OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft. irányításával.

CUKRÁSZATI ISMERETEK

Szerzők:

Martonné Volf Ibolya
Hidasi Lajos

Lektorok:

Galicz István

Hidvégi Marianna

Alkotó-szerkesztő:

Wayda Imre Balázsné

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető

1. Bevezetés

A könyv a cukrászipari termékek előállításához szükséges elméleti alapokat tartalmazza, a sütő- és cukrászipari technikus, valamint a pék-cukrász képzésben résztvevők számára, de ajánlható a cukrászat iránt érdeklődőknek is.

Összefoglalja a cukrászipar nyersanyagainak jellemzőit, a cukrászati félkész-termékek előállításával kapcsolatos ismereteket, a tészták készítésének műveleteit, a cukrászsütemények, hidegcukrászati készítmények, és a bonbonok jellemzőit, készítésének módját, valamint az egyszerű- és a különleges díszítés módszereit.

Épít arra, hogy a tanuló fiatalok és felnőttek önállóan is képesek az egyes témákkal kapcsolatos további információk keresésére, gyűjtésére, kiegészítve ezzel a könyv adta ismereteket.

A megértést szolgáló, valamint a mélyebb, tudományos leírások dőlt betűvel, illetve eltérő színnel vannak jelölve, lehetővé téve, hogy mindenki a képességeinek és igényeinek megfelelően mélyedjen el a tananyagban. Színesíti a tananyagtartalmakat, hogy helyenként az egyes termékekkel kapcsolatos történeti vonatkozások is feldolgozásra kerültek.

A könyvben rengeteg a képi anyag, amely a leírtak megértését hivatott szolgálni. A receptek egy része ajánlás, csak példa a termékek összetételére, mindenki a saját igényeire szabva, a tanultak segítségével kísérletezheti ki a saját receptjeit.

Napjainkban – a hagyományos magyar sütemények mellett – egyre több cukrászdában jelennek meg nemzetközi, elsősorban a francia cukrászat irányvonalát követő termékek. Ezekre a termékekre főként az innovatív megjelenés, és a különleges íz jellemző. A könyv összefoglalja az ezzel kapcsolatos újszerű ismeretanyagot is. Ahhoz, hogy ezek az ismeretek naprakészek legyenek, szükséges a témával kapcsolatos információforrások keresése, és folyamatos figyelése.

A könyv sokféle „Nézzen utána!” című feladatot tartalmaz, amelyek segítséget nyújtanak az egyes témákkal kapcsolatos további kutatási irányok meghatározásában. Ötleteket szolgáltatnak a portfólió szakmához köthető dokumentumainak – cukrászattal kapcsolatos – lehetséges témáihoz.

A könyvben leírtak lelkiismeretes áttanulmányozása stabil alapot biztosít a képzésben résztvevőknek ahhoz, hogy a szakmájuk iránt érdeklődő, elkötelezett szakemberekké váljanak!

A szerzők

2. A cukrászipar nyersanyagai, a nyersanyagok előkészítése

A cukrászipar nyersanyagait két csoportra oszthatjuk:

– alapanyagok,

– járulékos anyagok.

Az alapanyagokból többet, a járulékos anyagokból kevesebbet használunk fel az egyes termékek készítése során.

A következő táblázat a cukrászatban felhasznált fontosabb alap- és járulékos anyagokat tartalmazza.

A cukrászipar nyersanyagai	
Alapanyagok	**Járulékos anyagok**
– édesítőszerek – malomipari termékek – zsiradékok – tej és tejtermékek – tojás – gyümölcsök – magvak	– ízesítőanyagok (fűszerek, só) – savanyító szerek – tartósítószerek – zselésítőanyagok – lazítóanyagok – színezőanyagok – alkoholtartalmú italok

2.1. Az alapanyagok jellemzése, előkészítése

2.1.1. Édesítőszerek

Nézzen utána!

1. *Mit nevezünk szénhidrátnak?*
2. *Hogyan keletkeznek a szénhidrátok a növényekben?*
3. *Hogyan történik a szénhidrátok csoportosítása?*
4. *Melyek az egyes csoportok legfontosabb jellemzői?*

Az édesítőszerek fogalma

Édesítőszereknek nevezzük azokat az anyagokat, amelyek fogyasztáskor az édes íz érzetét keltik.

Az édesítőszereknek alapvetően két csoportja van:

– természetes-, és

– mesterséges édesítőszerek.

A következő táblázatban az édesítőszerek csoportosítását, fontosabb képviselőit követhetjük végig.

Csoport neve	Fontosabb képviselői
Természetes édesítőszerek	répacukor, nádcukor (szacharóz) invertcukor szőlőcukor (glükóz, dextróz) glükóz-fruktózszörp gyümölcscukor (fruktóz) méz
Természetes, kalóriamentes édesítőszerek	Stevia (Sztívia) taumatin
Mesterséges, kalóriát adó édesítőszerek	aszpartám cukoralkoholok: szorbit, mannit, xilit, eritrit, izomalt, maltit, laktit
Mesterséges, kalóriamentes édesítőszerek	szacharin ciklamát aceszulfám K szukralóz

Természetes édesítőszerek

A cukrászatban felhasznált fontosabb természetes édesítőszerek:

– répacukor, nádcukor (szacharóz)
– invertcukor
– szőlőcukor (glükóz, dextróz)
– glükóz-fruktózszörp
– gyümölcscukor (fruktóz)
– méz

Az egyes édesítőszerek édesítő ereje különböző.

A következő táblázatban a különböző természetes édesítőszerek édesítő erejét követhetjük végig.

Édesítőszerek	Édesítő hatása (a szacharózhoz viszonyítva)
répacukor (szacharóz)	100
gyümölcscukor (fruktóz)	130
invertcukor	120
glükóz-fruktózszörp	50-60
méz	110-120

Répacukor, nádcukor (szacharóz)

Nézzen utána!

1. *Hogyan keletkezett a cukorgyártás?*
2. *Milyen alapanyagai vannak a cukorgyártásnak világszerte?*
3. *Hogyan történik ezeknek az alapanyagoknak a termesztése?*

Magyarországon a legelterjedtebb édesítőszer a cukorrépából előállított kristálycukor, amely gyakorlatilag 99,8%-ban szacharózt tartalmaz. A hétköznapi értelemben ezt a vegyületet hívjuk cukornak.

A cukor előállítása történhet:

- cukorrépából,
- cukornádból (melegebb éghajlatú, trópusi vidékeken).

1. ábra: Feldarabolt cukornád (Forrás: Wikipédia)

A cukorgyártás lényege:

- a cukorrépát felszeletelik, majd vízzel kioldják a cukrot,
- a cukornád szacharóztartalmát préseléssel nyerik ki.

A kapott cukoroldatot többféle tisztítási művelet után besűrítik, majd kikristályosítják. A cukorgyártás során visszamaradó melléktermék a melasz.

2. ábra: Melasz, a cukorgyártás mellékterméke

Kémiai szempontból a finomított nád-, illetve répacukor megegyezik, csak az alapanyagban különböznek egymástól.

3. ábra: Cukornád és finomított nádcukor (Forrás: Wikipédia)

Barnacukor

A fehércukron kívül előállítanak barnacukrot is, amely a jellegzetes barna színét a melasztól kapja.

Barnacukor fogalma:

A barnacukor fogalmát a Magyar Élelmiszerkönyv 2-241 számú irányelve a következőképpen fogalmazza meg:

„A barnacukor cukorszörpökből kristályosítással vagy fehércukorhoz répa- vagy nádcukorszörp hozzáadásával, szárítással vagy anélkül (lágy barnacukor) készített termék.”

A barnacukor jellegzetes színe tehát kétféle forrásból származhat:

- Jobb esetben azért barna színű, mert a tisztítási folyamat során megállnak egy olyan ponton, ahol a termék még nem fehér színű.
- Gyakoribb, hogy a szokásos módon elkészített fehér kristálycukorhoz répa- vagy nádcukorszörpöt adnak.

A barna- és a fehércukor összehasonlítása:

A barnacukor valamivel több magnéziumot, foszfort, káliumot, kalciumot, vasat tartalmaz, mint a fehércukor, de a különbség mértéke nem jelentős. 1-1 sütemény elfogyasztásával a barnacukrokban található ásványianyag-tartalom nem jelent számottevő ásványianyag-bevitelt az emberi szervezet számára. Egészségügyi szempontból tehát mindegy, hogy barna vagy fehércukrot fogyasztunk.

Eltérés az élvezeti értékben lehet, a barnacukroknál tapasztalható karamellás íz miatt. Ez a jellegzetes íz a barnacukorral készült sütemények ízében is érzékelhető.

4. ábra: Fehér- és barnacukor

Nyers nádcukor

Finomítatlan élelmiszer, amelyet úgy készítenek, hogy az eredeti melasztartalom – az értékes tápanyagokkal, ásványi anyagokkal, nyomelemekkel együtt – ne vesszen el.

A megőrzött melasztartalom a nádcukornak különleges aromát és jellegzetes színt biztosít.

A nádcukornak a fehércukorhoz képest természetesebb, kicsit lágyabb, enyhén karamellás íze van.

A finomítatlan nádcukor különböző minőségben kerül a kereskedelmi forgalomba. A következő ábrákon láthatjuk, hogy ezek melasztartalmukban, színben, a kristályok méretében, állagukban mennyire eltérhetnek egymástól.

5. ábra: Finomítatlan nádcukor: apró, világosabb színű kristályok

6. ábra: Finomítatlan nádcukor: nagyobb, sötétebb színű kristályok

7. ábra: Lágy, barna nádcukor: csokoládészínű, aromagazdag, krémesen pergő

8. ábra: A finomítatlan nádcukor mikroszkópikus képe

Az egyre nagyobb melasztartalmú, sötétebb színű nádcukornak egyre intenzívebb az aromája, amely már a vele készült sütemények ízében is megjelenik.

A cukor jellemzői

Színtelen, nagy tömegben fehér színű, kristályos anyag.

9. ábra: Színtelen cukorkristályok

10 ábra: A kristálycukor nagy tömegben fehér színű

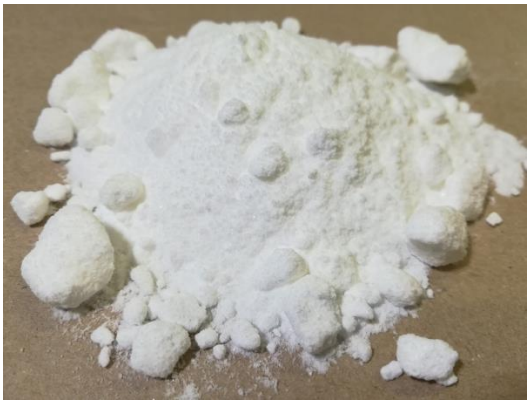
Vízben jól oldódik, túltelített oldatából kristályok formájában kiváló anyag.

Kémiai szerkezetét tekintve a cukor (szacharóz) egy diszacharid, vagyis két egyszerű cukormolekula – a glükóz és fruktóz – összekapcsolódásával jön létre.

A cukrászatban használt kereskedelmi cukorfajták

- **kristálycukor (cukor vagy fehércukor)**: nagyobb méretű szemcsékből áll, fehér vagy enyhén sárgás színű;
- **finomított kristálycukor (extra fehércukor)**: apró szemcsenagyságú, fehérebb színű;
- **barnacukor;**
- **kockacukor**: különálló darabokból álló cukor, amelyet minőségi kristálycukorból vagy finomított kristálycukorból préseléssel vagy préseléssel és vágással állítanak elő. Ide tartoznak a nem kocka alakú darabos cukrok is (Magyar Élelmiszerkönyv 2-241 számú irányelv);
- **porcukor**: kristálycukorból őrléssel állítják elő. Erősen nedvszívó (higroszkópos) tulajdonságú, nedves helyen tárolva rögökké áll össze;
- **cukorliszt**: porcukor és legfeljebb 4% (m/m) keményítőliszt keveréke.

11. ábra: Kockacukor



12. ábra: A nedves helyen tárolt porcukor rögökké áll össze

A cukor technológiai szerepe

1. Hidrolízis, invertcukor

A cukor híg savas közegben történő főzés során hidrolizál, a glükóz és a fruktóz közötti kötés felbomlik, és alkotórészeire esik szét. A hidrolízis eredményeképpen glükóz és fruktóz 1:1 arányú elegye képződik. A kapott keveréket invertcukornak nevezzük.

Az invertcukor tulajdonságai:

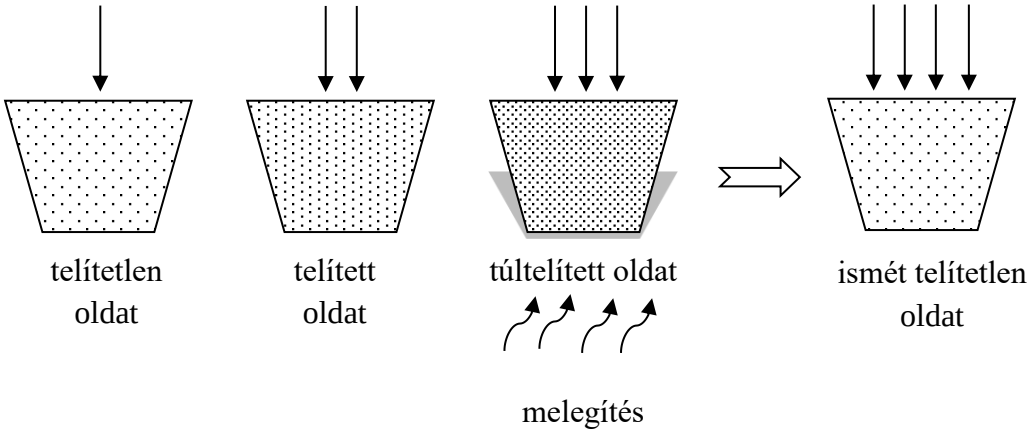
- kristályosodást gátló hatás,
- vízmegkötő képesség.

Az invertcukor felhasználása:

- krémekhez, fagylaltokhoz a simább, selymesebb állag kialakítása céljából;
- sütemények tésztájához, a cukor egy részét (5-10%-át) kiváltva hosszabb ideig marad puha a sütemény;
- fondán, karamell készítésénél a visszakristályosodás megakadályozása érdekében.

2. A cukoroldatok jellemzői

A cukor vízben jól oldódik. Adott hőmérsékleten csak meghatározott mennyiségű cukor oldódik, majd az oldat telítetté, illetve túltelítetté válik. A túltelített oldatban a cukor kristályok formájában kiválik, és leülepedik az edény aljára. Ha a telített, ill. túltelített cukoroldat hőmérsékletét emeljük, ismét telítetlenné válik, és további cukormennyiséget tud oldani. Minél magasabb az oldat hőmérséklete, annál több cukor oldására képes, annál töményebb lesz. A cukoroldat telítettsége tehát az oldat hőmérsékletével változik.



13. ábra: A cukoroldat telítettségének változása a hőmérséklet hatására

Cukor és víz főzetéből, különböző mértékű besűrítéssel, többféle cukorkészítményt (pl.: fondánt, karamellt) állíthatunk elő.

3. Karamellizáció

A cukor hő hatására megolvad, majd 150 °C körüli hőmérsékleten karamellizálódik, amelynek eredményeképpen a sárgától a sötétbarnáig terjedő színű bomlástermékek képződnek.
A cukornak ezt a tulajdonságát hasznosítjuk az olvasztott cukorkészítmények (pl.: doboscukor, cukorfesték) készítése során. A sülő tészta színének kialakításában is szerepe van a cukor karamellizálódásának.

14. ábra: A cukor karamellizálása a dobostető készítése során

4. A cukor szerepe az élesztős tészták lazításában

Az élesztős tésztáknál, a tésztába adagolt cukrot (szacharózt) a szacharáz enzim lebontja glükózra és fruktózra. A glükózból – az alkoholos erjedés során – CO_2 gáz képződik, amely lazítja a tésztát.

Az alkoholos erjedés reakcióegyenlete:

$$\underset{\text{glükóz}}{C_6H_{12}O_6} \xrightarrow[\text{enzimrendszere}]{\text{élesztő zimáz}} \underset{\text{etil-alkohol}}{2\ CH_3CH_2OH} + \underset{\text{szén-dioxid}}{2\ CO_2} + \text{hő}$$

5. A cukor tartósító hatása

A cukor – vízelvonó tulajdonságából eredően – 50% feletti töménységben tartósít. Gátolja a mikroorganizmusok élettevékenységét azáltal, hogy a vízelvonás révén csökkenti a termék szabad víztartalmát.

A cukor konzerváló hatását főleg a gyümölcskészítmények, például lekvárok, dzsemek tartósításánál alkalmazzuk.

Glükóz (szőlőcukor, dextróz)

A glükóz fehér színű, kristályos anyag, az egyik legfontosabb monoszacharid.

Édes ízű, de édesítőképessége nem éri el a szacharózét.

Szabad állapotban gyümölcsökben, mézben, kötött állapotban a keményítőben, cellulózban fordul elő, a szacharóz egyik építőköve.

A glükóz a szervezet közvetlen energiaforrása, a leggyorsabban hasznosítható energiaadó vegyület, ennek megfelelően glikémiás indexe a legmagasabb az összes szénhidrát közül. Cukorbetegek nem fogyaszthatják.

Nézzen utána!

Mi a glikémiás index?

Ipari méretekben a keményítő (pl.: kukorica-, burgonyakeményítő) savas vagy enzimes hidrolízisével állítják elő, kristályos és folyékony (glükózszörp) formában is forgalmazzák.
A glükózszörp tulajdonságai, felhasználása az invertcukornál leírtakkal megegyezik.

15. ábra: Glükózszörp

Glükóz-fruktózszörp

Ha a glükózszörp - szárazanyagra számítva - 5%-nál több fruktózt tartalmaz, „glükóz-fruktózszörp" vagy „fruktóz-glükózszörp", elnevezést kap attól függően, hogy a glükóz vagy a fruktóz aránya a nagyobb. (Forrás: Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/111számú előírása az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről)

Glükóz-fruktózszörp előállítása:

A glükóz-fruktózszörp általában keményítőből készül (pl.: kukorica-, búzakeményítő).
A keményítő több száz glükózmolekula összekapcsolódásával épül fel, ezért az első lépés a glükózmolekulák közötti kötések enzimekkel történő felbontása. Ezt követően egy másik enzim segítségével a glükóz egy részét fruktózzá alakítják át.

Izocukor, izoszörp:

A több mint 10% fruktózt tartalmazó glükóz-fruktózszörpöt izocukornak (izoszörpnek) is nevezzük. Az izocukor egy sűrűn folyó (viszkózus), édes ízű, színtelen szirup.

Glükóz-fruktózszörp felhasználása:

A glükóz-fruktózszörpöt magas kalóriaértéke és könnyű felhasználhatósága miatt előszeretettel használják a kristálycukor helyettesítésére.

Fruktóz (gyümölcscukor)

A fruktóz szabad állapotban nagy mennyiségben található a gyümölcsökben, mézben, kötött formában a szacharóz egyik építőköve.

A fruktóz a legédesebb cukorféleség, édesebb a répacukornál is, így ugyanolyan édes íz eléréséhez 30-40%-kal kevesebb kell belőle.

Annak ellenére, hogy a legédesebb cukorféleség, a glikémiás indexe a legalacsonyabb a természetes cukrok közül. Ennek az az oka, hogy - a glükózzal ellentétben - a szervezetnek nincs szüksége a fruktózra, mint energiaforrásra, ezért csak nagyon lassan kerül a vékonybélből a vérbe. Minden sejtünk előnyben részesíti a glükózt, mint energiaforrást, éppen ezért sokkal gyorsabban kerül a vérbe, mint a fruktóz, mely csak kerülőutakon át használható fel energiaforrásként. Lebontásához nincsen szükség inzulinra, emiatt sokáig ajánlották cukorbetegeknek a fruktózfogyasztást.

Az egészséges szervezet minden további nélkül feldolgozza a normál mennyiségű - tehát gyümölcsökben és zöldségekben található - fruktózt.

Az ipari körülmények között előállított fruktóz nagy mennyiségben történő fogyasztása azonban hosszútávú következményekkel jár. Míg a többi cukrot a testünk bármelyik sejtje le tudja bontani, addig a fruktóz lebontása a máj feladata, így a nagy mennyiségű fruktóz óriási terhet ró a méregtelenítő szervünkre. A fruktóz lebontása a májban húgysavtermeléssel jár, az pedig magas vérnyomáshoz, köszvényhez és vesekőképződéshez vezethet.

Az ipari körülmények között előállított fruktóz nagy mennyiségben történő fogyasztása tehát számos megbetegedés okozója lehet!

Összefoglalva

A fruktóz a legédesebb cukorféleség, édesebb a répacukornál is, így ugyanolyan édes íz eléréséhez 30-40%-kal kevesebb kell belőle.

A glikémiás indexe a legalacsonyabb a természetes cukrok közül, lebontásához nincsen szükség inzulinra, emiatt sokáig ajánlották cukorbetegeknek a fruktózfogyasztást.

Az ipari körülmények között előállított fruktóz nagy mennyiségben történő fogyasztása azonban számos megbetegedés okozója lehet.

Méz

Nézzen utána!

1. *Hogyan él a méhcsalád?*
2. *Kik a tagjai egy méhcsaládnak?*
3. *Hogyan szervezik meg a munkát?*
4. *Milyen méhészeti termékekkel találkozhatunk a kereskedelemben? Mi jellemző ezekre?*

A méz fogalma

A méz fogalmát a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása a következőképpen határozza meg:

„A méz az Apis mellifera méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek."

A méz előállítása

A háziméh (Apis mellifera) elsősorban a virágok nektárjából állítja elő a mézet. A gyűjtőméh felszívja a cukortartalmú oldatot, ami a szájában a garatmirigy váladékával összekeveredik.

Ez nemcsak felhígítja a nektárt, hanem - a benne található enzimek és savak hatására - különböző kémiai átalakulásokat is előidéz. A cukoroldatban található szacharóz invertálódik, vagyis glükózra és fruktózra bomlik.

A mézgyomrába került híg, magas víztartalmú mézet a kaptárba szállítja, ahol a hatszögletű, viaszból készült lépsejtekben raktározza. A kaptárban dolgozó méhek a szárnyukkal keltett légárammal párologtatják el a felesleges vizet, s teszik sűrűbbé, tartósabbá a mézet. Ha a méz eléri a megfelelő sűrűséget, akkor a lépsejteket vékony viaszréteggel befedik.

A mézet a lépből többféle eljárással pl.: csurgatással, pergetéssel, sajtolással lehet kinyerni.

A mézek fő típusai (Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása szerint)

Eredetük szerint:

- ***virágméz*** *(nektárméz): a növények nektárjából származó méz;*
- ***édesharmatméz*** *(mézharmatméz): főképpen a növényi nedvet szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert méz.*

Előállítási és/vagy megjelenési módjuk szerint:

- ***lépesméz****: a méhek által újonnan épített, még a szűzlépek sejtjeiben vagy kizárólag méhviaszalapú műlépre épített, szűzlépben tárolt és lefedett sejteket tartalmazó egész lépben vagy léprészekben értékesített méz;*
- ***darabolt lépesméz:*** *egy vagy több lépdarabot tartalmazó méz;*
- ***csorgatott méz****: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből, azok felnyitása után kicsurgatással nyernek;*
- ***pergetett méz****: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből centrifugálással nyernek;*

– ***sajtolt méz****: fiasítástól mentes lépek sajtolásával, 45 °C-ot meg nem haladó mérsékelt hő alkalmazásával vagy anélkül nyert méz;*
– ***filtrált méz****: amelyből az idegen szerves és szervetlen anyagokat olyan szűrési módszerrel távolítják el, amely a méz virágportartalmának jelentős csökkenését eredményezi.*

Nézzen utána!
Melyek a legfontosabb virágméz fajták Magyarországon?

A méz összetételi követelményei
(Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása szerint)

Nézzen utána!
1. *Milyen kémiai anyagok találhatók a mézben? Mi adja a méz élettani jelentőségét?*
2. *Kiknek nem javasolt a méz fogyasztása?*
3. *Miért nem romlik meg a méz?*

– A méz elsődlegesen különféle cukrokból, túlnyomórészt fruktózból és glükózból áll.
– Színe a csaknem színtelentől a sötétbarnáig terjed.
– Állaga folyékony, sűrűn folyó vagy részben, illetve egészen kristályos is lehet.
– Íze és aromája eltérő, a növényi eredettől függően.
– A virágméz fruktóz- és glükóztartalma legalább 60 g/100 g, szacharóztartalma legfeljebb 5 g/100 g.
– Nedvességtartalma legfeljebb 20%.

16. ábra: Sűrűn folyó, kristályos méz

Magas cukor-, és alacsony víztartalma miatt a méz megfelelő körülmények között sokáig eltartható, és a mikroorganizmusok sem tudnak benne szaporodni.

A méz ikrásodása, kikristályosodása

A méz ikrásodása egy természetes folyamat, amelynek során a mézben található cukorfélékből (glükóz, fruktóz), az arra hajlamos cukrok (glükóz), kristályokat kezdenek el építeni.
A méz kikristályosodásának ideje elsősorban a benne található glükóz és a fruktóz arányától függ. Amelyik mézben valamivel több a fruktóz, az lassabban ikrásodik. Az ikrás mézet felhasználás előtt max. 50 °C-on vízfürdőben tartjuk.

Természetes, kalóriamentes édesítőszerek

Stevia (Sztívia)

Nézzen utána!

1. *Hol őshonos a Stevia növény?*
2. *Milyen célokra használják a világ egyes tájain?*
3. *Milyen néven ismerhetjük még a Steviát?*

A Stevia növény jellemzői

A Stevia Rebaudiana a fészkesek családjába tartozó, közel fél méter magas, bokros, szubtrópusi évelő növény.
A növény a fűfélékhez hasonlóan zöld színű, levelei recézettek és elliptikus alakúak. Bár a földön több mint 250 Stevia faj ismert, csak ez az egy tartalmaz úgynevezett szteviol glikozidokat (szteviozidokat), melyek a növény édes ízéért felelősek.

17. ábra: Stevia növény (Forrás: Wikipédia)

A **stevia** szárított leveleiből készített őrlemény 30-szor olyan édes, mint a kristálycukor. Ha pedig kivonjuk leveleiből az édességért felelős molekulákat, akkor ~300-szor édesebb anyagot kapunk, mint cukor.

Tudomány

A szteviozidok olyan vegyületek, amelyben a szteviolhoz különböző cukormolekulák kapcsolódnak. Eddig 11 cukorcsoportot azonosítottak, amelyek közül csak kettő a fontos: a szteviozid és a „rebaudiozid A". Édesítő erejük a kristálycukorhoz képest szteviozid esetében 110-270-szeres, a „rebaudiozid A" esetén 150-310-szeres.

A stevia ízprofilja az egyes alkotóvegyületek arányától függ, melyet nagymértékben befolyásol a levél összetétele, időjárási és talajviszonyok, tisztítási, szárítási folyamatok.

A stevia használatának előnyei:

– teljesen energiamentes;
– nem emeli a vércukorszintet, így cukorbetegek is fogyaszthatják;
– nem okoz fogszuvasodást;
– édes ízét szárítás, konzerválás és hosszú tárolás után sem veszíti el;
– sütésre, főzésre jól alkalmazható;
– összetétele lúgos, vagy savas jellegű élelmiszerekben nem változik, stabil marad.

A stevia használatának hátránya:

– utóízzel rendelkezik;
– helyettesíti ugyan a cukrot, de nem rendelkezik a cukorhoz hasonló állagjavító tulajdonságokkal.

A stevia megjelenési formái a kereskedelemben:

– stevia levél: a stevia növény szárított levele;
– stevia őrlemény: a stevia növény szárított levele, porrá őrölve;
– stevia szirup: a stevia leveléből készült oldat;
– stevioside: a növényből kivont, többféle szteviol glikozidot tartalmazó kivonat, amelyet por vagy folyékony formában hoznak forgalomba;
– stevia tabletta: a steviából kinyert por sajtolt változata.

18. ábra: A Stevia növény szárított levele

Az E 960 számon nyilvántartott – a stevia növény leveleiből nyert és édesítőszerként használt – szteviol glikozidok felhasználhatóságát az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK rendelet szabályozza.

Taumatin

A taumatint a Szudánban és Ugandában őshonos édesgyökérfa magjaiból nyerik ki. Szagtalan, krémszínű, nagyon édes por, kb. 2000-szer édesebb a szacharóznál. Vízben nagyon jól oldódik.

A taumantin felhasználásának előnyei:

- teljesen természetes, intenzív édesítőszer. Mivel erőteljesen édes ízű, kis mennyiségben alkalmazzák, így nem szolgáltat számottevő kalóriát;
- nem okoz fogszuvasodást;
- cukorbetegek is fogyaszthatják;
- keserű ízt csökkentő hatása van;
- képes felerősíteni más édesítőszerek hatását.

A taumantin felhasználásának hátránya:

- gyenge mellékíze van;
- nagyon drága.

Mesterséges édesítőszerek

A mesterséges édesítőszereket kémiai úton állítják elő, a természetben nem fordulnak elő. Kalóriaszegények, vagy –mentesek, ennek ellenére édesítőképességük igen nagy. Lebontásukhoz nem szükséges inzulin, ezért a cukorbetegek is fogyaszthatják.

A mesterséges édesítőszerekkel szemben támasztott követelmények

(Forrás: Tóth Gábor: Az E-számokról őszintén)

- a cukorhoz hasonló, édes ízt adjanak, ne legyen kellemetlen mellékízük;
- stabilak legyenek, hő- és vegyi hatásokra ne legyenek bomlékonyak;

– kalóriaszegények, vagy –mentesek legyenek, ne hizlaljanak;
– cukorbetegek által is fogyaszthatóak legyenek;
– legyenek ártalmatlanok.

Az édesítőszerek felhasználását az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK rendelet, tisztasági követelményeit a 2008/60/EK irányelv szabályozza.

A következő táblázatokban a mesterséges (kalóriát adó, kalóriamentes) édesítőszerek jellemzőit követhetjük végig.

Mesterséges, kalóriát adó édesítőszerek			
E szám	***Név***	***Édesítő erő***	***Tulajdonságok***
E 951	**Aszpartám**	200	Nem teljesen energiamentes édesítőszer. Édes ízű, fehér, szagtalan, kristályos por. Vízben kismértékben oldódik, nem hőstabil. Íze közelíti meg legjobban a répacukorét, mellékíze nincsen. A gyakorlatban ciklamáttal, szacharinnal, aceszulfám K-val kombinálják. Asztali édesítőként por, tabletta formájában található meg a kereskedelemben, pl.: Canderel, NutraSweet, Aszpartám stb. néven.
Cukoralkoholok: természetben is megtalálható vegyületek, előállításuk azonban szintetikus úton – a megfelelő cukor hidrogénezésével vagy fermentációjával – történik. A cukorhoz viszonyítva kevésbé emelik a vércukor- és inzulinszintet. Glikémiás indexük jellemzően 10, ezért fogyasztásuk cukorbetegeknek és szív-és érrendszeri betegeknek előnyös lehet.			
E 420	**Szorbit**	0,55	Édes ízű, fehér, higroszkopikus por, kristályos por, pelyhek vagy szemcsék. Vízben nagyon jól oldódik.
E 421	**Mannit**	0,5	Glükózt és/vagy fruktózt tartalmazó szénhidrátoldatok katalitikus hidrogénezésével gyártott anyag. A mannit erjesztéssel is készülhet, a *Zygosaccharomyces rouxii* élesztőgomba hagyományos törzsének használatával. Fehér, szagtalan, kristályos por. Vízben oldódik.
E 953	**Izomalt**	0,5	Az izomalt hidrogénezett mono- és diszacharidok keveréke. Szagtalan, fehér, kissé higroszkopikus, kristályos massza. Vízben oldódik.

E 965	**Maltit**	0,9	Hidrogénezett maltóz. Édes ízű, fehér, kristályos por. Vízben nagyon jól oldódik.
E 966	**Laktit**	0,4	Édes ízű, kristályos por vagy színtelen oldat. Vízben nagyon jól oldódik.
E 967	**Xilit**	1	Ugyanolyan édes, mint a répacukor, gyakorlatilag szagtalan, fehér, kristályos por. Vízben nagyon jól oldódik.
E 968	**Eritrit (Eritritol)**	0,65	Biztonságos és megfelelő, élelmiszer-minőségű ozmofil élesztők segítségével, szénhidrátforrás erjesztésével, azt követően pedig tisztítással és szárítással nyert anyag. Fehér, szagtalan, nem higroszkopikus, hőálló kristályok. Vízben tökéletesen oldódik.

Mesterséges, kalóriamentes édesítőszerek			
E szám	***Név***	***Édesítő erő***	***Tulajdonságok***
E 954	**Szacharin**	300-500	Fehér, kristályos por, szagtalan vagy gyengén aromás illatú, még nagyon híg oldatában is édes ízű. Vízben kismértékben oldódik. A szacharin Na-, K- és Ca-sói vízben tökéletesen oldódnak, ugyanolyan édes ízűek. Hosszabb hőkezelés hatására keserűvé válik. Fémes mellékízzel rendelkezik. Asztali édesítőként különböző elnevezéssel, por, tabletta, vagy folyadék formájában található meg a kereskedelemben. pl.: Édeske, Szacharin, Pötyi
E 952	**Ciklamát, valamint Na- és Ca-sói**	30-40	Íze jobban megközelíti a cukor ízét, mint a szacharin. Mellékíze nincs, hőstabil. Vízben jól oldódik. A kereskedelmi forgalomban más intenzív édesítőszerekkel együtt alkalmazzák. A legkedvezőbb hatást a szacharinnal éri el, ciklamát szacharin 10:1 arányú keverékében. Asztali édesítőként különböző elnevezéssel, por, tabletta, vagy folyadék formájában található meg a kereskedelemben. pl.: Süssina, Polysweet, Polysett

E 950	**Aceszulfám K**	200	Szagtalan, fehér, kristályos por. Vízben nagyon jól oldódik, hő- és pH stabil. Nagy koncentrációban keserű mellékízt okoz. Asztali édesítőként csak más intenzív édesítőszerrel keverve, tabletta, vagy folyadék formájában található meg a kereskedelemben.
E 955	**Szukralóz**	600	Kémiailag a kristálycukorral (szacharóz) rokon, de molekulájában néhány klóratom található. Fehér-törtfehér, szagtalan, kristályos por. Vízben oldódik. Magas hőmérsékleten, oldatban stabil, sütéshez, főzéshez is kiválóan felhasználható.

2.1.2. Malomipari termékek

A cukrászatban a következő malomipari termékeket használjuk fel:

– gabonaőrlemények: búza-, rozs-, zab-, köles-, rizs-, kukoricaőrlemények;
– álgabonák: amaránt, quinoa, hajdina;
– különböző pelyhek: pl.: burgonya-, zabpehely;
– keményítők: pl.: kukorica-, búzakeményítő.

Gabonaőrlemények

A gabonaőrlemények közül a cukrászatban leggyakrabban különböző búzaőrleményeket használunk fel.

A búzaőrlemények cukrászati felhasználásának területeit a következő tulajdonságok határozzák meg:

– hamutartalom,
– szemcsenagyság,
– sikértulajdonságok.

A hamutartalom a liszt elhamvasztásakor visszamaradó ásványi anyagok összessége (általában 0,5-2,2% között változik). A hamut alkotó ásványi anyagok a gabonaszem héjában koncentrálódnak. Ha több a héj a lisztben, több lesz a hamutartalma is, a színe sötétebb.

A cukrászatban többnyire alacsony hamutartalmú, világos liszteket használunk fel. Ilyen lisztek a búzafinomliszt (BL 55), valamint a búzarétesliszt (BFF 55).

Az alacsony hamutartalmú, világos liszteken kívül, egyre gyakrabban használunk fel teljes kiőrlésű liszteket is.

A **teljes kiőrlésű búzaliszt** (BTKL) a gabonaszem összes alkotórészét (a csírát és a korpát is) tartalmazza, így magasabb az élelmirost-, és a hamutartalma (1,5-2,2%), sötétebb a színe. Felhasználása nemcsak a termék színét, hanem az ízét, és a vízfelvevő-képességet is befolyásolja. Általánosságban elmondható, hogy a teljes kiőrlésű lisztek használata esetén, több folyadékra lesz szükség.

A **Graham-liszt** (Búza Graham-liszt, BGL) – hasonlóan a teljes kiőrlésű búzaliszthez – a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza. A teljes kiőrlésű búzalisztől a szemcseméretben tér el, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, és nagyobb szemcseméretű héjrészeket.

A **szemcsenagyság** (őrlési finomság) alapján a lisztek lehetnek:

– finomliszt: a búza finomszemcsés őrleménye. Ide tartozik például a cukrászatban leggyakrabban felhasznált búzafinomliszt (BL 55);
– fogós liszt: a finomlisztnél érdesebb tapintású, durvább szemcséjű őrlemény. Ilyen például a búzarétesliszt (BFF 55), amelyet például a leveles szerkezetű tésztáknál használunk.

A szemcsenagyság technológiai szerepe többek között az, hogy a kisebb lisztszemcséknek nagyobb a fajlagos felülete (egységnyi tömeghez tartozó felület), ezért gyorsabban, és több vizet vesznek fel.

A sikér (glutén) a búzalisztben található sikérképző fehérjékből (gliadin, glutenin), víz hatására kialakuló egybefüggő, térhálós szerkezet.

A sikérképző fehérjék mennyisége és tulajdonságai jelentős mértékben befolyásolják a liszt vízfelvevő-képességét, a tészta szerkezetét, fizikai tulajdonságait (nyújthatóság, rugalmasság, terülékenység). Jó sikértartalmú a liszt, ha sok sikért lehet belőle kimosni, és a kimosott nedves sikér sok vizet tud megkötni, rugalmas, nyújtható, alaktartó.

Jó sikértulajdonságú lisztet használunk a hajtogatott élesztős-, vajas-, leveles-, és a forrázott tésztához.
Közepes sikértulajdonságú lisztet használunk a felvert-, és az omlós tésztához.

A közönséges búza (Triticum aestivum) őrleményein kívül, **tönkölybúza** (Triticum spelta) őrleményeket – fehér-, és teljes kiőrlésű tönkölybúzalisztet – is felhasználhatunk a cukrászatban.

Nézzen utána!

1. *Milyen előnyei és hátrányai vannak, hogy aratáskor a tönkölybúza szemeken szorosan rajta maradnak a toklászok?*
2. *Milyen táplálkozástani előnyökkel rendelkezik a tönkölybúza lisztje?*
3. *Milyen cukrászati termékek készítése során használhatjuk a tönkölybúza liszteket?*

A búzaőrlemények közé tartozik az **étkezési búzadara** (BD) is, amely a búza magbelsőjének nagyszemcsés őrleménye. Különböző töltelékek – például süthető túrótöltelék, zserbókrém – készítésénél, nedvességmegkötő-, illetve sűrítőanyagként használhatjuk.

A **rozsőrlemények** közül, a fehér rozslisztet (RL 60) és a világos rozslisztet (RL 90), a mézes tészták készítéséhez használjuk. A rozslisztnek szerepe van a jellegzetes íz kialakításában, de önmagában nem használjuk, mert túlságosan ragadós tésztát eredményez.

A **kukoricaliszt** (KL) sárga színű, enyhén édeskés ízű. Használhatjuk sűrítéshez, az egyik legjobb alternatíva – a kevert tészták esetében – a búzaliszt helyettesítésére. Nem tartalmaz glutént.

A **kukoricadara** (KD) az élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából, malmi úton előállított, nagyszemcsés őrlemény. Gluténmentes termékekhez használhatjuk.

A **rizsliszt** színe, íze kevésbé intenzív. A barna rizsliszt magasabb rosttartalmú, ezáltal kedvezően hat az emésztésre. A kukoricaliszthez hasonlóan, jól alkalmazható sűrítéshez, omlós-, és kevert tésztájú süteményekhez. Nem tartalmaz glutént.
A rizst nemcsak liszt formájában, hanem egészben is felhasználjuk, például rizsszelet, rizsfagylalt, gyümölcsrizs készítéséhez. A puffasztott rizs desszertek, torták alapjaként is szolgálhat.

A kölesliszt kedvező tápanyag-összetételű liszt, kiemelkedő vitamin- és ásványianyag-tartalommal rendelkezik. Enyhén sárgás színű, karakteres, különleges ízvilágot kölcsönöz a termékeknek. Zsírtartalma magasabb, ezért könnyen avasodik. Tárolása hűvös helyen történik. A kukoricaliszthez, rizsliszthez hasonlóan felhasználható olyan termékek készítésekor, amikor kevés lisztet kell csak felhasználni. Alkalmas piskóták, pudingok készítéséhez is. Nem tartalmaz glutént.

A **zabliszt** – a normál búzaliszthez viszonyítva – magasabb fehérje- és rosttartalommal rendelkezik. Alacsonyabb szénhidrát-tartalma lassabban szívódik fel, nem okoz hirtelen vércukorszint emelkedést. Vitaminokban és ásványi anyagokban is gazdag, béta-glükán tartalmának köszönhetően, számos előnyös egészségügyi hatással rendelkezik.

A **zabpehelyliszt** készítése során a zabot tisztítják, hántolják, magas hőmérsékleten gőzölik, majd hengerek között szétlapítják. Az elkészült zabpelyhet szárítják, majd lisztté őrlik.

A zabliszt csak akkor használható gluténmentes termékek készítéséhez, ha a jelölésén egyértelműen fel van tűntetve a gluténmentes jelző.

A zablisztet és a zabpehelylisztet például sűrítéshez, kevert tészták, felvertek készítéséhez használhatjuk.

Nézzen utána!

1. *Mi az a béta-glükán?*
2. *Milyen előnyös egészségügyi hatásai vannak béta-glükánnak?*
3. *Mi a különbség a zabliszt, a zabpehely, és a zabpehelyliszt között? Miben tér el a beltartalmi értékük?*
4. *A következő táblázat segítségével hasonlítsa össze a kukorica-, a rizs-, és a zabliszt beltartalmi értékét!*

	kukoricaliszt	**rizsliszt**	**zabliszt**
energia kJ(kcal)/100 g			
fehérje (g/100 g)			
zsír (g/100 g)			
szénhidrát (g/100 g)			
rost (g/100 g)			

A lisztek jelölése betűjelből és számból áll, például a búzafinomliszt jele: BL 55.

A lisztek jelölésének tartalma:

- az első betű a gabona fajtáját jelenti (B: búza, R: rozs, K: kukorica, T: tönkölybúza);
- a második betű a szemcseméretet (L: finomliszt, F: fogós liszt, FF: kétszerfogós liszt), más esetekben az őrlés módját jelöli (GL: Graham-liszt, TKL: teljes kiőrlésű liszt);
- a betűjel után következő szám, korábban a liszttípus megengedett legmagasabb hamutartalmának a százszorosát jelentette (pl. az 55-ös jelzés 0,55% hamutartalmat jelentett). Időközben a liszttípusok megengedett legmagasabb hamutartalma változott, így a számok csak megközelítőleg utalnak a legmagasabb hamutartalomra. Általánosságban elmondható, hogy minél nagyobb a szám, annál nagyobb a liszt hamutartalma, annál sötétebb színű.

Egyre több cukrászatban találkozhatunk a gluténérzékeny emberek számára készített termékekkel. Ezek a termékek általában úgy készülnek, hogy a glutént tartalmazó összetevőket egyéb, természetesen gluténmentes összetevőkkel helyettesítjük.

Gluténtartalmú gabonák:

- búza,
- rozs,
- árpa.

Gluténmentes gabonafélék:

- kukorica,
- rizs,
- cirok,
- köles,
- fonió,
- teff.

A zab alapvetően gluténmentes, így ha nem szennyeződik betakarítás, tárolás és a feldolgozás során, beépíthető a gluténmentes diétába.
Gluténmentes jelöléssel akkor látható el egy termék, ha gluténtartalma nem haladja meg a 20 mg/kg-ot.

Tudomány:
A glutén okozta megbetegedések közé tartozik:

- *a cöliákia,*
- *a glutén tartalmú gabonafélék okozta allergia,*
- *a nem cöliákiás gluténérzékenység.*

Cöliákia (közismert nevén: lisztérzékenység) esetén a táplálkozás során bevitt glutént a szervezet nem tudja feldolgozni, ami emiatt kölcsönhatásba lép a vékonybél nyálkahártyájával és az immunrendszerrel, melyre válaszként a szervezet ellenanyagot termel saját szövetei ellen. A vékonybél nyálkahártyája ellen irányuló immunfolyamat következtében pusztulni kezdenek a bélbolyhok, ezáltal csökken a tápanyagok, a vitaminok és az ásványi anyagok felszívódása, melynek nyomán felszívódási zavar, valamint állandó gyulladás alakul ki.
A cöliákia és a nem cöliákiás gluténérzékenység között a legjelentősebb különbség, hogy a cöliákia egész életen át fennálló autoimmun betegség, a nem cöliákiás gluténérzékenység (NCGS) azonban gyógyítható.

Nézzen utána!

1. *Milyen búzaőrleményekkel foglalkozik a Magyar Élelmiszerkönyv, Malomipari termékek című irányelve?*
2. *Milyen követelményeket határoz meg, a cukrászatban felhasznált búzaőrleményekkel kapcsolatban?*
3. *Hol terem a cirok, köles, fonió és a teff? Mi jellemző rájuk? Milyen cukrászati termékek készítése során használhatjuk fel őket?*

Álgabonák

Növényrendszertanilag nem tartoznak a gabonafélékhez, felhasználásuk viszont megegyezik a gabonafélékével. Keményítőtartalmuk magas, a gabonafélékhez hasonlóan hántolva, őrölve lehet felhasználni őket. Glutént nem tartalmaznak, így kiválóan alkalmazhatóak a **gluténmentes étrend**ben.

Magas biológiai értékűek, különböző ásványi anyagokat, vitaminokat tartalmaznak. Rosttartalmuk magas, amely pozitív hatással van az emésztő szervrendszerre.

A következő táblázat a fontosabb álgabonák felhasználásának lehetőségeit foglalja össze.

Álgabonák	
Név	**Felhasználása**
amaránt (disznóparéj)	A felhasznált liszthez 30-40%-ban keverve a termék tápanyagtartalma jóval kedvezőbb lesz. Nagyobb arányban történő felhasználása esetén a tészta morzsolódik, törik, alkalmatlanná válik a nyújtásra, formázásra. Kevert tészta készítéséhez azonban nagyobb arányban is fel lehet használni.
quinoa (ejtsd: kínoa)	A magok héján található saponin réteg miatt a magok enyhén keserű ízűek, melyet hideg vizes mosással könnyen eltávolíthatunk róla. Sütemények készítésekor a liszt maximum 40%-a helyettesíthető vele, ezzel a tészta lazább, szivacsosabb szerkezetűvé válik.
hajdina (pohánka)	Karakteres íze van, jól kombinálható a dióval. Darájából hajdinakása készíthető, amely pohárdesszertek készítéséhez is felhasználható. Lisztje kiválóan alkalmas kevert sütemények, piskóták készítéséhez.

19. ábra: Amaránt, quinoa

Keményítők, pelyhek

A **keményítő** egy összetett szénhidrát (poliszacharid), a növények tartaléktápanyaga, nagy mennyiségben fordul elő a gabonamagvakban. Vízben nem oldódik, de hő hatására, vizes szuszpenziója elcsirizesedik, miközben nagy mennyiségű vizet köt meg.

A búza- és a kukoricakeményítőt - liszttel elkeverve - felvertekhez, töltelékek besűrítéséhez használhatjuk. A keményítő befolyásolja a tészták lyukacsosságát és állagát.

Búza-, illetve kukoricakeményítő felhasználásával készülnek a krémporok, amelyek egyes töltelékfélék alapanyagai.

A **gabonapelyheket** például ropogós rétegek (pl. zabpelyhes strőzel), töltelékek, tészták készítéséhez használhatjuk.

2.1.3. Zsiradékok

Étkezési zsiradékoknak nevezzük a gliceridek (glicerinnek zsírsavakkal alkotott észterei) közül azokat, amelyek emberi fogyasztásra alkalmasak.

Nézzen utána!

1. *Milyen zsírsavak fordulnak elő a gliceridekben (valódi zsírokban)?*
2. *Milyen csoportjai vannak a zsírsavaknak?*
3. *Milyen szerepe van a zsiradékokban található zsírsavaknak, az egészségünk megőrzésében?*

A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékokat több szempont szerint csoportosíthatjuk:

- eredetük szerint,
- szobahőmérsékleten mutatott halmazállapotuk szerint.

Eredetük szerint lehetnek:

- növényi eredetűek: étolajok, margarin, kakaóvaj, kókuszzsír;
- állati eredetűek: vaj, sertészsír, tepertő, sertésháj, libazsír.

Szobahőmérsékleten mutatott halmazállapotuk szerint:

- szilárd zsírok,
- folyékony olajok.

Növényi eredetű étkezési zsiradékok

A növényi eredetű étkezési zsiradékok közül a cukrászatban leggyakrabban az étolajokat, a margarint és a kakaóvajat használjuk.

Étolajok

Az **étolajok** olyan élelmiszerek, amelyeket olajmagvakból vagy olajtartalmú növényi részekből sajtolással (esetenként finomítással), illetve sajtolással és/vagy oldószeres kivonással, valamint finomítással állítanak elő.

Az étolajok az előállítási technológia szerint lehetnek:

- szűz étolaj: mechanikus úton, préseléssel állítják elő, az olajkinyerés elősegítése érdekében a hőkezelés megengedett;
- hidegen sajtolt étolaj: mechanikus úton, sajtolással állítják elő, hőkezelés nélkül;
- finomított étolaj: sajtolással és/vagy extrahálással és finomítással állítják elő.

Az étolajok az előállításukhoz felhasznált alapanyagok szerint lehetnek:

- napraforgó-, repce-, szója-, kukoricacsíra-, földimogyoró-, kókusz-, szőlőmag-, pálma-, tökmag-, lenmagolaj stb.;
- többféle alapanyagból készült étolaj esetén: a növényi étolaj vagy étolaj kifejezést kell alkalmazni.

A cukrászatban leggyakrabban a **napraforgó étolajat** használjuk fel, például választóanyagként (lemezek-, formák-, tészták felületének kenésére), fánk sütésére, csokoládé higítására, tészták készítésére.

A napraforgó étolaj érzékszervi tulajdonságai:

- teljesen tiszta, átlátszó, üledéktől mentes, fényes,
- íze jellegzetes, szaga az eredeti nyersanyagra emlékeztet,
- színe világossárga.

Az étolaj tárolása napfénytől védett, egyenletes hőmérsékletű, hűvös helyen történik.

A **kókuszolajat** a kókuszdió szárított húsából (a koprából) préseléssel nyerik ki. A hidegen sajtolt kókuszolaj fehér-áttetsző színű, jellegzetes aromájú, avasodásra hajlamos. Olvadáspontja 24 °C. Lehűtve megszilárdul, fehér színű kókuszzsír keletkezik.

Margarin

A **margarin** növényi eredetű zsírok és olajok, valamint ivóvíz/tej stabil keveréke, emulziója.

Nézzen utána!

Mi az az emulzió?

A jó minőségű margarin:

- színe fehér vagy világossárga, állománya jól kenhető, vágási felülete sima, légmentes és vízcseppektől mentes;
- zsírtartalma legalább 80%, de kevesebb, mint 90%.

Léteznek még:

- csökkentett zsírtartalmú margarinok, a zsírtartalmuk meghaladja a 41%-ot, de legfeljebb 62%;
- alacsony zsírtartalmú (light) margarinok, a zsírtartalmuk 41%, vagy annál kevesebb.

Ezek a margarinok – alacsony zsírtartalmuk miatt – nem alkalmasak cukrászati felhasználásra.

Nézzen utána!

1. *Kinek a nevéhez fűződik a margarin kifejlesztése?*
2. *Hogyan fejlődött a margarin gyártása az elmúlt évtizedekben?*

Tudomány

A margaringyártás lényegét tekintve emulziókészítés, amelynek lépései a következők:

- ***Az alapanyagok kiválasztása:*** *a legfontosabb alapanyag a természetesen is szilárd halmazállapotú pálmazsír, esetenként kókuszzsír. A margarin lágyságát a folyékony növényi olajok biztosítják (pl.: napraforgó-, szója-, repceolaj, ritkábban kukoricacsíra-olaj, szőlőmag olaj, olívaolaj).*
- ***Zsírfázis összeállítása, keverése:*** *ekkor történik a zsírban oldódó vitaminok, emulgeálószerek (lecitin, mono- és digliceridek), színezőanyagok (pl. karotin), aromakomponensek (pl. vajkultúra) adagolása;*
- ***Vízfázis összeállítása, keverése:*** *az un. vizes margarinok esetében csak az ivóvíz, és a benne oldott segédanyagok (étkezési só, citromsav, esetleg vízben oldódó vitaminok), a tejes margarinoknál általában a sovány tejpor, írópor vagy savópor vizes oldata jelenti a vízfázist.*
- *Ha az eltarthatóság növelése érdekében tartósítószert adagolnak a margarinhoz (pl. kálium-szorbátot), akkor azt a vízfázis tartalmazza.*

- ***Emulzió készítése*** *a zsírfázis és a vízfázis összekeverésével, emulgeálószerek (lecitin, mono- és diglicerid) segítségével;*
- ***Kristályosító hűtés****;*
- ***A keverék egyneműsítése, átgyúrása****;*
- ***Pihentetés****, a végleges szerkezet kialakítása érdekében;*
- ***Csomagolás, raktározás***.

A margarin előállításához korábban iparilag keményített, azaz hidrogénezett növényi olajokat is használtak a gyártók. Ezek a magas transzzsírsav-tartalmuk miatt az elmúlt húsz évben kiszorultak a gyártásból.

Nézzen utána!

1. *Mi az a transz-zsírsav?*
2. *Hogyan kerülhetnek a transz-zsírsavak az élelmiszerekbe?*
3. *Miért fontos a transzzsírok elkerülése a táplálkozásban?*
4. *Hogyan történik az élelmiszerekben jelenlévő transz-zsírsavak mennyiségének szabályozása? Miért kell a cukrászatban felhasznált nyersanyagok transzzsírsav-tartalmára figyelni?*

A cukrászati termékkészítés során felhasznált margarinok **transzzsírsav-tartalmát** figyelemmel kell kísérni. A legegyszerűbb, ha olyan margarint használunk fel, amely nem tartalmaz transz-zsírsavat, vagy a transzzsírsav-tartalma 2% alatti.

A cukrászatban leggyakrabban különböző **célmargarinokat** használunk fel.

A célmargarinok legfontosabb tulajdonságai:

- ***csúszáspont****: az a hőmérséklet, amelyen az U alakú kapillárisban elhelyezett zsírminta melegítés hatására csúszni kezd;*
- ***olvadáspont*** *a zsiradékok folyékony halmazállapotúvá válása egy bizonyos hőmérséklet-intervallumon belül következik be. A tiszta olvadáspont az a hőmérséklet, amelyen a zsiradék melegítés hatására átlátszó lesz;*
- ***szilárdság, kenhetőség***.

A célmargarinok tulajdonságait a készítésükhöz felhasznált alapanyagok, valamint a gyártástechnológia határozzák meg.

A cukrászatban felhasznált főbb célmargarinok:

- A sütőmargarin: képlékeny, egyenletesen oszlik el a tésztában.
- A húzómargarin (leveles margarin): csúszáspontja magasabb (34-37 ºC), képlékeny, a tészta nyújtásakor minden irányban elcsúszik.

– A krémmargarin: csúszáspontja alacsony, jól habosodik, krémkeverés közben térfogata megnő.

A margarin cukrászati technológiában betöltött szerepe:

– Kis mennyiségben adagolva: képlékenyebbé, alakíthatóbbá teszi a tésztát (pl.: kalácsok, briósfélék esetében).
– Nagyobb mennyiségben adagolva: az élesztős tésztáknál megakadályozza az élesztősejtek működését, mivel eltömíti a pórusait.
– Segítségével alakítjuk ki az omlós-, és a leveles szerkezetet.

Az **omlós szerkezet** kialakításának lényege, hogy a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, ezáltal a lisztszemcséket vékony zsiradékhártya veszi körül, ami megakadályozza a lisztszemcsék duzzadását, az összefüggő sikérváz kialakulását. Ennek következtében a késztermék morzsalékossá válik. Omlós szerkezetű termékek például a linzer koszorú, isler, vágott sós teasütemény.

20. ábra: Az omlós szerkezet kialakítása zsiradék segítségével

A **leveles szerkezet** kialakítása esetén a zsiradékot a tésztába nyújtással és hajtogatással belerétegezzük, ezáltal a kisült késztermék levelekre szedhető szét. Leveles szerkezetű termékek például a sajtos masni, svájci kifli, búrkifli.

Kakaóvaj

A kakaóvaj a kakaófa gyümölcsének magjából, a kakaóbabból előállított zsiradék. Szilárd állapotban halványsárga, olvadt állapotban erősen sárga (34-37 °C-on olvad), jellegzetes illatú és ízű anyag.

21. ábra: Kakaóvaj (forrás: internet)

Tudomány

A kakaóvaj ***polimorf*** *zsiradék, ami azt jelenti, hogy többféle kristályszerkezetben szilárdulhat meg (γ, α, β', β). Ezek közül csak a β-módosulat stabil, az instabil kristályformák lassan stabillá alakulnak, közben hő szabadul fel, amely megolvasztja a kakaóvaj bizonyos mennyiségét. Ez az olvadt kakaóvaj a csokoládé felületére diffundálva megdermed, és szürkés-fehér bevonatot képez. Ez a jelenség a kakaóvaj kiszürkülése.*

A kakaóvaj felhasználása:

- csokoládé hígítására,
- töltelékek (pl.: doboskrém, nugátok) készítésére.

Állati eredetű étkezési zsiradékok

Az állati eredetű étkezési zsiradékok közül a cukrászatban leggyakrabban a vajat használjuk fel. A sertészsír, tepertő, sertésháj, libazsír felhasználása kisebb jelentőségű.

Vaj

A vaj tejzsírból álló, idegen zsírt nem tartalmazó, „víz a zsírban” típusú emulzió. Tejzsírtartalma legalább 80%, de kevesebb, mint 90%. Maximális víztartalma 16%, a zsírmentes tejszárazanyag-tartalma 2% (fehérjék, laktóz, ásványi anyagok, vitaminok).

A vaj készítése:

- *a tejet fölözik, tejszínre és sovány tejre választják szét;*
- *a tejszínt pasztőrözik, hűtik, aromatermelő színtenyészettel oltják be, és érlelik. Az érlelés során kialakuló aromaanyagok adják a vaj jellegzetes ízét;*
- *a tejszínt köpülik, azaz a tejszínben lévő zsírgolyócskákat vajrögökké egyesítik, miközben különválik az író;*

- *a vajrögök között visszamaradt író eltávolítására a vajat mossák, majd gyúrják. A gyúrás célja, hogy a vajrögök közé bezáródott felesleges vizet eltávolítsák, és a visszamaradó vízcseppeket elaprózzák, és egyenletesen eloszlassák;*
- *a víztartalom-, és a pH-érték beállítását követően a vajat formázzák és csomagolják.*

A jó minőségű vaj halványsárga színű, kenhető állományú, aromás illatú és ízű, idegen íztől és szagtól mentes. A vaj sárgás színét alapvetően a tejben lévő β-karotin mennyisége befolyásolja. Engedélyezett a vaj karotinnal (E 160a) történő színezése, de ezt a csomagoláson fel kell tűntetni. A vaj minőségét leginkább a tejzsírtartalom határozza meg.

Nézzen utána!
A tejzsírtartalom szerint megkülönböztetünk vajat, háromnegyed-zsíros vajat, félzsíros vajat, és kenhető vajkészítményt.
1. *Milyen értékek között változik a zsírtartalmuk, a fentiekben felsorolt termékkategóriáknak?*
2. *Melyik termékkategória alkalmas a cukrászati termékkészítésre?*

A vaj tárolása:
- könnyen avasodik, ezért hűtőben (+5 °C-on) kell tárolni. A felhasználás előtt – szobahőmérsékleten történő tárolással – a kívánt célnak megfelelően, beállítjuk a hőmérsékletét;
- könnyen átveszi a szagokat, ezért idegen szagoktól mentes hűtőben tároljuk.

A vaj felhasználása:
- a vaj különleges ízt ad a termékeknek, ezért sokféle krém és tészta készítéséhez használjuk fel. Olyan termék, amelynek a nevében a vaj szó szerepel, kizárólag vajjal készülhet (pl.: vajas tészta, vajkrém);
- a vaj felhasználása – főleg a leveles-, és az omlós szerkezetű tészták esetében – kihívást jelent, mert hidegen kevésbé képlékeny, nehezen megmunkálható, ugyanakkor gyorsan (20 °C-on) olvad.

A gyártók – a speciális igények kielégítése céljából – különböző termékeket állítanak elő professzionális felhasználásra:
- A vajas tészta készítéséhez húzóvajat, vajlapot (82% zsírtartalom);
- Vízmentes tejzsírt: legalább 99,8% tejzsírt (tejalkotórészt), és legfeljebb 0,1% vizet tartalmaz, laktózmentes;

– 99,9% zsírtartalmú, folyékony vajkülönlegességet, amelyet az olvasztott vaj helyett, általában csokoládés töltelékekhez használhatunk.

Tisztított vajat házilag is előállíthatunk, a vaj kíméletes melegítésével és szűrésével. A vajat felmelegítjük, a tetején képződő habot eltávolítjuk. A forráspont körüli hevítés hatására a vaj víztartalma elpárolog, a tejfehérje és a tejcukor kiválik, a fehérje fehér réteget képezve lesüllyed. A tisztított vaj hosszabb ideig, szobahőmérsékleten is eltartható, elhanyagolható mennyiségű laktózt tartalmaz, magasabb hőmérsékletre hevíthető.

A vajból **barnított vajat** is készíthetünk, amelyet például financier felverthez használunk fel. A vajat folyamatos keverés mellett addig hevítjük, amíg aranybarna színű nem lesz.
A hő hatására a vajban lévő fehérjemaradványok megbarnulnak, új ízanyagok keletkeznek, a vaj mogyorós aromát kap.

22. ábra: Tisztított vaj (folyékony, szilárd)

Egyéb, állati eredetű zsiradékok

A **sertészsír** az állat zsírdús kötőszöveteinek (szalonna, háj) kiolvasztásával nyert termék.

Nézzen utána!

1. *Milyen eljárásokkal történhet a sertészsír előállítása?*
2. *Milyen készterméket eredményeznek a különböző eljárások?*

A jó minőségű sertészsír:

– szobahőmérsékleten szilárd, egynemű, nem ikrás. Olvadáspontja 36-46 °C;
– színe fehér, vagy enyhén sárgás, függően a készítési módtól, és az alapanyagtól;
– íze és szaga gyengén tepertőre emlékeztető, minden idegen íztől és szagtól mentes;
– víztartalma minimális, legfeljebb 0,2%.

A sertészsír tárolása:

- napfénytől védett, legfeljebb 8 °C hőmérsékletű helyen történhet, mivel könnyen avasodik.

A sertészsír felhasználása:

- egyes tésztafajtákhoz (leveles, omlós és forrázott) sertészsírt is használhatunk. A tésztakészítéshez csak a fehér, vágható, vizes eljárással készült tisztított zsír alkalmas;
- sertészsírral készül a tepertős pogácsa.

A **tepertő** a sertészsír készítésének melléktermék, az egyenletes kockákra vágott szalonna kiolvasztott, összesült (töppedt) darabja. Zsírtartalma legalább 70%. A cukrászatban tepertős pogácsa készítéséhez használjuk fel.

23. ábra: Tepertő

A **sertéshájat** lehártyázva és megdarálva, hájas tészta készítéséhez használjuk.

A **libazsír** állaga lágy, halványsárga színű, megolvasztva vékony rétegvastagságban átlátszó. A kóser étkezési szabályoknak megfelelő sütemények készítéséhez használjuk. Ilyen termékek például a kindli és a flódni.

Nézzen utána!

1. *Melyik vallás hagyományainak megfelelő a kóser étkezés?*
2. *Milyen szabályok vonatkoznak a kóser étkezésre?*

2.1.4. Tejipari termékek

A tejipari termékeket széles körben alkalmazzuk a cukrászati készítmények előállítása során.

A következő táblázat a tejipar által előállított, a cukrászatban is használt termékeket foglalja össze.

Hőkezelt fogyasztói tejek		
Tartósított termékek	sűrített tej, tejpor	
Tejkészítmények	Savanyított	joghurt
	Dúsított zsírtartalmú	tejföl, tejszín
Tejtermékek	túró, vaj, sajt	

Hőkezelt fogyasztói tejek

A hőkezelt fogyasztói tejféleségek nyers tejből, tisztítás, zsírtartalom-beállítás, szükség szerinti homogénezés, esetleg tejfehérjével, ásványi sókkal, vitaminokkal való dúsítás és/vagy laktóztartalom-csökkentés útján előállított termékek. A tej fogalmán a tehéntejet értjük. (A Magyar Élelmiszerkönyv 2-104 számú, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek című irányelve alapján.)

A tejet a cukrászatban tészták készítéséhez, krémek főzéséhez, fagylaltok előállításához használjuk.

Nézzen utána!

Milyen tészták és krémek készítése során használunk fel tejet a cukrászatban?

Tudomány

A nyers tej kémiai összetétele:

- ***víz:*** *86-88%*
- ***tejfehérjék:*** *~3,5% (kazein, savófehérjék). A tejben legnagyobb mennyiségben a kazein található. A kazein vízben nem oldódó összetett fehérje, amely tejsav hatására (kb. 4,5 pH értéken) kicsapódik, a tej megalvad. A savófehérjék (laktalbumin, laktoglobulin) vízben oldódnak, sav hatására nem csapódnak ki, hanem oldott állapotban a savóban maradnak.*
- ***tejzsír:*** *~3,8%. A tejben különböző átmérőjű gömböcskék alakjában található, emulziót képez. A felfölöződő képesség a tejnek az a tulajdonsága, hogy állás közben a zsír egy része a tej felületén összegyűlik, és tejszínréteget alkot.*

- ***tejcukor (laktóz)**: ~4,6%. Állás során a tejbe kerülő tejsavbaktériumok tejsavvá alakítják, a tej megsavanyodik.*
- ***ásványi anyagok**: a tej, mint Ca- és P-forrás jelentős.*
- ***vitaminok**: a zsírban oldódó vitaminok közül az A-, D-, E- és K-vitamin, a vízben oldódók közül a B-vitamincsoport néhány tagja, valamint C-vitamin található a tejben. Jelentős a tej karotin-tartalma is.*
- ***egyéb anyagok**: enzimek, hormonok, festékanyagok, baktericid anyagok.*

A tej érzékszervi jellemzői:

- színe csontfehér vagy sárgásfehér, fehér színét a kazein, sárgás árnyalatát a karotin okozza;
- a nyers tej jellegzetes tejszagú, idegen szagoktól mentes;
- íze enyhén édeskés, telt, idegen íztől mentes, édes íze a tejcukortól, telt íze a tejzsírtól származik;
- állománya hígan folyó, egynemű, üledéktől mentes.

A tej leggyakoribb romlásos jelenségei:

- savanyú íz és szag: a tejsavbaktériumok tevékenységének eredménye;
- bűzös, rothadásos szag: a fehérjebontás következménye;
- nyúlósodás: nyálkatermelő baktériumok okozzák, a tej sűrűn folyó, nyúlós, szálhúzó lesz.

A következő táblázat a fogyasztói tejféleségek csoportosítását foglalja össze.

A csoportosítás szempontja	Tejféleségek	Jellemzők
Zsírtartalom	sovány tej (fölözött tej)	legfeljebb 0,5% (m/m) zsírtartalom
	zsírszegény tej	1,5%-1,8% (m/m) zsírtartalom
	félzsíros tej	2,8% (m/m) zsírtartalom
	teljes tej	legalább 3,5% (m/m) zsírtartalom

Hőkezelés módja	pasztőrözött tej	Pasztőrözési módok – pillanat pasztőrözés: ≥85 ºC, hőntartás nélkül; – gyors pasztőrözés: legalább 71-76 °C-on, legalább 15 másodperc hőntartással; – tartós pasztőrözés: 62-65 °C-on, legalább 30 perc hőntartással. Hűtést igényel, fogyaszthatósági ideje 3-5 nap.
	ESL tej (Extend Shelf Life)	Nagyon magas hőmérsékleten történő hőkezeléssel készül. ESL-hőkezelés: olyan 100 °C feletti hőkezelés, amelynek során a tejet legfeljebb 134 °C hőmérsékleten, legalább 0,1 másodpercig hőkezelik. Hűtést igényel, eltarthatósága 21-28 nap.
	UHT tej (Ultra High Temperature Treated Technology)	Ultramagas hőmérsékleten történő hőkezeléssel készül. UHT-kezelés: olyan folytonos hőáramú kezelés, amely során a tejet legalább 135 ˚C hőmérsékleten, legalább 1 másodpercig hevítik. Aszeptikusan (csíramentesen) csomagolt, nem igényel hűtést, szobahőmérsékleten több hónapon át tárolható. Felbontás után hűtve kell tárolni.

A cukrászatban leggyakrabban 2,8% zsírtartalmú (félzsíros), hőkezelt tejet használunk fel.

Tudomány:

A hőkezelés kíméletes formája a pasztőrözés, amely 100 °C alatti hőmérsékleten történik, így a tej minősége, élvezeti értéke nem csökken. A pasztőrözés célja a tejben lévő baktériumok (főleg az esetleges kórokozók) számának csökkentése, az eltarthatóság növelése érdekében.

Az ultrapasztőrözés során alkalmazott magas hőmérséklet hatására a tejben nem marad olyan életképes mikroorganizmus és spóra, ami a szobahőmérsékleten való tárolás során szaporodásnak indulna. Az aszeptikusan (utólagos fertőzést kizáró körülmények között, csíramentesen), „Tetra Pak" dobozokba csomagolt tejek hűtés nélkül, hosszabb ideig eltarthatók. Az ultrapasztőrözés hátránya, hogy a hőkezelés során alkalmazott nagyon magas hőmérséklet miatt csökken a tej biológiai és élvezeti értéke.

Az ESL-hőkezelés a pasztőrözés, és az UHT-kezelés között áll. A tejet csak pár pillanatig tartják magas hőmérsékleten, majd hirtelen lehűtik.

Ennek eredményeképpen nincsen kellemetlen mellékíz, viszont meghosszabbodik a tej eltarthatósági ideje.

A tej tárolása során a gyártó által javasolt tárolási körülményeket be kell tartani, a hűtést igénylő tejet 0-5 °C-on, hűtőszekrényben kell tárolni. Figyelni kell a csomagoláson feltüntetett fogyaszthatósági határidejüket.

