

DANIEL COCEANCIG

cukiernik, finalista programu
Bake off Ale Ciacho!

Ciastecznik

PRZEPISY NA SEZONOWE CIASTA I DESERY



Laurum

Spis treści

TO MUSISZ WIEDZIEĆ

Krucze ciasto	10
Biskopt	12
Muffinki	14
Ciasto parzone	16
Ciasto francuskie	18
Sezonowość	23

WIOSNA

Lawendowa panna cotta	27
Pascha	29
Tarta truskawkowa z kremem earl grey	31
Truskawkowe cannoli	33
Tort truskawkowo- -cytrynowy	37
Babka drożdżowa	41
Minitorcik fraisier	43
Makaroniki poziomkowe	47

LATO

Krucze pierogi z morelami	52
Brownie z wiśniami	54
Bzianka	56
Pasta pistacjowa	58

Lody pistacjowe	60
Tarta malinowa na cieście francuskim	62
Owocowa tarta z kremem cytrynowym	64
Black Forest Naked Cake	68
Pianka z czarnego bzu z galaretką lichi	72
Ptysie z kremem pistacjowym	74

JESIEŃ

Batony kokosowe z musli	81
Babka z szałwią	83
Powidła śliwkowe	85
Sernik na zimno z ryżem preparowanym	87
Tarta karmelowa	89
Zawijańce drożdżowe z rodzynekami	91
Tartaletki z jabłkami w różowym winie	93
Minitarta czekoladowa z marcepanem	97
Tropikalny tort musowy z polewą	101

PRZEDZIMIE

Imbirowe ciastka z melasą	106
Korzenne ciastka z powidłami śliwkowymi	108
Tartaletka „Pijak”	110
Ciasto czekoladowo- -miętowe	112
Bananowo-kawowe ciasto drożdżowe	114
Tarta z nadzieniem gruszkowym	118
Tort bezowo-czekoladowy	122
Sernik karmelowy	126
Gruszkowo-imbirowa tarta tatin	130

ZIMA

Sorbet szampański	137
Makowiec pomarańczowy	139
Tarta ze śliwkami	143
Korzenny wieniec z bezy	145
Domek z piernika	147

Ciasto bananowo- -czekoladowe	149
Seromakowiec z kozim serem	153
Drożdżowa rolada z makiem	157
Torcik orzechowo- -makowy	161
Gruszka w karmelowej glazurze	165

PRZEDWIOSNIE

Sernik w słoiczku	170
Rocher cupcake	174
Ciasto jogurtowe z tymiankiem i gruszkami	178
Skandynawski tort z rozmarynem	180
Ciastka maślane na smalcu	182
Cynamonowy palmier	184
Makaroniki czekoladowe z bezą	186
Czekoladowe rogałe	190



SEZONOWOŚĆ

Często się zdarza, że pieczemy wtedy, gdy nadchodzą urodziny, imieniny lub z innej okazji zaprosiliśmy gości. Ja dobieram składniki do ciasta według pór roku i z jednej strony staram się korzystać z naszych polskich produktów sezonowych, lecz z drugiej strony bazuję na tym, co znajdę w sklepie. Truskawki dostaniecie teraz przez cały rok, ale czy zimą będą miały taki smak jak w maju? No i przede wszystkim, czy cena tych owoców będzie taka sama?

W programie nauczyłem się tego, że zawsze warto korzystać z lokalnych składników i produktów. Nie chodzi tutaj o reprimendę od Michała Brysia za wykorzystanie suszonych ziół, lecz o smak. Nie boję się korzystać z mrożonych owoców, jednak musicie pamiętać, że jeżeli korzystacie z takiego produktu, musicie potraktować go po królewsku, by wydobyć każdą drobinę aromatu.

Styczeń: jabłka, gruszki, dynie, marchew, melon

Luty: jabłka, gruszki, dynie, marchew

Marzec: jabłka, gruszki, dynie, marchew

Kwiecień: jabłka, gruszki, marchew, rabarbar

Maj: rabarbar, truskawki

Czerwiec: cukinia, agrest, czereśnie, wiśnie

Lipiec: arbuzy, maliny, porzeczka czerwona i czarna, morele, czarny bez

Sierpień: brzoskwinie, nektarynki, poziomki, jagody, winogrona

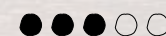
Wrzesień: śliwki, jeżyny, pigwa, żurawina, figi, orzechy

Październik: gruszki, jabłka, śliwki, pigwa, granat

Listopad: gruszki, jabłka, banany, pigwa, dynia

Grudzień: gruszki, jabłka, śliwki, suszone owoce

TARTA TRUSKAWKOWA z kremem earl grey



SKŁADNIKI NA CIASTO

- 50 g zmielonych migdałów
- 100 g masła
- 30 g cukru
- 1 żółtko
- 150 g mąki pszennej

SKŁADNIKI NA KREM

- 200 g śmietany 36-procentowej
- 200 g białej czekolady
- 3 torebki herbaty typu Earl Grey
- 250 g truskawek
- 10 dag pistacji
- 125 g mascarpone

WYKONANIE

Śmietanę podgrzej z czekoladą do momentu, aż się rozpuści. Dodaj 3 torebki herbaty i pozostaw najlepiej na całą noc do namoczenia. W ten sposób krem nabierze smaku herbaty w wyniku infuzji.

