

# **Książka kucharska**

Rozsmakuj się w włoskich słodkościach

***Weronika Ruszkiewicz***

***Ania Lisowska***

***Mediolan 22.09 - 05.10.2024 r.***

# Sfogliatelle



Pixabay.com (autor: davidexyz )

## Składniki:

### Ciasto:

- 500 g mąki
- szczypta soli
- 75 ml wody
- 25 g miodu
- smalec lub masło

### Nadzienie:

- 450 ml pełnego mleka
- 100 g cukru
- szczypta soli
- 150 g mąki z kaszy manny
- 500 g sera ricotta
- duże jajko
- 1/2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- szczypta cynamonu

# Sposób przygotowania:

1. W dużej misce połącz mąkę i sól. Dodaj wodę i miód, a następnie wymieszaj, aby uzyskać sztywne ciasto. Stopniowo dodawaj wodę.
2. Umieść ciasto na blacie i ugniataj, aż będzie gładkie i miękkie. Zawień w folię i wstaw do lodówki na 30 minut.
3. Po 30 minutach podziel ciasto na 4 części. Weź jeden kawałek, przetocz przez maszynę do makaronu, następnie złóż na pół i ponownie zwiń. Zrób to samo z każdym kawałkiem. Powtarzaj ten proces, aż utworzysz gładkie arkusze, stopniowo zmniejszając szerokość każdej rolki.
4. Gdy arkusz osiągnie grubość 1mm, połóż go na powierzchni i nałóż cienką warstwę smalcu lub masła. Z pozostałych ciast utórz cienkie arkusze i rozwałkuj je w podobne cienkie warstwy.
5. Zwiń pierwszy cienki arkusz, aby uzyskać kształt rulonu.
6. Owiń cienki arkusz ciasta wokół pierwszego, układając warstwy, aby utworzyć jeden duży cylinder. Przykryj folią i wstaw do lodówki na 1-2 godziny, aby ciasto się usztywniło.
7. Mleko, cukier i sól umieść w rondlu i zagotuj. Dodaj mąkę z semoliny, aż zgęstnieje i stanie się gładka. Po ostygnięciu przełóż do miski. Dodaj pozostałe składniki, cały czas mieszając, aby uzyskać gładkie, gęste nadzienie. W tym czasie rozgrzej piekarnik do 200 stopni.
8. Ciasto pokrój na kawałki o grubości 1 cm. Palcami nasmarowanymi smalcem lub masłem odciśnij środek i uformuj stożek.
9. Nabierz nadzienie, wbij łyżkę do zagłębienia i ściśnij brzegi ciasta, aby się zablokowały. Powtórz te czynności z pozostałymi kawałkami i wyłóż wszystkie ciasta na blasze.
10. Kiedy skończysz nakładać nadzienie na wszystkie kawałki ciasta, piecz je przez około 30 minut.
11. Po zakończeniu pozostaw do ostygnięcia przez kilka minut, a następnie posyp je cukrem pudrem i cynamonem.

# Panna cotta

## Składniki:

- 500 ml świeżej płynnej śmietany
- 1 laska wanilii
- 8 g (listków) żelatyny
- 80 g cukru



Pixabay.com (autor: Gregory\_Loyko)

# Sposób przygotowania:

1. Najpierw włóż listki żelatyny do zimnej wody na 10-15 minut
2. Przekrój wzdłuż laskę wanilii i zeszkrobaj nożem oddzielając ziarenka.
3. Wlej do rondla śmietanę, a następnie dodaj cukier
4. Dodaj ziarenka i laskę wanilii; podgrzej na bardzo małym ogniu i doprowadź do gotowania; następnie, gdy śmietana się zagotuje, wyłącz ogień i wyjmij laskę wanilii szczypcami kuchennymi.
5. Gdy żelatyna zmięknie, dodaj do garnka z gorącą śmietaną. Mieszaj drewnianą łyżką lub trzepaczką, aż żelatyna całkowicie się stopi; nie może być grudek
6. Rozlej śmietanę do 4 małych foremek o pojemności 150 ml.
7. Włóż foremki do lodówki przez co najmniej 5 godzin. Po stwardnieniu, przed podaniem i aby lepiej wyłożyć na talerz, należy włożyć foremkę, po sam brzeg, na parę sekund do garnka z gorącą wodą.
8. Następnie natychmiast rozłóż na każdym talerzu: podawaj panna cotta samą, z karmelowym sosem, roztopioną czekoladą lub z owocowym coulis.