Az UHT tejet felbontás után mindenképpen hűtőben kell tárolni, és 2-3 napon belül fel kell használni. A felhasználás előtt a tejet érzékszervileg meg kell vizsgálni.

Tartósított tejipari termékek

A tartósított tejipari termékek közé tartozik a sűrített tej (részben dehidratált tej), és a tejpor (teljesen dehidratált tej).

A **sűrített tejet** tejből, teljesen vagy részben fölözött tejből, vagy ezek keverékéből állítják elő, részleges vízelvonással. Készülhet cukrozatlan, illetve cukrozott változatban is.

A sűrített tejeknek – a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/114 számú előírásában leírtak szerint – több típusa van. Ezek a típusok egymástól zsír-, cukor- és szárazanyag-tartalmukban térnek el. A sűrített tejet a felhasználása során – a besűrítés mértékétől függően – vízzel hígítjuk.

Feladat

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteinek tanulmányozása után ismertesse, hogy milyen típusai vannak a cukrozatlan és a cukrozott sűrített tejnek!

A **tejport** tejből, teljesen vagy részben fölözött tejből, tejszínből, vagy ezek keverékéből állítják elő, a víztartalom elvonásával (porlasztva szárítással). A végtermékben a víztartalom legfeljebb 5% (m/m).

Különböző zsírtartalmú tejporokat különböztetünk meg:

– magas zsírtartalmú tejpor (szárított magas zsírtartalmú tej): zsírtartalma legalább 42% (m/m);
– zsíros- vagy teljes tejpor (szárított zsíros-, illetve teljes tej): zsírtartalma legalább 26% (m/m), de kevesebb, mint 42% (m/m);
– félzsíros tejpor (szárított félzsíros tej): zsírtartalma több mint 1,5% (m/m), de kevesebb, mint 26% (m/m);
– sovány tejpor (szárított sovány tej): zsírtartalma legfeljebb 1,5% (m/m), alacsonyabb zsírtartalma miatt hosszabb ideig eltartható.

A tejport felhasználhatjuk önmagában, például tészták, fagylaltok készítéséhez, vagy szuszpenzió alakjában. A zsíros tejporból – vízben szuszpendálva – teljes értékű tejet is készíthetünk.

A tejpor meleg helyen történő tárolás, valamint napfény hatására avasodhat. Higroszkópos tulajdonságú, a levegő nedvességtartalmát megköti, a nedvesség hatására pedig csomósodik. Helyes tárolása hűvös, napfénytől védett helyen, légzáró csomagolásban történik.

Tejkészítmények

Cukrászati szempontból a savanyított- és a dúsított zsírtartalmú tejkészítményeknek van jelentősége. A savanyított tejkészítmények közé tartozik a joghurt, dúsított zsírtartalmú készítmények a tejszín és a tejföl.

Joghurt

A joghurt hőkezelt tejből, speciális mikrobatenyészet (joghurtkultúra) hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készült termék.

A joghurtok csoportosítása több szempont szerint lehetséges:

- a mikrobatenyészet összetétele szerint az élőflórás joghurt lehet: normál vagy probiotikus;
- zsírtartalom szerint: normál (legalább 3% tejzsír), zsírszegény (kevesebb, mint 3%, de több mint 0,5% tejzsír), és sovány (legfeljebb 0,5% tejzsír) joghurt;
- ízesítés szerint: natúr vagy ízesített (gyümölcsös) joghurtok.

Tudomány

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú, tejtermékekről szóló előírása alapján:

A normál élőflórás joghurtok készítéséhez Streptococcus salivarius subsp. thermophilus és Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus meghatározott arányú szimbiotikus tenyészetét használják fel.

„Probiotikumok: olyan humán bélbaktériumok, amelyek jótékony hatással vannak a gazdaszervezet egészségi állapotára." A probiotikus joghurt tehát - a tápcsatorna egészséges működéshez nélkülözhetetlen - ún. bélbarát mikrobatörzseket tartalmazó savanyú tejtermék. „Probiotikumot tartalmazó savanyú tejtermékek esetén a probiotikus mikrobák száma a minőségmegőrzési idő végén legalább 10^6 élőcsíra/g kell, hogy legyen."

Nézzen utána!

1. *Milyen probiotikumokat használnak a probiotikus joghurtok készítése során?*
2. *Milyen hatással vannak a probiotikumok az emberi szervezetre?*
3. *Mit nevezünk prebiotikumoknak? Mi jellemző a szimbiotikus joghurtokra?*

A joghurtot a cukrászatban tejszínes joghurtkrémhez, fagylaltok készítéséhez használjuk.

Tejszín

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú, tejtermékekről szóló előírása alapján a tejszínek: „Különböző zsírtartalommal gyártott, hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett zsírdús termékek.” Idetartoznak a félzsíros tejszín, a tejszín, az extra zsíros tejszín, a habtejszín és a zsírdús habtejszín.

A következő táblázat a különböző tejszínek zsírtartalmát foglalja össze.

Zsírfokozat	Zsírtartalom%(m/m)	
Félzsíros tejszín	legalább kevesebb, mint	10 18
Tejszín	legalább kevesebb, mint	18 45
Extra zsíros tejszín	legalább	45
Habtejszín	legalább kevesebb, mint	25 35
Zsírdús habtejszín	legalább	35

A tejszín érzékszervi jellemzői az MÉ 1-3/51-1 számú előírás alapján:

- **Külső**: egyenletesen csontfehér színű, felfölöződéstől mentes vagy legfeljebb kismértékben felfölöződött, de a tejszínréteg keveréssel könnyen eloszlatható.
- **Állomány**: sima, egynemű, a zsírtartalomnak megfelelően sűrűbben folyó, habbá verve a hab kemény.
- **Szag**: tiszta, kellemes, enyhén főtt szagú.
- **Íz**: enyhén édeskés, telt, tiszta, kellemesen főtt ízű.

A tejszín jelölésére vonatkozó szabályok az MÉ 1-3/51-1 számú előírás alapján:

- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tűntetni a hőkezelés módját és a zsírtartalmat is (tömegszázalékban).
- A termék nevében fel lehet tüntetni a felhasználás célját (pl.: kávétejszín, főzőtejszín).
- Fel kell tüntetni az esetleges homogénezést.
- Jelezni kell, hogy a habbá verhetőség érdekében a tejszínt a habbá verés előtt legalább 12 órán keresztül 1-5 °C-on kell tartani.

A tejszínt a cukrászatban egyes tészták, krémek készítéséhez, fagylaltokhoz, parfékhoz, pohárkrémekhez, díszítéshez használjuk.

Nézzen utána!

Milyen tészták és krémek készítése során használunk fel tejszínt?

A tejszínt a felhasználás során legtöbbször habbá kell verni.

Tudomány

A tejszínhabot mechanikai eljárással – ütéssel, keveréssel – lehet előállítani. A folyadékba került gázbuborékok nem tudnak eltávozni, egyre nagyobb mennyiségben halmozódnak fel, miközben egyre nagyobb mértékben deformálják a folyadékfázist.

A hab stabilitását a légbuborékok felületén megkötődő és denaturálódó fehérjék, valamint a folyadékfázisban megszilárdult zsírgolyócskák adják. A zsírgolyócskák folyékonyan nem képesek stabilizáló hatásukat kifejteni, ezért fontos, hogy habveréskor a tejszín lehűtött állapotú legyen.

Ügyelni kell arra, hogy a mechanikai hatás ne legyen túlságosan nagy, mert a zsírgolyócskákat körülvevő védőburok felszakad, a zsiradék összefüggő fázist fog képezni, és a habszerkezet megszűnik.

A kialakuló hab minőségét a tejszín zsírtartalma is befolyásolja, mennyiségének növelésével nő a hab szilárdsága és stabilitása.

Homogénezett tejszínből nem lehet habot készíteni.

Fontos a tejszín pH-értéke, savasabb tartományban - a megváltozott fehérjetulajdonságok miatt - nem lehet kialakítani a habszerkezetet.

A tejszín habbá verésének szabályai:

- a tejszínhab alapanyaga a legalább 30% tejzsírt tartalmazó habtejszín. A zsírdús habtejszín – amelynek zsírtartalma legalább 35% – könnyebben habbá verhető, és a habja is tartósabb;
- a habbá verés előtt a habtejszínt legalább 12 órán keresztül 1-5 °C-on kell tartani;
- a habbá verés történhet: kézzel, habverő- és habfúvó géppel. A habbá verés módjától függően változik a tejszínhab térfogata. A legnagyobb mértékű térfogatnövekedés a habfúvógép alkalmazásával érhető el. 1 l tejszínből átlagosan 2,5 l hab lesz;
- a cukrot csak akkor adjuk a habhoz, ha már félig felvertük;
- az elkészült tejszínhab állás közben összeeshet, vagy levet engedhet, ezért a tejszínhab stabilizálására langyos zselatinoldatot, vagy habfixáló porokat használunk fel.

A növényi zsiradékot tartalmazó habok esetében a tejszínes megnevezés nem alkalmazható. A növényi habok olyan tejszínpótló készítmények, amelyek növényi zsiradékot tartalmaznak.

A növényi habok felhasználásának előnyei:

- kemény habbá lehet verni, állagát és térfogatát megtartja.

A növényi habbal készült termékek ízvilága eltér a tejszínnel készült termékek ízvilágától.

Tejföl

A tejföl aktív mikroorganizmusokat (tejsavtermelő baktériumokat) tartalmazó savanyú tejszín. Tejből, tejszín hozzáadásával készül, tejsavbaktérium-színtenyészettel végzett savanyítással és alvasztással.

A tejföl minőségi jellemzői:

- **Zsírtartalma**: legalább 20% (félzsíros tejföl esetén kevesebb, mint 20%, de legalább 10%).
- **Külső**: egyenletesen fehér vagy sárgásfehér színű, enyhe savókiválás megengedett.
- **Állomány**: egyneműen m:ájas vagy habart alvadék. A májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, összekeverés után sima, sűrűn folyó. A habart alvadék sima, sűrűn folyó.
- **Szag**: jellegzetes, kellemesen savanykás, idegen szagtól mentes.
- **Íz**: jellegzetes, kellemesen savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

A tejfölt a cukrászatban tészták készítéséhez, rétesek lekenéséhez használjuk.

A cukrászat által leggyakrabban használt tejtermékek közé tartozik a túró, sajt és a vaj. A vaj jellemzőivel a zsiradékok című fejezetben már foglalkoztunk.

Túró (étkezési tehéntúró, tehéntúró)

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú, tejtermékekről szóló előírása alapján a túró: „Tehéntejből, tejsavbaktérium-kultúra, esetleg alvasztóenzim hozzáadásával készített, savas vagy vegyes alvasztású, rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt.

A túró zsírtartalma szerint lehet:

- Zsírdús: legalább 60% (m/m) zsírtartalom.*
- Zsíros: legalább 45% (m/m), de kevesebb, mint 60% (m/m) zsírtartalom.*
- Félzsíros: legalább 25% (m/m), de kevesebb, mint 45% (m/m) zsírtartalom.
- Zsírszegény: legalább 10% (m/m), de kevesebb, mint 25% (m/m) zsírtartalom.
- Sovány: kevesebb, mint 10% (m/m) zsírtartalom.

*A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú, tejtermékekről szóló előírása alapján lehetne forgalmazni zsírdús vagy zsíros túrót, de ez jelen pillanatban nem elérhető a piacon.

A túró érzékszervi követelményei az MÉ 1-3/51-1 számú előírás szerint:

- **Külső**: egyenletesen csontfehér színű.
- **Állomány**: laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazok. Gépi úton csomagolt termékek (pl. tégelyes) esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú.
- **Szag**: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
- **Íz**: kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.

A megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek közé tartozik a rögös állományú étkezési tehéntúró.

Nézzen utána!
Milyen követelményeket fogalmaz meg a Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve, a rögös állományú tehéntúróval kapcsolatban?

A túróban - a magas víztartalom miatt - a gyártást követően is folytatódik az intenzív baktériumműködés, és a túró rövid idő alatt túlsavanyodik. Ez ellen úgy védekezhetünk, hogy a túrót hűtőben (0-5 °C-on) tároljuk. A túrót felhasználás előtt érzékszervileg meg kell vizsgálni. Az elszíneződött, penészes, kellemetlen szagú és ízű túrót nem szabad felhasználni! A túlsavanyodás, az élesztős, ecetes és keserű íz a mikrobiológiai romlásra vezethető vissza.

A túrót a cukrászatban töltelékek készítéséhez, tészták gyúrásához, fagylaltok előállításához használhatjuk fel. A tehéntúró mellett juhtúró is alkalmazható, például a pogácsák készítése során.

Sajt

A sajt megfelelő zsírtartalmú, hőkezelt tejből, savas és/vagy enzimes alvasztással, savóelvonással, az alvadék formázásával előállított termék, amelyet hosszabb-rövidebb ideig érlelnek, vagy frissen fogyasztanak. Ízesítőanyagok hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók a sajtok ízesített és füstölt változatai is.

A sajtok előállítási módjuk szerint lehetnek:

- természetes sajtok,
- ömlesztett sajtok.

Természetes sajtok

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú, a tejtermékekről szóló előírása alapján a sajtok alapvetően lehetnek:

– oltós (enzimes) alvasztású sajtok,
– savas (mikrobiológiai) alvasztású sajtok,
– vegyes (savas és oltós) alvasztású sajtok.

A következő táblázat a különböző típusú sajtok fontosabb csoportjait tartalmazza.

Oltós (enzimes) alvasztású sajtok	Extra kemény, kemény állományúak	Reszelni való sajtok
		Erjedési lyukas sajtok
		Cseddározással gyártott sajtok
	Félkemény állományúak	Erjedési lyukas sajtok
		Röglyukas sajtok
		Hevített-gyúrt sajtok
		Nemespenészekkel és/vagy rúzsflórával érő sajtok
	Lágy sajtok	Rúzsflórával érő sajtok
		Fehér nemespenésszel érő sajtok
		Belső érésű sajtok
		Sólében érlelt sajtok
		Nemespenészekkel és rúzsflórával érő sajtok
Savas és vegyes alvasztású sajtok	Friss sajtok	Étkezési tehéntúró
		Tejszínsajtok, érlelés nélküli friss sajtok
	Túrósajtok	
	Savósajtok	

Az oltós alvasztású, érlelt sajtok állományuk szerint lehetnek:

– extra kemény,
– kemény,
– félkemény, vagy
– lágy állományúak.

A **kemény és extra kemény sajtokat** a szilárd, kemény sajttészta, általában a nagy méret és tömeg, a szabályos alak és a több hónapos érési idő jellemzi.

Legismertebb kemény sajtok a Parmezán sajt, Ementáli sajt, Pannónia sajt.

A **félkemény sajtokat** a szilárd, de jól vágható állomány, a közepes méret és tömeg, a szabályos alak, valamint a több hetes érési idő jellemzi. Egész tömegükben egyenletesen érnek, egyes alcsoportok érésében a kéregflóra (a sajt kiszáradt felületén, a kérgén megtelepedő, emberi egészségre ártalmatlan mikroorganizmusok összessége) is szerepet játszik.

Legismertebb félkemény sajtok a Trappista sajt, Edámi sajt, Gouda sajt, Óvári sajt, Hajdú sajt, Márványsajt, Parenyica sajt (füstölt).

A **lágy sajtokat** lágy, a kenhetőtől a könnyen vághatóig terjedő állomány, a kis méret és tömeg, a rövid érési idő jellemzi. A sajtok nagy részének érésében a kéregflóra fontos szerepet játszik, és sok ide tartozó sajt kívülről befelé érik.

Ismertebb lágy sajtok az Anikó sajt, Krémfehérsajt, Pálpusztai sajt, Camembert sajt.

Nézzen utána!

1. *Milyen jellemzőket fogalmaz meg a Magyar Élelmiszerkönyv - 1-3/51-1 számú, tejtermékekről szóló előírása - az oltós alvasztású, érlelt sajtok egyes fajtáival kapcsolatban?*
2. *Mi jellemző a fentiekben felsorolt, ismertebb kemény, félkemény és lágy sajtokra?*

A savas- és vegyes alvasztású sajtok három csoportba sorolhatók:

- **A friss sajtok**: jellemzőjük, hogy a gyártás után azonnal fogyaszthatók, lágy állományúak és kellemesen savanykás ízűek. Ide tartozik a híres olasz **mascarpone** sajt is. A mascarpone szarvasmarha eredetű tejszínből, préselés nélkül készült, túró állagú, sótlan, friss sajt.
- **A túrósajtok**: alapanyaguk a tejből készített nagy szárazanyag-tartalmú sovány vagy zsíros savas túró. A terméket rúzskultúra (Brevibacterium linens tenyészet) vagy nemespenész-kultúra hozzáadásával, rövid érleléssel állítják elő (pl. Pogácsasajt). Idetartozik a savanyú túróból főzéssel előállított főzött sajt is.
- **A savósajtok**: savóból, esetleg tejjel, íróval vagy tejszínnel kevert savóból, legfeljebb 4,5 pH-értékig való savanyítással és hevítéssel állítják elő a félszilárd vagy kenhető, krémes állományú terméket, amelyet natúr vagy ízesített változatban fogyasztanak (pl.: Orda, Ricotta).

A sajtok zsírtartalmuk szerint lehetnek:

- zsírdús,
- zsíros,
- félzsíros,
- zsírszegény, illetve
- sovány sajtok.

Az érési mód szerint a sajtok lehetnek:

– érés nélkül készülő, friss sajtok,
– érlelt sajtok, rúzzsal, illetve nemespenésszel érő sajtok, sólében érlelt sajtok.

Ömlesztett sajtok

Egy vagy több sajtféleségből, tejalkotórészek és/vagy egyéb élelmiszerek hozzáadásával, vagy ezek nélkül, aprítással, keveréssel, hőkezeléssel (ömlesztéssel) és emulgeálással előállított tejtermék. A termékek készíthetők vágható vagy kenhető állománnyal.

Az ömlesztett sajtok lehetnek:

– ömlesztett tömbsajtok: pl.: Karaván sajt, Hóvirág sajt;
– dobozos ömlesztett sajtok: pl.: Mackó sajt, Csárdás sajt;
– ízesített dobozos ömlesztett sajtok: pl.: sonkás-, gombás-, Mese sajt;
– egyéb csomagolású (tubusos, tömlős) ömlesztett sajtok: pl.: Boci család, Camping sajt.

A sajtokat felhasználás előtt érzékszervileg meg kell vizsgálni.

A sajtok romlásos jelenségei a következők lehetnek:

– íz- és szagelváltozások: savanyú, keserű vagy csípős íz, rothadásos szag;
– állományváltozások: pépes, tapadós, rágós, morzsalékos sajt;
– mikroorganizmusok okozta elváltozások: puffadás, rothadás.

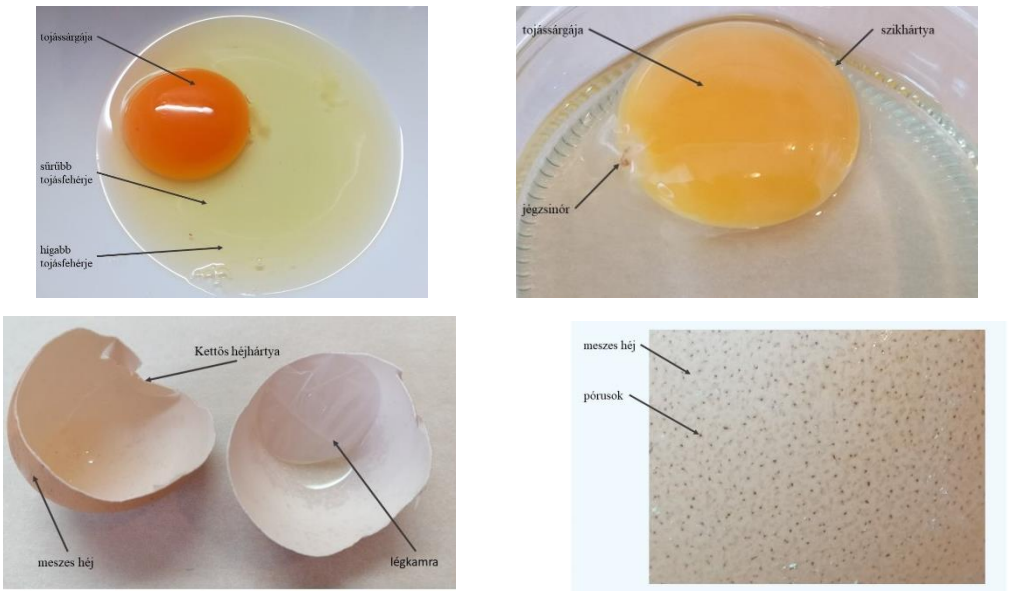
A sajtokat a cukrászatban sós krémek, töltelékek, tészták készítéséhez, sós sütemények felületének meghintésére, díszítésére használjuk. A felhasználás előtt – a krémsajtok kivételével – a sajtot lereszeljük.

2.1.5. Tojás

A tojás – élettani szempontból – egy természetes védőburokkal rendelkező megnagyobbodott petesejt. A kereskedelemben a tojás alatt mindig a tyúktojást értjük. A cukrásziparban csak tyúktojást használunk fel.

A tojás felépítése

A tojás fő alkotórészei a tojássárgája, a tojásfehérje és a meszes héj. Ezek egymáshoz viszonyított mennyiségi aránya: 60% fehérje, 30% sárgája, 10% héj.



24. ábra: A tojás felépítése, részei

A **héj** felületén pórusok találhatók, amelyeken keresztül a tojás vizet veszít, és egyben szellőzik. A pórusokat egy vékony **kutikula réteg** (a petevezető által kiválasztott, beszáradt nyálka) fedi be, amely megakadályozza az erős párolgást, és a mikroorganizmusok behatolását. Ha a szennyezett héjú tojásról a kutikula réteget lemossuk, rövidebb lesz az eltarthatósági ideje, mert a mikroorganizmusok behatolását semmi nem fogja megakadályozni. Ezért hátrányos a tojás tárolás előtti mosása.

A **kettős héjhártya** a tojásfehérje és a meszes héj között foglal helyet. A tojás tompább végénél kettéválik, és **légkamra** keletkezik. A légkamra nagyságából a tojás frissességére lehet következtetni, mivel a tárolás során fokozatosan nő.

A **tojásfehérje** feladata az embrió táplálása, a tojássárgája védelme az ütődésektől, lehetővé teszi a sárgájának tengely körüli forgását. Különböző sűrűségű rétegekből áll, a legbelső hígan folyó, a középső sűrű, majd ismét egy hígabb réteg következik. A sűrű fehérjeréteg aránya a tojás tárolása során csökken, hosszú tárolás alatt a fehérje elfolyósodik. Különösen gyorsan hígul a fehérje a tárolási hőmérséklet emelkedésével.

A **tojássárgája** a tojás közepén foglal helyet, **jégzsinórok** biztosítják a központi helyzetét. A sárgája külső részén helyezkedik el a **csíra**. A tojásfehérjétől a **szikhártya** választja el. A friss tojás szikhártyája rugalmas, a tojás elöregedésével elveszti rugalmasságát. A tojássárgája színe a halványsárgától a narancsvörösig változik.

Feladat

Foglalja össze, milyen változások következnek be a tojás tárolása során!

A tojás kémiai összetétele

A következő táblázat az egész tojás, a tojásfehérje és a tojássárgája kémiai összetételét foglalja össze.

Kémiai összetevő	Egész tojás g/100g	Tojásfehérje g/100g	Tojássárgája g/100g
Víz	72,8	85,5	50,7
Fehérje	13,5	12,8	16,1
Zsír	12,0	0,3	31,7
Szénhidrát	0,6	0,7	0,3

Feladat

1. *A fenti táblázat segítségével készítsen kördiagramot, az egész tojás, a tojásfehérje, és a tojássárgája kémiai összetételéről!*
2. *Hasonlítsa össze a tojásfehérje és a tojássárgája kémiai összetételét!*

A tojásfehérje kémiai összetételére a nagy víztartalom, és a zsírtartalom csaknem teljes hiánya jellemző. Fehérjetartalma 12-13% között van.

A tojásfehérjében legnagyobb mennyiségben található fehérje az **ovalbumin (tojásalbumin)**, amely egy vízben oldódó, egyszerű fehérje.

Az ovalbuminnak köszönhetően a tojásfehérje egy alacsony felületi feszültségű folyadék, így könnyen habbá verhető. A tojásfehérjének ezt a tulajdonságát a felvert tészták készítése során hasznosítjuk.

Tudomány

- *A folyékony habok – így a tojásfehérjehab is – kettős diszperz rendszerek, a diszperziós közeg folyadék, a diszperz rész gáz halmazállapotú. Egyszerűbben fogalmazva, a folyadékban gázbuborékok vannak egyenletesen eloszlatva.*
- *A gázok a folyadékban mechanikai ráhatással (habverés) diszpergálódnak. A gázkoncentráció növekedésével a folyékony diszperziós közeg felülete jelentős mértékben megnő, a gázrészecskék körül vékony folyadékhártya jön létre. A diszperz részecskék mérete a gázkoncentráció növekedésével csökken. A hab térfogata a kiindulási folyadék térfogatához képest jelentősen megnő.*
- *A tojásfehérje jó habképző tulajdonsága a benne található oldott fehérjék felületi feszültségcsökkentő hatásának köszönhető. Minél kisebb egy folyadék felületi feszültsége, annál nagyobb a habképzési hajlama.*

– *A habképződés egyik kulcsvegyülete az ovalbumin. Hatása kettős: egyrészt csökkenti a folyadék felületi feszültségét, másrészt hozzájárul a légbuborékok felületén kialakult folyadékhártyák rugalmasságához. A rugalmas folyadékhártyának köszönhetően a gázbuborékok nem folynak össze.*

Szakkifejezések:

– *egyszerű fehérje: csak aminosavakból felépülő fehérje.*
– *ovalbumin: a tojásfehérjében található egyszerű, vízben oldódó fehérje.*
– *koaguláció: a fehérje oldatból történő kicsapódása.*
– *denaturáció: a fehérjék térszerkezetének megváltozása, amelynek következtében a fehérje elveszti a működőképességét.*
– *diszperz rendszerek (diszperzió): legalább két komponensből álló keverékek. Az egyik komponens apró „szemcsékre" szétoszlatva (diszpergálva) van jelen a másik, összefüggő komponensben.*
– *diszperziós közeg: az összefüggő (folytonos) komponens, ebben találjuk eloszlatva a diszperz részt.*
– *diszperz rész: a szétoszlatott komponens, amely lehet szilárd, folyékony vagy gáznemű.*
– *felületi feszültség: a folyadékok alapvető tulajdonsága, ami miatt a folyadékok a lehető legkisebb fajlagos felületű alakzatot igyekeznek felvenni (gömb), ha külső erőtér nem hat rájuk.*
– *viszkozitás: belső súrlódás. Ha a folyadékok belsejében két folyadékréteg egymáshoz képest elmozdul (elcsúszik), az elmozdulásnál fellép egy súrlódás jellegű, mozgást akadályozó erő.*

A tojássárgája víztartalma ~ 50%, zsírokat és zsírszerű vegyületeket 30% felett tartalmaz.
A tojássárgájában található **zsiradékok** gátolják a habképződést, mert felületükön megkötik a habképzéshez szükséges ovalbumint. Ezért fontos a tojássárgája gondos elkülönítése, a piskótafelvert készítése során. A tojássárgájában található **zsírszerű vegyületek** közé tartozik a lecitin, a karotin és a koleszterin.
A tojássárgájában a **fehérjék** mennyiségi aránya 16% körül van.

A tojás felhasználása, technológiai szerepe

A tojást a cukrászatban széles körben használjuk fel, például a töltelékek, tészták és a fagylaltok készítése során. Jellegzetes felületeket alakíthatunk ki a segítségével.

A tojás technológiai szerepe:

– növeli a termék tápértékét;
– sárgára színezi a termék bélszerkezetét (pl.: briós, kalácsok, felvert tésztából készült termékek esetében), a krémeket és egyes fagylaltokat;
– a tojássárgájában lévő lecitin emulgeáló hatású vegyület, amely elősegíti a zsiradék egyenletes eloszlatását a tésztában;
– a tojásfehérje habbá verve fizikai lazítóanyag, a felvert tészták lazítása ezen alapul;
– a tojáslé a tésztadarabok felületére kenve fényes bevonattá alakul sütéskor;
– a tojás segítségével alakítjuk ki a márványozott felületet, a pozsonyi kifli és a bejgli esetében;
– a tojáskrémek – pl.: a sárgakrém, tojáshabkrém – fontos alapanyaga.

25. ábra: A tojás sárgára színezi a felvert tésztából készült termék bélszerkezetét

26. ábra: A tojásfehérje habbá verve fizikai lazítóanyag

27. ábra: A bejgli márványozott felülete

28. ábra: A tojásozott termék - sütés után - fényes felületű, a tojásozás nélküli matt

Nézzen utána!

1. *Mit jelent a tápérték?*
2. *Miért olyan nagy a tojás biológiai értéke?*

A tojás romlásos jelenségei

A pórusokon keresztül behatoló baktériumok hatására **rothadás** következhet be.

A tojásban elszaporodó fehérjerothasztó baktériumok jellegzetes elváltozásokat okoznak:

– a fehérje elfolyósodik és kékesszürke lesz;
– a tojássárgája zsugorodik, és feketészöld golyó alakjában úszik a fehérjében;
– a baktériumok tevékenységének eredményeképpen kénhidrogén keletkezik, ez okozza a jellegzetes záptojásszagot.

Kórokozó baktériumok is elszaporodhatnak a tojásban, például a **Salmonella-fajok**. A Salmonella baktérium a külső környezetből – pl. az alomból – a tojás héjára kerülhet. Ha a kutikula réteg hiányos, vagy a tojás repedt, akkor bejuthat a tojás belsejébe.

A tojás belsejébe került Salmonella baktériumot alapos hőkezeléssel tudjuk elpusztítani. Ha a termék belsejének hőmérséklete eléri a 75 °C-ot, biztonsággal fogyasztható.

A tojás képződése során előfordulhat, hogy **élősködők** is bejuthatnak a tojásba (pl. orsóféreg lárvák).

A tojás tartósított formái

Az egész tojás számos – a mikrobák tojásba történő behatolását és elszaporodását gátló – védőmechanizmussal rendelkezik:

– a külső meszes héjat kutikula réteg borítja,
– a tojásfehérjében található lizozim enzim mikrobaellenes hatású,
– a tojásfehérje PH-ja (PH≈9) sok baktérium szaporodását gátolja.

Amennyiben a tojásfehérje és a tojássárgája összekeveredik, a védőmechanizmusok nagy része megszűnik, a tojáslé kitűnő táptalajjá válik a mikroorganizmusok számára. A tojás romlása ellen különböző tartósítási eljárásokkal védekezhetünk.

A tojás tartósított termékei közül a cukrászatban a **pasztőrözött tojáslé** és a **tojáspor** felhasználása a legjellemzőbb.

A **pasztőrözött tojáslé** készülhet az egész tojásból, külön a fehérjéből, vagy külön a sárgájából. A **pasztőrözött teljes tojáslé** friss tyúktojásból, homogénezéssel és pasztőrözéssel készül, a tojásfehérjét és a tojássárgáját természetes arányaiban tartalmazza. A **pasztőrözött tojásfehérjelé** a tojássárgája, a **pasztőrözött tojássárgájalé** a tojásfehérje elválasztásával készül. A pasztőrözött tojáslé tartósítószerrel kezelt és tartósítószer nélküli változatban is készül. A tartósítószer nélküli változat fogyaszthatósági határideje 3 nap, a Pure-pak kartondobozba csomagolt, tartósítószerrel kezelt változaté pedig 21 nap.

A pasztőrözött tojáslé alkalmazásának előnyei:

– könnyen adagolható,
– előkészítést nem igényel,
– felbontás után azonnal felhasználható.

Tárolása hűtőben, 0-4 °C-on történik. Felbontás után 24 órán belül fel kell használni.

A **tojáspor** a homogénezett és pasztőrözött tojáslé porlasztva szárításával készül. Előállítható külön a sárgájából, külön a fehérjéből, vagy a teljes tojásléből.

A teljes tojáspor és a tojássárgájapor nedvességtartalma max. 5%, a tojásfehérjepor esetében pedig max. 8% lehet.

Minőségmegőrzési ideje 24 hónap, tárolása hűvös, száraz, közvetlen napfénytől védett helyen történik. Felhasználhatjuk por alakban, például tészták készítése során, vagy víz hozzáadásával és csomómentes elkeverésével tojáslevet is készíthetünk belőle.

A következő táblázatban az 1 tömegrész tojásporhoz adagolt víz mennyiségét követhetjük végig.

Tojáspor fajtája	1 tömegrész tojásporhoz adagolt víz mennyisége
Teljes tojáspor	3 tömegrész
Tojássárgájapor	1,3 tömegrész
Tojásfehérjepor	8 tömegrész

A tojás előkészítése

Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs. Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni!

A csomagoláson feltűntetett minőségmegőrzési időt ellenőrizni kell. Lejárt tojást tilos felhasználni!

A tojás előkészítése külön helyiségben végezhető, csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben. A tojások felületét felhasználás előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége, és az előírt behatási idő pontos megjelölésével.

A fertőtlenítés lépései:

– a repedt tojások kiválogatása,
– mosás 40 ºC-os vízben,
– fertőtlenítés 2%-os hypo oldatban, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni,
– öblítés tiszta vízzel,
– lecsepegtetés, szikkasztás.

Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát.

Az ipari fertőtlenítés lehetőségei:

- ***Hidegködös eljárás****: a fertőtlenítőszerből - egy úgynevezett ködgenerátor segítségével - 10-230 mikron méretű cseppeket állítanak elő a fertőtlenítőkamrában. A képződött köd reakcióba lép a tojáshéj felületén található mikroorganizmusokkal, amelynek hatására a kórokozók elpusztulnak, a tojás eredeti védőrétege azonban sértetlen marad.*
- ***Ózonnal történő fertőtlenítés****: az ózon nagy koncentrációban elpusztítja a tojáshéjon lévő baktériumokat és vírusokat, ugyanakkor nem tesz kárt a tojáshéjban.*
- ***UV fénnyel történő kezelés****: ebben az esetben a fertőtlenítés nem garantált, az eljárás csak a baktériumszám csökkenését eredményezi.*

Az a tojás tekinthető fertőtlenítettnek, melynek jelölésén a „fertőtlenített” szó egyértelműen megjelenik.

A tojás leeresztése során **kétedényes feltörést alkalmazunk.** A tojásokat először egy kisebb edénybe törjük fel, és csak akkor öntjük hozzá a többi tojáshoz, ha nem romlott. Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe.

A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor 0-5 °C között, lefedve tárolva, a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.

A tojások minőségi követelményei

A tojásokat minőségük szerint a következőképpen osztályozhatjuk:

- **„A” osztályú** vagy friss tojás: a héj és a kutikula tiszta és sértetlen, a légkamra magassága legfeljebb 6 mm. A sárgája, a fehérje és a csíra állapotára vonatkozóan további követelmények vannak meghatározva.

  Nem lehet lemosni vagy más módon tisztítani az osztályozás előtt vagy után. Nem szabad tárolási vagy hűtési eljárásnak alávetni olyan létesítményben vagy üzemben, ahol a hőmérsékletet mesterségesen 5 °C alatt tartják.

  A cukrászatban kizárólag „A” osztályú tojást használunk fel.
- **„B” osztályú** vagy másodosztályú tojás: az a tojás, amely nem felel meg az „A” osztályú tojás minőségi követelményeinek.

Az „A” osztályú tojásokat tömegük szerint a következőképpen osztályozzuk:

- XL - nagyon nagy (legalább 73 g);
- L - nagy (legalább 63 g – de kevesebb, mint 73 g);
- M - közepes (legalább 53 g – de kevesebb, mint 63 g);
- S - kicsi (legfeljebb 53 g).

A cukrászatban a receptek átlagos tömegű tojásokra vonatkoznak:

- 1 db egész tojás = 50 g
- 1 db tojásfehérje = 30 g
- 1 db tojássárgája = 20 g

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a tojás fő részei? Mi jellemző ezekre a részekre?*
2. *Foglalja össze a tojás technológiai szerepét!*
3. *Milyen tartósított formáit használjuk a tojásnak a cukrászatban?*
4. *Hogyan történik a tojás előkészítése?*
5. *Milyen romlásos jelenségei vannak a tojásnak?*

2.1.6. Gyümölcsök

A gyümölcsök csoportosítása, jellemzése

A gyümölcsök a növények nyersen, vagy tartósított formában fogyasztható húsos, lédús termései (áltermései), vagy olajtartalmú magvai.

A gyümölcsöket kémiai összetételük alapján két csoportra oszthatjuk:

- ***Friss, lédús gyümölcsök****: víztartalmuk magas, 75-90% között változik. Az alaptápanyagok közül számottevő mennyiségben csak a szénhidrátok fordulnak elő bennük, főleg egyszerű cukrok – szőlő- és gyümölcscukor – formájában. A zsiradék- és fehérjetartalmuk nem számottevő. A B-vitaminok, és a C-vitamin mellett a karotintartalmuk is jelentős. Ásványi anyagokban gazdagok.* Egyes gyümölcsök – birs, alma, citrom, egres, meggy – nagy mennyiségű pektint tartalmaznak. A pektin kocsonyásító hatását lekvárfélék és zselék készítésénél hasznosítjuk.
- ***Száraz termésű gyümölcsök****: víztartalmuk alacsony, kb. 6-9%. Fehérjetartalmuk 18-27%, zsírtartalmuk 50-60%, ezért jelentős energiaértékkel rendelkeznek.*

A gyümölcsök csoportosítása a termőterületük elhelyezkedése alapján:

- hazai gyümölcsök,
- déligyümölcsök.

A cukrászatban felhasznált hazai gyümölcsök

- **Almatermésű gyümölcsök**: alma, körte, birs.
- **Csonthéjas termésű gyümölcsök**: meggy, cseresznye, szilva, kajszibarack, őszibarack.
- **Bogyótermésű gyümölcsök**: málna, szamóca, szőlő, ribiszke, egres, szeder, áfonya.
- **Héjas, száraz termésű gyümölcsök**: dió, mandula, mogyoró, gesztenye.

Almatermésű gyümölcsök

Az **alma** a legnagyobb mennyiségben felhasznált gyümölcsök közé tartozik a cukrászatban. Formája (kerek, hosszúkás), színe (piros, zöld, sárga, vagy ezek keveréke), íze (savanykás, édes) fajtánként változó.

Nézzen utána!

1. *Melyek a legismertebb almafajták?*
2. *Mi jellemző ezekre a fajtákra?*

Az alma lédús, pektinben, savakban gazdag gyümölcs.

Felhasználása: friss almatöltelékhez, rétes, lepény, pite készítése során. Almavelővel ízesítjük például a női szeszély nevű sütemény töltelékét. Karamellizált alma felhasználásával tortát, aszalással alma chipset is készíthetünk belőle. Díszítéshez kevésbé használjuk, mert a hámozott alma, az oxidáció következtében hamar megbarnul. Ez ellen úgy védekezhetünk, hogy pár csepp citromlevet csepegtetünk rá.

29. ábra: Az alma előkészítése

A **birs** lehet alma, vagy körte alakú. A héja vastag, viaszos, szőrös, ezért hosszú ideig tárolható. Pektintartalma az összes gyümölcs közül a legnagyobb. Fanyar ízű, ezért nyersen alig fogyasztjuk.

Felhasználása: gyümölcskocsonyát, befőttet, gyümölcslét készíthetünk belőle.

A **körte** alakja, mérete, színe a fajtájától függően változik. A gyümölcshús lehet puha, szaftos, vagy keményebb. Gyakran grízszerű keményítőszemcséket tartalmaz, melyek a téli tárolás, utóérés során elbomlanak. Az érett körte könnyen rothad, ezért azonnal fel kell dolgozni.

Felhasználása: befőtt, cukrozott gyümölcs, aszalt körte formájában.

Csonthéjas termésű gyümölcsök

A **meggy** nagy pektintartalmú, savas, lédús gyümölcs. Íze sokféle lehet, vannak egészen édeskés fajták, de van igen savanyú változata is.
Felhasználása: díszítésre, befőttekhez, szeszes meggyhez, meggyvelőhöz, aszalványokhoz. Készíthetünk belőle friss meggytölteléket, a rétes, lepény, pite készítése során. Fagyasztással is tartósíthatjuk.

A **cseresznye** magas cukor-, és C-vitamin-tartalmú gyümölcs, többféle antioxidáns vegyületet tartalmaz. Feldolgozásra a kemény húsú, nagy szemű, közepesen érett cseresznye alkalmas.
Felhasználása: rétes, lepény, pite töltelékeként, cukrozott cseresznyéhez.

30. ábra: Meggy, cseresznye (forrás: pixabay)

A **szilva** fajtáinak színe (sárga, zöld, pirosas, kék, lila), formája (kerek, hosszúkás), érési ideje, magvaváló (könnyű kimagozhatóság) volta is különbözik egymástól. Víztartalma ~85%, gazdag ásványi anyagokban, élelmi rosttartalma jelentős.
Felhasználása: töltelékek-, befőtt-, lekvár készítéséhez. Az egyik legfinomabb aszalt gyümölcs készíthető belőle.

31. ábra: Szilva (forrás: pixabay)

A **kajszibarack (sárgabarack)** az egyik legértékesebb, legsokoldalúbban hasznosítható gyümölcsünk. Alakja gömbölyű vagy kissé lapított, közepén egy barázda húzódik. Héja narancssárga, ahol a nap jobban éri, ott pirosas színű. Húsa – a fajtától függően – sárga vagy narancssárga színű, lédús, rostos.

Felhasználása: uzsonnasüteményekhez, baracklekvár, -íz, -velő, fagylaltok készítéséhez. Aszalva is tartósítjuk. A sárgabarack magjából készül a barackmagmarcipán, másnéven a percipán. A sárgabarack magja nagyobb mennyiségben tartalmazza az amigdalin nevű vegyületet. Az amigdalin az emberi szervezetben cianiddá alakul át, és mérgezést okoz. Ezért a felhasználás előtt ki kell vonni belőle az amigdalint, keserteleníteni kell. A keserteleníté során a barackmagot vízzel teli edényben áztatjuk, és néhány napig lassú áramban vizet áramoltatunk át rajta.

32. ábra: Kajszibarack, őszibarack (forrás: pixabay)

Az **őszibarack** az egyik legfontosabb mérsékelt égövi csonthéjas gyümölcs. A hagyományos vagy közönséges őszibarack héja molyhos, a gyümölcshús színe fehér, sárga vagy vörös, keménysége fajtánként eltérő. A **nektarin** sima héjú őszibarack, csak a héjában különbözik az őszibaracktól, beltartalmi értékében nincsen különbség.

Felhasználása: díszítéshez, befőttek, fagylaltvelők készítéséhez.

Bogyótermésű gyümölcsök

A bogyótermésű gyümölcsök rendszerint kisebb termetű, könnyen szaporítható, változatos megjelenésű és érési idejű gyümölcsfajok. A bogyós gyümölcs elnevezés egy nagyon széles fajtaválasztékot takar, amelyek közül szinte mindegyik fajta rendelkezik valamilyen táplálkozási szempontból jótékony hatással. Vitaminokban és ásványi anyagokban gazdagok, kiemelkedően magas az antioxidáns tartalmuk.

33. ábra: Bogyótermésű gyümölcsök: málna, szamóca, szőlő (forrás: Wikipédia)

A **málna** (a Dunántúl egyes részein elterjedt népies magyar neve a „Boldogasszony csipkéje”) sok kis bogyóból tevődik össze, a gyümölcshús sötétpiros, lédús. Könnyen romlik.

Felhasználása: málnaíz, -dzsem, -velő, töltelékek, fagylaltok készítéséhez, zselék ízesítéséhez, díszítéshez. Fagyasztásra is alkalmas.

A **szamóca** (földieper) színe a világostól a sötétpirosig terjed, nagysága a fajtájától függ. Víztartalma a 90%-ot is elérheti, C-vitamin-tartalma jelentős.
Felhasználása: eperíz, -lekvár, -dzsem, -velő készítéséhez, krémek ízesítéséhez, díszítéshez, fagylaltokhoz. Fagyasztásra is alkalmas.

A **szőlő** nagy élvezeti értékű, magas szőlő-, és gyümölcscukor-tartalmú, lédús gyümölcs. Jelentős a szervessav-tartalma is. Megkülönböztetünk csemege- és borszőlőket. A csemegeszőlők nagy szemű, ropogós héjú, gyakran mag nélküli fajták. A vékonyabb héjjal, és magasabb cukortartalommal rendelkező borszőlőkből pedig különböző borok készülnek.
Felhasználása: borkrém, zselék készítéséhez, díszítésre. Mélyhűtésre nem alkalmas. Aszalt formájában, mazsolaként is felhasználjuk.

A színük és méretük alapján többféle mazsolát különböztetünk meg:

- A korinthoszi mazsolát apró, magnélküli kékszőlőfajtából aszalják.
- Az aranymazsola nagyobb, világos, mag nélküli szőlőszemek aszalt alakja.
- A malaga szőlő szemeiből nyert, nagy szemű, szinte fekete mazsola.

A mazsola a kalács, a kuglóf mellett a gyümölcs-, és a püspökkenyér állandó összetevője, de dió-, mák-, vagy túrótölteléket is gazdagítunk vele.

34. ábra: Különböző mazsolafajták: Thompson-, arany-, fekete csemege mazsola

A **ribiszke** (ribizli, piros ribizli) fehér vagy piros bogyókat termő cserje. Szervessav-tartalmuk a gyümölcsök közül a legnagyobb, pektintartalmuk is jelentős. A **fekete ribiszke** (fekete ribizli) szintén a ribiszkefélék családjába tartozó faj, közeli rokona a piros ribizlinek. A bogyós gyümölcsök közül a fekete ribizli C-vitamin-tartalma a legnagyobb.

Felhasználása: ribiszkeíz, dzsem, szirupok, öntetek, fagylalt készítéséhez, díszítésre. Fagyasztásra is alkalmas.

35. ábra: Piros ribizli (piros- és fehér gyümölcshúsú), fekete ribizli (forrás: pixabay)

Az **egres** (köszméte) a ribiszkefélék családjába tartozó faj. A termés gömbölyű vagy ovális, zöldes vagy sárgás, lédús álbogyó. Felülete lehet csupasz vagy szőrös (molyhos). Benne 40-50 darab mag található. A köszmétét rendszerint félérett állapotban szüretelik, ilyenkor az íze fanyar. Ha a bogyók teljesen megérnek, akkor kellemesen savas, zamatos gyümölcsöt fogyaszthatunk. Nagy pektintartalmú gyümölcs.

Felhasználása: zselékhez, kompótokhoz. Fagyasztásra is alkalmas.

36. ábra: Egres (forrás: pixabay)

A **szeder** a málnához hasonlóan bogyókból álló, C-vitaminban és antioxidánsokban gazdag gyümölcs. A kifejlett bogyók kezdetben zöldek, majd megpirosodnak, végül feketék lesznek. Csak az éretteket érdemes leszedni, mert nem utóérő gyümölcs.

Felhasználása: töltelékek ízesítésére, díszítésre, lekvár, gyümölcszselé, fagylalt készítésére. Mélyhűtésre alkalmas.

37. ábra: Szeder (forrás: pixabay)

Az **áfonya** bokor termése kék, liláskék színű, gömb vagy lapított gömb alakú, édes-savanykás ízű. Rendkívül magas az antioxidáns-tartalma, pektinben gazdag.

Felhasználása: krémek ízesítésére, lekvárok készítésére, díszítésre. Mélyhűtésre alkalmas.

38. ábra: Áfonya (forrás: pixabay)

A **gesztenye** a héjas, száraz termésű gyümölcsök csoportjába tartozik. Kémiai összetétele jelentős mértékben eltér a csoport többi tagjától. Kevés fehérjét (~5%) és zsírt (~1,5%), ugyanakkor jelentős mennyiségű szénhidrátot (~33%) tartalmaz, főleg keményítő formájában. Víztartalma magas (~60%), rostban gazdag. Csak sütve vagy főzve fogyasztható.

Felhasználása: gesztenyepüréhez, töltelékek készítésére, ízesítésére, tészták, sütemények készítéséhez.

Tartósítása fagyasztással történik, de gesztenyelisztet is készítenek belőle. A gesztenyeliszt készítése során a gesztenyét szárítják, hántolják, majd finomra őrlik. Az így kapott gesztenyeliszt gluténmentes.

39. ábra: Gesztenye (forrás: pixabay)

Nézzen utána!

1. *Hogyan történik a gesztenye főzése, héjának eltávolítása?*
2. *Hogyan készül a gesztenyemassza?*
3. *Mire használhatjuk fel a gesztenyemasszát?*

A cukrászatban felhasznált déligyümölcsök

- Citrusfélék (citrom, lime, narancs, mandarin, kumquat, grépfrút, pomelo), banán, ananász, kivi, kókuszdió, mangó, maracuja (passiógyümölcs), karambola (csillaggyümölcs), sárkánygyümölcs, licsi.
- Szárított (aszalt) déligyümölcsök: mazsola, datolya, füge.

A **citrom** a 3-5 méteres, egész évben termő citromfa gyümölcse. Indiában fedezték fel, de ma már Európa déli részein, Ausztráliában valamint Kaliforniában és Floridában is termesztik.
Alakja ovális, vagy gömbölyű, alján egy többé-kevésbé kiálló csúccsal. Belül gerezdekből áll, a világos sárgászöld, rostos, lédús gyümölcshúsban hosszúkás magvak ülnek.
Az egyik változata a **Meyer citrom**, amely egy hibrid, valószínűleg a citrom és a mandarin között. Termése közepes nagyságú, ovális vagy hosszúkás, alul gömbölyű, barázdált. Csúcsa gömbölyű, rövid. Héja világos narancssárga. Gyümölcshúsa narancssárga, mérsékelten savas, a benne található magok kicsik.

40. ábra: Hagyományos és Meyer citrom (forrás: internet)

41. ábra: Különböző citromfajták (Primofiori, Verna, zöld citrom)

A citrom egész évben értékes C-vitaminforrás. Fő alkotórésze a szerves savak közül a citromsav. Héja illóolajokban gazdag.

Felhasználása: a héj reszelve, tészták és töltelékek ízesítéséhez, a kifacsart leve fagylaltok, krémek készítéséhez, vékony szeletekre vágva díszítéshez.

A citrom előkészítése:

- A citromot a felhasználás előtt alaposan meg kell mosni.
- A citrusfélék héját – a romlás, rothadás megakadályozása céljából – különböző vegyszerekkel kezelik. Ezeknek a vegyszereknek egy része a héj mélyebb rétegeibe is felszívódik. Mivel mosással nem lehet a héjból a felszívódott növényvédő szert eltávolítani, nem javasolt a kezelt citrom héjának élelmezési célú felhasználása. Citromhéjreszelék készítéséhez csak vegyszermentes, kezeletlen citrom héját használjuk fel!

A **lime (**zöld citrom) a citromnál kisebb méretű, jellemzően zöld színű citrusféle. Őshazája az indonéz szigetvilág, leginkább a trópusi, és a mediterrán területeken található meg.
Gyümölcsének íze és illata eltér a citrométól, a cukor- és savtartalma nagyobb, de alacsonyabb citromsav-tartalmú változatokat is termesztenek.
Felhasználása: a héj reszelve ízesítéshez, a kifacsart leve krémek, fagylaltok készítéséhez, vékony szeletekre vágva díszítéshez.

42. ábra: Lime (forrás: internet)

A **narancs** külső héja illóolajakat, keserű ízanyagokat, karotinoidokat és narancssavat tartalmaz, ezért a cukrászatban – cukrozott-, vagy kandírozott narancshéj formájában – fűszerként is felhasználjuk. A narancsszínű héj alatt található belsőbb réteg fehér színű, a gyümölcs belseje sárga és lédús.

A narancs levét krémek, fagylalt készítésére, a narancsgerezdeket díszítésre is felhasználhatjuk.

43. ábra: Narancs (forrás: pixabay)

A **mandarin** a narancsnál kisebb, és édesebb citrusféle, könnyebben hámozható. A mandarin és a narancs hibridje a klementin.

A **kumquat** (aranynarancs, törpemandarin) Délkelet-Ázsiában őshonos, egészen apró méretű, mandarinra emlékeztető citrusféle. Rendkívül aromás, édes, enyhén kesernyés ízeinek köszönhetően lekvárt is készíthetünk belőle. Kandírozott formában gyümölcskenyerekhez, torták díszítéséhez is felhasználhatjuk.

44. ábra: Kumquat (forrás: internet)

A **grépfrút** (grapefruit) a pomelo és a narancs hibridjeként alakult ki. A trópusi és a szubtrópusi vidékeken világszerte termesztik. Számos déligyümölcstől, citrusfélétől eltérően nem utóérő, ezért mindig éretten szüretelik. Háromféle grapefruitot különböztetünk meg: a fehér, a rózsaszín, és a vörös. Fanyar, kesernyés íze miatt kevésbé népszerű. Levét használhatjuk ízesítésre, lekvár vagy zselé előállítására, héját kandírozhatjuk.

A **pomelo** Délkelet-Ázsiában és Malajziában honos. Rendkívül nagy termései gömbölyűek, illetve körte alakúak. Héjuk színe éretten citromsárga, a gyümölcshús halványsárga vagy rózsaszín, a gerezdek könnyen szétválaszthatók. A gerezdeket fehér hártya borítja, amit könnyedén lehúzhatunk róla. Íze a keserűtől az édesig változhat, hasonlít a grapefruitra.

A felhasználás során alaposan meg kell mosni. A vastag, szivacsos héj eltávolítása után, a gyümölcshúsról a hártyás válaszfalat le kell húzni, mert különben élvezhetetlen az íze. A levét ízesítésre, a héját kandírozott formában használhatjuk fel.

A **banán** a trópusokon termesztett egyszikű, lágy szárú, fatermetű növény. A sárga színű, lehúzható héjú, puha, zamatos termése, az egyik legnagyobb tápértékű déligyümölcs. Magas szénhidráttartalmának egy része érett állapotban is keményítő marad. Kiemelkedően nagy a B_1-vitamin, folsav, biotin, kálium, magnézium, és a cinktartalma.
Zöld állapotban szedik, a felhasználó országban érlelik. Éretten 13-16 °C-on tanácsos tárolni, mert 13 °C alatt szürkül. Ilyen tárolási körülmények között 5–10 napig tartható el.
Nyersen fogyasztva a legértékesebb, de készítenek belőle lisztet, pelyhet, és aszalványt is.
Felhasználása: gyümölcsös készítmények díszítésére, fagylaltokhoz. Fagyasztani nem lehet.

45. ábra: Banán (forrás: Wikipédia)

Az **ananász** őshazája Közép- és Dél-Amerika. A bromeliafélék családjába tartozó, tőlevélrózsás növény. A tőlevélrózsa vagy tőrózsa (rozetta), a növény tövéből eredő, rendszerint körkörösen elhelyezkedő levelek összessége. Az aranysárga színű, jellegzetes zamatú termését, a levélrozetta közepén mereven felálló száron hozza.
Felhasználása: frissen vagy befőttként, díszítésre, krémek és fagylaltok készítésére.

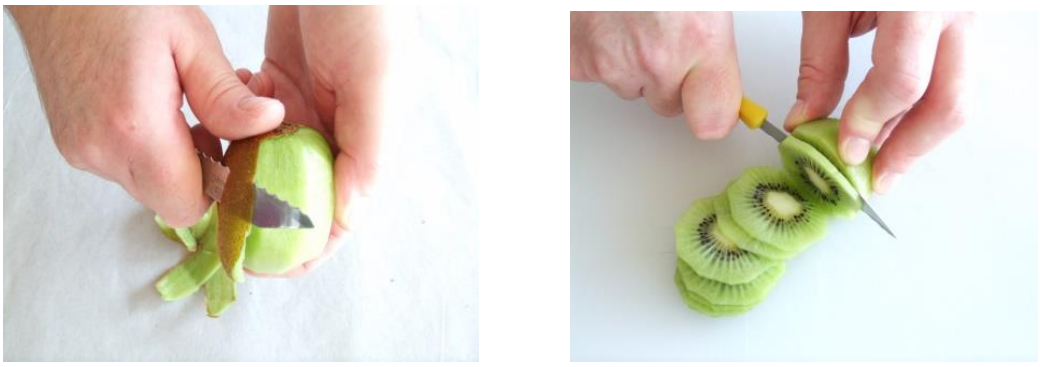
46. ábra: Ananász (forrás: Wikipédia, pixabay)

Az ananász előkészítésének több módja van:

- Legegyszerűbb módja, ha a két végét levágjuk, a héját pedig hosszanti irányban eltávolítjuk. Ezt követően negyedeljük, és a közepén található fás részt kivágjuk.
- Az ananász előkészítésének másik módja, szintén a két végének eltávolításával kezdődik, majd negyedbe vágjuk, így könnyen el tudjuk távolítani a belső fás részét. Végül a gyümölcshús alá vágva, elválasztjuk a héjától.
- Használhatunk ananász hámozót is. Az ananász tetejét levágjuk, majd az eszközt a gyümölcs közepébe helyezzük, és dugóhúzó-szerűen forgatjuk.

A **kivi** tojás alakú, kívül barna, belül zöld színű gyümölcs. Kínában őshonos, bárhol termeszthető, ahol a szőlő megél. Rendkívül egészséges, nagy mennyiségben tartalmaz B-, C- és K-vitaminokat, valamint természetes antioxidánsokat, makro- és nyomelemeket.
Felhasználása: fagylaltokhoz, díszítéshez.

47. ábra: Kivi (forrás: internet)



48 ábra: A kivi előkészítése - hámozás, szeletelés

A **kókuszpálma** az Indiai-óceán szigeteiről származó növény, amely gyakran eléri a 25-30 méter magasságot. Csúcsát hatalmas, szárnyalt levelekből álló üstökös levélkorona díszíti. Az érett termések tojásdad vagy ellipszoid alakúak.

A kókuszpálma termésének részei a külső héj, kókuszrost, csontos kókuszhéj, kókusz hús (kopra), kókuszvíz.

A külső héjat és a rostos részt rendszerint eltávolítják, mielőtt a kókusz a piacra kerülne. Az úgynevezett dió, a termés gömbölyded kőmagja. A csontos kókuszhéj belső falán a fehér színű kókuszbél található, a belső üreget kókuszvíz tölti ki.

A kókuszdió felhasználása rendkívül sokoldalú:

- A kókuszdió kiszárított húsa a kopra, amelynek reszelésével állítják elő a kókuszreszeléket. Felhasználhatjuk kókuszmarcipán, töltelékek, tészták, fagylalt készítéséhez, díszítéshez.
- A kókuszliszt finomra őrölt, szárított, zsírtalanított kókuszhúsból készül. Rostban gazdag, magas a fehérjetartalma. Nem tartalmaz glutént. A hagyományos receptekben kb. 20%-ban, a gluténmentes termékek esetében teljes mértékben helyettesíthetjük a lisztet kókuszliszttel. Felhasználása esetén számítani kell arra, hogy nagy mennyiségű folyadékot képes megkötni.
- A lereszelt, vízben áztatott koprából, préseléssel állítják elő a kókusztejet, amelyet a cukrászatban krémek készítéséhez használhatunk.
- A koprából préselik ki a kókuszolajat, amely szobahőmérsékleten szilárd halmazállapotú, ezért nevezik kókuszzsírnak.
- A kókuszpálma virágjából állítják elő a kókuszvirág cukrot.

49. ábra: Kókuszpálma, kókuszdió (forrás: pixabay)

A **mangó** ovális alakú, kb. 10 cm hosszú, lapos gyümölcs. Héja bőrszerű, sárga és piros. A gyümölcshús édes ízű, sárga színű, karakteres.

Felhasználása: gyümölcsvelő készítéséhez, töltelékek, fagylaltok ízesítéséhez.

50. ábra: Mangó (forrás: internet)

A **maracuja** (passiógyümölcs) Dél-Amerikában őshonos. A tövén fásodó, évelő, örökzöld kúszónövény. Termése lúdtojásnyi, gömbölyű, tojásdad vagy körte alakú, csüngő, 8–10 cm-es bogyó. Belsejében sok apró, ehető mag található. A termés édes gyümölcshúsa lédús, amely nagy mennyiségű savtartalommal rendelkezik.
Felhasználása: töltelékekhez készítéséhez, díszítéséhez.

51. ábra: Maracuja (forrás: Wikipédia)

A **karambola** (csillaggyümölcs) Indonéziában, Indiában és Sri Lankán honos, de termesztik az Amerikai Egyesült Államokban is. Aranysárga színű, csillag keresztmetszetű, ropogós, édes gyümölcs, íze hasonlít az ananász, az alma és a kivi keverékéhez. Kétféle csillaggyümölcs van, az egyik édes, a másik pedig savanyú, mindkettő gazdag C-vitaminban.
Az előkészítése során – az alapos mosást követően – héjastól felszeleteljük.
Felhasználása: tejszínes szeletek, fagylaltkelyhek, pohárkrémek díszítéséhez.

A **sárkánygyümölcs** (pitaja) Mexikóban, Közép- és Dél-Amerikában őshonos oszlopkaktuszok termése. Édes íze és krémes húsa van. A legelterjedtebb sárkánygyümölcs a vörös pitaja, de vannak más fajtái is.

A **licsi** Dél-Kínában őshonos, de megtalálható Indiában és Tajvanon is. Egy örökzöld fa gyümölcse. A kicsi, fehér húsos gyümölcsöket, vörös héj borítja. A szőlőhöz hasonló állagú gyümölcs gazdag C-vitaminban.

52. ábra: Karambola, sárkánygyümölcs, licsi (forrás: internet)

A **füge** eredeti hazája Kis-Ázsia, Szíria, Izrael, de régóta termesztik Észak-Afrikában és Dél-Európában is. Magyarországon is megterem. A fügefa gyümölcse kerek, az egyik végén csúcsos, pirosas húsa sok apró magot tartalmaz. Az érett füge mézédes, puha, kellemes zamatú. Csak teljesen éretten élvezhető, az éretlen gyümölcs fanyar, kellemetlen ízű.

53. ábra: Füge (forrás: Wikipédia)

Felhasználása: nyersen díszítéshez, befőttekhez, aszalt formában gyümölcskenyerekhez, alkoholban áztatva bonbonokhoz.

A **datolya** a datolyapálma gyümölcse, hossza 4-5 cm, színe sárgásbarna vagy mélybarna. A sima héj alatt édes gyümölcshús, középen pedig egy kemény, ehetetlen mag található.
Felhasználása: díszítéshez, gyümölcskenyerekhez, bonbonokhoz.

54. ábra: Datolyapálma (forrás: pixabay)

Ellenőrző kérdések

1. *Hogyan történik a cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása? Sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit!*
2. *Mire használjuk a gyümölcsöket a cukrászatban?*
3. *Hogyan történik a hazai gyümölcsök feldolgozásra történő előkészítése?*
4. *Milyen egzotikus gyümölcsöket használhatunk fel a termékek készítése során? Hogyan történik ezeknek az előkészítése?*

A gyümölcsök tartósítása

A friss gyümölcsök könnyen romlanak, idényjellegűek, vagyis az év meghatározott időszakában állnak csak rendelkezésre. Megfelelő tartósítással megakadályozhatjuk a romlásukat, illetve biztosíthatjuk, hogy egész évben rendelkezésre álljanak.

A gyümölcsök tárolása során többféle módszert alkalmazunk annak érdekében, hogy megakadályozzuk a romlását. Ilyen módszerek a hűtőtárolás, amely kiegészülhet például a szabályozott, illetve módosított légterű tárolással, vegyszeres kezeléssel.

A gyümölcsök tárolási hőmérsékletének meghatározása során figyelembe kell venni:

- A gyümölcsök alacsony tárolási hőmérséklettel szembeni érzékenységét: a túl alacsony hőmérséklet károkat okozhat, például a gyümölcshús megbarnul, állományváltozás következhet be. Hidegre érzékeny gyümölcs például a banán.
- A romlást okozó mikroorganizmusok optimális szaporodási hőmérsékletét: alacsonyabb hőmérsékleten a mikrobák tevékenysége lelassul.

A gyümölcsök tartósítása történhet:

- hőkezeléssel,
- gyorsfagyasztással,
- víztartalom csökkentésével: aszalással, fagyasztva szárítással,
- cukorban-, illetve alkoholban történő tartósítással.

Hőkezelés

Hőkezeléssel készített termékek a befőttek, gyümölcsízek, lekvárok, dzsemek, gyümölcsvelők, posírozott gyümölcsök.

A **befőtt** hőkezeléssel készített termék, amely tartalmazza a gyümölcsöt, és a gyümölcs által el nem foglalt tér kitöltésére használt felöntőlét.

A befőttek készítésének műveletei:

- A gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása.
- Az ép, egészséges, megfelelően érett gyümölcsöket tiszta, steril üvegekbe helyezzük, majd cukorsziruppal felöntjük. A cukorszirupot ízesíthetjük különböző fűszerekkel, például vaníliával, fahéjjal, szegfűszeggel.
- Az üvegeket légmentesen lezárjuk, majd hőkezeljük. A hőkezelés lényege, hogy az üvegekben lévő gyümölcsöket annyi hőmennyiségnek tegyük ki, amennyitől a romlást okozó mikrobák elpusztulnak.

A hőkezelés módjai, ipari körülmények között a pasztőrözés és a sterilezés, háztartási körülmények között a száraz és a nedves dunsztolás. A hőmérséklet-, és időkapcsolóval ellátott befőzőautomaták jelentős mértékben megkönnyítik a gyümölcsbefőttek hőkezelését. Segítségükkel – a gyümölcs fajtájától függően – 75-90 °C-on, 25-30 perc alatt elvégezhetjük a hőkezelést.

Nézzen utána!

1. *Mit jelent a száraz- és a nedves dunsztolás?*
2. *Milyen hőmérsékleten, mennyi ideig történik az egyes gyümölcsök hőkezelése, a befőzőautomata segítségével?*

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú, „Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek" című irányelve szerint:

A **lekvárfélék** olyan készítmények, amelyeket egy- vagy többféle, friss vagy tartósított gyümölcsből, cukorral vagy anélkül (esetleg mézzel vagy édesítőszerrel) a kívánt töménységűre főznek, és hőkezeléssel, tartósítószerrel, vagy a fenti módszerek kombinálásával tartósítanak.
A lekvárfélék közé tartozik maga a lekvár, az íz és a gyümölcssajt.

A **gyümölcsíz** olyan készítmény, amely a felhasznált gyümölcsöt passzírozva (áttörve) tartalmazza. Készülhet egy-, vagy többféle gyümölcs felhasználásával. A vegyes gyümölcsíz legalább háromféle, nagy pektintartalmú gyümölcsből készül. A cukrászatban leggyakrabban sárgabarack-, málna-, eper- vagy ribizliízt használunk fel.

A gyümölcsíz készítésének műveletei:

- A gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása;
- passzírozás: a gyümölcsanyagot egyneműsítjük, miközben a gyümölcshéjat és a magokat eltávolítjuk.
- Főzés: a gyümölcshöz hozzáadjuk a cukor ¾ részét, majd tiszta edényben, vagy főzőgépben főzzük. Ha elérte a kívánt sűrűséget, a maradék cukrot összekeverjük a pektinnel, majd a citromsavval együtt a főzethez adjuk. A kívánt állag elérését próbával ellenőrizhetjük. Egy tányérra kiskanálnyi mintát veszünk, ha megdermed, akkor megfelelő a gyümölcsíz állaga.
- Tiszta, steril üvegekbe töltjük, légmentesen lezárjuk.

A gyümölcsíz állaga áttört, kocsonyás, kenhető, szakadó, sűrűn folyó vagy szeletelhető, alaktartó állományú. A **sütésálló gyümölcsíz** szeletelhető, alaktartó állományú, sütéskor nem folyik ki a termékből.

A **lekvárban** a gyümölcs darabos és/vagy áttört (passzírozott) formában van jelen. Az íztől állagában tér el, kocsonyás, darabosan szakadó vagy sűrűn folyó, a felhasznált gyümölcsöt darabosan tartalmazhatja. Készítésének műveletei megegyeznek a gyümölcsíz készítésével, azzal a különbséggel, hogy a gyümölcsöt nem feltétlenül passzírozzuk, hanem hagyhatjuk darabosan.

A **különleges minőségű lekvárok** olyan készítmények, amelyeket egy- vagy többféle, friss vagy tartósított gyümölcsből, édesítve vagy édesítés nélkül, a kívánt sűrűségűre főznek. Jellemzőjük a magas gyümölcs-, és az alacsony hozzáadott cukortartalom. A különleges minőségű szilvalekvár kizárólag szilvából, cukor hozzáadása nélkül keményre főzött, de kenhető, sötét színű készítmény, amely héjdarabokat részben tartalmazhat. A különleges minőségű lekvárok tartósítását a hőkezelés és a besűrítés együttes hatása biztosítja.

Nézzen utána!

1. *Milyen összetevőket használhatunk fel a különleges minőségű lekvárok készítése során?*
2. *Milyen minőségi jellemzőkkel rendelkeznek a különleges minőségű lekvárok?*

A **gyümölcssajt** olyan lekvárkészítmény, amely egyféle, áttört gyümölcsből készül. Szeletelhető, alaktartó állományú. Dió, mandula, sárgabarack stb. magbelével ízesíthető és díszíthető.

A **dzsem** cukor, pulp és/vagy gyümölcspüré és víz megfelelő kocsonyás állományú keveréke. 1000 g késztermék pulp- és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint 350 g.

Gyümölcspulp a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül) szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

Gyümölcsvelő (gyümölcspüré) a gyümölcs ehető része (szükség szerint a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül), melyet szitán áttörve vagy hasonló művelettel nyernek.

Nézzen utána!

1. *Mi a különbség a dzsem, és az extradzsem között?*
2. *Hogyan szabályozza a Magyar Élelmiszerkönyv a dzsem, és az extradzsem pulp-, és/vagy gyümölcspüré-tartalmát?*
3. *Milyen összetevőket használhatunk fel a dzsem, és az extradzsem készítése során?*

A **posírozott gyümölcs** tartósítószert nem tartalmaz, főzőgép segítségével készül. A gyümölcsöt alacsony hőmérsékleten, szakaszos keveréssel, kíméletesen hőkezeljük. Felhasználhatjuk krémek ízesítéséhez, öntetekhez, fagylaltok készítéséhez.

A posírozott gyümölcs készítésének műveletei:

- a gyümölcsök előkészítése,
- a gyümölcs és a cukor összekeverése,
- hőkezelés (45 °C-on, 8 órán keresztül),
- lehűtés (8 °C-ra),
- tárolás: zárt edényben, hűtőben.

Fagyasztás

A fagyasztás hatására:

- a gyümölcsökben lévő víztartalom 85-95%-a kristályos jéggé fagy,
- a mikroorganizmusok életműködése megszűnik,
- az enzimműködés igen kismértékű lesz, alacsonyabb hőmérsékleten leáll.

