

autorka bloga Domowe-Wypieki.pl

JOANNA NIEDOBECKA

Domowe wypieki



Przepisy również
w wersji
bezglutenowej

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz Wydawnictwo HELION dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz Wydawnictwo HELION nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Opieka redakcyjna: Ewelina Burska

Projekt składu: Michał Maciąg, Dominika Zamojska

Projekt okładki: ULABUKA

Fotografie na okładce i wewnątrz książki są autorstwa Joanny Niedobockiej i zostały wykorzystane za jej zgodą.

Wydawnictwo HELION

ul. Kościuszki 1c, 44-100 GLIWICE

tel. 32 231 22 19, 32 230 98 63

septem@septem.pl

http://septem.pl (księgarnia internetowa, katalog książek)

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres

http://septem.pl/user/opinie/dowbybg

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

ISBN: 978-83-283-1025-4

Copyright © Joanna Niedobocka 2016

Printed in Poland.

- [Kup książkę](#)
- [Poleć książkę](#)
- [Oceń książkę](#)

- [Księgarnia internetowa](#)
- [Lubię to! » Nasza społeczność](#)

SPIS TREŚCI

O mnie	7
Wstęp	8
Podstawowe przepisy i praktyczne porady	11
Praktyczne porady	12
Biskopt	15
Biskopt jasny z 4 jaj na mące pszennej	15
Biskopt ciemny z 4 jaj na mące pszennej	16
Biskopt jasny z 6 jaj na mące pszennej	16
Biskopt ciemny z 6 jaj na mące pszennej	16
Biskopt jasny z 4 jaj na uniwersalnej mące bezglutenowej	17
Biskopt ciemny z 4 jaj na uniwersalnej mące bezglutenowej	17
Biskopt jasny z 6 jaj na uniwersalnej mące bezglutenowej	17
Biskopt ciemny z 6 jaj na uniwersalnej mące bezglutenowej	17
Biskopt jasny z 4 jaj na mące kukurydzianej	19
Biskopt ciemny z 4 jaj na mące kukurydzianej	19
Biskopt jasny z 6 jaj na mące kukurydzianej	19
Biskopt ciemny z 6 jaj na mące kukurydzianej	19
Biskopt na zmielonych migdałach/orzechach	19
Ciasto kruche	21
Ciasto kruche — przepis podstawowy	21
Ciasto kruche na uniwersalnej mące bezglutenowej	23
Ciasto kruche gryczane	23
Ciasto kruche jaglane	23
Ciasto kruche ryżowe	23
Ciasto parzone	25
Ptysie — przepis podstawowy	26
Jak zrobić bezy?	29
Bezy — przepis podstawowy	30
Roztapianie czekolady i temperowanie kuwerty	31
Roztapianie czekolady	31
Temperowanie kuwerty	32

Cukier waniliowy	35
Domowa masa marcepanowa	37
Purée z dyni	39
Krokant	41
Kokos	43
Sos karmelowy	47
Torty na każdą okazję	49
Tort czekoladowo-chatwowy	51
Tort bezowy z masą krówkową	55
Tort migdałowy z krokantem	57
Torcik ptysiowy	61
Tort Toffifee	65
Torcik kokosowy	69
Tort ambasador	71
Kula truskawkowo-kokosowa	75
Tort śmietankowo-karmelowy	79
Tort malinowy z galaretką	83
Tort bezowo-czekoladowy z masą chatwową	87
Tort wiśniowy z kremem z mascarpone	91
Torcik z płatkami kukurydzianymi	95
Tort czekoladowo-jabłkowy	97
Serniki	101
Sernik na orzechowo-czekoladowym cieście	103
Neapolitański sernik na zimno	107
Sernik z purée truskawkowym	111
Sernik z serków wiejskich	113
Sernik trójczekoladowy	115
Sernik krówkowy	117
Sernik dyniowy	119
Sernik na spodzie brownie	121
Sernik kajmakowy	123
Jogurtowy sernik czekoladowy z gruszkami	127
Sernik puszysty	131
Ciasta	135
Ciasto orzechowo-czekoladowe z galaretką	137
Ciasto piankowe z galaretką	139
Brownie z bananami i bitą śmietaną	141



