

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

„*FINGER FOOD*“ - ФИНГЕР ФУД

1. Мали слатки залогаји – забава за уста

Мали слатки залогаји, у преводу *finger food* значи храна која се једе прстима, у слободном преводу-забава за уста, храна за коктел партије, рођенданске и друге забаве. Како год названи, ови мали и укусни залогаји одступају од свих досадашњих правила конзумирања хране, строго везаних за седење за столом.

Атрактивност *finger fooda* и јесте управо у томе што одступа у свему од досадашњих навика, односно је потпуна супротност томе. Конзумира се док опуштено шетамо по просторији са чашом пића у једној и залогајем хране у другој руци.

Finger food се послужује на различитим видовима забава са малим или великим бројем људи. Изузетно је популаран у пословном свету, јер пружа могућност упознавања нових људи и слободних кретања од једног занимљивог саговорника до другог.

Finger food је јако захтеван начин сервирања и услуживања хране. Увек мора изгледати лепо, свежих и живописних боја, лепо арљанжирано, јер на неки начин има улогу средства за анимацију госта. Ово је, свакако, врста хране која може да улепша расположење и обезбеди тему за разговор. Као храна за забаву захтева поред доброг укуса и атрактивну презентацију, односно изглед, па је због тога и посластичарске технике неопходна и уметничка црта оног ко је прави.

Како се *finger food* служи углавном на забавама и другим окупљањима сличног карактера, неопходно је извршити низ припрема како би све протекло успешно. Ово подразумева детаљно планирање од тачног броја гостију, начина услуживања, јер све ово утиче на количину и избор.

2. Планирање забаве

Приликом планирања менија и његовог састава за неку забаву полазни фактори јесу повод којим се забава организује – да ли је у питању поподневна или вечерња забава, структура гостију као и број гостију, начин услуживања гостију, па чак морамо водити рачуна да ли се забава дешава у време поста или су у питању гости са посебним начином исхране – вегетаријанци, вегани, или они којима вера налаже посебан начин исхране.

Идеалан finger food је онај од највише један или два залогаја, који изузима потребу за тањиром или прибором за јело, тако да гост може слободно да се креће и разговара са осталим гостима. Овакав начин конзумирања посланица подразумева да оне буду сервиране тако да их гост што једноставније узима - папирне капсуле за чоколадне и кремaste посланице, и салвете за слана пецива и чајно пециво.

Неке врсте посланица захтевају и одређени прибор који треба бити при руци гостима ради лакшег послужења. На овакав начин се услужују ледене посланице, желеи и воћни finger food.

Ради лакше презентације понуде посланица које се сервирају као finger food неопходно их је груписати. Обично у првом гангу презентујемо апетисане који се служе уз пића из групе аперитива и као целина имају улогу да отворе апетит. Други ганг представљају слана пецива од линзер теста и од лиснатог теста. Као круна сваке забаве послужују се посланице - од слатких теста, бисквитних маса, макронових маса, разних кремава, воћа, ледени залогаји и чоколадних бомбона – пралина.

Што се тиче планирања количине посланица она мора бити у корелацији са целокупним менијем за планирану забаву. Уколико је слани део менија гастрономски јачи, препорука је да посланице буду лагане или да се сервира воћни finger food. Најбољи начин организовања finger food забаве је писање неколико стандардних

понуда, које садрже већ прихваћена јела и посластице, уз могућност да се та понуда по потреби прошири или умањи.

Уз храну је неопходно испланирати и пиће потребно за ову врсту забаве. Уз finger food се служи велики број једноставних и сложених коктела, вина, шампањац, пива, лагана алкохолна и безалкохолна пића.

2. Подела finger food залагаја у посластичарству

Оно од чега полази угоститељско посластичарство у понуди и подели finger fooda јесту апетисани који се углавном служе уз пића из групе апиритива и заједно са њима служе да отворе апитит.

У понуди апетисана се најчешће налазе:

- печени бадем
- печени лешник
- печени кикирики
- пистаћи
- индијски орах
- чипс и слично...

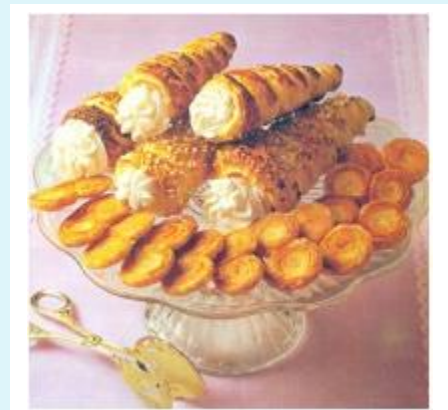
Следећу групу у понуди finger fooda у посластичарству чине слана пецива.

Пецива од сланог линзер теста:

- штанглице са сусамом, са кимом, са пармезаном
- слане коцке жу-жу
- корпице са разним пуњењем
- куглице

Пецива од лиснатог теста:

- коктел виршле у тесту
- коктел паштете са месом
- коктел паштете са сиром
- корпице са разним пуњењем



- штанглице у две боје
- слатки finger food од лиснатог теста

Пецива од киселог теста:

- бриоши
- кајзерице
- кифлице

У следећу групу убрајамо finger food од слатког линзер теста:

- воћне корпице
- чоколадне корпице
- воћне тарталете
- шведска пита

У понуди finger fooda могу се наћи послатице од квасног линзер теста:

- презбургер кифлице
- пајгле

Finger food понуда од пареног теста:

- принцес крофне и еклери
- лабудиер
- профитероле

У finger foody се могу наћи и мињони:

- мињони од бисквитних маса – жута, браон и чоколад
- мињони на подлози од меринг масе
- суви мињони без пуњења кремом

Следећу групу finger fooda чине чајно пециво и ситни колачи:

- макрон маса од ораха, лешника или бадема
- жута и чоколад путер маса
- воћни хлеб
- холанђани
- мадлене
- наранџини колачићи
- чоколад переце
- енглески чајни колачићи

- чајне корпице
- бајадере
- фигаро
- париске бомбице
- ишлери и ванилице
- лешник штанглице
- герестер
- рафело
- кокос штангле и слично...

Воћни finger food чине:

- ражњићи од свежег воћа
- карамелизирано суво воће са различитим пуњењем
- воће са чоколадом

Као посебну понуду за finger food а која у последње време има све већи број конзументата јесу пралине од млечне, црне и беле чоколаде са различитим пуњењем, и то:

- кофи бол
- црни и млечни тартуфи
- шери
- нугат корпица
- шкољка
- голд кафе и слично..



На свакој забави, било да је она намењена деци или одраслима различите старосне доби, у понуди се налазе и различите врсте сланог пецива.

Израда сланог пецива се најчешће везује за пекарство, али у угоститељском посластичарству један мањи део ових производа израђују управо посластичари. Израда ових производа изискује извесна знања и умешност код припреме теста као и смисао за декорисање и сервирање пецива.



Пецива од линзер теста

Слане штанглице

Потребне намирнице за линзер тесто:

- 1 кг брашна
- 0,400 кг маргарина
- 0,030 кг соли
- 0,030 кг свежег квасца
- 4 жуманца
- 1 јаје
- 1,5 дцл павлаке, млека или воде

За посипање:

- ким, пармезан или сусам

Израда теста:

Од квасца, млаке воде и мало брашна припремити потквас и оставити га да ферментише. Просејати брашно и направити удубљење у облику купе. Додати све наведене састојке и потквас па замесити глатко тесто. Тесто оставити у фрижидер да се одмори.

Слане штанглице

Поделити тесто на мање комаде, па сваки комад теста ручно растањити до једног цм дебљине ваљкастог облика дужине према величини плеха. Приликом ређања на плех водити рачуна о размаку како се не би саставиле приликом печења. Премазати их размућеним јајетом и посути кимом, сусамом или пармезаном. Уколико тесто није слано може се посути сољу ради пикантнијег укуса. Пећи у загрејаној пећници на температури од 220 степени, 15 минута. Печене штанглице сећи дужине 8цм.

Слане коцке жу-жу

Славо линзер тесто развући облика правоугаоника дебљине 0,5цм. Развучено тесто обележити на квадрате 2х2цм, премазати размућеним јајетом и сећи рецкастом радлом. Пећи у загрејаној пећници од 220 степени, 15 минута.

Корпице са разним пуњењем

Потребне намирнице за тесто:

- 1кг брашна
- 0,5кг маргарина
- 0,020кг соли
- 3 јаја
- 1 прашак за пециво

Од припремљених намирница замесити глатко тесто, развући дебљине 0,5цм, поделити тесто на квадрате 4х4цм и исећи тесто. Сваки квадрат стављати у одговарајућу модлу (тефлон или силикон) и пунити одговарајућим надевом. Као надев можемо употребити ситно сецкану прашку шунку састављену са кечапом и киселом павлаком, или

туњевину са сувим грожђем. Корпице затворити са свих страна, премазати размућеним јајетом и пећи.

Куглице

Од истог теста можемо обликовати куглице тежине 30 грама у које можемо ставити печени лешник или бадем или неко друго пуњење, затим сваку куглицу премазати размућеним јајетом и једну половину куглице посути семеном лана а другу сусамом. Пећи у загрејаној пећници.

Сервирање пецива:

Приликом сервирања пецива водити рачуна о слагању облика и боја. Ова врста пецива се може сервирати самостално као хладно пециво, или у комбинацији са пецивом од лиснатог теста.

4.2. Слано пециво

Слани крекери

0.500кг брашна
1дл белог вина
0.050гк сусама
3 шоље уља
½ прашка за пециво
со
бибер

Од наведених састојака замесити тесто средње чврстине.Различитим ауштехерима водити тест,ређати на плех и пећи 15 минута на 180 степени.

Штапићи са сиром

0.350гк брашна
0.250гк наренданог маргарина
2 жуманцета
мало соли
1 прашак за пециво
0.180гк топљеног сира за мазање
2 беланцета,со и ким за посипање

Од брашна помешаним са прашком за пециво,маргарина,жуманаца,топљеног сира и соли умесити тесто које треба одложити 1 сат на хладно место да се одмори.Затим га на побрашњеној дасци развући дебљине 0,5цм,премазати беланцима,исећи радлом на штапиће и посути кимом. пећи у загрејаној пећници.

Од овог теста,можемо правити и слане коцкице или неки други облик, а можемо их посуто сусамом или семеном лана

Штапићи из Ниве

0.220гк брашна
0.200гк маргарина
0.200гк сира Нива(тврди,слани,плесњиви сир)
1 жуманце
ким



Погачице са маком

0.500гк брашна
1 јаје
0.250гк маргарина
0,25дл шлага
½ кесице прашка за пециво
прстохват соли
За премазивање:
1 јаје
мак

Од наведених састојака, замесити тесто и оставити га на хладном да се одмори 1 сат. Развући тесто дебљине 0,5цм и округлом модлицом водити погачице. Премазати јајетом и посути сољу и маком. Пећи у загрејаној пећници.



Слане переце

0.300гк брашна
0.100гк маргарина
0,1л млаког млека
0.020гк квасца
Прстохват соли
½ кашичице шећера
1 јаје
Глазура:
2 кашике брашна
1 кашичица соли
4 кашике воде

Припремити потквас,а затим додати остале састојке.Замесити средње чврсто тесто и обликовати га у ваљак;исећи на комаде које ваљањем обликујемо у мале перече.Премазаћемо их умућеним јајетом и ставити да се пеку. На пола печене перече,премазати глазуrom(брумаш)и пећи док не порумене.

Данас постоји небројано много врста сланог пецива од сланог линзера, киселог теста,лиснатог теста,теста са прашком за пециво и самим тим безброј врста малих сланих залогаја.Сваки од њих је празник за чула, али у изради понуде треба водити рачуна да се слични укуси не преклапају и не понављају,већ да сваки од њих госту пружи ужитак по ком ће их памтити.



4.3. Пециво од лиснатог теста

Припрема лиснатог теста је сложен и временски дуг процес. Опште је познато да је начин израде лиснатог теста најсложенији од свих основних теста. Без њега се не може замислити ниједан шири асортиман производа.

За припрему лиснатог теста неопходне су намирнице доброг квалитета, а други предуслов за правилну припрему лиснатог теста је хладна просторија. Интересантно је напоменути да готово тесто које се правилно преклапа има 144 листа. Постоји неколико врста лиснатог теста у зависности од врсте масноће која се користи у припреми: од путера, од маргарина, од жилаве лупане масти, али најширу примену нашло је лиснато тесто од маргарина које се припрема на немачки начин.

