Udane ciasteczka na święta

Ciasteczka doskonale nadają się na przekąskę, podarunek dla przyjaciół czy przyjęcie świąteczne.

Jeśli weźmiemy pod uwagę sposób przygotowania, ciasteczka możemy podzielić na cztery rodzaje: nakładane łyżką, formowane palcami, ciasteczka ze schłodzonego ciasta, wykrawane foremkami.
Surowe ciasto „kładzione” nakłada się na blachę do pieczenia zwykłą łyżką stołową.
Ciasteczkom formowanym palcami nadaje się różne kształty, na przykład kulek, wałków lub półksiężyców.
Ciasto przeznaczone do schłodzenia zwija się w wałek i przechowuje w lodówce do czasu, aż stanie się wystarczająco twarde, by pokroić je w plastry.
Ciasteczka wykrawane foremkami robi się z twardszego ciasta. Nie będzie się lepiło do rąk, jeśli przed rozwałkowaniem i wykrawaniem zostanie włożone na godzinę lub dwie do lodówki.

Przygotowywanie i pieczenie ciasteczek

Do pieczenia należy używać masła, margaryny lub innego tłuszczu w kostce. Ciasto należy przygotowywać ze starannie odmierzonych składników. Nie powinno się go wyrabiać zbyt długo, żeby ciasteczka nie były twarde. Do pieczenia należy używać blach z grubego, matowego aluminium, z niskimi bokami. Ciasteczka pieczone na ciemnej blasze mogą się zbyt mocno zrumienić. Blachy można natłuszczać masłem lub olejem.
Piekarnik należy rozgrzać na 15 minut przed wstawieniem do niego ciasteczek. Upieką się równo, jeśli będą tej samej wielkości i grubości, rozłożone w odstępach 5–7 cm. Odstęp między ściankami piekarnika a blachą powinien wynosić co najmniej 5 cm, aby obieg ciepła był prawidłowy. Jeżeli wstawia się do piekarnika dwie blachy naraz, należy w połowie pieczenia zamienić je miejscami. Najlepiej jest jednak wstawiać jednorazowo tylko jedną blachę.

Jeżeli w przepisie nie podano inaczej, ciasteczka po upieczeniu należy zostawić na 1 minutę na blasze do pieczenia, aby trochę ostygły. Dopóki są ciepłe, nie powinno się ich zamykać w pojemniku.
Blacha powinna wystygnąć przed nałożeniem kolejnej partii ciasteczek. W przeciwnym razie ciasto zmięknie pod wpływem ciepła i będzie się rozmazywało.

Zdejmowanie ciasteczek z blachy
Jeżeli ciasteczka kruszą się, kiedy są zdejmowane z blachy, trzeba je pozostawić do przestygnięcia na 1–2 minuty, lecz nie dłużej, ponieważ staną się wówczas bardziej łamliwe. W takim wypadku należy wstawić blachę
z powrotem do piekarnika, aby ciasteczka lekko się podgrzały. Przestaną się wówczas łamać podczas zdejmowania.

Przechowywanie ciasteczek
Miękkie i kruche ciasteczka przechowuje się w oddzielnych, szczelnie zamykanych pojemnikach, aby kruche nie nabrały wilgoci i nie przestały być chrupiące. Nie należy ciasteczek o różnych zapachach trzymać razem, aby nie przeszły wzajemnie aromatem.
Ciasteczka układa się w pojemniku warstwami i przedziela je pergaminem. Lukier powinien dobrze wyschnąć, zanim zamknie się je w pojemniku. Ciasteczka bez lukru można przechowywać 3 dni. Te z lukrem kremowym należy włożyć do lodówki. Ciasteczka bez lukru można zapakować w folię spożywczą i przechowywać w zamrażalniku do 3 miesięcy. Przed podaniem rozmraża się je w temperaturze pokojowej. Jeżeli kruche ciasteczka zmiękną podczas przechowywania, należy wstawić je na 5 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 150°C, a by przywrócić im kruchość.

Ciasteczka nakładane łyżką

Jeżeli mikser z trudem pracuje, ponieważ ciasto jest zbyt gęste po dodaniu ostatniej porcji mąki, orzechów, płatków czekolady czy suszonych owoców, należy użyć drewnianej łyżki

do wymieszania.
Ciastka najwygodniej jest nakładać na blachę zwykłą łyżeczką do herbaty lub łyżką stołową. Ciasteczka nakładane łyżką zazwyczaj miękną i stają się płaskie podczas pieczenia. Niektóre przepisy mogą jednak wymagać spłaszczenia ciasteczek dnem szklanki, zanurzonym wcześniej w cukrze, bądź widelcem – powstanie wtedy wzór w paski lub kratkę.

Ciasteczka formowane palcami

Ciasteczka łatwiej będzie formować, jeśli ciasto zostanie wcześniej schłodzone w lodówce, a ręce przed pracą zanurzone w mące, aby ciasto się do nich nie przyklejało.

Ciasteczka ze schłodzonego ciasta

Ciasto do tego rodzaju ciasteczek jest lepkie i miękkie. Będzie się łatwiej kroiło, jeśli doda się do niego posiekane orzechy i suszone owoce. Nie będzie się lepić, jeżeli zostanie owinięte folią spożywczą i włożone do lodówki. Kiedy stwardnieje, należy pokroić je w plastry.

Ciasteczka wykrawane foremkami

Ciasta nie należy zbyt długo zagniatać, w przeciwnym razie ciasteczka po upieczeniu będą twarde. Przed rozwałkowaniem warto je schłodzić w lodówce, żeby nie lepiło się do rąk. W tym samym celu wałek i blat kuchenny należy oprószyć mąką.
Ciasto wałkuje się od środka na zewnątrz. Ważne jest, aby miało jednakową grubość, bo tylko wtedy ciasteczka upieką się równo. Jeśli płat ciasta będzie nierównej grubości, cieńsze ciasteczka mogą się za bardzo przypiec i kruszyć, podczas gdy grubsze będą niedopieczone.
Foremki do wykrawania można spryskać olejem w aerozolu, wówczas ciasto nie będzie się do nich przyklejało. Ścinki należy zagnieść, ponownie rozwałkować i wykrawać kolejne ciasteczka.

Fot. Shutterstock