

HISZPAŃSKIE WYPIEKI

Odbywając staż zawodowy w Sewilli miałyśmy szczęście poznać wiele hiszpańskich przepisów od mistrzów piekarstwa i cukiernictwa, którzy uczyli nas podczas stażu swojego rzemiosła. W poniższym zestawieniu prezentujemy kilka z nich, które naszym zdaniem zasługują na szczególną uwagę.

Zebrane przez nas przepisy zostały wykorzystane do przygotowania poczęstunku dla słuchaczy i nauczycieli CKU podczas spotkania 29 listopada w auli CKU podsumowującego efekty projektu "Staż w Europie jako sposób na sukces na rynku pracy"(nr projektu 2022-1-PL01-KA122-VET-000078857 .

Autorki- stażystki:

Daria i Joanna (piekarz)

Marlena i Monika (cukiernik)

Dominika i Marta (cukiernik)



TORRIJAS- hiszpańskie tosty

Torrijas mogą być spożywane na ciepło lub zimno i są często podawane jako deser, szczególnie popularne są w okresie Wielkanocy.

Chleb jest naistotniejszym składnikiem Torrijas. Wybór francuskiej bagietki przybliży nas najbardziej do chleba hiszpańskiego.

Składniki:

- bagietka francuska
- 750 ml mleka
- 2 jajka
- 3 łyżki cukru
- skórka cytryny lub pomarańczy
- laska cynamonu
- cynamon mielony

Przygotowanie:

W garnku zacznij podgrzewamy mleko z cukrem, laską cynamonu i skórką cytrusową sparzoną przed obraniem . Całość mieszamy i podgrzewamy na małym ogniu około 10 minut. Masa nie może się zagotować.

W dwóch płaskich miseczkach będziemy obtaczać kawałki bagietki. Do jednej z nich wlejemy mleko i lekko je ostudzimy. Pokroimy bagietkę na grubsze kawałki ,ok. 4 cm. W drugim z naczyń ubijamy jajka. Kawałki bułki obtaczamy w mleku, a następnie w jajku..

W rozgrzanym na patelni oleju lub oliwie zanurzamy w połowie zamoczony kawałki bułki.. Tłuszcz na patelni powinien być mocno rozgrzany, żeby tosty wchłonęły go jak najmniej. Bagietkę smażymy na średnim ogniu z obu stron na złoty kolor. Gotowe tosty *Torrijas* odsączamy z tłuszczu na papierowym ręczniku.Przed podaniem posypujemy je cukrem z mielonym cynamonem.

Zdjęcie: <http://hiszpania-portal.pl/torrijas-french-toast-po-hiszpansku-przepis/>



CHLEB KUKURYDZIANY

Składniki:

- 300 g mąki kukurydzianej
- 14 g suchych drożdży
- 1,5 szklanki mleka
- 1 jajo
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka soli

Przygotowanie:

Mąkę połącz z cukrem, drożdżami i solą. Mleko podgrzej lekko, dodaj jajko i rozmieszaj. Masę dodaj do suchych składników i wymieszaj dokładnie drewnianą łyżką. Odstaw do wyrośnięcia na 30 minut. Formę "keksówkę" wysmaruj tłuszczem, wysyp mąką, i przełóż do niej ciasto. Odstaw na kolejne 20 minut. Piecz w temperaturze 200 stopni C przez ok. 30-35 minut. Chleb nadaje się do porcjowania po całkowitym wystygnięciu.



TORTA DE SANTIAGO

Czas przygotowania: 60min.

Składniki:

- cukier 150 g
- jajka 3 szt.
- mąka migdałowa 150 g
- cytryna 1 szt.
- cukier puder 20 g
- cynamon 3 g

Przygotowanie:

Ngrzej piekarnik do 150°C. Tortownicę o średnicy 23 cm nasmaruj masłem i posyp mąką.

Jajka wbij do miseczki. Sparz **cytrynę i wyszoruj**, a następnie zetrzyj z niej skórkę na tarce o drobnych oczkach. Do miski wrzuć jajka, cukier, skórkę z cytryny i cynamon. Składniki ubij mikserem do uzyskania jasnej, puszystej masy. Dodaj mąkę migdałową i całość delikatnie wymieszaj łyżką. Masę wyłóż do tortownicy i wstaw do piekarnika na około 40 minut. Po tym czasie odstaw ciasto do ostygnięcia i wyjmij je z formy.

Ciasto podawaj posypane cukrem pudrem. Do tego będzie potrzebny szablon krzyża św. Jakuba.



