

Obuolių pyragai

IŠ VISO
PASAULIO!

Santa Maria ir
Sezoninė virtuvė
pristato



Receptus ruošė, aprašė ir
fotografavo **Renata Ničajienė**

RUDUO
2021



Jaukūs ir lengvai pagaminami **obuolių pyragai** iš viso pasaulio!

Kai obelys linksta nuo vaisių ir soduose pradeda bumsėti obuoliai į mūsų namus ateina jaukus obuolių pyragų sezonas. Obuolių pyragų pasaulyje tiek daug ir jie tokie skirtingi, jog visada norėjau pačių skaniausių receptus sudėti į vieną knygą! Jei prancūzai obuolių pyragus kepa su sviestu, tai italai į obuolių pyrago tešlą pila alyvuogių aliejų, o mano vaikystės obuolių pyragą galima iškepti visai be riebalų.

Pats jaukiausias vaikystės prisiminimas iš rudens man susijęs su obuolių pyragu, jį vadiname „šarlotka“. Iš pradžių jį kepėdavo močiutė, vėliau pradėjo kepti mama, kai jau sugebėjome tai padaryti patys, kepėme dviese su broliu. Šį pyragą kepu iki šiol, jį išmoko kepti ir mano dukra. Pyrago receptą surašiau ir šioje knygelėje, jį rasite pavadinimu „Nostalgiškas obuolių pyragas“.

Nors Lietuvoje kiekviena šeimininkė turi savo firminį obuolių pyrago receptą, dažnai norisi išbandyti ir kažką naujo, dar neragauto. Į knygelę įtraukiau lenkiško, itališko, amerikietiško, olandiško, prancūziško, vokiško, nostalgiško obuolių pyragų receptus. Kiekvienas receptas savitas ir savaip įdomus, visus juos kepiu ne kartą, visi išragauti ir šeimos įvertinti. Knygelėje nugulė tik skaniausi iš skaniausių! Joje rasite 12 skirtingų obuolių pyragų receptų, kiekvienam rudens savaitgaliui – po vieną, jų receptų nepri-trūksite nuo obuolių derliaus nuėmimo iki pat Kalėdų.

Populiariausias obuolių pyragų prieskonis, be konkurencijos, yra cinamonas, nors prancūzai ir italai į obuolių pyragus dažniau beria vanilinį cukrų. Išbandykite obuolių pyragą iškvėpinti



kardamonu arba tarkuotais muskatais, maloniai nustebsite skirtingais aromatais. Visus pyragus šioje knygelėje kvėpinau kokybiškais SANTA MARIA prieskoniais.

*Orai šąla, laikas kepti
jaukius obuolių pyragus!*

R. Micaj.



21 cm skersmens
kepimo formai

Itališkas obuolių pyragas *Torta di Mele*

Jei prancūzai obuolių pyragus kepa su sviestu, tai italai - su alyvuogių aliejumi. O jei dar abejojate ar alyvuogių aliejus tinka pyragams, išbandykite ir visos abejonės išsisklaidys. Šis pyragas drėgnas, aromatingas ir skanus išlieka net kelias dienas. Pirmą kartą obuolių pyragą su alyvuogių aliejumi paragavau keliaudama po Toskaną, tą receptą esu aprašiusi ir savo tinklaraštyje, tiesa, jis kiek skiriasi nuo šio recepto, bet gaminimo principas tas pats. Itališkam obuolių pyragui kvapnumo suteikia nutarkuota citrinų žievelė ir vanilinis cukrus.

- **600 g saldžiarūgščių kietesnių obuolių**
3 kiaušinių
120 ml lengvo skonio ypač tyro alyvuogių aliejaus
140 g cukraus
2 šaukštelių SANTA MARIA vanilinio cukraus
200 g kvietinių miltų
2 šaukštelių SANTA MARIA kepimo miltelių
žiupsnelio druskos
1 citrinos smulkiai nutarkuotos žievelės
cukraus miltelių apibarstyti

Atsegamos kepimo formos dugną iškllokite kepimo popieriumi, o šonus ištepkite alyvuogių aliejumi. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Orkaitę įkaitinkite iki 180 laipsnių karščio. Obuolius perpjaukite, išimkite sėklas, nulupkite ir supjaustykite kubeliais.

Kiaušinius išplakite su paprastu ir vaniliniu cukrumi, toliau plakdami lėtai supilkite alyvuogių aliejų ir plakite kol masė bus vientisa. Smulkiai įtarkuokite citrinos žievelę ir suberkite miltų mišinį. Užmaišykite vientisą tešlą. Obuolius suberkite į tešlą ir išmaišykite. Tešlą supilkite į kepimo formą, o ant viršaus gražiai padėliokite obuolių riekelės.

Kepkite apie 40 minučių, kol iškeps ir įkištas medinis dantų krapštukas išliks sausas. Iškepusį pyragą palikite praeiti paviroje kepimo formoje. Prieš pjaustant pyragą apibarstykite cukraus milteliais.