Потребне намирнице за тесто:

- 1кг брашна
- 1кг маргарина
- 0,020кг соли
- сок од пола лимуна или иста количина сирћета
- 0,5 л хладне воде

Израда теста:

Од 0,900кг маргарина и 0,100кг брашна обликовати коцку. Од преосталих намирница замесити средње чврсто тесто које обликујемо у лопту, засечемо на пар места ножем и ставимо најмање 30 минута на хладном да се одмара. Након тога тесто развући са све четири стране, с тим да средина остане дебља на коју стављамо коцку од маргарина. Све четири стране теста преклопити преко коцке, руком притиснути да се маргарин правилно распореди и оклагијом развијати тесто. У току развијања тесто се преклапа једноструко и двоструко након чега се одмара, а потом се преклапање понавља. Одморено тесто је спремно за израду пецива.

Коктел виршле у тесту

Лиснато тесто развући дебљине до пола цм, очистити од брашна, премазати размућеним јајима и исећи траке ширине 1-2цм. Припремити виршле и исећи их на комаде ширине 4цм. Сваки комад виршле спирално увијати у тесто, ставити на плех и пећи у загрејаној пећници на температури од 220-250 степени.



Коктел паштете са месом

За израду овог пецива неопходно је припремити фил. На загрејаној масноћи пропржити ситно сецкани црни лук, додати млевено телеће месо и зачине. Месо мора бити растресито а охлађена маса повезује се додавањем јаја.

Лиснато тесто развући облика правоугаоника дебљине 0,5цм и поделити га на пола. Једну половину теста обележити на квадрате 3х3цм, готову масу ставити у дресир кесу са глатком штеррерном и истискивати на обележене квадрате од лиснатог теста. Другу половину теста преклопимо преко фила, исечемо паштете и премажемо размућеним јајима. Паштете пећи у загрејаној рерни на температури од 250 степени.

Коктел паштете са сиром

За израду овог пецива дебљина теста и обележавање теста индентична је као код претходног. Као фил користи се пасирани меки сир са додатком јаја, а даљи поступак израде коктел паштета са сиром је исти као при изради коктел паштета са месом.

Корпице са разним пуњењем

Лиснато тесто развући као правоугаоник дебљине 0,5цм и обележити на квадрате 4х4цм. Сваки квадрат ставити у припремљену модлу у облику корпице.



Тесто можемо пунити са сланим надевом:

- шунком
- сиром
- рибом
- печуркама и слично,

или слатким надевом:

- маком
- орасима
- јабукама
- вишњама
- цемом
- меринг масом и слично.

Корпице затворити са све четири стране а на саставу може се ставити бадем. Пећи у загрејаној пећници.

Штанглице у две боје

Лиснато тесто танко развући, премазати размућеним јајима и посути маком. Танком оклагијом благо притиснути како би се мак залепио за тесто, намотати тесто и преврнути на другу страну. Другу страну такође премазати и посути сусамом. Исећи траке од теста ширине до

2cm а дужине 8cm и спирално их увијати, ређати у плех и пећи у загрејаној пећници. Уместо мака може се употребити семе лана или ким, а уместо сусама може рендани тврди сир, како би се добио контраст боја.

Сервирање пецива:

Приликом сервирања пецива водити рачуна о слагању облика и боја. Ова врста пецива се може сервирати самостално, или у комбинацији са пецивом од сланог линзера.



4.8. Пециво од киселог теста

Бриоши

Реч бриош потиче од француске речи "broyer" што значи гњечити. Бриоши су специјална фина пецива а дуготрајна хладна ферментација даје им пријатан укус, мирис и изглед. Кисело тесто које се користи за бриоше је најфиније квасно тесто, које да би се ставило у промет пролази посебну процену квалитета.

Потребне намирнице за тесто:

- 1кг брашна
- 0,020кг соли
- 0,050кг шећера
- 0,050кг квасца
- 1дл млека



- 12 комада јаја
- 0,500кг путера

Израда теста:

Од $\frac{1}{4}$ брашна и квасца раствореног у млаком млеку замесити меко тесто. Оставити на млаком 30 минута. Од остатка намирница замесити тесто којем додајемо накисло тесто са квасцем. Тесто добро изградити на дрвеном столу док не постане глатко, прекрије се платненом салветом и остави да кисне 3-4 сата у фрижидеру. После хладне ферментације тесто се још једном разради, развија, формира и пече на температури од 220 степени, 20 минута.

Бриоши се могу пунити посластичарским кремом, воћем али и сланим надевима.



Кајзерице

Потребне намирнице за тесто:

- 1кг брашна
- 0,040кг квасца
- 0,020кг соли
- 0,050кг шећера
- 0,100кг путера
- 1 јаје
- 1дл млека
- 1дл воде

Израда теста:

Направити потквас од квасца, млека и мало брашна, оставити да ферментише. Од преосталих намирница уз додатак поткваса замесити средње чврсто тесто које кисне око 20-так минута. Накисло тесто поделити на комаде тежине 50гр и обликовати у лопте. Лопте ређати на подмазан плех, премазати размућеним јајима, посути сусамом и оставити да ферментира. Пећи у загрејаној пећници на температури од 220 степени око 15 минута.

Кајзерице се могу припремити од интегралног, ражаног, јечменог, кукурузног брашна у односу 1 : 1 са пшеничним брашном.

Кајзерице спадају у групу финог пецива које се у угоститељству могу служити за доручак, а основна намена код finger fooda је сервирање уз топла слана јела.

Кифлице

Потребне намирнице за тесто:

- 0,800кг брашна
- 0,250кг маргарина
- 3 јаја
- 0,015кг квасца
- 1дцл млека
- мало соли
- 1 дцл уља
- сусам

Припрема теста:

Растопити квасац у млеку и сачекати да нарасте. Умесити тесто од два јаја, растопљеног квасца, уља, брашна, соли и добро га израдити. Тесто поделити на 6 јуфки, сваку растањити и исећи на 8 делова, да се добије 8 троуглова. Троуглови се могу надевати филлом по сопственом избору (цем, мак, ораси...). Увити у кифлицу, премазати јајетом панирати у сусуам и на сваку ставити грудвицу маргарина. Пећи у загрејаној пећници.

5. Мали залагаји од вученог воденог теста

Основни састојци вученог теста су брашно,со,уље и млака вода.За израду овог теста потребно је старо,одлежало брашно које у себи нема превише влаге. Поред доброг брашна,потребна је и вештина у изради овог теста, јер превише мекано тесто ће се лепити за радну површину, а превише тврдо тесто пуцаће при развијању.Ово тесто има широку примену у посластичарству и у куварству. Али бледа је слика сећања, где домаћица меси ово тесто,дели га у јуфке, а потом сваку јуфку развија од средине ка ивици стола. Овај процес дуго траје, зато данас постоје готове коре за питу, баклаву и гибаницу чиме је процес израде производа од овог теста олакшан. Разноврсност производа,условљенљ је начином обликовања кора у дату послатицу, али и различитим филовима.Посебна карактеристика послатица од вученог теста је да се оне могу припремати у данима поста и да су ти мали слатки залогаји изузетно укусни и калорични јер садрже велику количину шећера,језграстог воћа или неког другог воћа, меда итд.

Још једна предност у припреми ових слатких залогаја је и та да се они могу припремити дан раније и послужити као хладна послатица.

Један од најпознатијих производа вученог теста јесте баклава. Ова је реч Турског порекла и значи слатка пита са орасима, заливена шећерним сирупом. Баклаву често поистовећују са сувом питом, јер се обе слажу у плех на исти начин-ред кора, ред фила и преливају се јаким лајтером.

Осим баклаве, или суве пите од овог теста се израђују савијаче са воћеми ли са слатким сиром.

Савијача се обликује у савијачу, али начин сечења може бити другачији модификован, па онда немамо парче класичног изгледа, већ то могу бити пањићи, ролнице, ружице(ђул пита) или могу имати облик врећице, хрскаве корпице или неки други облик. Ово су само наки од предлога.



Савијача са вишњама

0,500кг кора за питу
0,500кг вишања
0,300кг шећера
0,100кг слатке презле
ванилин шећер
3дл уља

За преливање:

0,500кг шећера
4дл воде
сок од једног лимуна

За израду коктел савијаче, не треба користити више од две коре које смо претходно премазали уљем. Да би поступак израде био бржи све састојке фила, ставићемо у посуду и измешати. На део коре који је ближи нама, нанећемо равномерно фил целом дужином. Крајеве ћемо пребацити преко фила да нам у току печења фил не би исцурио, а затим ћемо лагано обликовати у савијачу. Премазаћемо уљем и водом, ставити на подмазан плех и пећи у загрејаној пећници на Т од 180 степени, 20 минута. Печену савијачу сечемо на парчиће ширине 2-2,5цм, прелити топлим лајтером и капслирати. Уместо лајтера, можемо савијачу посуто мешавином шећара у праху и ванилин шећера.

На исти начин,од овог теста се могу припремити савијача са јабукама, са трешњама, са бундевом, са слатким сиром али је не преливамо лајтером.

Ђул пита са орасима

0,500кг кора за питу
0,500кг ораха
0,200кг шећера
0,100кг сувог грожђа
0,30кг презле
ванили шећер
цимет
уље
лајтер

Ђул пита је турска посланица, која се након пет векова ропства српског народа под турцима, одомаћила. Једноставна је за израду и веома укусна. Фил за ђул питу се кува тако што ћемо шећер и воду прокувати, додати орахе, суво грожђе и зачине, а затим филовати по две коре премазане уљем. Чврсто уроловати да се не одвије при печењу, исећи парчиће ширине 3цм и положити их у подмазан плех на доле. Овако поређани парчићи заиста подсећају на цвет, отуда и назив „ђул“или ружа. Пећи на Т од 160 степени око 20 минута. Печену питу залити јаким лајтером, а да би имала сјај можемо је премазати медом или неутралним желеом. На сличан начин можемо са истим филлом,или са маком направити тзв.пањиће. Разлика је у сечењу. Прво сећи равно, а при другом засецању ножем сећи укосо, да се добије облик малог пања. Ове колачиће премазати медом и декорисати сувим грожђем или листићима печеног бадема.

Ролнице са сувим воћем

0,500кг кора за питу
0,200кг сувих шљива
0,100кг сувих кајсија
0,100кг сувог грожђа
0,100кг шећера
2дл воде
0,005дл кајсијеваче
2 кашике цема од кајсије
уље
2 кашике меда
лајтер

Шећер и воду прокувати, па у прохлађено додати кајсијевачу и цем од кајсије. Суво воће потопити у врлу воду. Суве шљиве и кајсије ситно исецкати и са сувим грожђем додати прокуваном шећеру. Коре за питу исећи на квадрате ширине 10цм, премазати уљем и филовати целом ширином квадрата. Чврсто уроловати, без увијања крајева, па сваку ролницу пресећи на пола. Поређати у подмазан плех и пећи око 15 минута на Т од 160 степени. Печене ролнице прелити јаким лајтером. Сваку ролницу премазати медом и одозго ставити пола суве шљиве или половину суве кајсије.



Хрскаве корпице са маком

0,500кг кора за питу
0,500кг млевеног мака
2дл воде
0,150кг шећера
ванилин шећер
уље

Скувати шећер и воду, додати мак и ванилин шећер. Уколико је фил мало ређи додаћемо презле или гриз. Коре за питу исећићемо на квадрате ширине 5цм. Подмазаћемо уљем тефлонски калуп са округлим отворима и ставити једну кору; премазаћемо је уљем па ћемо следећу кору ставити косо у односу на претходну, а потом ставити фил. Пећи у загрејаној пећници око 10 минута, да кора добије златну боју. Ове слатке залагаје нећемо прелити лајтером, да би остали хрскави, али их можемо посути шећером у праху.

5. Мали залагаји од слатког линзера

Изворни назив овог теста је "линцно" тесто јер потиче из аустријског града Линца где је први пут направљено у XVII веку. Ово тесто је веома једноставно за израду а по квалитету намирница од којих се израђује ово тесто спада у групу висококвалитених и даје широку лепезу посланица. Од овог теста могу се израђивати посланице у облику финих кекса као и посланице са додатком различитих крема, са додатком воћа, и слично. Постоје различите врсте слатког линзер теста са различитим додацима као што су орах, лешник, бадем, какао, у зависности од производа који се праве.

Потребне намирнице за основно тесто:

- 1кг брашна
- 0,500кг путера
- 0,250кг шећера у праху
- 4 жуманца
- 1 јаје
- 2 кесице ванилиног шећера



Припрема теста:

На дрвеном столу просејати брашно, направити удубљење у које додајемо остале намирнице. Замесити глатко тесто које је готово када се одваја од радне површине.