A fagyasztás gyorsasága erőteljesen befolyásolja a gyümölcsök minőségét:

- Lassú fagyasztásnál nagy, tű alakú jégkristályok keletkeznek, amelyek a sejthártyát és a rostokat megsértik, ezáltal a gyümölcsökben vissza nem fordítható változásokat okoznak.
- Gyors fagyasztásnál apró, homokszerű jégkristályok keletkeznek, amelyek nem okoznak maradandó változást a gyümölcsök szerkezetében.

A gyümölcsök fagyasztásának lépései:

- A gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása, szükség esetén darabolás;
- A gyümölcsök – egy rétegben történő – elterítése tálcára, vagy perforált lemezre;
- Sokkolás: a gyümölcsök hőmérsékletét, a lehető legrövidebb időn belül, –18 °C-ra kell csökkenteni. Erre a célra a legalkalmasabbak a sokkoló berendezések. A sokkoló hűtőkre az erős légáram, és az alacsony hőmérséklet a jellemző.
- A gyümölcsök mélyhűtő tasakokba történő csomagolása, lezárása, címkézése.
- Tárolás: mélyhűtőben, -18 °C-on.
- A málna esetében fontos a **gurulós termék** előállítása. A gurulós málna ép, zömében különálló málnaszemekből áll. Legfeljebb néhány málnaszemet tartalmazó csomó megengedett, amely enyhe nyomásra túlnyomó részt ép, különálló szemekre esik szét.

A felhasználás előtt **a fagyasztott gyümölcsöket felengedjük**, vagyis fagypont feletti hőmérsékletre melegítjük, miközben a bennük lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé. A felengedett gyümölcsöt tilos újrafagyasztani!

Gyorsfagyasztással különböző gesztenyekészítményeket is előállíthatunk:

- **Gyorsfagyasztott gesztenyemassza:** gyorsfagyasztással tartósított, főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől és a maghéjrészektől elkülönített egyneműsített gesztenye, amely semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz.
- **Gyorsfagyasztott gesztenyepüré**: gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, cukornak, és a megengedett ízesítőanyagoknak (pl.: vanília, szeszesital, aromák) homogén, gyorsfagyasztott elegye. A cukor helyett készülhet édesítőszerrel is.

A gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények előállítása:

- A gesztenyét válogatják, mossák, megfőzik, majd héjtalanítják.
- Áttörik, és terméktől függően cukor, édesítőszer, fűszer- és aromaanyagok hozzáadása mellett, illetve gesztenyemassza esetén azok nélkül egyneműsítik, csomagolják, majd gyorsfagyasztják.
- Tárolása -18 °C alatti hőmérsékleten történik.

A **fagyasztva szárított (liofilizált)** gyümölcsök készítésének lényege, hogy a gyümölcsökből a nedvesség nagy részét fokozatosan eltávolítják. A liofilizált gyümölcsök nedvességtartalma rendkívül alacsony, 1-4% között van. Ha a liofilezett anyagokat meg tudjuk óvni a vízfelvételtől, akkor hűtés nélkül, szobahőmérsékleten tárolható éveken keresztül, anélkül, hogy megromlana. Ez annak köszönhető, hogy víz hiányában nem élnek meg rajta mikroorganizmusok, és vízmentes közegben az enzimek sem működnek.

A liofilizálás lépései:

- A gyümölcsöket tálcákra terítik, behelyezik a liofilizáló berendezésbe.
- A gyümölcsöket először lehűtik, majd lefagyasztják.
- A berendezés belsejéből elszívják a levegőt, vákuumot hoznak létre.
- A gyümölcsökben lévő jég – a folyékony fázis kihagyásával – vízgőzzé alakul (szublimál).
- A tálcákon lévő gyümölcsöket fokozatosan melegítik (20 °C-ra), a légnyomást helyreállítják a berendezésben.

A liofilizálás előnye, hogy kíméletes, a gyümölcs szerkezete változatlan marad, minimális a zsugorodás, az aromák nem károsodnak. A liofilizált gyümölcsök könnyen rehidratálhatók (víztartalmuk visszaállítható).

A liofilizálás hátránya, hogy időigényes, és drága eljárás.

55. ábra: Liofilizált eper (forrás: internet)

A víztartalom csökkentése

A friss gyümölcsöknek magas a víztartalma (75-90%), így könnyen megromlanak. A víztartalom csökkentésével a baktériumok és a penészek által előidézett romlás megelőzhető. **A víztartalom csökkentésének egyik módja az aszalás, amely alacsony hőmérsékleten, hosszabb ideig történik.** Az alacsony hőmérsékleten történő tartósítás eredményeképpen a gyümölcsök megőrzik eredeti aromájukat, vitamin- és ásványianyag-tartalmuk jelentős részét. Cukortartalmuk koncentrált, ezért édes ízűek. Rosttartalmuk magas. Vízben duzzasztva, vagy főzve megpuhulnak.

Legismertebb képviselőik: szilva, alma, körte, kajszibarack, meggy, áfonya, eper, szőlő (mazsola), füge, datolya, banán, ananász, mangó.

56. ábra: Aszalt gyümölcsök: körte, szilva, kajszibarack

Az aszalt gyümölcsök készítésének műveletei:

- A gyümölcsök előkészítése: válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása, szükség esetén darabolás.
- A gyümölcsök egy rétegben történő elterítése.
- Aszalás: a gyümölcs fajtájától függően 60-80 °C-on történik. Az aszalást addig folytatjuk, amíg az aszalvány rugalmas, de összenyomva már nem préselhető ki belőle nedvesség.

Ez kb. 6 órától, több napig is eltarthat. Végezhetjük kemencében, vagy aszalógép segítségével.

– Az aszalványokat hűvös, szellős, száraz helyen tároljuk.

Az aszalt gyümölcsök felhasználása során szem előtt kell tartanunk, hogy a nem saját magunk által készített, készen vásárolt aszalt gyümölcsök sok esetben különböző kémiai anyagokat (tartósítószereket, antioxidánsokat) tartalmaznak.

A vékony szeletekre vágott gyümölcsök aszalásával készíthetünk **chipset** is. A chipseket díszítésre, valamint ropogós rétegként használhatjuk fel.

57. ábra: Kókusz- és banánchips

Cukorban történő tartósítás

A cukor tartósító hatását felhasználjuk a lekvárfélék, a cukrozott gyümölcsök és a kandírozott gyümölcsök készítése során.

A **lekvárféleségek** készítése során a cukornak azt a tulajdonságát használjuk ki, hogy nagy töménységben (50% felett) gátolja a mikroorganizmusok tevékenységét. A tartósító hatást azáltal érjük el, hogy a cukor csökkenti a termékben – a mikroorganizmusok számára hozzáférhető – szabad víz mennyiségét. A lekvárféleségek esetében ezt a módszert, rendszerint hőkezeléssel kombináljuk.

A **cukrozott gyümölcsök** készítése során az előkészített gyümölcsöket egyre töményebb cukoroldatba helyezzük, amelynek hatására a gyümölcs sejtjei teljesen telítődnek a cukorral.

Nézzen utána!

A cukrozott gyümölcsök készítése során az ozmózis jelenségét használjuk ki.

1. *Mi a magyarázata az ozmózis jelenségének?*
2. *Mi az ozmózis hajtóereje?*

A cukrozott gyümölcsök készítése:

- **A gyümölcsök előkészítése:** válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása. Ha cukrozott narancshéjat akarunk készíteni, akkor a narancshéjat váltott vízben 3-4 napig áztatjuk, hogy a keserű ízanyagok eltávozzanak.
- **Előfőzés (blansírozás):** a gyümölcsöket, a fajtájuktól függően, hosszabb-rövidebb ideig vízben főzzük. A főzés hatására a gyümölcssejtek feltáródnak, és alkalmassá válnak arra, hogy cukorral telítődjenek.
- **Húzatás:** a gyümölcsöket egyre töményebb cukoroldatba helyezzük, és ott állni hagyjuk. A kezdő cukoroldat 28%(m/m) töménységű. A gyümölcsökre annyi felforralt cukoroldatot öntünk, hogy teljesen ellepje. Másnap a cukoroldatot leöntjük, újabb cukormennyiség hozzáadásával és forralással sűrítjük, és visszaöntjük a gyümölcsökre. A cukoroldat töménységét naponta kb. 7%(m/m)-kal növeljük.

  A húzatást addig folytatjuk, amíg a cukoroldat töménysége el nem éri a 64%(m/m)-ot. Ekkor a gyümölcs sejtjei teljesen telítettek a cukorral, a gyümölcs kissé kemény. Ha színezni akarjuk a gyümölcsöt, akkor a húzatás első szakaszában adjuk a színezőanyagot a cukoroldathoz.
- **A cukrozott gyümölcs tárolása:** a gyümölcsöket üvegbe tesszük, az utolsó kezelőoldattal azonos töménységű, friss, invertált cukoroldattal felöntjük, légmentesen lezárjuk. A cukrozott gyümölcs évekig eltartható a romlás veszélye nélkül.

A cukrozott gyümölcsöket felhasználhatjuk: krémek ízesítéséhez, uzsonna- és teasütemények, bonbonok készítéséhez, valamint díszítésre.

A **kandírozott gyümölcsök** készítése során, a kandiszoldatba merített gyümölcsök felületén vékony, cukorkristályokból álló réteg alakul ki. Ez a kristályréteg védelmet nyújt a gyümölcsök kiszáradása ellen.

A kandírozott gyümölcsök készítése:

- Kandiszoldat készítése: a hígító cukoroldattal megegyező módon készítjük, de sűrűbbre főzzük. A besűrítési hőmérséklete 105-106 °C, kézipróbája a gyenge szál.
- A gyümölcsöket rácsra helyezzük, és belemerítjük a testhőmérsékletű oldatba.
- A gyümölcsöket állni hagyjuk az oldatban, miközben a felületükön cukorkristályokból álló réteg alakul ki. Az apróbb kristályokból álló réteg tetszetősebb. A töményebb cukoroldatból hamarabb, és durvább, a hígabból lassabban, és finomabb, apróbb kristályokból álló védőréteg alakul ki.
- A gyümölcsöket a ráccsal együtt kiemeljük, majd hagyjuk száradni.

58. ábra: Kandírozott gyömbér

Alkoholban történő tartósítás

Az alkoholos meggy készítése:

- A meggy előkészítése: válogatás, mosás, a nem kívánatos részek eltávolítása.
- A meggyet tiszta üvegekbe helyezzük, majd konyakkal, rummal vagy tiszta szesz és víz keverékével leöntjük, légmentesen lezárjuk.

Felhasználása: krémek ízesítéséhez, bonbonok készítéséhez, díszítésre.

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen elveken történhet a gyümölcsök tartósítása?*
2. *Hogyan történik a befőttek készítése?*
3. *Hogyan készülnek az egyes lekvárféleségek?*
4. *Mi jellemző a dzsemre?*
5. *Melyek az aszalt gyümölcsök készítésének műveletei?*
6. *Mi a különbség a cukrozott-, és a kandírozott gyümölcs között?*
7. *Hogyan történik az alkoholos-, illetve a konyakos meggy készítése?*

2.1.7. Magvak

A magvakat a cukrászatban széles körben használjuk:

- a tészták, és a töltelékek készítésére, ízesítésére,
- a sütemények díszítésére,
- a hidegcukrászati készítmények (fagylaltok, parfék, pohárkrémek), bonbonok ízesítésére, díszítésére.

A cukrászatban felhasznált magvakat alapvetően két csoportra oszthatjuk:

- A hazánkban is termeszthető magvakra: dió, mandula, mogyoró, mák.
- A trópusi, és a szubtrópusi területeken termesztett magvakra: földimogyoró, pisztácia, szezámmag, kesudió stb.

Mandula

A **mandula** a – hazánkban is termeszthető – mandulafa csonthéjas termése. A betakarítást akkor kell megkezdeni, amikor a külső burok felreped. A burok alatt található a fás, belső terméshéj, amely rendszerint egy gyümölcsöt tartalmaz. A csonthéj feltörése után a mandulamag belseje fogyasztható. A csonthéj nélküli mag, egy vékony barna héjat is tartalmaz, amelyet hámozással távolíthatunk el.

59. ábra: A mandulafa érett termése (forrás: Wikipédia)

A mandula hámozása:

- A mandulát kézzel vagy géppel hámozzuk, amelynek során a csonthéj nélküli mag vékony, barna héját távolítjuk el.
- A kézzel történő hámozás során a mandulát leforrázzuk, leszűrjük, majd a két ujjunk közé fogva megnyomjuk, amelynek hatására a barna héj felhasad, és a fehér mandula kipattan. A hámozott mandulát 110 ºC-nál nem magasabb hőmérsékleten megszárítjuk.
- A gépi hámozás során, a külső csonthéjtól megtisztított mandulát, forrásban lévő vízbe öntjük, leszűrjük, majd a hámozógép etetőgaratjába öntjük. A szemek – egymással szemben, különböző sebességgel – forgó hengerpár közé kerülnek, amelyek a magot kinyomják a héjból. A hámozott mandulát, és a héjrészt, légfúvó segítségével választják ketté.

60. ábra: A mandula kézi hámozása

Hazánkban a mandulának kétféle változata fordul elő: az édes- és a keserűmandula.

A **keserű mandula** közvetlen fogyasztásra nem alkalmas, mivel nagyobb mennyiségben tartalmazza az **amigdalin** nevű vegyületet. Az amigdalin a szervezetben ciánhidrogénre bomlik, amely mérgező.
A mandulát pörkölve, vagy pörkölés nélkül, különböző formákban használjuk fel.

61. ábra: Egész-, fél-, stiftelt-, hasábokra vágott-, durvára aprított-, finomra darált mandula

A mandulát nemcsak a tészták, és a töltelékek ízesítésére, díszítésre használhatjuk fel, hanem marcipánt, nugátokat is készíthetünk belőle. A mandulából liszt is készül, amely a gluténérzékenyek számára készített termékekben – a liszt egyik alternatívájaként – is felhasználható.

A mandulalisztnek többféle változatával találkozhatunk:

- hántolt vagy hántolatlan mandulából készült,
- teljes zsírtartalmú vagy zsírtalanított,
- különböző szemcseméretű mandulakészítmények.

A **hántolatlan mandulaőrlemény** tartalmazza a mandula vékony, barna színű maghéját is, amelynek eredményeképpen a termék egy sötétebb színt kap. Ha a mandulát az őrlés előtt hántoljuk, akkor egy sokkal jobb minőségű, világos színű, finom szemcsézettségű terméket kapunk. Ez a mandulaőrlemény számos édesség alapanyaga, például a kedvelt francia édesség, a macaron egyik hozzávalója is.

A **zsírtalanított mandulalisztek** készítése során, a mandula olajtartalmát először kisajtolják, majd a visszamaradt pogácsát szárítják és őrlik. A zsírtalanított mandulaliszt fehérjetartalma magas, rosttartalma is jelentős, a szénhidráttartalma pedig – a gabonalisztekéhez képest – jóval alacsonyabb. Míg a teljes zsírtartalmú mandulaőrlemények energiatartalma megegyezik a natúr manduláéval, addig a zsírtalanított mandulaliszt alacsonyabb energiatartalommal bír.

Dió

A magvak közül a cukrászatban a diót használjuk fel a legnagyobb mennyiségben. A dió egészben, vagy dióbél formájában kerül forgalomba.

62. ábra: Dióbél

A dió esetében számos romlásos jelenséggel kell számolni, könnyen avasodik, hajlamos a molyosodásra, és a penészesedésre is. A magas hőmérséklet és a napfény gyorsítja a bennük található zsiradék romlását, ezért a diót hűvös, jól szellőztethető, száraz helyiségben kell tárolni.

A dió előkészítése:

- A héj eltávolítása után gondosan átválogatjuk, amelynek során elkülönítjük a héj-, és a rekeszfalrészeket, a penészes, és az avas diót.
- Pörkölhetjük, vagy pörkölés nélkül is felhasználhatjuk.
- Töltelékek készítéséhez ledaráljuk. Mivel a dió hajlamos az avasodásra, ezért darált állapotban csak a legszükségesebb ideig tároljuk.
- A panírozáshoz nemcsak darált, hanem durvára vágott állapotban is felhasználhatjuk.

A diót felhasználhatjuk: tészták, töltelékek készítésére, ízesítésére, díszítésre, diómarcipán, nugátok, grillázs készítésére.

Mogyoró

A mogyorónak több faja ismert:

- a fajok többsége bokor termetű, ide tartozik a közönséges (európai) mogyoró,
- néhány faj, mint például a törökmogyoró, magas fává növekszik.

63. ábra: A közönséges-, és a törökmogyoró levelei és termései (forrás: Wikipédia)

A mogyorónak csonthéjas makktermése van, a kemény héjú termésben helyezkedik el a gömbölyded mag. A magokat vörösesbarna magbélhártya veszi körül.

64. ábra: Törökmogyoró

A mogyoró előkészítésekor a finomabb készítményeknél a magbélhártyát eltávolítjuk, amely a pörkölt magbéltől könnyen elválik, nem kell a magvakat forrázni.
A mogyoróbél az olajos magvak közül a legtöbb zsiradékot tartalmazza, ezért könnyen avasodik. Tárolása hűvös, napfénytől védett, jól szellőztethető, száraz helyiségben történik.

A mogyorót felhasználhatjuk: tészták és töltelékek ízesítésére, díszítésre, mogyorómarcipán, praliné, grillázs készítésére.

Mák

A kerti mák, a mákfélék családjának egyik faja. A mák gubójában található magok színe, a fehértől a feketéig sokféle, nálunk a kék mák a legelterjedtebb. Értékes élelmiszer, magja 18% fehérjét, ~42% olajat tartalmaz, ásványi anyagokban gazdag, kiemelkedően magas a kalciumtartalma.

65. ábra: Érett mákgubók a mákszemekkel (forrás: Wikipédia)

A mák lehetséges romlásos jelenségei:

- A nedves helyen tárolt mák dohos szagú, felhasználásra alkalmatlan.
- Az öreg, vagy melegen tárolt mák zsiradéka megavasodik, keserű, karcos ízű lesz.

– A mákban beléndekmag is lehet, amely mérgező.
– Előfordulhat, hogy a mák, máklégy petéjével és lárvájával szennyezett.

A mák előkészítése:

– a töltelékkészítéshez meg kell darálni,
– ha szennyezett a mák, tisztítását mosással és szárítással elvégezhetjük**.**

A mákot felhasználhatjuk töltelékek-, felvert-, fagylalt készítéséhez, és a felület díszítésére.

Nézzen utána!
Milyen szabályok vonatkoznak az ipari mák termesztésére, és forgalomba hozatalára?

Földimogyoró (amerikai mogyoró)

Neve ellenére nem a mogyoró nemzetség tagja, a hüvelyesek rendjébe tartozik. Őshazája Dél-Amerika.
A növény elvirágzása után a virágszár a talajba hatol, és ott érik meg a termés. A hüvelyek 2-3 magot tartalmaznak. A magok alakja lehet gömbölyded vagy hosszúkás, amelyeket vékony, vörösesbarna színű magbélhártya vesz körül. A mag 40-50% olajat tartalmaz.

66. ábra: Földimogyoró (forrás: Wikipédia, internet)

Nyersen élvezhetetlen, ezért pörkölik. A pörkölt magbélről a magbélhártyát eltávolítják.
Felhasználási területe megegyezik a mogyoróéval.

Pisztácia

A pisztáciafa (Pistacia) a szömörcefélék családjába tartozó nemzetség. Legismertebb faja a Pistacia vera, amelynek olajokban gazdag magját fogyasztjuk.
Eredeti élőhelye Ázsia és Kis-Ázsia, a nemzetség különböző fajait a Földközi-tenger térségében, Közép-Ázsiában és Észak-Amerikában is termesztik.

67. ábra: Pistacia vera érő termései (forrás: internet)

68. ábra: Pisztácia

A pisztácia csonthéja az érés során megnyílik. A benne található mag színe a sárgától a sötétzöldig terjed. Minél zöldebb színű a héjban ülő mag, annál magasabb az olajtartalma.

A pisztáciát felhasználhatjuk: fagylaltok készítésére, krémek ízesítésére, díszítésre. Nemcsak a különleges íze miatt kedvelt, hanem azért is, mert élénkzöld színt biztosít.

Feladat

Az alábbi képeken a kesudiót, a pekándiót és a szezámmagot láthatjuk.

1. *Nézzen utána, hogy mi jellemző ezekre a magvakra?*
2. *Milyen termékeknél használhatjuk őket a cukrászatban?*

69. ábra: Kesudió, pekándió, szezámmag

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen magvakat használhatunk fel a cukrászati termékek készítése során?*
2. *Hogyan történik ezeknek a magvaknak a tárolása, előkészítése?*
3. *Milyen romlásos jelenségekkel kell számolnunk az egyes magvak esetében?*

2.2. A járulékos anyagok jellemzése, előkészítése

A járulékos anyagokból – az alapanyagokkal ellentétben – igen kis mennyiséget használunk fel egy-egy termék készítése során.

A cukrászatban felhasznált járulékos anyagok főbb csoportjai:

- ízesítőanyagok: fűszerek, étkezési só,
- savanyító szerek,
- tartósítószerek,
- zselésítőanyagok,
- lazítóanyagok, térfogatnövelő szerek,
- színezőanyagok,
- alkoholtartalmú italok.

Fűszerek

Szűkebb értelemben fűszereknek nevezzük a fűszernövények ételjavításra felhasznált részeit. A fűszerek kellemes ízt, illatot, esetleg színt kölcsönöznek a cukrászsüteményeknek.

A cukrászatban leggyakrabban felhasznált fűszerek:

- vanília, fahéj, szegfűszeg, ánizs, gyömbér, kardamóm, tonkabab,
- bors, kömény, fűszerpaprika.

A **vanília** egy trópusi kúszóorchidea maghüvelye. Mexikóban őshonos, virágai csak egy napig nyílnak, ekkor egy Mexikóban őshonos méhfajta, és egy igen hosszú csőrű kolibri porozza be őket. A növényt ma már mesterségesen porozzák be, így másutt is termesztik (pl. Madagaszkár, Indonézia). Kúszónövény, fákra futtatják fel, amelyek lombja árnyékot is ad a vaníliának. 3 évesen fordul termőre, majd 12 évig terem. Az éretlen hüvelyeket akkor szedik le, amikor elérik a 13-20 cm-t. A termés csak megfelelő feldolgozás után válik értékes fűszerré. A kellemes illata hosszas erjesztés, majd ezt követő lassú szárítás folyamán alakul ki. Hatóanyaga a **vanillin.**
A cukrászat egyik meghatározó fűszere, krémek, tészták, fagylaltok készítése során használjuk.

70. ábra: A zöld vaníliatermés (forrás: internet)

71. ábra: Vanília hüvely

A vanília felhasználási formái:

- **A vanília hüvely**: ez maga a toktermés. Felhasználása esetén a rudat hosszában ketté kell vágni, majd a belül található apró magokat ki kell kaparni.
- **A vaníliaőrlemény**: a szárított vanília hüvelyek őrleménye.
- **Természetes vanília aroma, eszencia**: a gyengébb minőségű hüvelyeket apróra vágják, és a darabokra alkoholt csepegtetnek.
- **Vaníliás cukor**: a vanília növény termésével (vanília rúddal) ízesített cukor.

A vanília hatóanyagát mesterségesen is előállítják, és porcukorral keverve, **kristályvanillin** néven hozzák forgalomba. Az **etil-vanillin** – szintén kémiai úton előállított – a vanillinnal rokon készítmény, de háromszor olyan erős. A vanília pótlására használt vanillin cukor hatóanyaga rendszerint kristályvanillin, vagy etil-vanillin.

A **fahéj** a Délkelet-Ázsiában elterjedt – de más trópusi területeken is termő – babérfélék családjába tartozó fafajok **fűszeres háncskérge**. Jellegzetes ízű és illatú (fő illóolaja a fahéjaldehid), édeskés, csípős, kissé fanyar ízű fűszer.

A kereskedelmi forgalomba darabos vagy őrölt állapotban kerül. Általában négy helyről származhat: Sri Lankáról, Indonéziából, Vietnámból és Kínából. Ebből a négy termőterületből csak Sri Lanka az, ahol a valódi fahéjfa növekszik, a többi területet kasszia fák népesítik be. Ezek mindegyike fahéjfajta, de kinézetükben, feldolgozásukban, és ízkarakterükben eltérnek egymástól.

Felhasználása: töltelékekhez, tésztákhoz, fagylaltokhoz.

Nézzen utána!

1. *Mi a különbség a fahéjfa és a kasszia között?*
2. *Miben különbözik egymástól a két fáról nyert fűszer, megjelenési formáját, színét, illetve aromáját illetően?*

72. ábra: A Sri Lankai fahéjfa, és a kasszia kérge (forrás: Wikipédia)

A **szegfűszeg** a trópusi területeken termesztett örökzöld szegfűszegfának kinyílás előtt szedett és **szárított virágbimbója**. A szárított virágbimbók barna színűek, hosszuk 1-2 cm között változik.

Felhasználása: mézes tésztákhoz, töltelékekhez.

73. ábra: Szegfűszegfa virágai, szegfűszeg

Az **ánizs** a hazánkban is termesztett egyéves ánizsnövény kb. 3-5 cm hosszú, barnás-zöld színű ikerkaszat termése. Jellegzetes aromáját az ánizsolaj adja.

A **csillagánizs** az ánizshoz hasonló aromájú, de annál valamivel erősebb illatú, édeskés ízű fűszer. A Dél-Kínában őshonos, de Dél-Ázsiában is termesztett örökzöld fának a termése sugarasan helyezkedik el, és 8 csontkemény tüszőből áll. Minden tüszőben egy 3-4 mm nagyságú mag fejlődik.

Felhasználása: ánizskenyér, teasütemények és mézes tészták ízesítésére.

74. ábra: Ánizsmag (forrás: Wikipédia)

75. ábra: Csillagánizs

A **gyömbér** Ázsia trópusi vidékein őshonos növény, amelynek gyökértörzse szolgáltatja a sajátságosan illatos, csípős, kesernyés ízű fűszert. Aromáját illóolaja (zingiberén), ízét pedig gingeroltartalma okozza. A gyömbér egészben, darabos, illetve őrölt formában kerül forgalomba.

Felhasználása: krémek, karácsonyi sütemények ízesítésére.

76. ábra: Gyömbér (forrás: pixabay)

A **kardamóm** Délkelet-Ázsiából származó, trópusokon termesztett növény, amelynek a magja szolgáltatja a fűszert. A magot a terméshéjtól elválasztva, egész vagy őrölt formában hozzák forgalomba. A mag íze égetően csípős, fűszeres.

Felhasználása: mézes sütemények készítéséhez.

77. ábra: Kardamóm (forrás: pixabay)

A **tonkabab** a pillangósvirágúak családjába tartozó, hatalmas fán termő babfajta, amely Guyanából és az Orinoco vidékéről származik.

Hosszúkás alakú, kívülről fekete színű és ráncos. Ha fel akarjuk használni, finomra kell reszelni. Nemcsak egészben, hanem darabkákban, és por alakban is kapható. Összetett illata van, főleg vaníliára, keserű mandulára, dohányra, szegfűszegre hasonlít.

Felhasználása: krémek, sütemények, bonbonok, fagylaltok ízesítésére.

78. ábra: Tonkabab (forrás: internet)

A **bors** a trópusi borscserje fürtökben termő egymagvú csonthéjas termése. Jellegzetes ízét a piperin nevű vegyület adja.

A **fehér bors** a kúszó borscserje beérett állapotban leszedett termése, amelyről a külső héjat és a gyümölcshúst áztatással, erjesztéssel és dörzsöléssel eltávolítják, a csonthéjas magot pedig megszárítják. A **fekete borsot** úgy nyerik, hogy a még éretlen, zöld termést leszedik, majd szárítják. Szárítás közben a húsos termésfal megráncosodik, miközben a színe barnás-feketére változik. A fekete bors erősebben csípős ízű, mint a fehér bors.

Felhasználása: tészták és sós töltelékek ízesítésére.

A **fűszerkömény** a hazánkban is termő kömény növény beérett, szárított, úgynevezett ikerkaszat termése.

Felhasználása: sós teasütemények felületének díszítésére, sós töltelékek (pl. körözött) ízesítésére.

A **fűszerpaprika** a nemesített paprikanövény érett és szárított bogyóterméséből készített őrlemény. Csípős ízét a kapszaicin, színét a karotinoidok (kapszantin, kapszorubin, karotin) adják.

Felhasználása: sós tésztákhoz, sós töltelékekhez.

A cukrászatban gyakran **zöldfűszereket** is használunk a termékek ízesítésére, díszítésére. Ilyen zöldfűszerek például a citromfű, borsmenta, bazsalikom, petrezselyem, kapor.

Só

Az **étkezési só** 97-99%-ban nátrium-klorid (NaCl), vízben jól oldódik, színe általában fehér, a fajtájától függően változhat.

Az étkezési só lehet:

- **Tengeri só**: tengervízből lepárlással vagy párologtatással kinyert só. A párologtatással történő kinyerés során a tengervizet lepárló medencébe vezetik, ahol a nap és a szél ereje elpárologtatja a nedvességet.
- **Asztali só**: bányászati technológiával kinyert őrölt, szitált kősó (megtalálható a hegyekben, vagy a föld alatt). Színe fehér vagy szürkésfehér, esetleg enyhén rózsaszín.
- **Finomított só (vákuum só):** szemcsemérete kicsi, az alkalmazott finomítási technológia miatt, melynek során a sót feloldják, majd egy vákuumos bepárlókészülék segítségével kristályosítják. Fehér színű, csomósodást gátló adalékanyagot tartalmazhat.

79. ábra: A tengervíz párologtatásával kinyert só (forrás: Wikipédia)

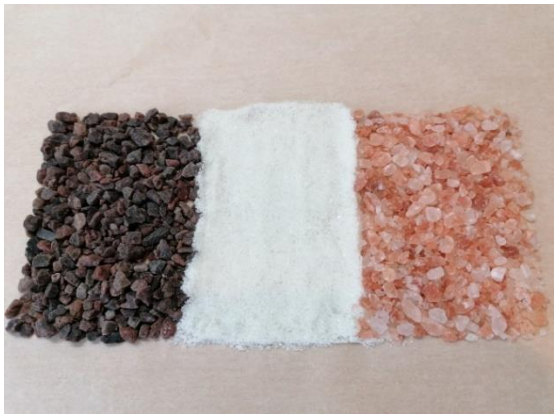
A só megjelenési formái:

- szemcsés (finom-, durvaszemcsés);
- pehely: pl. Maldon tengeri sópehely, törékeny, szilánkszerű, hajszálvékony lapkákból áll;
- sóvirág: pl. Fleur de Sel, a lepárló medencék felületéről gyűjtik össze.

Különleges sófajták

- *Fleur de Sel (sóvirág): egy híres tengeri sófajta, amely az északnyugat-franciaországi Bretagne partvidékéről származik. Nem tisztított, csakis kézi erővel kitermelt só. A csokoládés, és karamelles desszertekhez, macaronhoz használhatjuk, felületi díszítésre.*
- *Himalája só: főként a pakisztáni Khewra sóbányából származik, rózsaszínű, kicsit sósabb (98%-ban NaCl). Jellegzetes rózsaszín árnyalatát a vas-oxid adja.*
- *Hawaii Lava fekete só (az aktív széntől mélyfekete színű), Perzsa Kék só (kék színét a kristályszerkezet képződésekor nyeri el), Sel Gris (szürke tengeri só), Kala namak (Himalájai fekete só, színét a vas-oxidnak köszönheti, kéntartalmú, hasonló ízű, mint a tojás), stb.*

Összetételükben ezek is nagyrészt nátrium kloridot tartalmaznak, sajátosságuk valamilyen színező ásvány jelenléte, vagy a keletkezés során kialakult kristályszerkezet.



80. ábra: Különleges sófajták: Fekete só (Kala namak), Holt-tengeri só, Himalája só (rózsaszín)

A só cukrászati technológiában betöltött szerepe:

- ízesíti a terméket;
- egyes sók ízfokozóként működnek, felerősítik és elmélyítik a többi ízt;
- befolyásolja a sikértulajdonságokat, szívósabbá, rugalmasabbá teszi a sikért;
- élesztős lazítás esetén, gátolja az élesztőgombák tevékenységét;
- befolyásolja a tészta pirulékonyságát.

A só tárolása száraz helyen történjen. Mivel higroszkópos anyag, nedves helyen tárolva rögökké áll össze. A sókristályok összetapadásának megakadályozása céljából, a sóhoz úgynevezett csomósodást gátló anyagokat szoktak adagolni.

A só előkészítésének műveletei: a mérés, adagolás, esetleg oldás.

Az étkezési só minőségére vonatkozó európai uniós, nemzeti jogszabály, illetve egyéb kötelezően betartandó szabályozás (pl. Magyar Élelmiszerkönyv előírása) nincs hatályban.

Savanyítószerek

A savanyítószerek szerepe a cukrászatban:

- kellemesen savanyú ízhatásúvá tehetjük például a krémeket, fagylaltokat;
- segítségükkel szívósabbá, rugalmasabbá tehetjük a sikért, például a leveles szerkezetű tészták esetében;
- invertálásra is használjuk (pl. fondán főzésénél).

A savanyítók fajtái:

- ecet, tejsav (pl. vajas tészta készítéséhez);
- citromsav (pl. krémek, fagylaltok ízesítésére);
- borkősav (pl. fondán készítésénél, invertálásra);
- aszkorbinsav (különleges fagylaltok, krémek ízesítésére).

Tartósítószerek

A tartósítószerek olyan anyagok, amelyek:

- a mikroorganizmusok okozta romlás megakadályozásával meghosszabbítják az élelmiszerek eltarthatósági időtartamát, és/vagy
- védelmet biztosítanak a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásával szemben.

Hatásmechanizmusuk:

Először megkötődnek a mikroorganizmusok felszínén, majd áthaladva a sejtmembránon, a sejtplazma enzimfehérjéit módosítják, ezáltal megzavarják az anyagcserét a mikrobasejtben.

A cukrászatban használt fontosabb tartósítószerek: a benzoesav és sói, szorbinsav és sói, a gyümölcsök tartósításánál az etil-alkohol.

A **benzoesavat és nátriumsóját** (Nátrium-benzoát) világszerte elterjedten alkalmazzák A benzoesav és sói mikrobaellenes hatása a baktériumokra, élesztőkre és penészgombákra egyaránt erős. A benzoesav fehér színű, kristályos, szagtalan por, vízben nehezen oldódik (a nátrium-benzoát vízben is oldódik).

A **szorbinsav és sói** mikrobaellenes hatása csak élesztőgombákkal és penészgombákkal szemben tapasztalható, tehát szelektív tartósítószer. A szorbinsav fehér színű, kristályos, kissé savanykás ízű por, amely hideg vízben rosszul, tömény alkoholban jól oldódik (sói vízben oldódnak).

A szalicilt az élelmiszeriparban tilos tartósítószerként használni, a háztartásban is célszerűbb benzoesavval helyettesíteni!

Zselésítőanyagok

A zselésítőanyagok gélképzéssel alakítják ki az élelmiszer szerkezetét.

A zselésítőanyagok felhasználják a cukrászatban:

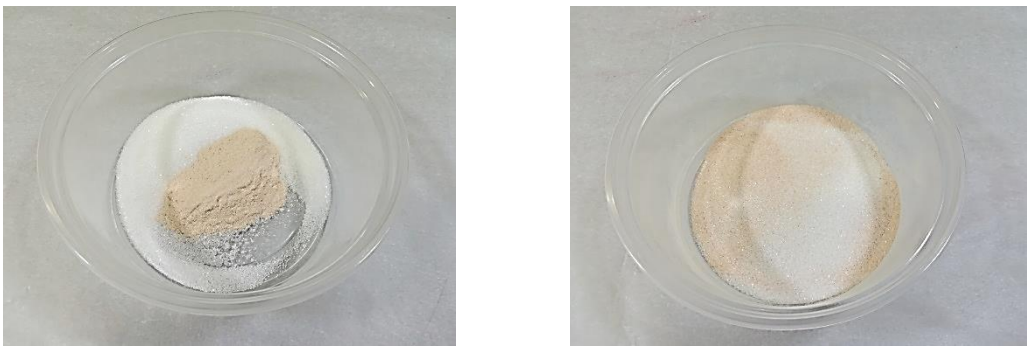
- bevonásra, például gyümölcsös készítmények esetében;
- bevonatok készítéséhez (pl. tükörbevonó);
- krémek, tejszínhab stabilizálására;
- zselés betétek készítéséhez (pl. francia desszerteknél, tortáknál);
- lekvárfélék, dzsemek, gyümölcszselé készítése során.

A cukrászatban felhasznált zselésítő-, gélképző anyagok csoportjai:

- A szénhidrát alapú gélképzők: pektin, algakivonatok (agar-agar, karragenátok, alginátok), keményítő.
- A fehérje alapú gélképzők: zselatin.

Pektin:

- Gyümölcsökben található gélképző anyag. A felhasználásra kerülő pektin javarészt citrus-, vagy almapektin.
- Por alakban használjuk fel. A pektinpor víz hatására könnyen csomósodik, ezért először kristálycukorral keverjük el, majd fokozatosan hozzáadjuk a hideg vizet.
- Savas közegben fejti ki hatását. A gél állapot optimuma pH 4-5.
- Adagolási aránya: 0,3-0,5%. Mindig csak annyit kell felhasználni, amennyi a termék kocsonyás állagának kialakításához szükséges. A túl sok pektin gumissá teszi a terméket.



81. ábra: A pektinpor kristálycukorral történő elkeverése

Agar-agar (agar):

- Tengeri vörösmoszatokból állítják elő, kémiailag poliszacharid.
- Igen jó gélképző, már 0,2%-os oldatából is gél keletkezik. A gélképzéshez nincsen szükség sem cukor, sem sav jelenlétére, sőt a savak rontják a gélképző képességét.
- Szálas és por alakban kerül forgalomba.
- Hideg vízben oldhatatlan, hosszabb állás közben megduzzad. A felhasználás előtt duzzasztjuk (szálas agar: 20-24 óra, por agar: néhány óra).

A **karragenát** tengeri vörösalgákban fordul elő, hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, mint az agar. Szintén hasonló anyagok az **alginátok,** amelyek tengeri barnamoszatokban képződnek.

Zselatin:

- A fehérjék csoportjába tartozó gélképző anyag. Alapanyaga a kollagén.
- Lapokban vagy por alakban kerül forgalomba. Hideg vízben áztatva 5-10-szeres mennyiségű vizet vesz fel, és megduzzad. Forró vízben feloldódik, visszahűtve gélt képez.
- A zselatin felhasználása során figyelemmel kell lennünk az úgynevezett Bloom-számra. A Bloom-szám azt mutatja meg, hogy mennyire kemény a zselatin. Minél kisebb az érték, annál lágyabb a zselatin (90, 180, 240 Bloom-szám sertés, 200, 250 Bloom-szám szarvasmarha zselatin).

Nézzen utána!

1. *Hogyan történik a Bloom-szám meghatározása?*
2. *Milyen értékek között változik a Bloom-szám?*

A zselé készítésének elve:

gélképző anyag előkészítése ↓	Hideg vízben történő áztatás, duzzasztás.
zseléoldat (szol) létrehozása ↓	Forró oldatot készítünk.
szol-gél átmenet beindítása ↓	A pH vagy a hőmérséklet megváltoztatásával.
forma kialakítása ↓	Elvégezzük a sütemény bevonását, vagy felhasználjuk a zselét a célnak megfelelően.
megszilárdítás pihentetéssel	Lehűlve a zselé megszilárdul, gél keletkezik.

Lazítóanyagok, térfogatnövelő szerek

A cukrásztésztákat akkor tudjuk alaposan átsütni, könnyebben megemészteni, ha laza szerkezetűek. A megfelelő laza szerkezetet különböző tésztalazítási módszerekkel érhetjük el. A cukrászatban alkalmazott egyes tésztalazítási módok esetében térfogatnövelő szereket is adagolunk a tésztába. Az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK rendelet meghatározza a térfogatnövelő szerek fogalmát:

A „térfogatnövelő szerek" olyan anyagok vagy anyagkeverékek, amelyek gázt szabadítanak fel, ezzel növelve a tészták térfogatát.

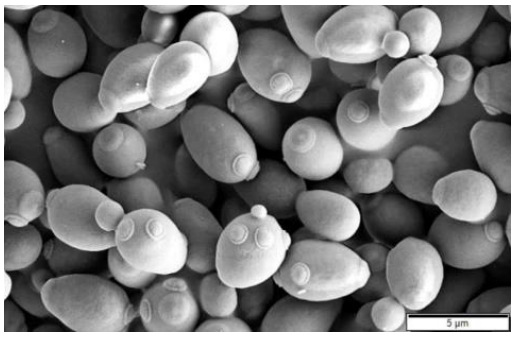
A cukrászatban alkalmazott lazítóanyagok, térfogatnövelő szerek:

- biológiai lazítás esetében: sütőélesztő,
- kémiai (vegyszeres) lazítás esetében: különböző kémiai lazítószerek.

Sütőélesztő

Az élesztő **drapp** vagy **bézs színű**, bársonyos tapintású, kagylós törésű (pattanva, szilánkszerűen törik), jellegzetes szagú és ízű, egyneműnek látszó anyag. Mikroszkóp alá téve azonban látható, hogy egysejtű gombák tömegéből áll.

82. ábra: A kagylós törésű élesztő



83. ábra: Az élesztőgomba mikroszkópikus képe (forrás: Lesaffre Magyarország Kft.)

Az élesztőgombáknak sok faja ismert. Legfontosabbak a Saccharomyces nemzetséghez tartozó fajok. Ide tartozik a sütőipari élesztő is, a **Saccharomyces cerevisiae** (ejtsd: szaharomicesz cerevizié).

A Saccharomyces cerevisiae sejtjei lehetnek oválisak, gömbölyűek vagy citrom alakúak. A sejtek 5–10 mikrométer átmérőjűek, sarjadzással szaporodnak. A szaporodáshoz legkedvezőbb a 25 ˚C hőmérséklet, pH 6 (enyhén savas közeg), O_2-re is szükség van.

Fakultatív anaerob mikroorganizmusok, oxigén jelenlétében, és oxigén nélküli környezetben egyaránt megélnek:

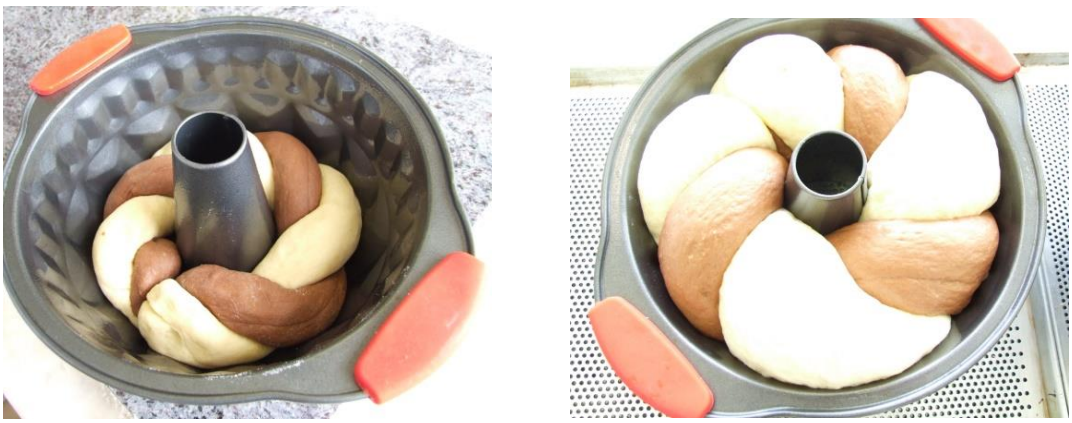
- **Oxigén jelenlétében** a szőlőcukrot (glükózt) - a sejtlégzés (biológiai oxidáció) során - szén-dioxidra és vízre bontják, miközben jelentős mennyiségű energia szabadul fel. A biológiai oxidáció oxigénigényes folyamat, ezért csak megfelelő oxigénellátottság mellett megy végbe.
- **Oxigén nélkül** a sejtek alkoholos erjesztést végeznek, amelynek során a glükózból etil-alkohol és szén-dioxid keletkezik, miközben energia szabadul fel. Az energia egy része a sejtek működésére fordítódik, másik része hőenergia formájában növeli az élesztőt körülvevő közeg hőmérsékletét.

Az alkoholos erjedés folyamata:

$$\underset{\text{glükóz}}{C_6H_{12}O_6} \xrightarrow[\text{enzimrendszere}]{\text{élesztő zimáz}} \underset{\text{etil-alkohol}}{2\ CH_3CH_2OH} + \underset{\text{szén-dioxid}}{2\ CO_2} + \text{hő}$$

Az alkoholos erjedés egy bonyolult biokémiai folyamat, amely több lépcsőben játszódik le. Minden lépést más-más enzim irányít, katalizál, ezeket az enzimeket hívjuk együttesen zimáz-enzimrendszernek.

Az alkoholos erjedés cukrászipari jelentőségét az adja, hogy a keletkező CO_2 gáz lazítja a tészta szerkezetét, megnöveli a termék térfogatát.



84. ábra: Az alkoholos erjedés következtében megnő a termék térfogata

Sütéskor – a hőmérséklet emelkedésével – az élesztősejtek gáztermelése kezdetben fokozódik (kb. 40 ˚C-ig), majd lelassul, 60 ˚C körül az élesztőgombák elpusztulnak.

Az élesztő – cukrászati szempontból fontos – kereskedelemben megjelenő formái a friss, préselt sütőélesztő, folyékony élesztő, szárított élesztő (liofilizálással készül), ozmotoleráns élesztő (magas cukortartalmú tésztákhoz).

Az élesztő tárolása:

- préselt, folyékony, ozmotoleráns élesztő: hűtve kell tárolni (2-8 ˚C között),
- szárított élesztő: nem szükséges hűteni.

Az élesztő előkészítés lépései:

- mérés, szuszpendálás: a szuszpendálás során az élesztőt a tésztaképző folyadék egy részében egyenletesen eloszlatjuk;
- folyékony élesztő: mérés.

85. ábra. Az élesztő tejben történő szuszpendálása

Kémiai lazítószerek

Nézzen utána!

1. *Hogyan terjedt el a sütőpor használata a világban?*
2. *Ki kezdett el Magyarországon elsőként sütőport gyártani?*

A következő táblázatban a cukrászatban felhasznált kémiai lazítószerek tulajdonságait, felhasználását követhetjük végig.

Név	Összetétele, jellemzői, felhasználása
szódabikarbóna más néven nátrium-hidrogén-karbonát ($NaHCO_3$)	Enyhén lúgos, vízben jól oldódó só, a savakat semlegesíti, és közben szén-dioxid szabadul fel. **Felhasználása**: – felvert-, omlós tésztákhoz.
sütőpor	**Hatóanyaga**: – nátrium-hidrogén-karbonát, amely sav hatására bomlik, miközben szén-dioxid szabadul fel. **Egyéb adalékanyagok**: – különböző foszfátvegyületek. pl. monokalcium-foszfát (jelenlétében erőteljesebb a szén-dioxid felszabadulása, térfogatnövelő hatása van), nátrium-pirofoszfát (savanyúságot szabályozó anyag). – hordozóanyag: keményítő. **Felhasználása:** – felvert-, omlós tésztákhoz.
bio sütőpor	**Foszfátmentes** **Hatóanyaga:** – borkő: borkészítés melléktermék
szalalkáli (szarvasagancssó)	– ammónium-karbonát [$(NH_4)_2CO_3$] és ammónium-hidrogén-karbonát [$(NH_4HCO_3$] keveréke. – sütéskor szén-dioxidra, vízre és ammóniára bomlik. **Felhasználása:** Az ammónia - ami egy kellemetlen szagú gáz - sütés után a vastagabb tésztákban benne maradhat, ezért vékony tésztákhoz, lapokból készült süteményekhez használhatjuk.
hamuzsír más néven kálium-karbonát (E 501)	– fehér színű, könnyen málló szilárd só. – vízben jól oldódik, vizes oldata erősen bázikus. – sav hatására lebomlik, miközben szén-dioxid szabadul fel. **Felhasználása:** – mézes tésztákhoz.

Színezőanyagok

A cukrászatban a termékek hívogatóértékének fokozásához sok esetben elkerülhetetlen a színezékek használata. Törekedjünk a világos színek alkalmazására, ügyeljünk arra, hogy a színezőanyagok csak a kívánatos mennyiségben kerüljenek a termékbe!

A színezőanyagok lehetnek eredetük szerint:

- természetes,
- természetes eredetű,
- mesterséges.

A **természetes színezékeket** élelmiszer nyersanyagokból – például zöldségekből, gyümölcsökből – vonják ki.

Természetes színezőanyagok például:

- *karotinoidok: sárga, narancsvörös, nagyobb koncentrációban vörös színűek, megtalálhatók: pl. paradicsom, paprika, sárgarépa, sütőtök, kajszibarack;*
- *antocianinok: savas közegben narancsvörös-lila, lúgos közegben kék-kékeszöld színű, megtalálhatók: meggy, kékszőlő, ribizli, szilva;*
- *klorofillok: zöld színű, valamennyi zöld növény tartalmazza;*
- *betanin: savas közegben vörös, céklában található;*

A természetes színezőanyagok felhasználásának:

- előnyei: hasznos biokémiai funkciókat látnak el (pl. vitaminhatás, antioxidáns);
- hátrányai: vegyi hatásokra (sav, lúg) érzékenyek, levegő és fény hatására elbomlanak, költséges kivonni egy növényből.

Újabban megkülönböztetik a **színező-élelmiszer** fogalmat, ami olyan terméket jelent, mely a színező hatás mellett növeli az élelmiszer táplálkozásbiológiai értékét is, mivel ezekből a jelenlévő, nem színező hatású anyagokat nem távolították el. Ilyen például a spenót, sárgarépa, meggy, feketebodza lé.

A **természetes eredetű színezékeket** állati (pl. rovarok) vagy növényi eredetű anyagokból nyerik ki, valamilyen kémiai átalakítást követően kerülnek az élelmiszerbe. Ilyen természetes eredetű színezőanyag például: a karamell, cukorfesték, maláta.

A **mesterséges színezékeket** szintetikus úton állítják elő.

A mesterséges színezőanyagok felhasználásának:

- előnyei: stabilak, fény- és hőállóak, színezőképességük erőteljes, áruk alacsony,
- hátrányuk, hogy egészségi szempontból kockázatosak.

Mesterséges színezőanyagok például az indigókármin (E 132 sötétkék), amarant (E 123 vörösesbarna), alumínium (E 173), ezüst (E 174), arany (E 175), titán-dioxid (E 171 fehér).

A 1333/2008/EK rendelet értelmében, a következő mesterséges színezékek használatáról a vevőt tájékoztatni kell:

- narancssárga (E110), kinolinsárga (E104), azorubin (E122), alluravörös (E 129), tartrazin (E102), neukokcin (E124).

A színezék E-száma és neve mellé a következő feliratot kell feltüntetni:

- „a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat".

A színezőanyagok lehetnek: vízben-, illetve zsírban oldódók. Mind a vízben, mind a zsiradékban oldódó színezékeket forgalmazzák folyadék, zselé vagy por formájában.

Alkoholtartalmú italok

Az alkoholtartalmú italok közös jellemzője, hogy több-kevesebb szeszt (etil-alkoholt) tartalmaznak. Előállításuk alkoholos erjesztéssel történik.

A cukrászatban felhasznált alkoholtartalmú italok: a bor, a pezsgő, a pálinka, valamint a szeszesitalok (rum, whiskey, brandy, vodka, likőrök).

A **bor** a szőlő mustjából, alkoholos erjesztéssel készült ital.

A borok csoportosítása:

- színük szerint: fehérbor (fehér szőlőből készül), rozébor (vörös szőlőből készül, színe a rózsaszín különböző árnyalatai), vörösbor (kékszőlőből készül, a vöröstől a mély bordóig terjedő színű);
- cukortartalmuk szerint: száraz, félszáraz, félédes, édes.

86. ábra: Fehérbor, rozébor, vörösbor

A bor készítésének főbb műveletei:

- A szőlő feldolgozása: szüretelés, a szőlő zúzása, préselés (különválik a must, és a törköly).
- A must kierjesztése: megindul az alkoholos erjedés, a mustban található szőlő- és gyümölcscukor – a borélesztők hatására – etil-alkoholra és CO_2-ra bomlik.
- A bor kezelése (pinceműveletek): a bor tisztítása, harmóniájának kialakítása, érésének szabályozása, stabilizálása.

Nézzen utána!

1. *Mit jelent az, hogy a vörösborokat héjon erjesztik?*
2. *Milyen szőlőfajtákból készülnek a rozé borok?*
3. *Hogyan történik a rozé borok erjesztése?*

A tokaji borkülönlegességek védett eredetű borok. A tokaji borok közül a leghíresebb a **Tokaji aszú**, amely aszúsodott szőlőszemek felhasználásával készül.

Nézzen utána!

1. *Mi okozza a szőlőszemek aszúsodását?*
2. *Hogyan készül a Tokaji aszú?*
3. *Mit jelent a puttonyszám?*

A borok felhasználása: borhabhoz, öntetekhez, borkrémhez, aszalványok áztatásához, fagylaltok, borzselé készítéséhez. A sütemények ízvilágához a félédes, és az édes borok illenek.

A **pezsgő** készítése során az alapborhoz cukorszirupot és élesztőt adnak, majd palackba töltve, hűvös pincékben több hétig, esetleg hónapokig erjesztik. A palackos erjesztés mellett, készülhetnek tartályerjesztéssel is, acéltankokban.

Az erjesztést követően érlelik, eltávolítják az üledéket, beállítják az édességtartalmát, majd utóérlelik. A tankpezsgő minősége – elsősorban a rövidebb érlelési idő miatt – nem éri el a hagyományos úton készített pezsgők minőségét.

Felhasználása: krémek, zselé, szorbet készítéséhez.

A **pálinka** hagyományosan magyar gyümölcspárlat. Minimális alkoholtartalma 37,5%(v/v).

Pálinkának csak olyan gyümölcspárlat nevezhető: (2008. évi LXXIII. törvény értelmében):

- amelyet Magyarországon termett gyümölcsből készítettek,
- amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.

Sűrítményből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának. A pálinkát nem lehet ízesíteni, színezni, édesíteni.

A pálinka bármilyen arányú keverésével készült terméket – még akkor is, ha a termék alkoholtartalma 100%-ban e két összetevőből származik – kizárólag csak szeszesitalnak lehet nevezni.

Felhasználása: krémek, fagylaltok ízesítésére, aszalványok áztatására.

Nézzen utána!

1. *Milyen különleges eljárással készült pálinkák vannak?*
2. *Milyen eredetvédett pálinkákat ismerünk?*

A **rum** (EU rendeletben szabályozott) olyan szeszesital, amelyet kizárólag a nádcukor gyártásakor keletkező melasz, vagy a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő, és amelyet 96%(v/v)-nál kisebb alkoholtartalomra párolnak úgy, hogy a párlatban a rum jellegzetes érzékszervi tulajdonságai határozottan felismerhetők legyenek. Alkoholtartalma legalább 37,5% (v/v). A rum nem ízesíthető, színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.

Felhasználása: töltelékek ízesítésére, felvertek felületének permetezésére, gyümölcsök tartósítására, áztatására.

Nézzen utána!

1. *Honnan ered a rum?*
2. *Milyen fajtái vannak?*
3. *Mi a különbség a fehér rum és az arany rum között?*

A finomszesz, víz, rumeszencia és színezék egyszerű összekeverésével, és érlelésével előállított szeszesital, rum megnevezés alatt nem hozható forgalomba!

A **whiskey vagy whisky** (EU rendeletben szabályozott) skót és ír eredetű. Olyan szeszesital, amely a malátából készült gabonacefre erjesztésével, lepárlásával, és a párlat fahordókban történő érlelésével készül (legalább 3 évig érlelik). A felhasznált gabonaféle leggyakrabban árpa, rozs, búza és kukorica vagy ezek keveréke. Minimum 40% (v/v) alkoholtartalmú, sötét aranysárga színű ital. A skót whisky enyhén füstös aromájú, mivel a malátát tőzeggel fűtött kemencében szárítják.

Felhasználása: krémek, bonbontöltelékek ízesítéséhez.

A **brandy** (EU rendeletben szabályozott) borpárlatból készül, legalább 1 évig tölgyfahordóban érlelik. Minimális alkoholtartalma 36% (v/v). Színezőanyagként csak karamellt tartalmazhat.
Felhasználása: krémek, bonbontöltelékek ízesítéséhez, gyümölcsök tartósításához.

A **vodka** (EU rendeletben szabályozott) színtelen, általában ízesítés nélküli, minimum 37,5% (v/v) alkoholtartalmú párlat. Az eredeti terméket burgonyából állították elő, keményítőtartalmának elcukrosításával, erjesztésével, majd lepárlásával és finomításával. Napjainkban már gabonaféléket is felhasználnak alapanyagként (pl. rozs).
Felhasználása: bonbontöltelékek ízesítéséhez, marcipán puhítására.

A **likőrök** számottevő mennyiségű cukrot tartalmaznak, alkoholtartalmuk minimum 15% (v/v). Készítésük során a finomszeszt, vizet, cukrot, és az aromaanyagokat (természetes, természetazonos) vagy aromakészítményeket összekeverik, érlelik, majd palackozzák.
Felhasználása: krémek, bonbontöltelékek, fagylaltok ízesítéséhez.

A cukrászatban használt különleges likőrök:

- Maraschino (EU rendeletben szabályozott): olyan színtelen likőr, amelynek ízesítését főleg a marasca cseresznye párlata adja, vagy amelyet cseresznyének, cseresznyerészeknek mezőgazdasági eredetű alkohollal való kivonatolásával nyernek. Minimális alkoholtartalma 24% (v/v). Kesernyés, enyhén mandulás íze van.
- Amaretto: fűszeres mandulalikőr Olaszországból.
- Cherry brandy: meggy- és cseresznyeléből készült likőr.
- Limoncello: olasz citromlikőr.
- Triple sec (tripl szek): ízhatását a citrusfélék gyümölcse, és héjolajának párlata adja.
- keserűlikőrök: pl. Unicum, Hubertus.
- emulziós likőrök: pl. tojáslikőr.
- Cointreau: francia narancslikőr, amelyet szeszben áztatott keserűnarancs héjjal ízesítenek.
- Grand Marnier: francia likőrkülönlegesség. A likőr alapját képező konyakot vadnarancs olajával elegyítik, majd 6-8 hónapig tölgyfahordóban érlelik.

Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel a cukrászatban felhasznált járulékos anyagok főbb csoportjait!*
2. *Foglalja össze, milyen fűszereket használunk fel a cukrászatban! Mi jellemző ezekre a fűszerekre?*
3. *Milyen technológiai szerepe van a sónak? Melyek a só megjelenési formái? Milyen sókat különböztetünk meg?*
4. *Mi az élesztő technológiai szerepe?*
5. *Milyen felhasználási formái vannak az élesztőnek?*
6. *Hogyan történik az előkészítése?*
7. *Melyek a savanyítószerek felhasználási területei a cukrászatban? Milyen savanyítószereket használunk fel?*
8. *Milyen gélképző anyagokat használunk a cukrászatban? Mi a zselé készítésének elve?*
9. *Mire törekedjünk a színezőanyagok felhasználása során? Milyen csoportjai vannak a színezőanyagoknak? Mi jellemző ezekre a csoportokra?*
10. *Milyen alkoholtartalmú italokat használunk fel a cukrászatban? Melyek az alkoholos italok cukrászati felhasználásának területei?*

3. Cukrászati félkész-termékek előállítása

A cukrászati félkész-termékeket három csoportra osztjuk:

- cukorkészítmények,
- töltelékek,
- bevonóanyagok.

3.1. Cukorkészítmények

A következő táblázatban a cukorkészítmények csoportosítását követhetjük végig.

Cukorkészítmények csoportosítása	
Főzött cukorkészítmények	**Olvasztott cukorkészítmények**
– Hígító cukoroldat (leiter cukor) – Cukoroldat kandírozáshoz – Fondán – Cukorszirup tojáshabos készítményekhez – Karamell	– Doboscukor – Grillázs – Cukorfesték

3.1.1. Főzött cukorkészítmények

A főzött cukorkészítmények közös jellemzője, hogy cukor és víz főzetéből készülnek, különböző mértékű besűrítés útján.

A cukoroldatok általános jellemzői

- A cukor vízben jól oldódik. Adott hőmérsékleten csak meghatározott mennyiségű cukor oldódik (a cukor oldhatósága 211,5 g/100 ml, 20 °C-on), majd az oldat telítetté válik. Ha a telített cukoroldat hőmérsékletét emeljük, ismét telítetlenné válik, és további cukormennyiséget tud oldani.
- Minél magasabb az oldat hőmérséklete, annál több cukor oldására képes.
- A besűrítés mértékétől függően, különböző cukorkészítményeket állíthatunk elő. A kívánt sűrűség elérését hőmérővel (°C), vagy kézi próbával ellenőrizzük.

Cukorfőzet készítésének lépései

1. Egy tiszta, zsírmentes réz- vagy rozsdamentes edénybe belemérjük a cukrot, majd ráöntjük a vizet, és elkeverjük. Átlagosan 1000 g cukorhoz 400 g víz szükséges, de egyes cukorkészítmények esetében ez eltérő is lehet.
2. Tűzhelyre helyezve, tiszta, zsírmentes kanállal, állandó keverés mellett hevítjük. A keverés addig tart, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak.
3. Hevítés közben az edény belső oldalát többször - vizes ecsettel - körbemossuk, így az edény oldalára rakódott cukorszemcsék visszaoldódnak a főzetbe.
4. További hevítés közben, a főzet felületén összegyűlt habot szűrőkanállal eltávolítjuk.
5. Közvetlen forrás után invertáló anyagot adunk a főzethez, amely megakadályozza a cukorszirup korai visszakristályosodását („ledöglését"). Az invertáló anyag lehet: keményítőszörp (15-20%), ecetsav, citromsav, borkősav.

   Ecetsav, citromsav és borkősav felhasználása esetén a főzeten belül hozunk létre invertcukrot.
6. A készítendő terméktől függően állítjuk be a besűrítési hőmérsékletet, melyet kézipróbával vagy cukorhőmérővel ellenőrzünk.

87. ábra: Cukorfőzet készítése

A cukorszirup visszakristályosodását előidéző tényezők

- ha nem tiszta, zsírmentes eszközöket használunk a cukorfőzet készítése során;
- ha a cukorszemcsék feloldódása, illetve a szirup felforrása után tovább keverjük a cukoroldatot;
- ha nem mossuk vissza az edény oldalára rakódott cukorszemcséket;
- ha nem távolítjuk el a főzet felületén összegyűlt habot;
- ha elmulasztjuk az invertálóanyag hozzáadását.

A cukorfőzetek készítése során alkalmazott kézipróbák

1. **Gyenge szál**

   Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, egy keveset a hüvelyk- és a mutatóujjunk közé teszünk. A két ujjunkat lassan széthúzva az oldat vékony, gyenge szálat képez, mely könnyen elszakad.

2. **Erős szál**

   Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, egy keveset a hüvelyk- és a mutatóujjunk közé teszünk. A két ujjunkat lassan széthúzva az oldat vastagabb, erősebb szálat képez, mely hosszabb ideig megmarad.

3. **Gyenge golyó**

   Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, majd a cukormintából – a hideg vízbe mártott ujjaink között – puha golyót formálunk. A tenyerünkben tartva a golyó nem tartja meg az alakját, ellapul.

88. ábra: Gyenge golyó próba

4. **Erős golyó**

   Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, majd a cukormintából – a hideg vízbe mártott ujjaink között – kemény, tömör golyót formálunk. A tenyerünkben tartva a golyó megtartja az alakját.

5. **Hólyagpróba**

   Drótgyűrűt belemártunk a cukorfőzetbe, amíg a hurkon cukorhártya nem képződik.

   A hólyagpróbának három fajtája van:

   – gyenge hólyag: ráfújva a buborék szétpattan,
   – erős hólyag: ráfújva a buborék megmarad,
   – gyűrűs hólyag: ráfújva a buborék gyűrűs formában összekapcsolódva elnyúlik, megmarad.

6. **Gyenge törés**

   Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, és hideg vízbe mártva kissé lehűtjük. Ha a minta hajlik, harapva a fogunkhoz tapad, gyenge törésnek nevezzük.

7. **Erős törés**

Kanállal mintát veszünk a cukorfőzetből, és hideg vízbe mártva kissé lehűtjük. Ha a minta jégcsapszerűen megdermed, üvegszerűen törik, erős törésnek nevezzük.

89. ábra: Törési próba

Hígító cukoroldat

A hígító cukoroldat (leiter cukor) a legtöbb vizet tartalmazó főzött cukorkészítmény, melyet mindig frissen készítünk. Készítéséhez 1000 g cukorhoz 550 g víz szükséges.

Besűrítési hőmérséklete: 103 °C.

Kézipróbája: gyenge szál.

Felhasználása: fondán hígítására, magtöltelékek forrázására, puncstöltelék készítésére, marcipánnal történő burkolás esetén a felület nedvesítésére.

90. ábra: Hígító cukoroldat készítése

Cukoroldat kandírozáshoz

A hígító cukoroldattal megegyező módon készítjük, de sűrűbbre főzzük.

Besűrítési hőmérséklete: 105 °C.

Kézipróbája: gyenge szál.

Felhasználása: kandírozhatunk gyümölcsöket, ehető virágokat, de felhasználhatjuk bonbonok és szaloncukor készítéséhez is.

A kandírozás lépései:

- A cukoroldatot 105 °C-ra besűrítjük.
- A túltelített cukoroldatot az edény oldalán addig táblázzuk, keverjük, amíg az oldat zavarossá nem válik.
- Ezután az edény oldalára rakódott kristályszemcséket visszakeverjük a főzetbe.
- A kandírozandó terméket rácsra helyezzük, és belemerítjük az oldatba. A kandírozás során az oldatból a termék felületére vékony kristályréteg rakódik le.
- A terméket ráccsal együtt kiemeljük a szirupból, majd megszárítjuk.

Fondán

A fondán mikrokristályos szerkezetű, szilárd halmazállapotú, 10-15% víztartalmú főzött cukorkészítmény. Készítéséhez 1000 g cukorhoz 400 g vizet használunk fel.

Besűrítési hőmérséklete: 115 °C.

Kézipróbája: gyenge golyó.

Felhasználása: kikészített sütemények bevonására, alapvajkrém készítéséhez, díszítéshez, bonbonok töltelékének készítéséhez.

A felhasználásuk szerint megkülönböztetünk puha-, és kemény (áthúzó) fondánt.

Puha fondán	**Besűrítési hőmérséklete:** 112,5 °C **Kézipróbája:** gyenge hólyag **Felhasználása:** krémek készítéséhez
Kemény fondán (áthúzó fondán)	**Besűrítési hőmérséklete:** 115-117 °C **Kézipróbája:** gyenge golyó, erős hólyag **Felhasználása:** fondán bevonatú sütemények áthúzására

A megfelelően besűrített cukoroldatból táblázással nyerünk kész fondánt.

A táblázás célja:

- A fondán mikrokristályos szerkezetének kialakítása.

A fondán táblázását végezhetjük kézzel, és géppel (fondángép segítségével).

A kézi táblázás menete:

- A megfelelő hőmérsékletre besűrített cukorszirupot márványasztalra öntjük.
- Ha 40 ºC-ra lehűlt a főzet, spaklival szétterítjük, majd egy pontba ismét összehúzzuk. Ezt a műveletet többször megismételjük.

- A spaklival való forgatás közben levegőbuborékokat viszünk a szirupba, amelynek hatására tejszerűvé válik.
- A hűtés, mozgatás hatására kialakulnak a mikrokristályok, az anyag megszilárdul.
- Az így elkészült fondánt átgyúrjuk, jól zárható edénybe tesszük, felületére fóliát helyezünk, és légmentesen lezárjuk. Ezzel megakadályozzuk, hogy a tárolás során kiszáradjon a fondán. Ha a fondán kiszárad, szerkezete megkeménykedik, a benne lévő kristályszemcsék megnőnek.

A fondán hígítására hígító cukoroldatot, tojásfehérjét, vagy vizet használhatunk.

91. ábra: Fondán táblázása kézzel

A gépi táblázás menete (fondángép segítségével):

- A cukorszirupot egy kettős falú, vízzel hűtött csőbe juttatjuk, amelyben végtelenített csiga forog.
- A csiga egyrészt továbbítja az anyagot a kivezető nyílás irányába, másrészt lekaparja a hűtött falra rakódott kristályokat, és összekeveri a még folyékony sziruppal.
- Keverés közben – a csiga mozgásának hatására – az anyag teljesen egyneművé válik, így nincsen szükség kézi átgyúrásra.
- Az elkészült fondánt a kivezető nyíláson keresztül jól zárható edénybe engedjük, felületére fóliát helyezünk, és légmentesen lezárjuk.

92. ábra: Fondán

Cukorszirup tojáshabos készítményekhez

A tojáshabos készítmények esetében is szükség van megfelelően besűrített cukoroldatra. Ezt a cukorszirupot fogjuk a felvert tojáshabba csurgatni. Tojáshabos készítmények például a Női szeszély, málnahabos, Rákóczi-túrós lepény, habkarika.

Besűrítési hőmérséklete: 119-120 °C.

Kézipróbája: gyűrűs hólyag.

93. ábra: Gyűrűs hólyagpróba

Karamell

Üvegszerű (amorf), 2-3% vizet tartalmazó főzött cukorkészítmény. Készítéséhez 1000 g cukorhoz 400 g víz szükséges. A cukorsziruphoz szép tiszta, fehér színű, finomított cukor (mokkacukor) szükséges.

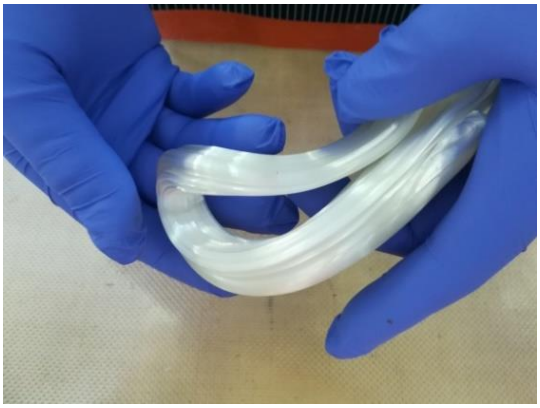
Besűrítési hőmérséklete: 143-150 °C.

Kézipróbája: erős törés.

Felhasználás szerint megkülönböztetünk:

- Mártókaramellt: besűrítési hőmérséklete 143 °C. Gyümölcsök mártására használjuk.
- Öntött karamellt: például karamelltálak öntésére használjuk.
- Húzott karamellt: virágok, figurák készítéséhez használjuk.