# Cantuccini

## Składniki:

- 280 g mąki 00
- 150 g cukru pudru
- 130 g migdałów ze skórką
- 2 jajka
- starta skórka z pomarańczy
- starta skórka z cytryny
- wanilia
- łyżeczka amoniaku do ciast (ewentualnie łyżeczka proszku do pieczenia)
- szczypta soli



Pixabay.com (autor: silviarita )

# Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj widelcem jajka, cukier, starte skórki cytrusów, sól i wanilię.
2. Dodaj mąkę i amoniak do ciast.
3. Ugniataj kilka sekund, aż uzyskasz jednorodną mieszankę. Jeśli klei się do palców, posyp trochę mąki.
4. Dodaj migdały z całą skórką.
5. Podziel ciasto na pół i zrób dwa bochenki o szerokości około 3 cm.
6. Piecz w temperaturze 180 stopni w środkowej części piekarnika przez około 15 – 18 minut.
7. Pokrój na grubość około 1,5 – 2 cm.
8. Piecz w piekarniku przez 4 minuty z jednej strony; następnie odwróć je i piecz przez kolejne 4 minuty z drugiej strony.
9. Po wyciągnięciu z piekarnika będą wydawały się twarde. Poczekaj kilka godzin, a zobaczysz, że każdy kęs będzie pachnący i miękki.

# Torta Barozzi

## Składniki:

(na tortownicę o średnicy 20 cm) :

- 350 g gorzkiej czekolady
- 130 g migdałów, uprażonych (opcjonalnie) i zmielonych na mąkę
- 90 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 3 jajka
- 40 g kawy średnio mielonej
- 30 g surowego kakao (+ ewentualnie dodatkowe kakao do oprószenia ciasta, którego używam zamiast cukru pudru)
- 40 ml octu balsamicznego (jak najlepszej jakości)
- 40 g cukru





# Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170 stopni.
2. Migdały zmiel w robocie kuchennym na mąkę (migdałów wcześniej nie prażę, ale możesz to zrobić).
3. Żółtka oddziel od białek i odstaw.
4. Czekoladę rozpuść w kąpeli wodnej, czyli w misce zawieszanej nad garnkiem z wrzącą wodą w taki sposób, by dno miski nie stykało się z taflą wody.
5. Masło zmiksuj z cukrem na gładką masę.
6. Ubij białka na sztywną masę.
7. Do masła z cukrem dodaj roztopioną czekoladę, a następnie żółtka, balsamico, kakao, kawę i migdały. Miksuj do pełnego połączenia składników.
8. Wyłącz mikser, dodaj ubite wcześniej białka i ręcznie (przy pomocy silikonowej łopatkki) wmieszaj je w masę. Gotowa masa na ciasto jest gęsta i bardzo mocno czekoladowa.
9. Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia, wypuszczając papier na zewnątrz. Natłuść boki.
10. Masę na ciasto przelej do tortownicy, wyrównaj wierzch i wstaw do piekarnika.
11. Piecz ok. 30 minut. Odstaw do całkowitego wystudzenia.
12. Gotowe ciasto możesz oprószyć cukrem pudrem. Ja zamiast cukru używam surowego kakao.

