



## *Sfaturi, reguli și dichisuri*

Nu e destul să gătești bine ca să-ți « iasă » și prăjiturile. Dulciurile au câteva trucuri și secrete ale lor.

Coptul, de pildă, este esențial pentru reușita unei prăjituri. Minutele « corecte » de coacere depind de performanțele fiecărui cuptor, de unde și aproximarea timpilor de coacere la unele prăjituri. Durata, pentru prăjiturile puse la cuptor în forme înalte (cozonaci, checuri), ar fi de cca 50-60 de minute ; pentru cele mai joase, coapte în tavă, de cca 20-30 de minute ; foile se coc mai repede, într-un interval care variază în funcție de subțirimea lor. Din pricina acestor variabile, e mai util să cunoaștem semnele după care putem ști că prăjitura este gata.

Cozonacii și checurile se verifică folosind o țepușă subțire de lemn : se înțeapă prăjitura, iar dacă aluatul este copt, aceasta trebuie să iasă uscată. De asemenea, se poate ciocăni fundul tăvii : când sună a gol, prăjitura este coaptă. Ne putem orienta și după aspectul prăjiturii (culoare, creștere). La prăjiturile mai joase, putem verifica starea aluatului apăsându-l ușor cu degetul : când este elastic și revine din apăsare, înseamnă că este copt. Foile cer mare atenție, căci, fiind subțiri, se pot arde repede. Trebuie

verificate des – cînd încep să devină aurii și au consistență, sînt gata. Temperatura cuptorului trebuie să fie moderată. La blaturile din spumă, de tip bezea, ea trebuie să fie chiar « submoderată » – aceste aluaturi mai mult se usucă decît se coc, deci și timpul de ținare în cuptor e mai îndelungat. Pentru pandișpan, ușa cuptorului nu se deschide în prima etapă de coacere. Cuptorul va trebui să fie deci încins din timp, iar tava va fi pregătită înainte de a începe prepararea aluatului. Pentru buna tapetare a tăvilor, e recomandată folosirea hîrtiei speciale pentru copt, mai ales la prăjiturile de tip bezea. Formele vor fi umplute cu moderație, cam pînă la jumătate ; altfel, cînd aluatul crește în cuptor, iese din tavă și se arde.

După ce au fost scoase din cuptor, checurile și cozonacii se lasă în formă cca 10 minute, apoi se scot și se lasă la răcit, ca toate prăjiturile, la temperatura camerei. Prăjiturile se taie apoi în bucăți mici (dreptunghiuri, romburi, pătrate).

La prepararea cremelor și a aluaturilor se pot folosi mixere sau roboți de bucătărie, care ușurează mult munca. Cremele care necesită preparare la abur se pun într-un castron de metal, așezat deasupra unei cratițe cu apă care fierbe pe aragaz la foc mic. Compoziția trebuie amestecată încontinuu cu un tel pînă se îngroașă. Untul se freacă spumă cu o lingură de lemn într-un castron încălzit (untul conține apă, care iese prin frecare și trebuie scursă din castron – dacă nu se scoate toată apa, crema se poate tăia). Dacă se taie, crema se poate drege cu puțin lapte praf (din cel îndulcit – atenție, laptele praf sărat trebuie

evitat la prăjituri). O cremă tăiată poate fi salvată și adăugînd un gălbenuș crud și 3-4 linguri de ulei ; crema se freacă în continuare pînă se leagă. Cremele se pot îndulci și după gust – cantitatea de zahăr indicată în rețete nu este obligatorie. Prăjiturile pe bază de creme se lasă două zile la temperatura camerei (de preferință, într-o cămară). Foile de bezea trebuie să stea, împreună cu crema, la răcoare cel puțin două zile. Înainte de a fi tăiate, prăjiturile cu cremă se țin 15-20 de minute în congelator – astfel, tăietura va fi netă, iar bucățile mici vor avea un aspect îngrijit.

Ca arome, se pot adăuga vanilie (pliculețe de zahăr vanilat), coajă rasă de lămîie sau de portocală, rom etc. Ele se găsesc în comerț sub diverse forme și în diferite concentrații. Din fiolele cu esență – foarte concentrate – se vor pune doar cîteva picături ; zahărul vanilat însă (în pliculețe) se poate adăuga după gust. E de dorit ca prăjiturile să fie mai degrabă aromate decît foarte dulci. Cremelor albe li se potrivește vanilia, coaja de lămîie sau de portocală ; cremele cu cacao sau cafea se asortează bine deopotrivă cu vanilia și cu romul. Gustul de portocală merge foarte bine și cu ciocolata. Aroma va fi și mai reușită dacă, în loc de esență de rom, folosim chiar rom. O cremă de ciocolată poate fi înnobilită și cu puțin coniac (2-3 linguri).

