

КЛАСИЧЕСКИ БАЛКАНСКИ БАНИЦИ И ПЪЛНЕЖИ КЪМ ТЯХ

малко маркетинг и много рецепти

В зависимост от климатичните (и не само) условия, от технологията и традицията, във всеки географски регион в Европа се развива млечно-производство с много различни видове и категории сирена, кашкавали, пармезани, видове моцарели, крем сирена и др.

Ситничарството е занаят, който крие творчески процедури и умения с огромен потенциал за все по-интересни рецепти за традиционни закуски и в зависимост от оформения маркетинг на всеки обект да се оформи клиентела за бутикови закуски с определен характер, име и схема.

Както е непрофесионално да се представят рецепти с общи понятия за брашно и мазнини и е задължително да се уточнява какво брашно (протеин, пепел, падащо число, еластичност, изтегливост, упоритост, абсорбация и други характеристики за брашно), съответно за мазнините (дали са хидратирани или хидрогенизирани, фракционирани или само рафинирани и др.), така общото понятие „сирене“ или „кашкавал“ не би трябвало да говори нищо на съвременните професионалисти ситничари.

Вече, вкусът и характерът на пълнежа за всяка закуска се определя от производителя и все по-често срещаме и ще срещаме закуски с определен характер и наименование като:

„традиционна баница от ДЪРПАНИ КОРИ“ с ОВЧЕ БЪЛГАРСКО СИРЕНЕ -регион Карнобат“
„Балканска баница от СЕЛСКИ КОРИ с ОВЧЕ СИРЕНЕ ФЕТА – регион Сливен“
„ДЪРПАНИ РЪЧНИ КОРИ с КРЕМ СИРЕНЕ ЕЛЕВИР – регион Бретани-Франция“
„ронливо-маслено тесто, баница КУРУ с овче КАШКАВАЛ „БАЛКАН“ и ПАРМЕЗАН „РЕДЖИАНО“
„баница КУРУ със СИРЕНЕ ГРАВИЕРА от остров КРИТ“
„многолистна баница със СИРЕНЕ ФЕТА и КРЕМ БЕШАМЕЛ“
„хрупкави тестени КОРИ АЛЕКСАНДРОС с пълнеж ЯЙЦА ПО ПАНАГЮРСКИ“
и много много други!

АЛМА ЛИБРЕ представя рецепти и технологии за традиционни теста за закуски дърпани кори, селски кори, многолистно тесто за баници, тесто КУРУ и други.

Пълнежите които може да се включат в тези теста-технологии, определено зависи от характера на всяко тесто, силата и чувствителността на самото тесто въображението и маркетинга на всеки майстор производител.

АЛМА ЛИБРЕ представя по-долу, няколко идейни рецепти за традиционни пълнежи като всеки производител ще трябва определено да намери снабдител на сирена, колбаси, подправки, зеленчуци и други с определени показатели и БРАНД (марка) гарантираща произхода на всяка суровина, стабилността и нивото на качеството.

КАРТА НА ТЕСТА И КОРИ за ТРАДИЦИОННИ ЗАКУСКИ

ХАРАКТЕР НА ТЕСТА И КОРИ в който ще включим ПЪЛНЕЖИ

ДЪРПАНИ КОРИ

Изключително тънки, ръчно оформени кори от много силни брашна с голяма „изтеливост“, сол, хладна вода, оцет и малко висококачествена фракционирана мазнина. Обикновено поръсваме с малко мазнина добавяме леки пълнежи въртим и оформяме. (8-14% масленост)

<https://youtu.be/gGZcRGthKNA>



СЕЛСКИ КОРИ

Произвеждат се ръчно или на ламинатор от много силни брашна с голяма „устойчивост“, сол, хладна вода, оцет и малко висококачествена фракционирана мазнина (повече от дърпаните кори). Тези кори, понасят по тежки пълнежи от тези на „дърпаните кори“. (23% масленост)

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>



КОРИ „АЛЕКСАНДРОС“

Готови кори от типа на „дърпани“, машино произведени (замразени) готови за употреба (натурални, златисти със сафран, шоколадови с какао). За сиропирани сладки и всеки вид солени баници и гурме изделия (4% масленост заключена влага 64%)



