



SENOJI SALDZIŲ KEPINIŲ KNYGA

Pyragai, pyragaičiai, sausainiai... ir dar šis tas!

tortai,



OBULYS

SENOJI
SALDZIŲ KEPINIŲ
KNYGA

Pyragai, pyragaičiai, tortai,
sausainiai... ir dar šis tas!

TAISYKLĖS, KURIOS PADĖS JUMS PASIEKTI GERIAUSIO REZULTATO

Prieš pradėdami gaminti perskaitykite visą receptą iki pabaigos; žinodami, ką ir kada reikės daryti, išvengsite klaidų ir tinkamai pasiruošite kiekvienam darbo etapui.

Išsiugdykite naudingą įprotį stalą, darbinius spintelių paviršius ir įrankius laikyti švarius, darbuodamiesi kaskart išplaukite panaudotus indus bei kitus reikmenis ir tvarkingai juos pasidėkite.

Nesistenkite paspartinti darbo eigos, ypač jei virtuvėje žengiate pirmuosius žingsnius. Laiko reikia turėti pakankamai, kad netektų sukti trumpiausiu keliu.

Prilaikykite savo kulinarines ambicijas ir nemėginkite vienu metu ruošti pernelyg daug patiekalų, mat tiesiog pristigsite rankų ir nespėsite laiku pamaišyti kunkuliuojančių puodų. Pirmiausia kaip reikiant perpraskite vieną patiekalą ir tik tuomet, remdamiesi įgytomis žiniomis, judėkite toliau.

Gamindami viską dėkitės į galvą arba net kai ką užsirašykite. Neišsigąskite, jei kas nors pavyks ne visai taip, kaip tikėjotės. Pasipraktikavę sėkmingai paruošite bet kurį patiekalą, o užsirašytos pastabos padės atsiminti, kas nutiko per pirmąjį bandymą.

Sistemiškai kaupkite jums nusisėkusius ir patikusius receptus: išsaugokite juos kompiuteryje, pasižymėkite kulinarijos knygose arba tiesiog sudarykite pamėgtų patiekalų receptų segtuvą.

Išmokite pasikliauti nuojauta ir gamindami orientuotis pagal patiekalo išvaizdą, kvapą bei skonį, užuot kaskart griežtai laikėsi recepte nurodyto laiko bei kitų reikalavimų. Be to, ypač mokydami, tikslumo sumetimais naudokitės rekomenduojamais pagalbiniais įrankiais (pavyzdžiui, termometrais).

Pirmiausia įvaldykite pagrindinius maisto ruošimo būdus, o jau tuomet duokite valią fantazijai ir kurkite savas patiekalų variacijas bei naujus receptus.

Patogiai susipjektuokite virtuvę, kad pakaktų erdvės darbui ir visa kas turėtų savo vietą.

Gamindami ir derindami maistą išlaikykite pusiausvyrą. Riebesnius patiekalus papildykite lengvesniais, ryškiaspalves daržoves tiekite prie tamsios mėsos.

Jei laukiate svečių, nesigriebkite naujų receptų. Nepervertinkite savo jėgų ir paruoškite tai, ką jau esate gaminę, o naujoves verčiau išmėginkite patys vieni.

Neprisipirkite virtuvės rykų daugiau, negu reikia, geriau investuokite į geriausią kokybę, kokią tik galite sau leisti; įsigytais kokybiškais puodais, keptuvėmis ir peiliais naudositės visą gyvenimą.

Užuot apsikrovę galybe įvairiausios paskirties įtaisų, verčiau naudokitės daug funkcijų atliekančiais įrankiais. Pavyzdžiui, miltus galite persijoti paprasčiausiu smulkiu sieteliu, nėra reikalo tam pirkti specialaus sieto.

Svarbiausia – maisto produktai, todėl rinkitės juos apgalvotai, visuomet labiau vertinkite kokybę, o ne kiekybę.

Gaminkite atsižvelgdami į metų laiką, o apsipirkdami nesilaikykite griežtų išankstinių nuostatų. Nuėję į parduotuvę nesistenkite įsigyti vien to, iš ko esate numatę gaminti, ir, šiukštu, nieko kito. Apsižvalgykite, kurie produktai šviežiausi, ir pagal tai lanksčiai pakoreguokite savo kulinarinius planus.

Susiraskite pačius geriausius pardavėjus rajone. Puikiausios sezoninės produkcijos galite įsigyti ūkininkų turgelyje, o nedidelėje mėsinėje arba pieno produktų krautuvėlėje pasiūla veikiausiai bus geresnė nei prekybos centre.

