystkie oznaczenia wykorzystane w książce odnoszą się do końcówek tej marki.

Dekorowanie kwiatami

Ten torcik w smaku jest truskawkowy i cytrynowy (patrz propozycje dodatków aromatycznych na s. 158). Do podstawowego kremu maślanego (s. 68) dodałam jedną dużą kroplę barwnika spożywczego w kolorze intensywnego różu. Fakturę uzyskałam, prowadząc szpatułkę lekko pod kątem i nakładając dwie warstwy kremu.

Kolory kwiatów nawiązują do zastosowanych smaków. Ograniczyłam się do kilku barw – zieleni, bieli i żółci. Łodyżki kwiatów ściśle owinęłam taśmą florystyczną, a następnie wetknęłam je w ciasto. Na koniec posypałam torcik pokruszonym bezikiem (s. 49) i białym gruboziarnistym cukrem.



TORT MARCHEWKOWY

NA: 2 blaty o średnicy 18 cm i 2 blaty o średnicy 20 cm (dla 50–60 osób)

PRZYGOTOWANIE: 30 minut PIECZENIE: 50–60 minut

SKŁADNIKI NA DWA BLATY O ŚREDNICY 18 CM (CIASTO A)

- olej do form w sprayu
- 185 g mąki pszennej z dodatkiem proszku do pieczenia
- 185 g mąki pszennej
- 1½ łyżeczki cynamonu
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia (sody oczyszczonej)
- ¾ łyżeczki mielonego imbiru
- 225 g miękkiego brązowego cukru
- 6 jajek
- 325 ml oliwy
- 225 g syropu cukrowego lub melasy
- 450 g tartej marchewki (ok. 5 marchewek)
- 90 g posiekanych orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DWA BLATY O ŚREDNICY 20 CM (CIASTO B)

- 250 g mąki pszennej z dodatkiem proszku do pieczenia
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia (sody oczyszczonej)
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 300 g miękkiego brązowego cukru
- 8 jajek
- 500 ml (2 szklanki) oliwy
- 500 g syropu cukrowego lub melasy
- 600 g tartej marchewki (ok. 7 marchewek)
- 120 g posiekanych orzechów włoskich

PRZYBORY KUCHENNE

- ołówek
- dobrej jakości papier do pieczenia
- 2 foremki do ciasta o średnicy 18 cm
- 2 foremki do ciasta o średnicy 20 cm
- nożyczki
- elektroniczna waga kuchenna
- zestaw łyżeczek-miarek i dzbanek z miarką
- sitko
- 2 duże miski
- 2 dzbanki lub średnie miski
- mikser planetarny z różgą
- gruba tarka do marchewek
- silikonowa szpatułka
- metalowa szpatułka
- 2 kratki do studzenia ciasta
- 2 podkładki do ciasta o średnicy 18 cm i 20 cm
- drobny skrobak do cytrusów
- ostry nóż
- rękaw cukierniczy z dużą okrągłą końcówką 1A (s. 167)
- nóż ząbkowany lub strunowy



Oto nowoczesna wersja moich tortów urodzinowych.
Z miłości do malarstwa stworzyłam projekt
inspirowany sztuką abstrakcyjną i kolorem. Zrób ciasto
jak na tort „Kwiat pomarańczy” (s. 198) i udekoruj
je zgodnie z instrukcją na następnej stronie.



WYDAWNICTWO

PROMISE

WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

#wafflelove

JABŁKA W CYNAMONIE I ŁATWE SYROPY

Te jabłka i syropy owocowe to doskonały (i ładny) dodatek do gofrów, a także do innych deserów, na przykład bez Pavlova i babeczek. Podane na przyjęciu koktajlowym stanowią atrakcję kolorystyczną i aromatyczną. Każdy z tych syropów można przechowywać do trzech dni w lodówce, a z podanych ilości składników wychodzi ok. 50 ml syropu – dość, aby skropić 6 gofrów. Zrób podwójną ilość syropów, jeśli chcesz poleać nimi bezy Pavlova (s. 58) lub następnego ranka owsiankę na śniadanie.

JABŁKA W CYNAMONIE

SKŁADNIKI

- 1 jabłko odmiany Pink Lady, pokrojone na cienkie plasterki (najlepiej na tarce)
- 1½ łyżki drobnego cukru
- 3 łyżki wody
- ½ łyżeczki cynamonu
- sok z ½ cytryny

WYKONANIE

Umieść wszystkie składniki w rondelku z grubym dnem i doprowadź do wrzenia, potem zmniejsz ogień i gotuj powoli przez 5 minut. Zdejmij z ognia i pozwól, aby ostygły, zanim przełożysz je do szczelnego pojemnika. Przechowuj w lodówce do 3 dni.

SYROP JABŁKOWY LUB MANDARYNKOWY

SKŁADNIKI

- 100 ml wody
- 4 truskawki, odszypułkowane i przekrojone na pół
- ½ jabłka odmiany Pink Lady, pokrojonego na cienkie plasterki (najlepiej na tarce), lub 1 mandarynka, nieobrana i dobrze umyta
- 100 g drobnego cukru
- sok z ½ cytryny

WYKONANIE

Umieść wszystkie składniki w rondelku z grubym dnem i doprowadź do wrzenia. Gotuj 7–10 minut, aż syrop nieco zgęstnieje. Zdejmij go z ognia i pozwól, aby całkowicie ostygł, zanim przełożysz go z owocami do szczelnego pojemnika. Jeśli robisz syrop z mandarynki, odcedź pulpę owocową drobnym sitkiem i wyrzuć. Przechowuj w lodówce do 3 dni.

RUM POMARAŃCZOWO-MARCHEWKOWY



Za pomocą sokowirówki zrób sok z 4 pomarańczy, 2 marchewek i małego kawałka świeżego imbiru. Odcedź sok przez drobne sitko, a następnie przetrzyj przez chustę serową, aby był klarowny. Być może trzeba będzie zrobić to kilka razy. Nalej soku do szklanek. Dodaj po 50 ml białego rumu (opcjonalnie), kostki lodu i pół plasterka pomarańczy. **(PRZEPIS NA 200 ML NAPOJU)**



Wykorzystaj dowolny przepis z rozdziału o koktajlach (s. 234), aby zrobić lody na patyku. Wyglądają ładnie, zabawnie i kolorowo, zwłaszcza podane razem. Są idealne na wiosenne i letnie imprezy.