# SPIS TREŚCI

8 Wprowadzenie
14 Sprzęt
22 Podstawowe umiejętności
32 Składniki
52 Ciasta

60 Ciasta kruche
66 Ciasta listkowe
82 Tarty wiosna-lato
100 Tarty jesień-zima
130 Viennoiseries
162 Ciasto parzone

190 Kremy
210 Biszkopty
228 Bezy
238 Makaroniki
270 Proste desery

276 Gâteaux de voyage
312 Ciastka
336 Szybkie desery

382 Torty musowe

388 Klasyczne torty i torty musowe
454 Sezonowe torty musowe



WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

470 Desery okolicznościowe

474 Torty okolicznościowe
492 Mignardises

512 Konfitury i dodatki

564 Czekolada

588 Dekoracje

608 Lody

614 Lody mleczne
624 Sorbety
636 Desery lodowe

648 Słowniczek

652 Indeks

656 Podziękowania



WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

**FERRANDI Paris** przyciąga każdego roku 300 uczniów z ponad 30 krajów. Niezależnie od tego, czy chodzi o kursy z zakresu gastronomii, cukiernictwa czy piekarnictwa, czy też o „training weeks" dla profesjonalistów poświęcone konkretnym zagadnieniom, francuska gastronomia wędruje po całym świecie. Studenci odkrywają jej bogactwo nie tylko poprzez praktykę w szkole, lecz także podczas wyjazdów, degustacji i wizyt w przedsiębiorstwach na terenie całej Francji, poznając wina, regiony upraw, producentów surowców oraz Marchés d'Intérêt National (specjalistyczne hale targowe rolno-spożywcze we Francji).

W 2019 roku **FERRANDI Paris** nawiązała współpracę z Międzynarodowym Centrum Gastronomii i Wina w Dijon, tworząc centrum szkoleniowe w dziedzinie kuchni i cukiernictwa przeznaczone wyłącznie dla studentów międzynarodowych. Wykładowcy prowadzący programy międzynarodowe są również regularnie zapraszani do podróży po całym świecie, aby prowadzić krótkie kursy dla innych nauczycieli i profesjonalistów z branży.

**RÓWNIEŻ DLA PROFESJONALISTÓW**

**FERRANDI Paris** pozwala profesjonalistom rozwijać się przez całą karierę, aby pomóc im nadążać za zmianami w technikach i trendach. Każdego roku szkoła oferuje ponad 60 krótkich kursów z zakresu cukiernictwa, piekarnictwa, sztuki stołu, zarządzania finansami, kierowania zespołem, higieny oraz obowiązkowych szkoleń zawodowych. Programy te są regularnie aktualizowane, aby uwzględniać najnowsze trendy, takie jak kuchnia roślinna czy gotowanie sous-vide, a także wspierać przedsiębiorczość zarówno we Francji, jak i za granicą.

**FERRANDI** Paris tworzy również szkolenia szyte na miarę dla firm, przenosząc swoje know-how i metody nauczania bezpośrednio do środowiska pracy. Restauratorzy oraz profesjonaliści sektora spożywczego mogą ponadto korzystać z doradztwa zespołów szkoły w ramach usług konsultingowych, dostosowanych do indywidualnych potrzeb.

**TO DZIĘKI INNOWACJI TRADYCJA MOŻE TRWAĆ!**

Tworząc 35 lat temu program Bachelor i wprowadzając coroczne zmiany w swoich programach oraz ofercie kształcenia, **FERRANDI Paris** wyróżnia się zdolnością do innowacji, przewidując zmiany w zawodach gastronomicznych oraz w obszarze zarządzania. W wielu dziedzinach szkoła pełni rolę prekursora, wyznacza standardy i cieszy się reputacją instytucji referencyjnej. **FERRANDI Paris** pozostaje szkołą otwartą na świat, nowe technologie oraz inspiracje płynące z innych dziedzin, które wzbogacają jej savoir-faire.