– Fúvott karamellt: készítése fúvócső segítségével történik. Leggyakrabban gyümölcsalakzatokat fújunk karamellből.



94. ábra: Húzott karamell

Az alábbi táblázat a cukorfőzetek megnevezését, besűrítési hőmérsékletét, és a felhasználását foglalja össze.

Megnevezés	Hőmérséklet	Felhasználás
Hígító cukoroldat (leiter cukor)	102-109 °C	Fondán hígításához, puncstöltelékhez, forrázott dió- és máktöltelékhez, kompót készítéséhez.
Gyenge szál	105 °C	Kandírozáshoz, bonbonokhoz, szaloncukorhoz, gyümölcsökhöz.
Erős szál	109 °C	Mézes készítmények bevonó glazúrjához.
Gyenge hólyag	112,5 °C	Konzervcukorhoz, minyon mártásához, fondán-krémekhez.
Erős hólyag, Gyenge golyó	117 °C	Áthúzó fondán készítéséhez.
Gyűrűs hólyag	119 °C	Habtésztához, habkarikához, Rákóczi-túróshoz, női szeszélyhez, málnahaboshoz.
Erős golyó	125 °C	Tejkaramella készítéséhez.
Gyenge törés	137 °C	Bonbonokhoz.
Erős törés	143-150 °C	Világos karamellhez, mártó-, öntött-, húzott-, fúvott karamellhez.

3.1.2. Olvasztott cukorkészítmények

Az olvasztott cukorkészítmények sem vizet, sem invertáló anyagot nem tartalmaznak. Előállításuk a cukor olvasztásával történik. Olvasztásnak azt a műveletet nevezzük, amikor hőközléssel a szilárd halmazállapotú cukrot folyékonnyá alakítjuk.A cukor 145-150 °C-on olvad, 160 °C-nál már megindul a bomlása.

Doboscukor

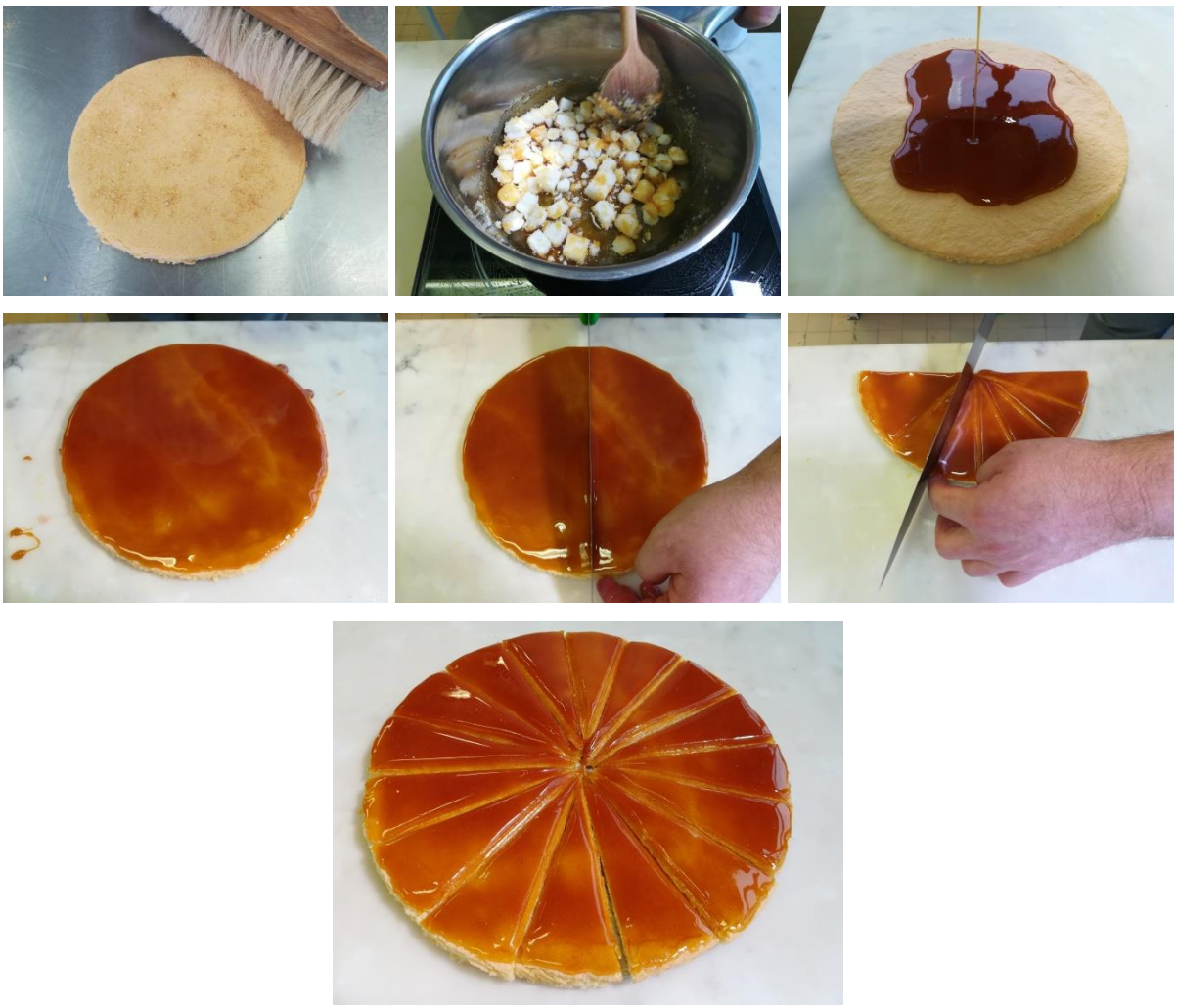
Készítéséhez tiszta, fehér színű cukrot (porcukor, finomított kristálycukor, mokkacukor) kell felhasználni. Előállítása során a cukrot kristálymentesre olvasztjuk, aranybarnára karamellizáljuk.

Felhasználható:

- dobostető, grillázs készítésére,
- dermedt, zúzott állapotban krémek ízesítésére,
- tejszínes képviselőfánk tetejének kimártására.

A dobostető készítése:

- A doboslapok felületét táblakefével morzsamentessé tesszük.
- A doboskést zsiradékkal enyhén bekenjük.
- A cukrot kristálymentesre olvasztjuk, aranybarna színűre karamellizáljuk.
- Az elkészült doboscukrot ráöntjük a doboslapra, kenőkéssel egyenletesen elkenjük, és még forrón, a cukor megdermedése előtt, a doboskéssel egyenlő nagyságú darabokra vágjuk.
- A műveletet gyorsan kell végezni, mert a doboscukor megszilárdul, így szeleteléskor elreped, törik. Sütőben újra lágyítható, de ebben az esetben számolni kell azzal, hogy a doboslap kiszárad, valamint a cukor egyre sötétebb színű lesz.



95. ábra: Dobostető készítése

A dobostetőt mindig frissen készítsük, mert a hosszas tárolás során a doboscukor – a levegő nedvességtartalmának hatására – leolvad a dobostetőről.

Grillázs

A grillázs olvasztott cukor és olajos mag keveréke. Készíthetjük dióból, mandulából, mogyoróból, földimogyoróból, olcsóbb készítményeknél napraforgómagból, de grillázsdíszek felhasználása esetén szezámmagból és tökmagból is.

A grillázs készítése:

- A cukrot kristálymentesre olvasztjuk, aranybarnára karamellizáljuk.
- Hozzáadjuk a magőrleményt, és jól elkeverjük.
- Olajozott asztalon vagy sütőlemezen, olajozott nyújtófával 3 mm vastagra kinyújtjuk, vághatjuk, szúrhatjuk, hajlíthatjuk, de alakítását grillázspréssel is végezhetjük.
- A megmunkálás addig végezhető, amíg a grillázs meg nem dermed. Gőzmentes sütőben lágyítható, és tovább formázható.

Kétfajta grillázst különböztetünk meg:

- **Puha grillázs:** készítésénél a cukor és olajos mag aránya 50-50%, azaz 1000 g cukorhoz, 1000 g olajos magot keverünk. **Felhasználhatjuk** például: tészták készítéséhez, krémek, fagylaltok ízesítéséhez, mézzel és darált narancshéjjal ízesítve bonbonok töltelékeként.
- **Kemény grillázs:** készítése során 1000 g cukorhoz 500 g olajos magot keverünk. **Felhasználhatjuk** például: grillázstortákhoz, díszdobozokhoz, grillázstojásokhoz, kiszúrt-, felrakásos díszítőelemek készítéséhez, tortaszelet tetőlapnak.

Cukorfesték

A cukorfesték (koller, kulőr) egy természetes eredetű színezőanyag. Felhasználhatjuk fondán színezésére (pl. minyonok, franciakrémes esetében), marcipán színezésére, vékonyan használva díszítésre is.

A cukorfesték készítése:

- A doboscukrot addig hevítjük, amíg színe sötétbarna nem lesz, és fehér füst távozik a cukorból.
- Ezután forró vízzel óvatosan felöntjük, ismét felforraljuk, és megfelelően besűrítjük.
- Ha kihűlt, tárolóedényekbe töltjük.

96. ábra: Cukorfesték készítése

Ellenőrző kérdések

1. *Hogyan csoportosítjuk a cukorkészítményeket?*
2. *Melyek a cukorfőzet készítésének lépései?*
3. *Mit nevezünk invertálásnak, mi a célja? Milyen invertálóanyagokat ismerünk?*
4. *Mi a fondán táblázásának célja? Hogyan végezzük?*
5. *Milyen karamelleket különböztetünk meg? Mire használjuk őket?*
6. *Hogyan történik a dobostető készítése?*
7. *Milyen fajtáit ismerjük a grillázsnak? Az egyes fajtáknak milyen jellemzői vannak?*
8. *Hogyan készül a cukorfesték? Mire használjuk?*

3.2. Töltelékek

Töltelékeknek nevezzük azokat a félkész-termékeket, amelyek meghatározzák a termék ízét, jellegét, növelik a sütemény élvezeti értékét, és befolyásolják a késztermék táplálkozás-élettani jelentőségét.

A töltelékeket ízük szerint két csoportra oszthatjuk:

– édes töltelékek,
– sós töltelékek.

3.2.1. Édes töltelékek

Az édes töltelékeket a következőképpen csoportosíthatjuk:

– gyümölcsös töltelékek,
– tejszínkrémek,
– tojáskrémek,
– vajkrémek,
– tartós töltelékek,
– magvakból készült töltelékek,
– túrótöltelék.

Gyümölcsös töltelékek

A gyümölcsös töltelékek közé tartoznak a friss gyümölcsből készült töltelékek, a tartósított gyümölcstöltelékek, és a gesztenyepüré.

Friss gyümölcsből készült töltelékek

A friss gyümölcsből készült töltelékek előállításának első lépése, a gyümölcsök előkészítése.

A gyümölcsök előkészítésének műveletei:

– kiválogatjuk a hibás, romlott darabokat;
– mosással eltávolítjuk a felületi szennyeződéseket, ezzel csökkentjük a mikrobák számát, illetve a későbbi romlás veszélyét;
– tisztítással a gyümölcs nem kívánatos részeit (pl. szár, héj), magozással a magokat távolítjuk el;
– felezéssel, aprítással megkönnyítjük a gyümölcs feldolgozását.

A friss gyümölcsből készült töltelékek készítése:

– Az előkészített gyümölcshöz 20-30% cukrot adunk, dúsíthatjuk 10% őrölt dióval, 5% édesmorzsával, ízesíthetjük fahéjjal, vaníliás cukorral, citromhéjjal stb.
– Az anyagokat óvatosan összekeverjük, ügyelve arra, hogy ne törjük össze a gyümölcsöt.
– Lédúsabb gyümölcsök felhasználása esetén, kevés lékötőt is keverhetünk a töltelékbe. A lékötő anyag adagolása során figyelemmel kell lenni arra, hogy túladagolása esetén a töltelék gumis lesz.

A friss gyümölcsből készült töltelékeket például piték, lepények, rétesek töltésére használhatjuk.

97. ábra: Meggytöltelék készítése

98. ábra: Almatöltelék készítése

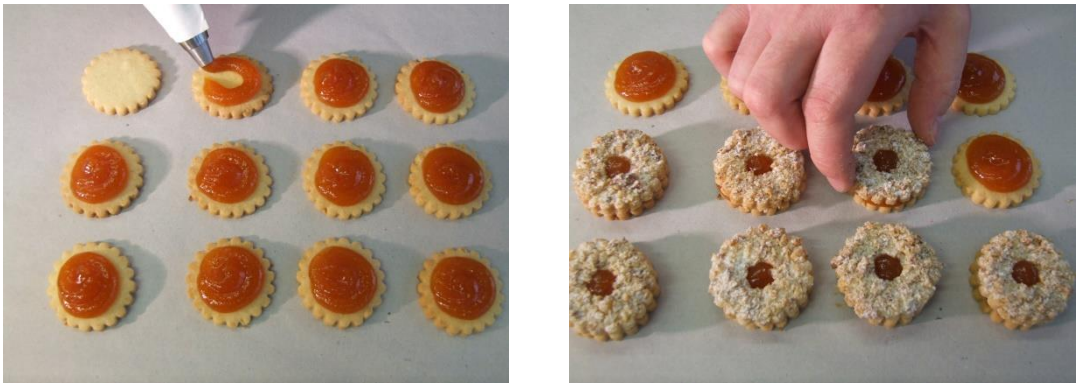
Tartósított gyümölcstöltelékek

A tartósított gyümölcstöltelékek közé tartoznak a gyümölcsízek, lekvárok, dzsemek, amelyek készítésével a gyümölcsök tartósítása című témakörben már foglalkoztunk.

Ismétlés

1. *Milyen készítmények a lekvárféleségek? (MÉ vonatkozó irányelve szerint)*
2. *Melyek a gyümölcsíz készítésének lépései?*
3. *Mi a különbség a gyümölcsíz és a lekvár között?*
4. *Mi jellemző a dzsemre?*
5. *Mi a gyümölcspulp, és a gyümölcsvelő (gyümölcspüré) közötti különbség?*

A gyümölcsízeket, lekvárokat, dzsemeket főleg uzsonna-, kikészített- és teasütemények töltésére használjuk. Gyümölcsízzel töltjük például a linzer koszorút, az islert, és az ízes roládot.



99. ábra: Kis linzer koszorú töltése sárgabarackízzel

Gesztenyepüré

A gesztenyepüré készítésének első lépése, a gesztenyemassza előállítása. A gesztenyemasszát tovább ízesítve kapjuk a gesztenyepürét.

A gesztenyepürét önállóan is felhasználhatjuk, például uzsonnasütemények töltésére, de ízesíthetünk vele különböző krémeket is. Egyes süteményeknél – a töltés során – gesztenyerudat is helyezhetünk a termék belsejébe (pl. gesztenyés alagút, gesztenyerolád).

100. ábra: Gesztenyés alagút a gesztenyerúddal

A gesztenyepüré készítése:

- A gesztenyét vízben megfőzzük, ha megpuhult, leszűrjük, majd eltávolítjuk a héját.
- A héjtalanított gesztenyét áttörjük, majd cukrot, különböző ízesítőanyagokat (például vaníliát, szeszesitalt) adunk hozzá.
- Ha teljesen kihűlt, hűtőben tároljuk (hajlamos az erjedésre, savanyodásra).

A gesztenyepürét gyorsfagyasztással is tartósíthatjuk. A fagyasztott gesztenyepüréből mindig csak annyit kell felengedtetni, amennyit felhasználunk. A felengedett gesztenyepürét nem szabad visszafagyasztani!

Tojáskrémek

Angol krém

Az angol krém tejet, tojássárgáját, cukrot, vaníliás cukrot tartalmazó cukrászati alapkrém.

Az angol krém ajánlott anyaghányada:

- tej: 1000 g
- cukor: 500 g
- tojássárgája: 320 g (16 db)
- vanília

Az angol krém készítése:

- a tejet a vaníliával felforraljuk,
- a tojássárgáját a cukorral kihabosítjuk, hozzáöntjük a forró vaníliás tejet, és 85 °C-ra hevítjük.

A krémet a tojássárgájában található, koaguláló (kicsapódó) fehérje sűríti be. Ha a krémhez lisztet is adunk, akkor a lisztben található keményítő tovább sűríti az angol krémet, így létrejön a sárgakrém (cukrászkrém).

Felhasználása: például mousse-ok készítéséhez. Az Esterházy-krém dióval vagy mandulával dúsított angol krém, amelyet vajjal és szeszesitallal lazítunk, ízesítünk.

Sárgakrém

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-311 számú, „Hagyományőrző cukrászipari termékek” című előírása alapján:

- a sárgakrém (cukrászkrém) „olyan krém, amely az angol krém alapanyagaitól annyiban tér el, hogy a sűrítést keményítő tartalmú anyagokkal fokozzák (búzaliszt, búzakeményítő, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő), és további feldolgozásakor lazíthatják melegen tojásfehérjehabbal, hideg állapotában pedig vajjal, tejszínhabbal.”

A sárgakrém ajánlott anyaghányada:

- tej: 1000 g
- liszt: 150 g
- tojássárgája: 120 g
- tojásfehérje: 180 g
- cukor: 250 g
- vaníliás cukor: 25 g (½ rúd vanília)

A felhasznált liszt max. 30%-át helyettesíthetjük keményítővel (búza-, kukorica-, burgonyakeményítő).

A sárgakrém készítése:

- A lisztet a tej egy részével csomómentes péppé keverjük.
- A többi tejet a vaníliával/vaníliás cukorral felforraljuk.
- A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük.
- A forró tejet állandó keverés közben a pépre öntjük, először a tojássárgája nélkül főzzük, majd hozzáadjuk az átkevert tojássárgáját, és addig főzzük, míg sűrű nem lesz, és a krém pöfögni nem kezd.
- Ezután hevítés közben hozzáadjuk, és habverővel óvatosan belekeverjük a tojásfehérjehabot.

101. ábra: Sárgakrém készítése

A sárgakrém készítése során elkövethető hibák:

- **Elfolyik a krém**: a hiba oka, hogy nem főzzük a sárgakrémet pöfögésig.
- **Nehéz-tömör a krém**: ha a tojásfehérjehab szerkezete nem megfelelő (folyós vagy túlvert), illetve túl sokáig kevertük a habot a krémbe.
- **Csomós a krém**: ha nem keverjük el csomómentesen a lisztet és a tejet, illetve a forró tej öntésekor nem jól keverjük el a pépet.
- **Leég a krém**: ha a sárgakrémet főzés során nem keverjük megfelelően. Az égett, kozmás krém, fogyasztásra alkalmatlan.

Felhasználása: például krémes, képviselőfánk készítéséhez.

Pudingkrém

A pudingkrém ajánlott anyaghányada:

- tej: 1000 ml
- cukor: 250 g
- krémpor: 80 g
- vaníliás cukor: 10 g

A pudingkrém készítése:

- A krémport a tej egy részével csomómentes péppé keverjük.
- A maradék tejet a cukorral, és a vaníliás cukorral felforraljuk.
- A forró tejet állandó keverés közben a pépre öntjük, majd addig főzzük, míg sűrű nem lesz, és pöfögni nem kezd.

102. ábra: Pudingkrém készítése

A pudingkrém ízesítésével készíthetünk csokoládés, kávés, sós karamelles, mogyorós, gyümölcsös stb. főzött krémet.

Felhasználása: például a főzött krémet tartalmazó alapvajkrém, pohárkrémek készítéséhez.

A pudingkrémet – a sárgakrémnél leírtak szerint – lazíthatjuk tojásfehérjehabbal is. Ebben az esetben például a képviselőfánk töltésére is felhasználhatjuk.

Süthető vaníliakrém

A süthető vaníliakrém ajánlott anyaghányada:

- tej: 1000 g
- tojássárgája: 200 g
- cukor: 400 g
- vaníliás süthető krémpor: 150 g

Készítése módja megegyezik a sárgakrém készítésével. Süthető vaníliakrémet hidegen keverhető krémpor segítségével is készíthetünk.

Felhasználása: hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények, croissant kiflik töltésére.

Tojáshabkrém

A tojáshabkrém ajánlott anyaghányada:

- tojásfehérje: 30 g (1 db)
- cukor: 70 g
- víz: 30 g

A tojáshabkrém készítése:

- A cukor kétharmad részét vízzel besűrítjük, gyűrűs hólyagbuborék próbáig (119-120 °C), közben a tojásfehérjét a cukor egyharmadával habbá verjük.
- A cukorszörpöt vékony sugárban, állandó keverés mellett a habba csurgatjuk. A habot ezután kihűlésig tovább verjük.

Felhasználása: például Rákóczi-túrós lepény, habroló készítéséhez.

Gyümölcsvelő felhasználásával készíthetünk **gyümölcsös ízesítésű tojáshabkrémet** is.

A gyümölcsvelővel készült tojáshabkrém készítése abban tér el az előzőekben leírtaktól, hogy a gyümölcsvelőt a tojásfehérjével verjük habbá.

A nagy pektintartalmú gyümölcsvelők (pl. málna, alma) a tojásfehérjével és a cukorral habbá verhetők. A tojáshabkrémet mogyoróval, dióval, olvasztott csokoládéval stb. is ízesíthetjük.

Felhasználása: például Női szeszélyhez, málnahabos termékhez.

Gőzkrém

A gőzkrém ajánlott anyaghányada:

- tej vagy víz: 200 g
- cukor: 650 g
- vaníliás cukor: 10 g
- tojássárgája: 200 g

A gőzkrém készítése:

- A tojássárgáját a cukor 1/3 részével kihabosítjuk.
- A maradék cukrot és a vaníliás cukrot a tejjel (vagy vízzel) felforraljuk, ráöntjük a tojássárgájára, majd állandó keverés mellett forráspontig hevítjük.
- Az elkészült krémet – keverőgép segítségével – kihűlésig keverjük.

Felhasználása: alapvajkrémek lazítására.

Ellenőrző kérdések

1. *Mi az angol krém? Hogyan történik a készítése?*
2. *Mi a különbség az angol krém és a sárgakrém között? Hogyan történik a sárgakrém elkészítése? Milyen termékek töltésére használhatjuk?*
3. *Mi a különbség a pudingkrém és a sárgakrém között?*
4. *Hogyan történik a pudingkrém elkészítése? Milyen termékek töltésére használhatjuk?*
5. *Hogyan készül a tojáshabkrém? Milyen termékekhez használhatjuk fel?*

Tejszínkrémek

A tejszínkrémekkel töltött sütemények rendkívül kedveltek a fogyasztók körében. Az utóbbi időben ezeknek a termékeknek az előretörése tapasztalható, a vajkrémmel töltött süteményekkel szemben. A tejszínkrémek közös jellemzője, hogy fő tömegüket a tejszín adja. Készítésük során a tejszínt habbá verjük.

A tejszín habbá verésének szabályai a következők:

- A tejszínhab alapanyaga a legalább 30% tejzsírt tartalmazó habtejszín. A zsírdús habtejszín – amelynek zsírtartalma legalább 35% – könnyebben habbá verhető, és a habja is tartósabb.
- A habbá verés előtt a habtejszínt legalább 12 órán keresztül 1-5 °C-on kell tartani.
- A habbá verés történhet kézzel, habverő- és habfúvó géppel. A habbá verés módjától függően változik a tejszínhab térfogata. A legnagyobb mértékű térfogatnövekedés a habfúvógép alkalmazásával érhető el. 1 l tejszínből átlagosan 2,5 l hab lesz.
- A cukrot csak akkor adjuk a habhoz, ha már félig felvertük.
- Az elkészült tejszínhab állás közben összeeshet, vagy levet engedhet, ezért a tejszínhab stabilizálására langyos zselatinoldatot, vagy habfixáló porokat használunk fel.

A növényi zsiradékot tartalmazó habok esetében a tejszínes megnevezés nem alkalmazható.
A következőkben a tejszínkrémek különböző fajtáival ismerkedünk meg.

Cukrozott tejszínhab

A tejszínhabot az előzőekben leírtak szerint készítjük el. 1000 g habtejszínhez 50 g cukrot adagolunk.

A tejszínhab összeesését megakadályozhatjuk, ha tejszínliterenként:

- 50 g habfixálót, vagy
- 10 g oldott, langyos zselatint használunk fel. A zselatint 100 g vízben duzzasztjuk, felmelegítve feloldjuk, majd 40 °C-ra visszahűtve keverjük a habba.

A zselatinoldatot nem szabad forrón hozzákeverni a tejszínhabhoz, mert elfolyik tőle. Lédúsabb tejszínkrémek esetében a zselatin mennyiségét kissé meg kell növelni, hogy a töltelék stabilabb legyen.

Felhasználása: például habroló, indiánerfánk, tejszínes képviselőfánk, franciakrémes töltésére.

Ízesített tejszínkrémek

Készítésük során 1000 g cukrozott tejszínhabhoz a következő ízesítőanyagokat adagoljuk:

- **Gyümölcsös tejszínkrém** (málna, eper, áfonya, sárgadinnye, ananász, körte, ribizli, citrom, barack stb.): 300-500 g gyümölcsvelőt vagy posírozott gyümölcsöt, ízlés szerint citromsavat. Citrom- és narancs tejszínkrémhez ~100 g citrom- vagy narancslevet, citromhéjat, cukrozott narancshéjat.
- **Gesztenyés tejszínkrém:** 400 g gesztenyemasszát, rumot. A gesztenyemasszát rummal megpuhítjuk, belekeverjük a langyos zselatinoldatot, majd a tejszínhabbal lazítjuk.

103. ábra: Gesztenyés tejszínkrém készítése

- **Diós tejszínkrém:** 100-200 g darált diót, citromhéjat, fahéjat, rumot. A tejszínhab kb. 1/3 részét a pörkölt, darált dióval, citromhéjjal, fahéjjal, és a rummal elkeverjük, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.
- **Mogyorós (mandulás) tejszínkrém:** 100-120 g mogyorópralinét.
- **Kávés tejszínkrém:** kevés langyos vízben oldott nescafét, vagy kávésűrítményt. A tejszínhab kb. 1/3 részével elkeverjük a langyos vízben feloldott nescafét, vagy a kávésűrítményt, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.
- **Kakaós tejszínkrém:** 60-80 g kakaóport.

Az ízesített tejszínkrémek közé tartozik a **csokoládés tejszínkrém** is.

A csokoládés tejszínkrém ajánlott anyaghányada

- tejszínhab: 1000 g
- étcsokoládé: 300 g
- porcukor: 40 g

Az olvasztott étcsokoládéval elkeverjük a porcukrot, hozzáadjuk a tejszínhab kb. 1/3 részét, majd a többi habbal óvatosan lazítjuk. A csokoládés tejszínkrém nem tartalmaz langyos zselatinoldatot, mert az olvasztott csokoládé kakaóvajtartalma teljesen elegendő ahhoz, hogy a tejszínkrém stabilan megálljon.

Felhasználása: például a Rigójancsi töltésére.

104. ábra: Csokoládés tejszínkrém készítése

Oroszkrém

Ajánlott anyaghányad:

- sárgakrém: 1000 g
- tejszínhab: 1000 g
- rum: 150 g
- mazsola: 70 g
- vegyes cukrozott gyümölcs: 50 g
- zselatin

Az oroszkrém készítése:

- Első lépésként a cukrozott gyümölcsöt és a mazsolát rumban (vagy triple sec-ben) áztatjuk. Ízesítésként cukrozott narancshéjat is felhasználhatunk.
- Elkészítjük a tojáshab nélküli sárgakrémet, vagy a pudingkrémet, a sárgakrémhez hozzáadjuk a rumban áztatott mazsola, és cukrozott gyümölcs keverékét, valamint a rumot.
- A végén tejszínhabbal lazítjuk, majd hozzáadjuk langyos zselatinoldatot.

Felhasználása: Oroszkrém torta, -szelet töltésére.

105. ábra: Oroszkrém készítése

Ismétlés

Hogyan történik a tojáshab nélküli sárgakrém és a pudingkrém elkészítése?

Tejszínes túrókrém

Ajánlott anyaghányad:

- tejszínhab: 1000 g
- tehéntúró: 500 g
- porcukor: 200 g
- citromhéj: 30 g
- vaníliás cukor: 20 g
- citromlé
- langyos zselatinoldat (vagy habfixáló)

A túrót a cukorral, citromhéjjal és a vaníliás cukorral kikeverjük, citromlével ízesítjük. A tejszínhab kb. 1/3 részét belekeverjük, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.

Felhasználása: például a tejszínes túrótorta, tejszínes túrószelet készítéséhez.

Tejszínes joghurtkrém

Ajánlott anyaghányad:

- tejszínhab: 1000 g
- natúr joghurt: 1000 g
- porcukor: 250 g
- citromhéj: 5 g
- langyos zselatinoldat (vagy habfixáló)

A natúr joghurtot a porcukorral és a citromhéjjal elkeverjük, hozzáadjuk a tejszínhab kb. 1/3 részét, a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.

A tejszínes joghurtkrémet készíthetjük gyümölcsös ízben is.

Ebben az esetben felhasználhatunk:

- a natúr joghurt helyett darabos gyümölcsöt tartalmazó gyümölcsjoghurtot,
- vagy gyümölcsvelőt, amelyet a natúr joghurttal keverünk el.

Felhasználása: például tejszínes joghurttorta, tejszínes joghurtszelet készítéséhez.

106. ábra: Málnás joghurtkrém készítése

Tiramisu krém

Ajánlott anyaghányad:

- tejszínhab: 1000 g
- mascarpone: 750 g
- porcukor: 120 g
- tojássárgája (pasztőrözött): 75 g
- langyos zselatinoldat (vagy habfixáló)

A tiramisu krém készítéséhez mascarpone szükséges. A mascarpone tejszínből készült, fehér színű, natúr krémsajt. Lombardiából származik (Olaszország), világszerte ismertté a tiramisu desszert tette.

A tiramisu desszert – a tiramisu krém nyers tojássárgája tartalma miatt – a kockázatos desszertek közé tartozik. A mikrobiológiai kockázat csökkentése érdekében pasztőrözött tojássárgájával dolgozzunk, vagy a tojásanyagot a felhasználás előtt hőkezeljük.

A tiramisu krémet többféleképpen készíthetjük:

- A mascarpone sajtot a porcukorral, és a pasztőrözött tojássárgájával kikeverjük, hozzáadjuk a tejszínhab kb. 1/3 részét, a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.
- A tiramisu krémet úgy is készíthetjük, hogy a tojássárgáját a cukorral 75 °C-ig melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. A habbá vert tojássárgájához hozzáadjuk a mascarpone sajtot, majd a simára kevert krémet a felvert tejszínhabbal lazítjuk. A krémet rummal, és kevés sóval is ízesíthetjük.

Tejszínes karamellkrém

A tejszínes karamellkrém készítése:

- A cukrot aranybarnára karamellizáljuk, forró tejszínnel felöntjük, felfőzzük, majd lehűtjük.
- A karamellt kevés tejszínhabbal lazítjuk, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.

Felhasználása: például a kastélytorta készítéséhez.

107. ábra: Tejszínes karamellkrém készítése

Tejszínes borkrém

Ajánlott anyaghányad:

- félédes- vagy édes fehérbor: 1000 g
- tojássárgája: 240 g
- cukor: 200 g
- zselatin: 40 g
- víz: 200 g
- tejszínhab: 1000 g

A tejszínes borkrém készítése:

- A tojássárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáöntjük a fehérbort, majd állandó keverés mellett 85 °C-ig hevítjük.
- Hozzákeverjük a beáztatott zselatint és lehűtjük.
- Ha elérte a 20 °C-os hőmérsékletet, tejszínhabbal lazítjuk, és azonnal felhasználjuk.

Felhasználása például formában töltött desszertek, pohárkrémek, tejszínes torták készítéséhez.

Ellenőrző kérdések

1. *Mi a tejszínkrémek közös jellemzője?*
2. *Melyek a tejszín habbá verésének szabályai?*
3. *Milyen ízben készülhetnek a tejszínkrémek?*
4. *Hogyan történik az oroszkrém készítése?*
5. *Mire kell ügyelni a tiramisu krém készítése során?*

Vajkrémek

A vajkrémek magas zsiradék- és cukortartalmú töltelékek. Fogyasztásuk – az emberi szervezet számára – nagy energiabevitelt jelent, ezért nem korszerűek. Ennek ellenére a kikészített sütemények nagy részét vajkrémekkel töltjük.

Ennek okai:

- jól ízesíthetők,
- a tejszínkrémekkel szemben könnyebben kezelhetők,
- hosszabb ideig eltarthatók.

A vajkrém elnevezés csak akkor használható, ha vajjal készítjük a tölteléket. Margarinnal készülő krém esetén a megnevezés: alapvajkrém helyett alapkrém, például csokoládés vajkrém helyett csokoládékrém.

Először úgynevezett alapvajkrémet készítünk, majd ehhez adagoljuk az ízesítőket.

Alapvajkrémek

Az alapvajkrémeknek két csoportja van:

- hagyományos-,
- főzött krémet tartalmazó alapvajkrémek.

Hagyományos alapvajkrémek

A hagyományos alapvajkrém lehet:

- fondánnal-,
- cukorszörppel-,
- tojáshabbal készített alapvajkrém.

A fondánnal készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- vaj: 1000 g
- fondán: 500 g

Alapvajkrém készítése fondánnal:

- A szobahőmérsékletű vajat kihabosítjuk, majd apránként hozzáadagoljuk a puha fondánt.
- Addig keverjük, amíg könnyű, laza, habos szerkezetűvé nem válik a krém.

A cukorszörppel készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- vaj: 1000 g
- cukor: 800 g
- víz: 300 g

Alapvajkrém készítése cukorszörppel:

- A cukorból és vízből – a főzött cukorkészítményeknél tanultak szerint – cukorfőzetet készítünk, amelyet 107-112 ºC-ra, erős szálpróbáig besűrítünk, majd kihűtjük.
- A szobahőmérsékletű vajat kihabosítjuk, majd apránként hozzácsurgatjuk a lehűtött szirupot, ügyelve arra, hogy a krém ne ikrásodjon ki.

A tojáshabbal készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- vaj: 1000 g
- tojásfehérje: 100 g
- cukor: 800 g
- víz: 260 g

Alapvajkrém készítése tojáshabbal:

- A tojásfehérjét a cukor ¼ részével habbá verjük.
- A maradék cukorból és vízből – a főzött cukorkészítményeknél tanultak szerint – cukorfőzetet készítünk, melyet 120 ºC-ra, hólyagpróbáig besűrítünk.
- A felvert habhoz hozzácsurgatjuk a forró cukorszirupot, majd kihűlésig keverjük.
- A szobahőmérsékletű vajat kihabosítjuk, majd apránként hozzáadjuk a tojáshabot.

Főzött krémet tartalmazó alapvajkrémek

Főzött krémet tartalmazó alapvajkrémet háromféle módon készíthetünk, sárgakrém (cukrászkrém), pudingkrém, vagy gőzkrém felhasználásával.

A sárgakrémmel készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- tej: 500 g
- cukor: 500 g
- liszt vagy krémpor: 50 g
- tojássárgája: 60 g
- vaj: 1000 g
- vaníliás cukor: 10 g

Alapvajkrém készítése sárgakrémmel:

- A tanultak szerint sárgakrémet készítünk, kihűtjük. Kihűlés után simára keverjük.
- A szobahőmérsékletű vajat kihabosítjuk, majd apránként hozzáadagoljuk a sárgakrémet.

A pudingkrémmel készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- tej: 1000 g
- cukor: 800 g
- krémpor: 200 g
- vaj: 1250 g

Alapvajkrém készítése pudingkrémmel:

- A tanultak szerint pudingkrémet készítünk, kihűtjük. Kihűlés után simára keverjük.
- A szobahőmérsékletű vajat kihabosítjuk, majd apránként hozzáadagoljuk a pudingkrémet.

A gőzkrémmel készített alapvajkrém ajánlott anyaghányada:

- vaj: 1000 g
- fondán: 500 g
- gőzkrém: 600 g

Alapvajkrém készítése gőzkrémmel

- A tanultak szerint elkészítjük a gőzkrémet.
- A szobahőmérsékletű vajat a fondánnal habosra keverjük, majd apránként hozzáadjuk a gőzkrémet.

108. ábra: Főzött krémet tartalmazó alapvajkrém készítése

A főzött krémet tartalmazó alapvajkrémek készítése során ügyelni kell arra, hogy az elkészített főzött krém (sárgakrém, pudingkrém, gőzkrém) felülete ne bőrösödjön, mert különben a vajkrém csomós lesz.

A bőrösödést megakadályozhatjuk:

– ha a megfőzött krém felületére még forrón fóliát terítünk, vagy

– a megfőzött krém felületére még forrón vajat csipkedünk.

Az alapvajkrémek felhasználásával különböző ízesített vajkrémeket készíthetünk, amelyek elnevezése a hozzáadott ízesítőanyagok alapján történik.

Ízesített vajkrémek

1000 g alapvajkrémhez adagolt ízesítőanyagok javasolt mennyisége:

csokoládés vajkrém	1200 g párizsi krém alap, vagy 300-400 g olvasztott csokoládé
gyümölcsös vajkrém	250-300 g áttört, posírozott gyümölcs, vagy 150-200 g gyümölcsvelő, vagy 150 g gyümölcsszörp (pl. málna-, meggy-, ribiszkeszörp)
citromos, narancsos vajkrém	100 g gyümölcslé
diós vajkrém	200 g darált, pörkölt dió, 30 g rum, fahéj, citromhéj

marcipános vajkrém	200 g egyszeres marcipán, 30 g cseresznyepálinka (A marcipánt a cseresznyepálinkával megpuhítjuk.)
mogyorós vajkrém	120 g mogyoróspraliné
gesztenyés vajkrém	400 g gesztenyemassza, 30 g rum (A gesztenyemasszát a rummal megpuhítjuk.)
kávés vajkrém	10 g Nescafé (kevés vízben feloldva)
karamell vajkrém	150 g cukor, 100 g tejszín A cukrot aranybarnára olvasztjuk, felöntjük a forró tejszínnel, besűrítjük, majd kihűtjük.
grillázs vajkrém	250 g karamell vajkrém, 150 g darált grillázs

Feladat

A következő képek segítségével ismertesse a csokoládés- és a gesztenyés vajkrém készítését!

109. ábra: Csokoládés vajkrém készítése

110. ábra: Gesztenyés vajkrém készítése

Ellenőrző kérdések

1. *Mi az oka annak, hogy a vajkrémek használata ennyire elterjedt?*
2. *Hogyan ítéljük meg - táplálkozás-élettani szempontból - a vajkrémeket?*
3. *Hogyan történik az alapvajkrémek készítése?*
4. *Milyen ízesített vajkrémeket készíthetünk?*

Tartós töltelékek

A tartós töltelékek több nemes anyagot tartalmaznak, így jobb minőségűek. Elkészítésük hőkezeléssel történik, ezért hosszabb ideig eltarthatók.

A tartós töltelékek közé tartozik a párizsi krém, rokokó krém, pralinékrém, és a trüffelkrém.

Párizsi krém

Az egyik legintenzívebb csokoládés ízű töltelék.

A párizsi krém ajánlott anyaghányada:

- cukor: 1000 g
- tejszín: 500 g
- vaníliás cukor: 30 g
- étcsokoládé: 250 g
- kakaópor. 200 g
- vaj: 250 g

A párizsi krém készítése

- A tejszínt a cukorral, és a vaníliás cukorral felforraljuk.
- Az apróra vágott csokoládét, vagy csokoládé pasztillát belekeverjük, majd ha maradéktalanul elolvadt, hozzáadjuk a kakaóport, végül a vajat.
- Az így kapott párizsi krém-alapot kihűlésig táblázzuk.

111. ábra: A párizsi krém készítése

A párizsi krém további ízesítésével készíthetünk például konyakmeggyes-, narancsos- (cukrozott narancshéj), mogyorós- (mogyorópraliné), és kávés párizsi krémet is.
Felhasználása: például szeletek, csemegék, marcipános sütemények, teasütemények töltésére. Segítségével készítjük például a rokokó krémet, de felhasználhatjuk csokoládés vajkrém készítése során is.

Rokokó krém

A rokokó krém ajánlott anyaghányada:
- alapvajkrém: 500 g
- párizsi krém: 1000 g

A rokokó krém a párizsi krém, és az alapvajkrém 1:1 arányú keveréke. A finomabb készítményeknél ez az arány 2/3 rész párizsi krém, 1/3 rész alapvajkrém.
Felhasználása: például rokokó torta, Stefánia-torta, piramis szelet töltésére.

Pralinékrém

A pralinékrémet praliné felhasználásával készítjük. A praliné mandulából és/vagy mogyoróból készült nugát.
A praliné készítéséhez felhasznált anyagok - hasonlóan a nugátokhoz - a mandula és/vagy mogyoró, cukor, kakaóvaj.
A praliné készítése:
- A mandulát és a mogyorót a tanultak alapján előkészítjük.
- A cukrot aranybarnára olvasztjuk, hozzákeverjük az olajos magvakat, majd márványasztalra öntjük, szétterítjük, és kihűtjük.
- Kihűlés után összetörjük, és hengergépen 2-3-szor áthengereljük.
- Hengerlés közben annyi kakaóvajat adagolunk hozzá, hogy elérjük a kívánt állagot.

A pralinét alapvajkrémhez, vagy egyéb alapkrémhez adagolva kapjuk a kész tölteléket.
Felhasználása: például csemegék, bonbonok töltésére, vajkrémek, tejszínkrémek ízesítésére.

Trüffel krém

A trüffel krém ajánlott anyaghányada:
- tejszín: 1000 g
- étcsokoládé: 1000 g
- vaníliás cukor: 50 g

A trüffel krémben a csokoládé és a tejszín aránya 1:1.

A trüffel krém készítése:

- A tejszínt a vaníliás cukorral felforraljuk.
- A csokoládét félig megolvasztjuk, ráöntjük a forró tejszínt, és addig keverjük, amíg a csokoládé teljesen fel nem olvad.
- Ezután fóliával letakarva, 1 napig pihentetjük, felhasználás előtt kihabosítjuk.

Felhasználása: például trüffel torta, csemegék, bonbonok töltésére.

Nézzen utána!

Mi az a ganache (ejtsd: ganázs)? Mi a különbség a ganache, és a párizsi krém között?

Magvakból készült töltelékek

Száraz diótöltelék

A száraz diótöltelék ajánlott anyaghányada:

- dió: 1000 g
- porcukor: 600-700 g
- vaníliás cukor: 20 g
- citromhéj: 20 g
- mazsola: 200 g
- fahéj

A száraz diótöltelék készítése:

- A mazsolát leforrázzuk, leszűrjük, kihűtjük.
- A többi összetevőt, a mazsolával együtt, szárazon összekeverjük.

Felhasználása: például zserbó, diós csiga, kelt kalácsok készítéséhez.

Olcsóbb készítmények esetében a dió 10-20%-át édesmorzsával helyettesíthetjük.

A száraz diótöltelék mintájára készíthetünk **száraz máktölteléket** is. Ebben az esetben nem adagolunk fahéjat.

Forrázott diótöltelék

A forrázott diótöltelék ajánlott anyaghányada:

- dió: 1000 g
- édesmorzsa: 200 g
- víz: 400 g
- kristálycukor: 400 g
- méz: 200 g
- mazsola: 200 g
- narancshéj: 150 g
- citromhéj: 30 g
- vaníliás cukor: 50 g
- fahéj: 30 g

A forrázott diótöltelék készítése:

- A darált diót az édesmorzsával, és a fahéjjal összekeverjük.
- A vizet, cukrot, mézet, mazsolát, darált narancshéjat, citromhéjat, és a vaníliás cukrot felforraljuk, majd ráöntjük a diós keverékre, elkeverjük, és kihűtjük.

A felhasznált méz megakadályozza a töltelék kikristályosodását.

Felhasználása: például pozsonyi kifli, bejgli, svájci kifli készítéséhez.

A forrázott diótöltelék mintájára készíthetünk **forrázott máktölteléket** is. Ebben az esetben nem adagolunk fahéjat.

Felhasználható például: pozsonyi kifli, bejgli készítéséhez.

Dióhab töltelék

A dióhab töltelék ajánlott anyaghányada:

- tojásfehérje: 250 g
- kristálycukor: 250 g
- darált dió: 80 g
- édesmorzsa: 80 g
- fahéj: 15 g

A dióhab töltelék készítése:

– A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük.
– A darált diót, édesmorzsát, és a fahéjat összekeverjük, majd óvatosan hozzákeverjük a felvert tojáshabhoz. Nem szabad sokáig keverni, mert a hab összeesik, és elfolyik.

Felhasználása: búrkifli készítéséhez.

112. ábra: Dióhab töltelék készítése

A dióhab tölteléket meleg úton is készíthetjük:

– A cukor 2/3 részéből, és a vízből - gyűrűs hólyagpróbáig - szirupot főzünk.
– A tojásfehérjét az 1/3 cukorral habbá verjük, hozzácsurgatjuk a cukorfőzetet, majd kihűlésig keverjük.
– Végül hozzáadjuk a dió, és a fahéj keverékét.

Diópüré-töltelék

A diópüré-töltelék ajánlott anyaghányada:

– dió: 580 g
– édesmorzsa: 100 g
– tej: 200 g
– kristálycukor: 200 g

- méz: 80 g
- narancshéj: 80 g
- citromhéj: 20 g
- vaníliás cukor: 20 g
- fahéj: 12 g
- rum

A diópüré-töltelék készítése

- A darált diót az édesmorzsával, és a fahéjjal összekeverjük.
- A tejet, cukrot, mézet, darált narancshéjat, citromhéjat, és a vaníliás cukrot felforraljuk, ráöntjük a diós keverékre, elkeverjük, majd kihűtjük.
- Kihűlés után hengergépen átengedve finomítjuk, majd rummal ízesítjük, puhítjuk.

Felhasználása: például Bécsi kocka, Bécsi mandulás linzer, édes teasütemények töltésére.

113. ábra: Diópüré-töltelék készítése

Resztelt töltelék

A resztelt tölteléket készíthetjük dió, mandula, mogyoró, és kókuszreszelék felhasználásával is. A kókuszreszelék kivételével, az olajos magvakat a felhasználás előtt ledaráljuk.

A resztelt diótöltelék ajánlott anyaghányada:

- darált dió: 100 g
- kristálycukor: 200 g
- tojásfehérje: 60 g
- citromhéj: 5 g

A resztelt diótöltelék készítése:

Az anyagokat összekeverjük, majd – állandó keverés mellett – 80-90 °C-ig hevítjük (reszteljük), és melegen ráöntjük a félig megsütött linzer lapra.

Felhasználása: a resztelt szelet töltésére.

Egyéb édes töltelékek

Az egyéb édes töltelékek közé tartozik:

– a süthető túrótöltelék, a süthető édes sajtkrém, a szeszesitallal puhított marcipán, a puncs töltelék, és a nemes hulladékból készült töltelékek.

A süthető túrótöltelék ajánlott anyaghányada:

– tehéntúró: 1000 g
– kristálycukor: 300 g
– tojássárgája: 120 g
– búzadara: 50 g
– mazsola: 100 g
– vaníliás cukor: 50 g
– citromhéj: 20 g
– só

A süthető túrótöltelék készítése:

– A túrót szitán áttörjük, majd összekeverjük a receptben szereplő anyagokkal. A túró áttörésével szép, egyenletesen sima, krémes tölteléket kapunk.
– A süthető túrótöltelék összeállítása során fontos, hogy a cukrot csak közvetlenül a felhasználás előtt keverjük a töltelékbe, ellenkező esetben a töltelék elfolyik. Szintén nagyon könnyen ellágyul a töltelék, ha sokáig keverjük a cukorral.

Felhasználása: például rétes, lepény, pite, bukta, ökörszem készítéséhez.

114. ábra: Süthető túrótöltelék készítése

A süthető édes sajtkrém ajánlott anyaghányada:

– krémsajt: 800 g
– tejföl: 340 g
– étkezési keményítő: 30 g
– kristálycukor: 230 g
– tojás: 150 g

A süthető édes sajtkrém készítése:

A krémsajtot a tejföllel simára keverjük, hozzáadjuk a cukorral elkevert keményítőt, végül az egész tojásokat.

Felhasználása: sajttorta készítéséhez.

A **szeszesitallal puhított marcipánt** teasütemények, bonbonok töltésére használhatjuk fel. **Az egyszeres étkezési marcipánt puhítására használhatunk:**

- pálinkát: fehér színű-,
- rumot: rózsaszínű-,
- mandula- vagy pisztácia likőrt: zöld színű-,
- császárkörte likőrt: sárga színű töltelék esetében.

115. ábra: Szeszesitallal puhított marcipán készítése

A **puncstölteléket** leggyakrabban a puncstorta töltésére használjuk, de tölthetünk vele szeletet, minyont, és desszertet is. Készítése megtalálható a puncstortánál.

A **nemes hulladék** a tésztavégekből, a süteményszélekből, és a kiszúrás után visszamaradt süteménydarabokból tevődik össze. Gyűjtése egy külön edényben (fedetten), tárolása hűtőben történik (2 napon belül fel kell használni). A tejszínes süteményvégek nem használhatók fel nemes hulladékként. A nemes hulladékot ízesíthetjük különböző magvakkal, szeszesitalokkal, krémekkel.

Felhasználása: például minyonok (gulyás minyon), desszertek töltésére.

116. ábra: Töltelék készítése nemes hulladék felhasználásával

3.2.2. Sós töltelékek

A sós töltelékeket különböző teasütemények és uzsonnasütemények készítéséhez használhatjuk fel.

A sós töltelékeknek két nagy csoportja van:

– a kisült tésztába tölthető-,

– a nyers tésztába tölthető sós töltelékek.

Kisült tésztába tölthető sós töltelékek

Ebbe a csoportba csak olyan töltelékek sorolhatók, amelyek már hőkezelt, fogyasztásra alkalmas alapanyagokat tartalmaznak. Ilyen anyagok például a sajt, gépsonka, májkrém, szalámi, főtt tojás, túró stb.

Sajtkrém

A sajtkrém ajánlott anyaghányada:

– tejszín: 1000 g

– sajt: 500 g

– tojássárgája: 400 g

– só: 20 g

– vaj: 1000 g

– bors, mustár

A sajtkrém készítése:

- A tojássárgáját kevés tejszínnel elkeverjük, majd hozzáadjuk a reszelt sajtot és a sót.
- A többi tejszínt felforraljuk, ráöntjük a sajtos pépre, és állandó keverés mellett forráspontig hevítjük. Kihűtjük.
- A vajat habosra keverjük, majd hozzáadjuk a kihűlt sajtkrém-alapot és elkeverjük.
- Kevés mustárral és borssal ízesíthetjük.

117. ábra: Sajtkrém készítése

Még ízletesebb sajtkrémet készíthetünk, ha a reszelt sajt egy részét füstölt sajttal helyettesítjük. Készíthetjük kevesebb sajttal és tojássárgájával, ez esetben a kívánt sűrűség eléréséhez lisztet is fel kell használnunk.

A sajtkrém ízesítésével készíthető krémek:

- A májas krém, amikor a sajtkrémhez májkrémet, vagy kenőmájast keverünk.
- A tojáskrém esetében a sajtkrémhez áttört, főtt tojást keverünk, borssal, mustárral ízesítjük.
- A halas krém készítésekor a sajtkrémhez villával összetört olajos halat, vagy áttört szardíniát keverünk.

Felhasználása: töltött sós teasütemények, szendvicsek készítéséhez.

118. ábra: Tojáskrém készítése

Körözöttes krém

A körözöttes krém ajánlott anyaghányada:

- tehéntúró: 500 g
- juhtúró: 250 g
- vaj: 250 g
- só: 20 g
- őrölt kömény: 5 g
- fűszerpaprika: 10 g
- reszelt hagyma: 20 g

A körözöttes krém készítése:

A tehéntúrót és a juhtúrót szitán áttörjük, majd a vajjal kikeverjük, fűszerekkel ízesítjük. A körözöttes krémet is lazíthatjuk kevés sajtkrémmel, így könnyebben dresszírozható, alakítható.

Felhasználása: töltött sós teasütemények, uzsonnasütemények, szendvicsek készítéséhez.

Sonkakrém

A sonkakrém készítése:

- A sonkát megdaráljuk, és azonos mennyiségű vajjal habosra keverjük.
- Ízesíthetjük sóval és borssal.

A sonkakrém mintájára kolbász- és szalámikrémet is készíthetünk.

119. ábra: Sonkakrém készítése

Nyers tésztába tölthető sós töltelékek

Ebbe a csoportba tartozó töltelékek készítéséhez felhasználhatunk hőkezelés nélküli alapanyagokat (pl. nyers tojást, húst). Mivel ezek a töltelékek együtt sülnek a tésztával, a töltelékben lévő nyersanyagok hőkezelése a sütés során megy végbe.

A nyers tésztába tölthető sós töltelékek közé tartozik:

– a kapros túrótöltelék, a tejmártás (besamel), a parajkrémes töltelék, a süthető sajttöltelék, a sonka-, kolbász-, gomba-, és a káposztatöltelék.

Kapros túrótöltelék

A kapros túrótöltelék ajánlott anyaghányada

– tehéntúró: 1000 g
– só: 20 g
– tojássárgája: 60 g
– aprított kapor: 50 g

A kapros túrótöltelék készítése:

– A túrót áttörjük, majd hozzákeverjük a tojássárgáját, a sót és a felaprított kaprot.

Felhasználása: rétesek, hasék, lepények készítéséhez.

Tejmártás (Besamel)

A tejmártás (Besamel) ajánlott anyaghányada:

– liszt: 150 g
– vaj: 150 g
– tej: 700 ml
– só, bors, szerecsendió

A tejmártás készítése:

– A vajból és a lisztből világos rántást készítünk.
– Folyamatos keverés mellett hozzáadjuk a felforrósított tejet, majd besűrítjük. Sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük.

Felhasználása: például parajkrémes, brokkolis töltelék készítéséhez.

Parajkrémes töltelék

A parajkrémes töltelék ajánlott anyaghányada:

- parajpüré: 400 g
- vaj: 40 g
- fokhagymapüré: 20 g
- egész tojás: 170 g
- ételízesítő. 20 g
- zsemlemorzsa: 70 g
- tejmártás: 100 g

A parajkrémes töltelék készítése:

- A fagyasztott parajpürét kiolvasztjuk, majd a felforrósított vajon átpároljuk.
- Hozzákeverjük a sót, az egész tojást, a zsemlemorzsát, az ízesítőanyagokat, és a tejmártást.

Felhasználása: hasék, töltött sós kosárkák készítéséhez.

Süthető sajttöltelék

A süthető sajttöltelék ajánlott anyaghányada:

- tejszín: 1000 g
- liszt: 230 g
- tojássárgája: 220 g
- sajt: 860 g
- só: 20 g
- bors, szerecsendió

120. ábra: A süthető sajttöltelék nyersanyagai

A süthető sajttöltelék készítése:

– A tejszínt a liszttel, és a tojássárgájával csomómentes péppé keverjük, majd hozzáadjuk a fűszereket, és a reszelt sajtot.
– A süthető sajttöltelék jól ízesíthető, például a sajt felét darált sonkával tudjuk helyettesíteni.

Felhasználása: például vajas-, vagy omlós tésztából készült kosárkák készítéséhez.

Sonkatöltelék

A sonkatöltelék ajánlott anyaghányada:

– füstölt sonka vagy tarja: 800 g
– tojássárgája: 240 g
– só: 15 g
– bors: 10 g

A sonkatöltelék készítése:

– A füstölt sonkát vagy tarját apróra vágjuk, majd hozzákeverjük a tojássárgáját, és az ízesítőanyagokat.

Felhasználása: például hasék készítéséhez.

Kolbásztöltelék

A kolbásztöltelék készítése:

– A lángolt paprikás kolbászt meleg vízben lemossuk, a bélhártyát lehúzzuk.
– Húsdarálón ledaráljuk, sóval, őrölt borssal ízesítjük, majd annyi tojássárgáját keverünk hozzá, hogy nyomózsákból könnyen alakítható legyen.

Mintájára készíthetünk **szalámis tölteléket** is.

Felhasználása: például hasé készítéséhez.

Gombatöltelék

A gombatöltelék készítése:

– A gombát megtisztítjuk, megmossuk, apróra vágjuk, majd sós vízben megfőzzük.
– Leszűrjük, tejben áztatott zsemlét, vajat, sót és borsot adunk hozzá.

Felhasználása: például töltött kosárkák készítéséhez.

Káposztatöltelék

A káposztatöltelék készítése:

– A fejes káposztát megmossuk, külső leveleit eltávolítjuk, feldaraboljuk, majd lereszeljük.
– Megsózzuk, állni hagyjuk, majd a levét kinyomkodjuk.
– Zsiradékot hevítünk, hozzáadjuk a cukrot, majd karamellizáljuk.
– Rátesszük a kinyomkodott káposztát, majd pirítjuk. Őrölt borssal ízesítjük.

Felhasználása: rétes, hasé, káposztás rúd, ill. rudacska készítéséhez.

121. ábra: Káposztatöltelék készítése

3.3. Bevonóanyagok, felhasználásuk bevonásra

A félkész-termékek egyik csoportját a bevonóanyagok alkotják, amelyeket a bevonás művelete során juttatunk a sütemények felületére. A bevonóanyagok egy részét a cukrászüzemek állítják elő, más részüket készen vásároljuk.

A bevonóanyagok csoportosítása

– Szobahőmérsékleten később dermedő bevonóanyagok: fondán, karamell, doboscukor, csokoládé, bevonómassza, zselé, tükörbevonó.
– Szobahőmérsékleten nem dermedő bevonóanyagok: krémek, habok (pl. tejszínhab, tojáshab).

Bevonás fogalma

Bevonáson azt a műveletet értjük, melynek során folyékony, később dermedő anyagot juttatunk a sütemények felületére. A sütemények felületét bevonhatjuk nem dermedő anyagokkal is, így különböző krémekkel és habokkal (pl. tojáshab és tejszínhab).

Bevonás célja

- a készítmény tetszetősebbé tétele,
- az ízhatás javítása, így az élvezeti érték növelése,
- az eltarthatósági idő meghosszabbítása.

A bevonás műveletei

- mártás,
- áthúzás,
- bevonás krémmel, habbal.

A **mártás** során a süteményt a szobahőmérsékleten később dermedő, felmelegített, folyékony bevonóanyagba mártjuk, majd kiemeljük. A bemártott süteményeket leggyakrabban áthúzórácsra (gitterrácsra) helyezzük, hogy a felesleges bevonóanyag lecsepegjen. Általában mártóvillával, vagy kézzel végezzük.

Az **áthúzás** során, a szobahőmérsékleten később dermedő, felmelegített, folyékony bevonóanyagot a sütemény felületére öntjük, és késsel elsimítjuk. A süteményeket rendszerint márványasztalra, vagy áthúzórácsra helyezzük.

A **krémmel, habbal történő bevonás** során a sütemény felületére krémet vagy habot adagolunk, majd kenőkés vagy kártya segítségével elsimítjuk. Leggyakrabban vajkrémes és tejszínes tortáknál, ill. szeleteknél alkalmazzuk.

122. ábra: Citromtorta bevonása krémmel

Fondán felhasználása bevonásra

A fondán jellemzőit, készítésének módját a főzött cukorkészítményeknél már megismertük.
A fondánt leggyakrabban torták, szeletek, minyonok, desszertek, tejszínhabos sütemények bevonására használjuk. A fondános bevonás előtt a sütemény felületét forró gyümölcsízzel vékonyan lekenjük, ezzel megakadályozzuk, hogy a fondán nedvességtartalmát a tészta magába szívja.

A fondánnal végezhetünk:

- mártást,
- áthúzást.

Fondános mártás

A fondán minőségétől függően kétféle mártási eljárást alkalmazunk, a magyar- és a francia mártást.

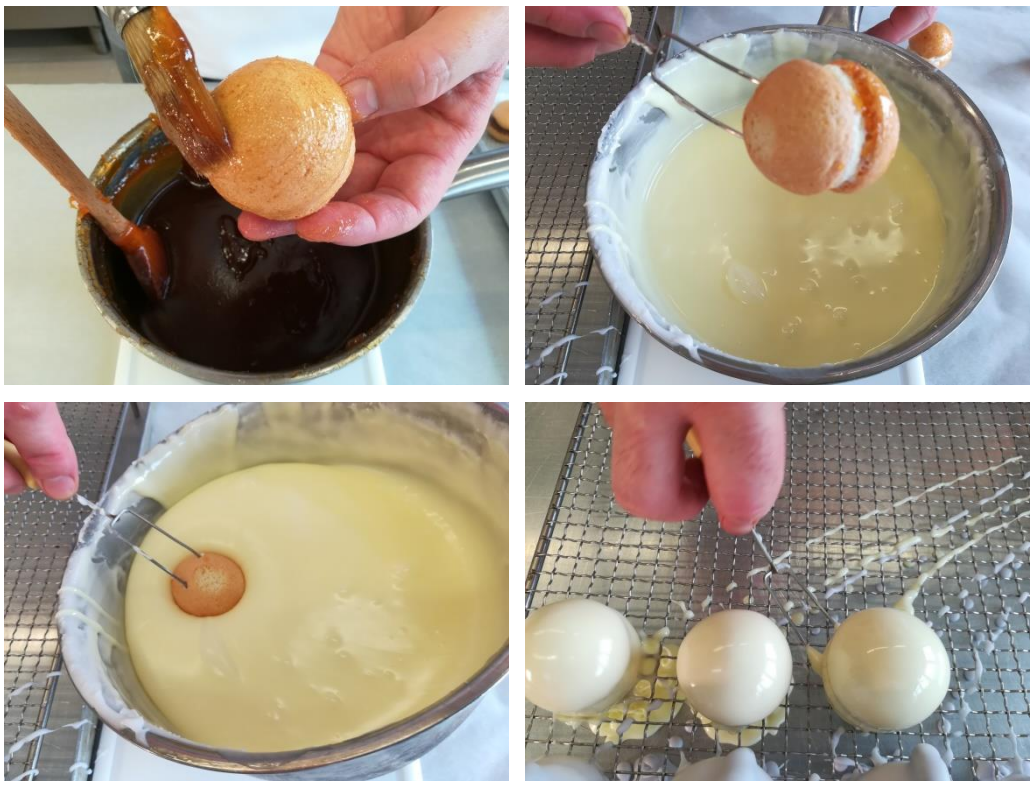
Magyar mártás

- A kristályosodást gátló-, vagy invertáló anyagot tartalmazó fondánt 40-45 ºC-ra melegítjük.
- A felmelegített fondánt szükség esetén színezzük, ízesítjük, hígítjuk. A hígítás történhet leiter cukorral, tojásfehérjével, vagy vízzel.
- A süteményt mártóvilla segítségével, az előkészített fondánba mártjuk, majd áthúzórácsra helyezzük, ahol a felesleges fondán lecsurog. A lecsurgott és megdermedt fondánt rácscukornak nevezzük.

Francia mártás

- Olyan fondánt használunk, amely nem tartalmaz sem kristályosodást gátló-, sem invertáló anyagot.
- Ezt a fondánt 55-60 ºC-ra melegítjük, szükség esetén színezzük, ízesítjük, hígítjuk. A hígítás ebben az esetben leiter cukorral, vagy vízzel történik. Tojásfehérjével való hígítást már nem alkalmazhatunk, mert a tojásfehérje ezen a hőmérsékleten kicsapódik.
- A mártást követően a felesleges fondánt enyhén lerázogatjuk a sütemény felületéről, így nem képződik rácscukor.

A francia mártás előnye, hogy rácscukor nélkül dolgozhatunk, és a fondános felület hosszabb ideig megtartja fényét, és tartósabb lesz.
A fondános mártást leggyakrabban a minyonok és a desszertek bevonása során alkalmazzuk.



123. ábra: Minyonok fondánba történő mártása

Fondán felhasználása áthúzáshoz

Az áthúzás során a 40-45 ºC-ra felmelegített, színezett, ízesített, hígított fondánnal leöntjük a süteményt, ha szükséges késsel elsimítjuk. Fondánnal húzzuk át például az Esterházy-torta tetejét, vagy a puncstorta felületét.

124. ábra: Puncstorta áthúzása fondánnal

A fondánnal történő bevonás hibái

- A fondán bevonat fénytelen, foltos, kemény lesz, ha túlmelegítjük a fondánt.
- A forró edénnyel érintkező bevonóanyag túlmelegszik, ha melegítés közben nem keverjük megfelelően a fondánt.
- Keverés közben a fondánba kerülő levegőbuborékok egyenetlenné teszik a bevonatot. A fondánt keskeny, hosszúkás fejű fakanállal, vagy a fakanálfejet élére állítva keverjük, így a bevonóanyag nem habosodik.
- Ha túlhígítjuk a fondánt, nem fedi be rendesen a sütemény felületét.
- Ha nem hígítjuk fel kellőképpen a fondánt, akkor nagyon vastag bevonatot képez.

Karamell és doboscukor felhasználása bevonásra

A karamell és a doboscukor készítésével a cukorkészítmények című témakörben már foglalkoztunk. A **karamellt** ritkán használjuk bevonásra, például cukrozott gyümölcsöket, gesztenyéből készült alakzatokat márthatunk ki benne. A **doboscukrot** leggyakrabban dobostető készítéséhez, és a tejszínes képviselőfánk tetejének kimártásához használjuk. A dobostető készítésével az olvasztott cukorkészítmények témakörben már foglalkoztunk.

Feladat

A következő ábrák segítségével ismételje át, hogyan történik a dobostető készítése?

125. ábra: Dobostető készítése

A tejszínes képviselőfánk tetejének kimártása során a doboscukrot kristálymentesre olvasztjuk, aranybarnára karamellizáljuk, majd belemártjuk a képviselőfánk hüvelyek felső részét. Ezt követően rögtön pörkölt, szeletelt mandulába forgatjuk.

126. ábra: Tejszínes képviselőfánk bevonása doboscukorral

Csokoládé felhasználása bevonásra

A csokoládét gyakran használjuk bevonásra, tortákat, szeleteket, tekercseket, csemegéket, tejszínhabos süteményeket, teasüteményeket húzhatunk át, illetve márthatunk a segítségével.

A csokoládé jellemzése

A csokoládé kakaómassza, kakaóvaj és cukor felhasználásával készül. Előállításával az édesipar foglalkozik.

A kakaómassza a trópusi kakaófa termésének a magjából, a kakaóbabból készül. A ***kakaófa*** *(Theobroma cacao) 6-8 m magas, örökzöld, törzsvirágzású (virágai, termései a fa törzsén, és a vastagabb ágain helyezkednek el). Évente kétszer szüretelik, megkülönböztetünk fő- és másodtermést. A másodtermés kisebb hozamú.*

127. ábra: A kakaófa a termésével (forrás: Wikipédia)

A kakaófa termése toktermés, melyben öt hosszanti sorban, 20-50 darab, hosszúkás, tojás alakú mag helyezkedik el.

128. ábra: A kakaófa termésének keresztmetszete, belseje, a kakaóbabok (forrás: Wikipédia, pixabay)

Az érett gyümölcsöket óvatosan lemetszik a fáról, hosszanti irányban felvágják, a magokat kiveszik a gyümölcsből, majd fermentálják, szárítják.

A fermentáció során, a magon megkötődött gyümölcshús lebomlik, elerjed. A külső folyamatok a kakaóbabban olyan összetett reakciókat váltanak ki, amelyek következtében a magokban eredetileg meglévő kellemetlen íz- és szaganyagok lebomlanak, és a kívánt aromaanyagok alakulnak ki. Ahhoz, hogy a kakaóbab jól szállítható és tárolható legyen, a kb. 50%-os víztartalmát 6-8%-ra kell csökkenteni. A szárítás az utolsó munkafolyamat, amit még az ültetvényeken végeznek el.

A kakaóbaboknak két fő fajtája van: *a criollo (krioljó), és a forastero (foraszteró).*

A criollonak nevezik a legjobb minőségű kakaófajtákat, amelyeknek a sziklevelei fehérek. Ebből a fajtából már alig található, a terméshozama kicsi, ezért termesztése nem gazdaságos.

A forastero megjelölést alkalmazzák a kevésbé jó minőségű fajtákra. A sziklevelei ibolyaszínűek, fái igénytelenek, hozamuk bőséges.

A kakaóbab kémiai összetétele:

- *kakaóvaj: 52-55%*
- *fehérje: 14%*
- *keményítő: 10%*
- *víz: 6-8%*
- *ásványi anyagok, csersav, szerves sav, teobromin (a koffeinhez hasonlóan élénkítő hatású, de kevésbé hat a szívműködésre).*

A kakaóbab kémiai összetételéből látható, hogy a legnagyobb mennyiségben jelenlévő, legértékesebb anyaga a kakaóvaj. A kakaóvaj határozza meg a csokoládé fizikai és érzékszervi tulajdonságait, így például a kristályosodási jellemzőket, textúrát, felületi fényt, kontrakciót (összehúzódást, zsugorodást), keménységet, formázhatóságot, hőállóképességet.

Az édesipari üzemekben a kakaóbabot tisztítás, válogatás után pörkölik, majd héjától megtisztítva, hengerek között finomra aprítják. Így kapják a képlékeny állományú kakaómasszát. A **kakaómassza** a csokoládé- és a kakaópor-gyártás nyersanyaga.

A csokoládé gyártásának műveletei:

- *A nyersanyagok (kakaómassza, kakaóvaj, cukor, esetleg járulékos anyagok) homogenizálása, amelynek eredményeképpen csokoládépaszta keletkezik.*
- *A csokoládépaszta finomaprítása, amelynek során a három alapkomponens szemcseméretét 50 µm-nél kisebb értékre csökkentik. A finomaprítás hatására a csokoládépasztából porszerű anyaghalmaz keletkezik.*
- *A finomítási művelet (konsolás) során a részecskék nem aprítódnak tovább, viszont a részecskék sarkai, élei lecsiszolódnak. Kialakul a csokoládé jellegzetes aromája.*

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírása szerint (MÉ 1-3-2000/36 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről):

- Az **étcsokoládé** olyan termék, amely kakaótermékekből és cukrokból készül, legalább 35% összes kakaó-szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj, és legalább 14% a zsírmentes kakaó-szárazanyag.
- A **tejcsokoládé** olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból, és tejből vagy tejtermékekből áll. Legalább 25% összes kakaó-szárazanyagot tartalmaz.
- A **fehércsokoládé** olyan termék, amely kakaóvajból, tejből vagy tejtermékekből, és cukrokból készül, és amely legalább 20% kakaóvajat, és legalább 14% tej szárazanyagot tartalmaz.

Nézzen utána!
Milyen szabályok vonatkoznak a csokoládédarára, a mártócsokoládéra (couverture), a Gianduja csokoládéra?

