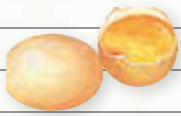


## Aluat pentru biscuiți și pișcoturi



120 g de făină, 100 g de zahăr, 6 ouă,  
1 pliculeț de zahăr vanilat, sare.

Bateți bine gălbenușurile cu ajutorul unui tel și adăugați treptat cele 100 g de zahăr și pliculețul de zahăr vanilat. Imediat ce ați obținut o cremă spumoasă, adăugați gradual făina, amestecând astfel încât să nu se formeze cocoloașe, apoi turnați albușurile bătute spumă și adăugați compoziției puțină sare. Încălziți cuptorul la 200°C, puneți în forma de prăjituri hârtie alimentară și, cu ajutorul unei săculeț de patiserie, distribuiți compoziția dinspre exteriorul tavei spre interior, desenând porțiuni rectangulare concentrice. Nivelati aluatul și puneți-l la cuptor timp de 10 minute. În momentul în care este copt și scos din cuptor, lăsați blatul să se răcească, apoi așezați-l pe un platou. Îl puteți folosi ca bază pentru dulciuri. Dacă folosiți blatul pentru rulouri, este recomandat ca, la scoaterea din cuptor, să îl așezați pe un prosop umed presărat cu un strat de zahăr pudră. Umpleți cu un strat de cremă sau dulceață, iar apoi rulați cu ajutorul prosopului. Umiditatea prosopului împiedică ruperea blatului și ajută la o rulare mai ușoară. Dacă doriți un blat de ciocolată, adăugați zahărului 30 g de cacao.



### Bezele

Bezeaua clasică cunoscută ca beza franceză, se folosește pentru decorarea dulciurilor, dar poate fi servită în mod independent ca specialitate dulce, însoțită de frișcă sau cremă și decorată cu ciocolată fondantă sau cu alte ingrediente dulci. Există o variantă de beza italiană preparată din zahăr ars, care se folosește la decorarea torturilor și a dulciurilor sau poate fi la rândul ei decorată cu creme pe bază de unt.

### Beza franceză

3 ouă, 150 g de zahăr,  
1 esență de vanilie/ păstaie de vanilie  
sau coajă de lămâie, sare.

Puneți un praf de sare peste albușuri, apoi bateți albușurile, adăugați gradual zahărul. Amestecați bine cu ajutorul unui tel, adăugați esența / păstaia de vanilie sau coaja de lămâie, după care, turnați compoziția într-un săculeț de patiserie. Încălziți cuptorul la 120°C, acoperiți tava cu hârtie alimentară, iar cu ajutorul săculețului de patiserie dați forme de bezele compoziției. Lăsați puțin spațiu între ele.

Reduceți temperatura cuptorului la 110°C și introduceți bezele în cuptor. Le lăsați la copt până se întăresc. Înainte de a le folosi sau a le servi, lăsați-le să se răcească câteva minute.



## Bezeă italiană

4 ouă, 100 g zahăr, sare.

Puneți pe aragaz, într-o crăticioară 80 g de zahăr cu o lingură de apă, astfel încât să se topească fără a se carameliza. Trebuie să fiți

atenți să nu rămână cristale de zahăr pe marginile crăței. Altfel, compoziția va prinde un gust amar de la zahărul ars și un aspect inestetic. Dacă dispuneți de un aragaz cu termometru, ar fi ideal să păstrați flacăra la 115°C.

Bateți albușurile spumă împreună cu puțină sare și restul de zahăr, iar apoi adăugați zahărul topit, continuând să amestecați până se răcește compoziția.

Bezeaua italiană, prin comparație cu cea franceză, nu devine solidă pentru că are parte de coacere parțială dată de amestecarea cu zahărul topit, fără a fi introdusă în cuptor. Poate să fie servită ca produs dulce independent sau poate fi folosită la decorarea altor dulciuri.

Pentru a face bezele care să fie folosite ca bază pentru prăjituri, folosiți o duză netedă în punga de patiserie și puneți amestecul pe o formă de hârtie de copt la fel de mare cât baza necesară pentru tort. Nivelați amestecul cu o spatulă și continuați cu gătitul așa cum este indicat în rețetă.



## Aluat proaspăt pentru ștrudel

300 g de făină, 200 g de unt, 100 g de zahăr pudră,  
1 lămâie, 1 ou, 1 pliculeț de zahăr vanilat, sare.

Așezați făina în formă de cuib pe o suprafață și puneți în centru untul (ținut la temperatura camerei), coaja rasă a lămâii, zahărul vanilat, oul și puțină sare. Frământați totul până când untul se va topi în compoziție. Introduceți coca/aluatul în frigider timp de o oră. Între timp, preparați umplutura pentru ștrudel.

Scoateți aluatul din frigider și întindeți-l cu ajutorul făcălețului, obținând o foaie groasă de aproximativ un centimetru. Distribuiți umplutura pe suprafața de aluat și rulați cu delicatețe. Se coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de o jumătate de oră.



## Compoziții de bază

### *Aluat fraged: tradițional, dietetic, integral, cu sau fără ou*

*Aluat fraged tradițional: 300 g de făină, 1 ou și un gălbenuș de ou,  
150 g de unt, 130 g de zahăr.*

*Aluatul mamei: 250 g de făină, 150 g de unt,  
100 g de zahăr, 1 ou, coaja rasă a unei lămâi,*

*1 pliculeț de zahăr vanilat, 1 linguriță de drojdie granule, sare.*

Fiecare bucătăreasă deține o rețetă proprie, care nu poate da greș atunci când vine vorba de prepararea aluatului fraged. Mai sus, v-am prezentat dozele ingredientelor pentru două rețete: aluat fraged tradițional și „aluatul mamei”. Nu contează pe care o alegeți, puteți opta pentru oricare dintre ele. Secretul preparării aluatului constă în frământarea compoziției: procesul de frământare trebuie să dureze puțin, atât cât e necesar ca ingredientele să se omogenizeze.

Tăiați untul în bucăți mici și lăsați-l să se înmoaie la temperatura camerei. Când este destul de moale, amestecați-l cu zahărul, iar apoi adăugați oul și făina cernută, amestecând încet, astfel încât să evitați formarea de cocoloașe. Frământați repede această compoziție și introduceți apoi aluatul în frigider, într-un recipient acoperit cu un prosop curat. După aproximativ o jumătate de oră, întindeți aluatul dându-i forma unei foi, de 2-3 cm grosime. Faceți găuri pe toată suprafața cu ajutorul unei furculițe și coaceți timp de o jumătate de oră în cuptorul încălzit la 100°C.

La ce servește aluatul fraged?

În primul rând, poate fi servit după ce a fost copt și lăsat la răcit, presărat cu zahăr pudră.

## Compoziții de bază

La fel de bine, puteți folosi acest aluat copt ca bază pentru tartine, dulciuri sau biscuiți.

Deoarece cantitatea de unt din rețetele clasice de preparare a acestui tip de aluat este destul de mare, puteți aborda următoarea rețetă (variantă prin care se reduce cantitatea de grăsime):



Cantitățile ingredientelor pot varia în următoarea proporție:

*300 g de făină, 150 g de amidon, 150 g de zahăr pudră, 120 g de unt, 1 ou, 1 pliculeț de zahăr vanilat, 1 lămâie, sare.*

Amestecați făina cu amidon de cartofi și, în loc de zahăr cristal, utilizați zahăr pudră. Cristalele de zahăr au proprietatea de a întârzi aluatul în faza de coacere.