Aby dać uczniom jak najwięcej możliwości rozwoju i przygotować ich do funkcjonowania w otaczającym środowisku, **FERRANDI Paris** współpracuje z innymi instytucjami, takimi jak Université François Rabelais w Tours czy Institut Français de la Mode. Nie można też pominąć warsztatów fotografii

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# Wykładanie formy ciastem — sposób 1 (ciąg dalszy)

**9** • Przejedź wałkiem po wierzchu, aby usunąć nadmiar ciasta.

**10** • Kciukiem i palcem wskazującym podnieś ciasto, formując ładny brzeg.

**11** • Za pomocą szczypiec do tart uformuj równy, dekoracyjny brzeg.

**12** • Wykończ brzeg wokół całej tarty, aby był estetyczny.

WYDAWNICTWO PROMISE WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# DROŻDŻE I ŚRODKI SPULCHNIAJĄCE

## DROŻDŻE PIEKARSKIE

Drożdże piekarskie są niezbędnym składnikiem przy wypieku chleba. Składają się z mikroskopijnych grzybów, które powodują fermentację, przekształcającą cukry zawarte w mące w dwutlenek węgla, co sprawia, że ciasto rośnie. Nadają też wypiekom charakterystyczny smak.

— **Właściwy wybór** Najczęściej korzysta się ze świeżych drożdży, sprzedawanych w kostkach. Dostępne są także drożdże suszone, instant lub aktywne, które są wygodne w użyciu.
— **Odpowiednie przechowywanie** Świeże drożdże należy przechowywać w szczelnym pojemniku w lodówce w temperaturze +4 °C przez 2–3 tygodnie. Drożdże suszone należy trzymać w szczelnym pojemniku, w suchym miejscu, z dala od światła.

**DOBRE PRAKTYKI**

- Drożdże należy zawsze rozpuszczać w odrobinie ciepłej wody lub mleka (poniżej 40 °C), aby komórki drożdży równomiernie rozprowadziły się w cieście.
- Nadmiar drożdży nadaje wypiekom nieprzyjemny smak, dlatego należy stosować dawki podane w przepisach.
- Drożdże źle reagują z solą i cukrem, dlatego należy unikać bezpośredniego kontaktu z tymi substancjami i natychmiast zagniatać ciasto po ich dodaniu.
- Należy zwracać uwagę na temperaturę ciasta oraz pomieszczenia, w którym wyroby będą wyrastały, ponieważ im cieplej, tym drożdże szybciej działają.

## PROSZEK DO PIECZENIA

To mieszanka różnych substancji, które pod wpływem wilgoci i ciepła wytwarzają w cieście dwutlenek węgla. Proszek do pieczenia zawiera składnik kwasowy (kwas winowy, kwasek cytrynowy, winian potasu lub inny), składnik zasadowy (węglan lub wodorowęglan sodu) oraz skrobię kukurydzianą lub ziemniaczaną i zaczyna działać od momentu wymieszania w cieście.

— **Odpowiednie przechowywanie** W szczelnym pojemniku, z dala od ciepła i wilgoci.

**DOBRE PRAKTYKI**

- Nie rozpuszczać proszku do pieczenia w płynie przed użyciem, a przesiewać go razem z mąką.
- Należy stosować się do dawki podanej w przepisie, w przeciwnym razie wypiek może mieć nieprzyjemny smak lub ciasto może nadmiernie wyrosnąć.
- Każde ciasto zawierające proszek do pieczenia należy piec od razu po przygotowaniu.

WYDAWNICTWO PROMISE WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

POZIOM

# TARTA Z MORELAMI

**Dla 6 osób**

**Przygotowanie**
1 godzina

**Schładzanie**
2 godziny 30 minut

**Pieczenie**
20 minut

**Przechowywanie**
48 godzin w lodówce

**Sprzęt**
Trzepaczka
Sito do przesiewania
Skrobka
Wałek do ciasta
Rant cukierniczy o średnicy 20 cm
Pędzelek

**Składniki**
500 g moreli

**CIASTO KRUCHE**
60 g masła
1 g soli
45 g cukru pudru
15 g mąki migdałowej
25 g jaj
120 g mąki pszennej

**KREM MIGDAŁOWY**
45 g masła
45 g cukru
40 g jaj
45 g mąki migdałowej
8 g śmietanki 35 %

**WYKOŃCZENIE**
Glazura morelowa

**CIASTO KRUCHE**
Przygotuj ciasto kruche (patrz przepis s. 60).

**KREM MIGDAŁOWY**
Podgrzej masło przez kilka sekund w mikrofalówce, a następnie wymieszaj trzepaczką, aż stanie się miękkie. Dodaj cukier i dokładnie wymieszaj, nie ubijając. Wmieszaj jajka i mąkę migdałową, a następnie dodaj śmietankę. Odstaw masę na 30 minut do lodówki.