Ciasto serowo-kawowe	145
Ciasto stracciatella z truskawkami	149
Śmietanowiec	153
Ciasto czekoladowo-kawowe	157
Ciasto tiramisu	161
Makowiec czekoladowy	165
Makowiec z kruszonką	169
Piernik	173
Brownie z fasoli	175
Pomarańczowiec	177
Ciasto z budyniową pianką	181
Szarlotka z budyniem	185
Szarlotka z galaretkami	189
Tarta karmelowa z bananami	193
Małe wypieki i ciasteczka	197
Muffinki brownie	199
Muffinki dyniowe	201
Czekoladowe ptysie	203
Profiterolki delikatnie kokosowe	207
Szyszki czekoladowe	211
Biszkopty podłużne	213
Florentynki	217
Florentynki bożonarodzeniowe	217
Florentynki z rodzynkami	218
Florentynki z ziarnami	219
Ciasteczka orzechowo-czekoladowe	221
Ciasteczka marcepanowe	225
Wersja jasna	225
Wersja kakaowa	226
Trufle i pralinki	229
Trufle kokosowe z serka mascarpone	231
Trufle ze śliwkami	233
Pralinki marcepanowo-orzechowo-karmelowe	237
Czekoladki z sosem karmelowym	241
Trufle migdałowe z białą czekoladą	243
Trufle karmelowo-orzechowe	245
Pralinki z nadzieniem malinowym	249
Karmelki	251

**Torcik z ciasta parzonego przełożony pysznym
budyniowym kremem (crème pâtissière),
sezonowymi owocami i bitą śmietaną.
Lekki i pyszny deser.**

TORCIK PTYSIOWY

Składniki:

Ciasto parzone:

125 ml	mleka
125 ml	wody
100 g	masta
150 g	mąki pszennej
5	jajek
	szczypta soli

Crème pâtissière:

5	żółtek
500 ml	mleka
80 g	cukru
40 g	skrobi lub mąki ziemniaczanej
1/2	laski wanilii

Dodatkowo:

	owoce (np. ok. 250 g borówki amerykańskiej)
500 g	stodkiej śmietany 30–36% cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- Przygotować ciasto parzone. Mleko, wodę, sól i masło zagotować. Dodać na raz mąkę i bardzo szybko wymieszać, aby powstała jednolita masa. Gotować dalej, energicznie mieszając, aż ciasto będzie ładnie odchodzić od garnka, a na spodzie garnka utworzy się biała warstwa (do mieszania używamy ciężki drewnianej).
- Ciasto przelać do miski. Od razu do ciepłego ciasta, miksując, dodawać po jednym jajku. Ciasto odstawić na 30 minut.
- Ciasto podzielić na pół. Jedną połowę ciasta przelać do rękawa cukierniczego z dużą końcówką w kształcie gwiazdki.
- Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wyciskać ciasto, robiąc spiralę (między okręgami należy pozostawić odstęp na ok. 1 cm; ciasto podczas pieczenia rośnie i odstępuje się pozamykają).



- Piec ok. 25 minut w temperaturze 200°C, aż ciasto ładnie się zarumieni. Po upieczeniu wyjąć ciasto z piekarnika i pozostawić do ostygnięcia. W ten sam sposób upiec drugą połowę ciasta.



- Przygotować krem. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą, jasną masę. Dalej ubijając, dodać skrobię.
- Pół laski wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą noża wyjąć ziarenka. Do garnka wlać mleko, dodać ziarenka wanilii i zagotować. Ubijając dalej żółtka, wlewać cienkim strumieniem gorące mleko (zalecam przelać mleko przez sitko). Całą masę postawić na palniku i mieszając energicznie trzepaczką, podgrzewać do zagotowania i gotować jeszcze ok. 1 minuty, aż masa zgęstnieje (należy ciągle mieszać, aby masa się nie przypaliła i nie zrobiły się grudki; gdyby powstały grudki, należy przetrzeć masę przez sitko).
- Krem pozostawić, aż ostygnie.

(Dobrze jest delikatnie go przemieszać od czasu do czasu, aby nie zrobił się kożuch. Nie mieszać jednak za dużo). Chłodny krem wyłożyć na jeden blat ciasta. Posypać umytymi i osuszonymi owocami.

- Śmietanę ubić na sztywno i wyłożyć na owoce. Przykryć drugim blatem ciasta.
- Ciasto przechowywać w lodówce. Dla dekoracji można posypać torcik z góry cukrem pudrem.

SMACZNEGO.

Wersja bezglutenowa:

W wersji bezglutenowej należy użyć, zamiast mąki pszennej 120 g uniwersalnej mąki bezglutenowej.

Porada:

Zamiast borówki amerykańskiej można użyć innych owoców sezonowych, na przykład malin, truskawek, wiśni, porzeczek, jeżyn itp.



