



Kilka słów o opiekaczu do orzeszków i przepisy na pyszne orzeszki z kremem

Witaj drogi użytkowniku, przede wszystkim chcielibyśmy podziękować Ci za wybranie produktu marki Zilan. W tym krótkim przewodniku postaramy się pomóc Ci uzyskać rezultaty, którymi mógłby się pochwalić nawet profesjonalny mistrz cukierniczy!

Jeśli już wcześniej przygotowywałeś orzeszki lub też miałeś okazję spróbować tego deseru, zapewne znasz już tradycyjny przepis, w którym jako nadzienie stosuje się karmel uzyskany z zagęszczonego mleka.

W naszym przewodniku chcemy pokazać, jak możesz podkreślić swoją kreatywność i przygotować własne kombinacje smakowe, wykraczając poza tradycyjną recepturę.



Zanim przejdziemy do przepisów, kilka słów o naszej orzeszkownicy. Pieczenie takich orzeszków ma być przyjemnością. Zapewne masz w domu foremki do piekarnika, ale to... zajmuje wieczność. Nasze urządzenie zaczyna działać po podłączeniu do zasilania, bez naciskania żadnego przycisku.

Urządzenie posiada powłokę nieprzywierającą, nie ma więc potrzeby użycia oleju do pieczenia.



Porada 1 Włącz orzeszkownicę na 2-3 minuty przed rozpoczęciem pieczenia ciasteczek aby się nagrzała.

Porada 2 Doskonałe rezultaty osiągniesz piekąc ciasteczka przez około dwie minuty, w przypadku ciasteczek kakaowych i około dwie minuty i dwadzieścia sekund w przypadku zwykłych.

Porada 3 Użyj 3-4 kawałków ciasta różnych rozmiarów do przygotowania próbnej partii. Pozwoli Ci to określić optymalną ilość ciasta.



Pamiętaj! To jest urządzenie elektryczne, nie możesz więc myć go pod bieżącą wodą, ani używać zmywarki do naczyń. Po użyciu, odłącz je od źródła zasilania, pozwól ostygnąć, a następnie przetrzyj wilgotną szmatką i pozostaw do wyschnięcia.

Teraz już możesz przystąpić do realizacji Twoich kulinarnych marzeń!

Przygotowanie ciasta

I. Ciasto klasyczne

Składniki:

- 250g mąki pszennej
- 125g masła
- 1 jajko klasy L
- 0,25 łyżki stołowej proszku do pieczenia
- 50g cukru



Z podanych składników otrzymasz w sumie **144 połówki**, a łącząc je **72 orzeszki**. Można uzyskać nieco więcej lub mniej, zwiększając lub zmniejszając ilość ciasta w proporcjach.

Do dużej miski wsyp mąkę i dodaj masło. (pokrój je na małe kawałki, co ułatwi Ci pracę). Nie dociskaj zbyt mocno, ani nie ugniataj. Wymieszaj składniki dokładnie palcami, tak aby się połączyły.

Ubij jajka z cukrem, aż uzyskasz jasnożółtą i pienistą masę. Możesz użyć miksera elektrycznego.

Dodaj proszek do pieczenia. Wymieszaj przez **10-15 sekund**. Następnie dodaj ubite z cukrem jajka i wyrabiaj przez około **4-5 minut**, aż wszystko się połączy i uzyskasz jednolitą konsystencję.

Przygotowane ciasto owiń folią spożywczą i odstaw na **30 minut** do lodówki. Twoje ciasto powinno wyglądać tak jak na obrazku.

Teraz możesz przystąpić do pieczenia. Uformuj schłodzone ciasto w niewielkie kulki (wielkość trzeba wyczuć i najlepiej zrobić **3-4 testowe**) i umieść w orzeszkownicy.



Pieczemy przez **2 minuty** do uzyskania rumianego koloru.

Porada 1 Kuleczki z ciasta nie powinny być za duże i wychodzić z foremki, wtedy źle się smażą.

Porada 2 Nie należy za długo smażyć skorupki, bo będą twarde.

