

GRIBI ĒST?

GATAVO!

CEPSIM PAŠI



Sastādījusi Inta Kalniņa
Mākslinieks Dainis Lapsa

ISBN 978-9984-859-08-8

© «Izdevniecība Avots», 2010
© I. Kalniņa, 2010
© D. Lapsa, māksl. noform., 2010

PRODUKTI KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMU PAGATAVOŠANAI

Milti. Visbiežāk izmanto kviešu miltus, retāk kukurūzas un rudzu miltus.

Atkarībā no kvalitātes rādītājiem kviešu miltus iedala vairākās šķirās. Bez īpašām analīzēm šķiru var atšķirt pēc krāsas un daļiņu lieluma. Graudus maļot, miltos paliek nedaudz graudu apvalku, kas dod tumšāku krāsu. Jo augstākas šķiras milti, jo tie baltāki.

Miltiem nedrīkst būt pelējuma un sasutuma smakas. Miltus, kurus bojājuši kukaiņi, lietot nedrīkst.

Miltu mitrumu var noteikt šādi. Uz plaukstas uzber vienu ēdamkaroti miltu un viegli saspiež. Ja pēc pirkstu iztaisnošanas miltu kaudzīte sabirst, milti ir ļoti sausi; ja tie sabirst, uzsitot pa plaukstas sānu malu, milti ir normāla mitruma; ja milti nesabirst arī pēc uzsitiena, tie ir mitri.

Milti ir higroskopiski un ātri pieņem dažādas smakas, tāpēc tie jāuzglabā sausā, tīrā telpā.

Asie kviešu milti ir labākā miltu šķira ar visrupjākajām daļiņām. Tie ir gaiši iedzelteni. Parasti lieto kopā ar citu šķiru miltiem.

Augstākā labuma milti ir baltā krāsā ar nedaudz dzeltenīgu nokrāsu. Pēc taustes tie ir mīkstāki un smal-

kāki nekā asie kviešu milti. No šiem miltiem gatavo tortes, kūkas, cepumus, smalkmaizītes.

Pirmās šķiras milti ir balti, dažreiz dzeltenīgi. No tiem gatavo visdažādākos izstrādājumus.

Otrās šķiras milti ir tumši, un tos izmanto piparkūku un medus raušu cepšanai.

Kukurūzas milti (72–75% malums) sastāv no sīkām krēmkrāsas daļiņām. Tie nesatur lipekli, tāpēc raudzēti mīklas izstrādājumi nav irdeni, poraini, bet gan blīvi, grūti izcepami. Lai mīkla būtu elastīga un rūgstot veidotos irdena, tai jāpievieno vairāk rauga, kā arī kviešu milti, bet vēl labāk daļu kukurūzas miltu noplaucēt (attiecībā 1 : 1 apliet ar verdošu ūdeni) vai 2–3 stundas briedināt.

Kukurūzas miltus (10–20% malums) var pievienot biskvītu mīklai.

Visu veidu miltus pirms lietošanas nepieciešams izsijāt, lai atdalītu jebkuru svešķermeņi un uzlabotu mīklas cepamīpašības.

Ciete. Ciete ir balts pulverveida produkts bez smaržas un garšas, ko iegūst no kartupeļiem, kviešiem, rīsiem, kukurūzas.

Aukstā ūdenī ciete nešķīst, bet karstā pārvēršas klīsterī. Cieti izmanto toršu, kūku, cepumu pagatavošanai. Jāuzglabā sausā vietā.

Cukurs. Konditorejas izstrādājumos izmanto smalko cukuru, rafinēto cukuru un pūdercukuru. Cukurs jāuzglabā sausā vietā.



Medus. Medum raksturīga augsta uzturvērtība, patīkama garša un aromāts. Ja medus sacukurojies, to vajag nedaudz uzsildīt.

Taukvielas. S v i e s t s ir visvērtīgākā taukviela, kuru var izmantot jebkura konditorejas izstrādājuma pagatavošanai.

K a u s ē t a i s s v i e s t s satur 98% piena tauku. Tam jābūt dzidram, bez nosēdumiem.

M a r g a r ī n s ir cieti, plastiski pārtikas tauki, sastāva, struktūras, kaloritātes, smaržas un garšas ziņā līdzīgs sviestam. Tas satur 82% tauku, 16–17% šķidrās fāzes, kas piedod margarīnam īpatnējo piena aromātu. Margarīnu lieto kā sviesta un citu taukvielu aizstājēju.

Liellopu tauki iedalās augstākā labuma un I šķiras taukos. Augstākā labuma tauki ir gaiši dzelteni, izkausēti – caurspīdīgi, istabas temperatūrā – cieti, tiem ir laba garša un smarža. I šķiras taukiem pieļaujama neliela piedeguma garša un gaiši zaļgana nokrāsa.

C ū k u t a u k i ir baltā krāsā, mīksti.

