Ciasta ucierane i biszkoptowe

Ciasta podaje się zazwyczaj na specjalne okazje. Dzielą się na dwa rodzaje: wyrabiane na bazie masła lub innego tłuszczu cukierniczego oraz wyrabiane na bazie jajek.

Podczas przygotowywania ciast na bazie masła należy utrzeć tłuszcz z cukrem. Ucieranie zatrzymuje w cieście powietrze, które zwiększa objętość podczas pieczenia. Dzięki temu ciasto rośnie. Wypieki tego typu mają wilgotny miąższ i delikatną konsystencję. Do ciast na bazie jajek dodaje się dużo jajek lub białek w stosunku do użytej mąki. Dzięki temu, że jajka się ubija, ciasto ma lekką, puszystą konsystencję. Wypieki tego typu dzielą się na lekkie ciasta biszkoptowe i ciasta ucierane.

Mąka

Do wypieku ciast najczęściej używa się mąki zwykłej lub tortowej. Ciasta z mąką tortową są bardziej delikatne i miękkie. W niektórych krajach stosuje się tak że mąkę z solą i środkiem spulchniającym (na przykład proszkiem do pieczenia), a wtedy do odmierzenia pozostaje tylko jeden składnik. Należy zwracać uwagę, czy w przepisach z zagranicznych książek kucharskich nie podano takiej właśnie mąki. Jeśli tak jest, można zastąpić ją zwykłą mąką, trzeba jednak dodać do niej proszek do pieczenia oraz sól. Ciasto bez tych dodatków się nie uda.

• Zamiast 125 g mąki tortowej można użyć 90 g i 2 łyżek zwykłej mąki.

• Zamiast 125 g mąki zwykłej można użyć 125 g i 2 łyżek mąki tortowej.

• Zamiast 125 g mąki z dodatkiem środka spulchniającego można użyć nieco mniej mąki zwykłej i dodać 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia oraz 1/2 łyżeczki soli.

Ciasta ucierane

Do pieczenia należy używać masła lub margaryny (o zawartości przynajmniej 80% tłuszczu). Tłuszcz powinien mieć temperaturę pokojową; nie należy używać produktów zimnych i twardych, bardzo miękkich, płynnych oraz odtłuszczonych. Wszystkie składniki ciasta trzeba dokładnie odmierzać.
Półkę, na której będzie się piekło ciasto, należy ustawić w połowie wysokości piekarnika. Piekarnik powinien być włączony na 10–15 minut przed wstawieniem do niego ciasta.
Większość przepisów zaleca ucieranie masła z cukrem. Miękkie masło uciera się z cukrem mikserem lub drewnianą łyżką na gładką, puszystą masę, co zajmuje około 5 minut.
Do ciasta nie należy dodawać jajek prosto z lodówki; najlepiej wyjąć je 30 minut wcześniej. Można też po wyjęciu z lodówki włożyć je na kilka minut do miski z ciepłą wodą, aby się ogrzały.
Suche składniki powinny być wymieszane przed dodaniem płynnych, żeby środek spulchniający został równomiernie rozprowadzony w cieście. Podczas miksowania ciasta od czasu do czasu należy wyłączać mikser i usuwać gumową lub plastikową łopatką osadzone na ściankach ciasto.

Formy do pieczenia

Formy do pieczenia powinny mieć wymiary zgodne z zalecanymi w przepisie. Jeśli używamy formy o innych wymiarach, należy odpowiednio dostosować do nich czas pieczenia.
Ciasto upieczone w aluminiowej, matowej formie będzie miało lekko przyrumieniony wierzch. Jeśli ma być pieczone w szklanym naczyniu, należy zmniejszyć temperaturę pieczenia przynajmniej o 15ºC. Jeśli ciasto po upieczeniu ma być wyjęte z formy, powinna być ona wcześniej natłuszczona i posypana mąką. Można ją także wyłożyć papierem do pieczenia, co ułatwia wyjęcie gotowego ciasta.
W przypadku ciast podawanych w formie, wystarczy ją tylko natłuścić.

