



Plancha Coca

Normatyw surowcowy:

- 300g mąki
- 300g cukru
- 8 jajek
- 1 cytryna
- Masa budyniowa :
- 80g mąki ziemniaczanej
- 60g cukru
- 15g cukru wanilinowego
- 3 - 5 żółtek
- 500 ml mleka
- 1 szklanka kawy

Dekoracja:

- Kakao
- Posypka czekoladowa



Źródło: zbiory własne

Sposób przygotowania:

▪ Masa budyniowa

W rondelku umieścić mąkę ziemniaczaną, cukier, cukier wanilinowy i żółtka, wymieszać. Dodawać stopniowo mleko mieszając. Postawić na ogniu i mieszając co chwilę podgrzewać aż składniki się rozpuszczą i powstanie gładka masa. Podczas podgrzewania co chwilę zamieszać budyń różgą aby nie zrobiły się grudki. Po zagotowaniu odstawić z ognia i wyłożyć do miseczki, zostawić do osiągnięcia a następnie przełożyć do rękawa cukierniczego.

▪ Ciasto

Jajka wbić do miski, dodawać partiami cukier, łyżka po łyżce, ubijając po każdym dodaniu.

Do masy jajecznej wsypać przesianą mąkę. Delikatnie wymieszać do przy pomocy szpatułki lub różgi kuchennej, by składniki się połączyły. Zetrzeć

skórkę z cytryny i dodać do masy. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia. Delikatnie przełożyć ciasto, wyrównać. Piec w temperaturze 160 - 170°C przez około 10 minut lub do tzw. suchego patyczka. Gorące ciasto wyjąć z piekarnika, wyciąć kółka z ciasta i namoczyć w kawie.

▪ Wykańczanie

Do miseczki nałożyć 10g masy budynków i poruszone kawałki ciasta biszkoptowego, ponownie położyć 10 g masy budyniowej. Udekorować przesianym kakaem i posypką czekoladową.

RESTAURANTE MERCATBAR

Angelika Muszyńska, klasa III N