A 21. század cukrászipara két újfajta csokoládé felhasználásával bővült:

- **Ruby csokoládé:** A Ruby elnevezésű kakaóbabból hozták létre. Friss bogyós gyümölcsös íz, és a rubinvörös szín jellemzi, amelyek természetes módon vannak jelen benne. Semmilyen színezéket, aromát nem használnak hozzá az előállítása során.
- **Szőke csokoládé:** Fehércsokoládéból készül. Tejet, cukrot és kakaóvajat tartalmaz. Készítése során a fehércsokoládé hosszú és lassú hőkezelésen megy keresztül. A hőkezelés hatására a fehércsokoládéban lévő cukor karamellizálódik, és a csokoládé aranyszínűre, azaz szőkére változik. Ezáltal az íze egy kellemes karamell jelleget kap.

129. ábra: Ruby és szőke csokoládéból készült bonbonok

A csokoládé temperálásának célja

A csokoládét felhasználás előtt minden esetben temperálni kell.

A temperálás célja:

– annak elérése, hogy a csokoládé teljes kakaóvajtartalma stabil módosulatban kristályosodjék, és többségében kisméretű, homogén kristályokat tartalmazzon.

Tudomány

A kakaóvaj polimorf zsiradék, ami azt jelenti, hogy többféle kristályszerkezetben szilárdulhat meg.

A kakaóvajnak hat kristályszerkezetét különböztetjük meg:

– *alaptípusok: α, β', β.*
– *γ kristály: a kristályosodás kezdetén, az instabil α kristályok kialakulását megelőzően jön létre. Rövid életű, erősen instabil forma.*
– *α kristály: a legkevésbé stabil.*
– *β' kristály: viszonylag stabil, több alformára osztható.*
– *β kristály: értelmezhető alcsoportokban, megkülönböztetünk β(V) és β(VI) típust. A β(VI)-módosulat a legstabilabb.*

Az egyes kristálymódosulatok egymásba spontán is átalakulnak, mégpedig az energetikailag stabil állapot felé (monotróp polimorfia). Általánosságban az a jellemző, hogy az α kristályok gyors hűtés hatására jönnek létre, és viszonylag gyorsan átalakulnak β' kristállyá. Ez a viszonylag stabil szerkezet - a csokoládé lassú hűtése során - közvetlenül is kialakulhat, az α állapot felvétele nélkül. Végül az igen stabil β állapot, vagy a zsír–olvadék igen lassú hűtése következtében, vagy a β' állapotból, spontán átalakulással jön létre.

A stabil kristályformák létrehozása azért fontos:

- mert az instabil kristályformák stabillá alakulása közben hő szabadul fel, ami a kakaóvaj olvadásához vezet. Az olvadt kakaóvaj a felületre jutva megdermed, és szürkésfehér bevonatot képez. Ezt a jelenséget nevezzük a csokoládé kiszürkülésének.

A jól temperált csokoládé:

- fényes felületű,
- kagylós törésű (roppanós),
- bonbonok esetében a formából könnyen kivehető (a csokoládé kontrakciója, összehúzódása nagy).

A helytelenül temperált csokoládé:

- felülete matt, fénytelen, felszínén csíkok rajzolódnak ki.

A csokoládé temperálása egy előkristályosítási művelet, amely során az olvadékban (a megolvasztott csokoládéban) kristálygócokat alakítunk ki.

A kristálygócok kialakítása történhet:

- a hőmérsékleti paraméterek szabályozásával,
- esetenként a kakaóvajkristály stabil módosulatának beoltásával.

Tudomány

A temperálásnak három szakasza van:

- ***Első szakasz:*** *40-45 ºC-ról lehűtés 32 ºC-ra. Nagy mennyiségű stabil kristály keletkezik, nő a viszkozitás (sűrűbb lesz a csokoládé).*
- ***Második szakasz****: 32 ºC-ról lehűtés 28 ºC-ra. Újabb β-módosulat mellett kis mennyiségű instabil β'-módosulat is keletkezik, tovább nő a viszkozitás.*
- ***Harmadik szakasz****: 28 ºC-ról felmelegítés 29-32 ºC-ra. Az instabil kristályok megolvadnak, csökken a viszkozitás, könnyebben kezelhető lesz a csokoládé.*

A csokoládé temperálásának módszerei

A temperálás megkezdése előtt a csokoládét fel kell melegíteni, meg kell olvasztani.

A csokoládé felmelegítése történhet:

- Vízgőz felett: ügyeljünk arra, hogy víz egyáltalán ne kerüljön a csokoládéba, mert ekkor „összeugrik", és bevonásra alkalmatlanná válik.

- Mikrohullámú sütőben: különösen oda kell figyelni, mert a csokoládé nagyon könnyen megég.
- Csokoládémelegítő berendezésben.

A csokoládé olvasztásánál figyeljünk arra, hogy a hőmérséklete ne emelkedjen 50 ºC fölé, mert ekkor a kakaóvaj kiválik belőle. A tejcsokoládé, és a fehércsokoládé olvasztása során ellenőrizzük, hogy a hőmérséklete ne haladja meg a 40 ºC-ot, mert a benne lévő tejfehérje kicsapódik, a csokoládé csomóssá válik.

A csokoládét a temperálás előtt – szükség esetén – kakaóvajjal hígítjuk. A hígításhoz használt kakaóvaj mennyisége 0-20% között változik, függően attól, hogy milyen minőségű, valamint mekkora zsírtartalmú csokoládéval dolgozunk. A kakaóvaj kagylós törésűvé, roppanóssá teszi a csokoládét.

A csokoládé temperálásának módszerei:

- szétterítéses (táblázásos módszer),
- oltásos módszer,
- gépi temperálás.

1. A szétterítéses (táblázásos) módszer

- gyors, kis mennyiség is könnyen kezelhető vele.

A temperálás lépései az étcsokoládé esetében:

- Az étcsokoládét 40-45 ºC-ra melegítjük.
- ¾ részét márványasztalra öntjük, spaklival szétterítjük, majd spakli és kenőkés segítségével összehúzzuk. A műveletet többször megismételjük.
- A csokoládé hőmérsékletét érintőhőmérővel ellenőrizzük, 28 °C-ra hűtjük, majd visszahúzzuk a maradék csokoládéhoz.
- Összekeverjük, a temperálás hőmérsékletét érintőhőmérővel ellenőrizzük, 30-31 °C között kell lennie.
- A temperálást követően az étcsokoládé hőmérsékletének 30-31 ºC között kell maradnia.

A temperált csokoládé hőmérséklete:

- Étcsokoládé esetében: 30-31 °C,
- Tejcsokoládé esetében: 29 ºC,
- Fehércsokoládé (Ruby, szőke csokoládé) esetében: 28 ºC.

2. **Oltásos módszer**
   - Az étcsokoládét 40-45 ºC-ra melegítjük.
   - Annyi azonos minőségű csokoládéforgácsot vagy pasztillát keverünk hozzá, hogy elérjük a kívánt temperálási hőmérsékletet.

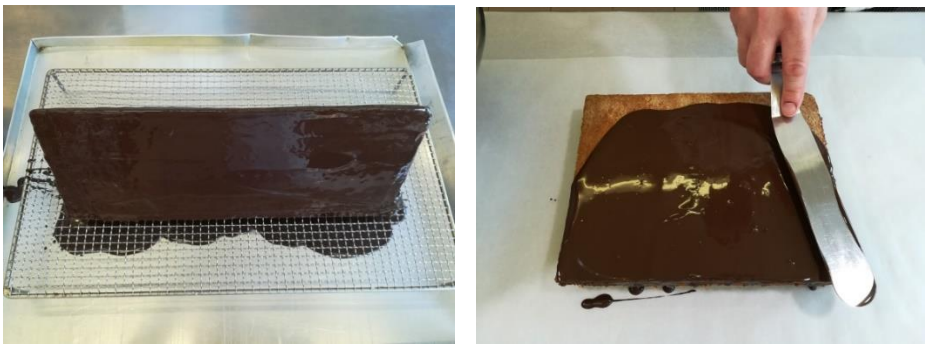
3. **Gépi temperálás**
   - A temperáló gép a csokoládét közvetlenül a megadott hőmérsékletre temperálja.

A csokoládét gyakran használjuk bevonóanyagként:

- **mártásra:** a süteményt a temperált csokoládéba mártjuk, majd áthúzórácsra (gitterrácsra) helyezzük, hogy a felesleges bevonóanyag lecsepegjen. Csokoládéba mártjuk például a csemegéket, egyes teasüteményeket.

130. ábra: Bambi csemege csokoládéba történő mártása

- **áthúzásra:** a temperált csokoládét a sütemény felületére öntjük, és késsel elsimítjuk. A süteményeket rendszerint áthúzórácsra, vagy papírra helyezzük. Csokoládéval uzsonnasüteményeket, tortákat, szeleteket, tekercseket, csemegéket, tejszínhabos süteményeket húzhatunk át. Jellegzetesen csokoládéval áthúzott termékek például a piramis szelet, Rigójancsi, Sacher-torta, lúdláb csemege, zserbó szelet.



131. ábra: Szeletek csokoládéval történő áthúzása

Bevonómassza felhasználása bevonásra

A bevonómassza abban különbözik a csokoládétól, hogy zsiradéktartalma kakaóvaj helyett, egyéb növényi zsiradék (pl. pálmazsír, kókuszzsír). A termék felületén a csokoládéhoz hasonló hatást kelt, de élvezeti értékében jelentősen elmarad a csokoládétól. A bevonómassza kapható ét-, tej-, és fehér bevonómassza formájában is.

A bevonómassza felhasználása:

- temperálni nem kell,
- 40-45 ºC-ra melegítjük, és szükség esetén étolajjal hígítjuk.

Zselé felhasználása bevonásra

A zseléket a cukrászatban leginkább a gyümölcsös készítmények bevonására, fényezésére használjuk fel. A zselé jellegzetes állagának kialakulásában fontos szerepet játszik a gélképző anyag.

A cukrászatban felhasznált zselésítő-, gélképző anyagok csoportjai:

- a szénhidrát alapú gélképzők: pektin, algakivonatok (agar-agar, karragenátok, alginátok), keményítő;
- a fehérje alapú gélképző: zselatin.

A fenti gélképző anyagok jellemzőivel a cukrászipar járulékos anyagainál már foglalkoztunk.

Feladat

Ismételje át a zselésítő-, gélképző anyagokról tanultakat!

Agar-agar felhasználása

Az agar-agarból készült zselé ajánlott anyaghányada:

- víz: 1000 g
- cukor: 300 g
- agar-agar: 25 g

Zselé készítése agar-agarból:

- Az előkészítés során a szálas agar-agart egy napig vízben áztatjuk, a por alakban előállított agar-agar áztatása csak néhány órát vesz igénybe.
- A megduzzadt agar-agarról leöntjük az áztatóvizet, majd a receptben szereplő vízzel addig főzzük, míg teljesen fel nem oldódik. A víz egy részét gyümölcsbefőtt levével helyettesíthetjük.

– Hozzáadjuk a cukrot, újra felforraljuk. Ízesíthetjük kevés citromlével.
– A 40 °C-ra lehűlt zselével dolgozhatunk.

Zselatin felhasználása

A zselatinból készült zselé ajánlott anyaghányada:

– víz: 750 g
– gyümölcslé: 250 g
– cukor: 300 g
– zselatin: 100 g

Zselé készítése zselatinból:

– A zselatint hideg vízben áztatjuk, amelynek hatására megduzzad.
– A vizet, a gyümölcslevet, és a cukrot felforraljuk, ráöntjük a zselatinra, majd hevítjük. Ízesíthetjük kevés citromlével.
– A 40 °C-ra lehűlt zselével dolgozhatunk.

Pektin felhasználása

A pektint por alakban használjuk fel. A pektinpor víz hatására könnyen csomósodik, ezért először kristálycukorral keverjük el, majd fokozatosan hozzáadjuk a hideg vizet.
Savas közegben fejti ki hatását. A gél állapot optimuma pH 4-5.
Adagolási aránya: 0,3-0,5%. Mindig csak annyit kell felhasználni, amennyi a termék kocsonyás állagának kialakításához szükséges. A túl sok pektin gumissá teszi a terméket.

Zselépor felhasználása

A zseléporból készült zselé ajánlott anyaghányada:

– víz: 1000 g
– cukor: 250 g
– zselépor: 50 g

A zseléporok karragén, és szentjánoskenyérmag liszt keverékéből készülnek. Adagolásuk a gyártó által előírtak szerint történik.

Zselé készítése zseléporból:

- A zseléport a cukorral szárazon összekeverjük.
- A vizet felforraljuk, hozzáöntjük a zseléporos-cukros keveréket, elkeverjük, és újra felforraljuk.
- Kissé lehűtjük, de még szinte forrón használjuk.

Felhasználása: például gyümölcskosár, gyümölcsös blundel felületi fényezésére.

A zselével történő bevonást kétféle módon végezhetjük:

- Ecsettel kenjük a zselét a süteményre. Ezt a műveletet fényezésnek nevezzük.
- Vajkrém-, vagy csokoládé fecskendezésével peremet készítünk, és ebbe öntjük a zseléoldatot.

A zselé felhasználása során előforduló hibák:

- Ha túl meleg a zselé, akkor könnyen felolvasztja a vajkrém-, vagy a tejszínkrém felületét. Ennek következtében a zsiradék kirakódik a zselé felületére, rontva ezzel a külső megjelenést.
- Nem célszerű habverővel keverni a zseléoldatot, mert így a felületén egy habréteg keletkezik.
- Ügyeljünk arra, hogy a gyümölccsel kirakott sütemények felületére, ne vigyük fel túl vastagon a zselérréteget.
- A zselé színezése során törekedjünk a pasztellszínek használatára.
- Fontos, hogy a zselé készítése során az anyagot mindig felmelegítsük. A melegítés hatására a zselésítőanyag feloldódik, majd visszahűlve gélt képez.
- Ne főzzük túl a zselét, mert veszít a gélképző hatásából.

132. ábra: Citromtorta bevonása zselével

Krémek, habok felhasználása bevonásra

Bármely töltelékként használt krém alkalmas bevonásra is. Ügyelni kell arra, hogy a bevonókrém ízben és színben megegyezzen a sütemény töltelékével.

A vajkrémes sütemények külső részét többnyire a saját krémjével, a tejszínhabos sütemények nagy részét tejszínhabbal vonjuk be. A tejszínhabbal körbekent és díszített sütemények esetében tartósabb a bevonat, ha a tejszínkrémbe zselatinoldatot vagy habfixálót keverünk.

Egyes sütemények esetében tojáshabbal való bevonást is alkalmazhatunk, ebben az esetben – termékfajtától függően – sütőben sütjük, szárítjuk, vagy cukrászfáklyával a tojáshab külső részét kissé megpirítjuk.

Ellenőrző kérdések

1. *Mi a sütemények bevonásának célja? Melyek a bevonás műveletei?*
2. *Hogyan végezzük a fondánnal történő bevonást, a minyonok és a torták esetében?*
3. *Hogyan történik a dobostető készítése?*
4. *Mi a csokoládé temperálásának célja? Milyen módszerei vannak a temperálásnak?*
5. *Mi a különbség a csokoládé, és a bevonómassza között?*
6. *Hogyan történik a bevonás a zselével? Milyen gélképző anyagokat használhatunk fel?*

4. Cukrászati tészták, uzsonnasütemények

4.1. A cukrásztészták általános jellemzése, csoportosítása

Az alap- és járulékos anyagok felhasználásával készített egynemű anyagot **tésztának nevezzük**.

A **tészták összetételén** azt értjük, hogy a készítésükhöz milyen, és mennyi alap- és járulékos anyagot használunk fel. A tészták összetételét tartalmazó leírást a tészta anyaghányadának vagy receptjének nevezzük. A receptben felsoroljuk a felhasználandó nyersanyagok nevét és mennyiségét.

Például a piskótafelvert tészta ajánlott anyaghányada a következő:

- tojásfehérje (1 db): 30 g
- tojássárgája (1 db): 20 g
- cukor: 20 g
- liszt: 20-25 g

Az egynemű tésztaszerkezet létrehozásának módjai

- **Dagasztás**: A dagasztás célja egyrészt elegyíteni (homogenizálni) a tésztaképző nyersanyagokat, másrészt a mechanikai megmunkálással elősegíteni a lisztszemcsék szétesését, és ezzel segíteni a sikér duzzadását.

- **Gyúrás**: A dagasztáshoz hasonló, kevésbé erőteljes tésztaképző művelet. Az omlós tésztáknál alkalmazzuk.

- **Keverés**: a folyadékban dúsabb, több zsiradékot tartalmazó tésztákat keveréssel egyneműsítjük. Rendszerint a dúsítóanyagokat, a margarint, tojást és a cukrot dolgozzuk össze keveréssel. A keverés kis fordulatszámmal, hosszú ideig tart, ezáltal levegőt juttatunk a tésztába, amely elősegíti a lazább tésztaszerkezet kialakítását. Így történik például a kevert élesztős-, és a kevert omlós tészta előállítása.

- **Habverés**: A felvert tészták jellegzetes tésztakészítési művelete. A felvert tészták előállítása a tojás habbá verésén alapul. A sárgájától különválasztott tojásfehérjét habverő segítségével, gyors ütő-keverő mozdulatokkal denaturáljuk, miközben levegőt keverünk a fehérjehártyák közé. A tojásfehérje térfogata megnő, a kialakult hab alaktartó, laza szerkezetű.

– **Hengerlés**: A hengerelt tésztáknál alkalmazzuk. Ezek a tészták lisztet nem tartalmaznak, helyette különböző magok őrleményét dolgozzuk össze cukorral, hengergép segítségével. A nyersanyagokat az egyre szűkülő hengerrések között annyiszor engedjük át, míg egynemű tésztát nem kapunk (kb. 3 hengerlés).

A tészták lazítási módjai

A tésztákat akkor tudjuk alaposan átsütni, akkor tudjuk könnyebben megemészteni, ha laza szerkezetűek. A megfelelő laza szerkezetet különféle tésztalazítási módszerekkel érhetjük el.

A cukrászatban alkalmazott tésztalazítási módok:

– biológiai – élesztős,
– kémiai – vegyszeres,
– fizikai – tojáshabbal (levegőbuborékokkal),
– mechanikai – hajtogatással,
– zsiradékkal történő lazítás.

Biológiai lazítás

Élesztővel történik. A tésztában az élesztősejtek kedvező körülmények között elszaporodnak, és az alkoholos erjedés során CO_2 gázt termelnek. A keletkező CO_2 gáz lazítja a tésztát, növeli a termék térfogatát. Az élesztős tészták készítése során alkalmazzuk.

Kémiai, vegyszeres lazítás

Különböző sütőporokkal történik, amelyek a sütés során elbomlanak, miközben közömbös gáz (CO_2, nitrogén) vagy ammónia keletkezik. Omlós-, felvert- és mézes tésztáknál használhatjuk.

Fizikai lazítás (tojáshabbal, levegőbuborékokkal)

Tojásfehérjehabbal történik. Habveréskor nagy mennyiségű levegőbuborékot viszünk a tésztába, amely habos szerkezetűvé teszi a tésztát. Sütés közben a fehérjeváz – amely a levegőbuborékokat magába zárta – megszilárdul, így a kisült tészta nem esik össze, hanem megtartja lyukacsos szerkezetét. A tojáshabbal történő lazítás a felvert tészták lazítási módja.

Mechanikai lazítás

Leveles szerkezetű tésztáknál alkalmazzuk, például vajas-, leveles-, blundel-, croissant tészta. A zsiradékot a tésztába nyújtással, hajtogatással belerétegezzük. Ilyen alakítással olyan tésztaszerkezet jön létre, amelyben a vékony tésztarétegeket zsiradék választja el egymástól.
A zsiradékréteg sütéskor megolvad, a benne található víz gőzzé alakul, amely megemeli a tésztarétegeket. Ennek köszönhetően a késztermék levelekre szedhető szét.

Zsiradékkal történő lazítás

Omlós tésztánál alkalmazzuk. A tészta készítése során először a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, ezáltal a lisztszemcséket vékony zsiradékhártya veszi körül, ami megakadályozza a lisztszemcsék duzzadását, és az összefüggő sikérváz kialakulását. Ennek köszönhetően az omlós tésztából készült termékek szerkezete sütés után omlósan laza, porhanyós lesz.

Az egyes lazítási módokat nemcsak önmagukban használhatjuk, hanem kombinálhatjuk is egymással.

Tészta megnevezése	Lazítási módok
kevert élesztős	biológiai (élesztő) - fizikai (levegőbuborékok)
omlós élesztős	biológiai (élesztő) - zsiradék
hajtogatott élesztős	biológiai (élesztő) - mechanikai (hajtogatás)
omlós (linzer)	zsiradék - kémiai (sütőpor)
felvert	fizikai (tojáshab) - kémiai (sütőpor)

A cukrásztészták csoportosítása

A cukrásztésztákat az összetételük, a lazítási módjuk, és az egynemű tésztaszerkezet létrehozásának módja szerint a következőképpen csoportosíthatjuk:

- élesztős-,
- felvert-,
- omlós-,
- vajas-, és leveles-,
- forrázott-,
- hengerelt-, és
- mézes tészták.

A cukrásztészták felhasználása

A cukrásztésztákat különböző sütemények készítésére használhatjuk fel. A cukrászsütemények rendkívül sokfélék lehetnek, összetételük, tömegük és készítési módjuk szerint a következő főbb csoportokba sorolhatjuk őket:

- uzsonnasütemények,
- kikészített sütemények: torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények,
- teasütemények.

Ezekkel a süteménycsoportokkal részletesen a következő fejezetekben fogunk megismerkedni.

4.2. Élesztős tészták

4.2.1. Az élesztős tészták általános jellemzése

Az élesztős tészták a legrégebben készített tészták közé tartoznak. Előállításukkal nemcsak a cukrászok, hanem a pékek is foglalkoznak, így ezen a területen a két szakma összefonódik. A cukrászat által előállított, élesztős tésztából készült uzsonnasütemények esetében a kézműves jelleg dominál. A tömegtermeléssel ellentétben, a cukrászatban előállított termékeknek egyedi megjelenést biztosít az, hogy a munkát különös odafigyeléssel, kézzel végzik, valamint – amennyiben a sütemény jellege lehetővé teszi – kreatív díszítési megoldásokat alkalmaznak.

Az élesztős tészták alapanyagai

- **liszt:** az élesztős tészták készítéséhez – az omlós élesztős tészta kivételével – jó sikértulajdonságú (BL 55-ös) lisztet kell felhasználni;
- **tej:** a tésztaképző folyadék tejen kívül víz is lehet, ebben az esetben a tésztába tejport is adagolunk;
- **élesztő:** segítségével lazítjuk a tészta szerkezetét;
- **só:** ízesíti a tésztát, szívósabbá, rugalmasabbá teszi a tésztában kialakuló sikérvázat. Gátolja az élesztőgombák működését;
- **cukor:** édes ízt ad a terméknek, erjeszthető tápanyagot biztosít az élesztőgombák számára, segíti a termék pirulását sütéskor;
- **zsiradék:** a felhasznált zsiradék leggyakrabban vaj vagy margarin, ritkábban sertészsír, étolaj. Kis mennyiségben történő adagolása képlékenyebbé, alakíthatóbbá teszi a tésztát. Nagyobb mennyiségben azonban már akadályozza az élesztősejtek működését, mivel eltömíti az pórusaikat. A zsiradék segítségével alakítjuk ki az omlós-, illetve a leveles szerkezetet;
- **tojás:** a nagyobb mennyiségű zsiradék felhasználása szükségessé teszi a tojás tésztába történő adagolását. A tojássárgájában lévő lecitin emulgeáló hatású vegyület, amely elősegíti a zsiradék egyenletes eloszlatását a tésztában.

Az élesztős tészták járulékos anyagai

Citromhéj, vanília, kakaópor, fahéj, mazsola, tepertő, bors stb.

Az élesztős tészták lazítási módja

Nézzen utána!

1. *Melyek az élesztőgombák legfontosabb jellemzői (faj, felépítés, szaporodás)?*
2. *Mi jellemző a sikérképző fehérjékre?*

Az élesztős tészták lazítása biológiai lazítás, amely élesztővel történik.

Az eredményes biológiai lazítás feltételei:

– megfelelő számú élesztőgomba jelenléte a tésztában,
– az élesztőgombák gáztermelése az alkoholos erjedés során,
– a tésztában kialakuló sikérváz, amely a képződő gázokat visszatartja.

Az élesztőgombák a tésztában kedvező körülmények közé kerülnek, és gyors szaporodásnak indulnak.

Az élesztőgombák szaporodása:

– sarjadzással történik,
– a szaporodás optimális feltételei: 25 ˚C hőmérséklet, pH 6 (enyhén savas közeg), O_2 jelenléte.

Az élesztőgombák már szaporodásuk közben is, de főleg a tésztaérlelés utolsó szakaszaiban, illetve kelesztéskor, erőteljes alkoholos erjesztést végeznek.

$$\underset{\text{glükóz}}{C_6H_{12}O_6} \xrightarrow[\text{enzimrendszere}]{\text{élesztő zimáz}} \underset{\text{etil-alkohol}}{2\ CH_3CH_2OH} + \underset{\text{szén-dioxid}}{2\ CO_2} + \text{hő}$$

Az alkoholos erjedés jelentősége, hogy a keletkező szén-dioxid gáz lazítja a tésztát, növeli a termék térfogatát.

Az élesztők által termelt szén-dioxid gáz kezdetben még nem lazít, mert feloldódik a tésztaképzéshez használt folyadékban. Tésztán belüli buborékok képzésére akkor kerül sor, ha a tészta víztartalma telítődik szén-dioxiddal. A felhalmozódó szén-dioxid és alkohol, csak a sütésig marad a tésztában.

A szén-dioxid gáz termeléséhez az élesztőgombáknak cukorra van szükségük. A liszt eredeti cukortartalma hamar elfogy, tehát cukorutánpótlásra van szükség. Az élesztős tésztákba cukrot (szacharózt) adagolunk, amelyet az enzimek – az élesztőgombák által felvehető – egyszerű cukrokra bontanak, így pótolják a folyamatosan fogyó cukrot.

A szacharóz lebontása:

$$\text{szacharóz} \xrightarrow{\text{szacharáz enzim}} \text{glükóz} + \text{fruktóz}$$

A tészta laza szerkezetét, nagy térfogatát csak úgy tartja meg, ha a tésztakészítés közben rugalmas sikérváz keletkezik.

A sikérváz a sikérképző fehérjékből, víz hatására kialakuló térhálós szerkezet.

A sikérváz szerepe a tésztában, hogy az alkoholos erjedés során keletkező gázbuborékokat visszatartja, ezzel segíti a laza szerkezet, nagy térfogat kialakulását.

133. ábra: A tészta térhálós sikérszerkezete

Az élesztős tészták egyes csoportjainál az élesztő lazító hatását kombináljuk más lazítási módokkal is:

– a kevert tésztákat a keveréssel bevitt levegőbuborékokkal, fizikai úton,
– az omlós szerkezetű tésztákat a zsiradék tésztában történő elmorzsolásával,
– a leveles szerkezetű tésztákat hajtogatással, mechanikai úton is lazítjuk.

Az élesztős tészták csoportosítása

– gyúrt-,
– kevert-,
– omlós-,
– hajtogatott élesztős tészta.

Az élesztős tészták felhasználásának lehetőségei

Az élesztős tésztákat különböző édes és sós uzsonnasüteményekhez használhatjuk fel.

A következő táblázat az élesztős tészták felhasználásának lehetőségeit foglalja össze.

Uzsonnasütemények			
gyúrt élesztős tésztából	**kevert élesztős tésztából**	**omlós élesztős tésztából**	**hajtogatott élesztős tésztából**
briós fonott kalács barhesz franciabriós ökörszem bukta diós-, mákoskalács kürtőskalács molnárka cipócska	kuglóf dán kifli farsangi fánk	pozsonyi kifli bejgli különleges bejgli tepertős pogácsa	túrós táska csigák (pl. kakaós, diós) tiroli rétes svájci kifli párnák (pl. ízes, túrós) barackos papucs gyümölcsös blundel croissant kiflik

4.2.2. Gyúrt élesztős tészta

A cukrászatban a gyúrt élesztős tészta elnevezés honosodott meg, de valójában ez a tésztatípus nem gyúrással, hanem dagasztással készül.

A dagasztás célja kettős, egyrészt elegyíteni (homogenizálni) a tésztaképző nyersanyagokat, másrészt az erőteljes mechanikai megmunkálással elősegíteni a lisztszemcsék szétesését, ezzel a sikérváz kialakulását.

A gyúrt élesztős tészta készítése során a homogenizálást követően a tésztát erőteljes mechanikai megmunkálásnak vetjük alá, „kiselymesítjük", kidolgozzuk, vagyis dagasztjuk.

A gyúrt élesztős tészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- tej: 500 g
- élesztő: 50 g
- só: 10 g
- porcukor: 100 g
- zsiradék (vaj vagy margarin): 100 g
- tojássárgája: 4 db/kg liszt (80 g)

Ízesítésre felhasználható járulékos anyagok például a citromhéjreszelék, vaníliás cukor, mazsola.

A gyúrt élesztős tészta kovászos (közvetett), és kovász nélküli (közvetlen) tésztakészítési eljárással is készülhet.

A gyúrt élesztős tészta készítésének főbb műveletei (kovászos tésztakészítési eljárás esetén):

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés: kovászkészítés, a kovász érlelése,
  tésztakészítés, a tészta érlelése,
- a tészta alakítása,
- kelesztés,
- sütés.

Közvetlen tésztakészítés esetén kovászt nem készítünk, így a műveletek közül a kovászkészítés, a kovász érlelése kimarad.

Nyersanyagok előkészítése

- liszt: mérés, szitálás;
- tej: mérés, hőmérséklet-beállítás;
- élesztő: mérés, szuszpendálás;
- só: mérés, a liszttel elkeverjük, vagy a folyadék egy részében oldjuk;
- cukor: kristálycukor használata esetén mérés, oldás vagy egyszerű adagolás, porcukor esetében mérés, szitálás;
- zsiradék (vaj, margarin): mérés, hőmérséklet-beállítás (képlékeny állapotba hozzuk);
- tojás: mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, tojássárgája használata esetén kettéválasztás.

Tésztakészítés

Kovászos (közvetett) tésztakészítés

Közvetett tésztakészítés esetében először kovászt kell készíteni. A kovász lisztből, folyadékból, élesztőből készített előtészta.

A kovász készítésének célja (gyúrt élesztős tészta esetében): az élesztőgombák elszaporítása, hozzászoktatása a liszt tápanyagaihoz.

A kovász készítésének módja: a tejben szuszpendált élesztőhöz hozzáadjuk a liszt egy részét, ezt követően a kovász felületét meghintjük liszttel, és meleg helyen érleljük.

134. ábra: Kovászkészítés - az élesztőszuszpenzióhoz lisztet adunk

135. ábra: Kovászkészítés - a kész kovász felületét liszttel meghintjük

A kovászt a következő technológiai mutatókkal jellemezhetjük:

- **Kovásznagyság:** megmutatja, hogy a kovászba mennyi lisztet adagolunk, az összes lisztre vonatkoztatva. Értéke ebben az esetben: 25-35 %, vagyis kis kovásszal dolgozunk.
- **Kovászsűrűség:** a kovász sűrűségén a kovászoláshoz felhasznált folyadék mennyiségét értjük, a kovászoláshoz felhasznált lisztre vonatkoztatva. Értéke tág határok között változhat (sűrű vagy kemény kovász: 50-60 %, félsűrű kovász: 60-80 %, híg kovász: 80-120 %). Célszerű minél hígabb kovász készíteni, mert ebben kedvezőbbek a feltételek a mikrobiológiai folyamatok számára. A híg kovászba a tésztakészítéshez felhasznált folyadék nagyobb része kerül, ami a kovász érése közben CO_2-gázzal telítődik, így a tésztaérés közben fejlődő CO_2-gáz már a tészta lazítására fordítódik.
- **A kovász hőmérséklete:** 25-28 °C. A kovász kezdeti hőmérsékletét a kovászoláshoz felhasznált folyadék hőmérsékletével állítjuk be. A hűvösebb kovász az élesztőgombák szaporodását segíti elő.
- **A kovászba adagolt élesztő mennyisége:** az összes élesztő a kovászba kerül.
- **A kovász érési ideje:** 20-40 perc. Érett a kovász, ha a térfogata megnőtt, felületén a lisztezett réteg megrepedezett, rugalmatlan, ujjunkkal felületét benyomva nem nyeri vissza alakját.

136. ábra: Félsűrű (kovászsűrűség 70%) és híg kovász (kovászsűrűség 100%)

137. ábra: Érett félsűrű (kovászsűrűség 70%) és érett híg kovász (kovászsűrűség 100%)

Az érett kovászt és a fennmaradó nyersanyagokat dagasztással egyneműsítjük.

Közvetlen (kovász nélküli) tésztakészítés

A lisztet a porszerű nyersanyagokkal (porcukor, só, esetleges járulékos anyagok) összekeverjük.

Az élesztőt a tejben szuszpendáljuk, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd a lisztes keverékhez öntjük, és a zsiradékkal (margarinnal vagy vajjal) együtt tésztát dagasztunk.

138. ábra: Gyúrt élesztős tészta készítése - porszerű anyagok összekeverése

139. ábra: Gyúrt élesztős tészta készítése - folyadék adagolása

140. ábra: Gyúrt élesztős tészta készítése - a tészta dagasztása

A dagasztást akkor fejezzük be, ha a tészta csomótlan, egynemű, a munkaasztaltól elválik, nem ragad.

141. ábra: A tészta egynemű, a munkaasztaltól elválik

Ekkor kigömbölyítjük, felületét lefóliázzuk, és meleg helyen, 20-30 percig érleljük.

Tudomány

A tésztaérés során különböző enzimes, mikrobiológiai és kolloid folyamatok játszódnak le.

*A **mikrobiológiai** folyamatok közül az élesztőgombák szaporodásának, és gáztermelésének van jelentősége.*

*Az **enzimes** folyamatok közül a tésztába adagolt cukor, valamint a fehérjék lebontásának van döntő szerepe.*

*A **kolloid** folyamatok a sikérváz kialakulását, rendeződését foglalják magukba.*

A dagasztás befejezése után a megduzzadt fehérjemolekulák rendezetlenül, összegubancolódva helyezkednek el. Ilyenkor a tészta nyújtás hatására elszakadozik, nyirkos felületű. Tésztaérés közben a fehérjebontó enzimek kisebb molekulákra bontják az óriási fehérjemolekulákat, ami újabb vízfelvételt tesz lehetővé. A fehérjemolekulák kezdenek oly módon rendeződni, hogy egymáshoz viszonyítva többé-kevésbé párhuzamos helyzetet foglaljanak el. A párhuzamossá váló fehérjemolekula-láncok nyújtás hatására képesek lesznek egymás felületén elcsúszni. A tészta sima felületűvé, könnyebben nyújthatóvá, szárazabb tapintásúvá válik.

A tészta alakítása

Az érett tésztát a készítendő terméktől függően alakítjuk. A tésztába adagolt zsiradéknak köszönhetően a tészta képlékeny, könnyen alakítható.

A tészta feldolgozásának műveletei:

- osztás,
- mérés,
- alakítás.

A tészta osztása történhet:

- egyszerű osztással: egyszerre 1db termékhez szükséges tésztát osztunk ki;
- összetett osztással: egyszerre több termékhez szükséges tésztát osztunk ki, mérjük, gömbölyítjük, pihentetjük, majd ismételt osztással nyerünk 1 db termékhez szükséges tésztadarabokat.

142. ábra: Az összetett osztás megvalósítása a briós esetében

A termék feladási tömege a névleges terméktömegből, és a sülési, hűlési veszteségből tevődik össze.

Feladási tömeg = névleges terméktömeg + sülési, hűlési veszteség

Például a 250 g-os finom fonott kalács feladási tömege 280 g, amely magában foglalja a 250 g névleges terméktömeget, és a ~12% (30 g) sülési, hűlési veszteséget.

A sülési, hűlési veszteség mértéke termékenként változó. Minél nagyobb egy termék fajlagos felülete (egységnyi tömeghez tartozó felület), annál nagyobb a sülési, hűlési veszteség mértéke.

Az osztás pontosságát méréssel ellenőrizzük.

A tészta alakítása során általában összetett alakítást végzünk, vagyis a gömbölyített tésztadarabokat sodrással, fonással, hurkolással, csavarással alakítjuk tovább.

Az egyes feldolgozó műveletek között a tésztát pihentetni kell. Pihentetés nélkül a következő alakítási művelet folyamán a tészta felülete egyenetlenné, repedezetté válna.

Kelesztés

A kelesztés célja:

- CO_2-gáz termelésével növelni a tészta térfogatát,
- alaktartó, tágulékony sikérszerkezetet kialakítani, amely a képződő gázokat a tésztában visszatartja.

A kelesztés feltételei:

- 30-35 °C hőmérséklet,
- páradús légtér,
- 20-40 perc.

Kelesztés közben végzett műveletek:

- tojásozás, cukrozás.

Kelés közben folytatódnak a tésztaérés folyamatai, erőteljes az alkoholos erjedés, a tészta térfogata nő. A kelesztés közben kialakuló lazítottság határozza meg a késztermék lazítottságát. A kelőfélben lévő, kis tömegű tészta nagyon érzékeny a környezeti hatásokra. Az ekkor keletkező káros elváltozások (lehűlés, bőrösödés) szinte kijavíthatatlanok.

A megkelt tészta nagy térfogatú, rugalmas, lágy tapintású, domború felületű.

A kelesztés közben elkövethető hibák:

- Száraz, hűvös, huzatos térben kelesztünk: a tészta felülete bőrösödik, amely gátolja a térfogat növekedését.
- Rövid ideig kelesztünk: kis térfogatú, tömör bélszerkezetű terméket kapunk.
- Hosszú ideig kelesztünk: lapos, kis térfogatú termék sül.

Sütés

A sütés célja:

– a nyers, szerkezetében fellazult tésztát emberi fogyasztásra alkalmassá tenni.

A sütés feltételei:

– 180-200 ˚C hőmérséklet,

– enyhén gőzös sütőtér,

– kétütemű sütési mód.

A sütés időtartama – elsősorban a termék tömegétől függően – változik.

A gyúrt élesztős tésztát különböző uzsonnasütemények készítéséhez használhatjuk fel. Ilyen uzsonnasütemények például a briós, finom fonott kalács, francia briós, ökörszem, bukta, diós-, mákos kelt tekercs, kürtőskalács stb.

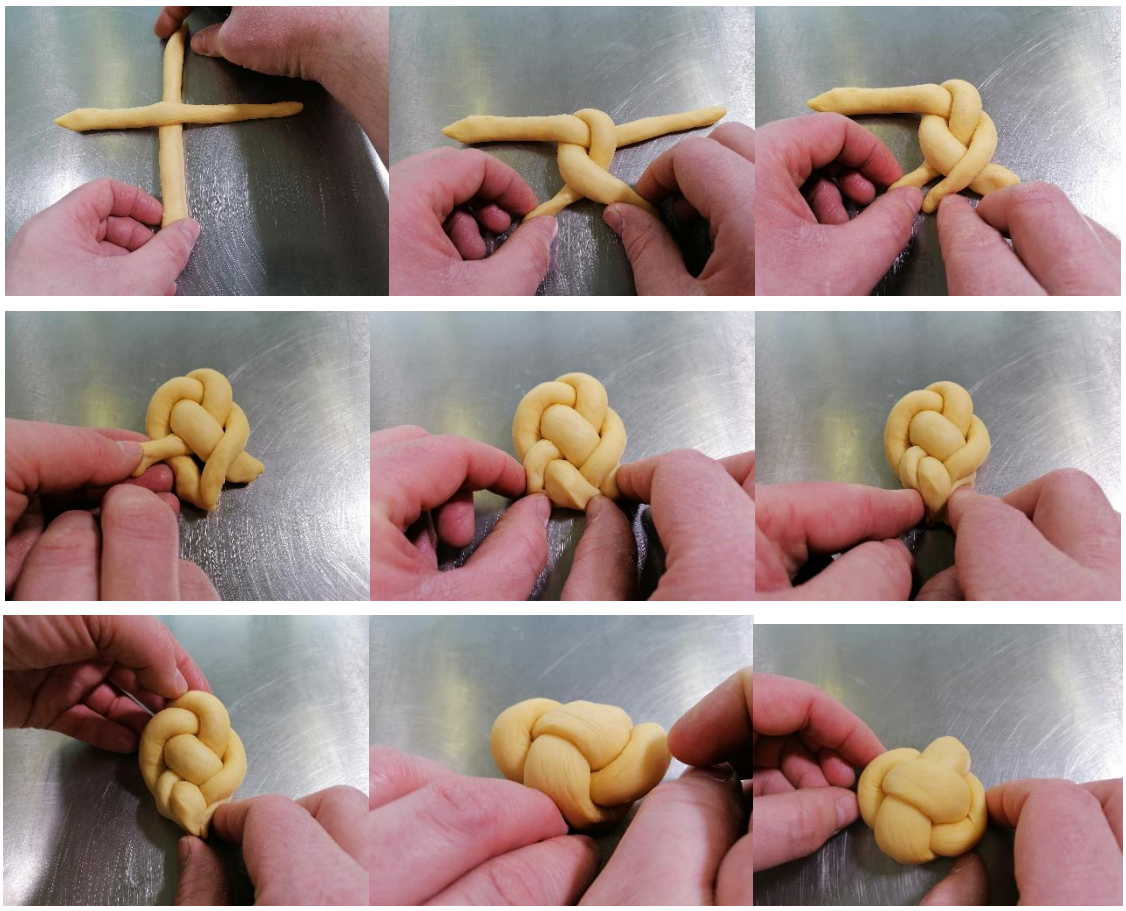
143. ábra: Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények

Gyúrt élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények

Briós

A brióst többféle tömegben és alakban készíthetjük. A kis briós esetében a leggyakoribb az 55-60 g közötti feladási tömeg.

A tésztafeldolgozás első lépéseként az érett tésztát megfelelő tömegű darabokra osztjuk. A kapott tésztadarabokat felgömbölyítjük, rövid pihentetés után rudakra sodorjuk, majd csavarással, hurkolással, fonással kialakítjuk a jellegzetes briósformákat.



144. ábra Hagyományos briós alakítása

145. ábra: Briósfélék alakítása

A megformált briósokat papírral fedett sütőlemezre helyezzük, majd kelesztjük.

Kelesztés közben a briósok felületét kétszer tojásozzuk, majd kristálycukorral szórjuk meg. A felület díszítésére használhatunk nagy szemű, kevésbé átlátszó dekorcukrot, vagy stiftelt mandulát is. A tojásozást gondosan kell végezni, mert a hanyag tojásozás következtében a késztermék esztétikai értéke csökken.

146. ábra: A briósok felületének tojásozása

A sütés 180-200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben, két ütemben történik. A sütési idő a termék tömegétől függően változik, a kis briós esetében 15-20 perc.

147. ábra: Különböző alakú briósok

Kávéházi kalács (finom fonott kalács)

A kalácsok rendkívül sokfélék lehetnek:

- Változó az összetételük: készülhetnek tejes- vagy dúsított tésztából, kevesebb dúsítóanyag felhasználásával, illetve tojással dúsított tésztából, a brióstészta összetételének megfelelően.
- A tömegük is változatos, általában 250 g vagy 500 g egységtömegűek, de ennél nagyobbak is lehetnek.
- Fonottak vagy fonott jellegűek, készülhetnek 2,3,4,5 vagy 6 tésztaszál fonásával is.
- Többségük szabadon vetett, de süthetjük őket formában is.

A kalácsok előállításával főleg a pékségek foglalkoznak.

A következő táblázat a leggyakrabban készített kalácsfélék jellemzőit foglalja össze.

Kalács neve	Összetétel	Alakítás	Felületkezelés
Fonott kalács, barhesz	tejes tészta	2 szálból fonjuk	mosdatás vízzel, mákozás
Mindszenti kalács	dúsított tészta	3 szálból fonjuk	tojásozás
Kávéházi kalács (Finom fonott kalács)	tojással dúsított tészta (briós alaptészta)	4, 5, 6 szálból fonjuk	tojásozás
Foszlós kalács	tojással dúsított tészta	2 szálból csavarjuk, vagy 3-4 szálból fonjuk, formában sütjük.	tojásozás
Diós-, mákos kelt tekercs	tojással dúsított tészta (briós alaptészta)	A lappá nyújtott tésztát a töltelékkel feltekerjük.	tojásozás

148. ábra: Különleges kialakítású kalácsok

A finom fonott kalács összetétele, és a tészta készítési módja megegyezik a brióséval.

Az alakítás során figyelemmel kell lennünk arra, hogy a kalácsokat tésztaszálakból fonjuk. Így az érett tésztából nem az egész kalácsnak, hanem az egyes tésztaszálaknak megfelelő tömegű darabokat mérünk fel. A tésztaszálakat összefonva fogjuk megkapni az egész kalács tömegét.

A tésztaszálak tömegét úgy számítjuk ki, hogy a kalács feladási tömegét, elosztjuk a tésztaszálak számával.

Például:

A 250 g-os finom fonott kalács feladási tömege 280 g, 4 szálból fonjuk. A 280 g-ot elosztjuk néggyel, így megkapjuk, hogy egy tésztaszál tömege 70 g. Tehát a tésztafeldolgozás során 70 g tömegű tésztadarabokat mérünk fel.

A megfelelő tömegű tésztadarabokat felgömbölyítjük, rövid pihentetés után rudakká sodorjuk, majd megfonjuk a kalácsokat.

Kelesztés közben a kalácsok felületét kétszer tojásozzuk. A felület díszítésére használhatunk stiftelt mandulát is.

A sütés 180-200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

A sütési idő a termék tömegétől függően változik:

- 250 g-os termék: 20-23 perc,
- 500 g-os termék: 25-28 perc.

149. ábra: Kávéházi kalács

Francia briós (párizsi briós)

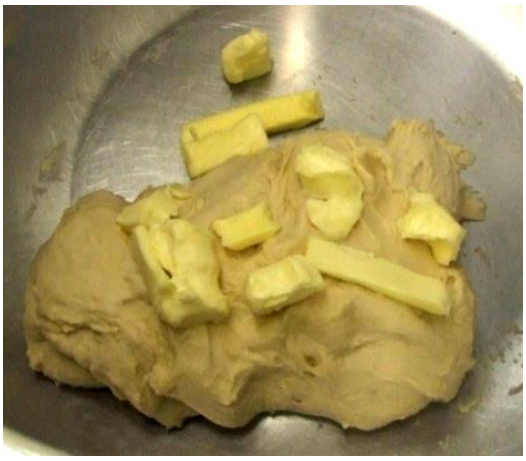
A franciák a briós (brioche) alatt a sok vajjal készült tésztát értik, amelyből sokféle terméket állítanak elő. A brioche à tête (kontyos briós) a legismertebb forma, amelyet kerek, hullámos szélű, mély formában sütnek.

A francia briós összetétele eltér a brióstészta összetételétől. A két tészta közötti fő különbség az, hogy a francia briós tésztájához nagyobb mennyiségű vajat, cukrot és tojást használunk fel. Tésztája lágyabb, kevésbé alaktartó, ezért célszerű formában sütni.

A francia briós ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- tej: 350 g
- élesztő: 30-40 g
- só: 20 g
- porcukor: 120-150 g
- vaj: 400-500 g
- tojás: 200 g (4 db)
- ízesítés: citromhéjreszelék, vaníliás cukor

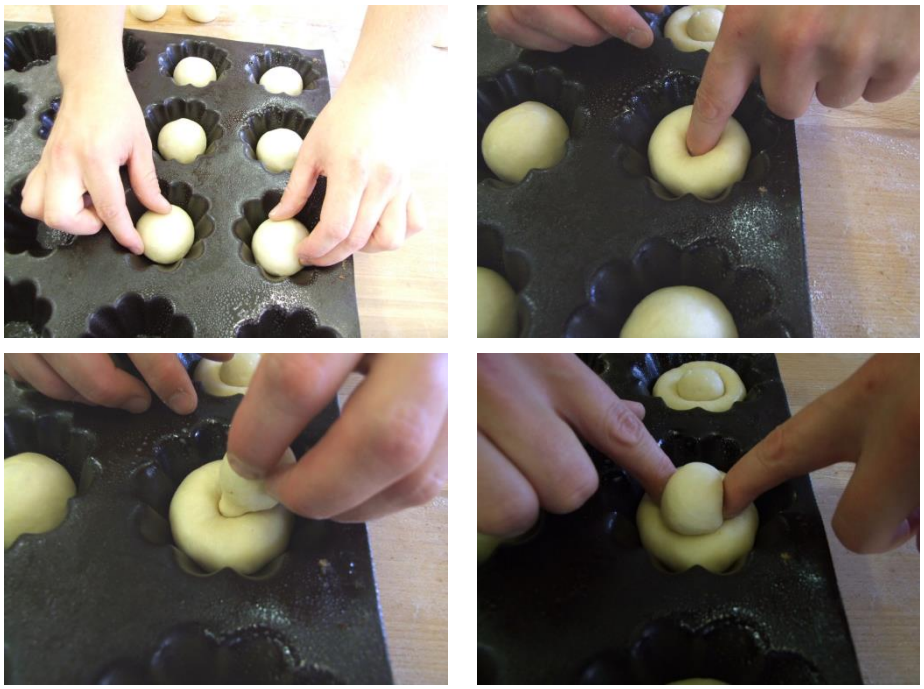
A francia briós készítése során az élesztőt langyos tejben „felfuttatjuk”, majd a vaj kivételével az összes nyersanyagot egybegyúrjuk. Amikor összeállt a tészta, hozzáadjuk a vajat, és addig dagasztjuk, míg el nem válik az asztal lapjától, és felülete sima nem lesz. Az elkészült tésztát hűtőben egy éjszakán át pihentetjük. Másnap átgyúrjuk, majd rövid pihentetés után feldolgozzuk.



150. ábra: Francia briós készítése: a vaj adagolása

A francia briós két különböző méretű, gömbölyű tészta felhasználásával készül. A nagyobb méretű tésztákhoz 55-65 g tömegű darabokat mérünk, felgömbölyítjük, majd belehelyezzük a briósformák aljába. A kisebb méretű, felgömbölyített tésztadarabokat – rövid pihentetés után – csepp alakúra formázzuk.

Ezután a formákban lévő briósok közepébe ujjal lyukat formázunk, és a csepp alakú tésztákat dugószerűen belehelyezzük.



151. ábra: Francia briós alakítása

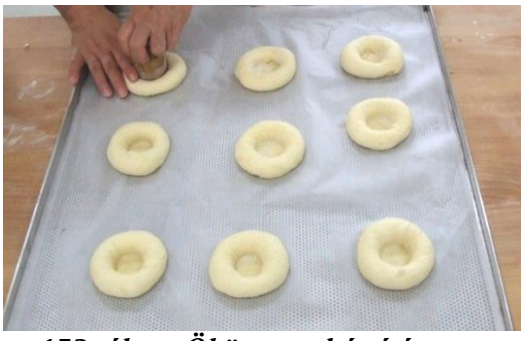
Az alakított tésztát kb. 50 percig kelesztjük, felületét tojásozzuk, majd 180 °C-on, enyhén gőzös légtérben sütjük.

152. ábra: Francia briós

Ökörszem (Karlsbadi-túrós)

Az ökörszem (más néven Karlsbadi-túrós) összetétele, és a tészta készítési módja megegyezik a brióséval.

Az érett tésztából megfelelő tömegű darabokat mérünk, a tésztadarabokat felgömbölyítjük, pihentetjük, majd a tészta közepét súllyal benyomjuk. Az így kialakított tányérszerű mélyedésbe túrótölteléket adagolunk. A töltelék közepét mazsolával díszítjük.



153. ábra: Ökörszem készítése - tányérszerű mélyedés kialakítása

154. ábra: Ökörszem készítése - a túrótöltelék adagolása

Kelesztés közben – a tölteléket körülvevő tésztagyűrűt – kétszer tojásozzuk, majd 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

155. ábra: Ökörszem tojásozása

Bukta

A bukta esetében a brióstésztát lágyabbra készítjük. Az érett tésztát 1 cm vastagra kinyújtjuk, téglalapokra vágjuk, közepére helyezzük a tölteléket, majd hengerszerűen feltekerjük. A buktát tölthetjük például gyümölcsízzel, túrótöltelékkel, forrázott máktöltelékkel. A betöltött buktákat a sütőlemezen szorosan egymás mellé helyezzük, az érintkező oldalukat zsiradékkal megkenjük. Kelesztés közben felületüket tojásozzuk, vagy vízzel nedvesítjük.

180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után az olajozott felület mentén szétszedhetők. Oldalai a bélzethez hasonló jellegűek.
A tojásozás nélküli bukták felületét porcukorral hintjük.

156. ábra: Bukta

Diós-, mákos kelt tekercs

Rúd alakú termékek, belsejükben a töltelék csigavonalban helyezkedik el. A tészta összetétele, és a készítési módja megegyezik a brióséval. Az érett tésztát téglalap alakúra nyújtjuk (20 x 30 cm), megkenjük olvasztott vajjal, szétterítjük rajta a száraz dió-, vagy máktölteléket. A két szélét felhajtjuk a töltelékre, majd feltekerjük.

157. ábra: Mákos kelt tekercs alakítása

Az alakított kalácsokat megkenjük tojással, majd kelesztjük. Ismételt tojásozás után megszurkáljuk, majd 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Kürtőskalács

A kürtőskalács (más néven: kürtőkalács, dorongos fánk, dorongfánk, botra tekercs) szabad parázson, speciális formára tekerve megsütött, üreges, csonka kúp alakú kalács. Felülete a karamellizálódott cukortól fényes. Különlegességét alakja, a kelt tésztáktól eltérő sütésmódja, a tészta vékonysága, kellemes íze adja.

Nézzen utána!

1. *Hogyan alakult ki a kürtőskalács?*
2. *Hol terjedt el a fogyasztása?*
3. *Milyen fajtái vannak a kürtőskalácsnak?*

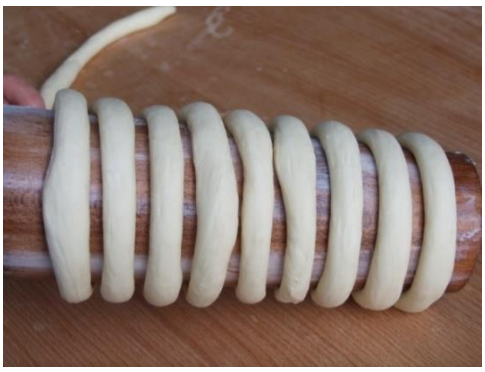
A kürtőskalács összetétele nem egységes, az alábbiakban megadott határértékeken belül változhat.

Négy-öt darab, 35 cm hosszú, 7-8 cm belső átmérőjű hagyományos kürtőskalács elkészítéséhez a következő nyersanyagok szükségesek:

- liszt (BL 55): 1000 g
- tej: 200-500 g (a tojások számától függően)
- élesztő: 10-40 g
- só: 1-8 g
- porcukor: 20-100 g
- tojás: 100-200 g
- vaj: 200-300 g (a tésztába általában 100 g vajat gyúrunk, a többi vajat sütés során használjuk fel)

A fenti nyersanyagok segítségével, a tanultak szerint elkészítjük a tésztát. A tejet fokozatosan adagoljuk, így elkerülhetjük, hogy túlságosan lágy legyen a tészta. Az elkészült tésztát 20-40 percig érleljük.

Az érett tésztát kb. 1,5 cm átmérőjű rudakra sodorjuk, majd a vajjal megkent sütőfára úgy tekerjük fel, hogy az egyes menetek között rés legyen. Ezt követően a tésztacsíkokat hengergetéssel simítjuk rá a sütőfára. Felületét olvasztott vajjal megkenjük, majd kristálycukorba forgatjuk.



158. ábra: A tésztarúd sütőfára történő feltekerése

159. ábra: A sütőfára rásimított tésztát kristálycukorba forgatjuk

A sütés történhet faszénparázs felett, vagy elektromos kürtőskalács sütőn, ahol a hengerek saját tengelyük körül forognak. A faszénparázson sült termékek egyedi zamattal rendelkeznek. Sütés közben a sütőfákat állandóan forgatjuk, a kalács felületét olvasztott vajjal kenegetjük.

160. ábra: A kürtőskalács sütése faszénparázs felett

A megsült kürtőskalács felülete fényes, aranybarna színű, a belseje is átsült. A sütési idő, a körülményektől függően, 6-15 perc között változhat. A kész kalácsot a sütőfáról azonnal leütjük.

A még forró kalács felületére – szórással vagy hengergetéssel – különböző ízesítőanyagokat vihetünk fel (pl. dió, mandula, fahéj, vaníliás cukor). Eredendően a majdnem kész kürtőskalács felületét vagdalt dióval szórták meg, majd a dió megpörkölődéséig tovább sütötték.

161. ábra: Kürtőskalács

Ellenőrző kérdések

1. *Gyűjtse össze, milyen uzsonnasüteményeket készíthetünk a gyúrt élesztős tésztából?*
2. *Ismertesse – a következő vázlat segítségével – a briós készítésének műveleteit!*
   a) *a tészta készítéséhez felhasznált nyersanyagok felsorolása, adagolásának mértéke;*
   b) *a briós készítési műveleteinek felsorolása;*
   c) *a tészta elkészítésének módja, közvetett-, illetve közvetlen tésztakészítési eljárás esetén;*
   d) *a tészta alakítása, kelesztése, sütése.*
3. *Milyen hibákat követhetünk el, a gyúrt élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények esetében? Hogyan előzhetjük meg, illetve javíthatjuk ki, ezeket a hibákat?*

4.2.3. Kevert élesztős tészta

A kevert élesztős tészta több zsiradékkal és folyadékkal készül, mint a brióstészta, így készítése több ponton eltér a gyúrt élesztős tészta készítésétől.

A nagy zsiradéktartalom miatt szükség van:

– a keveréssel bevitt levegőbuborékokra, a tészta fellazításához,
– nagyobb mennyiségű tojás adagolására, a tojássárgája emulgeáló hatása miatt.

A kevert élesztős tészta ajánlott anyaghányada:

– liszt: 1000 g
– tej: 500 ml
– élesztő: 50 g
– só: 10 g
– porcukor: 200 g
– zsiradék (vaj vagy margarin): 200 g
– tojássárgája: 8 db/kg liszt (160 g)

Ízesítésre felhasználható járulékos anyagok: citromhéjreszelék, vaníliás cukor, kakaópor, fahéj, mazsola stb.

A kevert élesztős tészta készítésének főbb műveletei

A kevert élesztős tészta készítésének főbb műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés: kovászkészítés, érlelés
  krémkeverés
  tésztakészítés, érlelés
- a tészta alakítása,
- kelesztés,
- sütés.

Nyersanyagok előkészítése

A nyersanyagok előkészítése a gyúrt élesztős tésztánál leírtak szerint történik.

Tésztakészítés

A tésztakészítés első lépése a kovász készítése, amelynek során a tejben szuszpendált élesztőhöz lisztet adunk.

162. ábra: Kevert élesztős tészta - kovász készítése

Az elkészített kovász jellemzésére a következő technológiai mutatók szolgálnak:

- kovásznagyság: 60%,
- kovászsűrűség: 60-80% (félsűrű kovász), vagy 80-120% (híg kovász),
- kovászhőmérséklet: 25-28 °C,
- kovászba adagolt élesztő: az összes élesztő a kovászba kerül,
- kovász érési ideje: 20-40 perc.

A kovász érési idejét több tényező befolyásolja. Minél hígabb és melegebb a kovász, annál gyorsabban érik be. Egy sűrűbb, hűvösebb kovász érési ideje – üzemi hőmérséklet mellett – akár 60 perc is lehet.

163. ábra: Kevert élesztős tészta - az érett kovász

A kovász érése közben krémet keverünk.

A **krémkeverés** során a vajat - vagy margarint - a porcukorral kihabosítjuk, egyenként hozzáadjuk a tojássárgáját.

164. ábra: Kevert élesztős tészta - krémkeverés

A **tésztakészítés** utolsó lépéseként a krémhez hozzáadjuk a beérett kovászt, és a többi tésztaképző nyersanyagot (ízesítőanyagokat, tejben oldott sót, maradék lisztet és folyadékot), majd addig keverjük a tésztát, amíg egynemű nem lesz, és el nem válik az üst falától.

165. ábra: Kevert élesztős tészta készítése

A **tészta érlelése:** 30-35 °C-on, 20-30 percig történik.

A tészta alakítása

A tészta alakítása a készítendő terméktől függően történhet:

- formába töltéssel (pl. kuglóf),
- a tészta kinyújtásával (pl. Dán kifli),
- kiszúrással (pl. farsangi fánk).

Kelesztés

A formázott tészta kelesztése 30-35 °C-on, 20-40 percig történik.

Sütés

A sütés 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Kevert élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények

Kuglóf

A kuglóf egy formában sütött, csonkakúp alakú, barázdált oldalú kalács. A tészta nagy tömege miatt csöves kuglófformában sütjük, így biztosítjuk, hogy a tészta tökéletesen átsüljön. Ez a speciális sütőforma adja a sütemény jellegzetes alakját. Készíthetünk például vaníliás, kakaós, csokoládés, fahéjas ízesítésű kuglófot.

166. ábra: Csöves kuglófformák

A kuglóf története

Több legenda is kötődik a kuglóf történetéhez. Az egyik szerint a háromkirályok – útban Betlehemből hazafelé – beutazták Elzászt, és a vendéglátóknak hálából egy turbánjukhoz hasonló kinézetű süteményt sütöttek, a kuglófot. A másik legenda szerint a kuglóf őshazája Ausztria, és Marie-Antoinette francia királyné tőlük vitte a kuglófot Versailles-ba, ami aztán a 19. században egyre népszerűbb lett előbb Európában, majd később szerte az egész világban.

1 db 0,5 kg-os vaníliás kuglóf ajánlott anyaghányada:

- liszt: 280 g
- vaj vagy margarin: 56 g
- porcukor: 56 g
- élesztő: 14 g
- só: 3 g
- tej: 140-150 ml
- tojássárgája: 45 g

Az ízesítésre felhasznált járulékos anyagok például a citromhéjreszelék, vaníliás cukor, mazsola.

A tészta elkészítése, érlelése az előzőekben ismertetettek szerint történik.

A 0,5 kg-os **vaníliás kuglóf** esetében az érett tésztát 560 g-ra osztjuk (0,25 kg-os kuglóf esetében 280 g-ra), felgömbölyítjük, rövid pihentetés után hengerré formázzuk, majd a kuglófformába helyezzük.

Kakaós kuglóf esetében a tészta felébe liszt kg-ként 50 g kakaóport keverünk. A tészta alakítása többféleképpen történhet:

1. A kakaós és a kakaó nélküli tésztából hosszú tésztaszálat készítünk, ezeket összecsavarva helyezzük a formába.

167. ábra: Kakaós kuglóf alakítása - szálak összecsavarása

2. Mindkét tésztarészt nyújtófával kinyújtjuk, a lapokat egymásra helyezzük, feltekerjük, majd a formába helyezzük

168. ábra: Kakaós kuglóf alakítása - egymásra helyezett tésztalapok feltekerése

3. Az előzőekben leírtak szerint elkészített, feltekert tésztát félbevágjuk, majd ezeket a szálakat összecsavarjuk.

169. ábra: Kakaós kuglóf alakítása - feltekert tészta félbevágott szálainak összecsavarása

4. A felgömbölyített tésztákat kézzel ellapítjuk, egymásra helyezzük, feltekerjük, majd – a formába helyezés előtt – kézzel a kívánt hosszúságúra nyújtunk.

170. ábra: Kakaós kuglóf alakítása - kézzel ellapított, egymásra helyezett tésztalapok feltekerése

5. A kétféle tésztát összegömbölyítjük, majd kézzel hosszú tésztaszálat nyújtunk, formába helyezzük.

171. ábra: Márványos kakaós kuglóf alakítása

172. ábra: A különböző módon alakított, formába helyezett kuglófok

A különböző módon alakított kuglófok vágási felülete más és más lesz.

173. ábra: A különböző módon alakított kuglófok vágási felülete

A kakaós kuglóffal megegyező módon készíthetünk **fahéjas kuglófot**. Ebben az esetben járulékos anyagként liszt kg-ként 20 g fahéjat használunk.

Az így formázott tészta **kelesztése** 30-35 °C-on, 20-40 percig történik. A kelés során a tészta térfogata nő, teljesen kitölti a formát, szerkezete fellazul, így jól átsüthetővé válik. A tészta felületét sütés előtt nedvesítjük.

174. ábra: A megkelt kevert kuglófok

A **sütést** 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, két ütemben végezzük. A 0,5 kg-os kuglóf sütési ideje 30-35 perc.

A kuglóf átsültségének megállapítása érdekében egy sütőtűt szúrunk a közepébe. Ha a beleszúrt tűn ragacsos tésztát találunk, még nem sült át a kuglóf.

175. ábra: A kuglóf átsültségének megállapítása

A megsült kuglófot rövid ideig hagyjuk a formában hűlni, majd kiborítjuk. A kihűlt kuglófot meghinthetjük vaníliás porcukorral, áthúzhatjuk csokoládéval vagy csokoládés fondánnal.

176. ábra: Csokoládéval, illetve csokoládés fondánnal bevont kuglóf

177. ábra: Vaníliás kuglóf

Dán kifli

A Dán kifli készítése során a kevert élesztős tésztát kevesebb folyadékkal, keményebbre készítjük, hogy a tésztát ki tudjuk nyújtani.

Az 5-7 mm vékonyra kinyújtott tésztából csíkokat vágunk, majd háromszög alakú darabokat alakítunk ki. A háromszögek alapjaira helyezzük a tölteléket, ami lehet gyümölcsíz, forrázott dió- vagy máktöltelék.

178. ábra: Dán kifli töltése

A felcsavart tésztát kifli alakúra formázzuk, majd kelesztjük.

179. ábra: Dán kifli alakítása

Sütés előtt a felületét megkenhetjük tojással, majd 180-200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után a tojással megkent kiflik felülete szép fényes lesz. A tojásozás nélküli, matt felületű kifliket vaníliás porcukorral hintjük meg.

180. ábra: Dán kifli

Farsangi fánk

Történelem

A farsangi fánk kialakulásához két történet kapcsolódik. Az egyik Németországba kalauzol bennünket. Egy özvegy pékné, Krapfenné, férje halála után folytatta tovább a családi vállalkozást. Mivel a környéken az ő kenyere volt a legízletesebb, rengeteg vevője volt. Egy alkalommal azonban nem sült ki időben a kenyér, és a csalódott vásárlók türelmetlenül tülekedtek a boltjában. Sőt egyesek cifra káromkodásokkal illették az igyekvő asszonyt. Egyszer aztán kijött a sodrából, és egy tésztagalacsinnal megcélozta az egyik hangoskodót. Krapfenné azonban nem volt jó célba dobó, így a labdacs a tűzhelyen forrósodó olajba pottyant, s ott szép aranysárgára sült. Így született meg a fánk, amely a dobálós pékné emlékére a Krapfen, azaz a fánk nevet kapta. A másik történet szerint a fánk XVI. Lajos francia király feleségének, Marie Antoinette-nek köszönheti népszerűségét. A legenda így szól: A királynő egyszer megszökött egy farsangi álarcosbálról.

A hömpölygő tömegben senki nem ismerte fel, mert talpig jelmezben sétálgatott. Marie Antoinette nagyon élvezte a lopott szabadságot, s vígan ünnepelt az emberekkel. Egyszer aztán megéhezett. Odament egy mézeskalácsos bódéhoz, és vásárolt egy fánkot. Az éhes királynénak annyira ízlett az édes tészta, hogy kísérőjével mindet felvásároltatta. A karnevál után behívatta az árust a palotába, hogy ossza meg a királyi szakáccsal a fánk receptjét. A királyi cukrász egy kicsit finomított rajta, így vált a fánk a királyi lakomák kedvenc desszertjévé.
(Halász Zoltán: Mesélő szakácskönyv c. műve nyomán)

A fánktésztát az alakítás során 3-4 cm vastagra kinyújtjuk, majd kerek, sima szélű kiszúróval fánkokat szaggatunk ki. A kialakított tésztadarabokat kelesztjük, majd bő, forró zsiradékban (étolaj, sertészsír) kisütjük.

A sütés során nagyon fontos a zsiradék megfelelő hőmérséklete. Ha túlságosan forró, akkor a fánk külseje megég, a belseje pedig sületlen lesz, ha pedig nem melegedett fel kellően, akkor a fánk magába szívja a zsiradékot, illetve nem alakul ki a fánk oldalán található, jellegzetes fehér szalag.

Sütés után a fánkokat meghintjük porcukorral. A porcukrozás helyett bevonhatjuk fondánnal, illetve csokoládéval. Megtölthetjük sárgabarackízzel is.

A farsangi fánkot készíthetjük úgy is, hogy a megkelt fánkok közepére mélyedést alakítunk ki, majd a mélyedéssel lefelé helyezzük az olajba. Sütés után a fánkokat porcukrozzuk, a mélyedésbe barackízt töltünk.

Ellenőrző kérdések

1. *Ismertesse – a következő vázlat segítségével – a csokoládés kuglóf készítésének műveleteit!*
    a) *a tészta készítéséhez felhasznált nyersanyagok felsorolása, adagolásának mértéke;*
    b) *a csokoládés kuglóf készítési műveleteinek felsorolása;*
    c) *a tészta elkészítésének módja;*
    d) *a tészta alakítása, kelesztése, sütése;*
    e) *befejező, kikészítő műveletek.*
2. *Milyen hibákat követhetünk el, a kevert élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények esetében? Hogyan előzhetjük meg, illetve javíthatjuk ki, ezeket a hibákat?*
3. *Nézzen utána, milyen fánkokkal találkozhatunk a cukrászdák, illetve a pékségek kínálatában?*
4. *Hogyan készülnek ezek a fánkok? Hogyan tehetjük változatossá a díszítésüket?*

4.2.4. Omlós élesztős tészta

Az omlós élesztős tésztából készült termékek jellemzői

Az omlós élesztős tésztából készült termékek bélzete kissé tömött, rugalmatlan, omlós törésű.

A késztermék omlósan laza, porhanyós szerkezetét:

– a tésztába adagolt nagyobb mennyiségű zsiradék, valamint
– a jellegzetes gyártástechnológia okozza.

Az omlós élesztős tésztából készült termékek – a jelentős zsiradéktartalom miatt – nehezebben száradnak ki, hosszabb ideig eltarthatók.

Az omlós szerkezet kialakításának lényege

Az omlós élesztős tészta készítése során először a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, ezáltal a lisztszemcséket vékony zsiradékhártya veszi körül, ami megakadályozza a duzzadásukat.