**MORELE**
Morele umyj i osusz. Przekrój na pół i wyjmij pestkę.

**SKŁADANIE**
Wyłóż rant ciastem kruchym (patrz technika s. 29). Wypełnij spód tarty kremem migdałowym. Ułóż elegancko połówki świeżych moreli w kształt róży. Piecz w temperaturze 170 °C (termostat 5/6) przez około 20-30 minut. Po wystudzeniu tarty zdejmij rant formy i posmaruj lekko podgrzaną glazurą morelową.

## PORADA SZEFA KUCHNI

Można aromatyzować krem migdałowy, dodając 20 g pasty pistacjowej w momencie dodawania śmietanki.

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

**POZIOM**

3

# TARTA MORELOWA Z LAWENDĄ

## Autor receptury : Nicolas Bacheyre

**Zdobywca wyróżnienia Meilleur Espoir Pâtissier w 2016 roku**

**Dla 8-10 osób**

**Przygotowanie**
2 godziny

**Schładzanie**
9 godzin

**Infuzja**
30 minut

**Pieczenie**
25 minut

**Przechowywanie**
24 godziny

**Sprzęt**
Robot planetarny
Sito do przesiewania
Wałek do ciasta
Rant cukierniczy o średnicy 28 cm
Skrobka
Rękawy cukiernicze + tylki
Sitko stożkowe
Blender ręczny

**Składniki**
800 g moreli

CIASTO KRUCHE
260 g masła
260 g cukru brązowego
65 g mąki migdałowej
195 g zmielonych orzechów laskowych
3 g drobnej soli
215 g mąki pszennej

KREM MIGDAŁOWY
80 g masła
80 g cukru pudru
105 g mąki migdałowej
75 g jaj
8 g ekstraktu waniliowego

GANASZ UBIJANY WANILIOWO-LAWENDOWY
375 g śmietanki 35 %
10 g laski wanilii
5 g świeżych kwiatów lawendy
95 g białej czekolady
15 g masy żelatynowej

WYKOŃCZENIE
Kwiaty lawendy
Świeże zioła

——— CIASTO KRUCHE

W misie robota wyposażonego w mieszadło płaskie utrzyj masło z cukrem. Dodaj przesiane razem mielone orzechy laskowe i mąkę migdałową. Delikatnie wymieszaj. Dodaj sól i mąkę, mieszając tylko do połączenia składników. Umieść ciasto między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i rozwałkuj je na grubość 3 mm. Odstaw ciasto do lodówki na około 2 godziny przed wyłożeniem do formy. Upewnij się, że kąty i spód są proste i równe. Nadmiar ciasta odetnij małym nożem.

——— KREM MIGDAŁOWY

W misie miksera wyposażonego w mieszadło płaskie ubij masło z cukrem pudrem. Dodaj mąkę migdałową. Mieszaj na średnich obrotach, a następnie zgarnij składniki z brzegów i dna miski. Kontynuując mieszanie stopniowo dodawaj jaja i ekstrakt z wanilii. Ponownie zagarnij ciasto z boków i dna i wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przełóż do rękawa cukierniczego i przechowuj w temperaturze pokojowej dla łatwiejszego szprycowania.

——— GANASZ UBIJANY WANILIA-LAWENDA

W garnku zagotuj 125 g śmietanki z przeciętą wzdłuż i wyskrobaną laską wanilii oraz kwiatami lawendy. Przykryj i pozostaw do zaparzenia na 30 minut. Po zakończeniu infuzji lekko podgrzej masę i przecedź ją na białą czekoladę, a następnie dodaj masę żelatynową. Przygotuj ganasz, tworząc lekką emulsję. Dodaj pozostałą śmietankę i zmiksuj całość. Odstaw do lodówki na około 6 godzin przed użyciem.

——— SKŁADANIE

Wyciśnij równomiernie krem migdałowy do połowy wysokości tarty. Odstaw do lodówki na około 1 godzinę. Po schłodzeniu wstaw tartę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180 °C (termostat 6) i piecz przez około 25 minut. Pokrój morele w kostkę i w ćwiartki. Ułóż kostki na kremie migdałowym, a ćwiartki rozłóż harmonijnie. Ubij ganasz waniliowo-lawendowy, przełóż go do rękawa cukierniczego z okrągłą tylką i wyciśnij kilka kropelek kremu. Udekoruj kwiatami lawendy i ziołami.