25 cm skersmens
kepimo formai

Obuolių ir gervuogių trupiniuotis *Crisp*

Šio tipo pyragai vadinami net keliais angliškais pavadinimais *Crisp* arba *Crumble*. Jie populiarūs Didžiojoje Britanijoje ir Jungtinėse Valstijose. Vieni šaltiniai teigia, jog *Crisp* dažniausiai ruošiamas su avižiniais dribsniais, o *Crumble* tik kartais beriami avižiniai dribsniai. Šie receptai, kaip brolis ir sesuo - dvyniai, labai jau panašūs! Kepti juos galima su pačiais įvairiausiais vaisiais ir uogomis. Kai įdarui naudojamos tik uogos, papildomai jos dar tiršinamos krakmolu, bet kepant pyragą su obuoliais ar kitais vaisiais, turinčiais nemažai pektinų, krakmolo berti papildomai tikrai nereikia. Šį kartą siūlau kepinį su obuoliais praturtinti gervuogėmis, kurios įdarui suteiks ne tik spalvos, bet ir papildomo skonio. Vietoj gervuogių drąsiai galite naudoti kitas sezonines uogas: rudenines avietes, bruknes, spanguoles. Jis skaniausias kai kvepia cinamonu, o ant viršaus tirpsta vaniliniai ledai.

→ Įdarui:
500-600 g obuolių
250 g gervuogių
2 šaukštų cukraus
2 šaukštelių SANTA MARIA
vanilinio cukraus

Trupiniams:
1,5 stiklinės avižinių dribsnių
1 stiklinės kvietinių miltų
0,5 stiklinės rudojo cukraus
180 g sviesto
2 šaukštelių SANTA MARIA
cinamono

Patiekti:
vanilinių ledų

Pirma, paruoškite kepinio įdarą. Obuolius perpjaukite, nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite skiltelėmis. Švarias gervuoges suberkite prie obuolių, apibarstykite paprastu ir vaniliniu cukrumi bei išmaišykite.

Paruoškite trupinius. Avižinius dribsnius, miltus, cukrų ir cinamoną sumaišykite, o sviestą ištirpinkite. Ištirpusį sviestą supilkite į paruoštą mišinį ir rankomis išmaišykite, kol sukris į riebius trupinius.

Į keraminę kepimo formą pirmą sudėkite paruošą obuolių įdarą, o ant jo rankomis vienodai užbarstykite paruoštų trupinių ir pašaukite kepti į įkaitintą 175 laipsnių orkaitę 40 minučių.

Iškepusį pyragą palikite kiek praušti, dalinkite dar šiltą su šaukštu, o ant viršaus uždėkite vanilinių ledų rutuliuką.





Kepimo formai
20x7 cm

Nostalgiškas obuolių pyragas

Tai pyragas, kurį patį pirmąjį iškepiu pati, dar būdama vaikas ir kepu iki šiol. Jį kepavo mano močiutė, kepa mama, kepu aš ir jau išbandė iškepti mano dukra. Tai pats paprasčiausias ir visada pavykstantis obuolių pyragas, kuriam nereikia nei riebalų, nei kepimo miltelių! Tokio tipo pyragus vadinu kasdieniais, nes užmaišyti tešlai prireiks mažiau laiko, nei spės įkaisti orkaitė. Kiek save pamenu, jį visada gardindavau cinamonu. Mano mama pyrago viršų visada apibarsto sezamais, o aš – aguonomis su sezamais. Net sunku patikėti, kad šio klasikinio recepto vis dar nesu aprašius bloge, bet jį galite rasti mano knygoje „Nostalgiški skanumynai“, o šio pyrago versijos „be glitimo“ ieškokite ir mano tinklaraštyje.

- **0,5 kg kietesnių saldžiarūgščių obuolių**
3 kiaušinių
1 stiklinės cukraus
1 stiklinės miltų
2 šaukštelių SANTA MARIA cinamono
1 šaukštelio aguonų
1 šaukštelio sezamų

Patiekti:
vanilinių ledų

Kiaušinius labai gerai išplakite su cukrumi, tai patogiau daryti mikseriu, plakite kol kiaušiniai pradės balti. Tada suberkite miltus ir išmaišykite, kad gautumėte vientisą tešlą.

Obuolius perpjaukite, išimkite sėklas, supjaustykite skiltelėmis, apibarskykite cinamonu ir išmaišykite. Obuolius suberkite į paruoštą tešlą ir išmaišykite, kad visi ja gerai pasidengtų.

Kepimo formą ištepkite sviestu, patieskite kepimo popierių ir supilkite tešlą su obuoliais. Kepkite iš anksto įkaitintoje 180 laipsnių orkaitėje apie 30 minučių. Ar pyragas jau iškepęs, tikrinkite mediniu dantų krapštuku, įkištas ir ištrauktas jis turėtų išlikti sausas.

Pyragui iškepus palikite jį praušti. Prieš pjaustydami jį lengvai su kepimo popieriumi iškelkite iš formos. Skanu patiekti su vanilinais ledais.



Lenkiška Szarlotka



Kepimo formai
20x7 cm

Šio pyrago pavadinimas labai apgaulingas, nes „šarlotka“ anksčiau vadinavome nostalgiską biskvitinį obuolių pyragą, kurį vaikystėje dažnai kepdavau, jo receptą irgi rasite šioje knygelėje. Tik vėliau sužinojau, kad šiuo pavadinimu Lenkijoje vadinamas visai kitoks, trapios tešlos obuolių pyragas. Tešla gaminama su šaldytu sviestu, o ant obuolių įdaro ji paprasčiausiai užtarkuojama burokine tarka. Šiam receptui obuolius taip pat reikės sutarkuoti ir sumaišyti su kvapniu cinamonu.