Deramai aprūpinkite podėlį ir šaldytuvą, turėkite atsargų šaldiklyje, tačiau neprisipirkite daugiau, nei reikia. Pavyzdžiui, neverta įsigyti didžiulio prieskonių rinkinio, jeigu dar nesate įpratę ruošti įmantrių patiekalų.

Kasmet atnaujinkite prieskonių ir kitų ilgai negendančių produktų atsargas, kadangi jos ilgainiui praranda skonį ir kvapą.

PAGRINDINĖS TEŠLOS RŪŠYS

MIELINIAI KEPINIAI

TEŠLOS SUDĖTIS

Mielinės tešlos pagrindą sudaro miltai, skystis (pienas arba vanduo) ir mielės. Be to, geresnė ar prastesnė bus tešla – priklauso nuo to, kiek dar pridėsime kiaušinių, cukraus, riebalų. Kepimui naudojami miltai turi būti sausi ir geros rūšies, nes tada tešla būna ne tik baltesnė, bet ir daugiau jos gaunama. Prieš vartojimą miltus reikia persijoti ir pašildyti iki 20 °C temperatūros. Ruošiant mielinę tešlą, visi priedai turi būti 20–25 °C temperatūros. Ne mažesnė temperatūra turi būti patalpoje, kurioje ji ruošiama. Tai labai svarbu, nes, tik esant tokiai temperatūrai, mielės geriausiai dauginasi, išpurendamos tešlą.

Tešlai ruošti naudojamos mielės turi būti šviežios. Galima naudoti ir sausas mieles – jų parduotuvėse dabar didelis pasirinkimas, jos greičiau veikia ir purena tešlą.

Svarbiausia yra tiksliai nustatyti mielių kiekį – tai priklauso nuo miltų, priedų ir, visų pirma, riebalų kiekio. Manoma, kad, kepat paprastą pyragą, reikia 20 g šviežių mielių 1 kg miltų. Kadangi tešla su kiaušininiais ir riebalais yra sunkesnė, į ją reikia dėti daugiau mielių, tada ji geriau pakyla. Dažniausiai daroma taip: į 1 kg miltų dedant 2 kiaušinius ir 50 g riebalų, 30 g šviežių mielių. Jei į tešlą įdedama per mažai mielių, tai tešla blogai ir ilgai kyla. Pridėjus į tešlą per daug mielių – pyragas įgauna mielių skonį. Sausų mielių dedama mažiau – 10 g 1 kg miltų.

Saikingas cukraus kiekis tešloje neturi įtakos jos kilimui. Įbėrus per daug cukraus, tešla nekils, nors ir daugiau įdėsime mielių, nes cukraus pertekliuje jos liaujasi dauginusios ir kartu neišpurena tešlos. Todėl į paprastesnę tešlą nereikia dėti cukraus daugiau kaip 300–350 g 1 kg miltų.

Kepinių skoniui pagerinti į tešlą dedama riebalų, kiaušinių, cukraus, razinų ir kitų priedų.

Paprasta mielinė tešla (be pagerinančių priedų) gaminama iš įvairių rūšių kvietinių miltų, o pagerinta tešla – iš aukščiausios ir pirmos rūšies kvietinių miltų, turinčių ne mažiau kaip 35–40 % geros kokybės glitimo.

Vandens, maišant tešlą, imama apie 50 % miltų svorio. Jei tešla maišoma su pienu, jo pilama truputį daugiau. Skysčio kiekis priklauso nuo miltų kokybės ir nuo pagerinančių priedų kiekio. Geresnių miltų tešla daroma minkštesnė, o blogesnių – kietesnė. Jei iš blogų miltų paruošiama per minkšta tešla, tai suformuoti gaminiai išsklinda, o kepdami sukrinta. Kai į tešlą dedama daug cukraus, tešla taip pat daroma truputį kietesnė.

Maišant tešlą, skystis pašildomas iki 35 °C temperatūros. Jame išleidžiamos paruoštos mielės.

Pagerinantieji priedai – cukrus, riebalai – pablogina tešlos elastingumą, sulėtina mielių veikimą, todėl jie į tešlą dedami tik tada, kai jau tešla būna iškilusi. Dėl šios priežasties mielinė tešla ir gaminama dviem būdais: be įmaišalo ir su įmaišalu. Kepant paprastus pyragus, tešla iš karto užmaišoma ir užminkoma. O kai kepti pagerinti pyragai, tai pirmiausia užmaišoma skysta tešla – įmaišalas, leidžiama jam pakilti ir tik tada tešla minkoma, sudedant visus pagerinančius priedus.