Воћне корпице

Припремљено тесто развити дебљине пола цм, ауштеховати калупом за корпице и исте испунити тестом. Корпице пећи у загрејаној пећници око 20 минута. Печене корпице охладити и пунити посластичарским кремом, по површини сложити воће и залити желе преливом. Корпице се могу припремати са једном или више врсте воћа, при чему водимо рачуна о слагању боја воћа.

Други начин израде ових корпица јесте да се у калуп напуњен тестом сипа франципан маса која се пече заједно са тестом. Печене и охлађене корпице је довољно натренковати соком из компота, сложити воће и желирати.

Франципан ("франгипане" на француском) је добио име по италијанском изумитељу парфема и из XVII века Чезару Франђипанију. Он је у Паризу представио мирис на бази горког бадема који је инспирисао француске посластичаре да направе крем са овом аромом. Састојци франципан масе су путер, шећер, бадем, јаја и врло мало брашна.



Чоколадне корпице

За израду ових корпица потребно је основно линзер тесто коме треба додати какао у праху. Овим тестом облажемо форме различитих облика а не само корпице. Печено и охлађено тесто премазати кувертиром, а када се кувертира стегне корпице пунити чоколадним кремом. Декорисати их различитим облицима од чоколаде.

Потребне намирнице за чоколад крем:

- 0,300кг шећера
- 1дцл млека
- 0,100кг путера
- 0,100кг чоколаде
- 2 кесице ванилин шећера
- 2,5дцл улупане слатке павлаке

Воћне тарталете

Воћне тарталете могу бити различитих облика, и као и код корпица могу се правити са једном или више врста воћа, са кремом или без крема.



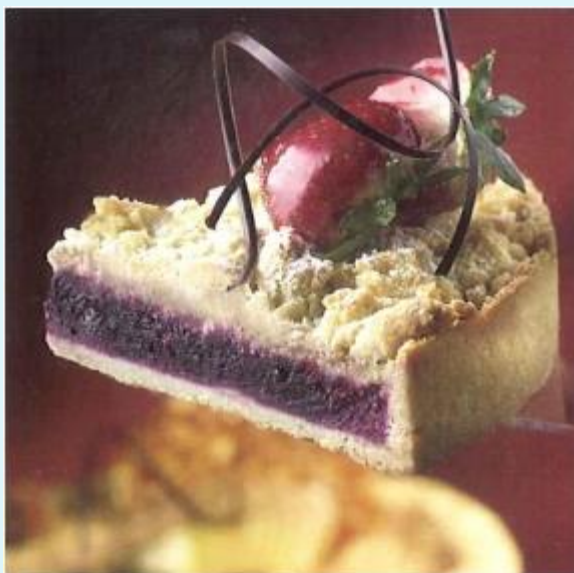
Воћне тарталете са јабукама

Линзер тесто ауштеховати округлим ауштехером пречника 4цм, премазати јајима, по пвршини порећати лепезу од јабука које треба конфитирати и пећи у загрејаној пећници.

Шведска пита са вишњама

Линзер тесто развући дебљине 1цм облика правоугаоника и пећи у загрејаној пећници. Печену кору премазати џемом од кајсија и ставити припремљени фил од вишања. Вишње исцедити од сока, додати шећер, ванилин шећер, цимет и мало слатких презли. Преко фила од вишања дресир кесом ошприцати меринг масу, коју треба посути шећером у праху и ставити у загрејану пећницу да би шећер карамелизовао. Ова пита се може сећи на мање квадрате које стављамо у папирне капсуле. Ова посланица се може спремати у формама различитог облика, а уместо вишања могу се ставити јабуке.

Сервирање ових посланица као finger food изискује умешност у смислу слагања облика и боја, али и комбиновање са другим сродним посланицама.



7.Мали слатки залогаји од квасног линзер теста

Основна структура овог теста јесте слатки линзер, али додатком квасца и мало соли ово тесто добија назив квасног линзер теста, а неко га још назива комбинацијом сланог и слатког линзера.

Потребне намирнице за тесто:

- 1кг брашна
- 0,350кг маргарина
- 0,030кг квасца
- 0,010кг соли
- 0,050кг шећера
- 4 жуманца
- 1 јаје
- 2 кесице ванилин шећера
- воде или млека по потреби

Припрема теста:

Од квасца, мало млека и брашна направити потквас. Када потквас нарасте саставити га са свим осталим намирницама и замесити глатко и компактно тесто, које одлажемо у фрижидер најмање 30 минута.

Презбургер кифлице са орасима

Фил од ораха:

- 0,500кг млевених ораха
- 0,300кг шећера
- 0,100кг сувог грожђа
- 1 кесица ванилин шећера
- Цимет
- Морско орашче
- Рум
- Млеко

Од ових намирница замесити компактну масу од које обликујемо мале ваљушке. Од одмореног теста сећи комаде тежине 30грама, оклагијом развући крајеве а у средину ставити фил. Увити тесто око фила, обликовати кифлицу и крајеве чврсто слепити један за други да

се приликом печења кифлица не би отворила. Премазати размућеним јајетом и пећи у загрејаној пећници.

Кифлице са маком

Ова посланица припрема се као и кифлице са орасима с том разликом што се фил кува због мака. Од охлађеног фила формирају се ваљушке и њима пуни тесто.

Пајгле

Пајгле су производ квасног линзер теста које у многоне подсећају на штрудлу. Оне заправо и јесу мале штрудле које се могу филовати орасима, лешником или маком.

Тесто поделити на комаде тежине 150-200грама. Сваки комад теста развући у правоугаоник дебљине 3мм и филовати одговарајућим филлом који је претходно скуван и охлађен. Формирати пајгле, премазати размућеним јајетом, оставити да одстоји у фрижидеру 30-так минута а потом притиснути површину да би изгледала као испуцала кора, затим опет премазати јајетом и пећи у загрејаној пећници. Пре сервирања посути шећером у праху и исећи, а комаде сервирати у папирним капслама у комбинацији са презбургер кифлицама и чајним пецивом.



7.Мали слатки залогаји од пареног теста

Парено тесто има широку примену у посластичарству и у куварству. У литератури се може наћи и под називом брантајг маса или принцес маса која се добија кувањем, а производи од овог теста се могу пржити, пећи или поново кувати.

Потребне намирнице за тесто:

- 0,100кг путера
- 1дцл воде
- 0,100кг брашна
- 2-3 јаја
- Мало соли



Уместо путера можемо користити маргарин, уље или свињску маст, а уместо воде млеко.

Израда теста:

Воду, со и путер ставити да прокува, затим додати брашно и мешати док се маса не почне одвајати од зидова посуде. Склонити са штедњака и прохлађеној маси додавати једно по једно јаје. Готова маса треба да се лепи за зидове посуде.

Принцес крофне и еклери

Припремљену масу стављамо у дресир кесу са рецкастом штерерном и на благо подмазан плех истискујемо жељене облике. Разлика између

принцес крофни и еклера јесте управо у облику. Пећи у загрејаној пећници на температури од 180 степени.

Принцес крофне и еклере можемо филовати са шлагом, са берлинер кремом или са желатин кремом са додатком воћа, чоколаде и слично.

Желатин крем:

- 1л слатке павлаке
- 4 жуманца
- 2дцл млека
- 0,040 желатина у праху
- 0,150кг шећера
- Ванила

Печену масу расећи на пола и филовати одговарајућим кремом. Уколико је крем чоколадни онда се поклопац принцес крофни и еклера премаже чоколадом, уколико је са воћем и ванил кремом посипају се шећером у праху, а могу се премазати и добош глазуром.

Сервирају се у папирним капсулама.

Лабудијери

Овај назив потиче од облика саме послестице а тај облик постиже се дресирањем принцес масе на два начина: врат лабуда дресира се као знак питања, док се тело формира овално. Формирану масу испећи, расећи на пола, а поклопац хоризонтално поделити на два дела. Доњи део пунити кремом, ставити печени облик врата и бочно у крем ставити исечене половине поклопца, која представљају крила лабуда. Ова послестица је веома занимљива управо због свог облика и може се наћи на овалу са другим врстама послестица, јер делује веома декоративно.



8.Мали слатки залагаји од ливеног теста

Најпознатији производ овог теста познат је под називом-палачинка. Палачинка данас, није само врста посланице коју ћемо на брзину појести с ногу у некој од многобројних палачинкарница или киоска. И овај „обични“ колач може бити празник за очи, али и остала чула ако употребимо мало маште.

У угоститељском посластичарству,палачинке се служе као топла посланица једноставне или сложене (гратиниране или у шатуу). Модификоване, оне се данас могу послужити као мали слатки залагаји, топли или хладни, роловани, обликовани и надевени разним надевима. Основни састојци овог теста су: брашно, јаја, мало соли и млеко или вода. Овом тесту можемо додати средства за дизање теста (квасац или прашак за пециво), какао у праху као чоколадну варијанту, разне врсте сирева рикоту или маскарпоне, или слатку павлаку, разне зачине као што су ванила, цимет, анис, каранфилић, коријандер итд.Ово тесто има широку примену у гастрономији, јер је избор сланих надева заиста велик.

„Палачинкице“ са рикотом

0,270кг сира рикота
1дл млека
2 јаја
0,150кг брашна
½ прашка за пециво
прстохват соли
2 кашичице уља од кикирикија
За сервирање-230гр јагода

У чинији измешати сир, млеко и жуманца. Додати брашно, прашак за пециво и со,п а умешати шам од беланаца.Тесто кашиком стављати на загрејано уље од кикирикија (или неку другу масноћу) и пећи са обе стране по 1 минут да добије златно жуту боју.Ова врста палачинки сервира се топла, али укусне су и кад се охладе. Служе се са свежим

јагодама или малинама или купинама, а уколико немамо свеже воће сервирати их са воћним сирупом или воћном кашом.

За израду овог теста, уместо сира можемо употребити киселу павлаку, а поред јагода и другог јагодасто-бобичастог воћа, ове палачинкице су одлична комбинација са џемом од лимуна и ђумбиром.

Арапске палачинке са сирупом од наранџиног цвета

За сируп:

0,150кг шећера

1,5дл воде

сок од пола лимуна

кашика водице од наранџиног цвета

За тесто:

0,350кг брашна

кашика шећера

½ прашка за пециво

прстохват млевеног кардамона

3 кашике јогурта

1дл млека

1 јаје

3 кашике путера

За посипање:

0,50кг сецканих pistaћа

Припремићемо сируп, тако што ћемо прокувати воду и шећер, затим додати сок од лимуна и кувати још 15 минута, а затим додати наранџину водицу. Сируп до сервирања охладити.

Од наведених састојака припремити тесто. Све сипкаве састојке сјединити па им додати састављене течне састојке. Готово тренутно ће се мешавина згуснути у густо, ваздушасто тесто које ћемо пећи на загрејаном путеру, са обе стране да добије златну боју. Готове палачинке попрскаћемо сирупом од наранџе и сецканим pistaћима. Pistaћи су познати и под називом морски лешник. Посебна вредност pistaћа крије се у богатству фосфора, али и у богатству калорија. У 100гр/580калорија. Највећи извозник pistaћа је Иран који су иначе и најквалитатнији. У Европи, највеће плантаже налазе се на

Сицилији. Ољуштене семенке користе се као пињоли. Помешани са пулпом урме и растопљени у води и шећеру, традиционални је напитак у земљама северне Африке. Ове палачинке можемо сервирати са сирупом од лимуна или лимете, а уместо пистаћа посути их пињолама или прженим бадемом.



Врећице пуњене јабукама

За тесто:

0,400кг брашна

4 јајета

0,5л млека

прстохват соли

0,100кг путера за пржење

За фил:

0,500кг динстаних јабука

0,200кг шећера

0,100кг сувог грожђа

0,100кг ораха

0,5дл рума

презле по потреби

За везивање врећица:

0,200кг шећера

1дл воде

Кора од три лимуна

Од наведених састојака припремити тесто. На загрејаној масноћи, пећи палачинке пречника 6цм које ћемо пунити припремљеним филлом. Презле додајемо у случају да јабуке пусте вишак сока. На средину палачинке ставићемо фил који је средње чврстине. Крајеве палачинке ћемо подићи на горе и везати их корама лимуна које смо претходно исекли на траке дужине 10цм и прокували са шећером и водом да омекшају и буду укусније. Пред сервирање можемо их посути шећером и запећи брениером да добију тамнију боју. Својим изгледом оне подсећају на средњевековне врећице у којима се чувао новац.

Понуђени рецепти су само један мали део онога шта се све може направити од овог теста. Облик, додаци, надеви избор је огроман, а могу бити продукт жеља и потреба, укомпоновани у наше знање и умешност.