МНОГОЛИСТНО ТЕСТО (шотландски метод)

Месим две различни видове мазнини по специална технология с много силни брашна и оформяме сгъвки ръчно или в ламинатороор. Това тесто, главно носи по леки пълнежи но може да се включи всеки вид пълнеж (75% масленост)



РЪЧНО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО (шотландски метод)

Три различни видове мазнини разпределени по специална технология в много силни брашна оформят пластове при печене по естествен начин без ламиниране. Тези кори, понасят главно по леки пълнежи но може да включат всеки вид пълнеж (85% масленост)

<https://youtu.be/2xCfEKKXH7A Q>



МАЯНО ТЕСТО „КУРУ“ ЗА БАНИЦИ (може с квас)

Линзер маслено солено маяно тесто от много силни брашна, с яйца, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло. (рецепта и с натурален квас). Това тесто, главно носи по леки пълнежи но може да включат всеки вид пълнеж (80% масленост)



СЛАДКО ТЕСТО „НА МЕЛНИЦАР“ ЗА СЛАДКИ ЗАКУСКИ

Линзер маслено сладко маяно тесто от качествени брашна, с яйца, мляко и мед, много вкусно и леко хрупкаво с много богати аромати на натурално краве масло. Това тесто, може да включи всеки вид термоустойчив сладък пълнеж (45% масленост)



В тези теста може да включим десетки рецепти и вкусове пълнежи следват няколко:

СЕЛСКА БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ

	Овче висококачествено сирене (натрошено)	400гр.
180308	Прясно мляко ЕЛЕВИР 3,6%	250гр.
	Яйца	100гр.
	Копър (ситно нарязан)	70гр.
	Пипер (по желание)	
	Сол (по желание)	



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме добре млякото с яйцата.

Добавяме към сместа натрошеното сирене и хомогенизираме. По желание добавяме подправки.

Забележка: ако смятаме че сирената и кашкавалите са много мазни и има вероятност да пуснат излишни мазнини при печене, добавете малко ПРАХ ОТ КРЕМ БЕШАМЕЛ НА КОМПЛИТ (код 183602) към сместа и хомогенизираме.

Също, може да хомогенизираме в миксер 300гр. КРЕМ БЕШАМЕЛ (код 183602) с 1000гр. вода 4-5мин. в миксер на бърза скорост и след 10мин. почивка хомогенизираме със приготвена смес (аналогия по желание в зависимост от консистенцията която желаем.)

Препоръчваме ползване на СЕЛСКИ КОРИ (може да ползвате и теста от други технологии).

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

КЛАСИЧЕСКИ ПЪЛНЕЖ СИРЕНЕ ЗА ДЪРПАНИ КОРИ

	Овче висококачествено сирене (натрошено)	350гр.
	Яйца	50гр.
	Пипер (по желание)	
	Поправки (по желание)	



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме много добре, поръсваме върху оформените „дърпани кори“ малко мазнина (50%слънцоглегово олио и 10-20% масло ферменте, 30-40% растителна мазнина СУПЕРФАТ или ШОРТФАТ) и поставяме пълнеж.

В тази рецепта може да добавим до 50% приготвен БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ (код 183602) за да осигурим повече кремова структура и по голяма трайност (без да изсъхва).

(хомогенизираме в миксер 300гр. КРЕМ БЕШАМЕЛ (код 183602) с 1000гр. вода за 4-5мин. в миксер на бърза скорост и след 10мин. почивка хомогенизираме със приготвена смес.

Препоръчваме ползване на ДЪРПАНИ КОРИ за тази рецепта (може да ползвате и теста от други технологии).

<https://youtu.be/gGZcRGthKNA>

КЛАСИЧЕСКИ ПЪЛНЕЖ КАШКАВАЛ ЗА БАНИЦИ

183602	КРЕМ БЕШАМЕЛ	300гр.
	Вода	1000гр.
	Български кашкавал „БАЛКАН“ (настърган)	1300гр.