Albușurile care se bat spumă trebuie să fie reci, de la frigider, ca și frișca. Dacă toate gospodinele știu că orice aluat trebuie să conțină și un vîrf de cuțit de sare, e bine să amintim aici că, dacă rețeta cere ca albușurile să fie

bătute spumă, sarea se va pune în albușuri. O altă regulă de aur a maștrilor cofetari spune că în albușurile care se bat spumă se pune întotdeauna zahăr tos, iar în creme se folosește zahăr pudră. Separarea albușurilor de gălbenușuri trebuie să fie perfectă – un strop de gălbenuș care ajunge în albușuri împiedică întărirea spumei. Pentru a evita orice eșec, vasul în care se bat albușurile trebuie să fie rece, perfect curat și uscat. Experiența arată că albușurile se bat mai bine într-un vas de metal (inox).

Praful de copt sau bicarbonatul se adaugă « stinse » în prăjituri. Se procedează astfel : cantitatea indicată în rețetă se pune într-o ceașcă și se amestecă bine cu o linguriță-două de oțet sau de zeamă de lămâie. Acest amestec se încorporează apoi în compoziție. Foile preparate cu amoniac se frăgezesc după două-trei zile.

În mai toate rețetele grăsimea indicată este untul. Lucru firesc, căci e vorba adesea de rețete vechi, din vremuri în care nu se inventase margarina. Untul poate fi însă înlocuit azi cu margarina, mai ales în aluaturi. Dacă, în loc de unt, folosim osînză sau untură de porc, prăjiturile vor fi mult mai fragede, dar vor avea și mult mai multe calorii.

Pentru reușita prăjiturilor, toate ingredientele trebuie să fie proaspete și de bună calitate. Ouăle, mai ales cele învechite, sînt un adevărat pericol pentru sănătate, și-apoi compromis prăjitura. Gălbenușurile care se folosesc la prepararea cozonacului se lasă peste noapte la rece, frecate cu sare, ceea ce contribuie la înviorarea culorii lor.

Făina trebuie să fie de calitate (« 000 »). Merită să amintim aici că toate « campioanele » deserturilor o cern înainte de-a o încorpora în aluat.

Cantitățile din rețete sînt pentru o tavă de aproximativ 30 x 40 cm ; cele pentru tort convin unei forme medii, cu un diametru de 25 cm.





## Prăjitură cu lămâie



### Ingrediente

Pentru foi

100 g de unt

50 g de zahăr

2 ouă

100 ml de lapte

3 lingurițe de amoniac

stins cu lapte

500 g de făină

2 pliculețe de zahăr vanilat

un borcan de gem

de caise (400 g –

cu care se ung foile)

Pentru cremă

250 g de unt

150 g de zahăr pudră

2 gălbenușuri și 1 ou

zeama și coaja rasă

de la 1 lămâie

Pentru pudrat

2-3 linguri de zahăr pudră

### Preparare

Pentru foi, se freacă spumă untul cu zahărul și cu zahărul vanilat. Se adaugă, pe rând, ouăle, apoi amoniacul stins cu lapte. Se amestecă totul, se încorporează făina și se frământă bine. Coca se împarte în patru părți. Se întind patru foi și se coc, la foc potrivit, pe dosul tăvii, care a fost bine tapetat în prealabil. Foile nu trebuie să se rumenească, ci doar să se întărească.

Pentru cremă, se freacă untul spumă, apoi se adaugă zahărul pudră și coaja de lămâie. Se amestecă pînă la completa dizolvare a zahărului. Se încorporează, pe rând, gălbenușurile și oul, apoi se picură zeama de lămâie, ames-

tecînd mai departe, ca la maioneză. Crema se împarte în trei părți egale, ce se vor repartiza între foi.

Foile se ung cu un strat de gem de caise, apoi se întinde pe deasupra crema de lămîie. Se lasă două-trei zile la rece. Înainte de a tăia prăjitura, ea poate fi pudrată cu zahăr.



