

Wieniläiset herkkuleivonnaiset- kurssi

Satu Malinen

Satuma Organic

www.satumalinen.fi



Itävaltalaisen leivonnän perusteita.

Itävallassa rakastetaan makeita leivonnaisia. Myös suolaisten leivonnaisten mm. leivän merkitys on suuri. Leipää syödään joka aterialla ja mm. leipäknöödeleitä gulashin kera. Makeista leivonnaisista tutuimmat ovat Sacher- kakku ja Omenstruudeli. Erilaisia pikkuleipiä ja leivoksia on satoja ja etenkin joulunaikaan pikkuleipiä leivotaan urakalla. Mitä enemmän erilaisia pikkuleipiä perheenäiti leipoo, sitä enemmän arvostusta. Ainakin näin oli ennen. Joulupöytään saatetaan leipoa jopa 30 erilaista pikkuleipää ja monelle äidille se on “pakollinen” urakka.

Leivonnassa suositaan pähkinöitä, manteleita, suklaata, unikonsiemeniä, sukaatteja, tomusokeria, vaniljasokeria (itse tehtyä, sokerin kanssa purkkiin laitetaan vaniljatanko) ja Oblateneja (ohuita vohveleita). Sen sijaan leivinjauhetta kohottajana ei ole perinteisesti käytetty, vaan kakkutaikinat kohoavat kananmunien voimalla, valkuaiset napakaksi vaahdoksosokerin kanssa vatkattuna. Makeassa leivonnassa käytetään suolatonta voita, ei koskaan margariinia. Suolattua voita ei yleensäkaan käytetä keski- euroopassa.

Itävaltalaisilla on aina vähintään kuivakakkua ja pikkuleipiä kotona vieraita varten. Perinteiset arvot vaikuttavat edelleen ja kotileivonta on arvossaan. Vaikka koristeellisia leivonnaisia on pilvin pimein, Itävallassa on aina arvostettu enemmän makua kuin ulkonäköä.

Wieniläiset rakastavat kahvilakulttuuriaan ja kahvilassa saatetaan viettää aikaa tuntikaupalla pelkän kahvikupposen ja kirjan äärellä. Myös kohtelias tarjoilukulttuuri on arvostettua ja suomalainen itsepalvelukulttuuri kauhistus!





Sacherkakku

Pohja:

- 130 g voita
- 130 g tummaa suklaata
- 100 g tomusokeria (2,5 dl)
- 100 g sokeria (reilu 1 dl)
- 7 keltuaista
- 7 munanvalkuaista
- 130 g vehnäjauhoja (2 dl)
- 2 tl vanilliinisokeria
- (1 tl leivinjauhetta)

Väliin aprikoosimarmeladia

1. Vatkaa voi, tomusokeri ja vanilliinisokeri pehmeäksi vaahdoksi. Lisää keltuaiset yksi kerrallaan ja sulatettu suklaa. Sulata suklaa varovasti mikrossa. Ei täydellä teholla.
2. Vaahdota munanvalkuiset ja sokeri pehmeäksi vaahdoksi ja lisää taikinaan. Sekoita lopuksi varovasti jauhot taikinaan.
3. Kypsennä voidellussa ja jauhotetussa, tasapohjaisessa kakkuvuokassa (halk. 22 cm.) 175 astetta n. tunti.
4. Kumoa kakku ja anna sen jäähtyä. Halkaise kakku kolmeen osaan ja levitä pinnoille aprikoosimarmeladia. Myös kakun pinnalle.
5. Kuorruta suklaalla ja tarjoa kakun kanssa kermavaahtoa.

Sacherkakun suklaakuorrutus

- 3 dl sokeria
- 1 dl vettä
- 250 g tummaa suklaata

Keitä sokeri, suklaa ja vesi, kunnes seos sakenee ja muuttuu hieman kinuskimaiseksi. Kaada kuorrutus kakun päälle ja kääntelee kakkua rauhallisesti, niin että kuorrutus valuu myös reunoille. Käytä kakun alla ritilää ja leivinpaperia, jolloin kuorrutus valuu alas ritilän läpi, eikä kasaaannu kakun alareunaan.

Tämä ohje on hyvin makea sacherkakun kuorrutus.

Voit kuorruttaa myös kakun ohjeella johon tulee:

- 260 g tummaa suklaata
- 2 dl kuohukermaa

lämmitä kerma varovasti kattilassa ja lisää joukkoon sulatettu suklaa. Sekoita tasaiseksi.