НАЧИН НА РАБОТА

хомогенизираме в миксер 300гр. КРЕМ БЕШАМЕЛ (код 183602) с 1000гр. вода за 4-5мин. в миксер на бърза скорост и след 10мин. почивка хомогенизираме с настърган кашкавал.

Препоръчваме ползване на РЪЧНО МНОГОЛИСТНО ТЕСТО (шотландски метод) или МАЯНО ТЕСТО „КУРУ“ (може да ползвате и теста от други технологии).



СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ЗА ПЕИНИРЛИ

	Вода	1000гр.
183602	Бешамел	350гр.
182104	Бланс паудер	20гр.
	Гауда (настърган)	500гр.
	(или кашкавал или друго сирене)	



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме ръчно и имаме готов, термоустойчив крем за ползване.

Този пълнеж е много лек и кремообразен и е подходящ за всеки вид теста, кори, баници и закуски.

СЕЛСКА БАНИЦА СЪС КРЕМ КАШКАВАЛ И ПАРМЕЗАН

180308	Пълномаслени мляко 3,7% ЕЛЕВИР	500гр.
	Български кашкавал „БАЛКАН“	300гр.
	Сирене ГКАУДА	200гр.
	Пармезан (за поръсване от горе)	100гр.
330109	Фин грис МИЛИ ХАЛКИДИКИС	150гр.
	Пипер	
290306	Сусам (по желание за поръсване от горе)	



Начин на работа:

В кацерола на среден огън хомогенизираме млякото, грис и поправките докато се получи крем. (сваряваме за 2-3мин. докато се получи крем). Сваляме от огъня, добавяме сирената на малки парчета и хомогенизираме.

Забележка: ако смятаме че сирената и кашкавалите са много мазни и има вероятност да пуснат излишни мазнини при печене, добавете малко ПРАХ ОТ КРЕМ БЕШАМЕЛ НА КОМПЛИТ (код 183602) в края на хомогенизацията.

Препоръчваме тесто от рецепта КУРУ (може да ползвате и теста от други технологии).

Поръсваме с пармезан след печене или с пармезан и сусам преди печене.

СЕЛСКА БАНИЦА СЪС КРЕМ ОТ КАШКАВАЛ И ЯЙЦА

180308	Пълномаслени мляко 3,7% ЕЛЕВИР	500гр.
	Български кашкавал „БАЛКАН“	500гр.
	Сирене ГКАУДА	500гр.
	Яйца	150гр.
330109	Фин грис МИЛИ ХАЛКИДИКИС	50гр.
090229	Сладка пушена паприка	10гр.
180606	Набухvatел ХЕРКУЛЕС	10гр.
	Пипер	
290306	Сусам (по за поръсване от горе)	



Начин на работа:

В кацерола на среден огън хомогенизираме млякото, грис и поправките докато се получи Крем (сваряваме за 2-3мин. докато се получи крем). Сваляме от огъня, добавяме яйцата и хомогенизираме за 2-3 мин. Добавяме сирената на малки парчета и хомогенизираме.

Забележка: ако смятаме че сирената и кашкавалите са много мазни и има вероятност да пуснат излишни мазнини при печене, добавете малко ПРАХ ОТ КРЕМ БЕШАМЕЛ НА КОМПЛИТ (код 183602) в края на хомогенизацията.

Препоръчваме тесто от СЕЛСКИ КОРИ (може да ползвате и теста от други технологии).

Поръсваме със сусам преди печене.

БАНИЦА „СУФЛЕ-КАШКАВАЛ“

	Български кашкавал „БАЛКАН“	500гр.
	Яйца	300гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР35%	300гр.
	Пуйка (по желание)	250гр.
450102	Зехтин ЛАДИ	200гр.
180606	Набухвтел ХЕРКУЛЕС	5гр.
	Пипер	



Начин на работа:

Хомогенизираме много добре, всичките продукти заедно освен кашкавала. В тава намазена с малко зехтин, поставяме 2-3 листа от СЕЛКИ или ДЪРПАНИ кори (или готови кори АЛЕКСАНДРОС) намазани с малко мазнина и от горе повтаряме още веднъж. От горе затваряме с 2-3 листа от СЕЛКИ или ДЪРПАНИ кори (или готови кори АЛЕКСАНДРОС).

