

Colecția *Poale-n brâu*

(*Gastronomie veche românească*), 6.

Apare cu supervizarea Sandei-Maria Ardeleanu.

1. Maria Ardeleanu, *Rețetele Duduii aseasonate cu personaje și mentalități moldave*. Ediție îngrijită de Mihai Ardeleanu și Sanda-Maria Ardeleanu.
2. *Rețete culinare moldovenești. Caiet de gospodărie al elevei Elena Pogânceanu*. Ediție îngrijită de Alexandrina Ioniță și Mircea Ciubotaru.
3. Livia Pavel Cristea, *Rețete magice cu iz „de acasă” (Îndrumar pentru gospodine rafinate)*. Ediție îngrijită de prof. univ. dr. Sanda-Maria Ardeleanu
4. Aurora Ardeleanu, *Scofeturi moldovenești și delicii de altădată*. Prefață de dr. Mihai C.-M. Ardeleanu. Ediție îngrijită de prof. univ. dr. Sanda-Maria Ardeleanu
5. Ecaterina Tufescu, *Rețete de prăjituri ale unei Doamne de odinioară*

EDITURĂ LAUREATĂ a
PREMIULUI SENGHOR-CÉSAIRE și a
ORDINULUI FRANCOFONIEI
ȘI AL DIALOGULUI CULTURILOR
„LA PLÉIADE”
ÎN GRAD DE CAVALER,
acordate de
ADUNAREA PARLAMENTARĂ
A FRANCOFONIEI (Berna, 2015).

Annette DOICESCU

Torte, glasuri și alte zaharicale boierești

Ediție îngrijită, prefață și note de Ana CIORNEI

Casa Editorială *Demiurg*
Iași * 2019

Redactor de volum: dr. Alexandrina IONIȚĂ.

Casa Editorială Demiurg®

✉ Șoseaua Păcurari nr. 68, bl. 550, sc. B, et. 4,
ap. 16, 700547 - Iași, România; ☎ 0745/37.81.50
E-mail: ceddemiurg@yahoo.fr

Consilier editorial: dr. Alexandrina Ioniță

Director: dr. Irina Croitoru (☎ 0740/08.20.05).

Editura răspunde la comenzi în limita tirajului disponibil.

© Casa Editorială *Demiurg*

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

DOICESCU, ANNETTE

Torte, glasuri și alte zaharicale boierești / Annette
Doicescu ; ed. îngrij., pref. și note de Ana Ciornei. - Iași :
Casa Editorială "Demiurg", 2019
ISBN 978-973152-388-0

I. Ciornei, Ana (ed. ; pref. ; note)
641.55

CUPRINS

Nota editorului (Ana Ciornei) 11

I. Sfaturi 23

II. Torte, glasuri

și alte zaharicale boierești 29

Arcuri de migdale

Besele de chocolată

Besele de migdale, nuci sau alune

Besele de nuci cu rom

Bisquit Gugelhupf

Budincă de cartofi

Budincă de lămâie

Budincă de orez

Budincă de pesmet

Budincă de zmeură

Budincă de vanilie

Budincă neagră

Castane false

Cărți de joc

Chaudeau de lapte

Chaudeau de vin

Clătite

Cocă cu drojdie

Cocă de cozonac

Cocă de strudel

Cocă fină cu unt
 Compot de caise
 Compot de cireșe sau vișine
 Compot de coarne
 Compot de gutui
 Compot de piersici
 Compot de prune
 Compot de zmeură, fragi, coacăze
 Cornuri fragede
 Cornuri pentru cafea cu lapte
 Covrigi de unt
 Cremă de cafea
 Cremă de chocolată
 Cremă de vanilie (fiartă)
 Cremă de vanilie
 Cremă de zahăr ars
 Cuiburi de viespi
 Glasură albă
 Glasură de cafea
 Glasură de caramele (zahăr ars)
 Glasură de chocolată
 Glasură de fructe
 Glasură de lămâie
 Glasură de portocale
 Glasură de punsch
 Glasură de rom
 Glasură de vanilie
 Glasură galbenă
 Glasură transparentă
 Glasură verde
 Gogoși (Haschée)
 Gogoși (Husarcu Krapfen)