**Tort czekoladowo-orzechowy z czekoladkami
Toffifee. Cienkie krążki
czekoladowo-orzechowe przetożone są
wspaniałym kremem Toffifee i bitą śmietaną.
Jest pyszny, a zarazem syjący.**

TORT TOFFIFEE

Krem Toffifee należy przygotować dzień przed pieczeniem tortu.

Przed przystąpieniem do pieczenia wszystkie składniki na ciasto powinny mieć temperaturę pokojową.

Składniki (ok. 12 porcji):

Ciasto:

- 200 g czekolady gorzkiej (lub mlecznej)
- 8 jajek
- 160 g masła lub margaryny
- 160 g cukru
- 200 g zmielonych orzechów laskowych
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki mleka

Krem Toffifee:

- 200 g czekoladek Toffifee
- 50 g masła
- 50 g płynnej słodkiej śmietany 30–36%

Bitą śmietaną:

- 500 g słodkiej śmietany 30–36%
- 1 łyżka cukru pudru

Kakaowa bita śmietana:

- 400 g słodkiej śmietany 30–36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 łyżki kakao

Dodatkowo:

- kakao
- Toffifee do dekoracji

Sposób przygotowania:

- Przygotować krem Toffifee. Czekoladki posiekać nożem bardzo drobno (lub zmiksować na drobno robotem kuchennym). Posiekane czekoladki, masło i śmietanę wrzucić do garnka i wolniutko podgrzewać, mieszając, aż wszystko, oprócz orzechów oczywiście, się roztopi. Gotowy krem przełożyć do stoika, zakręcić i wstawić na noc do lodówki.
- Przygotować ciasto. 100 g czekolady posiekać drobno. Wymieszać z 100 g zmielonych orzechów i 1 łyżeczką proszku do pieczenia. Odstawić na bok.
- 80 g masła (lub margaryny) utrzeć z 80 g cukru na puszystą masę. W 4 jajkach oddzielić żółtka od białek. Dalej miksując na najwyższych obrotach, dodawać stopniowo po jednym żółtku (każde żółtko mikсовать co najmniej 1 minutę). Dodać 2 łyżki mleka. Wmieszać czekoladę z orzechami.
- Osobno ubić 4 białka na sztywno i wmieszać delikatnie szpatułką do utartej masy.
- Dno tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie zacisnąć obręcz. Ciasto przełożyć do tortownicy i wyrównać.
- Piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut w temperaturze 180°C. Pozostawić do ostygnięcia.

- W ten sam sposób przygotować drugie, identyczne ciasto.
- Ostygnięte ciasta przekroić na pół tak, aby powstały łącznie 4 krążki. (Ciasta są dość niskie, lekko wilgotne, dlatego należy je ostrożnie przekrawać).
- Przygotować bitą śmietaną. 500 g słodkiej śmietany ubić na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier puder.
- Pierwszy krążek ciasta ułożyć na paterze. Rozsmarować połowę kremu Toffifee. Na krem wyłożyć 1/3 bitej śmietany. (Uwaga: Krem musi być zimny, zanim nałożymy na niego bitą śmietaną). Przykryć drugim krążkiem i rozsmarować resztę kremu Toffifee. Wyłożyć połowę z pozostałej śmietany. Przykryć trzecim krążkiem. Wyłożyć resztę bitej śmietany i przykryć czwartym krążkiem. Tort wstawić do lodówki.
- Przygotować kakaową bitą śmietaną. Ubić słodką śmietaną na sztywno. Pod koniec ubijania dodać cukier puder i kakao. Boki i górę tortu posmarować kakaową bitą śmietaną. Resztę kakaowej bitej śmietany przełożyć do szprycy. Górę tortu posypać kakao i udekorować kakaową bitą śmietaną i czekoladkami Toffifee.
- Tort wstawić do lodówki na co najmniej 3 godziny.

SMACZNEGO.



Porada:

Czekoladki należy ułożyć na torcie tuż przed podaniem. W przeciwnym wypadku karmel z czekoladek będzie się powoli roztopiał wskutek reakcji ze śmietaną.

Porada:

Ozdabiając tort płatkami kokosowymi, należy mieć na uwadze, aby nie dawać ich za dużo. Wystarczy tyle, co na zdjęciu. Za duża ilość płatków utrudni krojenie tortu. Jak zrobić płatki kokosowe, można się dowiedzieć na stronie 45.