# Tiramisu

## Składniki:

- 400ml śmietanki kremówki
- 250 g mascarpone
- 75 ml Marsali
- 5 łyżek cukru pudru
- 300ml kawy(2 łyżki kawy i 300ml gorącej wody)
- 175g biszkoptów
- 25g gorzkiej czekolady
- 2 łyżeczki kakao



# Sposób przygotowania:

1. Do dużej miski włóż śmietanę kremówkę, mascarpone, marsalę i złoty cukier puder .
2. Ubijaj aż śmietana i mascarpone dokładnie się połączą i osiągną konsystencję gęstej śmietany.
3. Wlej kawę do płytkiego naczynia. Zanurz kilka biszkoptów na raz, obracając przez kilka sekund, aż będą ładnie nasiąknięte, ale nie rozmoczone. Ułóż je warstwami w naczyniu, aż wykorzystasz połowę biszkoptów, a następnie rozprowadź na połowie kremowej mieszanki.
4. Używając grubej strony tarki , zetrzyj większość gorzkiej czekolady. Następnie powtórz warstwy (powinieneś wykorzystać całą kawę), kończąc warstwą kremową.
5. Przykryj i schłódź przez kilka godzin lub całą noc. Przechowuj w lodówce do dwóch dni.
6. Przed podaniem oprószyć kakao i zetrzeć resztę czekolady.

# Cannoli

## Składniki:

- 150g mąki pszennej
- 1 łyżka złotego cukru pudru
- duża szczypta sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka kakao w proszku (opcjonalnie)
- 30g masła
- 1 jajko, oddzielone
- 50ml wytrawnego wina marsala lub białego oleju rzepakowy lub olej słonecznikowy do głębokiego smażenia (patrz wskazówka)
- 50g gorzkiej czekolady, roztopione
- garść orzechów pistacjowych , drobno posiekanych
- cukier puder, do posypania



Pixabay.com (autor: lucas\_holiday)

## Do wypełnienia

- 250 g ricotty, odsączonej i ubitej na puszystą masę
- 100g mascarpone
- 2 łyżki drobno posiekanej kandyzowanej skórki
- 2 łyżki cukru pudru

## Będziesz również potrzebować

- formy do cannoli (dostępne do kupienia online)

# Sposób przygotowania:

1. Wsyp mąkę, cukier, sodę oczyszczoną, cynamon i kakao (jeśli używasz) do miski ze szczyptą soli. Dodaj masło i rozetrzyj je z suchymi składnikami, aż nie będzie już grudek. Wymieszaj żółtko i marsalę i dodaj do miski, a następnie wymieszaj wszystko razem i ugnieć na gładkie ciasto. Zawiń i odstaw do lodówki. (Można przygotować wcześniej i usmażyć następnego dnia.)
2. Napełnij frytkownicę, wok lub głęboki rondel olejem do jednej trzeciej wysokości. Pokrój ciasto na kawałki i, pracując po jednym kawałku na raz, rozwałkuj je tak cienko, jak potrafisz – użyj maszynki do makaronu, jeśli ją posiadasz. Rozgrzej olej i obserwuj, aż osiągnie temperaturę 180°C. Rozłóż ciasto na lekko posypanej mąką powierzchni i wytnij kółka o średnicy około 11 cm. Owiń każde z nich wokół foremki do cannoli, używając odrobiny białka jaja, aby przykleić górną krawędź i są gotowe do smażenia.
3. Smaż cannoli (wraz z foremkami) jedno po drugim, upewniając się, że są całe upieczone. Powinno to zająć około 45-60 sekund i powinny być widocznie złocistobrązowe (jeśli tak nie jest, smaż je jeszcze trochę dłużej), a ciasto będzie bulgotać i pęcherzyć się. Ostrożnie wyjmij każde cannoli z oleju za pomocą szczypiec i bardzo ostrożnie wytrząśnij cannoli z foremek na papier kuchenny. Podczas smażenia każdego cannoli upewnij się, że olej cały czas utrzymuje się w temperaturze 180°C i nie robi się gorętszy. Cannoli będą dobre przez 2-3 dni w szczelnym pojemniku.
4. Gdy cannoli ostygną, zanurz koniec każdego z nich w czekoladzie, a następnie zanurz część z nich w pistacjach. Pozostaw do ostygnięcia i stwardnienia. Ubij ricottę i mascarpone razem, a następnie wymieszaj z kandyzowaną skórką i cukrem. Przełóż mieszankę do rękawa cukierniczego z szeroką końcówką w kształcie gwiazdy i wyciśnij ją do cannoli. Podawaj zaraz po napełnieniu.