→ Tešlai:
2 stiklinių kvietinių miltų
2 šaukštelių SANTA MARIA kepimo miltelių
200 g sviesto
1 kiaušinio
80 g cukraus
cukraus miltelių apibarstyti

Įdarui:
1 kg antaninių obuolių
2 šaukštelių SANTA MARIA cinamono

Miltus sumaišykite su kepimo milteliais. Į kapoklę suberkite miltus su cukrumi ir kubeliais pjaustytą šaltą sviestą, viską sukapokite „S“ tipo peiliukais į riebius trupinius. Tada įmuškite kiaušinį ir toje pat kapoklėje užminkykite tešlą. Ją padalinkite į 2 dalis ir padėkite į šaldytuvą valandai, kad sustingtų.

Kol šąla tešla supjaustykite, nulupkite ir burokine tarka sutarkuokite obuolius. Sukrėskite juos į kiaurasamtį, rankomis obuolius paminkykite, kad išsiskirtų obuolių sultys. Palikite obuolius 20-30 minučių nuvarvėti kiaurasamtyje. Tada nuvarvintus obuolius sumaišykite su cinamonu, o nuvarvėjusias obuolių sultis panaudokite kitur.

Iš šaldytuvo išimkite vieną gabaliuką sušalusios tešlos. Jį supjaustykite riekelėmis ir išdėliokite ant kepimo formoje patiesto kepimo popieriaus. Kad tešlos nereikėtų kočioti, jai atšilus, tešlą paskirstykite kepimo formoje paprasčiausiai rankomis, kad visur būtų vienodo storio. Ant viršaus berkite tarkuotus obuolius, o ant jų burokine tarka užtarkuokite likusią dalį sušalusios tešlos.

Pyragą kepkite įkaitintoje 180 laipsnių karščio orkaitėje apie 60 minučių. Iškepusį pyragą palikite ataušti, apibarstykite cukraus milteliais ir pjaustykite nedideliais gabalėliais.





Cinamonas

Pats nostalgiškiausias obuolių pyragų prieskonis yra cinamonas. Pyragus jis ne tik saldžiai iškvepina, bet ir suteikia jiems šildančio jaukumo. Obuoliai ir cinamonas, kaip neišskiriama pora, dažniausiai sutinkami tradiciniuose kepinuose. Cinamonas padeda atsiskleisti saldumui, todėl ypač tinkamas saldiems kepinams ir desertams.

Šiuo prieskoniu obuolių pyragus tradiciškai kvepina Rytų Europos ir Skandinavijos kepėjai. Atšalus orams, būtent cinamono kvapas sušildo ir suteikia daugiausiai jaukumo.

SANTA MARIA cinamonas vadinamas Burmano cinamonu ir atkeliauja iš Indonezijos. Burmano cinamonas turi daug eterinių aliejų, suteikiančių sodraus skonio ir aštrumo, labai mėgstamo Vakarų šalių virtuvėse. Šis cinamonas perkamas lazdelėmis, kurios sumalamos ir išpilstomos jau gamykloje.

Iš kur beatkeliautų cinamonas, jo kvapą ir skonį nulemia šio prieskonio aliejinėje dalyje esantis cinamaldehydas. Būtent ši medžiaga yra atsakinga už didžiąją dalį teigiamų cinamono savybių sveikatai. Šis prieskonis turi antioksidacinių ir priešuždegiminių savybių, mažina cukraus lygį kraujyje, natūraliai konservuoja maistą, turi antigrybelinių ir antibakterinių savybių. Taigi, kepiniai su cinamonu ne tik kvapnūs ir skanūs, bet ir naudingi.

SANTA MARIA siūlo:

Ekologišką maltą cinamoną, kuris gaunamas sumalus cinamono žievę. Šis cinamonas idealiai tinka įvairiausiems kepinams ir desertams. Jis užaugintas sertifikuotuose ekologiniuose ūkiuose.

Maltą cinamoną iš Indonezijos. Jis pakuojamas plastikiniuose prieskonių maišeliuose bei stikliniuose buteliukuose.

A round apple galette is presented on a light-colored wooden cutting board. The galette is golden-brown and filled with sliced apples, some of which are visible on top. It is garnished with several small, white, five-petaled flowers. A single slice has been cut and placed to the right of the main galette. The entire scene is set against a background of autumn leaves in shades of red, orange, and brown, resting on a grey wooden surface. A silver butter knife is placed at the bottom right of the wooden board.

Santa Maria

Prancūziška obuolių Galette

Tai lengvai ir paprastai pagaminamas pyragas, kurio tešlos nereikia ypatingai formuoti, tik paprasčiausiai užlenkti kraštus, kad įdaras neištekėtų. Geroji žinia, kad šiam pyragui nereikia jokios kepimo formos, tad jį galite iškepti bet kur, kur tik yra orkaitė. Pagal šį receptą galetas paruošite su įvairiausiais įdara: slyvomis, kriaušėmis, abrikosais, o tešlą galėsite pagaminti iš anksto ir laikyti šaldytuve. Tai vienas iš tų receptų, kuriuos taip pat lengva pagaminti, kaip ir vienu prisėdimu suvalgyti!