10.Мали слатки залогаји од кромпир теста

Кнедле са шљивама

0,600кг обареног белог кромпира

0,200кг брашна

1 јаје

мало соли

0,125кг путера

0,700кг шљива

ванила

цимет

слатке презле

маргарин

Испасираном кромпиру додати брашно, јаје и со и путер. Умесити глатко тесто, развући правоугаоног облика и поделити га на квадрате. Исећи радлом, па на сваки комад теста ставити шљиву без коштице. Обликовати кнедле руком и кувати 5-8 минута у кипућој води. Припремити пржене презле: загрејати маргарин, додати презле, ванилу и цимет и панирати у томе куване кнедле. Ови слатки залогаји морају

се послужити док су топли, а уместо шљива кнедле можемо правити и са кајсијама.



11. Пржени мали слатки залогаји

Избор ове врсте залогаја, зависи од жеља гостију, а правило које морамо знати јесте да се ова врста „залогаја“ сервира искључиво топла, а то подразумева њихову израду непосредно пред сервирање.

Врсте ових залогаја могу се припремати од киселог теста (крофне, уштипци), теста са прашком за пециво, пивског теста итд. Која год да је врста теста избор, морамо употребити знање и умешност да ова врста колачића изађе топла пред госта.

Фланцати

су пржено пециво од посебног теста, које зовео киселим и ако не садржи квасац.

Потребне намирнице:

0,500кг брашна
0,175кг шећера у праху
0,100кг јаја
0,300кг милерама
лимунова корица
вишњевача
уље за пржење
шећер у праху за посипање

У просејано брашно ставимо масноћу, додамо остале састојке и замесимо тесто. Тесто оставимо у фрижидер да се хлади 3-4 сата. Охлађено тесто, развучемо дебљине тупе стране ножа, исечемо на правоугаонике жељене величине. На сваком правоугаонику, направимо ножем неколико разреза и углове савијемо према средини, да добијемо облик лептира. Овако обликовани фланцати ставе се поново на хладно место. После два сата хлађења, пржимо их у врућој масноћи Т од 190 степени. Врући фланцати поспу се шећером у праху, којем смо претходно додали стругану лимунову корицу и послужимо.

Фланцати /2

0,500кг брашна
0,40кг шећера у праху
0,60кг масти
8 жуманаца
0,100кг киселе павлаке
0,100кг белог вина
сок од пола лимуна
0,50кг рума

уље или маст за пржење
шећер у праху за посипање

Тарабице

0,400кг брашна
мало соли
3 кашике шећера
ванилин шећер
3 јајета
0,50кг путера
3 кашике слатке павлаке
2 кашике рума
уље за пржење
шећер у праху за посипање

Умесити тесто од наведених састојака, поделити га на 4 лопте, спљоштити их, увити у фолију и оставити их 40 минута у фрижидеру. На радној површини, посутој брашном развући лопте теста дебљине 6мм. Од сваког комада исећи по 4 круга (обима 10цм). Сваки комад теста засећи паралелно седам пута, са размаком од 1цм, тако да настану „решетке“. Дршку кашике завући између решетки, тако да се оне раздвоје. У фритези загрејати масноћу на 180 степени и пећи 3 минута, да добро порумене. Оцедити их добро од уља, посути шећером у праху и сервирати.



Пржене руже

0,350кг брашна
0,60кг путера
0,60кг шећера у праху
2 жуманцета
1 кашика белог вина
2 кашике рума
ванилин шећер
мало соли
4-6 кашика шлага
масноћа за пржење
шећер у праху за посипање

На радној површини замесити тесто, од наведених састојака. Тесто оставити на хладно да се одмори. Растањити тесто и округлим модлама у 3-4 величине, исећи колутиће. Крајеве колутића засећи, сваки у средини премазати беланцетом и поређати један на други, од највећег до најмањег. Добро их притиснути да би се засечени крајеви колутића подигли и у врелој масноћи испржили. Оцедити вишак масноће. Посути шећером у праху и послужити.

Колачићи од куваног теста

0,190кг брашна
4 јајета
0,25л воде
0,60кг маргарина
мало соли
масноћа за пржење
шећер у праху за посипање

Воду, маргарин и со ставити да проври, затим додати брашно и уз стално мешање на тихој ватри кувати док тесто не престане да се лепи за зидове посуде (4 минута). У тесто додавати једно по једно јаје, да тесто постане глатко. Кашиком vadити „уштипке“ и спуштати их у загрејану масноћу. Пржити их испод поклопца са обе стране. Сервирати посуте шећером у праху. Ови колачићи се могу пунити џемом уз помоћ танке штер-рерне.



Модрашки колачи

0,250кг брашна
0,40кг путера
5 кашика белог вина
2 јајета
1 жуманце
1 кашика шећера у праху
уље или маргарин за пржење
шећер у праху за посипање

У брашно сипати вино, додати јаја и жуманце, шећер, омекшали путер и израдити савитљиво тесто које треба да се одмори. Развући тесто 0,5цм дебљине, па округлом модлом исећи колутиће које у загрејаној масноћи пржимо док не добију златну боју. Оцедити их од масноће и посути их шећером у праху.

Шљиве и бадем у тесту од пива

0,250кг шљива
0,40кг бадема
0,100кг брашна
1 јаје
мало соли
1/8л пива
1 кашика шећера
корица лимуна
масноћа за пржење
горка чоколада
смеђи шећер

Шљиве и кору лимуна кувати у води, 40 минута. Одлити воду и извадити коштице. У сваку шљиву ставити по један очишћени бадем. Умутити пиво и брашно, додати жуманце, со и шећер. Лагано мешајући додати чврсто улупано беланце. Загрејати масноћу на 180 степени. Шљиве умочити у припремљено тесто, пропржити их у масноћи и оцедити од вишка масноће. Панирати их у чоколаду помешану са смеђим шећером. На исти начин можемо припремити смокве или суве кајсије, а уместо бадема можемо их пунити марципаном. Тада их можемо панирати млевеним бадемом.

Венецијанске фритуле

1/2л воде
мало соли
150гр кукурузног брашна
50гр сувог грожђа
50гр сувих шљива
сок и кора 1 поморанце
3 јајета
150гр брашна
150гр шећера
½ кесице сувог квасца
Уље за пржење
150гр шећера у праху
Ванилин шећер

У посољеној води закувати кукурузно брашно(а може и палента) и кувати на тихој ватри око 30 минута. Паленту извадити на радну површину, охладити и размрвити па јој додати све потребне састојке. Замесити тесто и оставити да одстоји неколико сати. У загрејано уље спуштати тесто које вадимо кашиком. Пржити их са обе стране да лепо порумене. Оцедити их на упијајућем папиру, посути шећером у праху зачињеним са доста ванилин шећера. Послужити док су топле. Ови мали уштипци имају изглед смокве по чему су и добили назив фритула (итал.).





Италијански уштипци

1дл млека
0,70кг путера
0,120кг брашна
3 јајета
0,50кг сувог грожђа
0,30кг сецканих пистаћа
мало соли
уље за пржење
шећер у праху

Млеко,со и путер прокувати па додати брашно.Када се охлади додати 1 по једно јаје, суво грожђе и пистаће. Тесто вадити кашиком и спуштати у дубоку, загрејану масноћу. Златножуте уштипке оцедити и посути са доста прах шећера. Ова врста уштипака је веома омиљена у Саракузи на Сицилији где богатством медитеранске климе успевају и винова лоза и пистаћи.



12. Колачи из калупа

Мали слатки залогаји могу се припремити од разних врста теста са различитим додацима, обликовани у разне облике. За неке врсте посланица постоје и „правила“ када је у питању њихов облик.

Теста су различита са квасцем, прашком за пециво или већом количином јаја, али и облици зависе од калупа у којима се пеку. Знамо да је саварен производ киселог теста који се пече у округлом калупу са празном средином; куглоф такође печемо у калупу са празном средином, али је калуп вишљи и може бити ребраст; мафини се пеку у папирним капслама у којима се и послужују, али велик је избор врста колача који се могу пећи у дубоким плеховима, а да им ми дамо коначан облик сечењем или ауштеховањем.



Банана колач из снова

0,300кг маргарина
0,165кг жутог шећера
0,300кг јаја
0,500кг „теграл“смеше
120гр млека
250гр банана
70гр бадема
Сок од лимуна
50гр крем сира
160гр флисираног бадема

За декорацију:

Какао бутер
Црна чоколада
Пурпурна боја
Штапић ваниле

Умутити маргарин са жутим шећером. Додати крем сир и млевени бадем. Затим додати теграл смешу, јаја и млеко, исецкане банане и сок од лимуна. На крају лагано умешати флисирани бадем. Тесто излити у округле подмазане калупе и пећи 25 минута на 180 степени. У међувремену ћемо истопити масу за декорацију уз додатак какао бутера и пурпурне боје. Излићемо масу и исећи на траке ширине 1цм, кад се стегне. Око сваког колачића, омотаћемо траку, на врху, испод сваке траке, лагано ћемо подвући штапић ваниле, а затим сваки колачић сервирати на троуглу од црне чоколаде.

Израда ове врсте колача, али многих других (куглоф, мафин...) олакшана је постојањем готових смеша за ове посластице, које се данас могу наћи на нашем тржишту. Једна од тих смеша јесте и Теграл сатин крем кејк, смеша којој се додаје вода или млеко, масноћ уље, путер или маргарин и јаја. На тржишту се може наћи у две варијанте ванил и чоколад. Од ове смеше могу се правити подлоге за разне врсте колача, филоване различи тим врстама крема, које затим можемо сећи или ауштеховати у мале слатке залагаје.

Мафини са кандираним воћем

1кг теграл сатин смеше
0,350кг јаја
0,225кг воде
0,300кг уља
0,200кг кандираног воћа

Смешу са додавањем воде мутити лагано миксером 1 минут; додати јаја и наставити мућење 3минута брзо. На крају умешати уље, миксером мутећи полако 1 минут. Готову смешу за мафине сипати у дресир цак и папирне капслице пунити 1/3 масе, додати кандирано воће и завршити пуњење. Треба водити рачуна, да капслице не буду до врха пуне, јер ће маса у току печења нарасти. Пећи на 180 степени 15 минута. Мафине не треба пресушити печењем, а кажу да је добро ако по површини попуцају. Мафине можемо посути шећером у праху или површину прелити танким слојем обојеног фондана.

Од исте масе можемо направити мафине са додатком флисираног бадема, млевеног лешника, термостабилног ванил крема или воћног пуњења.



Чоколадни мафини

1кг тамне теграл смеше
0,300кг путера
0,250кг воде
0,300кг јаја
0,100кг чоколадних мрвица
или чоколадни тс. крем

Поступак израде је мало другачији. Смеша се мути са јајима, а затим се дода пенасто улупани путер у који смо додали воду. Масноћу додајемо смеши. Сипамо у дресир џак и пунимо капслице као и у претходном рецепту. На истиснуто тесто ставићемо тс.крем, или чоколадне мрвице али то не значи да не можемо додати и нешто друго. Мени лично се допада комбинација чоколаде и воћног пуњења од боровница. А када се испеку можемо их декорисати црном или белом чоколадом, мрвицама или „леденим“ боровницама.







Тортице са трешњама

0,500кг трешања
0,200кг путера
0,150кг шећера
4 јајета
0,270кг брашна
1 кашика трешњеваче
ванилин шећер
прашак за пециво

Трешње очистити и попрскати трешњевачом. Од наведених састојака припремити тесто, које ћемо кашиком сипати у папирне капсуле. На тесто ћемо ставити трешње, па преко њих опет тесто. Пећи око 20 минута на 180 степени. При сервирању, посути шећером у праху или ситно сецканим кандираним трешњама.





Чоко коцке

0,100кг црне чоколаде
0,110кг путера
0,125кг шећера
0,100кг жутог шећера
прстохват соли
млевена ванила
2 јајета
1 жуманце

0,120кг брашна
3 кашике какао праха

За разлику од претходних рецепата, смеша за овај колач пече се у дубљем подмазаном плеху на 180 степени, око 30 минута. Суштина је да средина овог колача, након печења остане лепљива не потпуно печена. Колач посути какао прахом, исећи на коцке и капслирати.

Панеттоне

Овај колач, италијански специјалитет, сочан је и мек захваљујући необично течном тесту с квасцем, од којег се прави. Мини Панеттоне пећићемо у малим калупима.