TORCIK KOKOSOWY

Ekstremalnie kokosowe ciasto przełożone kremem z mascarpone również z dodatkiem kokosu. Torcik jest mocno kokosowy — chyba więcej kokosu nie dałoby się już dodać. Ciasto jest ciężkie i wilgotne. Nie zawiera prawie w ogóle mąki, poza niewielką ilością mąki ziemniaczanej.

Składniki (ok. 12–16 porcji):

Ciasto kokosowe:

- 220 g** masła lub margaryny
100 g cukru
150 g masy marcepanowej
6 jajek
 szczypta soli
180 g wiórków kokosowych
40 g skrobi lub mąki ziemniaczanej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
 starta skórka z połowy pomarańczy

Krem z mascarpone:

- 250 g** serka mascarpone
250 g słodkiej śmietany 30–36%
100 g wiórków kokosowych
1 łyżka masła
2 łyżki cukru

Dodatkowo:

płatki kokosowe do dekoracji

Sposób przygotowania:

- Miękkie masło utrzeć z cukrem, solą i pokrojonym na małe kawałki marcepanem na puszystą masę.
- Dalej miksując na najwyższych obrotach, dodawać stopniowo po jednym jajku. Następnie dodać skórkę z pomarańczy.
- W osobnej miseczce wymieszać wiórki kokosowe, mąkę i proszek do pieczenia.
- Dodać do utartej masy i wymieszać delikatnie do połączenia się składników.
- Ciasto przełożyć do tortownicy (o średnicy 26 cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 50 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C.
- Pozostawić do ostygnięcia. Następnie przekroić na pół tak, aby powstały dwa krążki.
- Przygotować krem. Masło roztopić na patelni. Dodać cukier i wiórki kokosowe. Smażyć na małym ogniu, ciągle mieszając, aż do zarumienienia się kokosu. Pozostawić do ostygnięcia.
- Zimną śmietanę i zimny serek mascarpone zmiksować razem na sztywną, puszystą masę. Wmieszać delikatnie ostudzone wiórki kokosowe.
- Jeden krążek ciasta ułożyć na paterze. Nałożyć połowę kremu i przykryć drugim krążkiem. Resztą kremu udekorować górę i boki tortu.
- Tort można udekorować płatkami kokosowymi.

SMACZNEGO.

PROGRAM PARTNERSKI

GRUPY WYDAWNICZEJ HELION



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW
w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

Dawno, dawno temu, czyli w czasach, kiedy w każdym domu przynajmniej raz w tygodniu pojawiano się pachnące, świeże, domowe ciasto, zapewne mało kto z nas doceniał, o ile lepsze i zdrowsze jest ono od tego kupionego w cukierni. Ten piękny zwyczaj powoli wraca do łask, a miłośnicy ciast, ciasteczek i deserów mogą liczyć na garść inspiracji. Prawdziwą kopalnią sprawdzonych, gotowych przepisów jest książka Joanny Niedobekkiej, prawdziwej kulinarnej czarodziejki, założycielki bardzo popularnego bloga Domowe-Wypieki.pl. Co więcej, mogą do niej sięgnąć także osoby na diecie bezglutenowej, gdyż wszystkie proponowane tu pyszności można przygotować w dwóch wersjach.

Znajdziesz tu przepisy na wszelkie słodkości, całoroczne i sezonowe: torty malinowe, karmelowe i czekoladowe, w kształcie pociagu czy ula, serniki orzechowe, kajmakowe i dyniowe, ciasta straciatella, makowce i szarlotki, florentynki, muffinki i ptysie, bezy i zapiekany deser lodowy. A jeśli jesteś wielbicielem pralinek, koniecznie przestudiuj ostatni rozdział. Piecz, smakuj i rozpliwaj się z zachwytem.

Napełnij dom aromatem świeżego ciasta!



JOANNA NIEDOBECKA – pasjonatka kuchni, fanka domowych wypieków, gospodyni cenionego bloga kulinarne Domowe-Wypieki.pl, mama trójki dzieci. Od czasu, gdy u jej średniej córki zdiagnozowano celiakię, eksperymentuje z przepisami bezglutenowymi i ma świetne osiągnięcia w tej dziedzinie. Mieszka w Niemczech, w okolicach Monachium.

septem
septem.pl

Hellon SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: septem@septem.pl
<http://septem.pl>

ISBN 978-83-283-1025-4



9 788328 310254

cena 44,90 zł

Nr katalogowy: 36093



Księgarnia Internetowa:
<http://septem.pl>