Нарязваме на парчета и поръсваме със сместа (яйца, млечна сметана, подправки).

Оставяме 30мин. на стайна температура и печем за 40мин. на предварително загрята фурна на 200оС

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

СЕЛСКА СПАНАЧЕНА БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ

	Спанак пресен (или замразен бланширан)	1000гр.
	Сирене на едри парчета	450гр.
	Прас лук пресен	200гр.
	Кондензирано мляко	200гр.
	Пресен лук	150гр.
	Сух лук	120гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	120гр.
	Яйца	100гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	70гр.
	Копър	70гр.
	Магданоз	70гр.
	Пипер	
	Сол	



НАЧИН НА РАБОТА

Хомогенизираме в голям съд всичките зеленчуци и подправки заедно и за около 2мин. ги натискаме между ръцете за да губят обема си. Добавяме БЕШАМЕЛ КОМПЛИТ, натрошеното сирене и хомогенизираме.

Отделно хомогенизираме добре яйцата, зехтина и кондензираното мляко.

Хомогенизираме двете смеси.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

Този пълнеж може да се ползва към всичките рецепти за теста.

ПЪЛНЕЖ със СИРЕНЕ-КАШКАВАЛ-ЯЙЦА

	Прясно мляко	840гр.
	Сирене (настъргано)	600гр.
	Яйца	300гр.
	Кашкавал (настърган)	200гр.
	Зехтин	120гр.
	Сол	
	Пипер	



НАЧИН НА РАБОТА

Разбиваме яйцата с тел и продължаваме хомогенизацията с течностите (мляко и зехтин).

Добавяме настърганите сирена, сол и пипер и хомогенизираме добре.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

ЛЕК СОЛЕН ПЪЛНЕЖ ПИЛЕ-ГЪБИ-ЧУШКИ

	варено пиле	2000 гр. (2700гр. сурово)
	пресни гъби	500гр.
	чушки	500гр. зелени и червени
183602	бешамел на прах	700гр.
	вода	2000гр.



НАЧИН НА РАБОТА

Сотираме леко гъбите и продължаваме сотиране с чушки.

Като влагата се намали добавяме вареното пиле и останалите продукти и хомогенизираме.

Този пълнеж е много лек и кремообразен и е подходящ за всеки вид теста, кори, баници и закуски.

ПИЛЕ-СИРЕНА-ЗЕЛЕНЧУЦИ

	Обезкостено пиле (на кубчета)	900гр.
	Домати на кубчета	200гр.
	Чушки нарязани (различни цветове)	150гр.
	Сирене овче (настърган)	150гр.
	Кашкавал (настърган)	150гр.
450101	Зехтин	150гр.
	Сух лук нарязан	100гр.
	Моркови настъргани	70гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	70гр.
090304	Сух чесън	50гр.
	Бяло сухо вино	50гр.
090229	Сладка пушена паприка	20гр.
090306	Риган	18гр.
	Кристална захар	15гр.
	Колиантър	10гр.
	Мащерка	10гр.
	Сол (или 1бр. бульон пиле)	
	Пипер	



НАЧИН НА РАБОТА

ТИГАН 1: На силен огън в тиган слагаме зехтин (70гр.) и добавяме Колиантър, Мащерка и Сух чесън и сладката паприка за да ароматизираме добре мазнината. След 2 минути, добавяме захарта и зеленчуците (Чушки нарязани, Сух лук нарязан и Моркови настъргани) и сотираме за четири минути. Към края на сотиране, добавяме виното.

ТИГАН 2: На друг тиган, на силен огън, слагаме зехтин (70гр.) и сотираме пилето (нарязан на кубчета) за 8-10мин. докато получи цвят. Добавяме домати и настърганите сирена и оставяме за още 3-4мин. на силен огън.