За тесто:

0,400кг брашна
0,150кг путера
1дл млека
0,42кг квасца
мало соли
0,80кг шећера
ванилин шећер
4 јајета
2 жуманцета
0,50кг кандираних вишања
0,100кг сувог грожђа
0,50кг бадема
0,100кг кандираног воћа(микс)

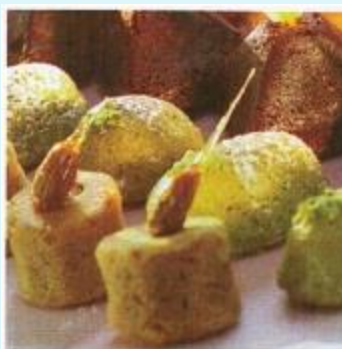
За премазивање:

0,125кг пекмеца од кајсија
0,125кг шећера у праху
2 кашике лимуновог сока
2 кашике рума

Овај колач пече се у високим калупима који су обложени папиром. Тесто пре печења, мора добро да нарасте, а пече се на 200 степени уз смањивање температуре у наредних 60-70 минута, у току печења.

У току печења, колач 2-3 пута премазати топљеним путером. Ако колач нагло почиње да тамни, покрити га папиром. Печени колач најпре премазати пекмезом од кајсија, а када се пекмез залепи преко њега премазати глазуру од шећера у праху, лимуновог сока и рума.

За разлику од Панеттона, који су изузетно мекани и након неколико дана, Кантуџини су врста италијанског колача који се два пута пеку и због тога су тврди и хрскави. Послужују се уз слатко вино или се умачу у еспресо кафу.



13. Чајни коалачићи

Тамни хлеччић од беланаца

За тесто:

8 беланаца

0,180кг шећера у праху

0,100кг густина

0,40кг отопљеног путера

2 кашике какаа

прашак за пециво

џем од рибизле

Глазура:

0,100кг чоколаде

0,80кг путера

У чврсти снег од беланаца, кашику по кашику сипати шећер у праху, просејани какао са густином и прашком за пециво и кап по кап додати отопљени путер. Тесто изручити у подмазан ужи калуп и пећи у

загрејаној пећници. Печени колач премазати слојем џема и прелити глазуром.

Штанглице са анисом

За тесто:

4 јајета

0,150кг шећера у праху

0,200кг брашна

0,100кг сувог грожђа

1 кашика млевеног аниса

Глазура:

0,100кг чоколаде

0,80кг путера

Јаја мутити са шећером, затим додати брашно, анис и исецкано суво грожђе. Тесто изручити у подмазану ниску капслу и пећи на 160 степени око 40 минута. Испечено тесто прелити глазуром, а када се глазура стегне исећи колач на штанглице. На сваку штанглицу врхом ножа нанети мало чоко-глазуре и посути сувим грожђем и анисом. Капслирати и послужити са другим врстама пецива, при том водећи рачуна о слагању нијанси.



Троуглићи са јабукама и румом

За тесто:

2 јајета

0,200кг шећера у праху

0,80кг путера

0,60кг млевених ораха

1 кашика рума
0,300кг очишћених јабука
0,250кг брашна
1 прахак за пециво
мало чоколаде у праху

Глазура:
0,200кг шећера у праху
2 кашике врелог млека
2 кашике рума

Пенасто умутити жуманца, а путер мутити са једним делом шећера па саставити са жуманцима. Додати остале састојке, а на крају умешати шам од беланаца. Додати изрендане јабуке, дибро оцеђене и тесто изручити у подмазану форму у облику троугла. Пећи у загрејаној пећници на 150 степени, 30 минута.

Печено тесто прелити глазуром и посути чоколадом у праху.

Мали тробојни куглоф



За тесто:
6 јаја
0,200кг маргарина
0,250кг шећера у праху
0,350кг брашна
4 кашике рума
ванилин шећер
пола кесице прашка за пециво
1 кашика какаа

мало црвене јестиве боје

Глазура:

0,100кг чоколаде

0,80кг путера

Маргарин умутити са шећером и жуманцима, додати рум, ванилу и мешати још 15 минута. Постепено затим додати брашно са прашком за пециво и снег од беланаца. Тесто поделити на три једнака дела. Један део оставити најсветлији, у други додати какао, а у трећи црвене јестиве боје. У мале подмазане калупе за куглоф, посуте слатким презлама сипати светло тесто, преко њега тамно и на крају црвено. Пећи у загрејаној пећници на 160 степени око 30 минута. Печене куглофе прелити чоколадном глазуром или их можемо посути шећером у праху.

14. Мињони

Мињони су француског порекла, назив им потиче од речи "миноис" што значи "љупког изгледа". Они заиста јесу љупки колачићи којима се не може одолети. По свом саставу су различити јер се праве од различитих маса. Коре се филују различитим кремовема.

Мињони могу бити различитих облика, а обликовање се врши сечењем или различитим аустехерима.

Готови мињони се преливају фонданом различитих боја, а декоришу се фонданом, марципаном, грилијашом, чоколадом, бадемом, лешником, кандираним воћем и слично.

Ова врста малих слатких залогаја врло је погодна за служење на различитим finger food забавама, а посебно на банкетима јер се сваки засебно сервира у папирне капсуле. Мињони се служе увек потпуно свежи јер се брзо суше. Оно што су канапеи у гастрономији то су мињони у посластичарству – мала уметничка дела.



Мињони од бисквитних маса

Припрема мињона изискује дужи временски период због припреме и печења саме масе, израде крема, филовања, пресовања, сечења и ауштеховања, а до потпуног изражаја долази иберциговање и декорисање самих мињона.

Мињони од жуте бисквитне масе филују се путер кремом или желатин кремом са додатком свежег воћа или воћа из компота уз додаток одговарајуће боје. Ови мињони се преливају фонданом беле, розе, жуте, оранж или нежно зелене боје у зависности од врсте воћа. Ако се декоришу фонданом онда су то најчешће исцртане трешње; облици од марципана су најчешће цветови или воће; а као декорација може се употребити кандирано воће.

Мињони од браон масе могу се филовати путер кремом или желатин кремом са додатком језгратог воћа (орах, лешник, бадем), млевеног грилијаша или кафе. Ова врста мињона прелива се фонданом светло или тамно браон боје, а могу се декорисати лешником, бадемом, грилијашом, или зрнцима кафе направљеним од марципана.

Мињони од чоколад масе филују се чоколад кремом и преливају фонданом чоколад боје, а могу се декорисати светлијим фонданом у виду различитих облика.



Мињони на подлози од меринг масе

Меринг масу можемо израдити на три начина: као топлу, хладну и кувану. За израду мињона најбоље је користити кувану мерингу.

Потребне намирнице:

- 0,500кг шећера
- 5 беланаца

Беланац улупати у чврст шам, шећер загрејати до орошавања па саставити са шамом и наставити лупање на пари. Меринг масу ставити у дресир кесу и на подмазаном и поштабаном плеху ошприцати подлогу, покретима око подлоге ошприцати зидове тако да средишњи део остане празан. Сушити на температури од 80 степени. Средишњи део можемо пунити воћним пуњењем или различитим кремовима, а површину можемо затворити марципаном или декор масом.

Суви мињони без пуњења

Ова врста мињона једноставна је за израду и припрема се од остатака различитих маса са додатком извесне количине крема, нугата или марципана. Ова врста мињона се ручно обликује: као лопте, као полулопте, као купе, а могу се пунити и у различите калупе (облик ораха, шапе, ...). Формиране мињоне прелити фонданом и декорисати.





15. Чајно пециво

Легенда о чају

Не зна се тачно да ли је чај, гост са Истока, добродошао, или је његов пут био тежак. Од XIII века, када га је Европа први пут упознала захваљујући Марку Полу, па до његове масовније употребе у XVI веку протекла су три века. Ритуал пијења чаја на Западу постао је свакодневна појава. А легенда каже да се краљевић Дарма, незадовољан што путујући по Индији није нашао истину, запутио се на север у Кину, да пита будистичке свештенике како да је пронађе. Свештеници му рекоше да седне у хлад и да се преда размишљању, а то ће га довести до истине. Међутим, како је краљевић био уморан од путовања, сан и умор лако су га савладали. Пренувши се из сна, бесан што је заспао, краљевић је почупао трепавице и бацио их на земљу. Из трепавица су, потом израсли листићи. Легенда говори како су ти листићи постали омиљен напитака. Наиме, кинески цар Шен Минг, који је због страха од болести пио само врелу воду, сео је једног дана у хлад некаквог жбуна. И док се припремао да отпије гутљај вреле воде, у шољицу му је упао поменути листић, Цар је био одушевљен новим укусом и решио је да од тога тренутка своју омиљену шољу вреле воде пије искључиво са овим ароматичним листићима.

И док вам пред очима титрају призори из легенде, а на неком од чајних поља Кине, Индије, Кавказа или неког другог поднебља, девојке берући и одлажући листове цветног чаја у корпице, певуше неку топлу и сетну мелодију, предлажемо да шољу вашег чајног задовољства оплемените чајним пецивом суптилног укуса и префињеног мириса различитих зачина.

Чајно пециво је посластичарски производ малих димензија које се најчешће служи на коктелима и као незаобилазни садржај на чајанкама. Према садржају намирница од којих се припрема спада у групу изузетно финог пацова јер је једна од основних намирница путер, а од осталих квалитетних намирница су језграсто воће, чоколада и ароматични зачини.

Чајне корпице

Потребне намирнице:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| - 0.125кг путера | - 0.060кг кристал шећера |
| - 2 јаја | - 0.200кг брашна |
| - 1 прашак за пециво | - 2 лимуна |
| - 0.100кг сувог грожђа | - 5 кашика рума |
| - 1 равна кашичица аниса | - 2 кашике какаоа |
| - 2 кашике цема | - 80 папирних корпица |

Припрема корпица:

Умутити путер и кристал шећер, додати жуманца и наставити са мућењем док се не створи пенаста маса. Додавати постепено брашно са додатком прашка за пециво, затим рендану корицу лимуна, сок од лимуна, анис, и на крају умешати суво грожђе које је претходно стајало у руму. Умутити беланца и сјединити са претходно припремљеном масом. Тесто се може поделити на пола, додати какао да се добију браон и жути колачићи. Корпице пунити до половине и поређати их на плех водећи рачуна да се не додирују. Колаче пећи 15 минута на температури од 180 степени. После печења на сваку корпицу ставити цем од рибизле.



Холанђани

Потребне намирнице:

- 0,750кг брашна
- 0,500кг путера
- 0,250кг шећера у праху
- 0,040кг какаоа
- мало соли
- мало ваниле



Мадлене

Потребне намирнице:

- 0,625кг брашна
- 0,625кг шећера у праху
- 0,300кг растопљеног путера
- 0,005кг соде бикарбоне
- настругана кора једног лимуна
- 10 јаја

Енглески чајни колудићи

Потребне намирнице:

- 0,250кг брашна
- 0,250кг путера
- 0,100кг сирове смесе марципана
- 0,100кг смеђег шећера

Чоколад переце

Потребне намирнице:

- 0,375кг брашна
- 0,040кг какаа
- 0,175кг шећера
- 0,250кг путера
- 1 јаје
- Ванила
- Мало соли



Жута и чоколад путер маса

Потребне намирнице:

- 0,220кг брашна
- 0,140кг путера
- 0,140кг шећера у праху
- 6 жуманаца
- 1 јаје
- Ванила



Норматив је за основну путер масу, а додатком какаоа добија се чоколад путер маса. Ове две масе разликују се у начину обликовања и врстом пуњења, а декоришу се са чоколадом.

Макрон-маса од ораха

Потребне намирнице:

- 0,600кг ораха
- 0,600кг шећера
- 6 беланаца
- 0,060кг брашна
- ванила

- цимет
- морско орашче

Ова маса након печења на температури од 100 степени можесе декорисати кандираним воћем, полуткама ораха или умакањем у чоколаду до пола. Облици ове врсте пецива могу бити различити и могу се припремати од бадема, лешника, кокоса, итд.

Чајно пециво се слаже по врстама и боји, наизменично ред светлијег па ред тамнијег.



Венчићи са пекмезом

0,600кг брашна
0,140кг шећера
0,250кг маргарина
2 јајета
ванилин шећер
стругана лимунова корица
џем и шећер у праху

Замесити тесто и оставити га да се одмори 30 минута. Развући оклагијом и округлом модлом већом, вадити доњи део венчића. Мањом округлом модлом вадити горњи део. Пећи у загрејаној пећници око 15 минута. На доњи део нанети џем, преко њега ставити мањи колутућ и све посути шећером у праху.