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

## PORADY SZEFA KUCHNI

• W połowie pieczenia lekko uchyl drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę. Eklery powinny być suche i mieć jasnobrązowy kolor..

• Aby uzyskać gładszą powierzchnię ciasta parzonego, zamiast robić rowki widelcem i smarować je mieszanką, posmaruj eklery ciepłym, roztopionym masłem..

**2** • Napełnij rękaw ciastem parzonym.

**3** • Zamknij rękaw, skręcając go o ćwierć obrotu i jednocześnie ściskając górną część. Upewnij się, że w środku nie ma pęcherzyków powietrza.

**6** • Na wierzchu zrób rowki widelcem zanurzonym w wodzie. Piecz w temperaturze 190 °C (termostat 6/7) przez 30–40 minut.

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

2 • W robocie podbij jaja na puszystą pianę. Powoli wlewaj gorący syrop.

3 • Mieszaj całość na średnich obrotach, aż temperatura spadnie do 20–25 °C.

4 • Dodaj masło w temperaturze pokojowej i miksuj do uzyskania kremowej konsystencji, a następnie dodaj wybrany aromat.

5 • Dokładnie wymieszaj, aby aromat równomiernie się rozprowadził.

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# BISZKOPTY

**Etymologicznie „biszkopt" oznacza „pieczony dwa razy". Po wyjęciu z formy biszkopty często poddawano ponownemu pieczeniu, aby uzyskać bardziej zwartą strukturę, co dziś nie jest już konieczne dzięki ulepszeniu pieców.**

**Z wyjątkiem biszkoptu genueńskiego, biszkopty są:**
**– przygotowywane na zimno,**
**– bogate w białka jaj, co nadaje im lekką strukturę.**
**Służą jako baza do tortów.**

## PRZEPIS NA SUKCES

**Dwa czynniki są kluczowe dla prawidłowego przygotowania wszystkich biszkoptów:**

**– wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej**. Należy je wyjąć z lodówki 2 godziny przed rozpoczęciem pracy;
– białka jaj muszą być ubite w odpowiednim stopniu, na tzw. „dzióbek" lub konsystencją przypominać piankę do golenia. Dzięki temu łatwiej połączą się z masą i lepiej rosną podczas pieczenia, nadając biszkoptowi lekką i puszystą strukturę.

## CUILLÈRE

**Łyżka czy rękaw cukierniczy?**
Nazwa „biszkopt cuillère" (łyżkowy) odnosi się do historycznej metody formowania ciasta przy pomocy łyżki. Rękaw cukierniczy wynaleziono dopiero w 1820 roku.

**Jasny, ale dobrze wypieczony biszkopt**
Posypka z cukru pudru może utrudnić ocenę, czy biszkopt jest już idealnie upieczony. Najprościej sprawdzić spód przez papier do pieczenia: jeśli jest ładnie złocisty, biszkopt jest gotowy! Uwaga, nie można piec zbyt długo, bo biszkopt zrobi się bardzo kruchy.

## DACQUOISE

**Dacquoise czy biszkopt dacquoise?**
Mieszkańcy Dax, czyli Dacquois, dali swoje imię temu wypiekowi! Dacquoise to nazwa zarówno spodu do tortów, jak i samego ciasta, nazywanego też „palois" na cześć mieszkańców Pau. Tort dacquoise składa się z krążków biszkoptu dacquoise przełożonych kremem maślanym i ułożonych jeden na drugim, a następnie posypanych cukrem pudrem.

**Jeszcze smaczniej**
Aby wydobyć więcej smaku, można podprażyć mielone orzechy (migdały, orzechy laskowe) przed dodaniem ich do ciasta.

## BISZKOP GENUEŃSKI

**Biszkopt niezawodny**
Jeżeli ciasto na biszkopt wydaje się zbyt rzadkie, nic straconego! Można upiec je w zwykłej tortownicy.

**Dobrze schłodzony**
Podczas pieczenia biszkoptu na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, pozwól mu ostygnąć na kratce. Dzięki temu będzie mniej kruchy i łatwiej go delikatnie odkleić od papieru, nie usuwając cienkiej złocistej skorupki.