A lisztszemcsék kisebb mértékű duzzadása következtében

– a tészta készítése során kevesebb folyadékot lehet felhasználni, így csökken a liszt vízfelvevő-képessége,
– a szomszédos szemcsékben lévő fehérjerészek nem tudnak összekapcsolódni, így nem alakul ki az összefüggő sikérváz, a tészta rugalmatlanná, a késztermék morzsalékossá válik.

A tésztába adagolt élesztő – a nagy zsiradéktartalom, és a sikérváz hiánya miatt – nem tudja kellően fellazítani a tésztát, ezért sütés után a termék tömött szerkezetű lesz.

Az omlós élesztős tészták fajtái, jellemző termékei

Omlós élesztős tészta fajtái		Jellemző termékek	Megjegyzés
édes	pozsonyi tészta	pozsonyi kifli	Hagyományos különleges termék (HKT)
	bejgli tészta	bejgli	MÉ 1-3/16-1 számú előírás a sütőipari termékekről
	különleges bejgli tésztája	különleges bejgli	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termék (MÉ 2-103 számú irányelv)
	omlós tekercsek tésztája	különböző ízű omlós tekercsek	MÉ 1-3/16-1 számú előírás a sütőipari termékekről
	különleges vajas pogácsa tésztája	különleges vajas pogácsa	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termék (MÉ 2-103 számú irányelv)
	zserbó tészta	zserbó	
	kindli tészta	kindli kifli	A zsiradék libazsír, a tésztaképző folyadék fehérbor.
	flódni tészta	flódni	A tésztaképző folyadék fehérbor, a felhasznált zsiradék margarin.
sós	tepertős pogácsa tésztája	tepertős pogácsa	Hagyományos különleges termék (HKT)
	sós ízű, omlós pogácsák tésztája	pl. sajtos-, burgonyás-, túrós pogácsa stb.	MÉ 1-3/16-1 számú előírás a sütőipari termékekről

Hagyományos különleges termék (HKT)

**A hagyományos különleges termékek rendszerét azzal a céllal hozták létre, hogy - a hagyományos előállítási módszerek és receptek megőrzése érdekében - a hagyományos termékek előállítói számára segítséget nyújtson termékeik forgalmazásában, és abban, hogy a fogyasztókkal megismertessék hagyományos termékeik és receptjeik értéknövelő tulajdonságait.*

Hagyományos különleges termékként való bejegyzésre azok az elnevezések jogosultak, amelyek olyan terméket vagy élelmiszert jelölnek, amely:

– *az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül; vagy*
– *a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.*

**Az Európai Parlament és a Tanács „mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről" szóló 1151/2012/EU rendelete (2012. november 21.) nyomán.*

Az omlós élesztős tészta fajtáinak készítése, és a belőlük előállítható uzsonnasütemények

Pozsonyi kifli

A pozsonyi kifli (szlovák nyelven Bratislavský rožok) a hagyományos különleges termékek (HKT) nyilvántartásába bejegyzett termék.

A hagyományos különleges termékként bejegyzett pozsonyi kifli termékleírása szerint:
„A termék különleges tulajdonságát a sötétebb felső kéreg világosabb színű erezete adja, ami jellegzetes, „márványozott" felületet képez."
A pozsonyi kifli formájával, tömegével, a töltelék mennyiségével is különbözik a piacon lévő egyéb, hasonló finom pékáruktól vagy cukrászsüteményektől. Az egyéb termékektől eltérően a tésztája több zsiradékot tartalmaz. A mákos, illetve diós tölteléknek köszönhetően egyedi aromája és íze van. Jellegzetes külalakkal rendelkezik, formáját tekintve patkó alakú, vagy „C" betűt formáz.

A termék hagyományos jellegének megőrzése érdekében be kell tartani a recept alábbi követelményeit:

- *a tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30%-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia,*
- *a tölteléknek a megsült termék össztömegének legalább 40%-át kell kitennie,*
- *sütés előtt a terméket meg kell kenni tojással vagy tojássárgájával, hogy a kisült termék felülete márványos legyen.*

A termék nem nagyipari módon, hanem kézi munkával készül.
Nem állítható elő fagyasztott, elősütött félkész-termékként, amelyet kiolvasztás után készre lehet sütni, hanem mindig frissen kell elkészíteni.

A pozsonyi kifli tulajdonságai (a HKT termékleírása szerint)

„Érzékszervi tulajdonságok:

- ***Színe**: felületének színe a barna és a sötétbarna között van; a vágási felületet nézve – a néhány milliméteres tésztakérgen belül csak a töltelék van – a mákos töltelék színe a sötétszürkétől a feketéig terjed, a diós töltelék színe pedig barna.*
- ***Külalakja**: a kifli tetején, az egységesen fényes barna, illetve sötétbarna felületen látható világosabb, finom erezet márványos felületre emlékeztet.*
- ***Állaga**: felülete szilárd, kettétörés esetén porhanyós és omlós.*

– ***Illata és íze**: finom, a felhasznált töltelékre jellemző (tehát jellemzően diós vagy mákos); íze kellemesen édes, a felhasznált hozzávalók aromájával dúsított.*

Fizikai jellemzői:

– ***Formája**: mákos töltelék esetében patkó alakú, amely a vége felé elvékonyodik, diós töltelék esetében „C” betű formájú.*
– ***Tömege**: általában 40–70 g.”*

A pozsonyi tésztához felhasznált alap- és járulékos anyagok

– búzaliszt,
– folyadék: víz vagy tej,
– élesztő (0,5-2%),
– só,
– cukor,
– zsiradék (étkezési margarin, sütőmargarin, vaj, zsír stb.): a tésztának a felhasznált lisztmennyiség legalább 30%-ának megfelelő zsiradékot kell tartalmaznia,
– tejpor (víz használata esetén),
– tojás,
– ízesítőanyagok: vaníliás- vagy vanillincukor, reszelt- vagy szárított citromhéj.

A pozsonyi tészta ajánlott anyaghányada:

– liszt: 1000 g
– tej: 300 g (30%)
– élesztő: 20 g (2%)
– só: 10 g (1%)
– porcukor: 100 g (10%)
– zsiradék (vaj vagy margarin): 400 g (40%)
– tojássárgája: 2 db/kg liszt (40 g)

A pozsonyi kifli készítésének főbb műveletei

A pozsonyi kifli készítésének főbb műveletei:

– előkészítő műveletek,
– tésztakészítés, a tészta érlelése,
– a tészta alakítása,
– kelesztés,
– sütés.

Előkészítő műveletek

- liszt, porcukor: mérés, szitálás;
- tej: mérés, hőmérséklet-beállítás;
- élesztő: mérés, szuszpendálás;
- só: mérés, oldás, vagy a liszttel elkeverjük;
- zsiradék: mérés, hőmérséklet beállítás (képlékeny állapotba hozzuk);
- tojás: mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, kettéválasztás.

Tésztakészítés, a tészta érlelése

A porszerű anyagokat a liszttel elkeverjük (só, porcukor). A lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, ezután adagoljuk a tejben szuszpendált élesztőt, és a tojássárgáját. A tésztát csak addig kell gyúrni, míg teljesen homogén nem lesz.

Hibalehetőség! A hosszú ideig tartó megmunkálás elősegíti a sikérváz kialakulását, ezáltal rontja az omlós szerkezetet.

A gyúrást végezhetjük dagasztógéppel (kis fordulatszámmal), vagy márványasztalon, kézzel.

Az elkészült tésztát hideg helyen, 15-20 percig érleljük.

181. ábra: Pozsonyi tészta készítése

A tészta alakítása

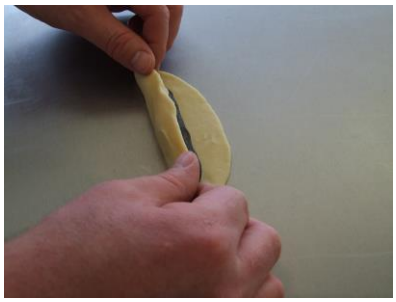
Az érett tésztát 30 g-os darabokra osztjuk, felgömbölyítjük, majd rövid pihentetés után ovális lappá nyújtjuk. A kinyújtott lapok vastagsága 2-3 mm, hosszanti átmérője 12-15 cm.

182. ábra: Pozsonyi kifli - a tészta osztása

183. ábra: Pozsonyi kifli - a tészta gömbölyítése, pihentetése

A szivar alakú forrázott dió- vagy máktölteléket hosszában az ovális lapra helyezzük.

A tésztát a töltelékkel együtt feltekerjük, úgy, hogy egy csökkenő átmérőjű, 12–15 cm hosszúságú hengert kapjunk.



184. ábra: Pozsonyi kifli - a tészta töltése, feltekerése

A diós kiflit C betű (ácskapocs), a mákos kiflit patkó alakúra hajlítjuk. A formáknak jelentősen különbözniük kell, hogy első látásra megállapítható legyen, milyen a bennük lévő töltelék.

185. ábra: Patkó alakú mákos Pozsonyi kifli ***Ácskapocs alakú diós Pozsonyi kifli***

Kelesztés

Az alakított süteményeket sütőlemezre helyezzük, majd kelesztjük.

A kelesztés célja:

– CO_2-gáz termelésével növelni a tészta térfogatát.

A pozsonyi kifli kelesztése során márványozott felületet alakítunk ki:

– a kelesztés megkezdésekor a tésztadarabok felületét először tojássárgájával kenjük meg, majd hűvös helyen rászárítjuk a termék felületére;
– a süteményeket meleg, száraz helyen kelesztjük. Amíg kel a tészta, a megszáradt tojásos bevonat nem képes követni a térfogat növekedését, a sütemény felületén enyhén megrepedezik.
– miután a felület megszáradt, és a sütemény kissé megkelt, másodszorra tojásfehérjével kenjük meg. Száradás után sütjük;
– sütéskor a kétszer tojásozott felület vörösesbarna színű lesz, a repedések mentén vékony világos csíkok, erek alakulnak ki.

186. ábra: Pozsonyi kifli - a márványozott felület kialakítása

Hibalehetőség! Előfordulhat, hogy a termék márványozottsága sütés után nem kielégítő. Ennek az lehet az oka, hogy nem tartottuk be a kenés és a pihentetés szabályait. Nem vártuk meg, hogy a tojássárgája megszáradjon a második kenés előtt, illetve a tojásfehérje a sütés előtt.

Sütés

A kifliket enyhén gőzös sütőtérben, 180–200 °C-on sütjük. A sütési idő a kifli nagyságától függ, **ami 40–50 grammnál 10–12 perc, 50–70 grammnál pedig 15–20 perc.**

Kihűlés után a kiflik szállíthatók és értékesíthetők.

187. ábra: Pozsonyi kifli

Hibalehetőség!

Gyakori hiba, hogy a pozsonyi tészta, sütés közben megreped. Ennek többféle oka lehet:

– túlságosan lágy volt a tészta,
– a kelleténél lágyabb volt a töltelék,
– sok cukorral készült a töltelék.

Feladat

Gyűjtse össze, milyen hibákat láthatunk a következő képeken! Mi az oka a felsorolt hibáknak?

188. ábra: Pozsonyi kifli készítésének hibái

Bejgli (beigli)

A Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekről szóló 1-3/16-1 számú előírása alapján: a **bejgli** főleg búzafinomlisztből (BL55), víz, élesztő, só, cukor, étkezési zsiradék, tej vagy tejpor, liszt kg-ként 1 db tojásnak megfelelő tojáskészítmény, szükség szerint dúsító- és élelmiszer-adalékanyag felhasználásával előállított termék.

A bejgli készítésének műveletei

A bejgli tésztájának elkészítése a pozsonyi kifli tésztájánál leírtak szerint történik.

Az érett tésztából – attól függően, hogy 250 g-os vagy 500 g-os bejgliket készítünk – 140 g-os vagy 280 g-os darabokat vágunk. A felgömbölyített tésztákat henger alakúra formázzuk, rövid ideig hűtőben pihentetjük, majd téglalap alakúra nyújtjuk. A forrázott dió- vagy máktölteléket egyenletesen elterítjük rajta, két szélén 1 cm-nyi részt behajtunk a töltelékre, majd feltekerjük a tésztát.

A tölteléket kétféle módon is juttathatjuk a téglalap alakúra kinyújtott tésztára:

– A tölteléket - két fólia között - a kívánt méretűre nyújtjuk, majd a tésztára helyezzük.

– A tölteléket kártya segítségével kenjük szét a kinyújtott tészta felületén.

189. ábra: A bejgli töltése

Sütőlemezre helyezzük, kelesztés közben – a pozsonyi kiflinél leírtak szerint – kialakítjuk a márványozott felületet. Kelés közben a megszáradt tojásos bevonat nem képes követni a térfogat növekedését, a sütemény felületén enyhén megrepedezik. A repedezett felület már sütés előtt is – szabad szemmel – jól látható.

190. ábra: A kelés közben megrepedezett tojásos bevonat

A márványozott felület kialakítható egész tojással is. Ebben az esetben a felület mintázata kissé eltér a hagyományos módon - tojássárgájával és tojásfehérjével - kialakított márványozott felülettől.

A bejgli tetejét sütés előtt megszurkáljuk, majd 200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

191. ábra: Márványozott felület: hagyományos módon (balra), egész tojással kialakított (jobbra)

192. ábra: Mákos és diós bejgli

A mákos- és diós bejglin kívül készíthetünk gyümölcsös, gesztenyés, lekváros bejglit is.

A bejgli minőségi követelményei (Magyar Élelmiszerkönyv szerint)

Minőségi követelmények		
Tömeg		*legalább 250 g*
Zsírtartalom	*a bejgli bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva*	*legalább 22% (m/m)*
Cukortartalom	*a bejgli bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva*	*legalább 5% (m/m)*
Töltelék	*A töltelék mennyisége a késztermékben*	*legalább 40% (m/m)*
	A termék megnevezésében szereplő, a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyisége a töltelékben	*legalább 40% (m/m)*
Tömegtűrés	*Egyedi tömegtűrés*	*névleges tömeg -3%*

A bejgli érzékszervi jellemzői (Magyar Élelmiszerkönyv szerint)

- ***Alak**: a termékre jellemző hosszúkás, rúd alakú, arányosan domború, a termék egész hosszában egyenletes vastagságú; ne legyen torz.*
- ***Felület:** a terméktípusra jellemző vörösesbarna, márványosan fényes, sima, összefüggő felületű (apró repedések előfordulhatnak az összes felület 10%-án); nem lehet kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett, vagy sérült.*
- ***Bélzet:** kissé tömött, rugalmatlan, omlós szerkezetű, jól felismerhető a csigavonalban elhelyezett töltelék.*
- ***Íz és illat**: a felhasznált anyagok jellegének megfelelő, jellemző aromájú; ne legyen idegen ízű vagy szagú.*

A bejgli megnevezése (Magyar Élelmiszerkönyv szerint)

A termék megnevezését a bejgli (beigli) szóból, és a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből kell képezni. A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.

Példák a megnevezésre:

- Diós bejgli (beigli) 40% töltelékkel
- Mákos bejgli (beigli) 48% töltelékkel

Különleges bejgli (beigli)

A Magyar Élelmiszerkönyv „Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékekről” szóló 2-103 számú irányelve alapján: a különleges bejgli búzafinomlisztből (BL55), tej (2,8% zsírtartalom), élesztő, só, cukor, vaj (min. 80% zsírtartalom), tojás felhasználásával előállított termék.

A különleges bejgli elkészítése – a felsorolt nyersanyagok felhasználásával – a bejglinél leírtak szerint történik.

A különleges bejgli minőségi jellemzői (Magyar Élelmiszerkönyv szerint)

Minőségi jellemzők		
Zsírtartalom	a különleges bejgli bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva	legalább 28% (m/m)
Cukortartalom	a különleges bejgli bélzetének cukortartalma, szárazanyagra számítva	legalább 7,5% (m/m)
Töltelék	A töltelék mennyisége a késztermékben	legalább 50% (m/m)
	A termék megnevezésében szereplő, a töltelék jellegét meghatározó anyag mennyisége a töltelékben	legalább 50% (m/m)

A különleges bejgli megnevezése (Magyar Élelmiszerkönyv szerint)

A termék megnevezését a különleges bejgli (különleges beigli) szóból, és a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből kell képezni. A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.

Példák a megnevezésre:

– Különleges diós bejgli 55% töltelékkel/ Különleges diós beigli 50% töltelékkel
– Különleges mákos bejgli 55% töltelékkel/ Különleges mákos beigli 50% töltelékkel

Omlós tekercsek

A Magyar Élelmiszerkönyv sütőipari termékekről szóló 1-3/16-1 számú előírása alapján az omlós tekercsek főleg búzafinomlisztből (BL55), víz vagy tej, élesztő, só, étkezési zsiradék, szükség szerint dúsítóanyag (cukor, tejpor, tojás vagy tojáskészítmény), és élelmiszer-adalékanyag felhasználásával előállított termékek.

Az omlós tekercsek tésztájának elkészítése – a felsorolt nyersanyagok felhasználásával – a pozsonyi kiflinél leírtak szerint történik.

Feladat

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteinek tanulmányozása után - a következő táblázat segítségével - hasonlítsa össze az omlós tekercsek, a bejgli, és a különleges bejgli tésztájának összetételét, minőségi követelményeit!

Termék neve	*Tészta összetétele*	*Minőségi követelmények*		
		Zsír-tartalom	*Cukor-tartalom*	*Töltelék*
Omlós tekercsek				
Bejgli				
Különleges bejgli				

Zserbó szelet

A zserbótészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- tej: 200 g
- élesztő: 30 g
- só: 3 g
- porcukor: 120 g
- vaj: 500 g (vagy 250 vaj, és 250 g sertészsír)
- tojássárgája: 80 g
- vaníliás cukor: 5 g

A zserbótésztát a pozsonyi kiflinél leírtak szerint elkészítjük, majd hűtőben pihentetjük.

193. ábra: A zserbó tésztájának készítése

A zserbó tölteléke száraz diótöltelék, amely úgy készül, hogy a porcukrot, vaníliás cukrot, darált diót, reszelt citromhéjat szárazon összekeverjük.

194. ábra: A zserbó töltelékének készítése

A hűtőben pihentetett tésztát három egyenlő részre osztjuk, majd 5 mm vastag, szögletes lapokká nyújtjuk. Az első lapra keretet helyezünk, majd sűrűn megszurkáljuk. Megkenjük sárgabarackízzel, elterítjük rajta a száraz diótölteléket, majd beborítjuk a második lappal. A műveletet megismételjük. A felső lap felületét elegyengetjük, sűrűn megszurkáljuk, majd az így megtöltött süteményt 180-200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

195. ábra: A zserbó szelet töltése

Sütés után, még melegen kivágjuk a keretből, egy másik lemez segítségével megfordítjuk, majd hagyjuk kihűlni.

Kihűlés után a felső lapot áthúzzuk csokoládéval. A bevonóanyag dermedése után a süteményt leszélezzük, majd 10x3 cm-es szeletekre vágjuk.

A zserbó szeletet készíthetjük 4 db, vékonyabbra nyújtott lap felhasználásával is.

196. ábra: Zserbó szelet

Sós ízű, omlós pogácsák

Tepertős pogácsa

A tepertős pogácsa hagyományos különleges termék, ezért meg kell felelnie a rá vonatkozó termékleírás követelményeinek.

A tepertős pogácsa – a tészta előállítási módjától függően – leveles vagy omlós szerkezetű is lehet. A következőkben az omlós szerkezetű tepertős pogácsa készítési módját ismerhetjük meg.

Az alábbi táblázat a tepertős pogácsa készítéséhez felhasznált nyersanyagokat mutatja be.

A tepertős pogácsa készítéséhez felhasznált nyersanyagok	
A tepertőkrém készítéséhez	– **bőr nélküli sertéstepertő**: a tepertőkrém 70–75%-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszőtt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab; – **sertészsír**: a tepertőkrém 25–30%-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszőtt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék. – 1000 g liszthez 250–400 g tepertőkrémet adagolunk.
A tészta készítéséhez	– búzaliszt: 1000 g – tojás, tojássárgája: 1-1 db – tej, tejföl – élesztő: 5% – fehérbor vagy ecet: 0,02% – só: 2% – bors: 0,001%

A tepertős pogácsa előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő vagy tartósítószer) felhasználása tilos!

A tepertős pogácsa tésztájának készítése két lépésből áll:

– tepertőkrém készítése,
– tésztakészítés: a liszt és a tepertőkrém elmorzsolása, majd a többi nyersanyaggal történő egyneműsítése.

A tepertőkrém elkészítése:

– A friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán, sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb, durvább darabok már nem érezhetők, és a krémben a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is.
– A krémet a sertészsírral egyneműsítjük.

– Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

197. ábra: A tepertő aprítása

198. ábra: Tepertőkrém

Tésztakészítés:

– A tepertőkrémet a liszttel elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a tejben felfuttatott élesztőt, tojást, tojássárgáját, fehérbort vagy ecetet, sót, őrölt borsot, és tejfölt, és addig gyúrjuk, míg a tészta össze nem áll. A tésztához annyi tejfölt adagolunk, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk.
– Az elkészült tésztát hűtőben, legalább 3 órán át pihentetjük.

199. ábra: A tepertőkrém adagolása, morzsolása

200. ábra: A tepertős pogácsa tésztája

Az alakítás során a tésztát 3 cm vastagra kinyújtjuk, tetejét egymásra merőlegesen, sűrűn bevagdossuk (rovátkoljuk). A kiszúrást általában 4–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, a végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el.

A pogácsákat papírral borított sütőlemezre helyezzük, felületüket tojással lekenjük, majd 50–55 percig kelesztjük.

A sütés 220–240 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

201. ábra: Tepertős pogácsa

Különleges vajas pogácsa

A Magyar Élelmiszerkönyv „Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékekről” szóló 2-103 számú irányelve alapján a „különleges vajas pogácsa” búzafinomlisztből (BL55), élesztő, só, vaj, cukor, lisztre számítva 30% 2,8% zsírtartalmú tej (vagy annak helyettesítésére, lisztre számított 3% sovány tejpor és 1% vaj keveréke), tojás (vagy tojáskészítmény), víz felhasználásával előállított termék.

A „különleges vajas pogácsa” tésztájának összetétele kötött (MÉ 2-103 számú irányelv).

A pozsonyi kiflihez hasonlóan, jellegzetes omlós tésztakészítési technológiával készül.

Feladat

A Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezeteinek tanulmányozása után hasonlítsa össze az omlós pogácsák, és a „különleges vajas pogácsa” tésztájának összetételét, minőségi követelményeit!

Burgonyás pogácsa

A burgonyás pogácsa ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- tej: 140 g
- élesztő: 50 g
- só: 20-35 g
- zsiradék (vaj vagy margarin): 600 g
- főtt burgonya: 600 g

A liszttel elkeverjük a sót, elmorzsoljuk a zsiradékkal, hozzáadjuk a főtt, áttört burgonyát, a tejben szuszpendált élesztőt, majd addig gyúrjuk, míg egynemű nem lesz.
Az elkészült tésztát hűtőben, egy éjszakán át pihentetjük.

Az alakítás során a tésztát 3 cm vastagra kinyújtjuk, tetejét egymással párhuzamosan bevagdossuk, majd 4–6 cm átmérőjű, kerek kiszúróval kiszúrjuk.
A pogácsákat papírral borított sütőlemezre helyezzük, felületüket tojással lekenjük, majd 20-40 percig kelesztjük.

A sütés 220–240 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

202. ábra: Burgonyás pogácsa

Tökmagos pogácsa

A tökmagos pogácsa készítése a burgonyás pogácsánál leírtak szerint történik, csak a tésztába pirított tökmagot is gyúrunk.

Túrós pogácsa

A túrós pogácsa ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- élesztő: 60 g
- só: 20-35 g
- zsiradék (vaj vagy margarin): 1000 g
- túró: 1000 g

A liszttel elkeverjük a sót, elmorzsoljuk a zsiradékkal, hozzáadjuk a túrót és az élesztőt, majd addig gyúrjuk, míg egynemű nem lesz. Az elkészült tésztát hűtőben, legalább egy órán át pihentetjük.

A túrót részben helyettesíthetjük juhtúróval, így juhtúrós pogácsa tésztáját kapjuk.

A túrós pogácsa tésztája készülhet élesztő nélkül is.

203. ábra: Túrós pogácsa - a zsiradék és a liszt elmorzsolása, a túró adagolása

Az alakítás során a tésztát 3 cm vastagra kinyújtjuk, majd 4–6 cm átmérőjű, kerek kiszúróval kiszúrjuk. A pogácsák felületét tojással lekenjük, megszórjuk szezámmaggal, majd papírral borított sütőlemezre helyezzük. Meleg helyen, 20-40 percig kelesztjük.

A sütés 220–240 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

A fentieken kívül számtalan variációban készíthetünk sós ízű, omlós pogácsákat. Így például sajtos, hagymás, káposztás, kolbászos ízesítésben, akár töltött formában is.

204. ábra: Sós ízű, omlós pogácsák

Ellenőrző kérdések

1. *Ismertesse – a következő vázlat segítségével – a pozsonyi kifli készítésének műveleteit!*
   a) *a pozsonyi kifli készítéséhez szükséges nyersanyagok felsorolása (tészta-, töltelék nyersanyagai);*
   b) *a töltelék megnevezése, elkészítése;*
   c) *a tészta elkészítése, érlelése, az omlós szerkezet kialakításának lényege;*
   d) *a tészta alakítása (tömeg, alak), kelesztése (márványozott felület kialakítása), sütése;*
2. *Milyen hibákat követhetünk el, a pozsonyi kifli készítése során? Hogyan előzhetjük meg, illetve javíthatjuk ki, ezeket a hibákat?*
3. *Hogyan történik a tepertős pogácsa készítése?*
4. *Nézzen utána, milyen omlós élesztős tésztából készíthető uzsonnasüteményekkel találkozhatunk a cukrászdák kínálatában?*

4.2.5. Hajtogatott élesztős tészták

A hajtogatott élesztős tészták jellemzői

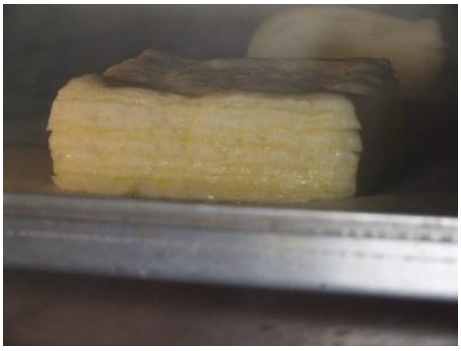
- Az élesztős tészták közül a legnagyobb zsiradékhányaddal készülnek.
- Leveles szerkezetűek, amelyben a vékony tésztalemezeket zsiradékréteg választja el egymástól.
- Lazításuk kettős: a tésztát a biológiai lazítás mellett hajtogatással (mechanikai úton) is lazítjuk.

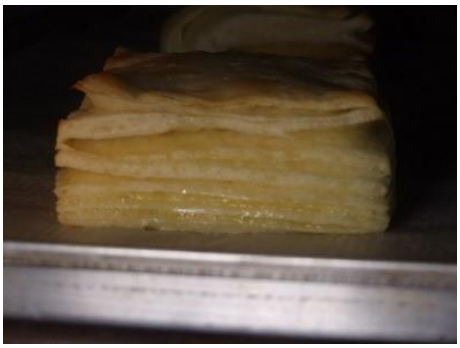
A leveles szerkezet kialakításának lényege

– A vajat vagy a margarint a tésztába nyújtással, hajtogatással belerétegezzük, így a vékony tésztarétegeket zsiradék választja el egymástól.

205. ábra: A leveles szerkezetű tészta

– A zsiradékréteg sütéskor megolvad, nem engedi összetapadni a tésztarétegeket. A tésztalemezek gőzelzáró rétegként helyezkednek el egymáson, és a sülő tésztából felszabaduló vízgőz hatására szétválnak.





206. ábra: A leveles szerkezet kialakulása sütéskor

A hajtogatott élesztős tészták fajtái

– blundel tészta,
– croissant tészta.

Blundel tészta készítése

A blundel tészta ajánlott anyaghányada:

– liszt: 1000 g
– tej: ~500 g
– élesztő: 40-50 g
– só: 10 g
– porcukor: 100 g
– zsiradék (vaj vagy margarin): 600 g
– tojássárgája (4 db): 80 g

A blundel tészta készítésének főbb műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés:
    - zsiradékalap készítése, pihentetése,
    - alaptészta készítése, érlelése,
    - a zsiradékalap beburkolása, hajtogatások,
- a tészta alakítása,
- kelesztés.

Nyersanyagok előkészítése

- liszt: mérés, szitálás;
- tej: mérés, hőmérséklet-beállítás;
- élesztő: mérés, szuszpendálás;
- só: mérés;
- porcukor: mérés, szitálás;
- zsiradék: mérés, hőmérséklet-beállítás;
- tojás: válogatás, mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, kettéválasztás.

Zsiradékalap készítése, pihentetése

- Hagyományos zsiradékalap készítése: a zsiradék (vaj vagy margarin) 90%-át a liszt 10%-ával eldolgozzuk, tömböt formázunk belőle, és hűtőben pihentetjük.
- Speciális levelestészta-margarin (húzómargarin) felhasználása esetén nincs szükség a liszttel való begyúrásra. Fontos azonban, hogy a húzómargarin szobahőmérsékletű legyen (20˚C).

207. ábra: Blundel tészta - a hagyományos zsiradékalap készítése

Alaptészta készítése, érlelése

- A maradék 90% lisztet a 10% zsiradékkal, porcukorral, sóval, tejben szuszpendált élesztővel és tojássárgájával addig gyúrjuk, míg egynemű nem lesz, és el nem válik az üst falától vagy az asztal lapjától (kidolgozzuk, kiselymesítjük a tésztát). A kiselymesített tészta nem ragad, felülete sima.
- A tejet fokozatosan adagoljuk a tésztához, míg megfelelő állományú nem lesz. A tészta hőmérséklete 20 ºC (hűvös).
- Húzómargarin felhasználása esetében a liszt 100%-ával gyúrjuk meg az alaptésztát. Ebben az esetben a tésztába adagolt 10% zsiradék lehet margarin vagy olaj.
- Az így elkészített alaptésztát felgömbölyítjük, felületét bevágjuk, majd fólia alatt (letakarva) 20-30 percig érleljük.

208. ábra: Blundel tészta - az alaptészta készítése

209. ábra: Blundel tészta - az alaptészta felgömbölyítése, érlelése

A zsiradékalap beburkolása

- Az érett tésztát úgy nyújtjuk ki, hogy a közepe vastagabb legyen (lóhere alak).
- A tésztáról lesöpörjük a lisztet.
- A tészta közepére helyezzük a zsiradékalapot, majd a tésztafüleket egymásra hajtva beburkoljuk.

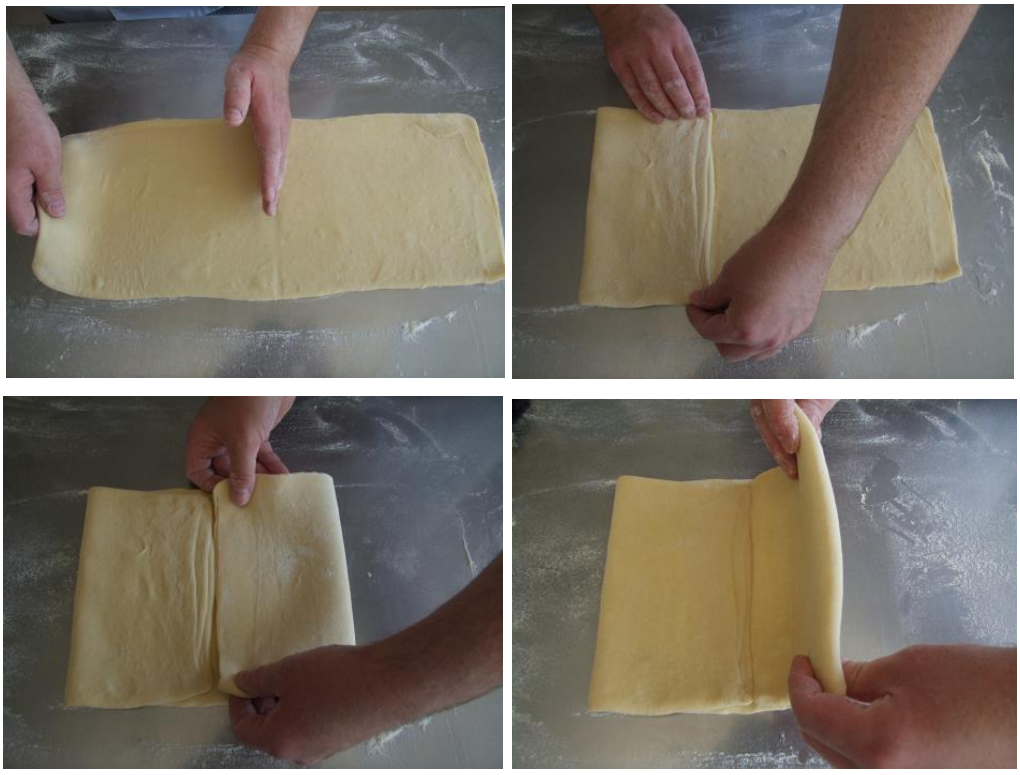
210. ábra: Blundel tészta - a zsiradékalap beburkolása

Hajtogatások

– **Egyszerű vagy szimpla hajtogatás**: a tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, lesöpörjük róla a lisztet, 3 egyenlő részre osztjuk, majd a középső részre jobbról, balról felhajtjuk a tésztalapot.

211. ábra: Blundel tészta - egyszerű vagy szimpla hajtogatás

– **Összetett vagy dupla hajtogatás**: a tésztát 90 fokkal elfordítjuk, újra kinyújtjuk, bejelöljük a közepét, majd jobbról, balról középre hajtjuk a tésztát, ezt követően könyvszerűen félbehajtjuk.



212. ábra: Blundel tészta - összetett vagy dupla hajtogatás

– Az összetett vagy dupla hajtogatást végezhetjük úgy is, hogy a kinyújtott tészta egyik felét kissé behajtjuk, majd a másik felét szorosan hozzáillesztjük. Ezt követően könyvszerűen összehajtjuk a tésztát.

213. ábra: Blundel tészta - összetett vagy dupla hajtogatás

A hajtogatást követően a tésztát hűtőben, 20-30 percig pihentetjük, majd ismét egy dupla hajtogatást végzünk. Ezután a tésztát 20-30 percig ismételten pihentetjük, majd feldolgozzuk. A hajtogatott élesztős tésztát hűtőben 0-5 ˚C-on, 24 óráig tárolhatjuk.

A tészta alakítása

A kinyújtott tésztát, a készítendő terméktől függően daraboljuk, töltjük, formázzuk, majd sütőlemezre helyezzük.

214. ábra: Látványos alakítású, blundel tésztából készült uzsonnasütemények

Kelesztés

A kelesztés feltételei:

- 26-28 °C, magasabb hőmérséklet esetén a hajtogatáshoz használt zsiradék megolvadhat, és kifolyhat a tésztából;
- 75-85% relatív páratartalom;
- kelesztési idő: 30-45 perc.

Sütés

A sütés feltételei:

- a sütés általában 200-220 ˚C-on,
- gőzös sütőtérben történik,
- sütési idő: a termék tömegétől függően változik.

A sütési hőmérsékletet több tényező befolyásolhatja – például a kemence típusa, a kemencébe egy időben behelyezett termékek darabszáma – így pontos értékét mindig sütési próbákkal kell meghatározni. A blundel tésztából készült termékek jelentős mennyiségű cukrot tartalmaznak, sütéskor könnyen pirulnak, így felületüket sütés előtt általában nem tojásozzuk. A nem tojásozott felületű termékeket gőzös légtérben sütjük.

A blundel tésztát különböző uzsonnasütemények - pl. túrós táska, kakaós csiga, svájci kifli, gyümölcsös blundel stb. - készítéséhez használhatjuk fel.

Croissant tészta készítése

A croissant (croissant kifli) tradicionális francia termék, a franciák reggelijének elengedhetetlen kelléke. Tésztája – a croissant tészta – az új margarinfajtákkal egy időben jelent meg a szakmában.

Croissant tészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- víz: 250 g
- tej: 250 g
- élesztő: 40-50 g
- só: 15 g
- porcukor: 100 g
- vaj vagy margarin: 50 g
- húzómargarin (húzóvaj): 400 g
- tojás: 50 g (1 db/kg liszt)

A croissant tészta készítésének műveletei alapvetően megegyeznek a blundel tészta készítésének műveleteivel. A következőkben a croissant tészta legfontosabb jellemzőit, készítésének sajátosságait tekintjük át.

A croissant tészta legfontosabb jellemzői

– A croissant tészta készítéséhez - az összes lisztre számítva - 45% zsiradékot használunk fel. A tésztába vajat vagy margarint gyúrunk, a leveles szerkezet kialakítására húzómargarint vagy húzóvajat használunk fel.
– Hasonlóan a blundel tésztához, hűvös tésztavezetést alkalmazunk, ezért az alaptésztát erősen lehűtött folyadékkal gyúrjuk be. A tészta ideális hőmérséklete 20 °C.
– A tészta hajtogatása többféleképpen történhet. A hajtogatások számától függően változik a termék bélzetének szerkezete. Ha kevesebb hajtogatással készítjük a tésztát, a tésztarétegek vastagabbak lesznek.

A legelterjedtebb hajtogatási módok:

– kézi hajtogatás esetén 1 szimpla, 2 dupla hajtogatás,
– gépi hajtogatás esetén 2 szimpla, 1 dupla hajtogatás.

Az egyes hajtogatások között a tésztát ~20 percig pihentetni kell.

Szimpla-dupla hajtogatás ***Szimpla-dupla-dupla hajtogatás***

215. ábra: Különböző módon hajtogatott croissant kiflik szerkezete

A croissant tésztából elsősorban édes és sós, töltött és töltetlen croissant kifliket készítünk.

A blundel tésztából készült termékek kelesztésének késleltetése, megszakítása

A hajtogatott élesztős tésztából készült termékek esetében gyakran alkalmazzák a kelesztés késleltetését, illetve megszakítását.

Ezen eljárások cukrászatban történő alkalmazásának előnyei:

– rugalmasan lehet a fogyasztói igényekhez alkalmazkodni,
– a termékek minősége, frissessége javul.

A kelesztés késleltetése

A kelési folyamat késleltetésén az alakított tészták lehűtését, majd 0-4 ºC hőmérsékleten történő tárolását értjük. Az eljárás során a kelési folyamatok nem állnak le, csak lelassulnak.

Megvalósítása:

- A kelési folyamat hatásosan leállítható, ha a tésztát -7 ºC-ra lehűtött kamrába helyezzük, majd tartósan 0-4 ºC közötti hőmérsékleten tartjuk.
- A kívánt tárolási idő után kezdődik a felengedés és a kelesztés.
- Nagyon fontos a kíméletes felengedés, a megfelelő páratartalom, és az egyenletes levegőkeringtetés.

A kelesztés megszakítása

A kelesztés megszakítása során a keletlen vagy különböző keltségi fokú terméket gyorsfagyasztják (sokkolják), majd -18 °C-on – a szükséges ideig – tárolják.

A gyorsfagyasztás tartósító hatása azon alapul, hogy:

- a termék hőmérsékletét lecsökkentjük,
- ennek hatására a víz egy része jéggé alakul,
- a termékben csökken a mikrobák számára hozzáférhető, szabad víz mennyisége,
- így a legtöbb mikroba – az alacsony hőmérséklet, és a lecsökkent szabad víztartalom miatt – nem tud szaporodni.

A fagyasztás során a süteményben található víztartalom 85-95%-a kristályos jéggé fagy, a termék átlaghőmérséklete legalább –5°C-ra csökken.
A folyamat kristálygócok képződésével indul meg. A kristálygócok képződésének szempontjából a kritikus hőmérsékleti zóna a –0,5 és –5 °C közötti érték, a víz kb. 50-80%-a ekkor alakul át jéggé. Itt alakul ki a kristálygócok jelentős része, és itt megy végbe a jégkristályok növekedésének nagyobbik hányada.

A fagyasztás gyorsasága erősen befolyásolja a termék minőségét:

- **Lassú fagyasztásnál**: nagy, tű alakú jégkristályok keletkeznek, amelyek károsítják a tészta szerkezetét, ezáltal vissza nem fordítható változásokat okoznak.
- **Gyors fagyasztásnál (sokkolásnál)**: apró, homokszerű jégkristályok keletkeznek, amelyek nem hagynak maradandó nyomot.

Ahhoz, hogy a fagyasztás során apró, homokszerű kristályokat kapjunk, szükséges, hogy a kritikus hőmérsékleti zónán (-0,5 °C és -5 °C közötti érték) minél gyorsabban tovább hűtsük a terméket. Az így fagyasztott sütemény - felengedése után - a fagyasztás előtti állapotával közel azonos lesz.

A fagyasztás hőmérséklete: -30 °C – -40 °C közötti hőmérséklet

A fagyasztott termék tárolásának hőmérséklete:-18 °C – -20 °C közötti hőmérséklet

A fagyasztás történhet:

– gyorsfagyasztó (sokkoló) szekrényben,
– kamrákban,
– folytonos (spirális, szalagos) fagyasztókban.

A fagyott süteményt műanyag zacskóba csomagolva tároljuk. Ez a csomagolóanyag gondoskodik a nedves mikroklímáról, és megakadályozza a kiszáradást.

Felhasználás előtt a süteményt felengedtetjük, kelesztőben – szabályozott hőmérséklet és relatív páratartalom mellett – kelesztjük, ezután kisütjük.

Hajtogatott élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények

Túrós táska

– A túrós táska tömegét, a tészta és a töltelék arányát a gyártó határozza meg. Ezt követően a meghatározott adatokat a gyártmánylapon rögzíti.
– A jellemzően 60 g tömegű túrós táskához 40 g tészta és 25-30 g töltelék szükséges.
– Az 5-6 mm vastagra kinyújtott tésztát - a készítendő termék tömegének megfelelő méretű (általában 10x10 cm-es) - négyzetekre felvágjuk, a négyzetek sarkait tojással megkenjük.
– A tészta közepére süthető túrótölteléket helyezünk, majd a tésztalap 4 sarkát átlósan áthajtjuk a tölteléken.
– Az így kialakított tésztát sütőlemezen kelesztjük, felületét sütés előtt nedvesítjük, majd 200-220 ºC-os, gőzös légtérben sütjük.
– Kihűlés után felületét megszórhatjuk porcukorral.

Csigák (kakaós, diós, fahéjas stb.)

– A tésztát 7-8 mm vastagra kinyújtjuk, felületét megnedvesítjük, majd egyenletes rétegben ráterítjük a tölteléket úgy, hogy az egyik oldalon kb. 5 cm széles töltelék nélküli tésztacsík maradjon.
– A szétterített töltelék felületét vízzel bepermetezzük, majd a tésztát a töltelékkel együtt hosszú rúddá feltekerjük.
– A feltekert tésztarudat késsel 1,5-2 cm vastag korongokra vágjuk, a tésztacsík végét a sütemény alá hajtjuk, majd sütőlemezre helyezzük.
– Az így kialakított sütemény kelesztése, sütése megegyezik a túrós táskánál leírtakkal.
– Kihűlés után felületét porcukorral hintjük meg.

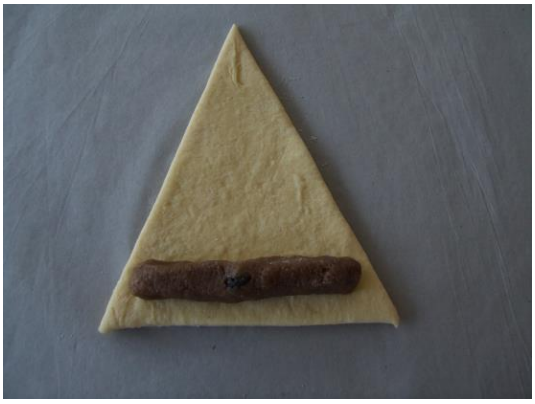
– A kakaós csiga töltelékét dúsíthatjuk csokoládédarabokkal, a diós csiga – a szokásos ízesítőanyagokon kívül – gazdagítható mazsolával, gyümölcsökkel. Készíthetünk vaníliás csigát is, süthető sárgakrém és mazsola felhasználásával. Kedvelt még a pizzás csiga, amelynek felületét sütés előtt megszórhatjuk reszelt sajttal.

Tiroli rétes

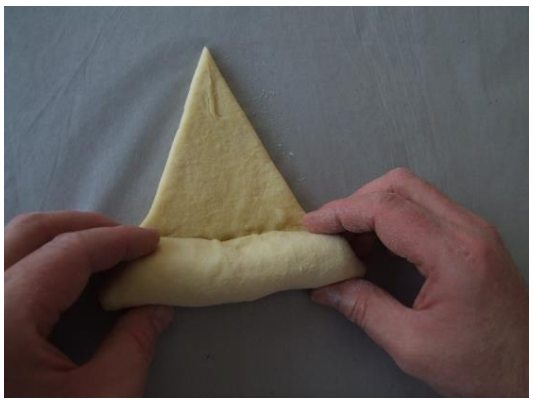
A tiroli rétesek készítési módja megegyezik a vajas- vagy leveles tésztából készíthető uzsonnasüteményeknél leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy az alakítást követően a tésztát kelesztjük.

Svájci kifli

A tésztát 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd 20 cm széles csíkokra vágjuk. A tésztacsíkokból 15 cm alapú háromszöget alakítunk ki.



A háromszögek alapjaira helyezzük a 30 g-os, hosszúkás, henger alakú, forrázott diótölteléket. A háromszög két sarkát ráhajtjuk a töltelékre.



Az egyes tésztadarabkákat a háromszögek alapjánál kezdve felcsavarjuk, kifli alakúra formázzuk.

Az így kialakított tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, majd 30-40 percig kelesztjük.
200-220 ºC-on, gőzös sütőtérben sütjük.

Sütés után a kiflik felületét forró sárgabarackízzel megkenjük, majd fehér fondánnal fecskendezzük.

216. ábra: Svájci kifli készítése

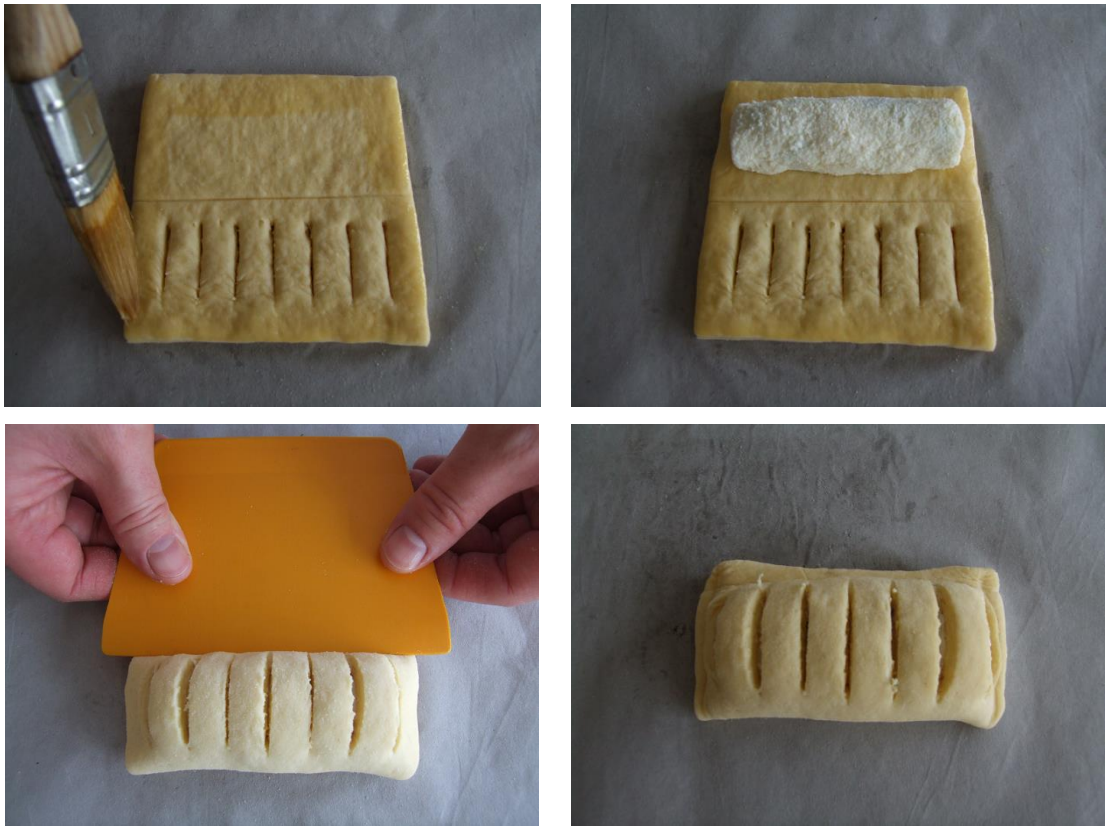
217. ábra: Svájci kifli

Párnák (túrós, almás, csokoládés, lekváros stb.)

A tésztát 5 mm vastagra nyújtjuk, 11x11 cm-es négyzetekre vágjuk, széleit tojással lekenjük. A tölteléket a tészta az egyik felére adagoljuk, a tészta másik felét ráhajtjuk, a széleit lenyomkodjuk. Nedvdús töltelék esetén a tészta egyik felére – késsel vagy gördíthető vágóeszközzel – rácsozatot vághatunk.

Az így kialakított tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, és ~30 percig kelesztjük.

200-220 ºC-on, gőzös sütőtérben sütjük.



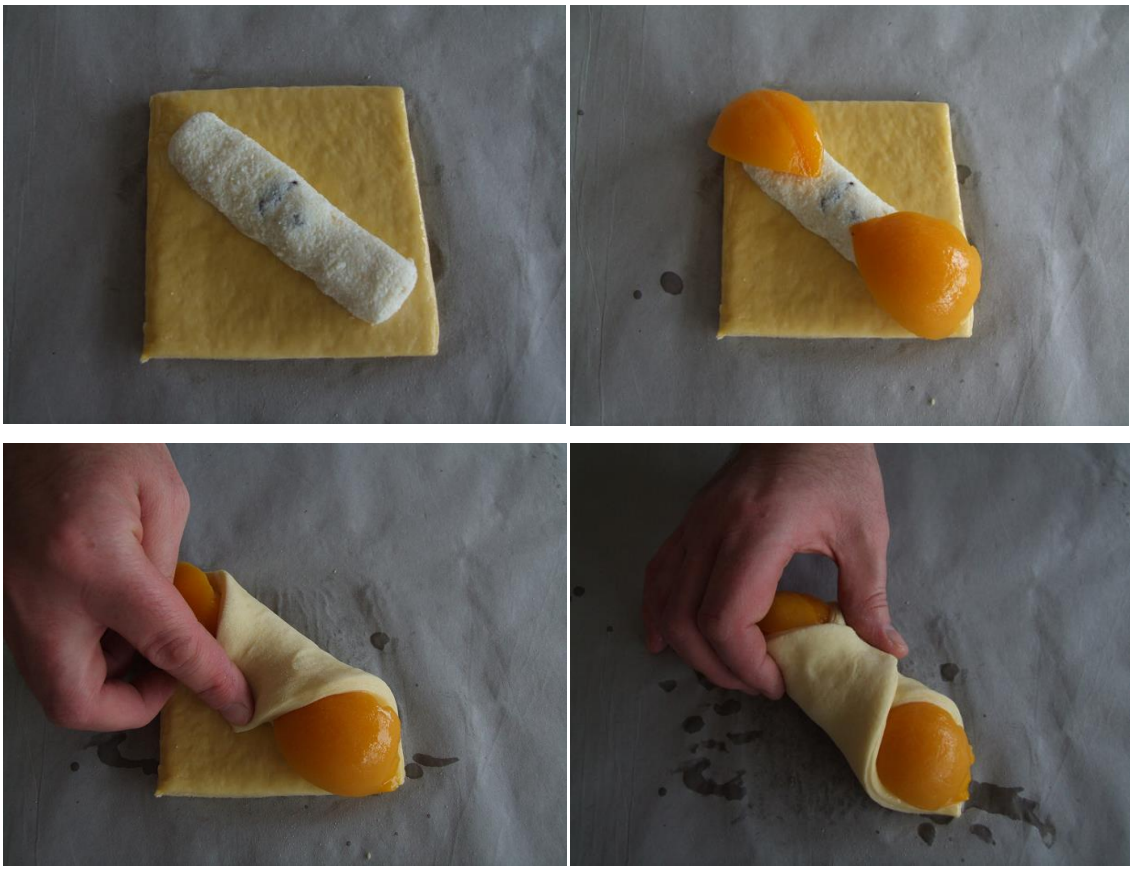
218. ábra: Túrós párna alakítása

219. ábra: Túrós párna

Sütés után a felületét megkenhetjük forró sárgabarackízzel, díszíthetjük pudingkrémmel, gyümölcsökkel, stiftelt mandulával. A felrakott gyümölcsöket zselével fényezzük.

Barackos papucs

A tésztát 5 mm vastagra nyújtjuk, 11x11 cm-es négyzetekre vágjuk. Nyomózsákkal átlósan túrótöltelékkel vagy süthető vaníliakrémmel töltjük, a töltelék két végére őszi- vagy sárgabarackot helyezünk. A tészta két szemben lévő sarkát a tölteléken áthajtjuk.



220. ábra: Barackos papucs alakítása

Az így kialakított tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, és ~30 percig kelesztjük.

Sütése 200-220 ºC-on, gőzös sütőtérben történik.

Sütés után forró sárgabarackízzel megkenjük, majd fondánnal fecskendezve díszítjük.

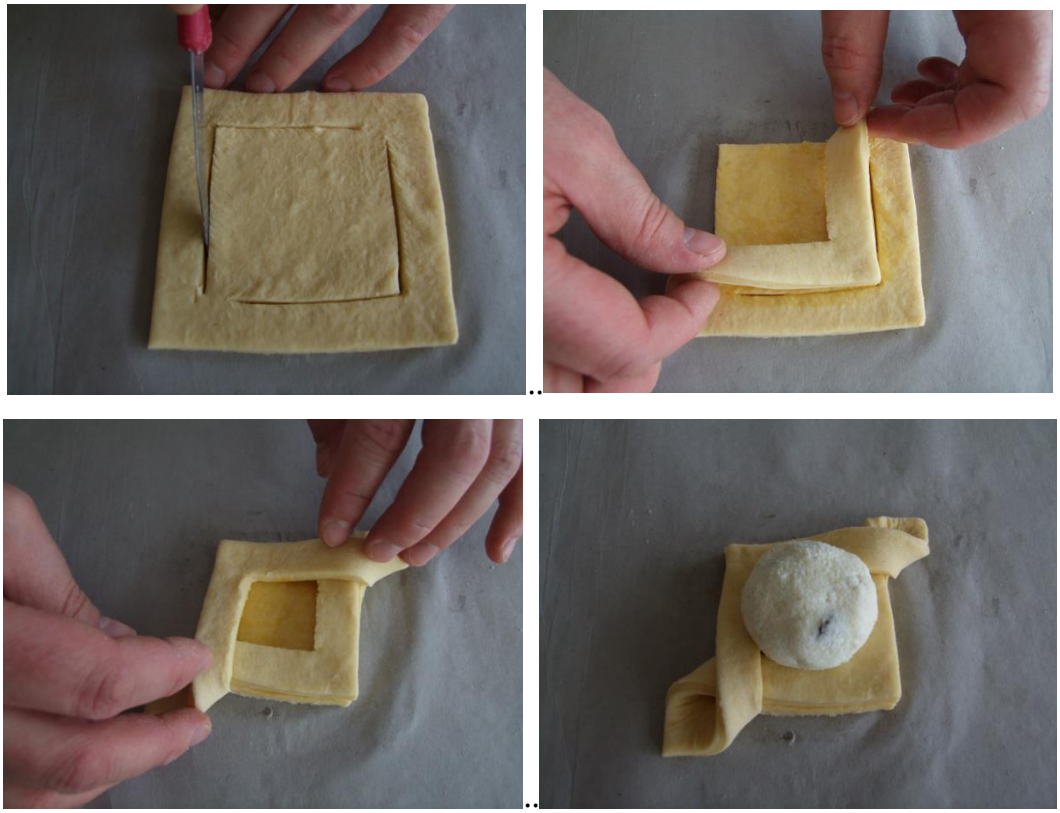
221. ábra: Barackos papucs

Különböző vágási technikával készült, gyümölcsös uzsonnasütemények

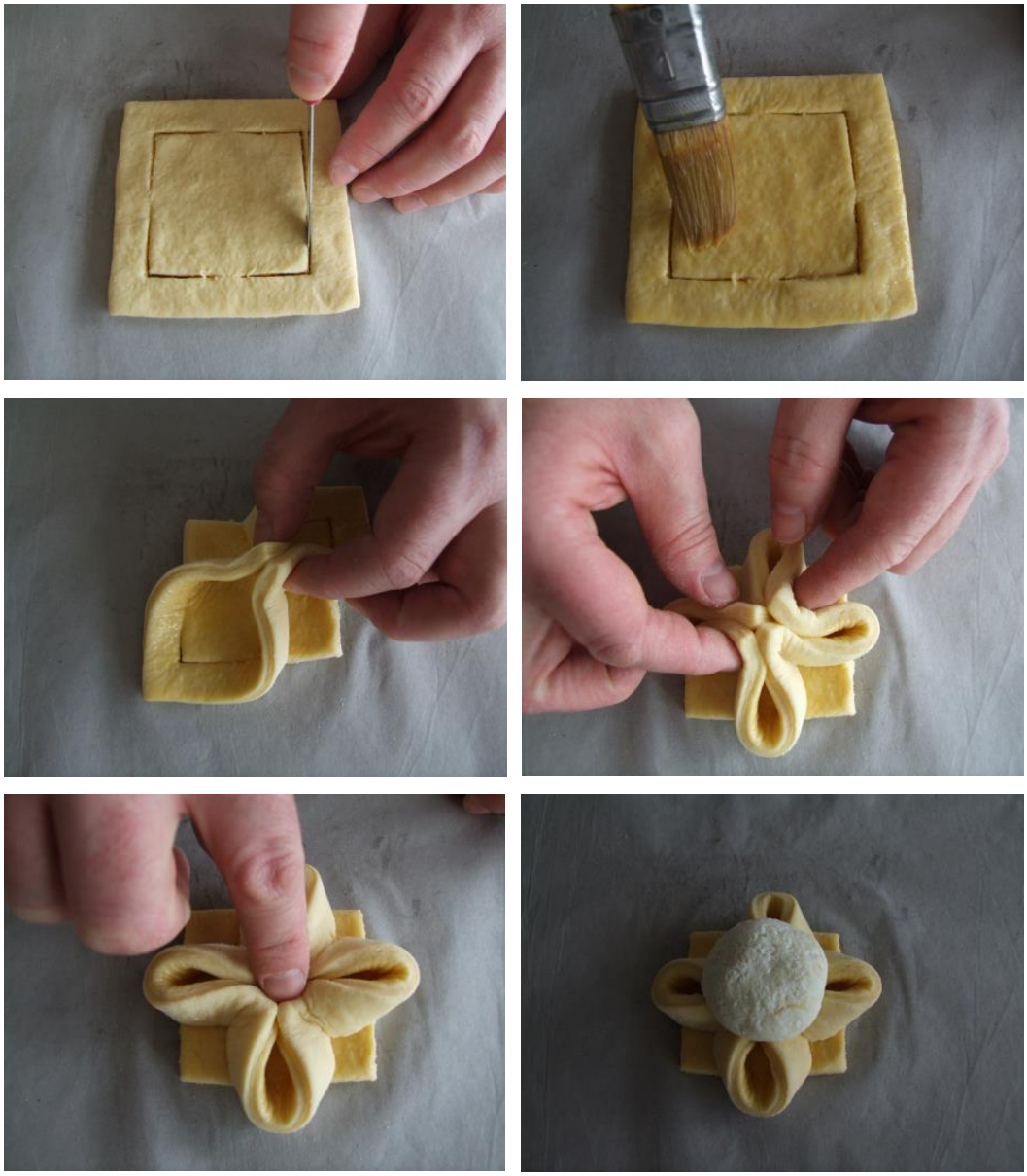
A hajtogatott élesztős tésztából különböző vágási technikák és töltelékek alkalmazásával, gyümölccsel díszítve, sokféle uzsonnasüteményt készíthetünk. A felhasznált töltelék leggyakrabban túró, süthető sárgakrém, gyümölcs, forrázott dió vagy -mák.
A gyümölcs lehet friss gyümölcs vagy befőtt, sülhet a termékkel együtt, vagy sütés után kerül a sütemény felületére. A termékkel együtt sütött gyümölcsöknek sütésállónak kell lenniük. Ilyen sütésálló gyümölcsök például az őszi- és a sárgabarack, az ananász.

A tésztát 5 mm vastagra nyújtjuk, 11x11 cm-es négyzetekre vágjuk, majd a készítendő alakzattól függően bevágjuk, alakítjuk. Az így kapott alakzatok közepére túrótölteléket helyezünk.

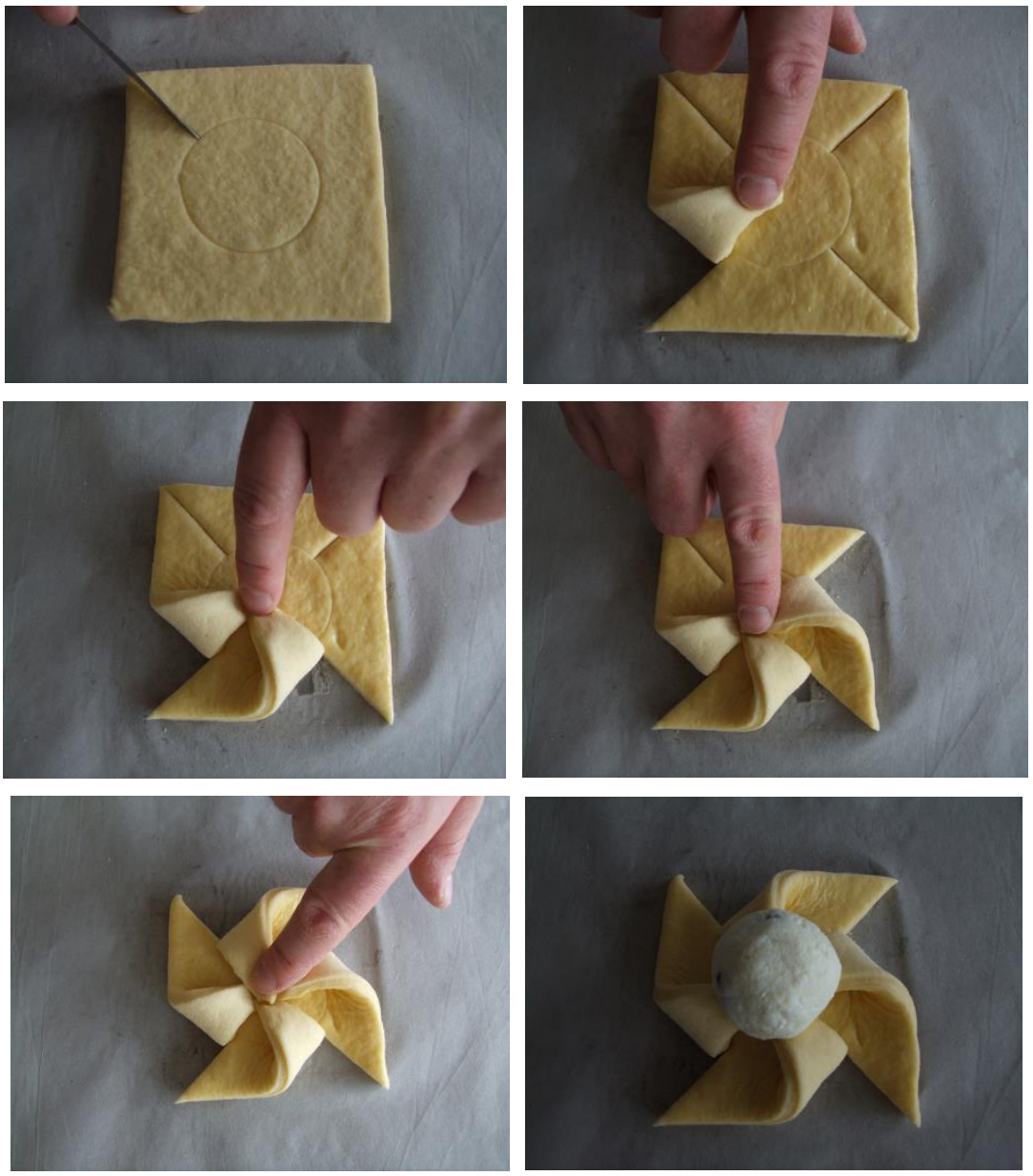
A következő ábrákon a különböző alakzatok vágási technikáit követhetjük végig.



222. ábra: Blundel kosár alakítása



223. ábra: Blundel virág alakítása



224. ábra: Blundel szélforgó alakítása

Az alakított tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, ~30 percig kelesztjük, majd 200-220 ºC-on, gőzös sütőtérben sütjük.

Sütés után a sütemény felületét forró sárgabarackízzel megkenjük. Kihűlés után pudingkrémet töltünk a túrótöltelékre, felrakjuk gyümölcsszeletekkel, majd zselével fényezzük.

225. ábra: Gyümölcsös blundel kosár

226. ábra: Gyümölcsös blundel virág

227. ábra: Gyümölcsös blundel szélforgó

Croissant tésztából készíthető uzsonnasütemények

Croissant kiflik

A croissant kiflik lehetnek:

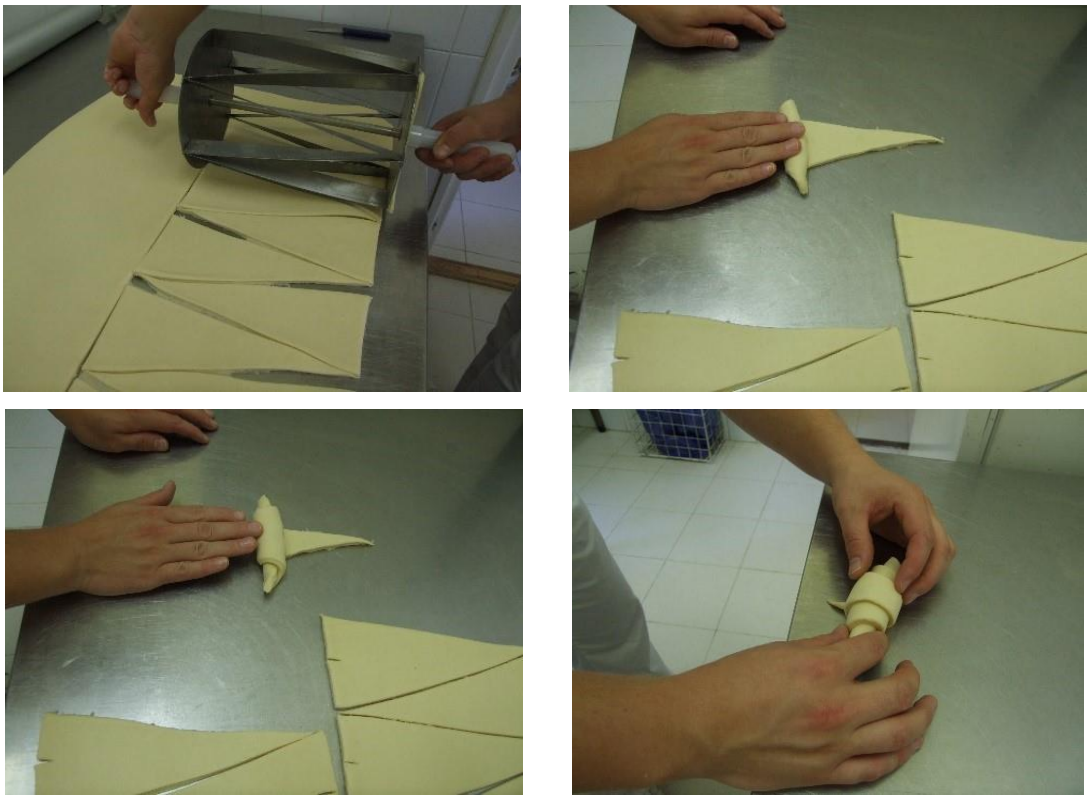
– ízük szerint: édes és sós ízűek;

– töltésük szerint: töltetlen és töltött változatok;

– alakjuk szerint: két végén behajlított (kifli) alakú, egyenes alakú.

Croissant kiflik készítése:

– A croissant kiflik alakítását, töltését a svájci kiflihez hasonlóan végezzük. A kinyújtott tészta háromszögekre történő vágását croissant vágó segítségével is elvégezhetjük.



228. ábra: Croissant kifli alakítása

– Az alakított tészták felületét tojással lekenjük, ízüknek megfelelő anyaggal hintjük, majd a blundel tésztánál leírtak szerint kelesztjük.
– A tésztát 200-220 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Édes croissant változatok:

– Csokoládés: tölteléke durvára vagdalt csokoládédarabkák, sütés után csokoládéval fecskendezzük.
– Vaníliás: tölteléke süthető vaníliakrém, fehér fondánnal fecskendezzük.
– Ízes: tölteléke vegyes gyümölcsíz, porcukrozzuk.
– Mákos: tölteléke forrázott máktöltelék, sütés előtt felületére kevés mákot szórunk.
– Diós: tölteléke forrázott diótöltelék, sütés előtt felületét vagdalt dióval szórjuk meg.
– Gesztenyés: tölteléke tejszínnel puhított gesztenyepüré.
– Mogyorókrémes: tölteléke nutella, beszóróanyaga durvára tört mogyoró.

Sós croissant kiflik:

– Töltelékük lehet: sajtos, sonkás, húsos, káposztás stb.
– Felületüket megszórhatjuk reszelt sajttal, szezámmaggal, köménymaggal stb.

229. ábra: Croissant kifli

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a hajtogatott élesztős tészták legfontosabb jellemzői?*
2. *Hogyan történik a – zsiradék segítségével – a leveles szerkezet kialakítása?*
3. *Gyűjtse össze, milyen uzsonnasüteményeket készíthetünk, a hajtogatott élesztős tésztából?*
4. *Tervezzen blundel tésztából, különböző vágási technikával készült, gyümölcsös uzsonnasüteményeket! Rajzolja le, a tészta bevágásának módját!*

4.3. Omlós tészták

4.3.1. Az omlós tészták általános jellemzése

Az omlós tésztából készült sütemények szinte valamennyi cukrászat kínálatában megjelennek. Ennek az az oka, hogy az omlós tészta készítése viszonylag egyszerű, nyersanyagait tekintve nem túl drága, a vendégek szívesen fogyasztják az omlós tésztából készült süteményeket.

Az omlós tészták alapanyagai

- liszt,
- zsiradék,
- porcukor.