Druskos mieliniams kepiniams dedama 8–10 g 1 kilogramui miltų. Ji ištirpinama skystyje. Kai tešla ruošiasi su įmaišalu, druska sudedama prieš minkymą.

Cukrus ir kiaušiniai į tešlą dedami taip pat prieš minkymą. Jeigu kiaušinių visai nededama arba jų dedama mažai, cukrus ištirpinamas skystyje. Jeigu kiaušinių dedama daugiau, cukrus ištirinamas su kiaušiniais arba su tryniais iki purios masės.

Riebalai įmaišomi į tešlą, baigiant minkyti. Kad riebalai tešloje vienuodžiau pasiskirstytų, jie dedami šiek tiek pašildyti (grietinės konsistencijos) ir įminkomi į tešlą, dedant po truputį, kad tešla nesuslūgtų.

Razinos ir cukrinukai į tešlą sudedami baigiant minkyti, kad nesusimaižytų.

Įvairūs prieskoniai į tešlą taip pat sudedami baigiant minkyti, kad išliktų jų aromatas.

PIGUS MIELINĖS TEŠLOS PLOKŠTAINIS

500 g kvietinių miltų,
150 g cukraus,
100 g margarino,
šaukštas aliejaus,
4 kiaušiniai,
250 ml pieno,
40 g mielių,
migdolų esencijos,
pakelis vanilinio
cukraus.

Sutrupintas mieles užpilti puse (125 ml) pašildyto pieno, įberti šaukštelį cukraus ir pusę valandos palaikyti šiltoje vietoje, kad įrūgtų. Į pašildytą dubenį supilti persijotus miltus, įrūgusias mieles, su likusiu cukrumi iki baltumo išsuktus kiaušinius ir minkyti tešlą, pamažu į ją supilant likusį pieną. Po pusės valandos įpilti ištirpintą margariną, aliejų, migdolų esenciją bei vanilinį cukrų ir vėl minkyti. Išminkytą tešlą sudėti į riebalais išteptą ir persijotais džiovėsėliais išbarstytą skardą. Tešlos paviršių aptepti baltymais. Kai tešla pakyla, kepti karštoje orkaitėje apie valandą.

MIELINĖS TEŠLOS PLOKŠTAINIS „PASKUBOM“

500 g miltų,
150 g cukraus,
100 g margarino,
2 kiaušiniai,
250 ml pieno,
30 g mielių,
½ arbat. šaukštelio
druskos,
pakelis vanilinio
cukraus,
cukraus pudros
kepiniui pabarstyti.

Pusę stiklinės pieno pašildyti ir jame ištrinti sutrupintas mieles, uždengti ir pastatyti šiltoje vietoje. Į pašildytą dubenį suberti miltus, supilti įrūgusias mieles, su cukrumi išsuktus kiaušinius, likusiame piene ištirpintą margariną, įdėti druskos, vanilinio cukraus ir užminkyti tešlą. Išminkytą tešlą sudėti į riebalais išteptą formą ir pastatyti šiltoje vietoje, kad pakiltų. Plokštainį kepti karštoje orkaitėje apie valandą. Iškepusį plokštainį apibarstyti cukraus pudra.

TRAPUS MIELINĖS TEŠLOS PLOKŠTAINIS

1,2 kg kvietinių miltų,
450 g cukraus,
400 g sviesto,
16 kiaušinių,
½ l pieno,
60 g mielių,
vanilinio cukraus.

Visą laiką sukant, į gerai, iki purumo išsuktą sviestą po vieną suleisti 10 trynių ir 6 kiaušinius (trynius ir baltymus), suberti cukrų ir pusę miltų. Iš likusių miltų, pieno ir mielių padaryti mišinį ir palaukti, kol jis pakils. Paskui viską sumaišyti (tešla turi būti tokia, kaip lestinukams), sudėti į formą ir, palaukus kol pakils, apibarstyti cukrumi su vanile. Kepti orkaitėje 45 min.

TRUPINTAS PLOKŠTAINIS

Apie 500 g miltų,
250 g cukraus,
200 g margarino,
2 kiaušiniai,
pakelis kepimo
miltelių,
2 valg. šaukštai
marmelado.

Iš margarino, cukraus, kiaušinių, miltų, sumaišytų su kepimo milteliais, minkyti tešlą, kol ši pasidarys akyta, ir padalyti ją pusiau. Vieno gabalo, iškočioto ir patiesto į riebalais išteptą skardą, paviršių aptepti marmeladu ir apibarstyti smulkiai sutrinto antro gabalo trupiniais. Kepti karštoje orkaitėje apie 45 min., kol gražiai pagels.

