

Rogaliki

Szczecińskiego Gastronomika

Dziedzictwem Kulinarnym

Pomorza Zachodniego



Specjalność szkolnej cukierni

CERTYFIKAT potwierdzający przynależność do Sieci Dziedzictwa Kulinarne Pomorza Zachodniego



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Surowce: mąka pszenna, jaja, drożdże, cukier, tłuszcz, śmietana oraz odrobina soli

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



**Marmolada, lukier z cukru pudru i wody,
mak i esencja migdałowa**

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



**Rozpuszczony i ochłodzony tłuszcz
jest gwarancją udanego wypieku**

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Ucieranie drożdży z cukrem

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Drożdże utarte z cukrem na jednolitą masę

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rozmieszanie jaj na jednolitą masę przy pomocy trzepaczki różgowej

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Połączenie jaj ze śmietaną

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Dodanie jaj i śmietany do drożdży utartych z cukrem

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Dodanie roztopionego i ochłodzonego tłuszczu

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Dodanie mąki do powstałej masy jako ostatniego składnika ciasta

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia

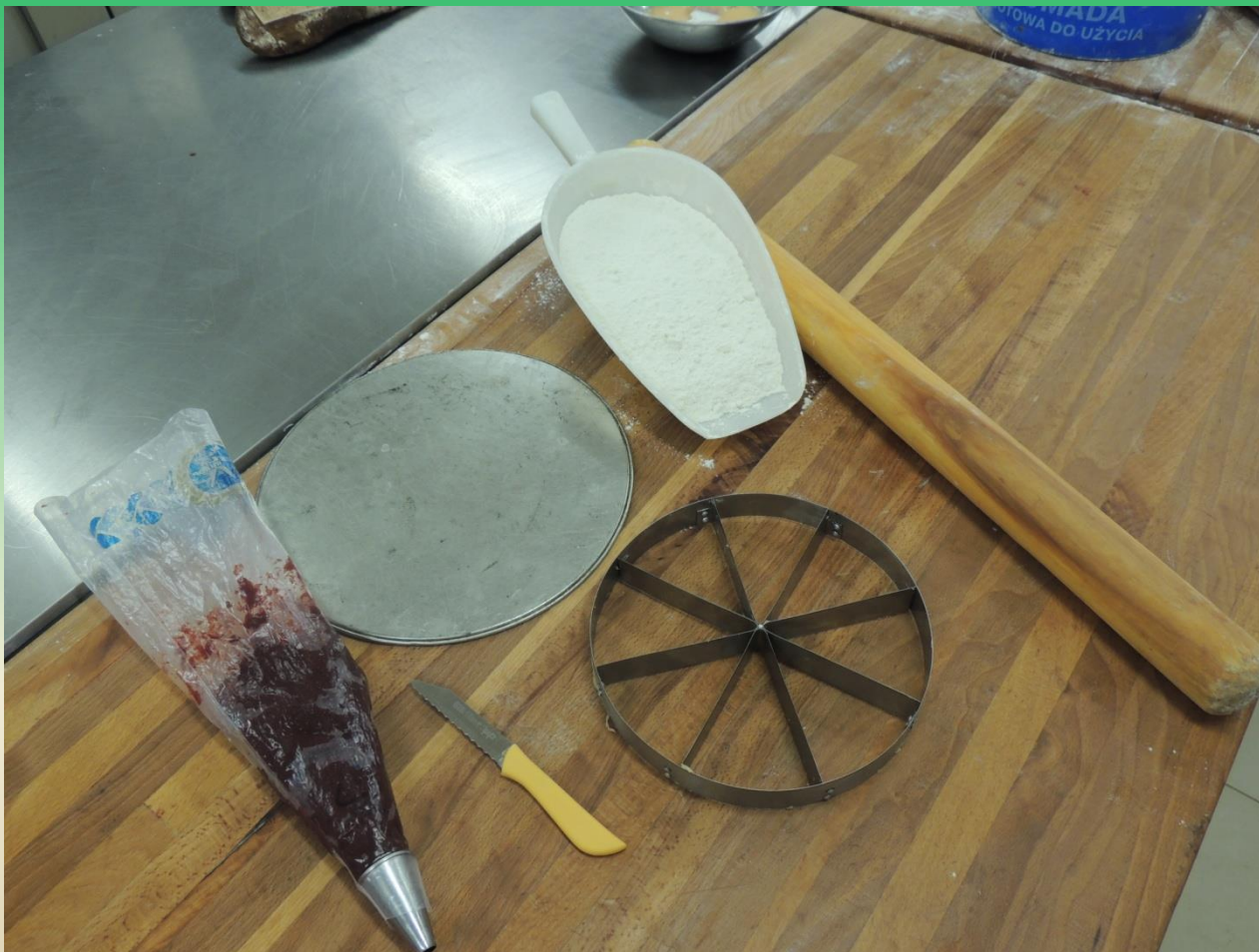


Zarabianie ciasta

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Narzędzia do formowania i nadziewania rogalików

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Wkrawanie trójkątów z ciasta

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Wykrojone trójkąty przygotowane do nadziewania

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Szprycowanie marmolady za pomocą worka cukierniczego zakończonego zdobnikiem

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



**Formowanie rogalików – trójkąty ciasta
zwija się ku wierzchołkowi**

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Uformowany wyrób ma kształt półksiężyca

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Układanie rogalików na blachach wyłożonych papierem do pieczenia

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Ułożony wyrób jest smarowany rozmaconym jajem

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Wypiek rogalików w temp. 200 °C

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Upieczone rogaliki po wyjęciu z pieca

Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Rogaliki Szczecińskiego Gastronomia



Smacznego!