Az omlós tésztához kis szemcseméretű finomlisztet (BL 55) kell felhasználni, mert a fogós lisztből készített tészta hajlamosabb a szétesésre. Ebben a tésztatípusban a sikérképző fehérjék szerepe csekély, ezért a közepes sikértulajdonságú lisztek is megfelelnek.

Az omlós tészták a liszten kívül jelentős mennyiségű zsiradékot és porcukrot is tartalmaznak. A hagyományos recept szerint a tészta három rész lisztből, két rész zsiradékból, és egy rész porcukorból készül.

A felhasznált zsiradék lehet margarin, finomabb készítményeknél vaj.

Az omlós tészták járulékos anyagai

- Tojás, tej, víz, tejszín, só, olajos magvak (dió, mandula, mogyoró, földimogyoró), édesmorzsa, citromhéjreszelék, vaníliás cukor, kakaópor, fahéj, sütőporok.

A felsorolásból látható, hogy az omlós tészták készítése során sokféle járulékos anyagot használhatunk fel. Ezek a járulékos anyagok döntik el, hogy milyen fajta omlós tésztát készítünk.

Az omlós tészták lazítási módja

Az omlós tészta lazítása zsiradékkal történik. Ahhoz, hogy a zsiradékkal megfelelő omlós szerkezetet tudjunk kialakítani, a következő tényezők együttes megléte szükséges:

- a tésztába adagolt nagyobb mennyiségű zsiradék,
- a zsiradék liszttel történő elmorzsolása,
- a tésztaképző nyersanyagok rövid ideig tartó, gyúrással történő egyneműsítése.

A késztermék omlósan laza, porhanyós szerkezetét a tésztába adagolt nagyobb mennyiségű zsiradék okozza.

A zsiradékkal történő lazítás lényege:

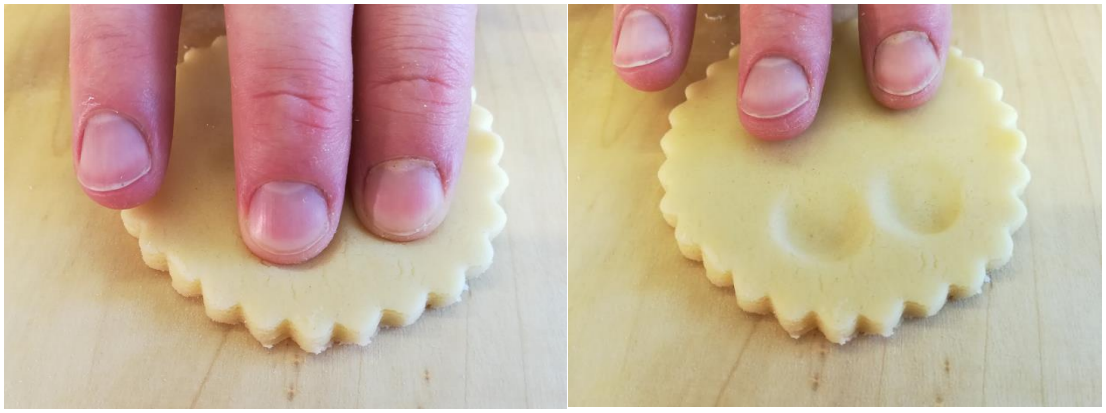
– A tészta készítése során először a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, ezáltal a lisztszemcséket vékony zsiradékhártya veszi körül, ami megakadályozza a lisztszemcsék duzzadását.

A lisztszemcsék kisebb mértékű duzzadása következtében:

– a tészta készítése során kevesebb folyadékot lehet felhasználni, így csökken a liszt vízfelvevő-képessége. Folyadékként tojássárgáját, egész tojást, az olcsóbb készítményeknél tejet vagy vizet használunk.
– a szomszédos szemcsékben lévő fehérjerészek nem tudnak összekapcsolódni, így nem alakul ki az összefüggő sikérváz, a tészta rugalmatlanná, a késztermék morzsalékossá válik.

A nyers tészta

– **Rugalmatlan**: ha ujjunkkal enyhén megnyomjuk a tésztát, deformálódik, egy mélyedés keletkezik. Az erőhatás megszűnése után a tészta nem nyeri vissza eredeti alakját.
– **Képlékeny,** könnyen alakítható.



230. ábra: A rugalmatlan állományú omlós tészta

A késztermék

Sütés után **omlósan laza, porhanyós**, kis erő hatására rögökre hullik szét a bélzet.

Az omlós tészta esetében a biológiai lazítást már nem alkalmazzuk, mert a nagy mennyiségű zsiradék miatt az élesztősejtek nem tudnak szaporodni, és nem fejlesztenek elég gázbuborékot. Élesztő hiányában a tészta térfogata sütéskor csak kisebb mértékben növekszik.

231. ábra: Az omlós szerkezetű késztermék

A zsiradéktartalom és a késztermék minősége közötti összefüggés

A késztermék minőségét az adagolt zsiradékmennyiség nagymértékben befolyásolja.

A következőkben a különböző zsiradékmennyisséggel készült omlós tészta és késztermék jellemzőit követhetjük végig.

Zsiradékadagolás (lisztre számítva)	A tészta jellemzői	A késztermék jellemzői
20-30% zsiradék		*A késztermék roppanósan törik, kemény, csak kis mértékben morzsalékos.*
	A tészta összeállításához – a tojáson kívül – nagyobb mennyiségű folyadék is szükséges (~25-30%).	*A késztermék tulajdonságait lazítóanyag hozzáadásával csekély mértékben javíthatjuk.*

Zsiradékadagolás (lisztre számítva)	A tészta jellemzői	A késztermék jellemzői
40% zsiradék		
		A késztermék roppanósan törik, kevésbé kemény, rögökre szétmorzsolható.
	A tészta összeállításához – a tojáson kívül – kisebb mennyiségű folyadék is szükséges (~20%).	*A késztermék tulajdonságait lazítóanyag hozzáadásával javíthatjuk.*
50% zsiradék		
		A késztermék kevésbé roppanósan törik, kisebb rögökre szétmorzsolható. Sütőpor adagolása nélkül is élvezhető már a késztermék.
	A tészta összeállításához – a tojáson kívül – nagyon kis mennyiségű folyadék is szükséges (~15%).	

<table>
<tr><th>Zsiradékadagolás (lisztre számítva)</th><th>A tészta jellemzői</th><th>A késztermék jellemzői</th></tr>
<tr><td rowspan="4">60-66% zsiradék</td><td> </td><td rowspan="4">
A késztermék omlósan laza, porhanyós, szétmorzsolható.</td></tr>
<tr><td> </td></tr>
<tr><td> </td></tr>
<tr><td>A tészta összeállításához – a tojáson kívül – nincsen szükség folyadékra.</td></tr>
</table>

Összefoglalva

- A zsiradékmennyiség emelésével az omlósság fokozható.
- A lisztre számított 40% zsiradéktartalom alatt a késztermék tulajdonságai kedvezőtlenek, ezen kémiai lazítószerek adagolásával is csak csekély mértékben javíthatunk.
- A lisztre számított legalább 40% zsiradéktartalom esetén a késztermék tulajdonságai kedvezőtlenek ugyan, de ezen, kémiai lazítószerek adagolásával javíthatunk.
- A lisztre számított legalább 50% zsiradéktartalom esetén a késztermék már kémiai lazítószerek adagolása nélkül is élvezhető.
- Az omlósságot nemcsak a zsiradékmennyiség emelésével, hanem olajos magvak tésztába történő bekeverésével is fokozhatjuk.

Az omlós tészták csoportosítása

– gyúrt-,
– kevert omlós tészta.

4.3.2. Gyúrt omlós tészta készítése, fajtái

A gyúrt omlós tésztát más néven linzertésztának is nevezzük. Belőle készül többek között a nagy népszerűségnek örvendő linzerkarika, vagy röviden a linzer.

Történelem

A linzer története összefonódik a budai várban mai napig működő Ruszwurm cukrászdával. 1827-ben a Szentháromság utcában Schwabl Ferenc nyitott kis üzletet, amelyet az alapító három évvel későbbi halála után az özvegyet feleségül vevő Richter Lénárd vezetett tovább. Richter Lénárd igen jeles mestere volt a szakmájának, Bécsből gyorsstaféta járt a süteményeiért.

Később segéde, Müller Antal vette át posztját a habüstnél, aki oly merészen harcolt 1848 eszméiért, hogy a „cukrászat szabadságharcosaként" lett híres. Amikor fogságba esett, megismerkedett egy '48-as főhadnaggyal, bizonyos Linzer Rudolffal, akiről rokonszenve jeléül egy máig ismert süteményt nevezett el. Müller úr Vilma nevű lányát vette nőül aztán Ruszwurm Vilmos, a cukrászda névadója.

A gyúrt omlós tészta készítésének főbb műveletei:

– előkészítő műveletek,
– tésztakészítés,
– a tészta alakítása,
– sütés.

Előkészítő műveletek

– liszt, porcukor, kakaópor: mérés, szitálás;
– zsiradék: mérés, hőmérséklet beállítás (képlékeny állapotba hozzuk);
– tojás: mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés;
– olajos magvak: mérés, darálás;
– sütőpor: mérés, kevés liszttel elkeverjük.

Tésztakészítés

A hagyományos recept szerint a tészta három rész lisztből, két rész zsiradékból, és egy rész porcukorból készül.

Kisebb anyagmennyiség esetén a tésztát – munkaasztalon, vagy üstben – kézzel gyúrjuk meg.

A tészta készítésének lépései:

– a lisztet a porcukorral és a porszerű járulékos anyagokkal összekeverjük,
– elmorzsoljuk a zsiradékkal,
– hozzáadjuk a tojást, tojássárgáját, és a folyadékban dúsabb járulékos anyagokat,
– majd gyors mozdulatokkal tésztát gyúrunk.

232. ábra: Gyúrt omlós tészta készítése

Amikor összeállt a tészta, átgömbölyítjük, és hűvös helyen (10 °C alatt) pihentetjük. Ha a tészta gyúrás során hűvös maradt, a pihentetést el is hagyhatjuk.

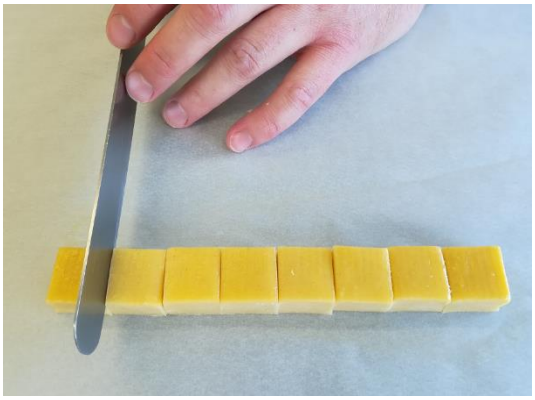
A tészta alakítása

A megfelelő nagyságú darabokra vágott tésztát többféleképpen alakíthatjuk:

– kézzel rudakra sodorhatjuk, ebből különböző formákat (pl. kifli, perec) alakíthatunk;
– linzerlapok készítése esetén a tésztát általában 5 mm vastagságban kinyújtjuk, sütőlemezre helyezzük, majd felületét megszurkáljuk. A kerek tortalapokat a lemezre helyezett tésztából, tortakarika segítségével szúrjuk ki;

– lisztezett munkaasztalon megfelelő vastagságú lappá nyújthatjuk, majd vágással, kiszúrással alakíthatjuk a kívánt formára;
– a kiszúrt alakzatokat különböző formákba is simíthatjuk (pl. kosárforma, petit fours formák).

233. ábra: Gyúrt omlós tészta alakítása - lappá nyújtás



234. ábra: Gyúrt omlós tészta alakítása - vágás

235. ábra: Gyúrt omlós tészta alakítása - kiszúrás

236. ábra: Gyúrt omlós tészta alakítása - kosárforma kibélelése

Sütés

A sütés 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, együtemű sütési móddal történik.

A gyúrt omlós tészta készítése során elkövethető hibák

A túl sokáig történő gyúrás hatására a tésztában található zsiradék megolvad, a tészta kizsírosodik (szaknyelven: „leég” a tészta), szétesik. A hiba úgy javítható, hogy a kizsírosodott tésztát lehűtjük, majd átgyúrjuk.

237. ábra: Kizsírosodott gyúrt omlós tészta

A sokszori nyújtás és lisztezés hatására a tészta szétesik, nehezen áll össze, túl morzsalékos. Ebben az esetben egy kevés folyadékkal átgyúrjuk a tésztát, majd hűtőben pihentetjük. Ha a tészta szétesése olyan mértékű, hogy ezzel a módszerrel nem javítható, akkor új tésztát készítünk, és apránként hozzáadagoljuk a túl morzsalékos tésztát.

238. ábra: Széteső gyúrt omlós tészta

Ha túl kemény, fagyos zsiradékkal dolgozunk, nem tudjuk egyenletesen eloszlatni, a tészta zsiradékcsomós lesz. Megelőzhetjük, ha az előkészítés során a zsiradékot – az üzem légterébe helyezve – képlékeny állapotba hozzuk.

A tésztába gyúrt járulékos anyagoktól függően többféle linzertésztát készíthetünk.

A gyúrt omlós tészta fajtái

- sárga-,
- barna-,
- kakaós-,
- angol-,
- fehér- és
- sós linzertészta.

A gyúrt omlós tészták különböző fajtáit uzsonnasüteményekhez, kikészített süteményekhez és teasüteményekhez használjuk fel.

Sárga linzertészta

A sárga linzertészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 480 g
- vaj vagy margarin: 320 g
- porcukor: 160 g
- tojássárgája: 40 g (2 db)
- citromhéjreszelék: 10 g
- vaníliás cukor: 10 g

239. ábra: A sárga linzertészta nyersanyagai

A tészta elkészítése:

- a lisztet a porcukorral, vaníliás cukorral, citromhéjreszelékkel összekeverjük,
- elmorzsoljuk a zsiradékkal,
- hozzáadjuk a tojássárgáját, majd gyors mozdulatokkal tésztát gyúrunk.
- amikor összeállt a tészta, átgömbölyítjük, hengerré formázzuk, és hűtőben pihentetjük.

A tésztából – a gyúrt omlós tésztánál leírtak szerint – készíthetünk:

- kerek és szögletes linzerlapokat (tortákhoz, uzsonnasüteményekhez, szeletekhez),
- kosárkákat (pl. gyümölcskosár, petits fours), tartletteket,
- kézzel formázott teasüteményeket (pl. linzi kifli és perec),
- kiszúrással alakított lapokat, minyonokhoz, desszertekhez (pl. linzer koszorú).

240. ábra: Sárga linzertészta készítése

A sütés 180-200 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, együtemű sütési móddal történik.

Az alábbi ábrákon sárga linzertésztából készült süteményeket láthatunk.

Linzer koszorú

Petits fours

Tartlet

241. ábra: Sárga linzertésztából készült sütemények

Barna linzertészta

A barna linzertészta anyaghányada abban különbözik a sárga linzertészta anyaghányadától, hogy járulékos anyagként olajos magvakat is gyúrunk a tésztába. 1000 g lisztre számítva 200 g finomra darált diót, mandulát vagy mogyorót adagolhatunk.

Az olajos magvakat a liszttel elkeverjük, ezután gyúrjuk meg a tésztát. Ízesítőanyagként a vaníliás cukron és a citromhéjreszeléken kívül fahéjat is felhasználhatunk.

A barna linzertészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 480 g
- vaj vagy margarin: 320 g
- porcukor: 160 g
- darált dió: 96 g
- tojássárgája: 40 g (2 db)
- ízesítőanyagok: citromhéjreszelék, vaníliás cukor, fahéj.

A tészta elkészítése a sárga linzertésztához hasonlóan történik:

- a lisztet a porcukorral, dióval, vaníliás cukorral, citromhéjreszelékkel, fahéjjal összekeverjük;
- elmorzsoljuk a zsiradékkal;
- hozzáadjuk a tojássárgáját, majd gyors mozdulatokkal tésztát gyúrunk;
- amikor összeállt a tészta, átgömbölyítjük, hengerré formázzuk, és hűtőben pihentetjük.

A tészta alakítása és sütése a sárga linzertésztánál leírtak szerint történik. A barna linzertésztát leggyakrabban teasütemények, szeletek és desszertek készítéséhez használjuk fel.

242. ábra: Barna linzertészta készítése

243. ábra: Barna linzertésztából készült sütemény - isler

244. ábra: Barna linzertésztából készült sütemény - bécsi kocka

Kakaós linzertészta

A kakaós linzertészta készítése során járulékos anyagként kakaóport használunk fel. 1000 g lisztre számítva 50 g kakaóport adagolunk. A kakaóport a liszttel elkeverve gyúrjuk a tésztába. A tészta elkészítése, alakítása és sütése a sárga linzertésztánál leírtak szerint történik.

245. ábra: Kakaós linzertészta készítése

A kakaós linzertésztát leggyakrabban teasütemények készítéséhez használjuk fel.

246. ábra: Kakaós linzertészta felhasználásával készült teasütemények

Angol linzertészta

Az angol linzertészta összetétele hasonlít a sárga linzerhez, azzal a különbséggel, hogy 1000 g lisztre számítva 10 db tojássárgáját használunk fel. A nagyobb mennyiségű tojásanyag a tésztát ellágyítja, ezért a tojássárgáját sütve gyúrjuk a tésztába.

Az angol linzertészta készítése:

– a tojássárgájákat simára keverjük, majd tortakarikában vagy keretben megsütjük;
– a megsült tojást szitán áttörjük;
– kihűlés után a sárga linzertészta technológiája szerint elkészítjük a tésztát.

247. ábra: Angol linzertészta készítése

Az angol linzertésztát leggyakrabban teasütemények készítéséhez használjuk fel.

248. ábra: Angol linzertésztából készült sütemény - angol félhold

Fehér linzertészta

A fehér linzertészta előállítási módja és összetétele a sárga linzertésztáéval azonos, azzal a különbséggel, hogy tojássárgája nélkül készül. Ha kisebb zsiradéktartalommal készítjük, a tojássárgáját tejjel vagy vízzel helyettesítjük, ill. lazítóanyagot is felhasználunk a tészta készítése során. Felhasználása megegyezik a sárga linzertésztáéval.

Sós linzertészta

A sós linzertészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- vaj: 600 g
- só: 40 g
- tejszín: 300 g
- tojássárgája: 120 g

249. ábra: Sós linzertészta nyersanyagai

A tészta elkészítése:

- a lisztet és a sót összekeverjük, elmorzsoljuk a vajjal, beleöntjük a tojássárgájával elkevert tejszínt, majd addig gyúrjuk a tésztát, amíg össze nem áll;
- amikor összeállt a tészta, átgömbölyítjük, hengerré formázzuk, és hűtőben pihentetjük.

250. ábra: Sós linzertészta készítése

A tészta alakítása a készítendő terméktől függően történik:

– Vágott sós teasütemény készítése során: a tésztát 2 cm vastagságban kinyújtjuk, felületét recés nyújtóval mintázzuk, tojásozzuk, majd téglalap, négyzet, háromszög, rombusz stb. alakokat vágunk.
– A kinyújtott tésztát kiszúrással és csavarással is alakíthatjuk. Így készíthetünk sós pogácsát, félholdat, perecet.
– Készíthetünk különböző ízesítésű kosárkákat, a tészta formába történő simításával.
– Különböző töltelékek felhasználásával csigákat és hengereket is készíthetünk, pl. sajtos csiga, sonkás henger.

A sós omlós tészta sütése 200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

251. ábra: Vágott, szúrt, csavart sós teasütemény

Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel a gyúrt omlós tészta készítésének műveleteit! A felsorolt műveletek segítségével ismertesse a gyúrt omlós tészta készítését! Milyen süteményeket készíthetünk gyúrt omlós tésztából?*
2. *Milyen hibákat követhetünk el a gyúrt omlós tészta készítése során?*
3. *Milyen fajtái vannak a gyúrt omlós tésztának? Hogyan történik ezeknek a fajtáknak a készítése?*
4. *Milyen süteményeket készítünk jellemzően a gyúrt omlós tészta egyes fajtáiból?*

4.3.3. Kevert omlós tészta készítése

A kevert omlós tészta – más néven kevert linzer – több zsiradékot és tojást tartalmaz, mint a gyúrt omlós tészta, így lényegesen puhább, nem gyúrható, egyneműsítése keveréssel történik. A keveréssel levegőbuborékokat is juttatunk a tésztába, amely elősegíti a lazább szerkezet kialakítását.

A kevert omlós tészta készítésének főbb műveletei:

- előkészítő műveletek,
- tésztakészítés,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Előkészítő műveletek

Az előkészítő műveletek megegyeznek a gyúrt omlós tésztánál leírtakkal.

Tésztakészítés

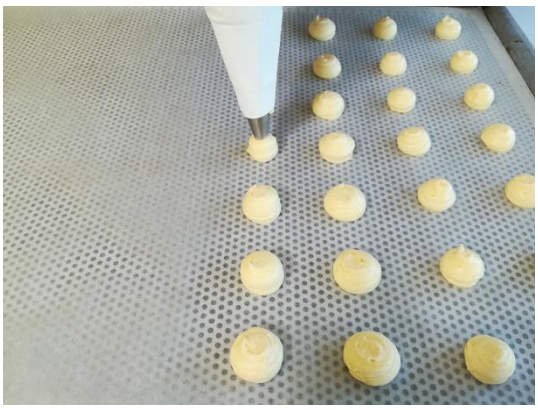
- A zsiradékot (vajat vagy margarint/krémmargarint) a porcukorral és az ízesítőanyagokkal (pl. vaníliás cukor, citromhéj) habosra keverjük,
- egyenként hozzáadjuk az egész tojásokat vagy tojássárgáját,
- ezután fakanállal bekeverjük a lisztet. A porszerű járulékos anyagokat a liszttel együtt keverjük a tésztába.

252. ábra: Kevert omlós tészta készítése

A tészta alakítása

A kevert omlós tészta alakítása történhet

- **Nyomózsák segítségével**: a sütőpapírral ellátott sütőlemezre, sima- vagy csillagcsöves nyomózsákkal tetszés szerinti formákat alakítunk (pl. kerek, hosszúkás, szív, csillag, koszorú, macskaköröm stb).
- **Lapnak kikenve**: papírral fedett sütőlemezre adagoljuk a tésztát, majd a készítendő terméktől függően 4-8 mm vastagra kikenjük.
- **Formába töltéssel**: a forma lehet különböző alakú szögletes-, őzgerinc- vagy alagútforma.



253. ábra: Kevert omlós tészta nyomózsákkal történő alakítása

254. ábra: Kevert omlós tészta lappá történő kikenése

255. ábra: Kevert omlós tészta formába töltése

Sütés

A sütés 190-210 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, együtemű sütési móddal történik.

A kevert omlós tészta készítése során elkövethető hibák

- Ha a tojást nem kis részletekben adagoljuk a porcukorral kihabosított vajhoz, a tészta ikrássá válik. A hibát úgy tudjuk kijavítani, hogy az ikrás anyagot – még a liszt bekeverése előtt – kissé megmelegítjük, és simára keverjük.
- Ha a szükségesnél nagyobb volt a liszt aránya, a tészta a nyomózsákban megkeményedik, nehezen lehet kinyomni. A formázott tészta törik, sütés után szétesik. Ilyenkor a tésztát egy kevés tojássárgája hozzáadásával lágyítjuk, ill. a nyomózsákba töltés után gyorsan adagoljuk, formázzuk.
- Ha a nyomózsákból formázott tészta túlságosan terül, egy kevés liszt hozzáadásával javíthatunk rajta.

256. ábra: A kevert omlós tészta hibái - ikrás tészta

A kevert omlós tésztát főleg uzsonna- és teasüteményekhez, szeletekhez használjuk fel.

A kevert omlós tészta fajtái

A kevert omlós tésztákat – a tészta alakításának módja szerint – három csoportba sorolhatjuk:

– nyomózsákból alakított: pl. néró tészta,
– lapnak kikent: különböző ízesítésű kevert linzer lapok tésztái,
– formában sütött: a gyümölcskenyér tésztája.

A következő táblázat a kevert omlós tészta fajtáinak felhasználását, és jellemző anyaghányadát foglalja össze.

Alakítás módja	Tészta/ Jellemző termékek	Ajánlott anyaghányad
nyomózsákból	**néró tészta /** néró teasütemények (vaníliás, csokoládés, narancsos, marcipános)	**Vaníliás néró:** – liszt: 1000 g – vaj: 800 g – porcukor: 600 g – citromhéjreszelék: 20 g – vaníliás cukor: 20 g – tojássárgája: 400 g (20 db)
	pathé tészta / pathé teasütemények (vaníliás, csokoládés, gesztenyés)	

lapnak kikent	**kevert linzer lapok tésztái** (vaníliás, csokoládés) / gyümölcsös-, csokoládés linzi szelet	**Vaníliás linzer lap**: – liszt: 1000 g – vaj: 1000 g – porcukor: 1000 g – citromhéjreszelék: 20 g – vaníliás cukor: 20 g – egész tojás: 1000 g (20 db)
formában sütött	**gyümölcskenyér tésztája** (dió-, narancs-, ánizskenyér tésztája) / gyümölcskenyér (dió-, narancs-, ánizskenyér)	Anyaghányada megegyezik a kevert linzer lap anyaghányadával, de a tésztába járulékos anyagként cukrozott gyümölcsöt is keverünk.

Az alábbi ábrákon kevert omlós tésztából készült süteményeket láthatunk.

257. ábra: Néró teasütemény, gyümölcsös linzi szeletke, gyümölcskenyér

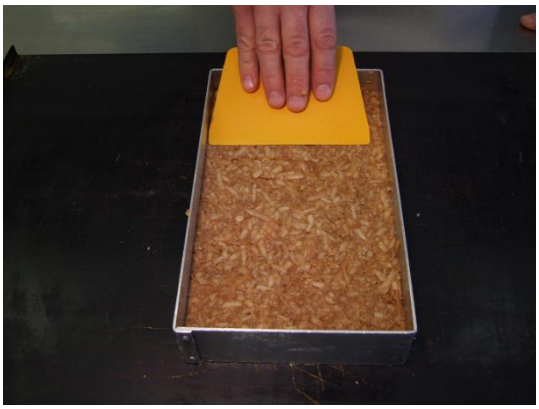
Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel a kevert omlós tészta készítésének műveleteit! A felsorolt műveletek segítségével ismertesse a kevert omlós tészta készítését! Milyen süteményeket készíthetünk kevert omlós tésztából?*
2. *Milyen hibákat követhetünk el a kevert omlós tészta készítése során?*
3. *Milyen fajtái vannak a kevert omlós tésztának? Hogyan történik ezeknek a fajtáknak a készítése?*
4. *Milyen süteményeket készítünk jellemzően a kevert omlós tészta egyes fajtáiból?*

4.3.4. Omlós tésztából készült uzsonnasütemények

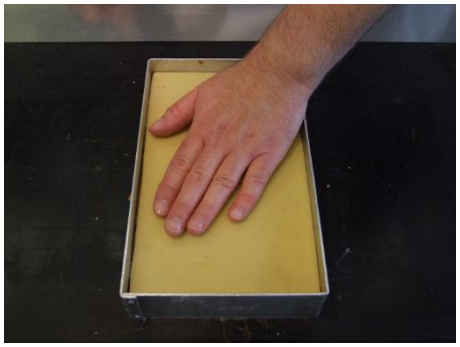
Almás pite

A sárga linzertésztából 5 mm vastag lapot nyújtunk, és félig megsütjük. Megkenjük forró sárgabarackízzel, majd szétterítjük rajta az almatölteléket.

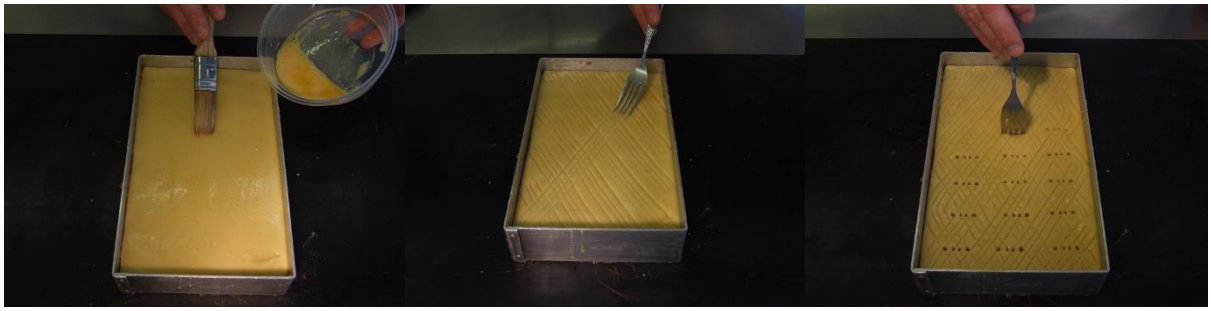


258. ábra: Almás pite készítése - töltés

A maradék tésztával lefedjük a tölteléket, felületét megkenjük tojással, megszurkáljuk, és villával rácsozzuk.

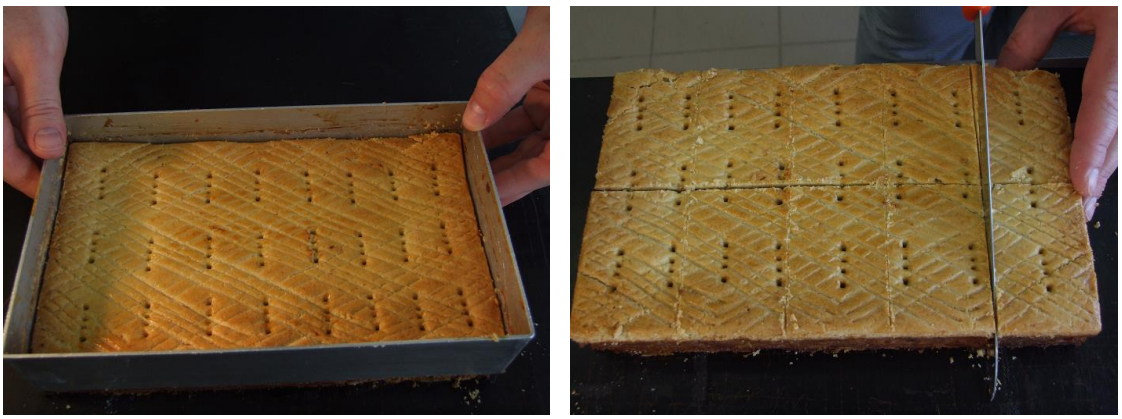


259. ábra: Almás pite készítése - a töltelék lefedése a felső lappal



260. ábra: Almás pite készítése - a felület tojásozása, mintázása, megszurkálása

180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Ha keretben sütöttük, kihűlés után eltávolítjuk a keretet, majd felszeleteljük.



261. ábra: Almás pite készítése - a keret eltávolítása, szeletelés

Porcukrozni nem szükséges, mert a tetszetősségét a tojással megkent, és villával mintázott fényes felület adja.

262. ábra: Almás pite

Mintájára készíthetünk: cseresznyés, meggyes, barackos és szilvás pitét.

A gyümölcstölteléken kívül forrázott dió- és máktöltelékkel, valamint túrótöltelékkel is tölthetjük. Készülhetnek úgy is, hogy a tölteléket nem lappal borítjuk be, hanem a linzertésztából rácsot készítünk a tetejére.

Rákóczi-túrós lepény

Történelem

A Rákóczi-túrós lepény hagyományőrző magyar termék. Nevét készítőjéről, Rákóczi János (1897-1966) budapesti mesterszakácsról kapta. Pontosan nem lehet tudni, hogy mikor alkotta meg a Rákóczi-túrót, mert a sütemény születéséhez nem fűződik emlékezetes esemény vagy történet. Receptje a Magyar Szakács című szaklapban jelent meg először, 1937-ben. Nemzetközi hírnévre a brüsszeli világkiállításon tett szert.

Az 5 mm vastagra kinyújtott sárga linzertésztát félig megsütjük, megkenjük sárgabarackízzel, majd elterítjük rajta a túrótölteléket (túró, cukor, búzadara, vaníliás cukor, mazsola, citromhéjreszelék). Visszatesszük a sütőbe, hogy a töltelék száradjon.

263. ábra: Rákóczi-túrós lepény készítése - a linzerlap elősütése, töltése

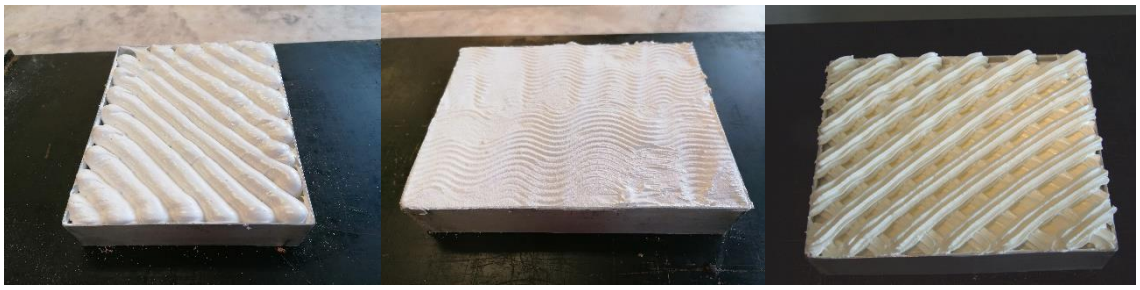
Közben tojáshabkrémet (windhabot) készítünk. A cukor kétharmad részét vízzel besűrítjük, gyűrűs hólyagbuborék próbáig, közben a tojásfehérjét a cukor egyharmadával habbá verjük. A cukorszörpöt vékony sugárban, állandó keverés mellett a habba csurgatjuk. A habot ezután kihűlésig tovább verjük.

Az elkészült tojáshabkrémet nyomózsákból, átlósan juttatjuk a sütőben szárított túrótöltelékre. A Rákóczi-túrós lepényt – a hagyományostól eltérően – készíthetjük dupla mennyiségű windhabbal is.

Ebben az esetben a habot többféleképpen juttathatjuk a felületre:

– kenhetjük kártyával, majd fűrészkártyával mintázhatjuk,
– nyomózsák segítségével rácsozatot készíthetünk,
– az előző két módszert egyesítve: a kártyával való kikenés után nyomózsákkal rácsozatot készítünk.

Sütés előtt a tojáshabot meghintjük porcukorral.

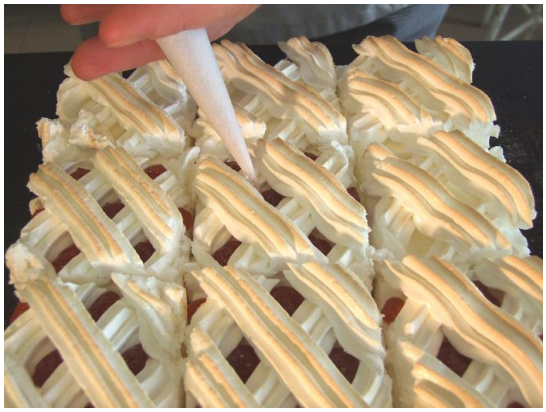


264. ábra: Rákóczi-túrós lepény készítése - a tojáshabkrém adagolásának módjai

Gőzmentes sütőtérben, 240 ˚C-on bőrösítjük a habot.

Sütés után, még melegen, négyzet vagy téglalap alakú szeletekre vágjuk.

A hagyományos módon készített Rákóczi-túrós lepényt forralt sárgabaracklekvár csíkokkal is díszíthetjük. A rácsosan díszített sütemények esetében a rácsvonalak által határolt területbe sárgabarackízt adagolhatunk.



265. ábra: Rákóczi-túrós lepény készítése - a felület díszítése

266. ábra: Rákóczi-túrós lepény

4.4. Felvert tészták

A cukrászsütemények jelentős része, valamilyen felvert tésztából készül.

A felvert tészták előállítása a tojás habbá verésén alapul, amelynek következtében egy laza, nagy térfogatú, könnyen átsüthető habszerkezetet kapunk. Sütéskor ez a habszerkezet megszilárdul, és egy szivacsos szerkezetű, könnyen emészthető késztermeket kapunk.

4.4.1. A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása

A felvert tészták alapanyagai

– tojás,
– cukor,
– liszt.

A cukrot – a felvert tészta fajtájától függően – kristály-, vagy por alakban is adagolhatjuk. A lisztek közül célszerű alacsony hamutartalmú, kis szemcseméretű finomlisztet (BL55) használni. A durvább szemcséjű rétesliszt (BFF55) morzsalékossá teszi a tésztát.

A felvert tészták járulékos anyagai

A víz, zsiradék, sütőporok, kakaópor, csokoládé, olajos magvak, citromhéjreszelék, vaníliás cukor, gesztenyemassza, darált kávé, sütőmarcipán, jilk paszta stb.

A felsorolásból látható, hogy a felvert tészták készítése során sokféle járulékos anyagot használhatunk fel. Ezek a járulékos anyagok döntik el, hogy milyen fajta felvert tésztát készítünk.

Lazítási mód, a tészta és a késztermék szerkezete

- Fizikai lazítás, amely tojásfehérjehabbal történik.
- A tojásfehérje alacsony felületi feszültségű folyadék, így könnyen habbá verhető. Habveréskor nagy mennyiségű levegőbuborékot keverünk a tésztába. A mechanikai hatásra kicsapódott (koagulált) tojásfehérje körbeveszi, stabilizálja a levegőbuborékokat. A belekevert levegőbuborékok habos szerkezetűvé teszik a tésztát.
- Sütés közben a fehérjeváz – amely a levegőbuborékokat magába zárta – megszilárdul, így a kisült tészta nem esik össze, hanem megtartja lyukacsos szerkezetét. A kisült termék szivacsos szerkezetű.

A tojáshab stabilitását befolyásoló tényezők

- **Állott tojásfehérjéből** nehezebb habot készíteni, mert az elöregedett ovalbumin habképző tulajdonságai nem olyan kedvezőek, mint a friss anyagé.
- **A zsiradékok** gátolják a habképződést, mert felületükön megkötik a habképzéshez szükséges ovalbumint. Ezért fontos a nagy zsiradéktartalmú tojássárgája gondos elkülönítése.
- **Enyhe szerves savak** (pl. ecetsav, citromsav) kis mennyiségben növelik a habképző hatást.
- A **cukor** a hab stabilitását kedvezően befolyásolja. Fontos, hogy a cukoradagolás csak a habkészítés egy előrehaladott állapotában történjen, amikor a hab már tulajdonképpen kialakult. Ha a cukrot azonnal, a habkészítés elején adagoljuk, a még csak folyadékból álló rendszer viszkozitását olyan nagymértékben növeljük meg, hogy ebbe a légbuborékok igen nehezen juttathatók be.

A felvert tészták csoportosítása

- előállítási módjuk szerint: hideg és meleg úton készült felvertek,
- összetételük szerint: könnyű és nehéz felvertek.

A **hideg úton** készült felvertek tésztája sok és nagy levegőbuborékot tartalmaz, hamarabb kiszárad.

A **meleg úton** készült felvertek esetében a melegítés hatására a fehérjék részben denaturálódnak, a tojásanyag sűrűbbé válik, több járulékos anyag befogadására képes. A meleg felvertekből készült tészta kevesebb levegőbuborékot tartalmaz, tömörebb szerkezetű, nehezebben szárad ki.

267. ábra: A hideg és a meleg úton készült felvertek szerkezete

A **könnyű felvertek** zsiradékot egyáltalán nem, vagy csak kis mennyiségben tartalmaznak.
A **nehéz felvertek** készítése során több zsiradékot használunk fel: olvasztott vajat, margarint, olajat, olajos magvakat, illetve több tojássárgáját.

Mind a könnyű, mind a nehéz felvertek készülhetnek hideg és meleg úton. Ennek alapján a felvert tésztáknak a következő csoportjait különböztetjük meg:

– **hideg** úton készült **könnyű** felvertek,
– **hideg** úton készült **nehéz** felvertek,
– **meleg** úton készült **könnyű** felvertek,
– **meleg** úton készült **nehéz** felvertek.

A felvert tészta fajtáinak csoportosítása, az egyes fajták felsorolása

Összetétel/ Készítési mód	Könnyű felvertek	Nehéz felvertek
Hideg úton készült	Piskóta felvert Dobos felvert Indiáner felvert Csokoládés-, kakaós felvert Kávés felvert Gesztenyés felvert Dió-, mandula-, mogyoró-, grillázs felvert Deák felvert Bohém felvert Koki felvert	Felvert vajas lap Sacher felvert (eredeti)
Meleg úton készült	Sand felvert Pomponett felvert Habtészta (Windmassza)	Sacher felvert

4.4.2. Hideg úton készült könnyű felvertek előállítása

A felvert tészták legtöbb fajtája a hideg úton készült, könnyű felvertek csoportjába tartozik. Az ebbe a csoportba tartozó felvertek az alapanyagok egymáshoz viszonyított arányától, a felhasznált járulékos anyagoktól, és a tészta alakítási módjától függően igen változatosak.

A következőkben a hideg úton készült felvertek előállításának műveleteit – az egyik legalapvetőbb hideg úton készült felvert – a piskótafelvert tészta készítése kapcsán ismerhetjük meg.

Piskótafelvert tészta készítése

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

- tojásfehérje (1 db): 30 g
- tojássárgája (1 db): 20 g
- cukor: 20 g
- liszt: 20-25 g

A felsorolt anyagokon kívül a piskótafelvert tészta készítéséhez búzakeményítőt, kevés zsiradékot, sütőport és ízesítőanyagokat (pl. citromhéjreszelék) is felhasználhatunk.

- A búzakeményítő lágyabbá, hajlékonyabbá teszi a tésztát, ez főleg a roládlapok készítése esetében előnyös.
- A zsiradék (vaj, margarin, olaj) szaftossá teszi a tésztát, késlelteti a kiszáradását. A sütőpor adagolása a zsiradékot tartalmazó felvertek esetében előnyös.
- A sütőpor hő hatására elbomlik, miközben CO_2 gáz szabadul fel, amely növeli a tészta térfogatát.

Az elkészített piskótafelvert tésztát – az alakítás során – formába tölthetjük, kikenhetjük lapnak, ennek megfelelően változik az anyaghányad is.

16 szeletes piskótafelvert tortakarika ajánlott anyaghányada:

- tojásfehérje (7 db): 210 g
- tojássárgája (7 db): 140 g
- cukor: 140 g
- liszt: 160 g
- olvasztott zsiradék: 10 g
- sütőpor: 3 g

Piskótafelvert lap ajánlott anyaghányada (alaprecept):

- tojásfehérje (1 db): 30 g
- tojássárgája (1 db): 20 g
- cukor: 20 g
- liszt: 20 g (adagolhatunk keményítőt is, ebben az esetben 19 g a liszt, és 1 g a búzakeményítő)
- olvasztott zsiradék: 4 g
- citromhéj

A piskótafelvert tészta készítésének főbb műveletei:

- előkészítő műveletek,
- habkészítés,
- a tészta bekeverése,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Előkészítő műveletek

- tojás: válogatás, mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés, kettéválasztás;
- liszt, búzakeményítő: mérés, szitálás;
- kristálycukor: mérés;
- zsiradék: mérés, olvasztás;
- sütőpor: mérés, liszttel keverés;
- eszközök, berendezések előkészítése: a sütőlemezt papírral borítjuk, a tortakarikát, fémkeretet (kapszlit) papírral borított sütőlemezre helyezzük, vagy alját papírral becsomagoljuk, a kemencét felfűtjük.

Habkészítés

A tojássárgáját a cukor 1/3 részével kihabosítjuk, közben a tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verjük. A tojásfehérjéhez csak akkor adjuk hozzá a cukrot, ha már félig felvertük.

268. ábra: Felvert tészta készítése - habkészítés

Ha túlverjük a tojásfehérjét, ikrás, kis térfogatú habot kapunk.

269. ábra: Felvert tészta készítése - túlvert, ikrás tojásfehérjehab

A kis mennyiségű – járulékos anyagként használt – zsiradékot a felvert sárgájába csurgatjuk, így az nem csökkenti a felvert tészta térfogatát.

270. ábra: Felvert tészta készítése - az olvasztott zsiradék adagolása

A tészta bekeverése

A felvert tojássárgáját először egy kevés tojásfehérjehabbal fellazítjuk, hozzáadjuk a többi habot, majd belekeverjük a lisztet. A porszerű járulékos anyagokat (pl. búzakeményítő, sütőpor) a liszttel elkeverve adagoljuk a tésztához.

271. ábra: Felvert tészta készítése - a tészta bekeverése

A tészta bekeverésénél több hibát is elkövethetünk. Ha sokáig kevergetjük a tésztát, a habot „lekeverjük”, sütés után a tészta lapos marad. Ha a lisztet egyszerre keverjük bele a habba, nem tudjuk egyenletesen elkeverni, a kisült piskóta belseje csomós lesz.

A tészta alakítása

Az elkészült tésztát többféleképpen alakíthatjuk:

– lappá kenhetjük,
– formába (tortakarikába, keretbe) tölthetjük.

Lapok esetében a masszát papírral borított sütőlemezre adagoljuk, majd kenőkés segítségével egyenletesen elkenjük, hogy sima felületet kapjunk. A lapokat nem szabad sokáig kenegetni, mert sütés után a tészta lapos marad, nem lesz elég szivacsos szerkezetű.

A lapok vastagsága a készítendő terméktől függően változik. Roládlapok esetében a tésztát 10-15 mm vastagságban kenjük ki.

272. ábra: Felvert tészta készítése - a tészta lappá kenése

Formába töltés esetén a kész felvert tésztát többnyire tortakarikába vagy szögletes fémkeretbe (kapszliba) töltjük. A forma alá sütőpapírt helyezünk, vagy a forma alsó részét papírba csomagoljuk. Ezt követően a masszát enyhén homorúan kenjük a formába. Ez azért szükséges, mert sütés közben az egyre növekedő térfogatú tészta felülete túlságosan domború lenne.

273. ábra: Felvert tészta készítése - a tészta tortakarikába töltése, kikenése

Sütés

A piskótafelvert tészta sütése **160-180 °C** közötti hőmérsékleten, **enyhén gőzös** sütőtérben, **két ütemben** történik.

A **piskótalapot** célszerű magasabb hőmérsékleten, rövidebb ideig sütni, hogy nedvdús, hajlékony maradjon. A sütési idő 10-15 perc között változik, a lapok vastagságától függően.

A **formában sütött felvertet** két ütemben sütjük. A tésztát először magasabb hőmérsékletű sütőtérbe helyezzük, itt a tészta térfogata nő, kialakul a héjréteg, állandósul a térfogat. A második ütemben 10-20 °C-kal alacsonyabb hőmérsékleten sütjük, hogy a tészta belseje is jól átsüljön. Egy 16 szeletes piskóta felvert tortakarika sütési ideje 35-40 perc.

274. ábra: Tortakarika sütése - a sütés során a tészta térfogata nő

Ügyelni kell arra, hogy a tészta teljesen átsüljön. A **termék átsültségét** tapintással vagy tűpróbával állapíthatjuk meg.

Az átsültség **tapintással történő vizsgálata** esetén a piskóta felületét – a sütés befejezése előtt – enyhén megnyomjuk. A sületlen tészta felülete rugalmatlan, a mélyedés megmarad, az átsült tészta pedig gyengén rugalmas. Az erősen kiszárított tészták felülete nyomásra könnyen törik, behorpad.

275. ábra: A tortakarika átsültségének megállapítása tapintással

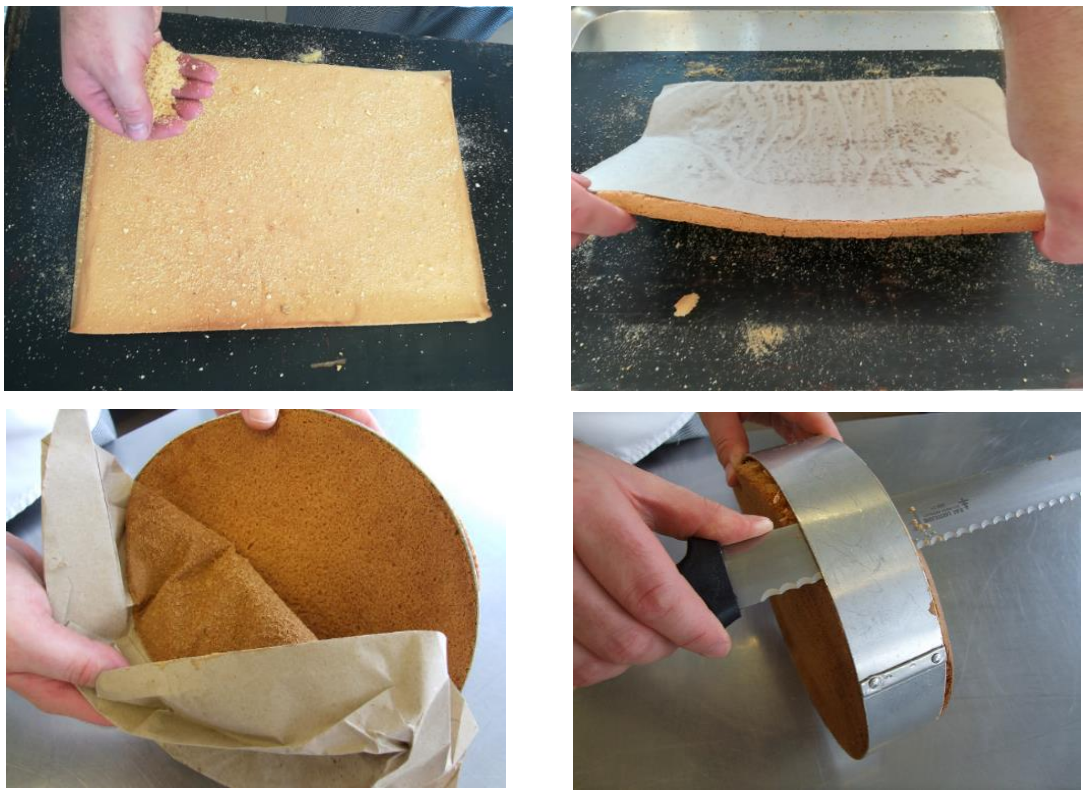
A tortakarika átsültségét **tűpróbával** is ellenőrizhetjük: a tészta közepébe fémből készült sütőtűt szúrunk, ha a tűre ráragad a tészta, még nem sült át. A tészta akkor sült át tökéletesen, ha a beleszúrt tűn nem marad ragacsos tésztabevonat.

276. ábra: A tortakarika átsültségének megállapítása tűpróbával

A felvert tészta sütése során, a rosszul megválasztott sütési paraméterek különböző hibákat okozhatnak:

- Ha erősen gőzös és forró kemencében sütjük a tésztát, a kérge gyorsan kialakul, nem engedi a tészta belsejéből eltávozni a gőzöket, a fehérjeváz nem szilárdul meg, és hűléskor a vízgőz lecsapódva az át nem sült részeket szalonnássá teszi.
- A tészta felülete repedezett lesz, ha túlságosan forró kemencében sütjük a tésztát.
- Ha gőzös sütőtérben sütjük a felvertet, a tészta teteje ráncos lesz.

Sütés után a tészta tetejét megszórjuk édesmorzsával, majd a még meleg sütőlemezre visszaborítjuk, hogy hűlés közben kevésbé száradjon ki. A kihűlt tésztáról a papírt lehúzzuk, a tortakarikát kivágjuk a formából.



277. ábra: Sütés utáni teendők

Dobos felvert lap

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1. számú előírása a hagyományőrző cukrászati termékek minőségére és összetételére vonatkozó követelményeket határozza meg. A hagyományőrző cukrászati termékek közé tartozik a Dobostorta is, amelynek dobos lap a tésztája.

A Magyar Élelmiszerkönyv ezen előírása szerint a dobos lap olyan vajjal készült piskótafelvert tészta, amelyet kerek lap formában sütnek. A következőkben a dobos lap készítését a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1. számú előírása szerint ismertetjük.

A dobos lap anyaghányada (16 szeletes tortához):

- tojássárgája: 120 g
- tojásfehérje: 180 g
- cukor: 100 g
- búzafinomliszt (BL 55): 100 g
- vaj (min. 80% zsírtartalom): 35 g

A dobos lap készítésének műveletei:

- előkészítő műveletek,
- habkészítés,
- a tészta bekeverése,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Előkészítő műveletek

Az előkészítő műveletek megegyeznek a piskótafelvert tészta előkészítő műveleteivel, azzal a különbséggel, hogy a dobos lapokhoz olajozott-lisztezett lemezeket készítünk elő.

Habkészítés

A tojássárgáját a cukor 1/3 részével addig keverjük, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak, kihabosítjuk, majd beleöntjük a langyos, olvasztott vajat. Az olvasztott vajjal a kihabosított sárgáját csak átkeverjük, annak érdekében, hogy a hosszú ideig tartó keveréstől a térfogat ne csökkenjen. A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verjük.

A tészta bekeverése

A felvert tojássárgáját először egy kevés tojásfehérjehabbal fellazítjuk, hozzáadjuk a többi habot, majd apránként adagolva belekeverjük a lisztet is.

A tészta alakítása

Olajozott- lisztezett lemezekre 6 db kerek lapot kenünk. A kerek lapokat a tortakarikával bejelölt területre, esetleg sablon segítségével alakítjuk ki. A lapok vastagsága 4-5 mm.

278. ábra: Dobos lap készítése - a kerek lapok alakítása

Sütés

A sütés 170 °C-on, gőzmentes vagy enyhén gőzös kemencében, 8–10 percig tart. Sütés után a meleg lapoknak késsel alávágunk, majd tortakarikával kiszúrjuk.

279. ábra: Dobos lap készítése - a kisült lapok alávágása, kiszúrása

A dobos lapokat a Dobostortán kívül egyéb tortákhoz, szeletekhez, csemegékhez is felhasználhatjuk.

Piskótafelvert tészta állományjavító pasztával

A piskótafelvert tészta állományjavító pasztával (pl. jilk pasztával) is készíthető. Az állományjavító paszta – emulgeáló, és felületi feszültséget csökkentő hatásánál fogva – megkönnyíti a habképződést, és leegyszerűsíti a gyártásmenetet.

Az állományjavító paszta felhasználásának előnyei:

– használatával jelentősen növelhető a termelékenység;
– nem kell külön-külön sárgája- és fehérjehabot készíteni;
– kevesebb nyersanyag felhasználásával megegyező térfogatú lapot vagy karikát süthetünk;
– az elkészült hab hosszabb ideig tartó állás során sem esik össze;
– lassabban szárad ki a kisült tészta.

A felsorolt előnyök ellenére sem szorgalmazható a használata, mert a segítségével készült piskóta íz világa eltér a hagyományos módon készített piskótáétól. Táplálkozás-élettani szempontból sem korszerű a jilk pasztás felvert tészta.

A receptben szereplő, megnövelt cukortartalom miatt magasabb az energiatartalma, a kevesebb tojás felhasználása miatt a teljes értékű fehérjék aránya is kevesebb.

Készítése során a tojásokat szétválasztás nélkül leengedjük, elkeverjük a cukorral, vízzel és az állományjavító pasztával, majd hozzáadjuk a sütőporral elkevert lisztet. Ezután habosra keverjük, és tortakarikákba vagy szögletes fémkeretbe adagoljuk.

Sütése 170 °C-on, gőzmentes sütőtérben történik.

280. ábra: Piskótafelvert tészta készítése állományjavító pasztával

A piskótafelvert – különböző járulékos anyagok felhasználásával – tovább ízesíthető, így készíthetünk csokoládés, kakaós, kávés, gesztenyés felvertet, grillázzsal és olajos magvakkal ízesített felverteket.

Kakaós, csokoládés felvert

Az anyaghányad megegyezik a piskótafelvertével, azzal a különbséggel, hogy:

- a kakaós felverthez 1000 g lisztre számítva 100-150 g kakaóport adagolunk, amelyet levonunk a liszt tömegéből;
- a csokoládés felverthez 1000 g lisztre számítva 200 g olvasztott étcsokoládét adagolunk.

Példa egy 16 szeletes kakaós felvert tortakarika ajánlott anyaghányadára:

- tojásfehérje (7 db): 210 g
- tojássárgája (7 db): 140 g
- cukor: 140 g
- liszt: 140 g
- kakaópor: 20 g
- olvasztott zsiradék: 10 g
- sütőpor: 3 g

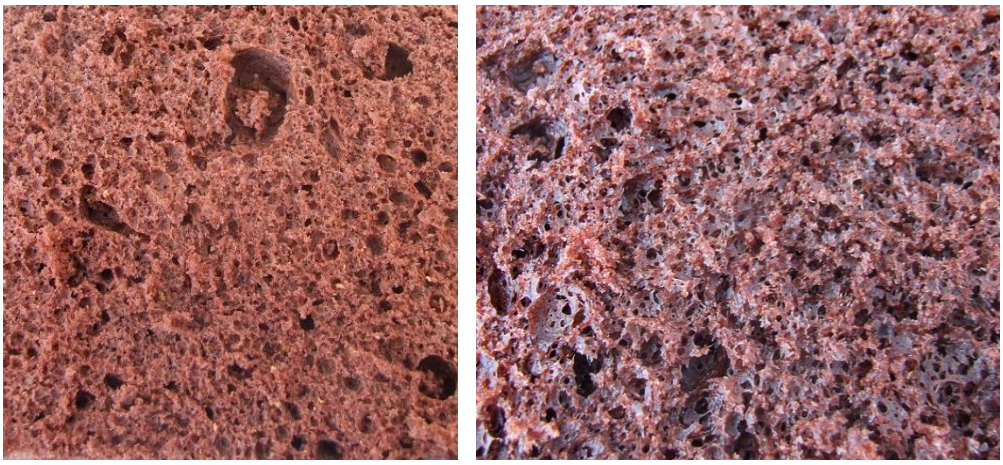
A kakaós- és a csokoládés felvert készítési módja szintén megegyezik a piskótafelvert készítési módjával, a járulékos anyagként adagolt

– átszitált kakaóport a liszttel elkeverve adjuk a tésztához,
– a csokoládét a felvert tojássárgájához keverjük.

281. ábra: A liszttel elkevert kakaópor tésztába történő bekeverése

282. ábra: Csokoládés felvert készítése - az olvasztott csokoládé adagolása

A kakaós- és csokoládés felvertből készített tortakarikák, kapszlik, lapok szinte valamennyi kikészített süteménycsoportnál megtalálhatók.



283. ábra: Kakaós- és csokoládés felvert tortakarika szerkezete

Kávés felvert (mokka felvert)

A kávés felvert készítési módja megegyezik a piskótafelvert készítésével, azzal a különbséggel, hogy a járulékos anyagként adagolt

– darált kávét a liszttel keverjük el (1000 g lisztre 60-80 g darált kávét számítunk),
– a kávésűrítményt a tojássárgája habjához adagoljuk.

284. ábra: Kávés felvert készítése - a darált kávé adagolása, liszttel történő elkeverése

285. ábra: Kávés felvert készítése - a liszt bekeverése

286. ábra: Kávés felvert tortakarika

Gesztenyés felvert

A gesztenyés felverthez 1000 g lisztre számítva 300-500 g gesztenyepürét adagolunk. A gesztenyepürét egy kevés vízzel megpuhítjuk, majd hozzáadjuk az 1/3 cukorral habbá vert tojássárgáját. A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verjük. A tojásfehérjehabot a sárgájával simára kevert gesztenyéhez adjuk, és belekeverjük a lisztet. A kész felvertet tölthetjük tortakarikába, szögletes fémkeretbe, vagy papírral borított sütőlemezre kikenhetjük lapnak. Sütését a piskótafelverthez hasonlóan végezzük.

287. ábra: Gesztenyés felvert készítése - a gesztenyepüré vízzel történő megpuhítása

288. ábra: Gesztenyés felvert készítése - a habbá vert tojássárgája adagolása, elkeverése

289. ábra: Gesztenyés felvert tortakarika

Olajos magvakkal készült felvertek

Az olajos magvakkal készült felvertekhez 1000 g lisztre számítva 100-150 g magőrleményt (diót, mandulát, mogyorót, apróra tört grillázst) adagolunk.

A felhasznált olajos magvak növelik a felvert élvezeti értékét, és zsiradéktartalmuknál fogva meghosszabbítják az eltarthatóságát.

Készítési módja megegyezik a piskótafelvert készítésével, a darált olajos magvakat a liszttel elkeverve adjuk a tésztához.

290. ábra: Diós felvert készítése - a darált dió liszttel történő elkeverése

291. ábra: Diós felvert tortakarika

Indiáner felvert

Történelem

Az indiáner felvertet elsőként egy magyar szakács-cukrász készítette Bécsben, az indiánerfánk megalkotása közben. Ennek a közkedvelt édességnek egy dúsgazdag magyar főúr, Pálffy Ferdinánd volt a kezdeményezője. Az új süteményremek keletkezése szoros összefüggésben áll a Theater an der Wien színházzal, melynek annak idején, a XIX. században, Pálffy gróf volt az intendánsa.

A gróf figyelemmel kísérte Európa színházi életét, így értesült arról, hogy egy indián artista járja Európa metropoliszait, s mindenütt meghódítja a közönséget csodás mutatványaival. Összeköttetésbe lépett az indián művész impresszáriójával. Sikerült is a művészt néhány napi bécsi vendégszereplésre leszerződtetnie. Ennek örömére a gróf magához rendelte szakácsát, s meghagyta neki, hogy az első előadás estéjére találjon ki valami olyan édességet, amelynek a színe hasonlítson az indián művész arcbőréhez. Ekkor eszelte ki a szakács az indiánerfánkot.

Édes (piskóta) tésztából öklömnyi golyókat készített, és ezeket megsütötte. Belsejüket kivájta, megtöltötte tejszínhabbal, majd csokoládéba mártotta. A XIX. század végén nemcsak az indiánerfánknak, hanem az indiáner hüvelyek felhasználásával készített, indiánerszerű süteményeknek is igen nagy kultusza volt.

Indiáner felvert ajánlott anyaghányada (I. alaprecept):

- tojássárgája (1 db): 20 g
- tojásfehérje (1 db): 30 g
- cukor: 10 g
- liszt: 20 g
- víz: 5 g

A tészta készíthető más anyaghányad szerint is, több tojásfehérjével.

Indiáner felvert ajánlott anyaghányada (II. alaprecept):

- tojássárgája (1 db): 20 g
- tojásfehérje (2 db): 60 g
- cukor: 30 g
- liszt: 45 g
- víz: 12 g

Indiáner felvert készítése:

- A tojássárgáját a vízzel elkeverjük, majd a liszt ¼ részével sima, csomótlan péppé dolgozzuk.

292. ábra: Indiáner felvert - csomótlan pép készítése

- A tojásfehérjét az összes cukorral habbá verjük.

293. ábra: Indiáner felvert - tojásfehérjehab készítése

– A sárgájás pépet először egy kevés tojásfehérjehabbal elkeverjük, majd óvatosan belekeverjük a többi habot, és a maradék lisztet.

294. ábra: Indiáner felvert - a tészta bekeverése

– Simacsöves nyomózsákból, papírral fedett sütőlemezre formázzuk, általában félgömb alakban. A készítendő terméktől függően ovális, piskóta, szív és csepp alakokat is formázhatunk.

295. ábra: Indiáner felvert - a tészta alakítása

– A sütés 170 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben, két ütemben történik.

Sütés után az indiáner hüvelyek felülete sima, fényes, domború.

Az indiáner felvert tészta sütése során, a rosszul megválasztott sütési paraméterek különböző hibákat okozhatnak.

– Ha gőzös sütőtérben sütünk, a tészta felületeráncos lesz.
– Ha túlságosan forró kemencében kezdjük el sütni a tésztát, a tészta széle repedezett lesz.

A kisült tésztahüvelyeket leválasztjuk a sütőpapírról, ezután – két tésztahüvely felhasználása esetén – kihörzsöljük. Ezt a műveletet úgy végezzük, hogy a tésztahüvely aljának közepét kiszedjük, üreget készítünk. A hörzsölés célja, hogy a tölteléknek helyet készítsünk.

Az indiáner hüvelyeket felhasználhatjuk minyonok, desszertek, csemegék, tejszínhabos sütemények készítéséhez.

Bohém felvert

Csak tojásfehérje felhasználásával készül.

A felhasznált járulékos anyagok:

– olajos mag (dió vagy mogyoró),
– citromhéj,
– mivel csokoládés ízű, a tésztája kakaóport, és reszelt csokoládét is tartalmaz,
– lazítását sütőpor adagolásával segíthetjük.

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

– tojásfehérje (1 db): 30 g
– cukor: 18 g
– liszt: 6 g
– darált dió: 6 g
– kakaópor: 2 g
– csokoládé reszelék: 2 g
– citromhéj
– sütőpor: 0,2 g

Bohém felvert készítése:

– A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük.
– A lisztet, darált diót, kakaóport, csokoládé reszeléket és a sütőport összekeverjük, óvatosan belekeverjük a habba. Kevés citromhéjjal ízesíthetjük.
– A masszát papírral fedett sütőlemezre, 10-15 mm vastag lapnak kenjük ki.
– 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

A bohém felvertet csemegék készítéséhez használhatjuk.

Deák felvert

A bohém felverthez hasonlóan – csak tojásfehérjéből készül.

A felhasznált járulékos anyagok:

– olajos mag (mandula),
– sütőpor.

Készítési módja és felhasználása megegyezik a bohém felvertével.

Koki felvert

A koki felvert átmenet a felvert és a hengerelt tészták között, csak tojásfehérjéből, egyszeres sütőmarcipán felhasználásával készül.

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

- tojásfehérje (1 db): 30 g
- cukor: 10 g
- liszt: 15 g
- sütőmarcipán: 30 g

Koki felvert készítése:

- A sütőmarcipánt a tojásfehérje egy részével puha péppé keverjük.
- A többi tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük.
- A tojásfehérjehabot a megpuhított sütőmarcipánba adagoljuk, majd belekeverjük a lisztet.
- A tésztát simacsöves nyomózsákból, papírral fedett sütőlemezre formázzuk, általában félgömb alakban. Az alakítást követően a tészta felületét meghintjük porcukorral. A sütéskor megolvadó cukor – vékony hártyát képezve – megakadályozza a sütemény terülését.
- Sütése 170 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben történik.

A koki felvertet minyonok, édes teasütemények készítéséhez használhatjuk.

Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel a hideg úton készült könnyű felverteket! Milyen sütemények készítéséhez használhatjuk a felsorolt felverteket?*
2. *Hogyan történik a piskótafelvert készítése? Milyen hibákat követhetünk el a készítése során?*
3. *Melyik – hideg úton készült könnyű – felverteket formázzuk nyomózsák segítségével?*
4. *Hogyan történik az indiáner felvert készítése?*
5. *Hogyan történik a dobos felvert lap készítése?*

4.4.3. Hideg úton készült nehéz felvertek előállítása

A nehéz felvertek jellemzője, hogy készítésük során több zsiradékot, több tojássárgáját használunk fel. A zsiradék (vaj, margarin, olaj) szaftossá teszi a tésztát, késlelteti a kiszáradását, meghosszabbítja az eltarthatóságát. A zsiradéktartalmat olajos magvak felhasználásával is növelhetjük.

Felvert vajas lap

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

- vaj: 1000 g
- cukor: 1000 g (500 g porcukor, 500 g kristálycukor)
- liszt: 1000 g
- tojás (40 db): 2000 g

A felvert vajas lap jellemző ízesítőanyagai: vaníliás cukor, citromhéj, cukrozott narancshéj, kakaópor, olajos magvak.

A felvert vajas lap készítése

- A vajat a porcukorral habosra keverjük, és egyenként hozzáadjuk a tojássárgáját.
- A tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük, hozzáadjuk a kikevert vajhoz, végül fakanállal belekeverjük a lisztet. A nedvdús ízesítőanyagokat (pl. citromhéj, cukrozott narancshéj) a tojássárgájával kikevert vajas alapba keverjük, a porszerű anyagokat (pl. olajos magvak, kakaópor) a liszttel elkeverve adjuk a tésztához.
- Az elkészült tésztát papírral fedett sütőlemezre, 8-10 mm vékonyan, lapnak kenjük ki.
- Sütése ~190 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

296. ábra: Felvert vajas lap készítése - a vaj porcukorral történő kihabosítása

297. ábra: Felvert vajas lap készítése - a tojássárgája adagolása

298. ábra: Felvert vajas lap - a tojásfehérjehab készítése

A felhasznált ízesítőanyagoktól függően készíthetünk: vaníliás, csokoládés, mogyorós, diós stb. felvert vajas lapokat, amelyeket csemegékhez, teasüteményekhez használhatunk fel.
A felvert vajas lap technológiájával megegyezően készíthetünk gyümölcskenyeret és formában sütött gyümölcstortát is. Ebben az esetben az elkészült tésztát őzgerinc vagy gyümölcstorta formába töltjük.

Sacher-felvert

A Sacher-felvert a következő anyagok felhasználásával készül:

- vaj,
- cukor (porcukor, kristálycukor),
- tojás,
- csokoládé,
- liszt.

A tészta alapvetően tömör, nem habkönnyű piskótatészta, amelyben jelentős mennyiségű csokoládé van. A tészta tömör, sűrű állagát az azonos arányban felhasznált vaj, csokoládé és liszt adja, levegősségét a felvert tojásfehérjehab biztosítja.

299. ábra: Hideg úton készült, nehéz Sacher-felvert - a kisült tészta tömör, sűrű állagú

Ajánlott anyaghányad:

- vaj: 150 g
- porcukor: 75 g
- tojássárgája (6 db): 120 g
- étcsokoládé: 150 g
- tojásfehérje (6 db): 180 g
- kristálycukor: 7 g
- liszt: 150 g
- sütőpor: 5 g

A Sacher-felvert készítése:

- A vajat a porcukorral kihabosítjuk, egyenként hozzáadjuk a tojássárgáját, majd belekeverjük az olvasztott csokoládét.

300. ábra: Sacher-felvert készítése

- Közben a tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük.
- A felvert tojásfehérjehabot hozzáadjuk a vajas alaphoz, végül belekeverjük a lisztet.
- Az elkészült masszát tortakarikába vagy szögletes keretbe töltjük.
- Sütése 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

Hazánkban meleg úton készült, nehéz felvertből is készítik a Sacher-tortát, csokoládé helyett, kakaópor felhasználásával. Ebben az esetben a meleg úton készült tojáshabhoz a liszttel elkeverve adják hozzá a kakaóport.

Az elkészült masszát a Sacher-tortán kívül csemegékhez, teasüteményekhez is felhasználhatjuk.

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen sütemények készítéséhez használhatjuk a hideg úton készült nehéz felverteket?*
2. *Hogyan történik a felvert vajas lap készítése? Milyen ízesítőanyagokat használhatunk fel a készítése során?*
3. *Hogyan történik a hideg úton készült Sacher-felvert előállítása? Mi jellemzi az elkészült felvert tésztát?*

4.4.4. Meleg úton készült könnyű felvertek előállítása

A meleg úton készült felvertek jellemzője, hogy a tojásanyagot a cukorral ~45 °C-ra melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük.