И на двата тигана добавяме сол, пипер и риган

Обединяваме съдържанието на двата тигана, добавяме Бешамел на прах КОМПЛИТ и хомогенизираме добре.

Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

ПИЛЕ-ГЪБИ-КАШКАВАЛ-СМЕТАНА

	Обезкостено ВАРЕНО пиле (на кубчета)	700гр.
	Гъби (пресни или от консерва)	250гр.
	Кашкавал твърд	300гр.
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35%	200гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	200гр.
	Бяло сухо вино	130гр.
	Яйца	100гр.
	Чушки нарязани (различни цветове)	100гр.
	Сух лук нарязан	100гр.
	Моркови настъргани	70гр.
	Магданоз	30гр.
090229	Сладка пушена паприка	20гр.
	Къри	15-20гр.
	Сол (или 1бр. бульон пиле)	
	Пипер	



НАЧИН НА РАБОТА

На силен огън в тиган слагаме зехтин (70гр.) и добавяме лук, моркови, чушки и магданоз да се сотират. Добавяме предварително вареното пиле нарязано на малки кубчета заедно с гъбите също нарязани на малки кубчета. Добавяме подправките (Сладка пушена паприка, къри, пипер и бульон пиле) и хомогенизираме добре. Към края на сотиране, добавяме виното и оставяме за 3-4 мин. на среден огън. Накрая, добавяме млечната сметана ЕЛЕВИР и хомогенизираме на среден огън за 2-3мин. Сваляме от огъня и добавяме настъргания кашкавал, яйцата пипер и сол (колкото смятаме че трябва). С останалия зехтин поръсваме върху СЕЛСКИТЕ КОРИ като сглобяваме баницата. Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ. Поръсваме с малко сусам преди печене.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

СЕЛСКА ТИКВЕНА БАНИЦА С БЕШАМЕЛ

	Пресни тикви настъргани	1200гр.
	Сирене дребно натрошен	500гр.
183602	Бешамел на прах КОМПЛИТ	200гр.
450101	Зехтин ЛАДИ	200гр.
	Яйца	150гр.
	Моркови настъргани	100гр.
	Сух лук настърган	80гр.
	Пресен лук нарязан	80гр.
	Копър	40гр.
	Пипер	
	Сол (по желание, в зависимост от солеността на сиренето)	



НАЧИН НА РАБОТА

Настъргваме тиквичките осоляваме и оставяме да се изцедят. В горещ тиган с малко зехтин (70гр.) сотираме сух и пресен лук, за около 5мин. Добавяме настърганите тикви и моркови и продължаваме да сотираме за 2-3мин. Сваляме от огъня и добавяме, яйцата, настърганото сирене, бешамел КОМПЛИТ (подправки по желание) и хомогенизираме. Пълним СЕЛКИТЕ КОРИ и печем на фурна по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ. Между СЕЛСКИТЕ КОРИ, поръсваме с останалия зехтин.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

СЕЛСКА БАНИЦА „ГРЪЦКА МУСАКА“ С ПАТЛАДЖАНИ И КАЙМА

	Патладжани 4бр. среден размер	400гр.
	Кайма телешка (ли смес)	250гр.
	Сирене	250гр.
	Червени чушки 4бр. ситно нарязани	200гр.
	Сух лук ситно нарязан на кубчета	150гр.
	Яйца	100гр.
090304	Сух чесън	50гр
090306	Риган	18гр.
	Пипер	
	Сол (по желание)	



НАЧИН НА РАБОТА

Поставяме на тава, нарязани на филийки патладжаните и чушките и с малко зехтин печем на фурна на 200оС за около 10-15мин. докато станат меки. Изваждаме от фурната и след като изстинат, нарязваме на кубчета.

На тиган с малко зехтин сотираме лука и след това, добавяме каймата и продължаваме приготвяне на среден огън. Добавяме подправките (сол, пипер, чесън на прах) Сместа е готова като каймата получи кафяв цвят.

Хомогенизираме двете смеси и пълним СЕЛСКИ КОРИ по указания на рецептата за БАНИЦА СЪС СЕЛКИ КОРИ.

<https://youtu.be/bTD216iiAw0>