→ Tešlai:
2 šaukštų cukraus
170 g sviesto
200 g miltų
žiupsnelio druskos
50-60 ml labai šalto vandens
kiaušinio plakinio aptepti
rudojo cukraus apibarstyti

Įdarui:
3-4 obuolių
40 g cukraus
2 šaukštelių SANTA MARIA
cinamono
2 šaukštų lydyto sviesto

Miltus suberkite į kapoklę kartu su cukrumi ir žiupsneliu druskos, trumpai kapokite "S" tipo peiliukais, kad išsimašytų. Tada suberkite kubeliais pjaustytą šaldytą sviestą ir kapokite, kol pavirs į riebius trupinius. Galiausiai po truputį pilkite labai šaltą vandenį ir toliau kapokite kol susiformuos tešla. Tešlą susukite į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve sustingti.

Obuolius perpjaukite pusiau, išimkite sėklas, nulupkite ir supjaustykite stambiomis skiltelėmis. Pjaustytus obuolius suberkite į didesnį dubenį, ant jų berkite cukrų, cinamoną, pilkite lydytą sviestą ir rankomis išmaišykite.

Atšaldytą tešlą iškočiokite kočėlu į kuo lygesnį apskritimą. Kad būtų lengviau kočioti ir tešla neliptų prie kočėlo, ant tešlos uždėkite kepimo popierių. Ant paruoštos tešlos užberkite šaukštą miltų ir gražiai sudėliokite obuolių skilteles, taip, kad iš šonų liktų pora centimetrų tešlos užlenkimui. Kai sudėsite obuolius, tešlos kraštus kruopščiai iš 4-5 pusių užlenkite, kad įdaras kepdamas nepersisunktų per kraštus. Tešlą šonuose aptepkite kiaušinio plakinio ir apibarstykite rudoju cukrumi.

Kepkite įkaitintoje 175 laipsnių karščio orkaitėje apie 50 minučių. Iškepusį palikite kiek praušti ir pjaustykite.



21 cm skersmens
kepimo formai

Prancūziškas obuolių pyragas

Prancūzai turi ne vieną ir ne du tradicinius obuolių pyragus, vien tik šioje knygelėje rasite net 3 obuolių pyragus, kilusius iš šios gurmaniškos šalies. Savo tinklaraštyje esu surašiusi prancūziško nematomo obuolių pyrago receptą su daug obuolių ir mažai tešlos. Bet šis obuolių pyragas bene pats jaukiausias ir lengviausiai pagaminamas iš visų prancūziškų! Jis ruošiamas su lydytu sviestu. Pagrindinis pyrago cinkelis – kvapnus brendis arba romas, kuris pyragui suteikia ypatingai turtingo skonio ir klasikinis vanilinis cukrus, kurį prancūzai į obuolių pyragus beria dažniau nei cinamoną.

- **3-4 didelių kietesnių saldžiarūgščių obuolių**
115 g sviesto
2 didelių kiaušinių
150 g cukraus
60 ml brendžio arba romo
1 stiklinės kvietinių miltų
1 šaukštelio SANTA MARIA kepimo miltelių
2 šaukštelių SANTA MARIA vanilinio cukraus
žiupsnelio druskos
miltelinio cukraus apibarstyti

Obuolius nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite kubeliais. Įkaitinkite orkaitę iki 175 laipsnių karščio. Sviestą ištirpinkite. Miltus sumaišykite su kepimo milteliais ir žiupsneliu druskos. Kepimo skardą, geriau atsegamą, ištepkite sviestu, o ant dugno patieskite kepimo popierių.

Išplakite 2 kiaušinius iki purumo, supilkite praušusį lydytą sviestą, alkoholį, paprastą ir vanilinį cukrų bei plakite toliau. Galiausiai įmaišykite miltų mišinį ir užmaišykite vidutinio tirštumo tešlą, į kurią suberkite pjaustytus obuolius, gerai išmaišykite. Tešlą su obuoliais supilkite į paruoštą kepimo formą ir kepkite orkaitėje apie 40 minučių.

Patikrinkite ar pyragas jau iškepęs įkišę medinį dantų krapštuką, įkištas ir ištrauktas jis turi išlikti sausas. Kepimo formą atsekite ir palikite pyragą praušti. Prieš patiekiant apibarstykite miltelinio cukrumi.





Santa Maria



21 cm skersmens
kepimo formai

Vokiškas obuolių pyragas *Apfelkuchen*

Vokietijoje obuoliai tokie pat populiarūs, kaip ir Lietuvoje, o šis obuolių pyragas ten laikomas tradiciniu. Jis labai fotogeniškas, dėl ant tešlos uždedamų specialiai pjaustytų obuolių. Pyragas patiks tiems, kurie mėgsta mažiau drėgnus ir su mažesniu kiekiu obuolių, pyragus. Nors šio pyrago sudėtis panaši į prancūziško obuolių pyrago receptą, bet sviestas jam naudojamas minkštas, o ir atrodo jis puošniau dėl obuolių ant viršaus. Darbo su juo visai nedaug, tik svarbu, kad visi ingredientai būtų kambario temperatūros: sviestas, kiaušiniai ir pienas, o kvepinamas jis vaniliniu cukrumi.

- Tešlai:
- 115 g sviesto
 - 0,5 stiklinės cukraus
 - 2 šaukštelių SANTA MARIA vanilinio cukraus
 - 1 citrinos nutarkuotos žievelės
 - žiupsnelio druskos
 - 3 didelių kiaušinių
 - 215 g kvietinių miltų
 - 2 šaukštelių SANTA MARIA kepimo miltelių
- 2 šaukštų pieno
miltelinio cukraus apibarstyti
- Viršui:
- 4 saldžiarūgščių obuolių
 - 2 šaukštų lydyto sviesto

Įkaitinkite orkaitę iki 175 laipsnių karščio. Kepimo formą ištepkite sviestu, o jos dugną išklorkite kepimo popieriumi.