Кокос кифлице

0,500кг брашна
0,250кг путера
0,300кг шећера
0,250кг кокоса
2 јајета
2 кашике млека
прашак за пециво
ванилин шећер
шећер у праху за посипање

Пенасто умутити путер са шећером, додати јаја и остале састојке па замесити тесто. Оставити тесто 15 минута да се одмори. Обликовати руком кифлице и пећи на умереној температури. Док су још топле, посути их шећером у праху.

Куглице од чоколаде

0,200кг путера
0,150кг шећера у праху
0,200кг млевеног кекса
4 кашике рума
0,200кг млене чоколаде

Црне пуслице

0,500кг ораха
0,500кг шећера у праху
3 беланцета
сок од једног лимуна
0,100кг чоколаде
0,50кг ораха за декорацију

Орахе и шећер умесити са беланцима и лимуновим соком. Додати 100гр млене чоколаде. Масу обликовати у лоптице, одозго ставити по језгро ораха и сушити на 100 степени.

Кокосове звездице

0,300кг брашна
0,100кг кокоса
0,250кг маргарина
0,150кг шећера
2 жуманцета
½ прашка за пециво

Од наведених састојака замесити тесто. Развући оклагијом дебљине 0,5цм, а затим звездастом модлом водити тесто, ређати на подмазан плех и пећи на Т од 120 степени (заправо више сушити но пећи). Печене звездице посути ванилин шећером.

Падобрани

4 беланцета
0,210кг шећера у праху
0,200кг млевених ораха
1 кашика презли

Фил:

4 жуманцета
0,100кг шећера у праху
0,100кг путера
0,50кг чоколаде

Од беланаца и шећера умутити чврст шам, па додати орахе и презле. Масу ставити у дресир џак и истискивати лоптице на подмазан плех. Сушити на Т од 100 степени. Филовати кремом, па спајати по два падобрана. За ове колачиће, уместо ораха можемо користити лешник или бадем, а ако желимо да нам падобрани буду светлији у шам ћемо додати кокос.

Црно-беле куглице

0,250кг маргарина
0,350кг шећера
1дл млека
0,200кг кокоса
0,200кг млевеног кекса
0,200кг чоколаде

Прокувати млеко и шећер, додати маргарин. Овој маси додати кокос, млевени кекс и од ове масе правити куглице. Половину сваке куглице умочити у отопљену чоколаду. Уколико се деси да куглице не могу лепо да се обликују, не треба очајавати. Масу развући дебљине 1цм, па на сваком другом размаку од 1цм, премазати чоколадом.

Коцкице од мака

0,250кг маргарина
0,200кг шећера
1 јаје
0,300кг брашна
0,300кг млевеног мака
4дл млека
прашак за пециво
лимунова корица
ванилин шећер

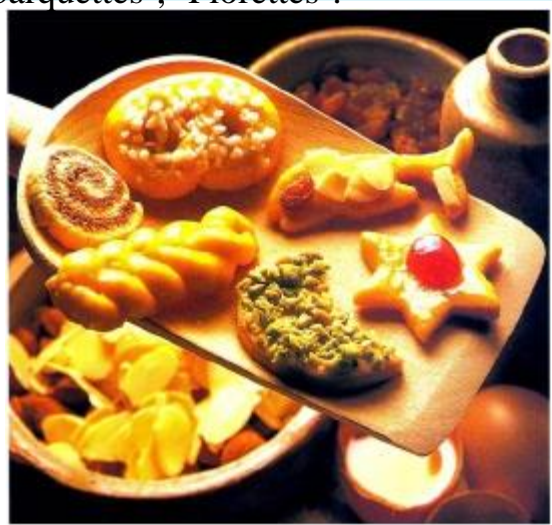
Маргарин пенасто умутити са шећером, додати јаје и све остале састојке. Пећи у подмазаном плеху, на Т од 160 степени око 30 минута. Печено исећи на коцкице, посути шећером у праху и послужити.



16. Ситни колачи

Велики је број различитих врста колача које би смо могли навести под овим насловом. Мередаван је само укус појединих нација.

Избор колача који у Немачкој служе уз поподневну кафу је заиста велик – од комада мрвичастих колача или торти од мињона. Међутим, за људе који воле поподне пити чај уместо кафе постоје различити колачићи који се служе уз чај. Ово важи за Аустрију и северне делове Немачке, док се у Италији редовно послужује “*pasticceria mignon*”. У Великој Британији се уз поподневни чај служи велики број разноврних колача од трошног теста (попут чајних колутућа) преко мињона и других глазираних колача. У Француској имају своје “*pettis gateaux*”, као што су “*saint Andres barquettes*”, “*Florettes*”.



Рафаело кугле

- Потребне намирнице:
- 2 дЛ воде
 - 0,500кг шећера
 - 0,500кг млека у праху
 - 0,250кг маргарина
 - 0,400кг кокоса
 - 0,100кг лешника

Пишингер

Кувати док се маса не згусне 9 јаја, 0,600кг шећера и 0,500кг маргарина. При крају кувања додати 0,300кг чоколаде. Овом масом филовати свих 5 кора велике обланде и одозго наредати чоколаду.

Лондонске штангле

Потребне намирнице:

- 0,500кг шећера
- 3дл воде
- 0,250кг маргарина
- 0,250кг млевеног кекса
- 0,250кг млевених ораха
- Морско орашче
- Ванила
- Бели фондан за преливање



Рум бомбице

Потребне намирнице:

- 0,200кг шећера
- 0,200кг млевених ораха
- 0,150кг рендане чоколаде
- 2 беланцета
- 2 кашике рума

Припрема:

Од ових намирница направити хомогену масу па формирати бомбице које се могу прелити чоколадом или фонданом и украсити по жељи, а могу се панирати у орах, лешник или чоколадне мрвице.

Париске бомбице са лешником

Потребне намирнице:

- 1кг паризер крема
- 0,400кг дробљеног лешника
- 0,400кг чоколаде за преливање

Припрема:

Дробљени пржени лешник ставити на радну површину па помоћу дресир кесе са глатком штерреном истискивати на лешник паризер крем. Рукама обликовати куглице, а када се добро охладе прелити их кувертиром.

Бајадера



Потребне намирнице:

- 0,300кг шећера
- 2 дл воде
- 0,250кг маргарина
- 0,300кг млевеног кекса
- 0,300кг млевених ораха
- 0,100кг чоколаде
- Кувертира

Корнфлекс

Потребне намирнице:

- 0,150кг шећера
- 8 кашика меда
- 0,250кг маргарина
- 0,250кг корнфлекса
- 0,200кг чоколаде
- 0,200кг сецканих ораха

Саламица

Потребне намирнице:

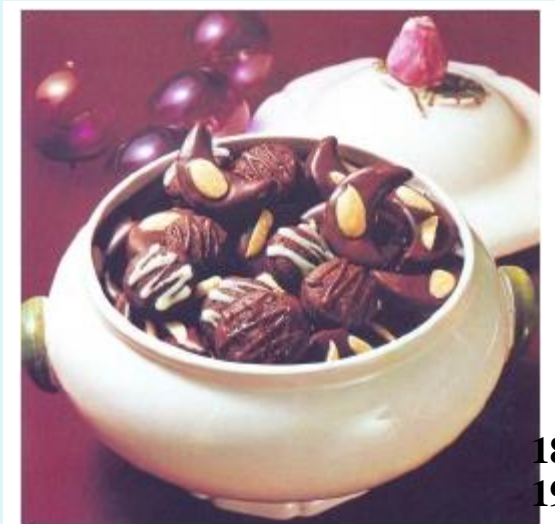
- 0,300кг млевеног бадема
- 0,500кг шећера у праху
- 0,080кг рендане чоколаде
- 2 беланца

Сусам штангле или троуглови

Потребне намирнице:

- 0,200кг пропрженог сусама
- 0,200кг белог ратлука
- 0,100кг шећера у праху

Припремљену масу можемо обликовати као штанглице или пунити калупе у облику троугла.



17. Воће као мали залагаји

Воће спада у посебну групу намирница које се, са појединим изузецима одликују:

- малом енергетском вредношћу
- великим садржајем воде
- малом количином протеина и масти
- знатним садржајем угљених хидрата и целулозе
- богатством минералних састојака и витамина, као и садржајем других хранљивих састојака као што су ензими, органске киселине, антоцијани, танини и др.

Препорука је да се свеже воће у понуди као Finger food сервира непосредно пред конзумирање сечено у различитим облицима, ауштеховано, сложено у виду лепезе од воћа притом водећи рачуна о слагању боја. Ауштеховано свеже воће се може аранжирати у издубљеној дињи, лубеници или ананасу.

Свеже воће можемо понудити и на следећи начин:

- купине преливене чоколадом сервиране на листу купине;
- ражњићи од свежег воћа и воћа из компота;
- карамелизовани ананас са сосом од топле чоколаде;
- хладне карамелизоване наранџе с јогуртом;



Карамелизовани ананас са сосом од чоколаде

Потребне намирнице:

- 1 зрели ананас
- 0.200кг смеђег шећера
- 0,5 дл Малибу рума
- 1 дл слатке павлаке
- 0,200кг црне чоколаде

Припрема:

Комадиће свежег ананаса стављамо на дрвене ражњиће поспемо смеђим шећером и кратко печемо на грилу или рерни до златно-смеђе корице.

Сос: изломљену чоколаду са румом истопити на тихој ватри, мешајући додати слатку павлаку и кувати да се згусне. Сос сервирати у сосијери а ражњиће ананаса на топлом овалу и посути их смеђим шећером.

Поред свежег воћа у понуди као finger food се може наћи суво воће и језграсто воће у комбинацијама са другим намирницама (чоколада, марципан, ратлук,...). Суво воће као и језграсто воће садржи мањи проценат воде али зато садржи већи проценат биљних масти, па се конзумира у мањим количинама. Овакве врсте посланица су карактеристичне за верске обичаје неких народа, као и за навике у исхрани.

Урме

Потребне намирнице:

- 15 урми
- 0,100кг млевених ораха
- 2 кашике шећера
- мало рума

Урме расећи по дужини, извадити коштицу и пунити их млевеним орасима помешаним са шећером и румом. Постоји и варјанта када се уместо коштице ставља зрно бадема.

На овакав начин можемо пунити суве кајсије, суве шљиве, суве смокве, а уместо ораха и бадема можемо користити марципан. Пуњено воће можемо прелити чоколадом, фонданом или карамелом. Сервирамо их у папирним капслама.

18. Ледени мали слатки залагаји

Прва асоцијација на ледени finger food јесте сладолед. Сладолед је свакако посланица која се може конзумирати током целе године, као самостална или у комбинацији са неком другом посланицом или воћем. За дуго летњи дан, као и за пријатно летње вече (summer night) негде поред базена, на некој тераси са погледом на Медитеран – право освежење јесте ледени finger food. Али, ледени finger food није само сладолед, или не бар онај сладолед на који се уобичајено мисли. Ледени finger food чине сладоледи млечни и воћни, с тим што воћни могу бити лаки и сорбети, затим кремасти сладоледи на бази слатке павлаке (може и парфе), семифредо (полухладан сладолед), итд.

Око многих посланица ломе се копча где су и како су настале. Када је реч о сладоледу, сви се слажу да је потекао из Кине тако што су Кинези воће стављали под снег да би се одржало. Касније су то исто воће почели мешати са снегом и тако су добили укусну освежавајућу посланицу. Кинески краљ Танг од Шанга је чак развио своју верзију сладоледа, мешајући млеко са ледом. Римски цар Нерон познат као велики гурман смислио је начин како да се у време летњих врућина расхлади. Обожавао је воћне сокове које је мешао са ледом који су му доносили са планина. Можда је то и претеча данашњег сорбета. Римљани су иначе мешали снег и са медом и уситњеним воћем.