## UWAGA NA WIATR

Aby papier do pieczenia nie unosił się w piekarniku, przyklej go do blachy odrobiną ciasta w czterech narożnikach. To „klej" spożywczy, który utrzymuje papier na miejscu i wytrzymuje temperaturę pieczenia!

| RODZAJ BISZKOPTU | ZASTOSOWANIE | PRZECHOWYWANIE | ZALETY |
|---|---|---|---|
| **Biszkopt cuillère** | Charlotte, tiramisu, fraisier | Do 48 godzin, owinięty folią spożywczą i przechowywany w metalowym pudełku. | Miękka, rozpływająca się w ustach konsystencja. Idealny do nasączania. |
| **Biszkopt joconde** | Opera, torty musowe, rolady świąteczne | Owinięty folią spożywczą, do 48 godzin w lodówce. Można go mrozić. | Podatny na formowanie, można tworzyć na nim różne wzory. |
| **Dacquoise** | Torty musowe, rolady świąteczne | Owinięty folią spożywczą, 2–3 dni w lodówce, do 2 tygodni w zamrażarce. | Naturalnie bezglutenowy. Lekko chrupiący. Można przygotować z różnych orzechów (np. włoskich, pistacji...). |
| **Biszkopt genueński** | Rolady, fraisier, mokka | Owinięty folią spożywczą. | Łatwy w przygotowaniu. Idealny do nasączania. |
| **Biszkopt czekoladowy bez mąki** | Rolady, torty musowe | Owinięty folią spożywczą, do 48 godzin w lodówce. | Naturalnie bezglutenowy. |

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# PRALINA, BRZOSKWINIA I CZEKOLADA

**POZIOM**
2

**KORPUSY MAKARONIKÓW**
Przygotuj korpusy makaroników, dodając brązowy barwnik.

**CONFIT BRZOSKWINIOWE**
W rondlu podgrzej purée brzoskwiniowe. Cukier wymieszany z pektyną dodaj do purée, cały czas mieszając rózgą. Gotuj kilka minut, aż masa zgęstnieje. Confit wylej na blaszkę wyłożoną folią spożywczą, przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki na 1 godzinę.

**GANASZ PRALINOWY**
W garnku podgrzej śmietankę z praliną do 35 °C. W tym czasie roztop czekoladę w kąpieli wodnej do 35 °C. Wylej podgrzaną śmietankę na roztopioną czekoladę. Delikatnie wymieszaj szpatułką, aż powstanie gładki i kremowy ganasz. Ganasz wylej na blachę wyłożoną folią spożywczą, przykryj folią w kontakcie i odstaw do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

**SKŁADANIE**
Ganasz przełóż do rękawa cukierniczego z okrągłą tylką o średnicy 8 lub 10 mm. Na co drugą skorupkę wyciśnij pierścień ganaszu, a w jego środku umieść confit brzoskwiniowe. Złóż makaroniki, posyp kakao za pomocą sitka. Odstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny przed podaniem.

**Na 12 makaroników**

**Przygotowanie**
1 godzina 45 minut

**Schładzanie**
4 godziny

**Przechowywanie**
3–4 dni

**Sprzęt**
Trzepaczka
Termometr
Rękaw cukierniczy + okrągła tylka o średnicy 8–10 mm
Małe sitko

**Składniki**
24 korpusy makaroników (patrz przepis s. 243)
0,8 g brązowego barwnika w proszku, rozpuszczalnego w wodzie

**KONFITURA BRZOSKIWNIOWA**
200 g purée brzoskwiniowego
16 g cukru drobnego
4 g pektyny NH

**GANASZ PRALINOWY**
115 g śmietanki 35 %
40 g praliny
100 g białej czekolady

**WYKOŃCZENIE**
Kakao w proszku

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

273 Wprowadzenie

276 Gâteaux de voyage

276 Finansjery
278 Quatre-quart
280 Keks
283 Piernik
286 Ciasto marmurkowe
288 Ciasto cytrynowe
290 Ciasto czekoladowe
294 Ciasto pistacjowo-malinowe
296 Ciasto kasztanowe
300 Magdalenki
302 Pain de Gênes
304 Canelés
306 Brownie
308 Ciasto baskijskie

312 Ciastka

312 Migdałowe dachówki
314 Cygaretki
317 Kocie języczki
318 Kruche ciastka
320 Wyciskane ciastka maślane
322 Ciastka nantejskie
324 Ciastka zbożowe
326 Kokosanki
328 Biarritz
330 Cookies
332 Szachownice (ciastka holenderskie)