Minkštą sviestą išsukite iki purumo mikseriu, tada berkite cukrų, žiupsnelį druskos, vanilinį cukrų ir įtarkuokite citrinos žievelę. Plakite kol sviesto masė taps puri.

Toliau plakdami po vieną įmuškite kambario temperatūros kiaušinius ir plakite, kol kiaušiniai gerai įsiplaks į sviesto masę, tada pilkite kambario temperatūros pieną.

Miltus su kepimo milteliais toliau maišydami dalimis suberkite į tešlos masę. Paruoštą tešlą supilkite į sviestu išteptą ir kepimo popieriumi išklotą atsegamą kepimo formą.

Obuolius supjaustykite į 4 dalis, nulupkite ir išimkite sėklas. Kiekvieną obuolio skiltelę plonai įpjaukite riekelėmis, bet ne iki galo, kad kepant skiltelės gražiai išsiskleistų. Taip paruoštus obuolius uždėkite simetriškai ant tešlos, per daug jų į ją neįspauskite. Kiekvieną obuolį patepkite lydytu sviestu, kepkite apie 40 minučių, kol medinis dantų krapštukas įkišus ir ištraukus bus sausas.

Iškepusį pyragą aušinkite pradarę kepimo formą. Prieš patiekdami apibarstykite cukraus milteliais.



Kepimo formai
20x7 cm

Trupiniuotis su obuoliais

Šį paprastą obuolių pyragą kepu jau labai seniai, filmuotą jo receptą galite pamatyti ir *youtube* kanale pavadinimu „Smėlinis obuolių pyragas“. Gaminau jį filmavimui prieš 10 metų, bet receptas lygiai taip pat aktualus ir šiandien. Trupinius ruošti galite tiek iš šviesių, tiek ir iš rupių ar riešutų miltų, bei maišyti juos įvairiomis proporcijomis tarpusavyje. Šis trupiniuotis dar vienas kandidatas į paprastų ir kasdienių pyragų kolekciją, kuriuos pagaminsite ypač greitai. Tradicinė šio pyrago *Crumble* versija dažniausiai turi vieną trupinių sluoksnį iš viršaus, bet mano variantas yra dvigubas – su trupiniais iš viršaus ir iš apačios. Šio tipo pyragai skaniausi su vanilniais ledais arba plakta grietinėle, kvepiantys cinamonu.

→ Trupiniams:

- 1 stiklinės rupių speltų miltų
- 2 stiklinių šviesių speltų miltų
- 1 stiklinės rudojo cukraus
- 180 g šalto sviesto

Įdarui:

- 5-6 obuolių
- 2 šaukštelių SANTA MARIA cinamono
- 2 šaukštų rudojo cukraus

Patiekti:

vanilinių ledų

Paruošti pyrago trupinius patogiau elektrine kapokle su „S“ tipo peiliukais. Į kapoklę suberkite visus miltus, cukrų ir kubeliais pjaustytą šaltą sviestą, kelias sekundes kapokite, kol pavirs į riebius trupinius. Jei kapoklės neturite, šaltą sviestą galite sutarkuoti burokine tarka ir rankomis sumaišyti su miltais bei cukrumi.

Paruoškite įdarą - obuolius nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite skiltelėmis, sumaišykite su cukrumi bei cinamonu.

Kepimo formą ištepkite sviestu, ant dugno berkite kiek daugiau nei pusę paruoštų trupinių ir lengvai šaukštu paspauskite, ant jų užberkite obuolių įdarą, o ant viršaus lengvai apibarstykite likusius trupinius taip, kad padengtumėte visus obuolius.

Kepkite įkaitintoje 180 laipsnių orkaitėje apie 50 minučių. Iškepusį ataušinkite, dalinkite mentele arba pjaukite peiliu, patiekite su vanilniais ledais.





Kardamonas

Kardamonas - vienas brangesnių prieskonių pasaulyje, gal todėl tradiciniuose obuolių pyraguose naudojamas gana retai. O veltui, nes šis prieskonis prie obuolių ypač tinka! Išbandykite kardamonu iškvepinti apverstą *Tarte Tatin* obuolių pyragą, obuoliai atsiskleis visai kitais skoniais ir kvapais. Jei kepsite tradicinį amerikietišką obuolių pyragą *Apple pie*, pabandykite jo įdarą išvėpinti ne tik cinamonu, bet ir kardamonu, nustebsite aromatingumu. Saldžiuose pyraguose kardamonas dažnai derinamas su cinamonu.

Žodis „kardamonas“ yra kilęs iš arabiško žodžio šaknies, reiškiančios „šildyti“. Šiame šildančiame prieskonyje gausu aštrių, ryškaus skonio ir citrusus bei gėles primenančių aromatų. Kardamono suteikiamas švelnus citrusų skonis puikiai dera su saldžia tešla.

SANTA MARIA kardamonas atkeliauja iš Gvatemalos, kuri šiuo metu pirmuoja kardamono auginime. Kardamonas atvežamas ankštyse ir yra malamas jau prieskonių gamykloje. Parduodamas maltas supakuotas maišeliuose.