PLOKŠTAINIS BE KIAUŠINIŲ SU MOLIŪGAIS

2 kg miltų,
500 g cukraus,
500 g riebalų
(margarino
arba taukų per pusę
su aliejumi),
750 ml pieno,
100 g mielių,
750 g moliūgų,
migdolų esencijos.

Mieles ištrinti kartu su šaukšteliu cukraus stiklinėje truputį pašildyto pieno, įberti šiek tiek miltų ir pastatyti šiltoje vietoje, kad įrūgtų. Prinokusį (geltoną) moliūgą nulupti, supjaustyti smulkiais gabaliukais ir virinti 500 ml pieno, kol pasidarys vientisa masė. Į dubenį suberti persijotus miltus, cukrų, supilti įrūgusias mieles, esenciją, ištirpintus riebalus, sukrėsti išvirusį moliūgą ir viską gerai išminkyti. Pakilusią tešlą kepti karštoje orkaitėje 1–1,5 val.

PLOKŠTAINIS BE KIAUŠINIŲ

400 g miltų,
200 g cukraus,
250 g sviesto,
stiklinė baltojo
desertinio vyno,
½ pakelio kepimo
miltelių,
½ nutarkuotos citrinos
žievelės,
200 g migdolų,
2 pakeliai vanilinio
cukraus,
kiaušinio baltymai
kepiniui aptepti.

Iš su cukrumi išsukto sviesto, citrinos žievelės, miltų, kepimo miltelių, vyno užmaišyti vientisą masę, sukrėsti ją į riebalais išteptą formą, apglaisyti baltymais ir apibarstyti nuvalytais, sukapotais bei su vaniliniu cukrumi sumaišytais migdolais. Viršų pridengti popieriumi ir kepti karštoje orkaitėje, kol pagels.

NEPAPRASTAS PLOKŠTAINIS

500 g miltų,
200 g cukraus,
250 g sviesto,
6 kiaušiniai,
250 ml pieno,
pakelis kepimo
miltelių,
250 g razinų,
50 g cukrintų vaisių
(cukaty),
citrinų esencijos arba
nutarkuota citrinos
žievelė.

Į iki purumo išsuktą sviestą suberti cukrų, suleisti trynius, supilti su kepimo milteliais sumaišytus ir persijotus miltus, pieną ir viską išminkyti. Tada suberti razinas, supjaustytus cukrintus vaisius, supilti esenciją. Vėliausiai išplakti baltymus ir sukrėsti į masę. Tešlą sudėti į riebalais išteptą formą ir kepti apie 1,5 val. vidutinio karštumo orkaitėje.

ŠVENTINIS PLOKŠTAINIS I

500 g miltų,
250 g cukraus,
šaukštas aliejaus,
¼ l kavos nuoviro
arba vandens,
pakelis kepimo
miltelių,
60 g razinų,
125 g migdolų,
1 arbat. šaukštelis
anyžių,
½ valg. šaukšto
kakavos.

Cukrų, anyžių, kakavą, aliejų, miltus, sumaišytus su kepimo milteliais, gerai išmaišyti su dalimi skysčio. Paskui supilti likusį skystį, suberti razinas ir sukapotus migdolus. Gautą masę suversti į riebalais išteptą formą ir kepti vidutinio karštumo orkaitėje apie 1–1,2 val.

ŠVENTINIS PLOKŠTAINIS II

500 g miltų,
125 g cukraus,
150 g sviesto,
kiaušinis,
250 ml pieno,
pakelis kepimo
miltelių,
citrinų esencijos,
125 g razinų,
50 g cukrintų vaisių,
50 g migdolų.

Trupiniam:

50 g sviesto,
1 valg. šaukštas
cukraus,
50 g migdolų,
2 valg. šaukštai miltų.

Iš ištirpinto sviesto, kiaušinio, cukraus, esencijos, persijotų ir su kepimo milteliais išmaišytų miltų ir pieno užminkyti tešlą. Baigiant minkyti, suberti smulkiai kapotus migdolus, supjaustytus cukrintus vaisius ir razinas. Gautą masę sudėti į riebalais išteptą formą. Pasidaryti trupinius: nuplikytus ir nuvalytus migdolus išdžiovinti, sumalti ir sumaišyti su cukrumi, sviestu bei miltais. Plokštainį aptepti kiaušinio baltymais, apibarsyti trupiniais, pridengti popieriumi ir kepti apie 1,15 val.