336 Szybkie desery

336 Naleśniki
338 Gofry
340 Ciasto do smażenia
342 Tosty francuskie
344 Mus czekoladowy na bazie czekolady 70 %
346 Mus na bazie białej czekolady
348 Crème au caramel
350 Crème brûlée
352 Ryż na mleku
354 Sernik
356 Tiramisu
360 Fondant czekoladowy
362 Clafoutis z wiśniami
364 Flan
367 Pavlova
370 Suflet
372 Far breton
374 Zupa nic (Île flottante)
376 Polonaise
380 Jogurt


WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WIOSNA

# TORT MUSOWY PORZECZKA-MASCARPONE

**Dla 8 osób**

**Przygotowanie**
2 godziny

**Pieczenie**
40 minut

**Schładzanie**
1 godzina 20 minut

**Mrożenie**
3 godziny

**Przechowywanie**
Do 48 godzin w lodówce

**Sprzęt**
Rant cukierniczy o średnicy 16 cm
Tarka Microplane
Trzepaczka
Sito stożkowe
Mikser ręczny
Termometr
Forma silikonowa o średnicy 16 cm
Rękaw cukierniczy + gładka tylka o średnicy 10mm
Mata silikonowa
Blender ręczny
Folia gitarowa
Folia rantowa
Szpatuła

**Składniki**

KRUSZONKA LASKOWA
50 g masła
50 g cukru trzcinowego
50 g mąki pszennej
25 g zmielonych orzechów laskowych
25 g mąki migdałowej
20 g migdałów w słupkach
1 fasola tonka
Sól Fleur de sel

MUS MASCARPONE
240 g pełnego mleka
20 g cukru
50 g śmietanki 35 %
½ laski wanilii
1 ziarno tonka
60 g żółtek
85 g glukozy
8 g żelatyny w listkach
250 g mascarpone

CRÉMEUX WIŚNIOWE
150 g purée wiśniowego
45 g śmietanki 35 %
45 g cukru
12 g skrobi kukurydzianej
2,5 g żelatyny w listkach

BISZKOPT MIGDAŁOWO-CYTRYNOWY
5 g cukru inwertowanego
30 g cukru pudru
8 g maki pszennej
65 g mąki migdałowej
30 g żółtek
20 g jaj
Skórka z połowy cytryny
20 g roztopionego masła
50 g białek
18 g cukru

POLEWA CZEKOLADOWA
111 g wody
100 g cukru
100 g glukozy
70 g mleka skondensowanego słodzonego
3 g żelatyny w proszku
100 g białej czekolady
Czerwony barwnik

**KRUSZONKA LASKOWA**
Wymieszaj masło, cukier trzcinowy, mąkę i pozostałe składniki sypkie, aż powstanie lekko jednolita masa. Odstaw do lodówki na 20 minut. Rozprowadź kruszonkę w rancie o średnicy 16 cm, posyp płatkami migdałów i zetrzyj około 1/10 fasoli tonka. Piecz w piekarniku w 180 °C (termostat 6) przez około 20 minut.

**MUS MASCARPONE**
W garnku podgrzej mleko, cukier, śmietankę, wyskrobane nasionka wanilii oraz zetrzyj około 1/10 fasoli tonka. Ubij żółtka i jajka z glukozą. Wlej odrobinę gorącego mleka do jajek, mieszając energicznie, po czym przelej całość z powrotem do garnka. Zdejmij z ognia i dodaj wcześniej napęczniałą i odciśniętą żelatynę. Przecedź krem angielski do miski ustawionej na lodzie. W temperaturze 20 °C stopniowo wlewaj krem angielski do mascarpone, aby je rozluźnić. Odstaw do lodówki na 1 godzinę, następnie ubij mikserem, aż masa osiągnie konsystencję opadającej wstążki.

**CRÉMEUX WIŚNIOWE**
W garnku podgrzej purée i śmietankę do 40 °C. Dodaj cukier i skrobię, doprowadź do wrzenia. Zdejmij z ognia i wmieszaj wcześniej napęczniałą i odciśniętą żelatynę. Masę wlej do formy silikonowej i odstaw do zamrażarki na 1 godzinę.