# Parfait truskawkowy z Vin Santo, mascarpone i biscotti

## Składniki:

- opakowanie 250g ciasteczek biscotti
- 100 ml Vin Santo lub innego słodkiego wina deserowego
- 400g truskawek bez szypułek i przekrojonych na pół
- 50g cukru pudru
- 250g mascarpone
- 284 ml kartonik śmietanki kremówki lekko ubitej



Pixabay.com (autor: Kathas\_Fotos)

# Sposób przygotowania:

1. Umieść ciasteczka biscotti w plastikowej torbie i lekko rozgnieć je końcem wałka, pozostawiając je lekko grudkowate. Przełóż pokruszone ciasteczka do miski, polej Vin Santo i wymieszaj. W małej misce widelcem lekko rozgnieć połowę truskawek z cukrem.
2. Ubij mascarpone w średniej misce, a następnie wmieszaj do ubitej śmietany. Jeśli mieszanka wydaje się zbyt gęsta, wmieszaj odrobinę mleka. W szklanej misce o pojemności 1 litra rozłóż połowę namoczonych biscotti. Na wierzchu połóż połowę rozgniecionych truskawek, a następnie połowę mieszanki mascarpone. Powtarzaj, aż wykorzystasz wszystko. Pokrój pozostałe truskawki i rozrzuć na wierzchu. Schłodź, a następnie przełóż do chłodziarki, ponieważ ten deser należy podawać schłodzony.

# Semifreddo z czekoladą, pistacjami i nugatem

## Składniki:

- masło
- 75g cukru pudru
- 4 średnie jajka
- 250 g gorzkiej czekolady , drobno posiekanej
- 450ml śmietanki kremówki
- 140 g twardego nugatu lub torrone, pokrojonego na kawałki o wielkości 0,5 cm
- 50 g pistacji , grubo posiekanych



Pixabay.com (autor:Alexas\_Fotos )



# Sposób przygotowania:

1. Posmaruj masłem i wyłóż folią spożywczą foremkę do pieczenia chleba. Doprowadź garnek z wodą do delikatnego wrzenia. Włóż cukier i jajka do żaroodpornej miski, a następnie umieść je nad gotującą się wodą i ubijaj, aż masa stanie się jasna, gęsta i podwoi objętość. Zdejmij z ognia, zanurz dno miski w zimnej wodzie i kontynuuj ubijanie, aż mieszanka ostygnie
2. Rozpuść czekoladę w mikrofalówce na niskiej mocy, wymieszaj, a następnie wmieszaj do mieszanki jajecznej. Ubij śmietanę na miękkie szczyty i wmieszaj do mieszanki czekoladowo-jajecznej z nugatem i pistacjami.
3. Wlej mieszankę do formy na chleb, wyrównaj powierzchnię łyżką, a następnie przykryj i zamroź, aż stwardnieje. Można to zrobić nawet 2 tygodnie wcześniej. Aby podać, wyłóż na półmisek, usuń folię spożywczą i pozostaw w lodówce na 15 minut, aby lekko zmiękła przed pokrojeniem.

Książka Kucharska utworzona przez uczestniczki mobilności „**Gotowi na nowe wyzwania – Europejskie staże zawodowe**” realizowanej w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” współfinansowanego przez **Unie Europejską** ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego+, w Programie **Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027** realizowanego na zasadach Programu Erasmus+.



Fundusze Europejskie  
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską

