

Wstęp

Od ponad dziesięciu lat zajmuję się kulinariami. Interesuje mnie historia, pochodzenie i symbolika jedzenia, ale także wszystko, co związane z jego wpływem na nasze samopoczucie oraz zdrowie. Chętnie śledzę i analizuję nowe trendy kulinarne. Nie mniej ważna jest dla mnie tradycyjna kuchnia.

Ta książka to zbiór ponad 70 przepisów na ciasta, desery i wytrawne wypieki. Wśród nich znajdują się receptury na klasyczne łakocie w nowoczesnej odsłonie, specjały inspirowane kuchnią azjatycką oraz wytrawne dania idealne zarówno na codzienny obiad, jak i spotkanie z przyjaciółmi.

Przykładam dużą wagę do produktów, z których gotuję. Wśród najpopularniejszych składników w mojej kuchni znajdują się: masło, śmietana, mascarpone, czekolada, orzechy, owoce, sezam, zielona herbata i różne mąki. Zamiast wyrzucać wiele z jadłospisu, stosuję zupełnie inną zasadę, a mianowicie zachowanie umiaru. Dlatego też w książce większość przepisów to receptury na małe ciasta (których składniki można podwoić, aby otrzymać wersję na większą liczbę osób) i minidesery.

Jednak nie tylko świetne składniki i dobra technika wpływają na smak podawanego jedzenia. Bez czynnika emocjonalnego oraz myślenia o innych gotowanie to tylko mechaniczna czynność. Miłość, przyjaźń, oddanie – to one sprawiają, że potrawy smakują wyjątkowo i pozostają w naszej pamięci na długo.

Spis tekstów i przepisów

Teksty o jedzeniu:

1. Owoce i orzechy
2. Quatre-quarts, pound cake i magdalenki
 3. Tarte i quiche
 4. Sernik i lemon curd
 5. Ze słowiańską duszą
 6. Od bezy do bezowych deserów
7. Kto wymyślił ciasto czekoladowe?
 8. Z wizytą u królowej Wiktorii
 9. Muffinki i cupcake
10. Panna cotta i kremowe desery
 11. Z mąki ryżowej
 12. Z herbacianą nutą
13. Różne oblicza szarlotki
 14. Nie ma jak tort
 15. Konkurencja pizzy

Spis przepisów:

Odświeżona klasyka:

1. Quatre-quarts ze skórką pomarańczową i cynamonem
2. Szarlotka z bezą
3. Crumble z rabarborem
4. Tarta z malinami i crème pâtissière
5. Muffinki z białą czekoladą i płatkami kokosowymi
6. Tort bezowy z truskawkami
7. Petit fours z białym i szarym kremem
8. Kokosowa panna cotta
9. Biały las z borówką amerykańską lub czereśniami
10. Clafoutis z jeżynami
11. Victoria sandwich
12. Miodownik
13. Pleśniak śliwkowy

Z owocami:

14. Kruche miniciasta z rabarborem
15. Ciasto z rabarborem
16. Ciasto z morelami
17. Sernik z czerwonymi pomarańczami
18. Sernik na zimno z truskawkami
 19. Jagodzianki
 20. Ciasto z wiśniami
21. Chia z mlekiem owsianym z owocami
22. Tapioka na mleku kokosowym z musem z mango
 23. Babeczki z rabarborem
 24. Porzeczkowo-limonkowy curd
 25. Orange curd
26. Lekkie ciasteczka biszkoptowe z orange curd i malinami
 27. Gruszka w białym winie
 28. Śliwki w cieście
 29. Sernik na zimno z mango
 30. Śliwki pieczone

Z czekoladą:

31. Ciasto czekoladowe bez mąki
32. Brownie
33. Mus czekoladowy z solą i oregano
34. Greeniee
35. Biszkopt z kremem z białej czekolady i pistacjami
36. Ciasteczka z sosem sojowym, bekonem i czekoladą
37. Ciasto czekoladowe z kremem fistaszkowym
38. Ciasto czekoladowe z orzeszkami ziemnymi
39. Ciasto czekoladowe z bananami
40. Ciasto potrójnie czekoladowe
41. Churros z czekoladą i orzechami
42. Sernik czekoladowy
43. Krem z białej czekolady z jagodami
44. Tort z kremem z białej czekolady i truskawkami
45. Czekoladowe kruche ciasto z kremem o smaku palonego masła
46. Ciasto z kremem czekoladowym i orzechami włoskimi

Z azjatycką nutą:

47. Pasta z czarnego sezamu (neri goma)
48. Słodka pasta z fasoli azuki (koshi an)
49. Polskie umeshu
50. Szare muffinki
51. Panna cotta z pastą z czarnego sezamu
52. Sernik z shiro miso ze słonym karmelem
53. Zielony krem z malinami
54. Dango
55. Ciasteczka z pastą miso
56. Muffinki z wasabi i białą czekoladą
57. Hotteok
58. Tort z zielonym kremem, musem owocowym i bitą śmietaną z mascarpone
59. Panna cotta z zieloną herbatą
60. Galaretka wiśniowa z umeshu