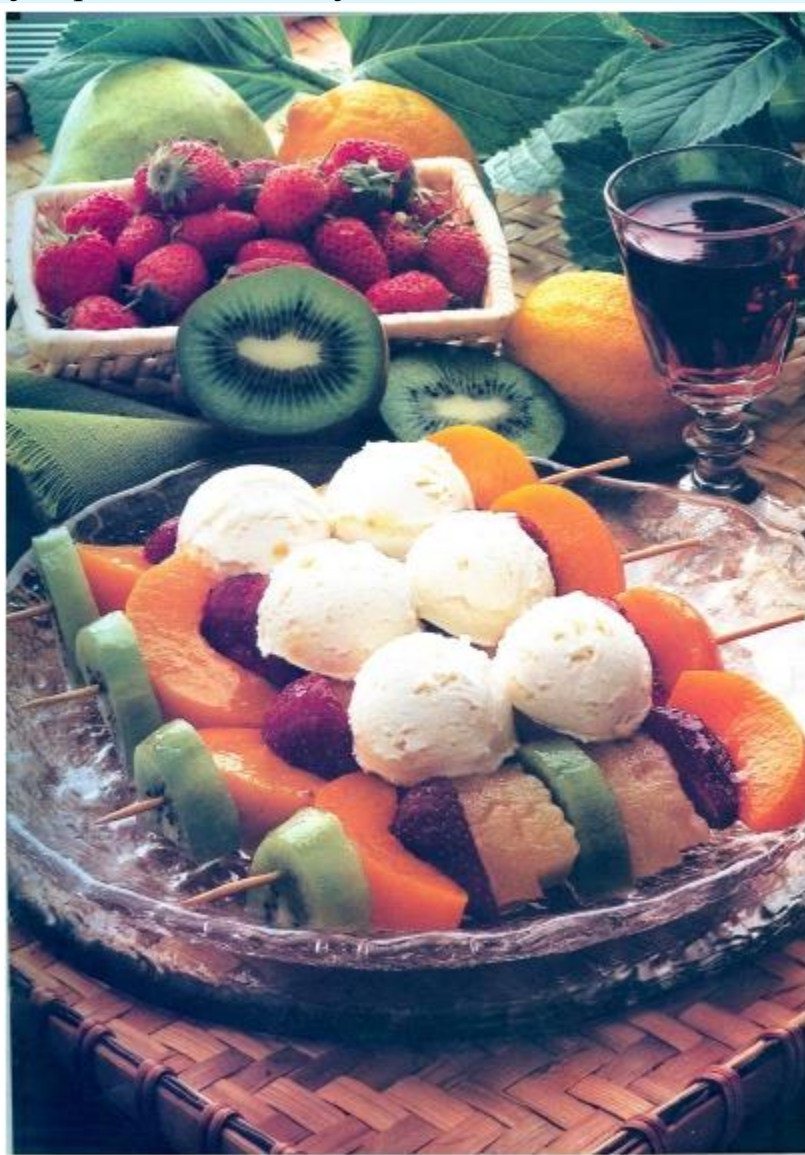
При европљанин који је имао част да проба сладолед био је Марко Поло. У својим путописима описао је посланицу налик на данашњи сладолед која се послуживала на двору Кублај-кана. За долазак сладоледа у Европу, тачније на Сицилију, заслужни су Арапи који су за време своје владавине упознали италијане са вештином замрзавања сладоледне креме. Кад је 1500. године италијански кувар на свадби Катарине де Медичи и француског краља Хенрија II сервирао италијански сладолед ова посланица је почела да се шири светом.

У XVII веку на двору енглеског краља Чарлса I, краљев француски кувар је спремао хладну крему која је личила на свеж снег. По налогу краља кувар де Марко је био плаћен да рецепт чува у тајности.



У Америку је сладолед стигао доста касно, али су га међу првима конзумирали Џорџ Вашингтон и Томас Џеферсон.

Ненси Џонсон је 1846.године изумела апарат за прављење сладоледа сличном оном који данас постоји у малим посластичарским радионицама. Замрзивач за сладолед, усавршен је 1920. године. Јестива чашица за сладолед дебитовала је 1904.године на светском сајму у Сент Луису. Италијан Итало Марђиони, сладоледар са Вол Стрита је служио сладолед у стакленим чашама које су се разбијале, морале прати тако да је конструисао апарат за прављење вафла који се још топао могао савијати у корнет. Први сладолед на штапићу звао се "ескимо бар" а смислио га је Крис Нелсон из Ајове 1920.године.



Сорбети

Сорбети су врло лаки сладоледи начињени од сока или воћне каше, ликера или сувих вина употпуњених додатком сирупа. Овај сладолед је мање кремаст од уобичајених а с обзиром да у основи садржи воће може се сервирати у комбинацији са свежим воћем.

Граните

Под овим именом многи подразумевају измрвљен лед помешан са сирупом, али права гранита иако се ради од леда и сирупа је нешто друго. Граните су врста лаких сладоледа, али много зрнастији и за њихово припремање није потребан апарат за сладолед. Могу се припремати са соком од свежег воћа или воћа из компота. Воћном соку додаје се врло мало сирупа јер да би гранита била освежавајућа не сме бити много слатка. Гранита се састоји од много љуспица леда.

Гранита од лимуна

Сипати у посуду 0,750л хладне воде, процеђени сок од 5 лимуна и 0,100кг шећера. Мешати док се шећер не истопи. Излити у посуду са танким зидовима и ставити у замрзивач. Након један сат треба промешати, јер ће се у међувремену створити љускице леда. Потребно је повремено мешати граниту ради стварања што више љускица леда, иначе би се део на површини и онај са зидова посуде замрзли у комаде леда. Могу се сервирати у чашама или јестивим чашицама од вафла.

Семифредо

Семифредо је врста полухладног сладоледа (италијански семифредо) јер се израђује већим делом од слатке павлаке.



Медени семифредо

Потребне намирнице:

- 3дцл слатке павлаке
- 0,050кг меда
- 4 жуманца
- 1 јаје
- 2 кашике препечених пињола

Начин израде:

Жуманца, јаје и мед лупати на пари док маса не побледи. Улупати слатку павлаку и саставити са претходном масом. Сипати у одговарајући плех и одложити у замрзивач 2-3сата. Сервирати преливено медом и посути пињолама. Занимљиво је да се овај сладолед може сећи различитих облика. Уз семифредо се може послужити неко добро бело десертно вино.

Парфе

Потребне намирнице:

- 7 дцл слатке павлаке
- 4 жуманца
- 1дцл воде
- 0,100кг шећера
- 2 кесице ванил шећера
- 0,050кг млевеног прженог лешника
- ликер од лешника

Млечни сладолед

Потребне намирнице:

- 1л млека
- 0,300кг шећера
- 6 жуманаца
- 1 јаје
- 0,050кг путера
- 2 кесице ванил шећера

Овај сладолед чини основу свих млечних сладоледа. У зависности од тога шта додајемо (лешник, чоколада, кафа, малага вино и суво грозђе) сладолед добија назив. Млечни сладолед који сервирамо као кугле, можемо прелити отопљеном чоколадом, сваку куглеу, белом, црном или млечном, и сваку појединачно сервирати. Наравно, уместо кугле постоје различити калупи за овакву послатицу те се они називају ситни тврди ледени комади који се могу сервирати у папирним капсулама.

Једна од занимљивости везана за сервирање и преливање сладоледа јесте ред хот чили сируп који се припрема на следећи начин: 0,260кг шећера и 2дцл воде кувати 15 минута да течност испари и добије се сируп густ и провидан. Додати ситно сецкану љуту паприку и лагано саставити.

Чудесно, љутина убија хладноћу и обрнуто.



Омлет изненађења

Ова посланица се први пут појавила 1895.године на јеловнику чувеног хотела "Париз" у Монте Карлу. За појаву ове посланице заслужен је физичар Бенџамин Ранфорт, јер је својим открићем да шам штити сладолед од велике топлоте, ова посланица присутна у свету више од једног века.

19. Креме у чашама

Веома атрактивно изгледају ове укусне креме припремљене на бази воћа, чоколаде или нечег другог. Оне могу бити веома ретке, јер се сервирају у чашицама или чинијицама као „моно“ порција, као једна или више врста у чашици, укусне и веома лепо декирисане. Моно порција подразумева да није већа од 4-5 захвата кашичицом при конзумирању. Овакве врсте посланице припремају се по топлом или хладном поступку, додајући им често комаде бисквитних коцкица, путер масе или пуслица од меринг масе као и свеже или кандирано воће, воћне каше и др. Као декорацију за ове посланице можемо користити различите облике дресиране чоколаде, декорацију од шећера, свеже или ушећерено воће, различите облике бисквитног или пареног теста итд.

Забајоне

Сладак, пенушав и лагано „опијен“ то је Забајон како га називају Французи. У Италији се овај десерт зове забајоне, а код нас крем од винске пене, што је заправо превод. Ради се о лаганом крему од јаја, који се меша са вином или шампањцем, али се прави забајоне меша само са ароматичном Марсалом. Послужује се као умак уз слатка јела, али ако је хладан сервира се у чашицама као десерт.

Потребне намирнице:

4 жуманцета

0,50кг шећера

8дл десертног вина(марсала,порто или прошек)

Све састојке саставити па лупати на пари док се маса не згусне.Сипати у чашице у које смо на дно ставили бисквите округлог облика.Одозго можемо посути листиће печеног бадема.

Пена од купина

2дл црвеног вина

3дл сока од јабуке

0,60кг шећера

0,60кг густина

4 беланцета

0,200кг купина

цимет

Прокувати вино са 2/3 сока од јабука и циметом. Густин саставити са остатком сока од јабука и умешати у вруће вино. Беланца са шећером умутити и постепено додавати у крем од вина, па поново прокувати. Купине додати у крем и сипати у чаше. Декорисати купином и спиралом од магичног шећера.

Мус од чоколаде

0,100кг млечне чоколаде
0,100кг црне чоколаде
3 жуманцета
0,80кг шећера у праху
2дл слатке павлаке

Чоколаду ћемо отопити на пари. Жуманца ћемо мутити на пари са шећером у праху, док не постане светле боје. Додати отопљену чоколаду, а затим шам који смо умутили и лагано саставити. Слатку павлаку ћемо ставити у чашицу, прелити кашичицом отопљене чоколаде па сипати мус. Овакве врсте послastiца се никада не сипају до врха, да би гост могао лакше да захвати из чашице, а савремени примењени дизајн нам данас пружа море различитих облика и величина чашица за „моно“ порцију.

Мус од чоколаде можемо декорисати чоколадом на силиконски папир излићемо белу чоколаду и гуменом, назубљеном шпахтлом развући таласе преко целог папира. Преко ове чоколаде излити црну чоколаду, ножем развући преко беле и оставити да се стегне. Исећи различите облике којима ћемо декорисати чоколадни мус.

Мус се може припремати и од беле чоколаде или у комбинацији са црном и млечном. Реч „мус“ је француског порекла и значи пена.

Крем триколоре

Крем под овим називом означава крем у три боје. Избор врста крема може бити различит, али треба водити рачуна о слагању пре свега укуса кремova а затим и боја. Као основу за овај крем можемо направити баваро крем, а то је заправо желатин крем на бази слатке павлаке.

Потребне намирнице:

7дл слатке павлаке

4 жуманцета

0,100кг шећера

2дл млека

0,25кг желатина

0,50кг поморанце

0,20кгр пистаћа

„леди мирор“ глазура

колотови сушене слатке поморанце

На дно чашице ставити пуслицу, а преко пуслице крем у који смо додали сецкане пистаће и мало зелене боје; преко овог крема сипаћемо крем са укусом поморанце (свежа или кандирана), а затим основни желатин крем који је беле боје. Отопићемо глазуру на пари и додаћемо мало ликера од поморанце и прелити преко крема. Декорисати колотом поморанце.

Крем бруле

Ако бисте данас питали Французе чији је крем бруле они би вам без размишљања рекли типична француска посланица. А на исто питање поносни Каталонци одговорили би да је то, у ствари, крема каталана или крем Сан Хуан, а да су је Французи присвојили. Почетком 20.века француски посластичарски маг Ескофиер уврстио је на листу десерта крем бруле, који је до данас остао непревазиђена посланица али је ипак доказано да порекло води из Каталоније у Шпанији. Традиција у Каталонији налаже да сваке године 19.марта на дан Сан Хуана слободне баке, или тетке које живе у породичном домаћинству,з а све чланове породице спремају крему каталана.

Укус овог крема неће никог оставити равнодушним, а као изузетно укусна и лака посланица налази се у јеловницима светски чувених ресторана. Његова основна карактеристика јесте што се испод хрскаве шећерне корице налази лагани, укусни крем. Када се помешају ова два укуса ужитак је не забораван.

Потребно је:

0,200кг шећера

4 жуманцета

0,20кгр густина
1/2л млека
ванила

Улупати у шерпи 150гр шећера и четири жуманца, док маса не постане пенаста. Додати ванилу и млеко. Лагано на тихој ватри загревати млеко док не почне да се згушњава. Склонити с ватре, извадити штапић ваниле и излити крем у керамичке посуднице. Охлађени крем ставити у фрижидер. Непосредно пред служење, површину крема посути са преосталим шећером и бренером карамелизујте шећер. Крем се послужије хладан.

Крем бруле је до те мере постао омиљена посланица у свету да многе фирме у пакету продају посуде, жарач, рецепт и кесицу шећера. Неке су фирме отишле толико далеко да продају чак и инстант прашак-за домаћице које немају довољно времена да се посвете оригиналном поступку за спремање креме бруле.

