

kie ubijania można
powany, białka jaj. Po-
est zbyt gęsta, można
aniem powierzchnię

zaniny cukru i białek

Zastosowanie

do smarowania
i polewania ciast
drożdżowych,
pączków,
jabłeczników,
do serników, makow-
ców, babek

Rodzaj glazury	Składniki	Sposób przygotowania	Zastosowanie
glazura żelatynowa	- cukier puder - żelatyna - woda	- rozpuszczenie żelatyny w przegotowanej wodzie w stosunku 30:1 - ucieranie cukru z roztworem żelatyny (150 g na 1 l roztworu)	do oblewania i wykańczania drobnych wyrobów ciastkarskich
glazura skrobiowa	- cukier - skrobia ziemniaczana - woda	- sporządzenie zawiesiny wody (250 ml) i skrobi (100 g) - gotowanie zawiesiny z cukrem (300 g cukru)	do smarowania i polewania ciast drożdżowych, pączków, babek jabłeczników, serników, makowców
glazura wodna	- cukier - woda - substancje smakowo-zapachowe	- sporządzenie roztworu wodnocukrowego w stosunku 5:2 - gotowanie roztworu (temp. 110–114°C) - chłodzenie do temp. 80–90°C - dobdanie substancji smakowo-zapachowych	

12.2. Charakterystyka i techniki sporządzania różnych rodzajów ciast

Ciasta uzyskuje się różnymi technikami łączenia składników oraz obróbki ciast surowych.

Do technik obróbki ciast surowych należą:

- mieszenie: ciasta drożdżowe,
- siekanie: ciasta kruche i półkruche,
- wałkowanie: ciasta francuskie i półfrancuskie,
- ucieranie: ciasta biszkoptowo-tłuszczowe,
- delikatne mieszanie: ciasta biszkoptowe,
- zagniatanie i pobijanie: ciasta faworkowe,
- obgotowywanie w wodzie: ciasta surowe na precle,
- przebijanie: ciasta drożdżowe,
- ubijanie: ciasta biszkoptowe, bezowe.

12.2.1. Ciasta kruche

Ciasta kruche surowe charakteryzują się elastycznością i plastycznością, małą zawartością wody i znaczną zawartością tłuszczu. Podczas wypieku mają bardzo mały przyrost objętości. Gotowe wyroby są delikatne i łatwo się kruszą. Do ciast o strukturze kruchej zalicza się też ciasta półkruche, krucho-drożdżowe, francuskie, półfrancuskie, parzone.

Ciasto kruche i półkruche

Podstawowe składniki ciasta kruchego to mąka, tłuszcz i cukier. Łączy się je w proporcjach 3 : 2 : 1, co oznacza, że na 900 g mąki potrzeba 600 g tłuszczu (łącznie z żółtkami)