Dacă doriți să obțineți un aluat din făină integrală, puteți folosi următoarele cantități de ingrediente:

*125 g de făină semi integrală, 50 g ulei de măsline extravirgin, 1 ou, 40 g de zahăr de trestie, 100 ml de lapte, 1 lămâie, esență de vanilie, 1 linguriță de drojdie granulată, sare.*

Dacă doriți un aluat fără gluten, puteți substitui făina de grâu cu o combinație de făină de porumb amestecată cu făină de orez. În acest caz, cantitățile ingredientelor sunt următoarele:

*300 g de făină de orez, 150 g de făină fină de porumb (mălai), 2 ouă, 175 g de zahăr, 150 g de unt, puțin lapte, sare.*

Dacă doriți să scoateți ouăle din compoziție, puteți opta pentru următoarea rețetă:

*120 g de făină, 120 g de amidon, 150 g de unt, 100 g de zahăr, 1 lămâie.*



### Tort cu fructe

50 g de făină, 2 ouă, 50 g de zahăr, 30 g de unt,  
1 linguriță de drojdie granule, 1 lămâie, sare.  
Ingrediente pentru tavă: unt, făină.



Topiți untul la bain marie (temperatura apei nu trebuie să depășească 60°C) și bateți bine cele 2 ouă. Adăugați zahărul, puțină sare și coaja rasă de lămâie. Când această compoziție devine spumoasă și își dublează volumul, îndepărtați de pe foc și continuați să amestecați până se răcește. Adăugați gradual făina, drojdia, untul moale și amestecați ușor. Turnați aluatul într-o formă rotundă de copt, formă unsă în prealabil cu unt, și presărată cu făină și introduceți în cuptorul preîncălzit la 180-200°C.

Se păstrează la cuptor aproximativ o jumătate de oră, timp în care ușa cuptorului nu se va deschide. Se lasă la răcit în cuptor, după care se ornează cu fructe precum ananasul sau perele. Se pot folosi și alte fructe proaspete. Puteți, de asemenea, să ornați cu cremă sau dulceață. Dacă doriți să obțineți un blat de ciocolată, înlocuiți 10 g de făină cu 10 g de cacao.



## Compoziții de bază



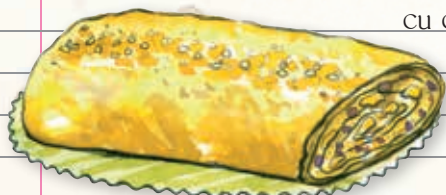
### Aluat moale pentru rulouri

50 g de făină, 100 g de zahăr, 1 linguriță  
de amidon de porumb, 2 ouă, 1/2 linguriță  
de drojdie praf, esență de vanilie sau 1 lămâie.

Ingrediente pentru tavă: zahăr pudră.

Bateți gălbenușurile ouălor cu 100 g de zahăr până obțineți o cremă omogenă și aromați, după preferință, cu esență de vanilie sau cu coajă rasă de lămâie. Bateți albușurile spumă și adăugați-le creimei obținute din gălbenușuri. Turnați gradual făina cernută, amidonul de porumb, drojdia și amestecați ușor.

Încălziți cuptorul la 180°C. Pe o tavă plată, așezați o hârtie de copt unsă cu ulei. Turnați compoziția în strat de circa o jumătate de centimetru înălțime și coaceți aproximativ un sfert de oră, verificând cu atenție să nu se ardă. Lăsați să se răcească în cuptor, acoperiți cu un prosop umed, răsturnați foaia de aluat copt pe o bucată de hârtie alimentară presărată cu zahăr pudră, îndepărtați cu grijă hârtia cu care a fost tapetată tava și tăiați marginile uscate ale aluatului. Puneți cu cremă sau dulceață, apoi rulați aluatul copt.



## Aluat pentru brișe

250 g de făină, 100 g de unt, 40 g de zahăr, 2 ouă,  
lapte, 15 g de drojdie proaspătă, sare.

*Ingrediente pentru tavă: unt, făină.*

Brișă este un tip de dulce similar pandișpanului.

Croissant-ul, numele francez al cornului, se pare că a fost introdus la curtea regală franceză de Maria Antoaneta, însă originile lui sunt vieneze.

