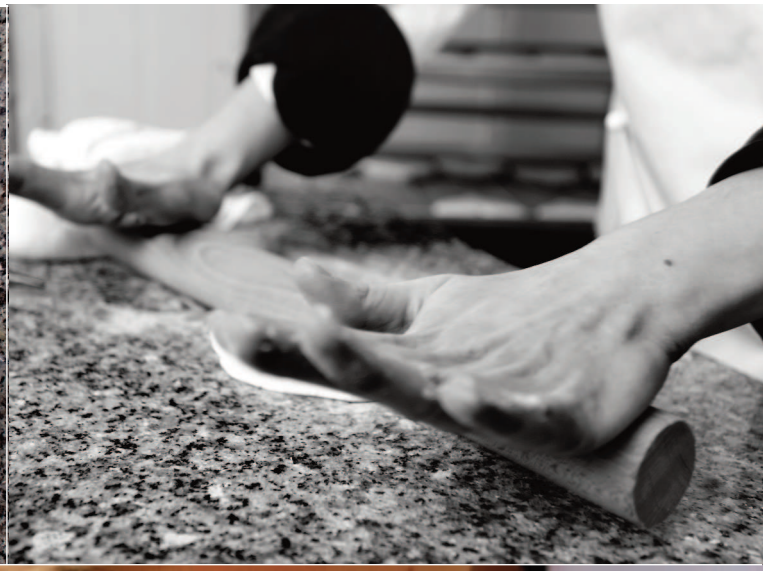
PRZEPISY: IGA SARZYŃSKA
STYLIZACJA: DOROTA BIAŁY
ZDJĘCIA: BOGDAN BIAŁY

KRUCHE JAK SZCZĘŚCIE

DEFINICJA WIELKANOCNEGO MAZURKA? MUSI BYĆ KRUCHY, PŁASKI I ŁADNY. INNYCH WYMOGÓW NIE MA. MOŻEMY WIĘC UPIEC NAWET PIERNICZKI, BYLE CIEKAWIE JE OZDOBIĆ. SWOJE POMYSŁY NA PIĘKNE WZORY ZDRADZI MISTRZYNI CUKIERNICTWA **IGA SARZYŃSKA**. POMOŻE TEŻ PRZYGOTOWAĆ COŚ DO DEKORACJI: DOMOWY LUKIER ORAZ MASY MARCEPANOWĄ I CUKROWĄ



Aby równo obrysować brzeg ciastek, zrobić na nich kropki, paski lub kratki, najlepiej użyć worka cukierniczego i końcówek (czyli tylek) o najmniejszej numeracji (1 lub 2). Można również ozdobić ciastka jadalnymi perełkami i posypkami. A z szyfonowych lub atłasowych wstążek zrobić kokardki i przykleić je do ciastek za pomocą odrobiny lukru

CIASTECZKA MAŚLANE W KSZTAŁCIE JAJEK
przepis na str. 20

PIERNICZKI
przepis na str. 20

CIASTECZKA MAŚLANE W KSZTAŁCIE ZWIERZĄTEK
przepis na str. 20

SPECJAŁY MAZURKI

IGA SARZYŃSKA
Absolwentka technologii żywności (studiowała w Lublinie i Krakowie), dekoracji ciast uczyła się u Richarda Festena w szkole kulinarnej Baking Arts w San Francisco oraz w Bonnie Gordon College of Confectionary Arts w Toronto. Od dziecka pracuje w rodzinnej piekarni Sarzyńskich („Zaczynałam na zmywaku!"), od czterech lat ozdabia wypieki: spod jej ręki wychodzą dekoracje ślubnych tortów i okolicznościowe ciastka, na przykład na święta, Dzień Kobiet czy walentynki.

PIERNICZKI

280 g cukru pudru, 120 g masła, 180 g miodu gryczanego, 4 łyżeczki przyprawy do pierników, 4 jajka, 800 g mąki pszennej (typ 650), 3 łyżki kakao, 2 łyżeczki sody oczyszczonej, ewentualnie: 1 jajko, 1 łyżka mleka

■ Cukier, masło, miód, jajka oraz przyprawę piernikową wkładamy do metalowej miski, ustawiamy na garnku z gotującą się wodą. Podgrzewamy, mieszając. Należy uważać, aby masa się nie ścięła, jej temperatura nie powinna przekraczać 50°C. Zdejmujemy z palnika, lekko studzimy. Łączymy mąkę, kakao i sodę, dodajemy 3/4 tej mieszanki do ciepłej masy. Mieszamy, dodajemy resztę mieszanki i wyrabiamy ciasto. Owijamy je w przezroczystą folię i wkładamy do lodówki na 2 godziny. Następnie rozwałkowujemy na grubość 2-3 mm (na blacie posypanym odrobiną mąki) i wycinamy dowolne kształty. Układamy na blasze wyściełanej pergaminem. Pieczemy w 175°C przez 10-12 minut. Aby pierniczki były błyszczące, po upieczeniu i wystudzeniu możemy posmarować je jajkiem rozmąconym z łyżką mleka i ponownie włożyć do piekarnika (nagrzanego do 70-80°C) na ok. 10 minut.