Muskatai

Muskatų riešutai obuolių pyraguose skamba gana egzotiškai, bet vienas kitam labai tinka! Amerikiečiai savo obuolių pyragus *Apple pie* mėgsta kvepinti tarkuotais muskatų riešutais, o olandai jų beria ruošdami riebius trupinius tradiciniam obuolių pyragui. Muskatai ypač dera su kitais, obuolių pyraguose naudojamais prieskoniais - cinamonu ir kardamonu. Tik svarbu šio prieskonio nepadauginti!

Muskatus geriausia pirkti ir naudoti nesmulkintus, o malti tik tada, kai prireikia. Nesmulkintus muskatus galima laikyti labai ilgai, o sumalus muskatus, jų eteriniai aliejai patenka į orą, todėl greitai praranda aštrumą, skonį bei kvapą. SANTA MARIA muskatų atsiveža iš Indonezijos, jų skonis primena gėles, pušis, ką tik nupjautus medžius ir turi nestiprų muskatų riešutų prieskonį.



Santa Maria



25 cm skersmens
kepimo formai

Apverstas Tarte Tatin obuolių pyragas

Kaip byloja istorija, šį pyragą sukūrė dvi sesės prancūzės, kurių pavardė *Tatin* puikuoja ir pyrago pavadinime. Šiuo pyragu jos vaišindavo savo viešbučio svečius, kuriems jis taip patiko, kad išgarsėjo visame pasaulyje. Pyrago receptui reikia visai nedaug ingredientų, o receptas tikrai nesudėtingas, tik svarbu neskubėti ir nesudeginti kaitinamo cukraus su sviestu. Labai patogu, kad šiam pyragui galima naudoti jau paruoštą pirktinę sluoksniuotą tešlą. Išbandykite apverstą obuolių pyragą iškvepinti kardamonu, jis tobulai tinka prie karamelizuotų obuolių ir traškos sluoksniuotos tešlos. Šiuo metu pasaulyje išplitusios įvairios *Tarte Tatin* pyrago versijos: su karamelizuotais svogūnais, persikais, pomidorais, kriaušėmis.

- **250 g šaldytos sluoksniuotos tešlos**
6 kietesnių saldžiarūgščių obuolių
100 g cukraus
50 g sviesto
1 šaukštelio SANTA MARIA kardamono

Obuolius nulupkite, išimkite sėklas ir perpjaukite į 4 dalis.

Į vidutinio karščio įkaitintą keptuvę suberkite cukrų ir kaitinkite kol jis pradės lydėtis, tada sudėkite sviestą ir palaukite kol ištirps, suburbuliuos. Šiame etape svarbu karamelės neperkaitinti, nes ji labai greitai gali patamsėti ir sudegti. Į paruoštą karamelę suberkite obuolius, apibarstykite kardamonu ir troškinkite juos karamelėje kelias minutes, kol pilnai ja pasidengs.

Sluoksniuotą tešlą atitirpinkite ir iškočiokite, kad būtų kiek didesnė už kepimo formą. Paruoštą tešlą subadykite šakute.

Keramikinę kepimo formą ištepkite sviestu, į jos apačią gražiai sudėkite karamelizuotus obuolius, o padažo likutį užpilkite ant viršaus. Ant obuolių uždėkite iškočiotą sluoksniuotą tešlą, kraštus gražiai užkiškite, kad obuoliai būtų pilnai paslėpti.

Kepkite įkaitintoje 190 laipsnių orkaitėje apie 30 minučių. Iškepęs pyragą palikite 15 minučių praušti. Prieš apverčiant, apipjaukite peiliu pyrago šonus, uždėkite ant pyrago tokio pat arba didesnio dydžio lėkštę, ir greitai judesiu pyragą ant jos apverskite. Pjaustykite ir patiekite pyragą dar šiltą arba jau visai atšalusį.



24 cm skersmens
kepimo formai

Olandiškas obuolių pyragas

Šis, olandiškas obuolių pyragas, ne vienerius metus laukė receptų eilėje, kol aš pagaliau jį išbandysiu. Nesuprantu, kodėl taip ilgai delsiau ir neiškepiu jo anksčiau! Jis nuostabus - trapus pagrindas, aromatingas ir sultingas obuolių įdaras, o pyrago viršus - traškus. Pyragas gaminamas labai panašiai, kaip amerikietiškas *Apple Pie*, tik ant viršaus, vietoj įprastai naudojamos tešlos - beriami riebiūs trupiniai, kurie ir suteikia traškumo. Šiam pyragui reikės laiko pilnai pravėsti, pjaustyti jį geriausia visai šaltą ir patiekti su ledais ar plakta grietinėle. Patogiausia šį pyragą kepti specialiaame *Pie* tipo kepimo inde, bet jei tokio neturite, galite, kaip ir aš, iškepti atsegamoje pyrago kepimo formoje. Rekomenduoju pyrago trupinius iškvėpinti tarkuotais muskato riešutais, maloniai nustebsite, kaip šis prieskonis dera su obuoliais.