**BISZKOPT MIGDAŁOWO-CYTRYNOWY**
Wymieszaj cukier inwertowany, cukier puder, mąkę i mąkę migdałową. Ubite żółtka z jajkami stopniowo wlewaj do suchych składników. Dodaj startą skórkę z cytryny oraz roztopione masło. Ubij białka z cukrem i delikatnie wmieszaj je do ciasta. Przełóż masę do rękawa cukierniczego i na macie silikonowej wyciśnij krążek o średnicy 16 cm. Piecz w 200 °C (termostat 6/7) przez 15–20 minut.

**POLEWA CZEKOLADOWA**
W garnku zagotuj 75 g wody z cukrem i glukozą. Dodaj mleko skondensowane, a następnie zdejmij z ognia i wmieszaj wcześniej napęczniałą żelatynę wraz z resztą wody. Masę wlej na posiekaną czekoladę i dodaj barwnik. Zblenduj. Polewę używaj w temperaturze około 30 °C.

**SKŁADANIE**
Na folii gitarowej ustaw rant wyłożony folią rantową. Wlej połowę musu na środek i szpatułką rozprowadź masę wzdłuż ścian rantu. Umieść crémeux, dodaj odrobinę musu, następnie biszkopt, kolejną warstwę musu i na koniec kruszonkę aż do krawędzi rantu. Odstaw do zamrażarki. Gdy deser będzie zamrożony, usuń arkusze folii i natychmiast polej glazurą. Możesz dodatkowo obłożyć tort obręczą z czekolady zabarwionej na czerwono.

WYDAWNICTWO PROMISE WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

473 Wprowadzenie

474 Torty okolicznościowe

474 Bûche kawowy POZIOM 1
476 Bûche bananowo-czekoladowy POZIOM 2
478 Bûche różowa fantazja POZIOM 3 • CHRISTOPHE FELDER
480 Tradycyjne Galette des rois POZIOM 1
482 Galette pistacjowo-wiśniowe POZIOM 2
484 Galette z różowym grejpfrutem POZIOM 3 • GONTRAN CHERRIER
486 Croquembouche POZIOM 1
488 Croquembouche z sezamową nougatine i nibsami kakaowymi POZIOM 2
490 Croquembouche POZIOM 3 • FRÉDÉRIC CASSEL

492 Mignardises (eleganckie minidesery na przyjęcia)

492 Tartaletki cytrusowe
494 Tartaletki cytrynowo-jaśminowe
496 Czekoladowe eklerki
498 Waniliowo-malinowe Religieuses
500 Pistacjowe moelleux z wiśniami
502 Finansjery à la Paris-Brest
504 Tartaletki bananowo-czekoladowe
506 Mojito
508 Lizaki o smaku marakui
510 Lizaki o smaku malinowym

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

WYDAWNICTWO
PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# Pianki marshmallow (ciąg dalszy)

7 • Delikatnie odklej gotową piankę od maty silikonowej. Pokrój lekko natłuszczonym nożem i dokończ kształty, np. wiążąc je w węzełki.

8 • Obtocz je w mieszance skrobi i cukru pudru, a następnie usuń nadmiar, umieszczając po kilka pianek w sitku.

## PORADY SZEFA KUCHNI

• Aby łatwiej pokroić pianki, warto natłuścić ostrze noża.

• Aby łatwiej formować węzełki, warto maczać w skrobi zarówno palce, jak i wałeczki pianki.

# Dekoracje z marcepanu (ciąg dalszy)

12 • Odetnij nadmiar masy migdałowej od spodu.

13 • Uformuj mniejsze kulki o średnicy około 1 cm, nadaj im kształt kropli i umieść między dwoma arkuszami folii.

14 • Dociśnij je dłonią i palcem, aby dobrze je spłaszczyć. Końcówką noża zaznacz żyłki, formując liście.

15 • Delikatnie je zdejmij, a następnie harmonijnie połącz z kwiatami.

## WARIANTY

• Lody kawowe: zamiast wanilii dodaj 60 g zmiażdżonych ziaren kawy, uprzednio zaparzonych w mleku.
• Lody pistacjowe: zamiast wanilii dodaj 60 g pasty pistacjowej.
• Lody pralinowe: odejmij 50 g śmietanki, 50 g sacharozy i wanilię, a następnie dodaj 130 g praliny.

**2** • Gdy temperatura osiągnie 35 °C, dodaj mleko w proszku oraz mieszankę sacharozy, glukozy, dekstrozy i stabilizatora.

