Gastronomia

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH W CHEŁMŻY

WIOSENNE PRZEPISY

Opracowanie: Ewa Politowska, Mateusz Jażdżewski

KRUCHE CIASTECZKA

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 1 szklanka cukru
- 300 g masła
- 0,1 l śmietany 18%
- 4 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę z proszkiem do pieczenia posiekać z margaryną.
2. Jaja (jedno białko zostawić) utrzeć z cukrem na puszystą masę i dodać do nich śmietanę.
3. Dodać masę jajowo-cukrową do mąki, zarabiać nożem i krótko rękoma, ciasto schłodzić.
4. Ciasto wałkować na grubość 4mm i wycinać ciastka foremkami. smarować białkiem.
5. Układać na blaszce i piec w temp. 180°C przez ok. 15 min.

SŁODKIE ROGALIKI

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 0.1 kg drożdży
- 2 szt. jaja
- 0,5 kg margaryny
- 0,2 l śmietany
- Marmolada
- Cukier puder do posypania

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę posiekać z margaryną.
2. Drożdże wymieszać ze śmietaną i jajkami. i dodać do mąki.
3. Ciasto zarobić nożem, krótko rękoma i schłodzić.
4. Ciasto wałkować na grubość 2-3 mm, wycinać krążki talerzykiem śniadaniowym i dzielić na trójkąty.
5. Nakładać marmoladę i zwijać rogaliki.
6. Piec na jasno złoty kolor w temp. 180°C przez ok 20 minut.

SZARLOTKOWE CIASTECZKA

SKŁADNIKI:

- 450 g mąki
- 250 g margaryna
- 3 żółtka
- 200 g śmietany
- Szczypta soli
- Cukier puder do posypania
- 1 kg jabłka

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jabłka obrać, pokroić je w grube pół plastry i przechowywać w zimnej wodzie.
2. Mąkę posiekać z tłuszczem, połączyć z wymieszaną śmietaną i żółtkami.
3. Krótko wyrobić ciast. Schłodzić.
4. Rozwałkować na ok 4mm i wycinać krążki szklanką.
5.Układać jabłka na krążkach, składać ciastka na pół.
6. Smarować wierzch ciastek białkiem jajka.
7. Piec na złoty kolor w temp. 200°C przez ok. 15 min.

KOKOSANKI

SKŁADNIKI:

- Białka jaj- 4 sztuki (1/2 szklanki)
- Cukier puder-200g
- Wiórki kokosowe-150g
- Sól- szczypta

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Białka o temperaturze pokojowej ubijamy z dodatkiem szczypty soli w wysokiej misce aż staną się sztywną pianą.
2. Następnie dosypujemy cukier po łyżce energicznie ubijając aż połączymy składniki. Piana z cukrem powinna być szklista jednolita.
3. Dosypujemy wiórki kokosowe i delikatnie lecz stanowczo łączymy zakładając pianę łopatką.
4. Uzyskaną masę przekładamy do worka cukierniczego z odpowiednia końcówką i wyciskamy kleksy na papier cukierniczy.
5. Wkładamy do piekarnika o temperaturze 110-140 stopni i wypiekamy regulując temperaturę i uchylenie piekarnika do wysuszenia kokosanek przez około godzinę i dwadzieścia minut. Kokosanki powinny być zarumienione i chrupkie.

OWOCE Z KREMEM Z MASCARPONE I BEZĄ

SKŁADNIKI:

- Serek mascarpone - zimny 0,25kg
- Śmietana kremówka 36% - zimna 350ml
- Maliny - 1 szklanka
- Borówki - 1 szklanka
- Beza pokruszona - 16 łyżek
- Mięta - do dekoracji

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Śmietanę mocno schłodzona ubijamy, aż zacznie gęstnieć.
2. Dodajemy schłodzony serek łącząc w jednolity krem.
3. Następnie w szklanych naczyniach lub pucharkach układać warstwami czubatą łyżką krem, pokruszoną bezę i na to owoce.
4. Schładzamy mocno przed podanie. Dekorujemy miętą .

SZUKAJ NAS W MEDIACH

TIKTOK

zspchelmza

FACEBOOK

Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Chełmży

INSTAGRAM

zsp_chelmza

KIERUNKI GASTRONOMICZNE W NASZEJ SZKOLE

TECHNIKUM

Technik żywienia i usług gastronomicznych

BRANŻOWA SZKOŁA I STOPNIA

Kucharz

KWALIFIKACYJNE KURSY ZAWODOWE

Kucharz

Technik żywienia i usług gastronomicznych

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ

ZAPRASZAMY DO ZSP

ADRES SZKOŁY

ul. Hallera 23, 87-140 Chełmża

TELEFON

56 675 24 19

ADRES E-MAIL

sekretariat.dyrektor@zsp-chelmza.pl