## Prăjitură « Aurica »



### Ingrediente

Pentru foi	Pentru cremă
10 albușuri	10 gălbenușuri
300 g de zahăr	13 linguri de zahăr
300 g de nuci măcinate	300 g de unt
2 pliculețe de zahăr vanilat	2 pliculețe de zahăr vanilat
	coaja rasă de la 1 lămîie
	sau rom
Pentru decor	1 lingură de cafea solubilă
50 g de nuci măcinate	(nes)

### Preparare

Pentru foi, se bat foarte bine albușurile cu zahărul (cel vanilat inclusiv) pînă se dizolvă tot și compoziția devine sticloasă. Apoi se încorporează nuca măcinată, amestecînd ușor, de jos în sus. Compoziția se împarte în trei părți și se întind trei foi, care se coc pe dosul tăvii, la foc foarte mic. Se lasă să se răcească.

Pentru cremă, se freacă gălbenușurile cu 10 linguri de zahăr, pe aburi, pînă se îngroașă și se lasă să se răcească. Se freacă spumă untul cu 3 linguri de zahăr și arome (la alegere) și se adaugă la gălbenușuri. Crema se împarte în trei părți, în castronașe ; într-unul din ele se amestecă în cremă și o lingură de cafea solubilă.

Se montează prăjitura astfel : prima foaie se unge cu o porție de cremă albă, apoi se pune a doua foaie, care se unge cu crema colorată, și se acoperă cu a treia foaie, pe care se repartizează a treia porție de cremă. Deasupra se presară nuca măcinată. Se lasă o zi-două la rece, apoi se taie și se servește.



## *Prăjitură umplută cu nucă*



### Ingrediente

Pentru blat

350 g de făină

200 g de unt

2 linguri de smîntînă

1 ou

coaja rasă și zeama

de la 1 lămîie

Pentru umplutură

140 g de nuci măcinate

200 g de zahăr

4 ouă

1 lingură de cacao rasă

1 praf de copt

Pentru glazură (facultativ)

10 linguri de zahăr

3 linguri de apă

50 g de unt



## Preparare

Pentru blat, se amestecă toate ingredientele și se frământă un aluat, care se lasă să stea o noapte la rece. Aluatul se împarte apoi în două : o parte se așază în tava tapetată, peste ea se va pune umplutura, iar aceasta va fi acoperită cu cealaltă parte de blat.

Pentru umplutură, se freacă zahărul cu gălbenușurile, apoi se adaugă albușurile bătute, nuca, lingura de cacao și praful de copt. Umplutura se întinde peste primul strat de blat, iar deasupra se pune celălalt strat și se dă tava la cuptor, la foc potrivit. După ce s-a răcit, prăjitura se poate îmbrăca într-o glazură de caramel înainte de a fi tăiată.



## *Betișoare de lămâie*



### Ingrediente

Pentru foi

500 g de făină

200 g de unt

140 g de zahăr

2 ouă

3 linguri de smântână

1 linguriță de bicarbonat  
stins cu oțet

2 pliculețe de zahăr vanilat

Pentru cremă  
250 g de unt  
150 g de zahăr pudră  
3 gălbenușuri  
1 pliculeț de zahăr vanilat  
coaja rasă și sucul  
de la 1 lămâie

Pentru glazură  
Vezi rețeta  
« *Glacé de lămâie* »

## Preparare

Pentru foi, se freacă ouăle cu zahărul și cu smântîna pînă se topește tot zahărul, apoi se adaugă untul, zahărul vanilat, bicarbonatul și, la sfîrșit, făina. Se frămîntă un aluat, care se lasă să se odihnească o jumătate de oră, apoi se împarte în trei părți. Din fiecare parte se întinde o foaie. Foile se coc, pe dosul tăvii, la foc potrivit și se lasă să se răcească.

Pentru cremă, se freacă untul spumă cu zahărul pudră, cu cel vanilat și cu coaja de lămâie. Se încorporează, pe rînd, gălbenușurile. Apoi se adaugă zeama de lămâie, picătură cu picătură, ca la maioneză, amestecînd mereu.

Pentru glazură, se freacă zahărul cu lămîia și puțină apă fierbinte pînă se obține o pastă, cu care prăjitura va fi îmbrăcată la sfîrșit.

După ce s-au răcit foile, se pune crema între ele. Înainte de a tăia prăjitura, se pune o glazură de lămâie.

*(Medy)*