CHURROS

Składniki:

- 240 ml wody
- 50 g masła
- 2 łyżki cukru demerara
- szczypta soli
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 3 jajka
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania
-

Przygotowanie:

W średniej wielkości garnku zagotuj wodę, masło, cukier, sól, do momentu roztopienia się masła i rozpuszczenia cukru. Do wrzątku wsyp mąkę wymieszaną z cynamonem i ekstrakt z wanilii. Zdejmij garnek z palnika, ucieraj masę drewnianą łyżką, aż ciasto będzie odstawać od brzegów naczynia. Ostudź.

Do wystudzonej masy wbijaj jedno po drugim jajka i miksuj równocześnie do uzyskania gładkiej masy. Do uformowania ciasta będzie ci potrzebny rękaw cukierniczy z końcówką w kształcie gwiazdki. Przetóż do niego masę.

Olej rozgrzej do 175°C. Na olej wyciskaj paski ciasta o długości około 12 cm, smaż po 2 minuty z każdej strony na złoty brąz.

Gotowe ciastka odkładaj na papier do osuszenia. Churros możesz posmarować sosem czekoladowym lub masą kajmakową.

Zdjęcie:

https://www.google.com/search?sca_esv=584857569&q=churros+przepis&tbm=isch&source=lnms&sa=X&ved=2ah_UKEwi38qDBoNqCAx5VPEDHQYDN8Q0pQJeqQICRAB&biw=1280&bih=875#imgrc=KrnXv3O1luGLUM



MAGDALENAS (MAGDALENKI)

Składniki:

- 8 żółtek
- 150 g cukru
- 200 g mąki
- 130 g masła
- skórka otarta z cytryny i odrobina soku z cytryny

Przygotowanie:

Masło rozpuść w rondelku i odstaw do ostygnięcia. Ubij żółtka z cukrem na puszystą, jasną masę do podwojenia objętości (około 5 minut). Do masy powoli dodawaj mąkę i delikatnie mieszaj ręcznie do momentu połączenia składników. Dzięki temu ciastka będą puszyste.

Do masy dodaj lekko ciepłe masło i otartą skórkę z cytryny/likier i wymieszaj.

Ciasto odstaw w temperaturze pokojowej na 30 do 40 minut. Następnie nakładaj masę do wysmarowanych masłem foremek na magdalenki. Zostaw wolne miejsce w foremce, bo ciasto urośnie podczas pieczenia. Ciastka wstaw do nagrzanego do 220 C piekarnika. Po chwili zmniejsz temperaturę do 200 C i piec jeszcze 5 minut. Po czym zredukuj temperaturę o kolejne 20 C i piec przez dalsze 5 minut, aż ciastka uzyskają złoty kolor.



FLAN

Składniki:

4 duże jajka

Cukier granulowany - pół filiżanki

Mleko - 2 filiżanki (1 filiżanka = 250 ml)

Esencja waniliowa - 1 łyżeczka

Szczypta soli dla zrównoważenia słodczy

Cukier do karmelizacji - 6 łyżek

Przygotowanie:

Przygotuj karmel

Wsymp cukier do wody – 6 łyżek na 1/3 szklanki. Mieszaj, aż cukier się rozpuści.

Podgrzej syrop cukrowy do karmelizacji w rondelku na średnim ogniu. Gdy zacznie się karmelizować, nie mieszaj tylko obracaj rondelkiem. Pilnuj, żeby syrop nie był zbyt ciemny.

Zdejmij z ognia, gdy osiągnie złoty kolor.

Wlej przygotowany karmel do foremek, staraj się pokryć nim równo dno foremek.

Przejdź do przygotowania kremu. W tym celu zmiksuj razem jajka, cukier, ekstrakt waniliowy i szczyptę soli. Następnie dodaj mleko i ponownie dobrze wymieszaj. Staraj się zapobiec powstaniu zbyt dużej ilości piany w mieszance odcedzając ją do miski do osobnego naczynia.

Wlej mieszankę do przygotowanych foremek. Napętnij naczynie do pieczenia gorącą wodą do wysokości jednej czwartej blaszki. Umieść w nim przygotowane kokilki.

Piecz w temperaturze 170 ° C przez 45 minut. Po upieczeniu odstaw do ostygnięcia, a następnie wstaw do lodówki na minimum 4 godziny.

Po wyjęciu z lodówki oddziel deser nożem od brzegów i wyjmij go z foremek. Możesz udekorować flan laską wanilii lub miechunką peruwiańską.

Zdjęcie: <https://www.pyszne.pl/foodwiki/hispania/flan/>