FRANZ SACHERIN SALAISUUS

Franz Sacher oli vain 16- vuotias kokin apupoika, kun hän sai keittiömestarin sairastuttua, tehtäväksi valmistaa Ruhtinas Clemens von Metternichin arvovieraille jotain erityisen hyvää ja uutta jälkiruokaa. Oppipojan valmistama aprikoositäytteinen suklaatorttu oli ruhtinaan ja vieraiden mieleen. Myöhemmällä iällä Franz alkoi valmistaa suklaakakkuaan myyntiin ja sitä tilattiin Budapestiin, Prahaan, Baijeriin ja Wienin aatelispalatseihin.

Isänsä työtä jatkoi Franz Sacherin keskimäinen poika Eduard, joka vaimonsa Annan kanssa teki Sacherin nimeä tunnetuksi Wieneriin perustamallaan hotellilla. Sacherkakusta tuli Itävallan kuuluisin leivonnainen, jonka alkuperäinen ohje on tarkoin varjeltu salaisuus. Vain Sacherhotellin valmistamasta kakusta saa käyttää nimitystä Original Sachertorte.



Omenastrudel

- 225 g karkeita vehnä jauhoja
- 1 munankeltuainen
- ¼ tl suolaa
- 1 tl öljyä
- 4 rkl haaleaa vettä
- ½ tl valkoviinietikkaa
- Vehnäjauhoja päälle ripotettavaksi
- 200 g sulatettua voita
- 1 annos struudelin täytettä
- 6 rkl tomusokeria

Omenatäyte:

- 50 g voita
- 85 g keksinmuruja
- 1,5 kg omenoita kuorittuna ja viipaloituna.
- 1 sitruunan mehu+ raastettu kuori
- 115 g sokeria
- 3 rkl rusinoita

Sulata voi paistinpannussa ja lisää keksinmurut sekoittaen niin, että ne peittyvät kunnolla rasvaan. Ripottele murut struudelille ja asettele omenaviipaleet niiden päälle. Ripottele päälle sitruunan mehu, sitruunankuori, sokeri ja rusinat. Kääri rullalle ja paista ohjeen mukaan.

Näin tehdään struudeli!



Struudelin valmistus

Laita uuni lämpeämään 230 asteeseen.

Siivilöi jauhot työpöydälle ja tee kuoppa keskelle. Pane kuoppaan munankeltuainen, suola, öljy, vesi ja viinietikka. Sekoita taikina nopeasti veitsellä (tai pane ainekset yleiskoneeseen ja sekoita ne metalliterällä) Kun taikinasta muodostuu pallo, vaivaa sitä käsin jauhotetulla pöydällä, kunnes siitä tulee notkeaa eikä se enää tartu käsiin . Jos taikina on liian kuivaa, lisää tipoittain vettä.

Laita taikina lämpimään paikkaan (esim. Vesihauteeseen) noin 20 minuutiksi jotta taikina ”lepääntyy”.

Peitä iso pöytä liinalla tai lakanalla ja ripottele sille kevyesti jauhoja. Kumoa taikina siihen ja kaulitse se ohueksi neliön muotoiseksi levyksi. Työnnä kädet levyn alle keskelle ja venytä taikinan reunoja ulospäin ja yritä saada mahdollisimman ohut, läpinäkyvä levy. Taikinaan muodostuu helposti myös reikiä, joten venytä varovasti.

Ripottele levylle hieman jauhoja ja voitele sitä reilusti sulatetulla voilla. Levitä omenatäyte 2/3 osalle taikinalevystä (lähimmäksi itseäsi) ja jätä 1 cm reunoista tyhjäksi täytteestä. Rullaa strudel aloittaen täytteellisestä päästä kohottaen liinaa niin, että taikina kierähtää itsestään yhä uudelleen. Taita päät ja saumakohta alle. Liuta strudel uunipellille leivinpaperin päälle sarven muotoon. Voitele lopulla sulalla voilla. Paista 45 min. tai niin pitkään että strudel ruskistuu ja on rapea. Ripottele hieman jäähtyneen struudelin päälle runsaasti tomusokeria ja tarjoa kermavaahdon, jäätelön tai vaniljakastikkeen kera.

1.



2.



3.



4.