Међу кремovima које можемо сврстати у понуду као моно порцију не треба изоставити ни карамел крем. Чињеница је да све што бисмо понудили госту треба да има свој квалитет и да буде примерено потрбама и жељама госта.

Овакве врсте посланица лагане, кремaste, освежавајуће све више имају примену у посластичарству не само као мали слатки залогаји у понуди коктел партије, већ и у редовном угоститељском пословању.





Крем у три боје(триколоре)

18. Желеи

Желеи су посланица која се једноставно припрема, а као мали слатки залогај представља прави ужитак у врелим летњим данима. Основу за израду желеа чине воћни сокови или вино, желатин, шећер, беланац за бистрење и различити додаци воће, зачини, боје, ароме. Желеи се могу послужити на крају забаве или између других залогаја као и неке врсте сладоледа, при чему могу ублажити тежину унете хране и послужити као освежавајући залогај. Њихова једноставна припрема, допуњена је њиховим изгледом и начином сервирања који

никога неће оставити равнодушним. Основни желе представља базу у изради других врста желеа.

Потребне намирнице:

1/2л воде

0,175кг шећера

15 листова желатина

сок и кора 1 лимуна

2 беланцета

Желатин потопити 10 минута у хладну воду да набубри. Прокувати воду, шећер и лимунову кору. Беланца умутити са лимуновим соком док не запени, додати желатин и лагано сипати прокувани шећер и воду. Лупати и даље на топлпм док течност не укува, а затим склонити са штедњака. Када се беланце подигло на површину у чврстој структури, процедити желе кроз газу или густу жицу да желе буде потпуно бистар.



ЖЕЛЕ ОД ПОМОРАНЦЕ

5дл основног желеа

стругана кора од 2 поморанце

1л сока од поморанце

0,5дл ликера контро или кирасо

кандиране коре поморанце

Овај желе је много укуснији ако се припрема од свежих поморанци. У основни желе док је још млак додаћемо процеђени сок свежих поморанци, настругану кору и ликер. Овако припремљен желе можемо сипати у половине кора поморанци које смо исцедили за сок или сипати и чаше за шампањац и оставити на хладном да се стегне. Пред сервирање декорисати кандираним корама поморанци које смо исекли различитих облика.

Желеи се осим као посланица за себе, могу сервирати и као додатак другим хладним посланицама или као декорација ако се излије у већи, плићи суд након хлађења можемо сећи различите облике којима ћемо декорисати сладоледе, хладне креме или у таквим облицима послужити као мали салатки залагај.

Желе од нане

0,60кг листића нане
3 кашике меда
6 листића желатина
кардамон
2 кашике сока од лимуна

Опраћемо 50гр листића нане и прелити са 1/2л кључале воде. Оставити да одстоји 10 минута, процедити и зачинити медом и кардамоном. Желатин оставити у хладној води 10 минута, оцедити га и додати у врућ зачињен чај, затим додати сок од лимуна. Овако припремљен желе сипати у плех и оставити на хладном око шест сати. Желе ћемо сервирати на издробљеном леду, који смо помешали са 10гр ситно исецканих листића нане, исечен на коцкице или ромбоиде.

Желе од рабарбаре

0,750кг рабарбаре-без листова
0,120кг шећера
3 листа желатина
0,250кг немасног сира
2 беланцета

Рабарбару исецкати на коцкице и динстати их са 80гр шећера и 1дл воде око 20 минута. Комадиће рабарбаре након динстања испасирати. Желатин потопити у воду, оцедити га након 10 минута и саставити са соком у којем смо динстали рабарбару. Излити у силиконски калуп са мањим „чашицама“ и оставити на хладном. Сир измешати са пиреом од пасиране рабарбаре, додати шам од 2 беланцета и 40гр шећера и при сервирању желеа, одозго ставити по мало ове укусне креме од сира.

Овај желе може бити сервиран и као желе од нане, а за декорацију можемо употребити ситно сечено лишће рабарбаре.

Један од занимљивих начина сервирања желеа као малих залогаја може бити и више врста желеа, различитих боја и укуса, различито сечених али поређани један на други при чему их чврсто придржавају пластичне без бојне чачкалице. На овај начин можемо сервирати желе припремљен од белог и црвеног грожђа коцкица црвеног желеа, коцкица светлог желеа на врх половина зрна црвеног грожђа. Коцкице овако припремљеног желеа можемо сервирати на листовима винове лозе.



Желе из калупа са вишњама и пистаћима

21. Пралине

Реч "пралина" је француског порекла а у говор ју је увео М. Choiseul, Comte de Plessis-Praslin, француски чиновник и дипломата из XVII века коме је куварица припремала бадеме потопљене у шећер и које је назвао "праслин".

Белгијске пралине је осмислио Жан Неахаус. Његов деда је 1857.године напустио Швајцарску и доселио се у Брисел где је отворио апотеку. Ту је продавао бомбоне против кашља, сирупе за стомак и горку чоколаду која је била више лек него слаткиш. Његов син Фредерик је студирао посластичарство и продавао слаткише од карамела, воћне пасте и чоколаду са ванилом. Убрзо је Жан потпуно преорјентисао посао а њихови производи су били толико тражени да 1895.године конфектерија Неахаус постаје најпознатија кондиторска кућа у Бриселу. После Фредерикове смрти посао преузима његов син Жан који је 1912.године измислио прву пралину. Те прве пралине су се продавале у корнетима, али су често бивале згњечене, тако да су осмислили и специјално паковање под називом "балотин" или "пралине бокс".

Израда пралина захтева изузетну спретност, одговарајуће калупе као и квалитетне сировине. Град Бриж у Белгији је најпознатији у свету по производњи пралина. У њему се налази Музеј чоколаде и 43 чоколаторије које све добро послују. Свака од њих има своју клијентелу.



Нугат пралине

Потребне намирнице:

- 0,125кг слатке павлаке
- 0,250кг горке чоколаде
- 0,150кг нугат смесе
- 0,030кг маслаца
- 2 кашике маслаца од кикирикија
- шећер у праху



Лопте од кафе

Потребне намирнице:

- 0,500кг путера
- 0,375кг фондана
- 0,5дцл ликера од кафе
- 0,500кг млечне чоколаде
- зрнца кафе од марципана

Шери

Потребне намирнице:

- млечна или црна чоколада
- вишње из ликера

Начин рада:

Калуп за пралине обложити темперираним чоколадом (млечна 27С, црна 28С). Помоћу шпахтле и окретањем калупа наопачке отклонити вишак чоколаде. Одложити да се чоколада стегне. Затим пунити вишњама, па потом темперираним чоколадом затворити калуп.

За пуњење пралина можемо користити основни или базни крем у који додајемо различита пуњења-ароме (маракуја, нугат, поморанџа, кафа,..), затим ганаш крем од беле, млечне или црне чоколаде, марципан, свеже воће, кандирано воће и воће из компота.

Због свог укуса и изузетно лепог изгледа, различитости облика пралине су веома цењене и скупе. Као поклон дарују се само три до четири комада. И у понуди као finger food не би требало ићи више од четири пралине по особи. Њихова тежина се креће од 10-15гр по комаду.

22.Марципан



Мали слатки залагаји од марципана

Марципан води порекло са Оријента, где се деликатна мешавина бадема и шећера као врхунска посластица износила на трпезу Калифа.

Чувени морепловци Шпанци и Португалци, донели су марципан преко Венеције у Европу. Поред трговине овом посластицом ,апотекари су покушали да направе марципан и у 18.веку су га продавали као лековито средство.

У 14.веку марципан је важио за посластицу племства и био је вредан поклон, достојан само најбогатијих. По открићу Новог света, заживела је трговина шећером и Европа га је све више и више користила. Све је водило томе да су посластичари преузели трговину марципаном и од безличне масе правили уметничке фигуре. Тајна старог рецепта за производњу марципана лежи у прецизном односу бадема, шећера и ружине водице. Чувени произвођач марципана је немачка фирма „Најдерегер“ из Лубека која већ 200 година производи марципан истог квалитета од најбољих сорти бадема из Шпаније и Италије. Ова фирма

дневно производи 30.000кг марципана и на светско тржиште пласира преко 300 врста различитих специјалитета са марципаном. Већина фабрика за производњу пралина и других слаткиша купује марципан од ове фирме. Моцарт кугле се не могу замислити без марципана, али марципан у посластичарству има широку примену у изради послатица, за декорацију или као мали слатки залог. Најдерегеров марципан садржи исту количину бадема и шећера, а тајна је у 7% састојака који се додају и овом марципану дају посебну арому.

Коцкице од марципана

0,500кг марципана
0,100кг бадема
0,300кг чоколаде

Готову смесу марципана развући дебљине 0,5цм и оштрим ножем исећи квадрате величине 2цм. На средину сваког квадратића, фишеком од папира истиснути кап отопљене чоколаде, а затим ставити зрно бадема и благо притиснути да се бадем залепи. Сваки квадратић иберциговати у кувертиру чија температура не сме бити виша од 30 степени, оцедити а када се чоколада стегне послужити.

Ове коцкице можемо припремити без додавања бадема. Исечени марципан иберциговаћемо чоколадом и на сваки ставити исечену декоративну фолију са одређеном шаром коју скидамо када се чоколада стегне.

Корпице од марципана са ванил кремом

0,600кг марципана
2дл млека
0,100кг шећера
2 жуманцета
0,20кг брашна
ванилин шећер
ликер од бадема
0,30кг флисираног бадема



Готову марципан смесу обојићемо браон бојом. У металне калупе који имају облик корпице посути шећер у праху, а затим обложити марципаном. Оставити да се суши, а за то време припремити ванил крем у који ћемо након кувања додати Амарево ликер од бадема. Марципан корпице полако извадити из калупа, напунити кремом и посути печеним флисираним бадемом.

Кајсије са марципаном

0,300кг марципана
0,500кг сувих кајсија
1 беланце
0,200кг шећера

Суве кајсије напунити марципаном величине њене коштице. Сваку кајсију провући кроз беланце, а затим панирати у кристал шећер. Према укусу ова се посланица може и прелити чоколадом, а на исти начин можемо пунити суве шљиве или смокве, а поступак може бити и обрнут суво воће ставити У марципан обликовати облик рукама и када се стегне исећи на пола.

Смокве у марципану

0,400кг марципана
0,250кг сувих смокви
1дл мараскина
0,100кг чоколадних мрвица

Развући марципан, исећи ставити смокву и обликовати у лоптицу. Сваку Премазати мараскином и панирати у чоколадне мрвице.



23. Закључак

Реч "fooding" је енглеског порекла која у слободном преводу значи "храна плус осећај", што постаје права филозофија исхране и гастрономију и посластичарство подиже на уметнички ниво.

" Finger fooding" нам пружа праве гастрономско-

посластичарске креације, које се, осим што плене готово савршеним изгледом, одликују и префињеним укусима и у потпуности имају сврху анимације гостију, јер му дају тему за почетак неформалног разговора који је основна карактеристика finger food забава.

Колико је овај начин конзумирања послатица постао популаран доказује нам велика понуда литературе, часописа, сајтова који су посвећени овим малим слатким залагајима.

Уметност прављења послатица, за разлику од једноставног припремања намирница је веома битна одлика цивилизације. У последњих неколико година присуствујемо формирању нових праваца, како у туризму, тако и у гастрономији и у посластичарству.

Више није довољно понудити госту само храну и смештај, он за свој новац очекује да га непрестано изненађујемо, што у XXI веку посебно подстиче развој анимације као посебне бриге о госту. Неминовно спој анимације и исхране доводи до развијања нових техника и метода припремања и услуживања хране и послатица. Finger food је свакако једна од њих.

На крају треба поновити да finger food може бити забаван или формалан, али увек мора бити лепо аранжиран, једноставан и са посебним акцентом на добар укус.

23. Литература

1. Сладоледи – Fernanda Gosetti, СIP, Загреб -1988.године
2. Торте и колачи – Митра Тододровић, Просвета, Београд, 2003.године
3. Велики бурдин кувар – Ernst Birsner, Нолит, Београд 1987.године
4. Заувек лето – Nigella Lawson, Самиздат Б92, Београд 2005.године
5. Краљевски ситни колачи – Дивна Михаиловић и Мирјана Љубичић, Веселе новине, Краљево, 2001.године
6. Каталог Sapori-Veri Industria Dolciaria, Италија, 2005.године
7. Сва расположива интернет литература
8. Јела по поруџбини и послатице за трећи разред угоститиљско-туристичке школе. М. Вукић,М. Портић,зунс Београд 2004.
9. Интернет