Gogoși bohemesti
 Gogoși cu scortişoară
 Gogoși de nucă
 Gogoși fine
 Gogoși indiane
 Gogoși ordinare
 Gugelhupf
 Gugelhupf neîntărit
 Gugelhupf vienez
 Harlequin
 Linzer arig
 Liqueur de coacăze sau vișine (vișinat)
 Maioneză
 Manșoane
 Marmeladă de caisele
 Marmeladă de coacăze
 Marmeladă de fragi
 Marmeladă de gutui
 Marmeladă de mere
 Marmeladă de piersice
 Marmeladă de piersice și prune
 Marmeladă de prune
 Marmeladă de zmeură
 Migdale-n halat
 Minciunele
 Non plus ultra
 Pariser stangel
 Pastă de gutui
 Pătrățele
 Pâne pentru ceai
 Pânea episcopului
 Pesmeți

Pesmeți cu amoniac
 Pesmeți de bisquit
 Plăcintă cu dulceață
 Plăcintă cu mere
 Plăcintă cu migdale (I)
 Plăcintă cu migdale (II)
 Plăcintă cu mirodenii
 Plăcintă cu nuci
 Plăcintă de Turda
 Plăcintă englezească
 Plăcintă fină cu prune
 Pogăcele cu jumări (I)
 Pogăcele de jumări (II)
 Pogăcele fragede
 Prăjitură cu cireșe
 Prăjituri englezești
 Prăjituri à la minute
 Prăjituri Fulger
 Schmarn de făină
 Semilune
 Sirop de coacăze
 Souflé de cafea
 Strudel bavarez
 Torta capușinilor
 Torta carmelitelor
 Tortă albă cu migdale (I)
 Tortă albă cu migdale (II)
 Tortă braziliană
 Tortă cu drojdie
 Tortă de alune
 Tortă de bisquit (I)
 Tortă de bisquit (II)

Tortă de cartofi
 Tortă de casă
 Tortă de castane
 Tortă de chocolată à la Sacher
 Tortă de chocolată cu cremă
 Tortă de chocolată cu spumă de ou
 Tortă de cremă cu cafea
 Tortă de curmale
 Tortă de foi
 Tortă Ghisella
 Tortă de griș
 Tortă de Linz (I)
 Tortă de Linz (II)
 Tortă de Linz (III)
 Tortă de Linz (IV) (albă)
 Tortă de macaroane
 Tortă de marcipan
 Tortă de migdale
 Tortă de mirodenii
 Tortă de nuci
 Tortă de nuci
 Tortă de nuci cu pesmet
 Tortă de orez
 Tortă de pâine neagră
 Tortă de portocale
 Tortă de rom
 Tortă de sticlă
 Tortă de unt
 Tortă de vanilie în foi
 Tortă de vișine
 Tortă Doboș
 Tortă imperială

Tortă românească

Trandafiri

Umplutură cu brânză de vaci pentru strudel

Umplutură cu cartofi pentru strudel

Umplutură cu chocolată pentru strudel

Umplutură cu cireșe pentru strudel

Umplutură cu griș pentru strudel

Umplutură cu hachée pentru strudel

Umplutură cu mac

Umplutură cu migdale pentru strudel

Umplutură cu migdale pentru cornuri și strudel

Umplutură cu nuci (I)

Umplutură cu nuci (II)

Umplutură cu prune pentru strudel

Umplutură cu smântână pentru strudel

Umplutură cu șuncă pentru strudel

Umplutură cu varză pentru strudel

Umplutură de mere pentru strudel

III. Anexe 101

Nota editorului

1996, sfârșitul verii.

În una din zile am hotărât să deschid „garderobul” lui „tante Annette”, singura piesă de mobilier adusă de la Câmpulung Muscel, la revenirea familiei din refugiu, în anul 1945. Știam că acolo, pe raftul de sus, între amintiri de familie, scrisori și fotografii, se afla un pachet ce conținea mai multe caiete cu file îngălbenite și coperti scorjite de trecerea anilor, păstrate cu nespusă grijă de Constanța Ciornei, soacra mea.

Lăsasem să treacă ceva timp de la dispariția ei până să îndrăznesc să dau frâu liber curiozității și mărturisesc că aveam încă un sentiment ciudat, simțeam o reținere datorată, desigur, respectului ce i-l purtasem, căci îmi fusese ca o mamă timp de 30 de ani. *De la dânsa am învățat ce este și ce nu este de bon ton, ce se cuvine și ce nu se cuvine ca o doamnă să zică și să facă, cum să aduni și să ții în jurul tău familia, să cultivi tradițiile și valorile familiei și să le duci mai departe prin copiii tăi.*

Atunci, în acel pachet, am descoperit un carnet cu copertile maronii, marmorate, scorjite, pe care l-am citit cu febrilitate. O adevărată comoară păstrată aproape un secol ieșea acum la iveală. Știam că există, că aparținuse lui „tante Annette”, vară primară cu Nicolae Ciornei, tatăl soțului meu, Radu. Fără să o fi cunoscut, știam multe despre dânsa din evocările de istorie a familiei.