Vaniljasarvet (Vanillekipferln)

- 150 g mantelijauhoa
- 150 g vehnäjäuhoja
- 150 g voita
- 2 keltuaista
- 2 tl vaniljasokeria
- 70 g tomusokeria

Laita uuni kuumentamaan 175 astetta. Sekoita kulhossa mantelijauhot ja vehnäjäuhot. Leikkaa voi pienehköiksi kuutioiksi ja nypi voi jauhojen sekaan murumaiseksi seokseksi. Lisää tomusokeri, vaniljasokeri ja keltuaiset ja sekoita käsin tiiviiksi taikinaksi.

Ripottele pöydälle hieman jauhoja , ota taikinasta pala ja ala kierittämään siitä pikkurillin paksuista nauhaa pöydällä. Palastele nauha keskisormen mittaisiksi pötkylöiksi ja aseta leivinpaperin päälle sarven muotoon. Voit myös ottaa pieniä nokareita yksi kerrallaan taikinasta ja muotoilla niistä sarvia. Paista sarvia n. 15min., niin että ne juuri ja juuri ruskistuvat. Anna sarvien jäähtyä ja siivilöi päälle runsaasti tomusokeria. Sarvet ovat erittäin hauraita ja mureita!



Linzer pikkuleivät

- 225 g voita
 - 1,5 dl sokeria
 - 2 keltuaista
 - 150 g mantelijauhoa
 - 5 dl vehnäjäuhoa
 - 1 tl kanelia
 - ½ tl suolaa
 - 1 tl vaniljasokeria
-
- Vadelmahilloa täytteeksi

Vatkaa huoneenlämpöinen voi sokerin kanssa pehmeäksi vaahdoksi. Vatkaa vaahtoon keltuaiset.

Sekoita yhteen mantelijauho, vehnäjäuho, kaneli, suola ja vaniljasokeri.

Lisää jauhoseos taikinaan ja litistä taikina muovikelmun väliin ohueksi levyksi.

Aseta taikina jääkaappiin (tai pakastimeen) jähmettymään.

Ota jähmettyneestä taikinasta palasia ja kauli ohueksi n. ½ cm paksuiseksi levyksi.

Ota Linzer- pikkuleipämuotilla (tai pyöreällä pikkuleipämuotilla) pikkuleipiä ja tee osaan niistä pieni pyöreä reikä keskelle esim. Pursottimen tyllan päällä.

Paista 180 astetta n. 15 minuuttia. Älä anna ruskistua liikaa. Levitä jäähtyneiden pikkuleipien väliin vadelmahilloa.



Kokoskuppeln

- 4 munanvalkuaista
- 175 g sokeria
- 225 g kookoshiutaleita
- 115 g sukaatteja

Täyte:

- 50 g voita
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 3 rkl tomusokeria

Pohjaosa:

Ohuita vohveleita, pyöreällä muotilla leikattuna pohjiksi.

Kuorrutukseen:

Tummaa suklaata sulatettuna

Laita uuni lämpenemään 150 astetta.

Vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita joukkoon pähkinärouhe ja sukaatit. Ota seoksesta kahdella ruokalusikalla pyörylöitä ja laita ne leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 15 -20 minuuttia, mutta älä anna ruskistua. Jäähdytä .

Sekoita pehmeästä voista, tomosokerista ja kaakaosta täytekreemi.

Levitä täytettä ohuesti vohvelin peitoksi, aseta päälle kookospikkuleipä ja kasta haarukan avulla pikkuleipä sulatettuun suklaaseen niin, että suklaa kastaa pikkuleivän n. puoleen väliin. Aseta ritilälle jäähtymään.

Säilytä kylmässä.

Mozartin tryffelit

- 50 g pehmeää voita
- 2 munankeltuaista
- 25 g pölysokeria
- 85 g kaakaojauhetta
- 175 g raastettua tummaa suklaata
- 175 g maitosuklaata
- 1 rkl rommia tai tippa rommiaromia.

Peitä leivinpelti leivinpaperilla. Vatkaa voi, keltuaiset ja siivilöity pölysokeri kevyeksi ja notkeaksi vaahdoksi. Lisää siivilöity kaakaojauhe ja raastettu tumma suklaa. Vaivaa seosta puulastalla ja ota siitä nokareita ja muotoile palloja, joiden halkaisija on n. 1 cm. Aseta pallot leivinpaperille ja pane jääkaappiin n. 30 min. Sulata maitosuklaa varovasti mikrossa (ei täydellä teholla). Kasta jähmettyneet tryffelit haarukan avulla sulatetussa suklaassa ja aseta ritilän päälle. Kun kaikki pallot on kastettu, laita ne vielä viilenemään jääkaappiin ja aseta valmiit tryffelit esim. Kauniisiin karamellifoliovuokiin.