A u g u eļļu ražo no eļļas augu sēklām. Ir olīveļļa, zemesriekstu, sinepju, ciedru, linu, mandeļu, saulespuķu, kokvilnas, sojas u.c. augu eļļa. Ja eļļa atbrīvota no specifiskās sēklu garšas un smaržas, tā ir rafinēta.

Tā kā visas taukvielas gaismā un gaisa klātbūtnē sadalās, tad tās jāuzglabā tumšā vietā slēgtos traukos.

Piena produkti. Piens ir produkts, kas ātri bojājas, tāpēc jāuzglabā vēsumā.

Iebiezināts piens ar cukuru tiek ražots 410 g tilpuma kārbās; tas atbilst 1 litram piena un 178 g cukura. Izmanto krēmu pagatavošanai.

Iebiezināts sterilizēts piens bez cukura tiek ražots 320 g tilpuma kārbās; saturs atbilst 1 litram piena.

Iebiezināts piens ar kafiju, kakao, cigoriņiem arī tiek lietots krēmu pagatavošanai.

Sausais piens tiek izstrādāts no pilnpiena un vājpiena. Lai iegūtu 1 litru piena, 100 g sausā pulvera (1 tējas glāze) jāieber katliņā, jāuzlej 1 glāze istabas temperatūras ūdens un rūpīgi jāmaisā, līdz rodas viendabīga masa, tad, nepārtraukti maisot, pakāpeniski jāpielej vēl 2 glāzes ūdens. Šādi sagatavotu maisījumu ieteicams paturēt 20–30 minūtes un pēc tam lietot kā pienu, obligāti pakļaujot termiskai apstrādei.

Saldais krējums var būt dažādas koncentrācijas.

Putošanai noderīgs saldaiss krējums ar 35% tauku saturu. No mazākas koncentrācijas krējuma var vārīt krēmus.

Skābo krējumu ražo, ar īpašu ieraugu raudzējot pasterizētu saldo krējumu. Labs skābais krējums ir maigs, nedaudz ieskābs. Krējums jāuzglabā vēsā vietā.

Krējumu izmanto mīklas pagatavošanai. Atdzesētu skābo krējumu ar tauku saturu vismaz 30% var putot kā putokrējumu krēmu pagatavošanai.



Biezpiens iedalās pilnpiena biezpienā (tauku saturs 18%) un vājpiena biezpienā.

Biezpienam jābūt bez smaržas, maigam, bez pārlicīga skābuma. Ja biezpiens ir pārāk slapjš, to ietin marlē vai tīrā salvetē un 2–3 stundas tur zem sloga. Ja biezpiens vajadzīgs mīksts, to maļ gaļas maļamajā mašīnā vai izberž caur sietu.

Biezpiens jāuzglabā vēsā vietā, taču to nedrīkst sasaldēt, jo tad tas kļūst ciets.

Olu produkti. Olas vidējā masa bez čaumalas ir 43 g; baltums vidēji sver 23 g, dzeltenums – 20 g.

Lai noteiktu, cik svaigas ir olas, tās jāaplūko pret gaismu. Pavcai olai ir tumša krāsa, sakratot tās saturs sajaucas.

Olas jāuzglabā ledusskapī vai vēsā vietā.

Jēlu olu no vārītas var atšķirt, pagriežot uz galda: vārīta ola griezīsies, bet jēla ola apgriezīsies tikai vienu divas reizes.

Lai nesabojātu vairākas olas, katra ola jāiesit vispirms atsevišķā trauciņā un tikai tad jāpielej pie pārējām. Vecu olu pirmām kārtām var atšķirt pēc smakas.

Olbaltums putojot veido stingras putas, palielinoties apjomā piecas reizes un vairāk. Lai iegūtu noturīgas, stingras putas, olbaltums un trauki jāatdzesē līdz 15–18 °C, olbaltums sākumā jāputo lēnām, tad arvien ātrāk. Kad tas kļuvis putrainveidīgs, jāpievieno pūdercukurs (1 ēdamkarote uz 10 olu baltumiem). Cukuru nedrīkst pievienot putošanas sākumā, jo tad putas nebūs stin-

gras. Nav vēlams putot alumīnija traukā, jo, saskaroties putotājam ar alumīniju, olbaltumi kļūst tumši.

Saputoti olu baltumi jāizlieto nekavējoties, jo uzglabājot putas saplok.

Olu pulveri iegūst, izkaltējot veselas olas bez čaumalām, dzeltenumus vai baltumus. Lai olu pulveris labi izšķīstu, vienmērīgi sadalītos mīklā un neveidotu uz izstrādājumu virsmas dzeltenus plankumus, pirms lietošanas tas jāaplej ar siltu ūdeni un jāpatur vienu stundu.