Składniki na kruche ciasto poszatkuj. Zagnieć szybko ciasto i rozwałkuj je między arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 1 cm. Wstaw do lodówki do schłodzenia. Przetnij ciasto do formy o wymiarach 33 cm x 11 cm. Dobrze schłodzone ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez około 15 minut. Ciasto powinno nabrać złotego koloru. Po upieczeniu odstaw ciasto do wystygnięcia.

Krem ubij na sztywno, a pod koniec ubijania dodaj mascarpone. Na schłodzone ciasto nałóż krem i udekoruj z wierzchu truskawkami oraz posiekanymi pistacjami.



Bzianka



SKŁADNIKI

- około 45 baldachów kwiatów czarnego bzu
- 2 litry wody
- 1 kg cukru
- sok z 5 cytryn

WYKONANIE

Kwiaty należy zbierać w miejscu oddalonym od drogi i układać kwiatostanami ku górze.

Po zebraniu najlepiej rozłożyć je na 15 minut na białym ręczniku by pozbawić je robaczków.

Oddziel kwiaty od łodyżek bardzo delikatnie (pyłek kwiatowy, który jest bardzo wartościowy, łatwo się wysypuje po ścięciu). Włóż do dużego garnka i zalej wrzątkiem. Po wystygnięciu odstaw do lodówki na całą noc. Następnego dnia odsącz wodę od kwiatów. Dodaj cukier oraz sok z cytryny. Całość zagotuj, a jeszcze gorący płyn przelej do butelek i szczelnie zamknij.



Batony kokosowe Z MUSLI



SKŁADNIKI

- 200 g wiórków kokosowych
- 100 g mleka kokosowego z puszki
- 2 łyżki masła kokosowego
- 200 g czekolady
- 50 g płatków owsianych
- 20 g masła
- 15 g cukru

WYKONANIE

Do wiórków kokosowych dodaj mleko kokosowe z puszki oraz olej kokosowy. Całość wymieszaj.

Foremkę wyłóż wiórkami kokosowymi, a na wierzchu rozłóż warstwę płatków owsianych. Wstaw do zamrażarki na 2 godziny.

Czekoladę rozpuść na parze i pozostaw do wystygnięcia aż osiągnie temperaturę 45 stopni.

Batony wybij z formy i oblej roztopioną czekoladą. Odstaw na 5 minut i poczekaj aż czekolada stwardnieje.



Tartaletka „Pijak”



SKŁADNIKI NA CIASTO

- 2 łyżki kakao
- 1 żółtko
- 150 g masła
- 140 g mąki pszennej
- 160 g mąki krupczatki
- szczypta soli
- 120 g cukru
- 1 łyżka maślanki

SKŁADNIKI NA NADZIENIE

- 200 g rodzynek
- 150 ml wódki
- 125 g mascarpone
- 100 g czekolady

WYKONANIE

Przygotowanie ciasta. Wszystkie składniki na ciasto poszatkuj i zagnieć szybko ciasto. Podziel je na 2 części. Połowę rozwałkuj i wyłóż nim 6 tartałek o średnicy 9 cm. Włóż je do zamrażarki na 30 minut. Zmrożone foremki z ciastem wstaw do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piecz przez 5 minut.

Przygotowanie farszu. Rodzynki zalej alkoholem i odstaw na 3–4 godziny, by mocno nasiąkły. Rozpuść czekoladę i wymieszaj ją z rodzynekami i alkoholem. Gdy masa będzie chłodna dodaj mascarpone i ponownie wszystko dokładnie wymieszaj. Upieczone foremki wypełnij nadzieniem.

Pozostałą część ciasta rozwałkuj na cienki arkusz i zakryj nim tartaletki wypełnione farszem. Pozostaw otwory, by para miała którąś uchodzić. Piecz całość przez 15 minut w temperaturze 170 stopni.