CIASTECZKA MAŚLANE

180 g miękkiego masła, 170 g cukru pudru, 1 jajko, 1/4 łyżeczki soli, 1/5 łyżeczki ekstraktu waniliowego, ziarenka z 1 laski wanilii, 330 g mąki pszennej (typ 500)

■ Masło ucieramy na puszystą masę, łączymy z cukrem pudrem. Dodajemy jajko, sól, ekstrakt i ziarenka z wanilii. Mieszamy, wsypujemy mąkę. Ucieramy na gładką masę. Ciasto zawijamy w przezroczystą folię i na godzinę wkładamy do lodówki. Następnie rozwałkowujemy na grubość około 5 mm, wycinamy dowolne kształty. Układamy na blasze wyściełanej pergaminem. Pieczemy w 180°C przez 13-15 minut.

LUKIER

1 białko, 1-1,5 szklanki cukru pudru, sok z 1/4 cytryny

■ Wszystkie składniki ucieramy około 15 minut. W lukrze nie może być najmniejszych grudek. Ma być na tyle gęsty, by można zrobić z niego wzorek o dowolnym kształcie (nie może się rozlewać). Jeśli wyjdzie zbyt suchy, dodajemy odrobinę wody, a jeśli za rzadki, wsypujemy odrobinę cukru pudru. Lukrem można malować po wystudzonych ciastkach albo przykleić nim masę cukrową czy marcepanową.

REKLAMA

MASA CUKROWA

3 łyżeczki żelatyny, 50 ml wody, 600 g cukru pudru, 75 g glukozy w proszku (do kupienia np. w aptece)

■ Żelatynę namaczamy w zimnej wodzie. Gdy napęcznieje, podgrzewamy razem z glukozą (najlepiej w kąpieli wodnej), aż powstanie jednolity płyn. Lekko studzimy. Powoli dodajemy cukier puder, ciągle mieszając. Masę wyrabiamy, aż będzie miała konsystencję plasteliny. To normalne, że na początku przy wyrabianiu bardzo się klei. Jeśli konsystencja jest zbyt rzadka, dodajemy jeszcze trochę cukru pudru. Rozwałkowujemy masę na grubość 2 mm na blacie posypanym odrobiną mąki ziemniaczanej lub cukru pudru. Wykrawamy kształty tą samą foremką co ciasteczka (najlepiej wycinać dekoracje na świeżo, bo masa szybko wysycha). Resztę masy przechowujemy szczelnie zawiniętą w folię, w ciemnym, suchym i chłodnym miejscu. Przed ponownym użyciem znów zagniatamy, żeby na powrót stała się plastyczna. Aby przytwierdzić masę do ciasteczek, za pomocą jak najmniejszej końcówki worka cukierniczego obrysowujemy lukrem brzegi każdego ciastka na centymetr od krawędzi – po przyklejeniu masy lukier nie wypłynie. Delikatnie przyklejamy masę do ciastek. Na wierzchu możemy namalować wzorki lukrem.

MASA MARCEPANOWA

3 łyżki syropu kukurydzianego, 1,5 szklanki cukru, 3/4 szklanki wody, 330 g cukru pudru, 330 g mielonych migdałów, kilka kropli olejku migdałowego

■ Syrop, cukier i wodę podgrzewamy, aby cukier całkiem się rozpuścił. Gotujemy, aż mieszanina osiągnie temperaturę 110°C, lekko studzimy. Mieszamy cukier puder i mielone migdały. Dodajemy syrop i olejek migdałowy. Zagniatamy, aż powstanie jednolita masa. Jeśli będzie zbyt lepka, dodajemy cukru pudru, a jeśli okaże się zbyt sztywna – odrobinę wody. Dalej postępujemy tak samo jak w przypadku masy cukrowej.

JAK Z OBRAZKA

Do kolorowania lukru i masy cukrowej pani Iga poleca barwniki w żelu. Są wydajne, nie zmieniają konsystencji masy, którą farbujemy.
Dają intensywne kolory. Zanurzamy wykałaczkę w pojemniku z barwnikiem, za jej pomocą kolorujemy masę i zagniatamy, aż barwnik rozłoży się równomiernie. Należy uważać na to, aby nie dodać za dużo barwnika, bo masa cukrowa i lukier po kilkunastu minutach odrobinę ciemnieją.

POTRZEBNE AKCESORIA

■ foremki (metalowe lub plastikowe)
■ rękaw cukierniczy (bardzo wygodny w użyciu) lub rożek wykonany z papieru do pieczenia z odciętą końcówką (powinna mieć jak najmniejszą średnicę)
■ nakrętka (czyli adapter) do końcówek (tylek), pozwala na szybką i wygodną zmianę końcówek
■ waga kuchenna i termometr