→ Tešlai:	Trupiniams:	2 šaukštų lydyto sviesto
1 stiklinės kvietinių miltų	100 g rudojo cukraus	2 šaukštų citrinų sulčių
2 šaukštų cukraus	100 g kvietinių miltų	50 g cukraus
žiupsnelio druskos	0,5 šaukštelio tarkuoto SANTA	2 šaukštų miltų
115 g šalto sviesto	MARIA muskato	2 šaukštelių SANTA MARIA
3-5 šaukštų labai šalto	80 g sviesto	cinamono
vandens		
	Įdarui:	Patiekti:
	8 kietesnių saldžiarūgščių	plakto grietinėlės
	obuolių	

Pirma paruoškite tešlą, patogiausia tai padaryti su elektrine kapokle. Miltus sumaišykite su cukrumi ir druska, suberkite kubeliais pjaustytą šaltą sviestą ir sukupokite „S“ tipo peiliukais, galiausiai dalimis supilkite ledinį vandenį ir toliau kapodami užminkykite tešlą. Ją įsukite į maistinę plėvelę ir padėkite pusvalandžiui į šaldytuvą.

Paruoškite įdarą - obuolius nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite riekelėmis, apliekite citrinų sultimis, lydytu sviestu, apibarstykite cukrumi, miltais ir cinamonu bei gerai išmaišykite.

Paruoškite trupinius - miltus sumaišykite su cukrumi ir tarkuotu muskato sviestu išlydykite ir užpilkite ant miltų mišinio. Rankomis trindami pagaminkite riebius trupinius.

Formuokite pyragą. Tešlą išimkite iš šaldytuvo, ant miltuoto paviršiaus ją iškočiokite, kad būtų kiek didesnė už kepimo formą. Jei kočiojant tešla limpa prie kočėlo, galite kočioti per kepimo popierių. Tešlą perkelkite į sviestu išteptą kepimo formą ir suformuokite aukštesnius pyrago kraštus. Tešlą su kepimo forma pusvalandžiui dėkite į šaldytuvą. Ant sušalusios tešlos berkite paruoštą obuolių įdarą, o ant viršaus užbarstykite riebius trupinius.

Pyragą pašaukite kepti į įkaitintą 190 laipsnių karščio orkaitę 50-60 minučių. Iškepusį palikite pilnai ataušti. Pjaustykite šaltą ir patiekite su plakta grietinėle.



Santa Maria



25 cm skersmens
kepimo formai

Amerikietiškas obuolių pyragas *Apple pie*

Tai vienas sudėtingesnių ir ilgiausiai kepančių obuolių pyragų receptų šioje knygelėje, bet ir vienas žymiausių. Amerikietišką obuolių pyragą *Apple pie* dauguma esame matę amerikietiškuose filmuose ir serialuose. Obuolių pyrago įdaro skonis – jūsų pačių reikalas, bet rekomenduojau jį kvepinti ne tik cinamonu, bet ir tarkuotais muskatų riešutais ir kardamonu. Toks pyragas bus ne tik skanus, bet ir labai aromatingas.



Tešlai:

325 g miltų
230 g labai šalto sviesto
1 šaukštelio cukraus
žiupsnelio druskos
6 šaukštų labai šalto vandens
kiaušinio plakinio tešlai
patepti

Įdarui:

8 kietesnių saldžiarūgščių obuolių
100 g rudojo cukraus
1 šaukštelio SANTA MARIA cinamono
0,5 šaukštelio tarkuoto SANTA MARIA muskato
0,5 šaukštelio SANTA MARIA kardamono
žiupsnelio druskos
2 šaukštų kukurūzų miltų
15 g sviesto

Patiekti:

vanilinių ledų

Pirma, pagaminkite pyragui tešlą, tai patogiau ir greičiau padarysite elektrine kapokle su „S“ tipo peiliukais. Kapoklėje išmaišykite miltus, cukrų ir druską, tada suberkite kubeliais pjaustytą šaltą sviestą ir pulsuodami kapokite, kol virs riebiais trupiniais. Galiausiai po šaukštą pilkite ledinį vandenį ir toliau pulsuodami kapokite, kol riebus trupiniais pavirs į vientisą tešlą. Tešlą padalinkite į dvi dalis, suvyniokite į maistinę plėvelę ir dėkite į šaldytuvą vandens. Tešlą pyragui galite pagaminti prieš kelias dienas.

Paruoškite obuolių įdarą. Obuolius nulupkite, išimkite sėklas ir supjaustykite skiltelėmis, berkite cukrų ir visus prieskonius, žiupsnelį druskos, kukurūzų miltus ir gerai išmaišykite.

Formuokite pyragą. Vieną gabaliuką šaltos tešlos iškočiokite ant miltuoto paviršiaus, kad būtų didesnio dydžio nei kepimo forma. Jei kočiojant tešla limpa prie kočėlo, tešlą kočioti galite per kepimo popierių. Tešlą atsargiai, kočėlo pagalba, perkelkite į sviestu išteptą kepimo formą. Tešlos kraštus kiek užlenkite, kad kraštuose ji būtų storesnė, o tose vietose, kur tešlos per daug, ją nupjaukite ar nukirpkite. Ant tešlos berkite paruoštą obuolių įdarą, o ant jo nedideliais gabaliukais užbarstykite šaltą sviestą. Antrąjį tešlos gabalą taip pat iškočiokite ir uždėkite ant pyrago viršaus. Apipjaukite tešlą kraštuose, kur jos per daug bei pirštais suformuokite aplink visą pyragą gražų kraštelį, užspausdami abi tešlas taip, kad neliktų plyšių. Pyrago centre aštriu peiliu padarykite kelias įpjovas, kepančiam susidarę garai turės per kur lengvai išeiti. Pyrago viršų aptepkite kiaušinio plakinio.