Tortă de ciocolată cu spumă de ou și glasă albă.



Plăcintă cu nuci.

Sfaturi

Compoturi. Pentru a conserva fructele în compoturi, trebuie culese cu îngrijire, destul de coapte, însă nu trecute, și fără niciun defect. Fructele se așează în sticle cu gâtul lung și largi la gură.

Când umplem sticla cu fructe, dăm din când în când cu palma în fundul sticlei, ca să se așeze, și o lăsăm goală de două degete. Zahărul se poate pune și pisat peste fructe ca zmeura, fragile,¹ coacăzile, cireșile și vișinile, însă, peste fructe mai tari, suntem nevoiți a turna sirop (zahăr legat 1 kg și 1/2 litru apă), pe care îl fierbem și-l curățăm bine de spumă.

După ce am umplut sticlele cu zahăr sau cu sirop, turnăm în fiecare câte o linguriță de rom fin și o prisă² de salicilat³ care conservă foarte bine fructele. Conservarea lor încă depinde de împiedicarea aerului, deci să fie perfect legate cu pergament muiat în apă și sfoară subțire, înainte de a le pune să fiarbă. Fierberea se prelungește după calitatea fructelor, adică cele mai moi se fierb mai puțin și cele mai tari mai îndelung.

Așa începem, de la 10-25 minute, socotind timpul

¹ Frăguțe.

² O prisă = cât iei cu trei degete (fr. prise)

³ Conservant (acid salicilic).

când apa din cazan a început a clocoti. Sticlele se așează bine în fân sau învelite, fiecare în parte, în hârtii sau cârpe vechi, așa ca să nu atingem una de alta, se toarnă apă rece peste ele și avem grije să rămână cam de trei degete afară din apă. De aceea este recomandabil a nu fierbe deodată sticle mari și mici, ci numai deopotrivă. Tot asemenea, nici mai multe feluri de fructe. Nu e permis a atinge sticlele ferbinți, ci a le lăsa să se răcească în cazan. Deci, vom îngriji să se stingă focul îndată ce fructele au fiert destul.

Abia a doua zi le vom spăla cu o cârpă udă și le vom așeza într-o camară răcoroasă și bine aerisită. Sticlele al căror pergament s-a umflat (bolțit) nu sunt bine legate, a intrat aerul în ele, deci trebuie deslegate, legate din nou și puse să mai fiarbă puțin. La început,⁴ le căutăm des și, dacă observăm că fierb⁵ sau au început să se mucegăiască, sau le consumăm până nu se strică, sau le legăm din nou și le mai fierbem puțin.

Glasura. Orice tortă câștigă mult ca aspect printr-o glasă aplicată la suprafață. Aceasta poate să fie transparentă, albă sau colorată.

Totdeauna se aplică fierbinte, afară de acelea care nu se prepară cu zahăr legat, iar prăjitura rece de tot, când aplicăm glăsura cu ajutorul unui cuțit muiat în apă caldă.⁶

După ce am potrivit bine și egal pe suprafață și pe margini, o putem pune să se usuce în cuptorul domolit.

Dacă voim a face și figuri diferite, punem glăsura respectivă într-o pâlnie anume.

Zahărul din care pregătim glăsura să fie fin cernut.

Liquerurile se prepară foarte lesne prin plămădire.

Deși aceste beuturi n-au gustul, limpezimea și transparența celor distilate în fabrici, tot nu vor fi mai puțin plăcute dacă vor fi preparate cu băgare de seamă și curățenie. Toate aceste beuturi au de basă rachiul vechiu de prune sau jamaică⁷ în care se pune la o oca⁸ de rachi sau jamaică, 150 dramuri⁹ zahăr, 75 dramuri apă curată. Materiile prime din care se fac aceste beuturi, ca vișinile, cocăzele, zmeura și altele, trebuie să fie bine coapte.

Limpezirea zahărului. Să se bată 8 albușuri de ou și să se amestece cu atâta apă până devine albă, se taie zahărul în bucăți măricele, se amestecă jumătate din această apă și se fierbe, luându-i-se mereu spuma. Mai târziu se pune și restul de apă și se fierbe mereu până albește spuma, ceea ce probează că zahărul s-a limpezit și-l putem întrebuința la prepararea siropului.