Twoje orzeszki są już gotowe na spotkanie ze śmietaną i nadzieniem!



II. Ciasto kakaowe

Składniki:

- 3 jajka klasy L
- 180g roztopionego masła (upewnij się, że jest całkowicie ostudzone)
- 100g cukru
- 350g mąki
- 50g kakao w proszku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli



Z podanych składników otrzymasz w sumie **212 połówek** ciasteczek, a łącząc je **106 orzeszków**. Możesz uzyskać więcej lub mniej, zwiększając lub zmniejszając składniki w równych proporcjach.

Ubij jajka z cukrem, aż uzyskasz jasnożółtą i pienistą masę. Możesz do tego użyć miksera elektrycznego. Dodaj roztopione wcześniej masło i sól.



Dodaj proszek do pieczenia, kakao oraz kilka łyżek stołowych mąki. Wymieszaj. Jeśli użycie miksera stanie się trudne, zamiast niego użyj szpatułki, aby ubić mieszaninę. Kontynuuj dodawanie mąki, a gdy użycie szpatułki również stanie się trudne, zagniatą ciasto rękami.

Po wymieszaniu wszystkich składników i uzyskaniu jednolitej masy owiń ciasto folią spożywczą i odstaw na **30 minut** do lodówki. Twoje ciasto powinno wyglądać tak jak na obrazku.

Teraz możesz przystąpić do pieczenia. Uformuj schłodzone ciasto w niewielkie kulki (wielkość trzeba wyczuć i najlepiej zrobić **3-4 testowe**) i umieść w orzeszkownicy.



Pieczemy przez **2 minuty** do uzyskania gotowości.

Porada 1 Kuleczki z ciasta nie powinny być za duże i wychodzić z foremki, wtedy źle się smażą.

Porada 2 Nie należy za długo smażyć skorupki, bo będą twarde.

Twoje orzeszki są już gotowe na spotkanie ze śmietaną i nadzieniem!



Porada 3 Same "skorupki" na orzeszki można upiec nawet jeden, czy dwa dni wcześniej. Przestudzone połówki orzechów wystarczy zawinąć luźno w papier śniadaniowy, a następnie umieścić w zwykłej torbie spożywczej i trzymać w szafce kuchennej.

Przygotowanie nadzienia

I. Krem karmelowy

Składniki:

- 1 puszka skondensowanego mleka (słodzonego)

To klasyczne nadzienie do orzeszków. Aby je przygotować wystarczy Ci jedynie puszka słodzonego, skondensowanego mleka.

Po usunięciu papierowych etykiet z puszki, umieść ją w rondlu i napełnij taką ilością wody, aby zakryła górną część puszki. Zagotuj wodę, następnie gotuj na wolnym ogniu przez około **3 godziny**.

Uwaga! W trakcie gotowania dolewaj wody aby **puszka zawsze była całkowicie zanurzona**. Po **3 godzinach** wyjmij puszkę z garnka, aby ostygła. Gdy już ostygnie, karmel będzie gotowy.



II. Krem Szefa Kuchni

Składniki:

- 1 łyżka stołowa mąki pszennej
- 1 łyżka stołowa skrobi pszennej lub kukurydzianej
- 4 łyżki stołowe cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2,5 szklanki mleka
- 1 żółtko
- 1 opakowanie bitej śmietany w proszku (75gr)

Do garnka dodaj 1 **stołową łyżkę mąki**, 1 **stołową łyżkę skrobi** pszennej lub kukurydzianej, 4 łyżki **stołowe cukru** oraz 1 **opakowanie cukru waniliowego**. Wymieszaj drucianą trzepaczką.

Następnie powoli dodawaj 2,5 szklanki **mleka**, cały czas mieszając, aby nie było grudek. Następnie dodaj 1 **żółtko** i dobrze wymieszaj trzepaczką, aż jajko się rozpuści.