Formy powinny być wypełniane ciastem do połowy lub do 3/4 wysokości. Rzadkie ciasta wyrastają bardziej niż gęste i z tego powodu wypełnia się nimi formę tylko do połowy. Gdy ciasto jest już w formie, warto postukać nią o blat, aby usunąć pęcherzyki powietrza, a wtedy ciasto mniej wyrośnie. Ciasta gęste przekłada się do formy i równomiernie w niej rozprowadza.
Formy w piekarniku powinny być odsunięte od siebie i od ścianek piekarnika przynajmniej o kilka centymetrów, aby był zapewniony dobry obieg powietrza. Jeśli ciasta piecze się na dwóch poziomach piekarnika, należy zadbać o to, aby formy nie stały jedna pod drugą. W połowie czasu pieczenia powinno się je zamienić miejscami i odwrócić. Warto korzystać z minutnika kuchennego. Po upływie minimalnego zalecanego czasu pieczenia należy sprawdzić, czy ciasto jest gotowe. Jeśli konieczne jest dalsze pieczenie, powinno się sprawdzać ciasto co 2 minuty. Ciasta ucierane są gotowe, gdy wbita w nie wykałaczka jest po wyjęciu czysta.
Ciasta nie należy wyjmować z formy od razu po upieczeniu. Dobrze je zostawić na 10 minut, aby przestygło, następnie oddzielić nożem od brzegów formy, przykryć metalową kratką i odwrócić formę. Wypiek powinien całkiem wystygnąć, zanim rozsmaruje się na nim polewę albo posmaruje go kremem. Jeśli ciasto przywarło do formy i nie można go wyjąć, należy wstawić je na 1 minutę do gorącego piekarnika, a potem ponowić próbę. Do krojenia ciasta najlepiej używać ząbkowanego noża. Ostrze można wcześniej ogrzać w gorącej wodzie i osuszyć.

Ciasta biszkoptowe

Ciasta tego typu należy piec na najniższej półce piekarnika. Piekarnik powinien być rozgrzewany 10–15 minut przed pieczeniem. Najlepiej oddziela się żółtka od białek zaraz po wyjęciu jajek z lodówki. Należy uważać, żeby w białkach nie znalazła się nawet kropelka żółtka, bo wtedy piana dobrze się nie ubije. Będzie miała większą objętość, jeśli białka postoją 30 minut w temperaturze pokojowej.

Miska miksera oraz łopatki powinny być dokładnie umyte w gorącej wodzie z detergentem, opłukane, a na -stęp nie starannie wytarte ście recz ką. Do ubijania białek najlepiej używać metalowych lub szklanych misek. Plastikowe, nawet gdy są dokładnie umyte i osuszone, mogą być pokryte niewidoczną powłoką tłuszczu.
Całe jajka lub same żółtka ubija się, aż zgęstnieją i uzyskają jasnożółty kolor. Pianę z białek dodaje się do ciasta partiami i delikatnie miesza.
Do pieczenia zaleca się używać aluminiowych, matowych form o wymiarach podanych w przepisie. Form nie natłuszcza się ani nie posypuje mąką. Ciasto musi przywierać do ich ścianek, żeby dobrze wyrosło. Przed pieczeniem należy ponacinać je nożem, aby rozbić uwięzione w nim pęcherzyki powietrza.
Po zakończeniu pieczenia nie powinno się wyjmować kominka z formy. Formę należy odwrócić do góry dnem. Zapobiegnie to opadnięciu ciasta. Jeśli używamy formy z nóżkami, należy ją odwrócić i ustawić na nóżkach. Jeżeli forma ich nie ma, można ją ustawić na kominku lub na szyjce butelki. Ciasto powinno całkiem ostygnąć przed wyjęciem z formy. Gdy forma ma wyjmowane dno, należy ostrożnie wyjąć ciasto i oddzielić je nożem od dna. Jeśli forma jest jednoczęściowa, ustawia się ją do góry dnem i ostukuje, a następnie zdejmuje się ją z ciasta. Polewę rozsmarowuje się na cieście dopiero wtedy, gdy ono całkiem ostygnie. Do krojenia ciasta najlepiej używać ząbkowanego albo elektrycznego noża.

Fot. Shutterstock