Pyragą pašaukite kepti į įkaitintą 190 laipsnių orkaitę 60 minučių. Iškepusį kepinį palikite kepimo formoje pilnai atvėsti ir tik tada pjaustykite bei patiekite su ledais.



21 cm skersmens
kepimo formai

Dorseto obuolių pyragas

Tai senovinio tipo iš Didžiosios Britanijos kilęs obuolių pyragas. Dorseto žemės plyti Jungtinės Karalystės pietuose, kur nuo seno buvo auginama daug obelių. Šis pyragas dažnai kepamas į obuolius įmaišant razinų, todėl jam drąsiai rinkitės rūgštesnius obuolius. Pyrago išskirtinumas - traški plutelė, kuri pasiekama pyrago paviršių prieš kepimą apibarstant cukrumi. Tradiciškai šis pyragas saldžiai kvepia cinamonu.

- 300 g kietesnių rūgštesnių obuolių
- 115 g sviesto
- 220 g kvietinių miltų
- 2 šaukštelių SANATA MARIA kepimo miltelių
- 2 šaukštelių SANATA MARIA cinamono
- 100 g cukraus
- 1 kiaušinio
- 50 ml pieno
- 100 g smulkių razinų
- 2 šaukštų rudojo cukraus apibarstyti

Miltus išmaišykite su kepimo milteliais, cukrumi ir cinamonu ir suberkite į elektrinę kapoklę kartu kubeliais pjaustytu šaltu sviestu. Kapokite „S“ tipo peiliukais, kol taps riebiais trupiniais. Kiaušinį lengvai išplakite su pienu ir supilkite toliau kapodami į riebius trupinius, kad užminkytumėte tešlą.

Obuolius nulupkite, pašalinkite sėklas ir supjaustykite kubeliais. Razinas nuplaukite, perliekite verdančiu vandeniu ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Obuolius su razinomis suberkite į paruoštą tešlą ir gerai išmaišykite.

Tešlą sukrėskite į sviestu išteptą atsegamą pyrago kepimo formą, kad pyragą lengviau išimtumėte jos dugne patieskite kepimo popierių. Pyrago viršų apibarstykite rudoju cukrumi ir pašaukite kepti į įkaitintą 180 laipsnių orkaitę 40 minučių, kol įkištas ir ištrauktas medinis pagaliukas išliks sausas. Pyragą palikite kiek praaušti, pjaustyti ir ragauti galite dar šiltą.





Vanilinis cukrus

Vanilės kvapas saldus, primena gėles bei džiovintus vaisius, be to, turi juodojo šokolado poskonį. Vaniliniu cukrumi obuolių pyragus dažnai kvepina prancūzai ir italai.

Vanilė kilusi iš Meksikos ir Centrinės Amerikos, tačiau šiais laikais daugiausiai vanilės užauginama Indonezijoje ir Madagaskare. SANTA MARIA vanilės atsiveža iš Madagaskaro. Vanilės ankštys būna 15-18 cm ilgio, blizgios, ilgos ir siauros, be to, tvirtos, lanksčios ir riebios. Vanilino ir drėgmės kiekis kontroliuojamas neleidžiant nukrypti nuo ribos, kad ankštys neprarastų skonio ir tekstūros. Derlius Madagaskare renkamas nuo gruodžio iki rugpjūčio, tada ankštys maždaug 6 mėnesius konservuojamos ir laikomos sandariai. Dėl ilgo ir sudėtingo šio prieskonio gamavimo proceso, vanilė yra vienas brangiausių prieskonių pasaulyje.

Jei nenorite pirkti brangių nesmulkintų vanilės ankščių, pigesnis ir patogesnis pasirinkimas - vanilinis cukrus su natūralia vanile. Jį patogiu naudoti ne tik kepiniams, bet ir desertams, pieno ir kakavos gėrimams. SANTA MARIA vaniliniame cukruje pastebėsite juodų taškelių - tai natūrali vanilė. Šio cukraus skonis sodrus ir natūraliai kvepia vanile.



Kepimo milteliai

Dauguma obuolių pyragų neišsiverčia be kepinio miltelių! Prancūziškas, itališkas, vokiškas - visiems jiems, kad gražiai iškiltų, reikalingi kokybiški kepinio milteliai.

Ruošdami kepinus su kepinio milteliais, pirmiausiai juos gerai sumaišykite su miltais ir tik tada berkite į tešlą. Paruoštą su kepinio milteliais tešlą kepkite nedelsiant, nes milteliai pradeda veikti iš karto. Laikykitės šios proporcijos - 1 arbatinis šaukštelis kepinio miltelių skirtas 100 g/150 ml miltų. Jei dar nesate naudoję SANTA MARIA kepinio miltelių, būtinai išbandykite! Pyragai su obuoliais iš šios knygelės buvo kildinami būtent su jais!

Matavimo vienetai:

1 šaukštelis - 5 ml

1 šaukštas - 15 ml

1 stiklinė - 250 ml

„Obuolių pyragai iš viso pasaulio“

Autorė ir fotografė Renata Ničajienė
Dizainerė Inga Dagilė
Nuotraukos įžangoje ir galiniame
viršelyje „Fotopastelė“

Receptai sukurti bendradarbiaujant
su „**Santa Maria Lietuva**“

Daugiau receptų
www.sezoinervirtuve.lt