Gotuj powstałą masę na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż krem zgęstnieje i stanie się puszysty i pojawią się w nim bąbelki. Gdy krem się zagotuje i nabierze odpowiedniej konsystencji, wyłącz kuchenkę i pozostaw do ostygnięcia. Do ostudzonego kremu dodaj 1 **torebkę bitej śmietanki** w proszku i ubijaj mikserem przez około 5-6 minut, aż masa stanie się biała.



Porada 1 Możesz dodać kakao oraz nieco zwiększyć ilość cukru.

II. Krem eklerowy

Składniki:

- 4 szklanki mleka
- 1 szklanka cukru - ok. 200g
- 5 łyżek stołowych mąki pszenicznej
- 2 łyżki stołowe skrobi
- 1 jajko klasy L
- 1 opakowanie bitej śmietany (75g)

Do garnka wlej mleko, dodaj cukier, mąkę, skrobię oraz jajko. Gotuj, mieszając, aż krem się zagotuje i zgęstnieje.

Krem gotujemy na średnim ogniu i cały czas mieszamy, aby nie powstały grudki i nie przyklejały się do dna.

Zdejmij zagęszczony krem z kuchenki, przykryj i pozostaw do ostygnięcia.

Po ostygnięciu do ostudzonego kremu dodaj bitą śmietanę w proszku i ubijaj mikserem przez około **4-5 minut**.



III. Krem czekoladowy Ganache

Ganache, czyli krem czekoladowy, to najbardziej wszechstronny krem, jaki możesz przygotować. Bogaty, intensywnie czekoladowy, a do tego jest niezwykle prosty w przygotowaniu. Składa się z dwóch składników, czyli czekolady i śmietanki. Ich połączenie daje bogaty w smaku, gładki krem, obok którego nie można przejść obojętnie.



W zależności od rodzaju użytej czekolady proporcje śmietanki będą zupełnie inne. Im mniejsza zawartość miazgi kakaowej w czekoladzie tym mniejsza porcja śmietanki będzie potrzebna na 100g. czekolady, aby uzyskać podobną konsystencję kremu. W przypadku białej czekolady ilość dodanej śmietanki będzie niewielka. Biała czekolada rozpuszcza się szybko ale ganache z jej użyciem potrzebuje więcej czasu na zgęstnienie.

Wybierając śmietankę do ganache zwróć uwagę na zawartość tłuszczu. Krem czekoladowy przygotowuje się na **śmietance 30% lub 36%**. Im więcej tłuszczu, tym bardziej kremowy ganache. Z podanych proporcji otrzymasz krem o gęstości pasty idealny do nadziewania.



✓ Ganache z ciemnej czekolady

- 200g. ciemnej czekolady 64%
- 200-300ml śmietanki 30% (w zależności od gęstości czekolady)

Czekoladę pokrój na drobne kawałki lub użyj czekolady w kaletkach. Śmietankę podgrzej, aż będzie gorąca. Gorącą śmietanką zalej czekoladę, lekko przemieszaj i odczekaj około **1-2 minuty**. Następnie wymieszaj dokładnie i odstaw w temperaturze pokojowej do zgęstnienia. Odstaw do wystudzenia na **1-2 godziny**.

✓ Ganache z mlecznej czekolady

- 200g mlecznej czekolady
- 100ml śmietanki 30%

Czekoladę ze śmietanką rozpuść stopniowo w mikrofalówce, nad parą wodną lub w rondelku. Możesz także zalać czekoladę gorącą śmietanką, odstawić na **1-2 minuty** i dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy.

Pamiętaj o mieszaniu, aby czekolada rozpuszczała się równomiernie. Odstaw w temperaturze pokojowej do wystudzenia. Gotowy krem powinien mieć konsystencję gęstej pasty. Odstaw do wystudzenia na **1-2 godziny**.

✓ Ganache z białej czekolady

- 300g białej czekolady
- 75ml śmietanki 30%

Białą czekoladę pokrój na małe kawałki lub użyj czekolady w kaletkach. Czekoladę ze śmietanką rozpuść stopniowo w mikrofalówce, nad parą wodną lub w rondelku. Możesz także zalać czekoladę gorącą śmietanką, odstawić na **1-2 minuty** i dokładnie wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Odstaw do wystudzenia na **1-2 godziny**.