Legenda spune că în anul 1683, brutarii vienezi au dejucat atacul surprinzător al otomanilor asupra Vienei. Suveranul vienez, din acele vremuri, le-a dat ordin brutarilor, aflați la lucru în acea zi a atacului, să creeze un nou tip de dulciuri prin care să celebreze evenimentul. Așa au luat naștere aceste produse de patiserie în formă de semilună, coapte în cuptor și gata să fie savurate.

Diluțați drojdia în trei linguri de lapte călduț. Cemeți făina într-un castron, adăugați drojdia, ouăle, zahărul, sarea și untul ținut la temperatura camerei. Amestecați ingredientele cu o furculiță apoi, timp de 15-20 de minute, frământați energic cu mâinile până obțineți o compoziție elastică. Acoperiți cu un prosop și păstrați la frigider peste noapte.

A doua zi, așezați aluatul în forma pentru brișe, formă unsă în prealabil cu unt și presărată cu făină și lăsați la dospit timp de 2-3 ore într-un loc uscat și călduț.

Preîncălziți cuptorul la 200°C și coaceți timp de 20-30 minute. Brișele se servesc căldute. Pot fi umplute cu dulceață, cremă sau ciocolată.

## Aluat pentru croissant

350 g de făină, 340 g de unt, 50 g de zahăr, 35 ml de lapte,  
15 g de drojdie proaspătă, 1 ou, sare.

Ingrediente pentru tavă: făină.

Aluatul pentru croissant este o rețetă care cere răbdare: înarmați-vă așadar cu calm, multă atenție și nu vă descurajați dacă nu vă iese din prima.

Între două folii de plastic așezați untul înmuiat la temperatura camerei, treceți peste el făcălețul până obțineți un strat de dimensiunile 20x20 și păstrați-l în frigider până în momentul în care va fi utilizat. Topiți drojdia în lapte cald amestecat cu o lingură de făină și puneți deoparte până încep să apară bule de aer la suprafață. Cerneți făina într-un castron, iar apoi adăugați puțină sare și 50 g de zahăr.

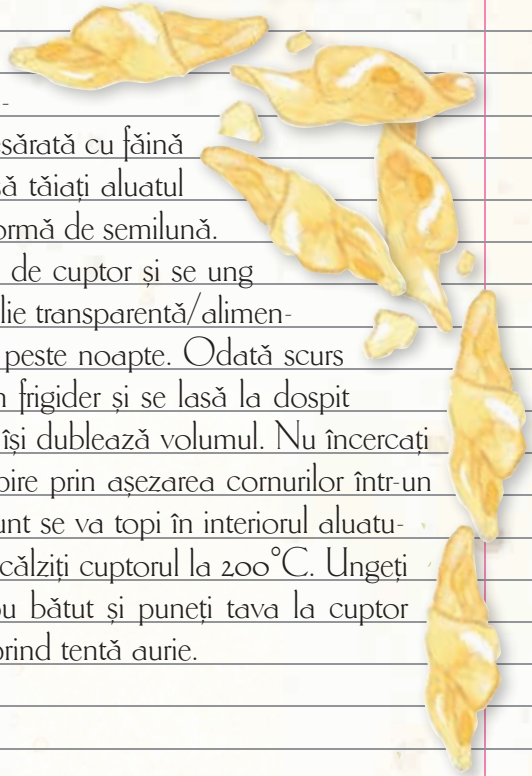
Pe suprafața de lucru, așezați făina în formă de cuib, turnați în centru compoziția de lapte cu drojdie și frământați bine până obțineți o cocă elastică. Apoi, așezați aluatul într-un recipient presărat cu făină, acoperiți și lăsați la dospit, la loc cald, aproximativ o oră până se dublează ca volum.

În acest punct, transferați aluatul pe o folie presărată cu făină apoi, cu ajutorul făcălețului, întindeți coca într-un strat cu dimensiunile 40x12.

