

Ponieważ kilka osób sygnalizowało mi, że nie udały im się ciasteczka maślane i czekoladowo – kawowe przeprowadziłam pewien test ☺ . Muszę przyznać, że piekłam jedne i drugie ciasteczka wiele razy. Jeden raz zdarzyło mi się, że z ciasteczek czekoladowo – kawowych, w czasie pieczenia, zrobiły się okrągłe placuszki. Ten jeden raz użyłam cukru innego niż zwykle. Koleżance, która piekła ciasteczka czekoladowo – kawowe, też ciasteczka wyszły płaskie. Ponieważ do pechowego wypieku ja użyłam cukru Diamant, a po konsultacji z koleżanką okazało się, że Ona również – głównym podejrzanym stał się cukier (tym bardziej, że mam przykre doświadczenia „Diamantowe” z lukrowania pierników).

Postanowiłam więc przeprowadzić test ☺

Upiekłam ciasteczka maślane i ciasteczka czekoladowo kawowe w dwóch wersjach: z cukrem pudrem Diamant i z cukrem pudrem Kupiec.

Do upieczenia ciastek maślanych użyłam:

- masła o zawartości 82 %
- mąki pszennej tortowej
- żółtek (jajka L )
- nie dodawałam skórki cytrynowej
- przesianego cukru pudru (Diamant lub Kupiec)

Wszystkie składniki odważyłam dokładnie na wadze. Ciasto ( to z Diamantem i to z Kupcem) wyrabiałam mikserem, dokładnie po tyle samo minut. Blaszkę podzieliłam na połowę. Na jedną połowę wycisnęłam (rękaw cukierniczy, końcówka w kształcie gwiazdki) ciasto z Diamantem, na drugą z Kupcem. Piekłam od razu dwa rodzaje ciasta, w temperaturze 180 stopni.



Surowe ciasto w obu przypadkach jest takie samo. Tak samo wyciska się go na blachę, uformowane surowe ciastka mają identyczny kształt, połysk i konsystencję.



Po upieczeniu różnica jest widoczna. Ciastka pieczone z cukrem Diamant szybciej się rumienia. Są ciemniejsze na spodzie. Smakowo nie różnią się od ciastek pieczonych z Kupcem ani w dniu pieczenia, ani dnia następnego.

Z ciasteczek nie wypływa masło, trzymają kształt, są bardzo kruche.



Do upieczenia ciasteczek czekoladowo kawowych użyłam:

- czekoladę gorzką Wedla,
- masło o zawartości tłuszczu 82 %
- kawę rozpuszczalną Jacobs Velvet
- mąkę kukurydzianą
- mąkę pszenną tortową
- cukier puder Diamant lub Kupiec

Wszystkie składniki odważyłam dokładnie na wadze. Ciasto ( to z Diamantem i to z Kupcem) wyrabiałam mikserem, dokładnie po tyle samo minut. Blaszke podzieliłam na połowę. Na jedną połowę wycisnęłam (rękaw cukierniczy, końcówka w kształcie gwiazdki) ciasto z Diamantem, na drugą z Kupcem. Piekałam od razu dwa rodzaje ciasta, w temperaturze 180 stopni.



W przypadku tych ciasteczek różnica jest zauważalna. Konsystencja surowego ciasta jest inna. Ciasto z Diamantem jest bardziej twarde, gorzej wyciska się je przez rękaw cukierniczy. Ciasto z Kupcem jest bardziej gładkie, kremowe i lśniące. Łatwiej wyciska się je przez rękaw cukierniczy.



Po upieczeniu ciastka różnią się kolorem ☺. Ciastka z Diamantem są jaśniejsze i bardziej chropowate niż te z Kupcem. Te z Diamantem są też trochę niższe. W dniu pieczenia nie ma różnicy w smaku i konsystencji ale na drugi dzień po upieczeniu jest. I to znaczna. Ciastka z Diamantem są twarde,

jakby lekko gumowate, gorsze w smaku niż w pierwszym dniu. Ciastka z Kupcem są tak samo dobre,  
krucho i delikatne jak pierwszego dnia.