Porada 1 Ganache możesz wzbogacić o dodatkowe smaki i aromaty, Jednym ze sposobów jest dodanie do podgrzewanego kremu przyprawy lub też kawy.

Porada 2 Im mniejsze kawałki czekolady użyjesz, tym szybciej będzie się rozpuszczać i łatwiej uzyskasz jednolitą strukturę kremu.

Porada 3 Zalewaj czekoladę gorącą, ale nie wrzącą śmietanką.

Porada 4 Aby łatwiej przygotować ganache, pod koniec jego przygotowania do płynnej już masy możesz dodać nieco śmietanki i dokładnie połączyć. Dzięki temu krem będzie również nieco lżejszy i idealnie nada się do nadziewania.

Porada 5 Możesz eksperymentować z proporcjami ilości czekolady i śmietanki, ale jeśli nie masz jeszcze odpowiedniego doświadczenia naszym zdaniem najbardziej uniwersalna jest proporcja 1:1.

Porada 6 Zwarzony ganache możesz uratować, delikatnie go podgrzewając lub dodając niewielką ilość śmietanki. Możesz też dodać łyżkę wrzącej wody i energicznie wymieszać. Efekt końcowy zależy od tego, na jakim etapie zwarzenia był krem, ale zawsze warto próbować go uratować!

Przygotowanie orzeszków

Teraz umiesz już przygotowywać dwa rodzaje ciasta dla Twoich orzeszków oraz 4 różne nadzienia. Jako nadzienia możesz także użyć masła orzechowego, Nutelli, dżemu lub konfitur. Zanim zaczniesz napełniać skorupki, upewnij się, że nadzienie i ciasteczka odpowiednio wystygły. Wypełnij jedną stronę skorupki nadzieniem, a następnie kolejną. Złóż je razem w gotowy orzeszek. Do każdej połówki możesz użyć różnego rodzaju wypełnienia.

Porada 1 Aby zachować zrównoważony smak, proponujemy z jednej strony dodać krem cukierniczy lub eklerowy, a z drugiej inny rodzaj nadzienia (np. Nutellę, krem czekoladowy Ganache lub karmel).

Porada 2 Możesz przed zamknięciem skorupki dodać do środka orzech laskowy lub inny, który lubisz.

Porada 3 Możesz także stopić czekoladę i pokryć ją gotowe ciasteczka lub posypać je cukrem pudrem lub cynamonem.

Mamy nadzieję, że dodaliśmy Ci odwagi dla realizacji pomysłów kulinarnych. Wyrusz w ciasteczkową podróż z tym smakowitym deserem i zaskocz rodzinę i przyjaciół Twoimi inspiracjami. Tradycyjne domowe desery to nie tylko zdrowe, pełne nowych doznań kulinarnych urozmaicenie na Twoim stole, ale także satysfakcja z tworzenia własnego, niepowtarzalnego smaku.

Oto kilka inspirujących pomysłów na kombinacje smakowe dla ciasteczek:

[1] Krem eklerowy + Krem czekoladowy Ganache + Orzeszek laskowy



[2] Krem eklerowy + Krem karmelowy + Orzeszek laskowy



[3] Masło orzechowe + Konfitury + Orzeszek laskowy



[4] Krem cukierniczy + Nutella +
Orzeszek laskowy



[5] Krem cukierniczy + Krem
karmelowy + Orzeszek laskowy

**I jeszcze wiele innych kombinacji
do odkrycia!**



Jeszcze raz bardzo dziękuję za wybranie naszego produktu, życząc dużo dobrej zabawy i smacznych przygód z rodziną i przyjaciółmi!

Dariusz Bagiński
Szef Kuchni Zilan International

D. Bagiński



Kopiowanie, przetwarzanie, rozpowszechnianie tych materiałów w całości lub w części bez zgody Zilan International® jest zabronione.

Zilan International®

2024

str. 13