Scoateți untul din frigider și puneți-l pe foaia de aluat astfel încât să cuprindă toată suprafața. Împachetați foaia de aluat în trei părți egale ca și cum ați plia o scrisoare și păstrați aluatul la frigider timp de 20 de minute. Această operațiune de întindere, pliere și păstrare la frigider se face de trei ori.

## Compoziții de bază

Luăți aluatul din frigider și întindeți-l pe suprafața de lucru presărată cu făină din abundență. Puteți acum să tăiați aluatul în părți egale și să le pliați în formă de semilună. Cornurile se așază pe o tavă de cuptor și se ung cu ou bătut. Se acoperă cu folie transparentă/alimentară și se păstrează în frigider peste noapte. Odată scurs acest timp, se scoate tava din frigider și se lasă la dospit circa trei sferturi de oră, până își dublează volumul. Nu încercați să accelerați procesul de dospire prin așezarea cornurilor într-un loc cald, deoarece stratul de unt se va topi în interiorul aluatului, lucru nerecomandat. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Ungeți cornurile cu un alt strat de ou bătut și puneți tava la cuptor pentru 15-20 de minute până prind tentă aurie.





## Aluat pentru savarină și prăjituri

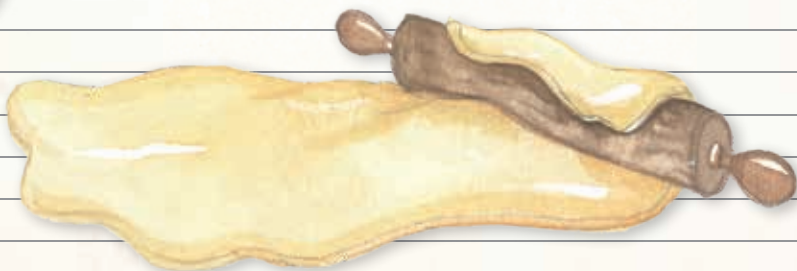
250 g de făină, 100 g de unt, 3-4 ouă, 4 linguri de lapte,  
20 g de drojdie proaspătă, 20 g de zahăr, sare.

Pentru prepararea siropului: 250 g de zahăr, 8-10 linguri de rom.



Topiți drojdia în lapte cald. Cerneți făina într-un castron, așezați-o în formă de cuib și turnați drojdia în centru. Adăugați ouăle, zahărul, untul și puțină sare. Amestecați bine cu o furculiță, apoi frământați energic cu mâinile timp de 15-20 de minute până obțineți o compoziție elastică și lucioasă. Dați aluatului forma unei bile, acoperiți cu un prosop și lăsați la dospit în loc uscat și cald aproximativ o oră.

Când aluatul își va fi dublat volumul, frământați din nou, așezați-l într-o formă rotundă de cuptor și lăsați la dospit pentru alte 30 de minute. Atenție: aluatul nu



## Compoziții de bază

trebuie să depășească marginile forme! Coaceți timp de 20-25 de minute în cuptorul preîncălzit la  $220^{\circ}\text{C}$ , micșorând temperatura de coacere la  $200^{\circ}\text{C}$ , după primele 10 minute. Se lasă la răcit într-un recipient cu formă concavă.

Între timp, preparați siropul. Fierbeți jumătate de litru de apă cu 250 g de zahăr. Imediat ce zahărul se va topi, luați vasul de pe aragaz și adăugați 8-10 linguri de rom.

Puneți la loc blatul în forma de copt și însiropați-l cu siropul cald, după care transferați din nou blatul, de data aceasta pe un platou.

Acest tip de blat poate fi folosit pentru savarine, dar și pentru alte tipuri de prăjituri. Pentru prăjiturile cu cremă sau dulceată, se poate prepara un sirop cu totul special din 50 g de zahăr topit în 200 ml de apă la care se adaugă coaja rasă a unei lămâi. Siropul se îndepărtează de pe foc atunci când nu mai curge întrerupt de pe linguriță. Se lasă la răcit, se adaugă un pahar de rom și se amestecă bine. Blatul se însiropează de mai multe ori astfel încât să fie bine impregnat cu sirop.