VARŠUVOS KEPINYS

250 g bulvių
krakmolo,
250 g kvietinių miltų,
200 g cukraus,
250 g sviesto,
3 kiaušiniai,
2–3 valg. šaukštai
pieno,
pakelis kepimo
miltelių,
pakelis vanilinio
cukraus.

Iš iki purumo išsukto sviesto, cukraus, trynių, vanilinio cukraus, krakmolo ir sumaišytų su kepimo milteliais miltų užminkyti tešlą, vėliausiai sukrėsti išplaktus baltymus, sudėti į riebalais išteptą formą ir kepti apie valandą.

PLOKŠTAINIS SU DŽIOVINTAIS VAISIAIS (KEKSINIS)

125 g miltų,
125 g cukraus,
3 kiaušiniai,
pakelis kepimo
miltelių,
125 g migdolų,
125 g lazdynų riešutų,
125 g razinų,
125 g figų,
125 g cukrintų vaisių,
šaukštelis cinamono,
paplotėliai arba vafLIAI.

Iš iki purumo su cukrumi išsuktų kiaušinių, sukapotų migdolų, riešutų, figų, cukrintų vaisių, prieskonių ir su kepimo milteliais sumaišytų miltų rūpestingai užminkyti tešlą, sudėti ją į vašku išteptą ir paplotėliais arba vafLIAis išklotą formą ir apie 40 min. kepti vidutinio karštumo orkaitėje.

Skaitykite likusius
500 iš **512** puslapių,
įsigiję šią knygą

www.obuolys.lt

KITI KNYGŲ FORMATAI:



klausykla.lt

**Audio
knyga**



**Elektroninė
knyga**

Tapkite menininku ir imkitės kurti mažus skonius, kvapų ir grožio šedevrus. Sukurkite šventę – užuoskite vaikystėje močiutės krosnyje kepamo pyrago, ar sekmadieninių mamos sausainių kvapą ir patys palepinkite saldžiomis nuodėmėmis savo artimuosius!

Ar žinote, kad Italijoje ir Prancūzijoje mokytis konditerijos meno priimdavo žmones, sugebėjusius puikiai piešti, jiems dėstė architektūros ir meno istoriją, piešimą, ornamentiką, braižybą, lipdybą – dalykus, kurie atrodo labai tolimi konditerio amatui? Konditerių sukurti šedevrai dažnai tampa tikrais meno kūrinių tiek savo skoniu, paletėmis, tiek vizualia išraiška.

Šiandienos technologijos davė mums daugybę pagalbininkų, palengvinančių ir pagreitinančių jį darbą, todėl kiekvienas nesunkiai galime bandyti kurti savus šedevrus. O svarbiausia – ar žinote, kad begalinę konditerinių kepinų įvairovę galima suskirstyti į vos keletą kategorijų? Žinodami pagrindinius kiekvienos kategorijos gaminių sudėtinės dalis ir gamintojo taisykles, galėsite fantazuoti, kurdami savus, naujus receptus.

Žingsnis po žingsnio, nuo pradžių pradžios sužinosite visas kepinų paslaptis:

- ♥ kokie įrankiai būtini kepėjo virtuvėje;
 - ♥ kokia įranga palengvins jūsų darbą;
 - ♥ kokie pagrindiniai produktai naudojami konditerijoje;
 - ♥ kaip patikrinti jų kokybę;
 - ♥ kaip žingsnis po žingsnio pagaminti pagrindines teslos rūšis;
 - ♥ kaip pasigaminti karameles, glajus, aptepus, pertepimo mases, valgomus papuošimus, ir kitus kepinų priedus;
 - ♥ kokios yra pagrindinės taisyklės ir paslaptys, kad kiekvienos rūšies kepinys pavyktų: kokių klaidų nedaryti, kad išvengtume nesėkmių;
- ... ir beveik **600** įvairių kepinų receptų – nuo paprasčiausių greitų pyragų ir sausainėlių iki sudėtingų šakočių ir tortų – viską rasite šioje knygoje.

ŠEIMININKŲ VERTINGIAUSIA SALDŽIŲ KEPINIŲ KNYGA

Jeigu jums patinka džiuginti artimuosius skaniais pyragais ir pyragaičiais, sausainiais ar prašmatniais tortais – privalote turėti „Senąją saldžių kepinų knygą“.



OBUOLYS

meta 2004



#obuolys.lt

ISBN 978-609-484-665-6



9 786094 846656

www.obuolys.lt

Knygos pigiau, įdomybės ir ištraukos nemokamai

KITI FORMATAI:



Audio
knyga



Elektroninė
knyga

Vištelio detalės © Al. Shumersnok

Skaitantis žmogus yra gražus