Toate marmeladele le turnăm ferbinți în borcane.

Prăjituri cu drojdie. La orice prăjitură cu drojdie e de observat ca laptele să se întrebuințeze nefiert. Înainte de a-l întrebuința, însă, îl încălzim puțin, precum și făina, nu trebuie să fie rece. Cuptorul, la început, trebuie să fie tare înfierbântat. Către sfârșit, mai domolit, căci altfel s-ar pripi¹⁰ prăjitura.

*Pregătirea cremei.*¹¹ Smântână dulce ce se folosește la diferite prăjituri, torte și café glacée. Într-o oală cu gura largă sau într-un castron mare, punem laptele

⁷ Rom din Jamaica.

⁸ Veche unitate de măsură (tc. *okka*), în Moldova, cu valoarea de 1291 gr sau 1288 gr.

⁹ Veche unitate de măsură, pentru că unele rețete sunt din perioada 1860-1870, preluate de autoare din caietele bunicii. Dramul (gr. *drami*) era egal cu aprox. 3 gr.

¹⁰ S-ar grăbi coptul, nu ar crește cum trebuie.

¹¹ Crema de smântână este binecunoscută frișcă.

⁴ La începutul perioadei de depozitare.

⁵ Să fermenteze.

⁶ Pentru a nu se lipi de cuțit și a ușura întinderea cremei pe prăjitură.

bun, dulce, gras și nefiert. Îl așezăm într-un vas cu apă rece în pivniță, îl lăsăm acolo de seara până dimineața. Apoi ridicăm încetișor, cu o lingură, smântâna groasă care s-a ridicat pe suprafață și o punem într-un castron iarăși pe gheață sau în apă. Laptele ce a rămas îl putem fierbe și pune la prins. După ce smântâna s-a îngroșat puțin și e foarte rece, o batem cu un tel până se face spumă. Apoi o întrebuițăm după plac, trebuie însă să o batem tot la un loc rece, nu prea lung timp, ca să nu se prefacă în unt. La întrebuițare¹² adăugăm ½ litru smântână, 100 gr zahăr.¹³ Mirosuri folosim diferite precum: vanilie, lamâe, portocale, coji.

Torte. Pentru prepararea prăjiturilor dulci și, mai ales, a prăjiturilor fine, precum torte, bisquit și alte prăjituri, este nevoie să se întrebuițeze totdeauna făină fină de tot, ouă proaspete, unt proaspăt și zahăr cernut și uscat.

Umpluturile le putem întrebuița la prăjituri precum: ștrudel, plăcinte, cornuri, aluaturi, etc.

- Să se amestece totdeauna cu o lingură de lemn neîntrebuițată la celelalte bucate¹⁴ și tot numai într-o parte.¹⁵

¹² Atunci când se prepară frișca. Smântâna doar bătută nu este la fel de legată ca aceea în care s-a pus deja zahărul.

¹³ Îndulcirea frișcăi depinde de gust: nu poate fi mai puțin de 10 % din cantitatea smântânei și nici mai mult de 20 %. Parfumarea cu vanilie și rom o face perfectă.

¹⁴ Lingura de lemn are avantajele ei față de una din metal (inox), de pildă, la degustarea unei mâncări, nu frige, însă are și dezavantaje: absoarbe multe din gusturile mâncărilor în care a fost introdusă, dar, mai ales, grăsimi, iar acest gust și miros se poate transmite. Și, mai ales, când amestecăm cu lingura de lemn, nu o lăsăm niciodată să fiarbă în noua mâncare: se vor transmite sigur gusturile și mirosurile vechi și vor strica noua mâncare.

¹⁵ De obicei, în ordinea deplasării acelor de ceas.

- La bisquit și la alte mase¹⁶ ușoare întrebuițăm mai bine telul de bătut spuma și, prin aceasta, ajungem mai repede la țintă.

- Ungerea formelor se face cu unt bun¹⁷.

- La prăjit nu se folosea untdelemnul (uleiul din floarea soarelui), ci untură sau unt, și, la rețete foarte fine, uleiul de migdale).

- Ca să încercăm un cozonac, îl înțepăm cu un fir de pai sau cu o andrea. Dacă acestea ies curate,¹⁸ atunci prăjitura e răscoptă, în caz contrar, se lipește de ele.



Harlequin.

¹⁶ Aluaturi, compoziții.