Na wytrawnie:

61. Quiche z kurkami i szalotką
62. Quiche ze szpinakiem i cukinią
63. Quiche ze szparagami
64. Okonomiyaki
65. Tarta cytrynowa z kozim serem
66. Tongbaechu kimchi
67. Quiche z mięsem i kimchi
68. Quiche z tongbaechu kimchi
69. Tarta z kozim jogurtem i figami
70. Quiche z wędzonym łososiem
71. Tarte flambée
72. Tarte owte of Lent
73. Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem

Szarlotka z bezą

60-70 g mąki pszennej
40 g mąki gryczanej
50 g cukru
1 małe jajko
50 g masła

Do miski wsypujemy mąki oraz cukier, dodajemy jajko i posiekane zimne masło. Wygniatamy ciasto i wstawiamy na 30 minut do lodówki. Ciasto rozwałkowujemy przez papier do pieczenia i wkładamy do tortownicy o średnicy 18-20 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Ważne jest, aby ciasto zachodziło na boki na wysokość około 2 cm. Ciasto nakładujemy widelcem. Spód pieczemy przez 13-15 minut w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni.

3 średnie jabłka
2-3 łyżeczki soku z cytryny
1 łyżeczka masła
30-40 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
½ łyżeczki kardamonu

Jabłka obieramy ze skórki, kroimy w grubą kostkę, skrapiamy sokiem z cytryny i dokładnie mieszamy. Tak przygotowane owoce wrzucamy na patelnię z rozgrzanym wcześniej masłem i przesmażamy je na średnim ogniu, regularnie mieszając. Po 5-6 minutach dodajemy 30-40 g cukru, cynamon i kardamon, po czym smażymy kolejne 5-6 minut. Przesmażone owoce nakładamy na upieczony spód. Ciasto wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 25-35 minut.

2 białka jajek
80 g cukru

Białka ubijamy na sztywną pianę. Następnie stopniowo dodajemy 80 g cukru i ubijamy kolejne 4-5 minut. Na papierze do pieczenia rysujemy okrąg o takiej samej średnicy jak wielkość tortownicy. Ubite białka wykładamy na papier do pieczenia. Bezę suszymy przez 90-120 minut w piekarniku rozgrzanym do 90-100 stopni i nakładamy na upieczone, ostudzone ciasto.





Miodownik

250-270 g mąki pszennej
60 g cukru
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
1 duże jajko
100 g masła
70-80 ml miodu płynnego
(opcjonalnie 30-40 ml miodu pitnego)

Do miski wsypujemy mąkę, cukier i proszek do pieczenia. Następnie dodajemy jajko, masło, miód i ewentualnie miód pitny. Ciasto szybko i dokładnie wyrabiamy. Gotowe ciasto wkładamy na 30-40 minut do lodówki, po czym dzielimy na trzy równe części i rozwałkowujemy. Przy pomocy noża wykrawamy 3 prostokąty o wymiarach 10 x 30 cm. Prostokąty z ciasta układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto pieczemy przez 15 do 22 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Gotowe blaty studzimy.

500 ml mleka
100 g cukru
10-15 ml ekstraktu waniliowego
80 g kaszy manny
80 g miękkiego masła

Mleko wlewamy do rondelka, dodajemy 100 g cukru, ekstrakt waniliowy i kaszę mannę. Masę gotujemy na wolnym ogniu, aż zgęstnieje, po czym odstawiamy ją do ostudzenia. Przestudzoną masę łączymy z 80 g miękkiego masła i dokładnie ucieramy.

100 g cukru
50 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
80 g masła
120 g orzechów włoskich

Na małym ogniu podgrzewamy w rondelku śmietaną kremówkę. Obok, na średniej wielkości patelni karmelizujemy cukier. Kiedy zrobi się lekko brązowy, zestawiamy patelnię z ognia i bardzo powoli zaczynamy łączyć go z gorącą kremówką. Bardzo dokładnie mieszamy, uważając jednocześnie, żeby kremówka nie wykipiała. Na sam koniec dodajemy drobno posiekane masło i mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Do formy o wymiarach zbliżonych do gotowych blatów ciasta wkładamy jeden blat. Następnie nakładamy połowę masy z kaszą manną, po czym nakładamy kolejny blat i kolejną warstwę masy. Na wierzchu ciasta wylewamy sos karmelowy. Całość posypujemy posiekanymi orzechami włoskimi. Odstawiamy na 2-3 godziny. Ciasto przechowujemy w chłodnym miejscu lub lodówce.