13 g olu pulvera (1 1/2 ēdamkarotes) un 30 g (2 ēdamkarotes) ūdens atbilst 1 olas masai.

Olu pulveris jāuzglabā slēgtā traukā vēsā, sausā un tumšā vietā.

Ūdensputnu (pīles, zosis u.c.) olu čaumalas bieži vien ir inficētas ar kaitīgām baktērijām, tāpēc olas izmantojamas konditorejas izstrādājumos, kuru pagatavošanai nepieciešama augsta temperatūra.

Rieksti satur 40–70% tauku un daudz olbaltumvielu, konditorejas izstrādājumiem piedod īpatnēju garšu un uzlabo izskatu.

Lazdu rieksti pirms lietošanas pāris minūšu jāpatur karstumā, lai varētu starp plaukstām noberzt brūno miziņu.

Valriekstu kodoli pārklāti ar gaišu vai tumšu miziņu, turklāt rieksti ar gaišu miziņu ir augstāka labuma nekā ar tumšu miziņu. Ja riekstu kodolus 12 stundas mērcē nedaudz sālītā ūdenī, miziņu viegli



244. Aveņu cepumi

200 g miltu, 1 olas baltums, 100 g sviesta, 1 ēdamkarote cukura, 3–5 ēdamkarotes aveņu sīrupa, naža gals dzeramās sodas.

Sviestu ar cukuru un olu baltumu saputo, pielejot pa karotei aveņu sīrupu. Saputotu sajauc ar miltiem, uzlaista nelielus cepumus un cep gaiši brūnus.

245. Pildīti medus radziņi

100 g biezpiena, 130 g medus, 70 g cukura, 100 g sviesta, 2 olas, ½ tējkarotes kanēļa, 450 g miltu, 1 tējkarote sodas, 1 karote citrona sulas.

Pildījums: marmelāde.

Sviestu ar cukuru un medu saputo, pieliekot pa vienai olai, samaltu biezpienu, kanēli, citrona sulu, samīca ar miltiem, kuri sajaukti ar sodu, izveltnē, sagriež stūrainos gabaliņos, uzliek marmelādi, saloka, izveido radziņu, pārziež ar olu un cep gaiši brūnus.

246. Jelgavas rieksti

100 g sviesta, 100 g cukura, 2 olas, 50 g riekstu, 130 g miltu, ½ tējkarotes cepamā pulvera.

Sviestu ar cukuru un olu dzeltenumiem saputo, pieliek ar cepamo pulveri sajauktus miltus, sarīvētus

SATURA RĀDĪTĀJS

PRODUKTI KONDITOREJAS	
IZSTRĀDĀJUMU PAGATAVOŠANAI	4
KRĒMI	18
Sviesta pamatkrēmi	18
Aromatizētie sviesta krēmi	21
Olbaltumu krēmi.....	25
Vārītie pamatkrēmi.....	28
Aromatizētie vārītie krēmi.....	31
Putukrējuma pamatkrēmi	33
Aromatizētie putukrējuma krēmi	36
Skābā krējuma krēmi.....	39
Dažādi krēmi	40
SĪRUPI	44
POMĀDES	48
ŽELEJAS	53
GLAZŪRAS	55
SALDIE PILDĪJUMI	58
ROTĀJUMI	65
IZSTRĀDĀJUMI NO	
RAUGA MĪKLAS BEZ IERAUGA	76
IZSTRĀDĀJUMI NO RAUGA MĪKLAS	
AR IERAUGU	94

IZSTRĀDĀJUMI NO KĀRTAINĀS RAUGA MĪKLAS.....	107
IZSTRĀDĀJUMI NO KĀRTAINĀS SVIESTA MĪKLAS	114
IZSTRĀDĀJUMI NO ĀTRI PAGATAVOJAMAS KĀRTAINĀS MĪKLAS	121
IZSTRĀDĀJUMI NO SMILŠU MĪKLAS	126
Smilšu mīklas tipi	128
IZSTRĀDĀJUMI NO MĪKLAS AR SODU UN SKĀBO KRĒJUMU	139
IZSTRĀDĀJUMI NO PLĀNĀS BEZRAUGA (LAPU) MĪKLAS	145
IZSTRĀDĀJUMI NO BISKVĪTA MĪKLAS PĒC AUKSTĀ GATAVOŠANAS PAŅĒMIENA.....	151
IZSTRĀDĀJUMI NO BISKVĪTA MĪKLAS PĒC KARSTĀ GATAVOŠANAS PAŅĒMIENA	157
IZSTRĀDĀJUMI NO SVIESTA BISKVĪTA.....	167
KĒKSI	174
IZSTRĀDĀJUMI NO OLBALTUMA MĪKLAS.....	181
IZSTRĀDĀJUMI NO MANDEĻU (RIEKSTU) MĪKLAS	186
IZSTRĀDĀJUMI NO PLAUCĒTĀS MĪKLAS	193