GRUSZKA w karmelowej glazurze



SKŁADNIKI

- 6 gruszek odmiany Konferencja
- 250 ml nalewki pigwowej
- 1 litr wody

SKŁADNIKI NA CIASTO

- 100 g mąki pszennej
- 50 g masła
- 30 g cukru
- 20 g orzeszków ziemnych
- 1 żółtko

WYKONANIE

Przygotowanie kruchego ciasta. Składniki na kruche ciasto poszatkuj. Zagnieć z nich kruche ciasto. Rozwałkuj je między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i wstaw do lodówki na 30 minut. Ze schłodzonego ciasta wykrój 6 okręgów o średnicy 8 cm. Umieść ciasto

SKŁADNIKI NA POLEWĘ

- 175 g wody
- 175 g cukru
- 150 g mleka skondensowanego słodzonego 7,5-procentowego
- 12 g mąki ziemniaczanej
- 8 g żelatyny (do niej 48 g wody)

DODATKOWO

- 1 jabłko
- 2 łyżki miodu
- 10 g orzeszków ziemnych





na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz przez 7 minut w temperaturze 180 stopni. Pozostaw do schłodzenia.

Przygotowanie nadzienia. Obrane gruszki gotuj przez 10 minut w 1 litrze wody wymieszanej z nalewką pigwową. Po ugotowaniu wyjmij z wody i pozostaw do ostygnięcia. Nożykiem wydryluj dno gruszki, pozbywając się w ten sposób pestek i twardego środka.

Jabłko pokrój w kostkę i podsmaż na patelni razem z miodem.

Wydrylowane gruszki napełnij farszem z jabłek. Wstaw gruszkę do zamrażarki na całą noc, by mocno się zmroziły.

Przygotowanie polewy. Skarmelizuj 175 g cukru, kiedy cukier nabierze złotego koloru, dodaj gorącą wodę. Energicznie wszystko wymieszaj, by nie powstały grudki karmelu. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z wodą (tylko do momentu przykrycia skrobi) i dodaj ją do karmelu z wodą. Gotuj całość przez 30 minut. Zdejmij z ognia i dodaj mleko skondensowane energicznie mieszając.

Żelatynę wymieszaj z 48 g zimnej wody i odstaw do napęcznienia na 5 minut.

Dodaj żelatynę do wcześniej przygotowanego karmelu i mieszaj, aż się rozpuści. Schłódź polewę do temperatury 23 stopni i wylej na zmrożone gruszki.

Spód oblanej gruszki zanurz w posiekanych drobno orzeszkach ziemnych a następnie umieść gruszkę na kruchym ciastku.

Skandynawski tort Z ROZMARYNEM



SKŁADNIKI NA BISZKOPT

- 3 jajka
- 150 g mąki pszennej typu 450
- 120 g masła
- 60 ml mleka
- 3 g proszku do pieczenia
- 1 g soli

SKŁADNIKI NA KREM

- 200 g białej czekolady
- 200 g śmietany 36-procentowej
- 3 gałązki świeżego rozmarynu
- 250 g serka mascarpone

WYKONANIE

Przygotowanie biszkoptu. Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i solą do miski. Masło rozpuść i wymieszaj z 60 ml mleka. W misie miksera zmiksuj jajka z cukrem na białą i gęstą masę.

Rozgrzej piekarnik do 175 stopni.

Do jajek dodawaj partiami na przemian mąkę oraz masło. Nie miksuj całości, lecz rób to delikatnie trzepaczką. Przelej ciasto do tortownicy o średnicy 20 cm, której dno jest wyłożone papierem do pieczenia, wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 25 minut. Po upieczeniu odstaw biszkopty do schłodzenia.

Przygotowanie kremu. Śmietanę, czekoladę i rozmaryn podgrzej, aż czekolada się rozpuści. Wstaw do lodówki na 2 godziny. Wyjmij rozmaryn i zmiksuj krem, aż zgęstnieje. Dodaj mascarpone i cały czas miksuj.

Biszkopty przełóż kremem i obficie posyp cukrem pudrem.



Sztuka kulinarna jest jak magia – różnorodność zapachów, aromatów, bogactwo kolorów i smaków.

Młody cukiernik z ogromną pasją i pełnym zaangażowaniem komponuje przepisy, tworząc dzieła kulinarne. Zaprasza do swojego świata, mając nadzieję, że grono lubiących piec powiększy się przy jego wsparciu.

Dzięki prostym instrukcjom i efektownym fotografiom przedstawiającym kolejne etapy przygotowywania wypieków i deserów nauczysz się robić ciasta, których kolory sprawiają o zawrót głowy, owocowe i czekoladowe muffiny, bezy, rolady, serniki, a także klasyczne ciasta o niepowtarzalnych smakach.

Wykorzystaj bogactwo sezonowych owoców:

- wiosną truskawek,
- latem malin i wiśni,
- jesienią śliwek i jabłek,
- zimą przetworów – konfitur zamkniętych latem w słoikach.



Sięgnij po przepisy pełne pasji i cierpliwych poszukiwań!

DANIEL COCEANCIG – finalista 3 edycji Bake Off Ale Ciacho!. Pieczenie i fotografia kulinarna to jego pasja. Z chęcią dzieli się swoimi przepisami z innymi, prowadzi blog ciastecznik.pl.