**3** • Przy 45 °C dodaj żółtka jaj. Kontynuuj podgrzewanie do 85 °C przez około 1 minutę.

**6** • Przed umieszczeniem w maszynie do lodów ponownie zmiksuj masę. Postępuj zgodnie z instrukcją producenta maszyny. Przełóż lody do pojemnika, wyrównaj powierzchnię i zamroź wstępnie do –35 °C, następnie przechowuj w -20 °C.

WYDAWNICTWO PROMISE
WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL

# SŁOWNIK

## C

**CHABLONNAGE**
Pokrycie powierzchni biszkoptu cienką, nieprzepuszczalną warstwą roztopionej czekolady lub pâte à glacer w celu jego usztywnienia i ułatwienia krojenia.

**CHŁODZIĆ**
– Umieścić formę z masą lodową w otoczeniu kruszonego lodu i soli, aby masa stężała.
– Chłodzić masę w sorbetierze lub w lodówce.
– Schłodzić naczynie w zamrażarce przed przygotowaniem masy.

**COMPOTE**
Gładki, gęsty mus owocowy, gotowany z cukrem, wykorzystywany jako deser lub nadzienie.

**COMPOTÉE**
Delikatnie duszone owoce, zachowujące częściowo swój kształt.

**COULIS**
Gładki, płynny sos owocowy, używany do dekoracji lub polewania deserów.

## D

**DÉTREMPE**
To mieszanka mąki, wody i soli, z której przygotowuje się bazę do ciasta francuskiego i półfrancuskiego.

## G

**GLAZUROWAĆ**
Pokryć pędzlem powierzchnię wypieku cienką warstwą glazury neutralnej, konfitury morelowej lub galaretki porzeczkowej. Zabieg nadaje wypiekowi połysk, estetyczne wykończenie i delikatny smak, a jednocześnie chroni przed utlenianiem, izolując go od kontaktu z powietrzem.

## E

**EMULSJA**
Połączenie i ujednolicenie dwóch składników, które naturalnie się nie mieszają, w celu uzyskania jednorodnej mieszaniny.

## F

**FORMOWAĆ**
Nadać masie lub ciastu określony kształt lub wygląd.

## I

**INFUZOWAĆ**
Dodawać smak lub zapach do płynu, mocząc w nim zioła, owoce albo przyprawy.

## K

**KARMELIZOWAĆ**
– podgrzewać cukier do momentu powstania karmelu.
– pokryć wyrób warstwą karmelu.
– przypalić warstwę cukru na powierzchni kremu lub ciasta przy użyciu palnika cukierniczego.

**KĄPIEL WODNA**
Metoda polegająca na umieszczeniu naczynia z przygotowywaną masą nad drugim naczyniem wypełnionym gorącą wodą. Pozwala ona na łagodne i równomierne podgrzewanie, utrzymywanie stałej temperatury lub rozpuszczanie składników.

**KONSYSTENCJA WSTĘGI**
Masa ubita do momentu, gdy po podniesieniu trzepaczki lub szpatułki opada powoli, tworząc charakterystyczną strukturę przypominającą wstęgę.

**KRATER**
Uformować z mąki krater i wlać do środka płynne składniki, a następnie połączyć je z mąką.

**KREM CHANTILLY**
Nazwa zastrzeżona dla ubitej śmietanki o zawartości min. 30% tłuszczu, do której nie dodaje się innych składników poza cukrem oraz ewentualnie naturalnymi substancjami aromatyzującymi, np. wanilię.

**KRYSTALIZOWAĆ**
Doprowadzić do zastygnięcia masła kakaowego zawartego w czekoladzie, dzięki czemu polewa staje się błyszcząca i chrupiąca, a proces formowania i wyjmowania wyrobów z formy jest łatwiejszy. Wymaga to temperowania czekolady, czyli jej stopienia, schłodzenia i ponownego podgrzania w celu ustabilizowania struktury.

## M

**MACARONAGE**
Delikatne mieszanie ciasta makaronikowego od dołu do góry przy jednoczesnym rozcieraniu składników, aż masa osiągnie konsystencję „opadającej wstęgi".

**MACEROWAĆ**
Pozostawiać owoce w płynie (np. soku, alkoholu, syropie) na pewien czas, aby przejęły jego smak i aromat.

WYDAWNICTWO PROMISE WWW.KSIAZKI.PROMISE.PL