¹⁷ Foarte proaspăt.

¹⁸ Curat în sensul că nu se lipește aluatul; dacă se lipește, este crud încă.



Tortă de curmale.



Pâinea episcopului.

TORTE. PRĂJITURI. PLĂCINTE. UMPLUTURI.

Arcuri de migdale

140 gr migdale necurățate, 140 gr zahăr, 8 albușuri, puțină scorțișoară și mai puțină cuișoare

Se amestecă împreună mai întâi albușurile cu zahărul și apoi cu migdalele, și pe urmă celelalte. Se unge tava cu ceară¹⁹ și se coace repede. Apoi, cu un cuțit muiat în apă fiartă,²⁰ se taie în fâșii lungi și se îndoaie, fierbinți încă, împrejurul unui sul de lemn.

Besele de chocolată

Se amestecă bine 250 gr zahăr cu 4 albușuri, apoi adăugăm 250 gr alune măcinate, 2 batoane chocolată, scorțișoară, cuișoare.

Punem oblaturi²¹ în tavă și deasupra mici grămăjoare, și le coacem la un foc domol.

¹⁹ De albine, aici.

²⁰ Nu contează fierberea, cât temperatura cuțitului, ca să nu se lipească de coptură.

²¹ Hârtie protectoare ca să se evite arderea copturilor, mai târziu hârtie pergament.

Besele de migdale, nuci sau alune

Albușul de la 10 ouă se bate bine cu 500 gr zahăr cam o oră într-un castron, apoi adăugăm nuci preparate²² sau migdale și le amestecăm împreună cu bicarbonat.

Așezăm oblaturi și formăm cu lingurițe grămajoare de cocă ca mai sus și le coacem.

Besele de nuci cu rom

Batem albușul de la 2 ouă cu 200 gr de zahăr în timp de o oră, adăugăm 1/2 ceșcuță rom și atâtea nuci tăete în lung câte ia coca, ca să putem forma besele.

Le coacem ca și pe cele de sus.

Bisquit Gugelhupf

Batem 8 albușuri în spumă tare, punem 210 gr zahăr cu opt gălbenușe într-însele apoi amestecăm un ceas.

Amestecăm în puțin lapte și făină 20 gr drojdie și puțină sare, și, după ce s-a dospit, le amestecăm cu masa de mai sus arătată, împreună cu 280 gr făină.

Se unge o formă cu unt și se presară cu pesmet fin și migdale tăiate felii în lung.

După ce s-a răcit cozonacul putem să-l îmbrăcăm cu o glasă de zahăr (vezi la torte).

²² Preparare înseamnă rumenire și râșnire.

Budincă de cartofi

100 gr unt proaspăt frecăm bine cu 6 gălbenușe.

Adăugăm 100 gr cartofi fierți și rași și spuma celor 6 ouă, coacem apoi budinca în forma unsă²³ în cuptor.²⁴

Budincă de lămâie

170 gr zahăr pisat cu gust bun de lămâie și zeama de la 2 lămâi, topim la foc și-l punem la răcit.

Apoi îl amestecăm cu 8 gălbenușe și iarăși îl punem la foc, amestecând mereu până se îngroașă și începe să clocotească. Îl tragem la o parte, amestecând până s-a răcit.

În masa rece de tot amestecăm 8 albușuri făcute spumă, ungem un castron de porțelan, turnăm budinca în el și o coacem la foc domol. Trebuie servită îndată.

Tot așa se procedează și la portocale, însă zahărul se freacă pe coaja unei portocale și zeama o luăm de la o lămâie și o portocală.

Budincă de orez

Se ia 1 kg lapte, se pune să fiarbă cu puțină vanilie.

Când laptele a început să fiarbă, se pune ¼ kg orez bun,²⁵ spălat. Când orezul este fiert, se ia jos cratița și o lăsăm să se răcească.

Apoi ¼ kg zahăr se freacă cu 6 gălbenușe.

²³ Pentru budinci se recomandă vasul din pământ (fr. terre) termorezistent (*terină*).

²⁴ Se servește caldă, cu sirop alături sau cu cremă de vanilie ori rece, pudrată cu zahăr vanilat (vezi recomandarea de la budinca de orez).

²⁵ Aici sensul: curățat de impurități. Orezul nu-l vom folosi niciodată neverificat și nespălat în una-două ape, nici dacă este preambalat, căci a trecut prin multe operații de prelucrare de la recoltare până a ajuns în bucătăria noastră, chiar dacă se fierbe.