

Ciastko firmowe

„Maciejka”



Wykonanie III Zc pod kierunkiem Anny Czyż

Fot. Anna Szlejter

Biszkopt:

6 jaj
200g cukru pudru
100g mąki pszennej
100g mąki ziemniaczanej
½ łyżeczki proszku do pieczenia

Białka oddzielić od żółtek. Ubić mikserem białka na puszystą pianę, pod koniec ubijania stopniowo dodać cukier puder, a następnie żółtka. Mąki i proszek do pieczenia przesiać. Dodać do masy jajowo-cukrowej delikatnie masę mieszając ręcznie. Masę podzielić na 4 części. Piec w jednakowych blaszkach wyłożonych papierem do pieczenia w temp. 180°C do tzw. „suchego patyczka” lub do uzyskania złotego koloru powierzchni biszkoptu.

Krem

640ml mleka
260g cukru
2 jaja
100g mąki pszennej
20g mąki ziemniaczanej
1g/5g esencji waniliowej/cukru wanilinowego
200g masła

Jaja wymieszać z połową cukru i przesianą mieszaniną mąk. Ugotować mleko z pozostałą resztą cukru. Zaparzyć mieszaninę jaj, mąki i cukru wlewając mleko cienkim strumieniem ciągle mieszając. Gotować mieszając ok. 1,5min, uważając aby krem nie przypalił się. Ostudzić połączyć z esencją waniliową lub cukrem wanilinowym. Masło utrzymane w temperaturze otoczenia pokroić w kostkę i napowietrzyć przy użyciu miksera. Następnie stopniowo dodając masę kremową, połączyć. UWAGA! Krem i masło powinno mieć podobną temperaturę, aby zapobiec zwarzeniu się kremu. Krem podzielić na dwie części.

Galaretką jabłkowa

1kg jabłek
2 galaretki tego samego koloru

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne. Zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Masę jabłkową doprowadzić do zagotowania. Gotować ok. 5-10min. Następnie dodać galaretki, wymieszać, ostudzić.

Poncz do nasączania biszkoptu

0,5l wody

200g cukru

5 g dowolnej esencji zapachowej

Wodę zagotować z cukrem, po ostudzeniu dodać esencję

Polewa czekoladowa

100ml śmietanki 30%

125g cukru

110ml wody

25ml miodu

10g żelatyny rozpuszczonej w 20ml wody

40g kakao

Śmietankę, wodę, miód zagotować. Dodać cukier, przesiane kakao, rozpuszczoną żelatynę. Ponownie zagotować. Ostudzić do temp. 30°C

Składanie ciasta

Jedną część biszkoptu nasączyć ponczem, nałożyć warstwę kremu, następnie przełożyć drugim biszkoptem. Ponownie biszkopt nasączyć, nałożyć galaretkę jabłkową. Położyć kolejny biszkopt, nasączyć. Rozsmarować drugą część kremu. Przykryć biszkoptem. Nasączyć. Wylać lekko tężejącą polewę czekoladową.

Do dekoracji użyć truskawek i bitej śmietany.

Dużo pracy, ale efekt znakomity.

Smacznego:)