A melegítés hatására:

– a fehérjék részben denaturálódnak,
– a tojásanyag sűrűbbé válik, nehezebb a levegőbuborékok tésztába történő bejuttatása,
– a tészta kevesebb levegőbuborékot tartalmaz, tömörebb szerkezetű,
– a tészta több járulékos anyag befogadására képes, nehezebben szárad ki.

A meleg felvertek nemcsak egész tojásból, hanem csak tojásfehérjéből is készülhetnek. Ebben az esetben a tojásfehérje habjához forró cukorszirupot öntünk.

A meleg úton készült könnyű felvertek közé tartoznak:

– sand felvert,
– pomponett felvert,
– habtészta (windmassza).

A meleg felvertek előállításának műveleteit a sand felvert készítése kapcsán ismerhetjük meg részletesen.

Sand felvert

A sand szó német eredetű, jelentése homok.
A sand felvert a nevét apró lyukacsosságáról, kissé szemcsés (homokos) állagáról kapta.

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

– tojás: 50 g (1 db)
– cukor: 20 g
– liszt: 25 g
– vaj: 5 g

A felsorolt anyagokon kívül a sand felvert készítéséhez – a lazítás elősegítése céljából – sütőport, és ízesítőanyagokat (pl. citromhéjreszelék, vaníliás cukor) is felhasználhatunk.
A fenti anyaghányadot tortakarika vagy kapszli készítése esetén alkalmazzuk.
Kuglóf készítésekor az anyaghányad annyiban változik, hogy több cukrot és lisztet használunk fel.

A sand felvert készítésének főbb műveletei:

- előkészítő műveletek,
- habkészítés,
- a tészta bekeverése,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Előkészítő műveletek

- tojás: válogatás, mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés;
- liszt: mérés, szitálás;
- kristálycukor: mérés;
- zsiradék: mérés, olvasztás;
- sütőpor: mérés, liszttel keverés;
- eszközök, berendezések előkészítése: a tortakarikát, fémkeretet (kapszlit) papírral borított sütőlemezre helyezzük, vagy alját papírral becsomagoljuk, a kuglófformát olajozzuk és lisztezzük, vagy formaleválasztó spray-vel fújjuk be, a kemencét felfűtjük.

Habkészítés

Az egész tojásokat a cukorral, állandó keverés közben – gőz felett vagy kis lángon – 45 ºC-ig melegítjük. Ha túlmelegítjük a tojásanyagot, a fehérjék kicsapódnak, a tészta nehéz, kenőcsös állagú lesz.

301. ábra: Sand felvert készítése - melegítés

A felmelegített tojásanyagot levesszük a tűzről, majd kihűlésig habbá verjük.

302. ábra: Sand felvert készítése - habbá verés

A meleg felvertek esetében a habbá verés tovább tart, mivel - még óvatos melegítéskor is - a fehérjék egy része kicsapódik. A tojásanyag sűrűbbé válik, és nehezebb a levegőbuborékok tésztába történő bejuttatása. A meleg úton készült felvertek szerkezete tömörebb, nehezebben szárad ki.

Ha könnyű, laza, de hosszabb ideig eltartható felvertet akarunk készíteni, a tojásfehérjét melegítés nélkül, a tojássárgáját pedig melegen verjük fel.

A tészta bekeverése

A tojáshabba keverés közben, vékony sugárban beleöntjük a langyos, olvasztott vajat. A lisztet kis részletekben, szita segítségével adagoljuk a hab felületére, majd óvatosan belekeverjük. A sütőport a liszttel elkeverve adagoljuk a tésztához.

303. ábra: Sand felvert készítése - a tészta bekeverése

A tészta alakítása

A kész tésztát tölthetjük:

– tortakarikába, szögletes fémkeretbe (kapszliba),
– kuglófformába.

304. ábra: Sand felvert - a tészta tortakarikába töltése

305. ábra: Sand felvert - a tészta kuglófformába töltése

Sütés

A sütés ~180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

Pomponett felvert

A pomponett felvert készítési módja megegyezik a sand felvertével, de a tészta zsiradékot nem tartalmaz.

Az elkészült felvert tésztát simacsöves nyomózsákból, papírral fedett sütőlemezre formázzuk, általában félgömb alakban, a tetejét porcukorral meghintjük.

A sütés 180 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben történik.

A pomponett felvertből minyonokat készíthetünk.

Habtészta (windmassza)

A habtészta alapanyagai:

– tojásfehérje,
– cukor,
– víz.

A habtészta lisztet, zsiradékot nem tartalmaz, cukortartalma a felhasználástól függően tojásfehérjénként 60-110 g. A magas cukortartalmú habtészták keményebbek, hosszabb ideig eltarthatóak.

A habtészta készítése:

- A cukor kétharmad részét vízzel besűrítjük (119-120 °C, gyűrűs hólyag próba).
- A tojásfehérjét a cukor egyharmadával habbá verjük.

306. ábra: Habtészta - cukorszörp készítése

- A cukorszörpöt vékony sugárban, állandó keverés mellett a habba csurgatjuk. A habot ezután kihűlésig tovább verjük. A habtésztát dúsíthatjuk durvára vágott olajos magvakkal.

307. ábra: Habtészta készítése - a cukorszörp habba csurgatása

Az elkészült tésztát alakíthatjuk:

– nyomózsákból: hüvelyek, habfüggelékek (pl. habkarika), habcsók formájában,
– lapnak kikenve.

308. ábra: Habtészta alakítása nyomózsák segítségével

A tésztát 120-130 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben sütjük. A habfüggelékeket 60-70 °C-on, gőzmentes sütőben szárítjuk.

A habtésztát felhasználhatjuk torták, szeletek, minyonok, teasütemények és karácsonyfa-függelékek készítéséhez.

Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel a meleg úton készült könnyű felverteket! Milyen sütemények készítéséhez használhatjuk ezeket?*
2. *Hogyan történik a sand felvert készítése? Milyen hibákat követhetünk el a készítése során?*
3. *Hogyan történik a pomponett felvert készítése?*
4. *Melyek a habtészta alapanyagai? Hogyan történik az elkészítése?*

4.4.5. Meleg úton készült nehéz felvertek előállítása

Meleg úton készült nehéz felvertből készíthetünk Sacher-felvertet, valamint különböző ízesítéssel a krémkenyerekhez felvertet.

Sacher-felvert

Az eredeti bécsi Sacher-felvert hideg úton készülő nehéz felvert, amely a következő anyagok felhasználásával készül:

– vaj,
– cukor (porcukor, kristálycukor),
– tojás,
– csokoládé,
– liszt.

Történelem

A hazánkban elterjedt Sacher-felvert összetétele és készítési módja nem egyezik meg az eredeti Sacher-felvertével. Ennek az az oka, hogy a háború után nem, vagy csak nagyon drágán lehetett hozzájutni a csokoládéhoz, amit a cukrászok nem akartak sütésre felhasználni. A csokoládé helyettesítésére a legkézenfekvőbb a kakaópor volt, amely – a liszttel elkeverve – könnyen bevihető volt a meleg úton készült habba. Az így készített – kissé szemcsés állagú – tészta tulajdonságai azonban nem egyeznek meg az eredeti Sacher-felvert tulajdonságaival.

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

- tojás (1 db): 50 g
- tojássárgája (1 db): 20 g
- víz: 10 g
- cukor: 30 g
- liszt: 30 g
- kakaópor: 10 g
- vaj: 10 g

Sacher-felvert készítése meleg úton:

- Az egész tojásokat a tojássárgájával, a vízzel és a cukorral, állandó keverés közben ~45 ºC-ig melegítjük.
- A felmelegített tojásanyagot levesszük a tűzről, majd kihűlésig habbá verjük.
- A tojáshabba keverés közben, vékony sugárban beleöntjük a langyos, olvasztott vajat.
- A liszttel elkeverjük a kakaóport, majd kis részletekben, szita segítségével adagoljuk a hab felületére, majd óvatosan belekeverjük.

309. ábra: Sacher felvert - a liszt bekeverése

– Az elkészült tésztát tortakarikába vagy kapszliba töltjük.

310. ábra: Sacher felvert - a tészta tortakarikába töltése

– A sütés ~180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőben, két ütemben történik.

Az elkészült masszát a Sacher-tortán kívül csemegékhez, teasüteményekhez is felhasználhatjuk.

4.4.6. Felvert tésztából készült uzsonnasütemények

A felvert tésztából készült uzsonnasüteményeket a következőképpen csoportosíthatjuk:

Előállítási mód/összetétel	Könnyű felvertből	Nehéz felvertből
Hideg úton készült	babapiskóta Rotschild-piskóta	gyümölcskenyér püspökkenyér
Meleg úton készült	sand kuglóf	krémkenyerek

Hideg úton készült könnyű felvertből előállítható uzsonnasütemények

Babapiskóta

Ajánlott anyaghányad (alaprecept):

– tojásfehérje: 30 g (1 db)
– tojássárgája: 20 g (1 db)
– cukor: 30 g
– liszt: 30 g

A tésztát a piskóta felverttel azonos módon készítjük el.

– Simacsöves nyomózsákból, papírral fedett sütőlemezre, 10-12 cm hosszú piskótákat formázunk.

311. ábra: Babapiskóta készítése - a tészta alakítása

– A piskóták felületét porcukorral meghintjük, rövid ideig állni hagyjuk, hogy a cukorszemcsék kissé feloldódjanak.

312. ábra: Babapiskóta készítése - a felület porcukrozása

– A tésztát 180 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben sütjük.
– Sütés után a piskótáknak alávágunk.

Rotschild-piskóta

Anyaghányad (25 db Rotschild-piskótához):

– tojásfehérje: 100 g
– tojássárgája: 100 g
– cukor: 100 g
– liszt: 150 g

A tésztát a piskóta felverttel azonos módon készítjük el.

– Simacsöves nyomózsákból, olajozott-lisztezett sütőlemezre, 13-15 cm hosszú piskótákat formázunk.

313. ábra: Rotschild-piskóta készítése - a tészta alakítása

– Felületét megszórjuk durvára vágott dióval vagy mogyoróval. A tésztát 180 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben sütjük. Sütés után alávágunk.

314. ábra: Rotschild-piskóta készítése - a felület szórása durvára vágott dióval

315. ábra: Rotschild-piskóta készítése - a kisült piskóta leválasztása a lemezről

– Ha kihűlt, a sütőlemezzel érintkező felületét csokoládéba mártjuk, recés kártyával mintázzuk.

316 ábra: Rotschild-piskóta

Hideg úton készült nehéz felvertből előállítható uzsonnasütemények

Történelem

A püspökkenyér – vagyis eredeti elnevezése szerint Christstollen ('Krisztuskenyér') – egy német eredetű sütemény, amelyet főleg karácsony tájékán sütnek. Formája és kinézete a bepólyált Kisjézusra emlékeztet.

Hivatalosan először 1329-ben említették, mint Henrik püspök karácsonyi ajándékát. Akkoriban a stollen még csak egy kelt tésztából készült szegényes étel volt, az adventi böjt idejére. Mivel a középkorban a katolikus dogmák nem engedélyezték vaj vagy tej fogyasztását böjt idején, a stollen tésztáját is csak vízből, zabból és repceolajból lehetett készíteni.

1491-ben azonban VIII. Ince pápa – egy „vajlevélként" (Butterbrief) ismertté vált levélben – engedélyezte olaj helyett a vaj használatát azzal a feltétellel, hogy akik ezáltal „vétkeztek", azoknak a bűnbocsánatért fizetniük kellett, mely bevétel többek között a Freibergi Dóm felépítését is szolgálta.

A hagyomány szerint a szászországbeli Torgauban élő Heinrich Drasdo udvari péktől származott az ötlet, hogy az adventi böjtben fogyasztott szegényes kalácsot karácsonyra különböző ínyencségekkel, például aszalt gyümölcsökkel gazdagítsák. Így született meg a böjti kalácsból a ma is ismert ünnepi gyümölcskenyér.

A Christstollen egyik változata a „Dresdner Stollen" (magyarul: Drezdai stollen), amelynek több, mint százéves receptje 3 font (kb. 1,4 kg) liszthez a következő összetevőket írja elő:

- *300 g cukor*
- *1 ¼ font (kb. 59 dkg) vaj*
- *¼ font (kb. 12 dkg) marhafaggyú, manapság inkább zsír*
- *1 ½ font (kb. 70 dkg) rumba áztatott mazsola*
- *¾ font (kb. 35 dkg) kandírozott citromhéj*
- *¾ font (kb. 35 dkg) mandula*
- *110 g élesztő*
- *1 csipet só*
- *reszelt citromhéj*
- *kb. ¼ liter tej*

A tésztába dolgozott aprított gyümölcsöket tartalmazó kenyerek idővel mind finomabbá váltak, az összetevők közé a vaj mellett bekerült a tojás is. A tészta lazításához használt élesztőt a 20. században felváltotta a sütőpor. Bár a püspök-, és gyümölcskenyér nem ugyanazon édesség, mára mégis összefonódott a két recept, hiszen az alapjuk majdnem teljesen megegyezik, annyi különbséggel, hogy a püspökkenyeret gazdagon megszórják cukorral.

Gyümölcskenyér

- A tésztát a felvert vajas lap technológiájával megegyezően készítjük el.
- A vajat a porcukorral habosra keverjük, további keverés mellett hozzáadjuk a nedvdús ízesítőanyagokat (cukrozott narancshéj, citromhéj), majd egyenként a tojássárgáját és a cukrozott gyümölcsöt.
- A tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük, hozzáadjuk a kikevert vajhoz, végül belekeverjük a lisztet. A porszerű anyagokat (vágott dió, csokoládé, mazsola, sütőpor, fűszerek) a liszttel elkeverve adjuk a tésztához.

317. ábra: Gyümölcskenyér készítése - a vaj porcukorral történő kihabosítása

318. ábra: Gyümölcskenyér készítése - a nedvdús dúsítóanyagok adagolása

319. ábra: Gyümölcskenyér készítése – a tojássárgája adagolása

320. ábra: Gyümölcskenyér készítése - cukrozott gyümölcs adagolása

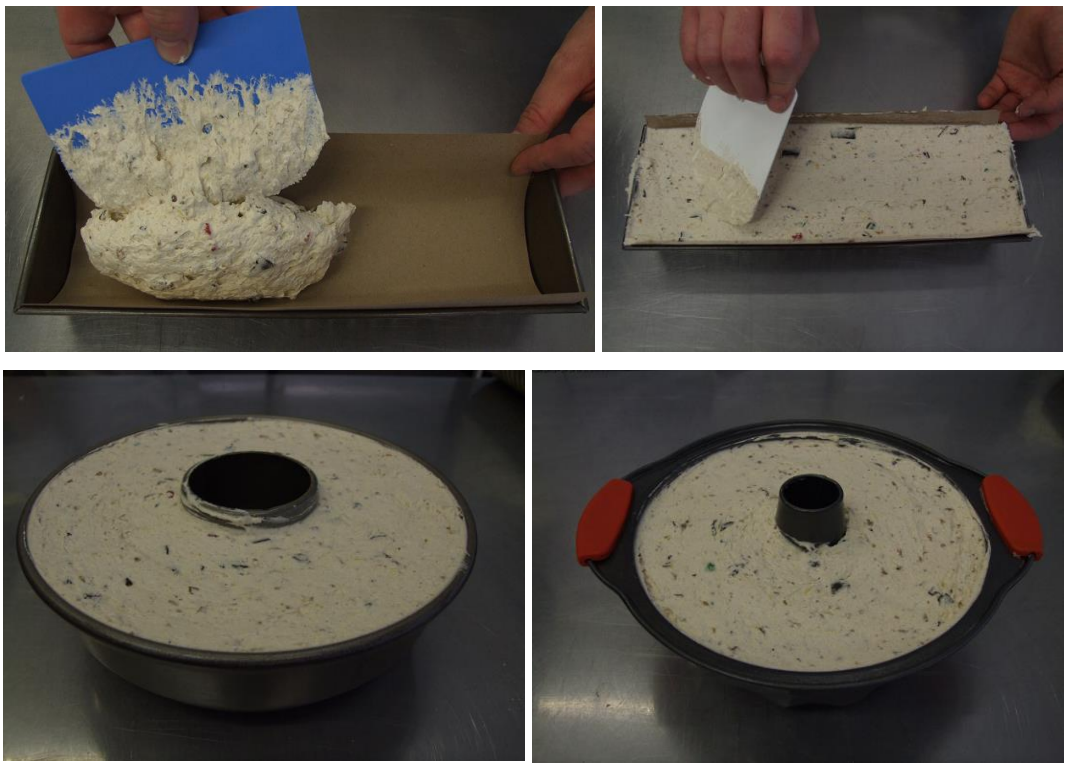
321. ábra: Gyümölcskenyér készítése - tojásfehérjehab készítése

322. ábra: Gyümölcskenyér készítése - porszerű járulékos anyagok elkeverése a liszttel

323. ábra: Gyümölcskenyér készítése - a tészta komponensei

324. ábra: Gyümölcskenyér készítése - a tészta bekeverése

– Az elkészült tésztát őzgerinc-, koszorú- vagy kuglóf formába töltjük.



325. ábra: Gyümölcskenyér készítése - a tészta alakítása

– A sütés ~180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben, két ütemben történik.
– A kihűlt gyümölcskenyeret kiborítjuk a formából, meghintjük porcukorral vagy felületét forró gyümölcsízzel lekenjük, és áthúzzuk csokoládéval.

326 ábra: Gyümölcskenyér készítése - befejező, kikészítő műveletek

327. ábra: Különböző formájú gyümölcskenyerek

Püspökkenyér

Ajánlott anyaghányad:

- tojássárgája (10 db): 200 g
- tojásfehérje (10 db): 300 g
- cukor: 200 g
- liszt: 250 g
- mandula: 100 g
- mazsola: 50 g
- cukrozott gyümölcs: 100 g
- vaj: 100 g
- citromhéj

328. ábra: A püspökkenyér járulékos anyagai

Elkészítjük hideg úton a tojáshabot. A liszthez – a liszttel azonos mennyiségű – durvára vágott dúsítóanyagot (cukrozott gyümölcs, mandula, dió, mazsola) keverünk, majd belekeverjük a tojáshabba. Legutoljára az olvasztott vajat adjuk a masszához.

329. ábra: Püspökkenyér készítése - a dúsítóanyagok liszttel történő elkeverése

330. ábra: Püspökkenyér készítése - a tészta bekeverése

Papírral bélelt vagy olajozott és lisztezett őzgerincformába töltjük a tésztát. Sütése ~180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. A formából kivéve szeleteljük, vaníliás porcukorral meghintjük.

331. ábra: Püspökkenyér készítése - a tészta alakítása

332. ábra: Püspökkenyér

Meleg úton készült könnyű felvertből előállítható uzsonnasütemények

Sand kuglóf

Ajánlott anyaghányad (2 db 0,25 kg-os kuglóf):

- tojás (6 db): 300 g
- cukor: 210 g
- liszt: 210 g
- vaj: 15 g
- sütőpor: 3 g
- citromhéjreszelék: 10 g
- vaníliás cukor: 10 g

A tanultak szerint elkészítjük a sand felvertet, citromhéjreszelékkel ízesítjük, kuglófformába töltjük, ~180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

333. ábra: Sand kuglóf - a tészta ízesítése

334. ábra: Sand kuglóf - a tészta alakítása

335. ábra: Sand kuglóf sütése

Kihűlés után meghintjük porcukorral, vagy áthúzzuk csokoládéval.

336. ábra: Sand kuglóf

Meleg úton készült nehéz felvertből előállítható uzsonnasütemények

Krémkenyerek

A krémkenyerek sok tojássárgájával készülő nehéz felvertek, amelyeket formában sütünk. Készítésük során sokféle ízesítőanyagot használhatunk fel, így megkülönböztetünk vaníliás, csokoládés, narancsos, mazsolás, gyümölcsös, diós, mandulás, ánizsos stb. krémkenyereket.

337. ábra: Krémkenyerek - csokoládés, diós, narancsos

Ánizsos krémkenyér ajánlott anyaghányada:

- tojás (5 db): 250 g
- tojássárgája (10 db): 200 g
- cukor: 200 g
- liszt: 250 g
- vaj: 100 g
- ánizsmag: 20 g
- citromhéjreszelék: 10 g

A sand felvertnél leírtak szerint, meleg úton elkészítjük a tojáshabot, citromhéjjal, ánizsmaggal ízesítjük.

338. ábra: Ánizsos krémkenyér – az ánizsmaggal elkevert liszt habba történő bekeverése

339. ábra: Ánizsos krémkenyér - az olvasztott vaj bekeverése

Az elkészült tésztát formába töltjük (alagút-, őzgerinc- vagy szögletes krémkenyér-forma), majd ~180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Kihűlés után porcukorral meghintjük.

340. ábra: Ánizsos krémkenyér – a tészta alakítása

341. ábra: Ánizsos krémkenyér

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen uzsonnasüteményeket készíthetünk felvert tésztából?*
2. *Hogyan történik a babapiskóta készítése? Mi a különbség a babapiskóta, és a Rotschild-piskóta között?*
3. *Hogyan történik a gyümölcskenyér készítése? Milyen járulékos anyagokat használhatunk fel a gyümölcskenyér készítése során?*
4. *Mi jellemző a krémkenyerekre? Milyen ízesítőanyagokat használhatunk fel a készítésük során?*
5. *Hogyan készül a püspökkenyér? Mi a jellegzetessége?*

4.5. Vajas- és leveles tészták

4.5.1. Vajas tészta általános jellemzése

A vajas tészta alapanyagai

– liszt,
– vaj,
– víz.

A vajas tészta készítéséhez jó sikértulajdonságú (BL55, BFF 55) lisztet kell felhasználni. Ez azt jelenti, hogy

– a lisztből sok sikért lehet kimosni,
– a kimosott nedves sikér sok vizet tud megkötni,
– a nedves sikér rugalmas, alaktartó, ugyanakkor jól nyújtható.

A vajas tésztához felhasznált zsiradék kizárólag vaj lehet. A vajjal készült tészta térfogata – a húzómargarinnal készült tésztához viszonyítva - kisebb, viszont jobb ízű, nehezebben szárad ki.

Tésztaképző folyadékként – a víz helyett – tejet vagy tejszínt is felhasználhatunk. Az így készült alaptészta zsiradéktartalma magasabb, amely lágyabb tulajdonságú tésztalemezeket eredményez.

A vajas tészta járulékos anyagai

– só,
– ecet,
– rum.

A só ízesíti a tésztát, szívósabbá, rugalmasabbá teszi az alaptésztában kialakult sikérvázat.

Az ecet és a rum elősegíti a tészta nyújthatóságát.

A vajas tészta lazítási módja, a tészta és a késztermék szerkezete

– A vajas tészta lazítása mechanikai lazítás, amely hajtogatással történik.
– A vajat a tésztába nyújtással hajtogatással belerétegezzük. Ilyen alakítással olyan tésztaszerkezet jön létre, amelyben a vékony tésztarétegeket zsiradék választja el egymástól.
– A zsiradékréteg sütéskor megolvad, nem engedi összetapadni a tésztarétegeket. A tésztalemezek gőzelzáró rétegként helyezkednek el egymáson, és a sülő tésztából felszabaduló vízgőz hatására szétválnak. Ennek köszönhetően a késztermék levelekre szedhető szét.

A vajas tészta felhasználásának lehetőségei

A vajas tésztát különböző édes és sós uzsonnasüteményekhez, krémesekhez, sós teasüteményekhez használhatjuk fel.

A következő táblázat a vajas tészta felhasználásának lehetőségeit foglalja össze.

Uzsonnasütemények		**Sós teasütemények**		**Kikészített sütemények**
Édes	**Sós**	**Töltetlen**	**Töltött**	
Túrós táska Diós- és fahéjas csiga Ízes párna/táska Tiroli rétes Búrkifli Pálmalevél Őznyelv	Vajas pogácsa Sajtos rúd Sajtos roló Virsliroló Hasé	Sajtos masni Sajtos rudacska Vajas pogácsa Mandulás lepény Florentin	Sajtos rolócska Sonkás kifli Sonkás párna Kis hasé	Krémes Franciakrémes Női szeszély Krémes-habos Habroló

4.5.2. Vajas tészta készítése

A vajas tészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- vaj: 1000 g
- víz: 500 g
- só: 20 g
- ecet: 20 g

342. ábra: A vajas tészta nyersanyagai

A vajas tészta készítésének főbb műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés:
  - vajas rész készítése, pihentetése,
  - alaptészta készítése, érlelése,
  - a vajas rész beburkolása, hajtogatások,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Nyersanyagok előkészítése

- liszt: mérés, szitálás (a BL 55-ös és a BFF 55-ös liszt összekeverése);
- vaj: mérés, hőmérséklet-beállítás (20 ºC);
- folyadék: mérés, hőmérséklet-beállítás;
- só: mérés, oldás;
- ecet: mérés, a dagasztóvíz egy részében oldjuk.

Vajas rész készítése, pihentetése

– A vaj 80%-át a liszt 20%-ával eldolgozzuk, tömböt formázunk belőle, és hűtőben pihentetjük.

343. ábra: Vajas tészta - a vajas rész készítése

344. ábra: Vajas tészta - a vajas rész pihentetése hűtőben

Alaptészta készítése, érlelése

– A maradék 80% lisztet a 20% vajjal, sóval, vízzel és ecettel addig gyúrjuk, míg egynemű nem lesz, és el nem válik az üst falától vagy az asztal lapjától (kidolgozzuk, kiselymesítjük a tésztát). A kiselymesített tészta nem ragad, felülete sima.

– A folyadékot fokozatosan adagoljuk a tésztához, míg megfelelő állományú nem lesz.

345. ábra: Vajas tészta - az alaptészta készítése

346. ábra: Vajas tészta - az alaptészta kidolgozása, kiselymesítése

347. ábra: Vajas tészta - a kiselymesített tészta

– Az így elkészített alaptésztát felgömbölyítjük, felületét bevágjuk, majd fólia alatt (letakarva) 20-30 percig érleljük.
– A tészta állománya akkor megfelelő, ha nem túl lágy, rugalmas, a felgömbölyítés után megtartja gömbölyű alakját, nem terül el, az érlelést követően jól nyújtható.

348. ábra: Vajas tészta - az alaptészta felületének bevágása

A vajas rész beburkolása, hajtogatások

– Az érett tésztát úgy nyújtjuk ki, hogy a közepe vastagabb legyen (lóhere alak).
– A tésztáról lesöpörjük a lisztet.
– A tészta közepére helyezzük a vajas részt, majd a tésztafüleket egymásra hajtva beburkoljuk.

349. ábra: Vajas tészta - a lóhere alakra kinyújtott alaptészta

350. ábra: Vajas tészta - a liszt lesöprése a tésztáról

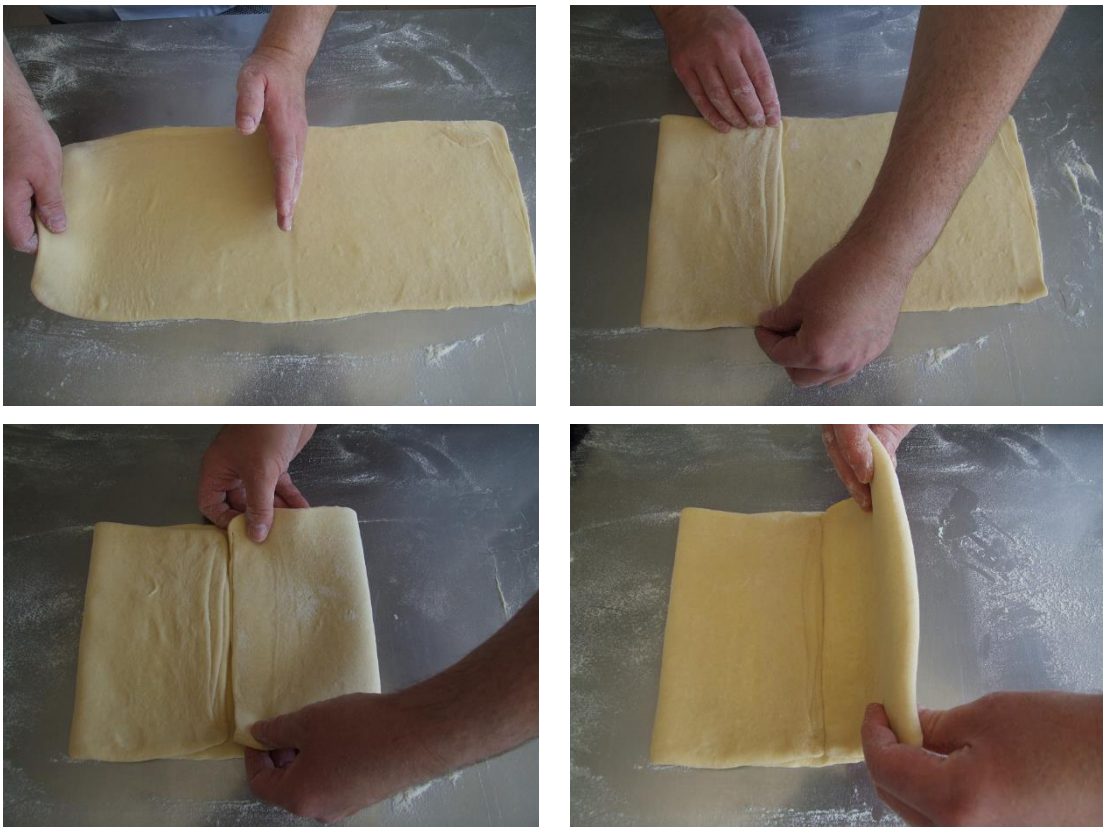
351. ábra: Vajas tészta - a vajas rész beburkolása

Hajtogatások

– Egyszerű vagy szimpla hajtogatás: a tésztát téglalap alakúra nyújtjuk, lesöpörjük róla a lisztet, 3 egyenlő részre osztjuk, az egyenlő részeket bejelöljük, majd a középső részre jobbról, balról felhajtjuk a tésztalapot.

352. ábra: Vajas tészta - egyszerű vagy szimpla hajtogatás

– Összetett vagy dupla hajtogatás: a tésztát 90 fokkal elfordítjuk, újra kinyújtjuk, bejelöljük a közepét, majd jobbról, balról középre hajtjuk a tésztát, ezt követően könyvszerűen félbehajtjuk.



353. ábra: Vajas tészta - összetett vagy dupla hajtogatás – I.

– Az összetett vagy dupla hajtogatást végezhetjük úgy is, hogy a kinyújtott tészta egyik felét kissé behajtjuk, majd a másik felét szorosan hozzáillesztjük. Ezt követően könyvszerűen összehajtjuk a tésztát.

354. ábra: Vajas tészta - összetett vagy dupla hajtogatás – II.

A hajtogatást követően a tésztát hűtőben, legalább 60 percig pihentetni kell, majd ismét egyszerű és összetett hajtogatást végzünk (így 144 vajréteg alakítható ki). A hajtogatást követően a tésztát legalább 60 percig ismételten pihentetjük, majd feldolgozzuk.

A tészta alakítása

A tésztát kinyújtjuk, a készítendő terméktől függően daraboljuk, töltjük, formázzuk, majd sütőlemezre helyezzük.

Sütés

A vajas tészta sütése 220-240 ˚C-on, gőzös kemencében, két ütemben történik.

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen nyersanyagokat használunk fel a vajas tészta készítése során?*
2. *Sorolja fel a vajas tészta készítésének műveleteit!*
3. *Hogyan történik a vajas tészta lazítása, szerkezetének kialakítása?*
4. *Hasonlítsa össze a blundel-, és a vajas tészta készítésének műveleteit!*

4.5.3. Leveles tészta készítése

A leveles tészta abban különbözik a vajas tésztától, hogy zsiradékként nem vajat, hanem margarint, olajat, sertészsírt, esetleg sertéshájat használunk fel.

Napjainkban legjellemzőbb a célmargarinok alkalmazása, ebben az esetben az alaptésztába sütőmargarint (vagy olajat) gyúrunk, a hajtogatáshoz húzómargarint használunk. A felhasznált zsiradék mennyisége – a lisztre számítva – 90%.

A leveles tészta ajánlott anyaghányada:

– liszt: 1000 g
– olaj vagy margarin (a tésztába): 100 g
– só: 15 g
– ecet (10%-os): 10 g
– víz: ~550 g (a liszt vízfelvevő-képességétől függően)
– húzómargarin: 800 g

A leveles tészta készítésének főbb műveletei:

– nyersanyagok előkészítése,
– tésztakészítés:
  - zsiradékalap készítése, pihentetése,
  - alaptészta készítése, érlelése,
  - a zsiradékalap beburkolása, hajtogatások,
– a tészta alakítása,
– sütés.

Nyersanyagok előkészítése

A nyersanyagok előkészítése a vajas tésztánál leírtak szerint történik.

Zsiradékalap készítése, pihentetése

Speciális levelestészta-margarin (húzómargarin) felhasználása esetén nincs szükség a liszttel való begyúrásra. Fontos azonban, hogy a húzómargarin szobahőmérsékletű legyen (20˚C).

Alaptészta készítése, érlelése

– A lisztet a margarinnal (vagy olajjal), sóval, vízzel és ecettel addig gyúrjuk, míg egynemű nem lesz, és el nem válik az üst falától vagy az asztal lapjától (kidolgozzuk, kiselymesítjük a tésztát).

355. ábra: Leveles tészta - az alaptészta készítése

– Az így elkészített alaptésztát felgömbölyítjük, felületét bevágjuk, majd fólia alatt (letakarva) 20-30 percig érleljük.

A zsiradékalap beburkolása, hajtogatások

A vajas tésztánál leírtak szerint történik, azzal a különbséggel, hogy az alaptésztába a megfelelő hőmérsékletű húzómargarint csomagoljuk be.

Tészta alakítása és sütése

A vajas tésztánál leírtak szerint történik. Sertészsír felhasználása esetén ügyelni kell arra, hogy a zsír ne olvadt, kásás, hanem vágható állagú legyen. A hájas tészta lisztre számított 80% sertéshájjal készül. A hájról lefejtjük a hártyát, majd húsdarálón ledaráljuk. A leveles tészta felhasználása megegyezik a vajas tésztánál leírtakkal.

4.5.4. Vajas- és leveles tésztából készíthető uzsonnasütemények

Vajas-, és leveles tésztából gyakran készítünk különböző édes-, és sós ízű uzsonnasüteményeket.

Édes uzsonnasütemények

Túrós táska, csigák (kakaós, diós, fahéjas stb.), ízes táska (szerelmeslevél)

A túrós táska, a különböző csigák, valamint az ízes táska tésztájának alakítása, a hajtogatott élesztős tésztánál leírtak szerint történik. Mivel a vajas-, illetve a leveles tészta élesztőt nem tartalmaz, az alakítás után a tésztát nem kelesztjük. Sütésük 220-240 ˚C-on, gőzös kemencében, két ütemben történik.

Tiroli rétes

A tésztát 5 mm vékonyra kinyújtjuk, kb. 20 cm széles csíkokat vágunk.
A tölteléket hengerszerűen a tésztacsík közepére helyezzük, a tészta széleit megkenjük tojással, majd mindkét oldalról jól áthajtjuk a tölteléken.
A betöltött rétest egy papírozott sütőlemezre átfordítjuk, hogy az egymásra illesztett tésztarészek alulra kerüljenek.

356. ábra: Tiroli rétes töltése

A tészta felületét megkenjük tojással, majd hosszú, 1 cm széles tésztacsíkokból, két ellentétes hullámvonalban díszítést készítünk.

A tiroli rétest díszíthetjük zárt, illetve nyitott tésztaráccsal is.
Zárt tésztarács készítése estében a speciális, gördíthető vágóeszköz segítségével elkészített tésztarácsot a tojásozott felületre ragasztjuk.

357. ábra: Tiroli rétes - tésztarács készítése

Nyitott tésztarács esetében a töltelékre borítjuk a megvágott, kissé széthúzott tésztarácsot. Ebben az esetben célszerű a töltelékbe lékötőt keverni.

358. ábra: Tiroli rétes - nyitott és zárt tésztarács

A megformázott tészta felületét újra tojásozzuk. 220-240 ˚C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük. Sütés után – a zárt tésztaráccsal készült rétes felületét – megkenhetjük sárgabarackízzel, megszórhatjuk pörkölt, stiftelt mandulával.

359. ábra: Tiroli rétes díszítése

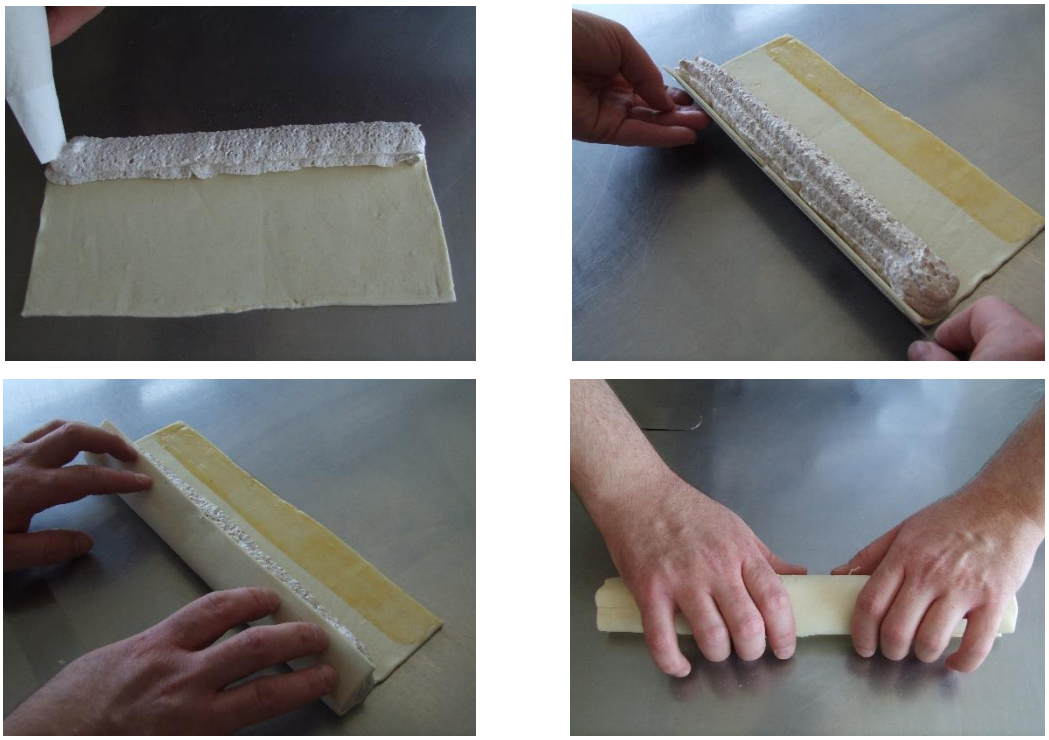
A kihűlt réteseket szeleteljük, a nyitott tésztaráccsal készült süteményeket sem porcukrozzuk.
A tiroli rétes meggyes, almás, túrós, mákos, diós, káposztás töltelékkel is készülhet.

360. ábra: Tiroli meggyes rétes

361. ábra: Tiroli túrós rétes

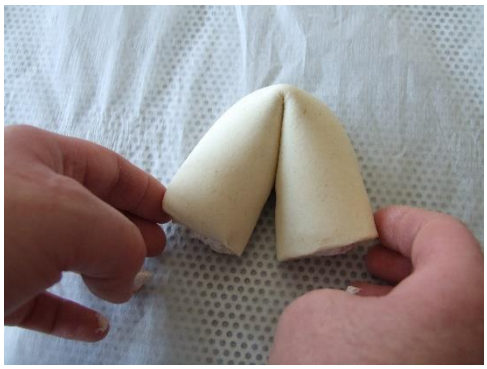
Búrkifli

A tésztát 3-4 mm vékonyra nyújtjuk, majd 15 cm széles csíkokra vágjuk.
A tészta egyik szélére – nyomózsák segítségével – dióhab tölteléket adagolunk, másik szélét tojással megkenjük, majd a tésztát a töltelékkel együtt feltekerjük.



362. ábra: Búrkifli töltése

Az így kialakított tésztarudakat 15 cm-es darabokra vágjuk, sütőlemezre helyezve U-alakúra hajlítjuk.



363. ábra: Búrkifli alakítása

Felületét tojással lekenjük, megszórjuk durvára vágott dióval.

220-240 ˚C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük. Kihűlés után porcukrozzuk.

364. ábra: Búrkifli felületének sütés előtt történő díszítése

365. ábra: Búrkifli

Pálmalevél

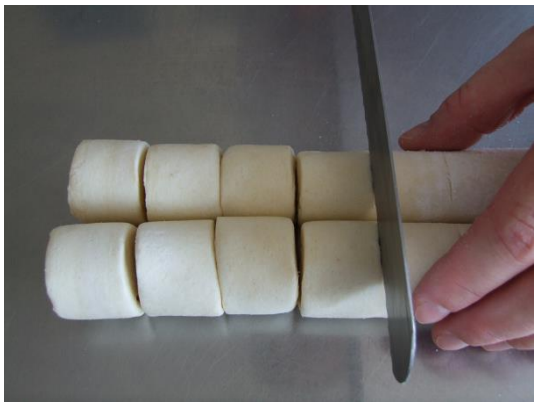
A Pálmalevél készítése során a tésztát liszt helyett porcukorral hintjük.

366. ábra: Pálmalevél - a tészta porcukorral hintése

A tésztát 5 mm vékonyra kinyújtjuk, ezután a két szemben levő oldaláról a közepe felé hajtjuk annyira, hogy a két egyenlő nagyságú tekercs összeérjen.

367. ábra: Pálmalevél - a tészta feltekerése

A feltekert tésztából 3 cm széles szeleteket vágunk. Az így kapott szeleteket – oldalukra fektetve – porcukorral hintjük, majd nyújtófával lefelé és felfelé nyújtjuk, amelynek során a pálmalevél ovális alakúvá válik.



368. ábra: Pálmalevél – a tészta felszeletelése

369. ábra: Pálmalevél - a felszeletelt tészta porcukrozása

370. ábra: Pálmalevél - a felszeletelt tészta nyújtása

Sütőlemezre helyezzük, 220-240 ºC-on, gőzös sütőtérben sütjük. Sütés közben megfordítjuk, így mindkét oldalán aranybarnára pirul a cukor.

371. ábra: Pálmalevél sütés közben történő megfordítása

372. ábra: Pálmalevél

Őznyelv

A tésztát – porcukrozott asztalon – 5 mm vékonyra kinyújtjuk, majd az egyik oldalánál kezdve feltekerjük.

373. ábra: Őznyelv - a tészta feltekerése

A kapott tekercset 3 cm széles szeletekre vágjuk, majd nyújtófa segítségével kissé ovális alakúra formázzuk.

Sütése a Pálmalevélnél leírtak szerint történik.

374. ábra: Őznyelv - a feltekert tészta felszeletelése

375. ábra: Őznyelv

Sós uzsonnasütemények

Vajas pogácsa

A vajas tésztát 1,5-2 cm vastagra nyújtjuk, 5-6 cm átmérőjű kerek, sima szélű kiszúróval pogácsákat szaggatunk ki. Az így kialakított pogácsákat sütőlemezre helyezzük, felületüket megkenjük tojással, majd rövid pihentetés után 220-240 ˚C-on, gőzös sütőtérben sütjük.

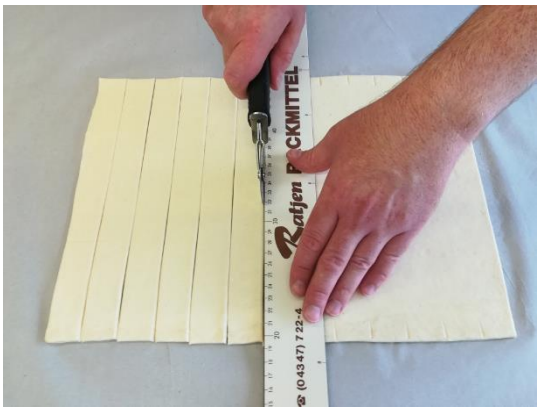
Sajtos pogácsa készítése esetében – a tojásozást követően – a tészta felületét reszelt sajttal hintjük meg.

Sajtos rúd

A vajas tésztát 10-15 mm vastagra nyújtjuk, felületét megkenjük tojással, majd megszórjuk reszelt sajttal és sóval. 3-4 cm széles, 15 cm hosszú rudakra vágjuk, sütőlemezen rövid ideig pihentetjük, majd 220-240 ˚C-on, gőzös sütőtérben sütjük.

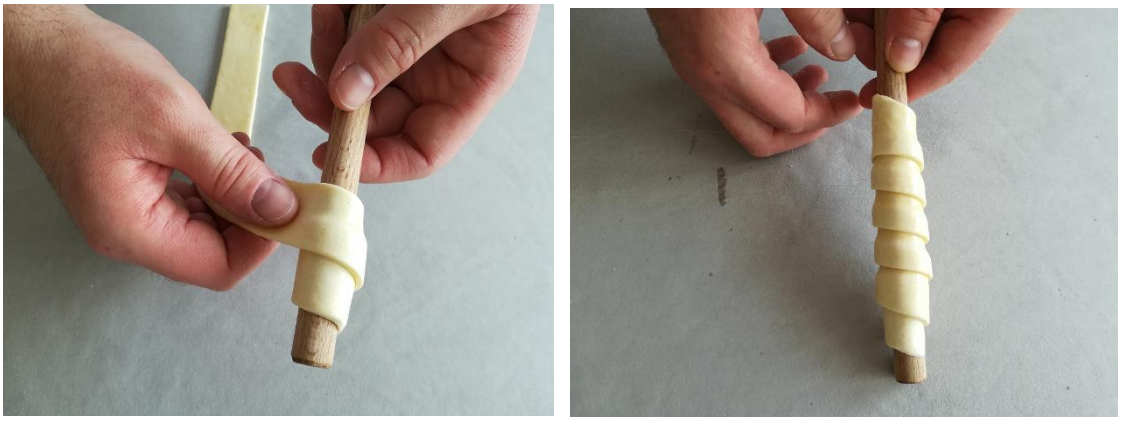
Sajtos roló

A tésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, 3 cm széles csíkokat vágunk belőle.



376. ábra: Sajtos roló - a tészta csíkokra vágása

A tésztacsíkokat tojással lekenjük, majd rolócsőre feltekerjük. A feltekerést úgy végezzük, hogy a tészta minden fordulatnál a már feltekert tészta egyharmadát fedje.



377. ábra: Sajtos roló - a tészta rolócsőre tekerése

Az így kialakított rolókat sütőlemezre helyezzük, újból lekenjük tojással. Rövid pihentetés után 220-240 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után a rolókat még melegen lehúzzuk a csőről.

378. ábra: Sajtos roló - a tészta tojásozása

379. ábra: Sajtos roló - a kisült tészta rolócsőről történő lehúzása

A rolókat kihűlés után sajtkrémmel töltjük, két végét reszelt sajtba mártjuk.

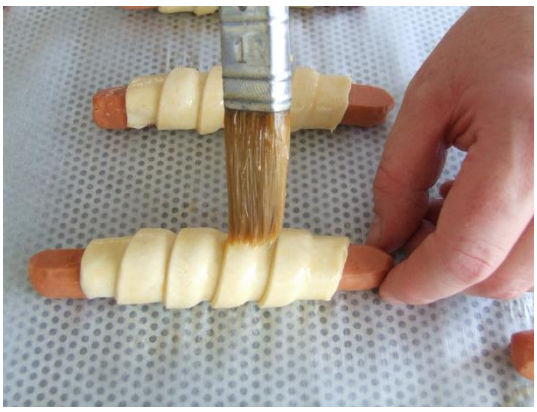
380. ábra: Sajtos roló töltése

381. ábra: Sajtos roló díszítése

382. ábra: Sajtos roló

Virsliroló

A sajtos rolóhoz hasonlóan csíkokra vágjuk a kinyújtott vajas tésztát. A tésztacsíkokat virslire tekerjük fel rolószerűen. A rolókat sütés előtt tojásozzuk, majd 220-240 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.



383. ábra: Virsliroló - a feltekert tészta tojásozása

384. ábra: Virsliroló

Káposztás rúd

A tésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, szélére nyomózsák segítségével káposzta tölteléket adagolunk.

385. ábra: Káposztás rúd - a káposzta töltelék adagolása

A töltelék mellett a tésztát tojással lekenjük, feltekerjük.

386. ábra: Káposztás rúd - a tészta tojásozása, feltekerése

Az így kapott tésztacsíkot levágjuk, majd 10 cm hosszú darabokra vágjuk.

387. ábra: Káposztás rúd - a tészta vágása

Felületét tojással lekenjük, a sütés előtt különböző magvakkal (pl. szezámmaggal) díszíthetjük. Sütőlemezre helyezzük, majd 220-240 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

388. ábra: Káposztás rúd

Hasé (Busé)

Az uzsonnasütemény méretben készített hasét – megkülönböztetve a sós teasüteményként készített, 3 cm átmérőjű készítménytől – busénak is hívjuk. A busé készülhet nyitott és csukott változatban is.

A nyitott busé készítése esetében a tésztát 5 mm vékonyra nyújtjuk, majd 6 cm átmérőjű, kerek lapokat szúrunk ki. A lapok felét kisebb átmérőjű kiszúróval kilyukasztjuk. A kiszúrt alsó lapokat megkenjük tojással. A közepén kilyukasztott lapokat a tojással megkent egész lapokra ragasztjuk, majd ismételten megkenjük tojással. Az így kialakított tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, majd 220-240 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. A kiszúrt tésztaközepeket külön sütőlemezen sütjük.
Sütés után különböző sós töltelékekkel töltjük, tetejét a kiszúrt lapocskával zárjuk, vagy a töltelék ízétől függően szalámival, zöldségekkel, kaviárral, citromkarikával, olajbogyóval, sajttal stb. díszítjük.

A csukott busé esetében a felső lapokat nem szúrjuk ki. Az alsó lap közepére adagoljuk a tölteléket, körben megkenjük a tésztát tojással, ráhelyezzük a felső lapokat, felületét megkenjük tojással, és a töltelékkel együtt sütjük.

Ellenőrző kérdések

1. *Sorolja fel, milyen édes és sós ízű uzsonnasüteményeket készíthetünk vajas-, illetve leveles tésztából?*
2. *Hogyan történik a búrkifli tésztájának alakítása, sütése? Milyen befejező, kikészítő műveleteket alkalmazunk a búrkifli esetében?*
3. *Mi a különbség a teasüteményként készített hasé, és a busé között?*
4. *Ismertessse – a következő vázlat segítségével – a sajtos roló készítésének műveleteit!*
    a) *a tészta készítéséhez felhasznált nyersanyagok felsorolása;*
    b) *a tészta elkészítésének módja, a leveles szerkezet kialakításának lényege;*
    c) *a sajtos roló tésztájának alakítása, sütése;*
    d) *a töltelék elkészítésének módja, a roló töltése.*

4.6. Forrázott tészta

4.6.1. A forrázott tészta általános jellemzése

A forrázott tészta (más néven égetett tészta) elnevezését azért kapta, mert alakítás előtt a tészta nyersanyagainak egy részét forrási hőmérsékletre melegítjük, reszteljük. A resztelés olyan hőkezelést jelent, amelynek során az anyagot állandó mozgatás közben hevítjük.

A forrázott tészta alapanyagai

- liszt: célszerű jó sikértulajdonságú búzafinomlisztet (BL 55) használni;
- zsiradék: vaj, margarin, sertészsír, étolaj;
- víz;
- tojás: a tojássárgájában lévő lecitinnek emulgeáló szerepe van, elősegíti a zsiradék egyenletes eloszlatását a tésztában.

A forrázott tészta járulékos anyagai

- só: ízesítésben,
- cukor: tetszetős szín kialakításában van szerepe.

A forrázott tészta és a késztermék szerkezete

A nyers tészta képlékeny, nyomózsákból könnyen formázható, enyhén terül. Sütés közben a tészta térfogata háromszorosára nő. A nagyfokú térfogat növekedést a fejlődő gőz- és gázbuborékok, valamint a bekevert hideg levegő hő hatására történő kitágulása okozza.
A kisült tészta belseje üreges, lyukacsos szerkezetű, felülete repedezett.

389. ábra: A késztermék szerkezete - belseje üreges, felülete repedezett

A forrázott tészta felhasználásának lehetőségei

A forrázott tésztát tejszínhabos süteményekhez, krémesekhez, sós teasüteményekhez használhatjuk fel. Forrázott tésztából készül például a képviselőfánk, az Ekler-fánk (Éclair), a sós ízű, töltött fánkocskák.

A forrázott tészta ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- zsiradék: 1000 g
- víz: 1000 g
- só: 20 g
- cukor: 20 g
- tojás: 1400-1500 g

4.6.2. A forrázott tészta készítése

A forrázott tészta készítésének műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés reszteléssel,
- a tészta alakítása,
- sütés.

Nyersanyagok előkészítése

- liszt: mérés, szitálás;
- zsiradék, víz, só, cukor: mérés;
- tojás: mosás, fertőtlenítés, kétedényes feltörés.

Tésztakészítés reszteléssel

Az 1:1 arányú zsiradékot és vizet, a sóval és a cukorral felforraljuk. Állandó keverés közben hozzáadjuk a lisztet, és további hevítés során a tésztát alaposan reszteljük. A resztelés addig tart, amíg a tészta az üst falától el nem válik, és sistergő hangot nem hallunk. Az elkészült tésztát levesszük a tűzről, keverőgép üstjébe tesszük, és még melegen, egyesével hozzáadjuk az egész tojásokat. A tészta akkor kész, amikor sima és fényes, kissé rugalmas.

390. ábra: Forrázott tészta készítése

391. ábra: A kész tészta sima, fényes

Az adagolt tojás mennyisége függ:

- A resztelés mértékétől: ha nem reszteljük kellően a tésztát, kevesebb tojást vesz fel. Ha hosszabb ideig reszteljük a tésztát, több tojást vesz fel.
- Attól, hogy lágyabb, vagy keményebb tésztát akarunk-e készíteni. Minél keményebb a tészta, annál üregesebb a belseje, annál nagyobb repedések keletkeznek sütéskor a felületén. A tetszetős sütemény felülete közepesen repedezett. A lágyabb tészta terül, laposabb lesz, és apróbb repedések keletkeznek a felületén, nem eléggé üreges.

A tészta készítése során elkövethető hibák:

- Ha nem apránként adagoljuk a tojásokat, a tészta összefut, ikrás lesz. Ilyenkor a tésztát lehűtjük, és simára keverjük.
- Túl lágy lesz a tészta, ha a szükségesnél több tojást kevertünk hozzá. Ezt úgy tudjuk kijavítani, ha készítünk egy keményebb tésztát, és hozzáadagoljuk.
- Túl kemény lesz a tészta, ha kevés tojást adagoltunk hozzá, vagy hosszú ideig reszteltük. Ilyenkor pótlólag tojást keverünk hozzá.

A tészta alakítása

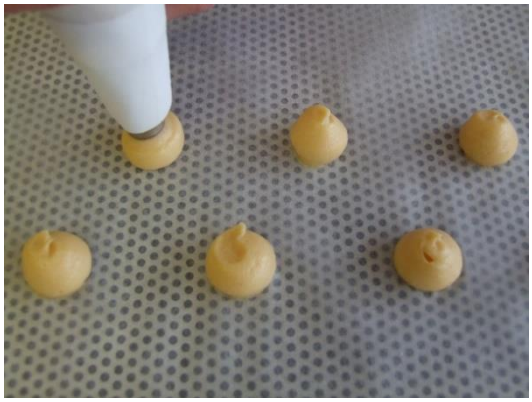
Az elkészült tésztából - olajozott, vagy sütőpapírral fedett sütőlemezre, sima-, vagy csillagcsöves nyomózsákkal - félgömb, vagy hosszúkás alakokat formázunk.

Az elkészült tészta alakítási módját a készítendő termék határozza meg:

- Képviselőfánk esetében: a tésztából simacsöves nyomózsákkal, 5 cm-es félgömböket formázunk, olajozott, vagy sütőpapírral fedett sütőlemezre;
- Ekler-fánk alakításakor: 8-10 cm hosszú, piskóta vagy henger alakokat formázunk, sima- vagy csillagcsöves nyomózsákból.

392. ábra: Forrázott tészta alakítása - képviselőfánk, Ekler-fánk

- Sós teasüteményekhez készített fánkocskák esetében: a tésztából igen apró, ovális vagy félgömb alakú fánkocskákat formázunk.



393. ábra: Forrázott tészta alakítása - fánkocskák sós teasüteményhez

Sütés

210-230 ˚C-on, gőzös kemencében, két ütemben történik. A sütő ajtaját csak akkor szabad kinyitni, ha a tészta felületén keletkező repedések is megbarnultak.

Összeesik a tészta:

- ha túl korán rányitjuk a sütőajtót, illetve
- ha túl korán kivesszük a sütőből, és még nem sült át kellően.

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen süteményeket készíthetünk forrázott tésztából?*
2. *Válasszon ki egy forrázott tésztából készíthető süteményt, és a következő vázlat segítségével ismertesse a készítési módját!*
   a) *a tészta készítéséhez szükséges nyersanyagok felsorolása;*
   b) *a forrázott tészta készítési műveleteinek felsorolása;*
   c) *a forrázott tészta elkészítésének módja;*
   d) *a forrázott tészta alakítása, sütése;*
   e) *a töltelék megnevezése, elkészítésének módja.*
3. *Milyen hibákat követhetünk el a forrázott tészta készítése során? Hogyan előzhetjük meg, illetve javíthatjuk ki, ezeket a hibákat?*

4.7. Hengerelt tészták

4.7.1. A hengerelt tészták általános jellemzése

A hengerelt tészták eltérnek az eddig tanult tésztafajtáktól, legfőképpen abban, hogy lisztet nem tartalmaznak. Az egynemű tészta előállítása hengerléssel történik.

A hengerelt tészták alapanyagai

- cukor: szirupnak felfőzve, porcukorként vagy fondán formájában.
- olajos magvak: mandula, dió, mogyoró, földimogyoró, barackmag, kókuszreszelék.

A hengerelt tészták járulékos anyagai

- víz, tojásfehérje, zsiradék
- Állományjavítók: segítségükkel a marcipán puha marad, nem szárad ki.
- Tartósítószerek: megakadályozzák a romlást, elsősorban az erjedést.
- Ízesítőanyagok: vaníliás cukor, rum, citromhéjreszelék stb.

A hengerelt tészták szerkezete

- A tészta a hengerlés következtében tömör szerkezetű, állaga képlékeny.
- A tészta – keményebb vagy lágyabb állagától függően – kézzel formázható, nyújtható, kenhető, nyomózsákból alakítható.

A hengerelt tészták csoportosítása

A hengerelt tésztákat több szempont szerint csoportosíthatjuk:

- felhasználásuk, illetve a járulékos anyagok fajtája szerint,
- a készítésükhöz felhasznált olajos magvak szerint,
- a cukor és az olajos magvak aránya szerint,
- készítési módjuk szerint.

1. **Felhasználásuk, illetve a járulékos anyagok fajtája szerint lehetnek:**
   - **étkezési marcipán:** az alapanyagokon kívül vizet adunk a tésztához, elkészítésük után közvetlenül fogyaszthatók, nem kell sütni őket;
   - **sütőmarcipán:** folyadékként tojásfehérjét adunk a tésztához, csak sütés után fogyaszthatók;
   - **nugátok:** zsiradékot adunk a tésztához járulékos anyagként.

2. **A felhasznált olajos magvak szerint ismerünk:**
   - mandulából készült marcipánt,
   - mogyoróból, földimogyoróból készült mogyorómarcipánt,
   - dióból készült diómarcipánt,
   - barackmagból készült barackmagmarcipánt, más néven percipánt,
   - kókuszreszelékből készült kókuszmarcipánt.

3. **A cukor és az olajos magvak aránya szerint:**

A következő táblázat a marcipánfélék – összetétel szerinti – csoportjait foglalja össze.

Marcipánfélék, az összetétel szerint	Olajos magvak aránya	Cukor aránya
félszeres	egy rész	fél rész
egyszeres (desszertmarcipán)		egy rész
másfélszeres		másfél rész
kétszeres (csemegemarcipán)		két rész
háromszoros (díszítőmarcipán)		három rész

4. **Készítési módjuk szerint lehetnek:**
   - **hideg úton készült** hengerelt tészták: általában gyorsfogyasztásra készülnek;
   - **meleg úton készült** hengerelt tészták: hosszabb ideig eltarthatók, ezért tartós marcipánoknak is nevezzük őket.

4.7.2. Az étkezési marcipán készítése

Az étkezési marcipán járulékos anyagként vizet tartalmaz, elkészítése után közvetlenül fogyasztható, nem kell sütni.

Felhasználhatjuk sütemények burkolására, díszek készítésére, tészták, krémek ízesítésére. Étkezési marcipán felhasználásával készíthetünk kikészített- és teasüteményeket, valamint bonbonokat is.

Az étkezési marcipán készítésének műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés hengerléssel,
- alakítás.

Nyersanyagok előkészítése

A nyersanyagok előkészítése legfőképpen az olajos magvakra terjed ki.

A **mandulát** hámozva, pörkölten vagy pörkölés nélkül használjuk fel. A keserű mandulát a felhasználás előtt keserteleníteni kell. A marcipán jellegzetes ízének kialakítását segíti, ha 100 db édes mandulához 3-5 szem keserű mandulát adunk. A **dióbelet** gondosan válogatjuk, mert a héjrészek tönkreteszik a hengergép hengereit. A **barackmagot** felhasználás előtt keserteleníteni kell.

A **mogyorót** pörkölten vagy pörkölés nélkül dolgozzuk fel, finomabb készítményekhez a magbélhártyát is eltávolítjuk. A magbélhártya könnyen elválik a magbéltől, nem kell a magvakat forrázni. A **földimogyoró** nyersen élvezhetetlen, ezért pörköljük, majd a magbélhártyát eltávolítjuk.

Hibalehetőség! A hengerelt tészta keserű. A hiba oka, hogy keserű mandulával, vagy barackmaggal készítettük a tésztát. A hibát megelőzhetjük, ha a keserű mandulát, barackmagot a felhasználás előtt keserteleníjük.

Tésztakészítés hengerléssel

A tészta készítése történhet:

- **Hideg úton**: a napi fogyasztásra szánt étkezési marcipán esetén. A ledarált olajos magvakat összekeverjük a porcukorral, bepermetezzük egy kevés vízzel, majd egyre szűkülő hengerrések között annyiszor engedjük át, míg egynemű tésztát nem kapunk (kb. 3 hengerlés). Nem kell bepermetezni vízzel, ha frissen hántolt, nedves mandulából készítjük, vagy fondánt is felhasználunk.
- **Meleg úton**: tartós étkezési marcipán esetén. A cukrot meleg vízben feloldjuk, majd fondán sűrűségűre főzzük. A forró cukorszörpbe belekeverjük a megdarált olajos magvakat, majd hagyjuk, hogy a massza megdermedjen, ezután látunk hozzá a hengerléshez. A forró cukorszörppel készített marcipán kevesebb mikroorganizmust tartalmaz, ezért hosszabb ideig eltartható, mint a hideg úton készült marcipán.

  A tartósabb étkezési marcipán készítése során, az olajos magvakat a cukorral együtt vákuumüstben felfőzzük, kihűtjük, majd ezt követően többször áthengereljük. A tartósabb étkezési marcipán – a romlás megakadályozása céljából – rendszerint tartósítószert is tartalmaz.

Hibalehetőség! A tészta a hengerlés közben kizsírosodik. A hiba oka, hogy a marcipán túlságosan felmelegedett. A hibát úgy javíthatjuk ki, hogy a tésztát lehűtjük, majd ismét áthengereljük.

Alakítás

- Az étkezési marcipánt formázhatjuk kézzel, mintázófácskák segítségével, ha díszítésre használjuk.
- Kinyújthatjuk porcukorban, ha torták, desszertek burkolására használjuk fel.

4.7.3. A sütőmarcipánok készítése

A sütőmarcipánok járulékos anyagként tojásfehérjét tartalmaznak, ezért csak sütés után fogyaszthatók. Elsősorban édes teasüteményeket készítünk belőlük.

A sütőmarcipánok fajtái:

- **sütőmarcipán**: egyszeres cukorral készül, mandulából;
- **makron tészta**: kétszeres cukorral készül, mandulán kívül dióból, mogyoróból stb.;
- **francia makron tészta**: háromszoros cukorral készül.

A sütőmarcipán ajánlott anyaghányada:

- mandula: 100 g
- porcukor: 100 g
- tojásfehérje: 30 g
- ízesítőanyagok: vaníliás cukor, citromhéj

A sütőmarcipánok készítésének műveletei:

- nyersanyagok előkészítése,
- tésztakészítés,
- alakítás,
- sütés.

Nyersanyagok előkészítése

A nyersanyagok előkészítése az étkezési marcipánnál leírtak szerint történik.

Tésztakészítés

A tészta készítése történhet:

- **Hideg úton**: az olajos magvakat összekeverjük a porcukorral, hozzáadjuk a tojásfehérje egy részét, majd lehengereljük. Ezt követően annyi tojásfehérjét adunk hozzá, hogy jól alakítható legyen a tészta.
- **Meleg úton:** a lehengerelt és megfelelően hígított tésztát üstbe tesszük, és állandó keverés mellett 60-70 ºC-ra hevítjük, reszteljük. A resztelés eredményeképpen a tészta sütéskor nem terül annyira, alaktartóbb.

Hengergép hiányában a tésztát úgy is készíthetjük, hogy a finomra darált mandulát és porcukrot összekeverjük, a tojásfehérje egy részével reszteljük, kihűtjük, majd a maradék tojásfehérjével alakíthatóvá tesszük a tésztát. A sütőmarcipánt citromhéjjal, vaníliás cukorral, mézzel is ízesíthetjük.

394. ábra: Sütőmarcipán készítése

A sütőmarcipánokat főtt burgonyával puhíthatjuk, 1000 g olajos maghoz 250 g főtt burgonyát keverünk. A burgonya hozzáadásával készült hengerelt tésztát Benyé-marcipánnak nevezzük.
Hibalehetőség! A tészta túlságosan lágy. A hiba oka, hogy a szükségesnél több tojásfehérjét adtunk a tésztához. A hibát úgy javíthatjuk ki, hogy a tésztát darált olajos maggal és porcukorral összegyúrjuk, majd ismét lehengereljük.

Alakítás

– Az alakítás többnyire nyomózsákból történik.
– A francia makron tészta állaga lágy, ezért nyomózsákból nem formázható, sablon segítségével alakítjuk. A forma mélyedéseibe kártya segítségével kenjük bele a tésztát.

Sütés

A sütés 160-180 ˚C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

4.7.4. Nugátok készítése

A nugátok pörkölt vagy pörköletlen mogyoróból, dióból, hámozott mandulából, cukorból készülnek, járulékos anyagként kakaóvajat tartalmaznak.
A nugátokat krémek ízesítésére, csemegék és ostyák töltésére, bonbonok készítésére használjuk.

A nugátok készülhetnek:

- **Hideg úton:** a megdarált olajos magvakat összekeverjük a porcukorral, az olvasztott kakaóvaj egy részével, majd finomra hengereljük. Hengerlés után eldolgozzuk a maradék kakaóvajjal.
- **Meleg úton:** a cukorból és az olajos magból grillázst készítünk. A megdermedt grillázst összetörjük, áthengereljük, közben a kakaóvajat fokozatosan hozzáadjuk.

A mandulából, vagy mogyoróból készült nugátot pralinénak is nevezzük.

4.7.5. Hengerelt tésztából készíthető uzsonnasütemények

Mandulás kifli

- Mandulából makron tésztát készítünk, reszteléssel. A tésztát vaníliás cukorral, citromhéjjal ízesítjük.
- A kihűlt tésztából 40 g tömegű darabokat mérünk, a tésztadarabokból rudakat formázunk, amelyeket stiftelt mandulában hempergetünk meg.
- Kifli alakúra formázva sütőlemezre helyezzük, majd 170-180 ˚C-on, gőzmentes sütőben sütjük.
- Sütés után a kiflik felületét cukorszörppel fényezzük, hogy megóvjuk a kiszáradástól, közepét cukrozott gyümölccsel díszítjük.

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a hengerelt tészták alap- és járulékos anyagai? Milyen szempontok szerint, hogyan történik a csoportosításuk?*
2. *Hogyan készül az étkezési marcipán, hideg és meleg úton?*
3. *Milyen fajtái vannak a sütőmarcipánnak?*
4. *Hogyan történik a sütőmarcipán készítése?*
5. *Mi jellemző a nugátokra? Hogyan készülnek a nugátok?*
6. *Mi az a praliné?*
7. *Hogyan történik mandulás kifli készítése?*

4.8. Mézes tészták

4.8.1. A mézes tészták általános jellemzése

Hosszú időn keresztül a méz volt az egyetlen édesítőszer, amely felhasználásával kezdetben tartós, száraz süteményeket, mézeskalácsokat állítottak elő.

Olvasmány

A mézeskalácsok alapvetően háromféle technológiával, ennek megfelelően háromféle alapanyagból készülhetnek:

- *debreceni mézes tészta: fő jellemzője, hogy a mézet nem főzik fel, a mézet és a lisztet hidegen gyúrják össze, ezért a méz íze nem károsodik a hő hatására. A tésztát ütőforma (ütőfa) segítségével formázzák. A fából faragott, különböző mintázatú ütőfákba kézzel nyomkodják, „döngölik" bele a tésztát, ami aztán felveszi az adott formát, mintázatot. Az ütőfák használata a 16. század óta ismert. Nevezetes formák a tányér, baba, huszár és a kakas. A formázott mézeskalácsokat régebben, folyamatosan égő tűz mellett sütötték ki. A kemencében lángoló tüzet hagytak, ez a mézeskalácsok felületi díszeit, cirádáit kissé megpirította.*
- *fehér tészta (ejzolt tészta): cukros tésztából, méz nélkül készül, formáját kiszúróval alakítják ki, felületét színes mázzal díszítik. Ebből a tésztaféleségből készül például a tükrös szív. Ezeket a termékek legfőképpen nem fogyasztásra szánják, inkább ajándék- és emléktárgyak, de anno karácsonyfadíszként is gyakoriak voltak.*
- *barna tészta (lédig tészta): kétféle tésztát készítenek, egyiket főtt mézzel, a másikat cukorsziruppal, majd ezeket a tésztákat 1:1 arányban összedolgozzák. Az elkészült tésztából kerek, vagy hosszúkás alakokat formáznak, amelyek sütés után cukros-habos bevonatot kapnak. Az elkészült terméket nem darabra, hanem tömegre értékesítik. Ide tartozik a kerek alakú puszedli, és a hosszúkás alakú stangli. A hagyományos, főzött mézzel készült tésztát manapság már nagyon kevesen készítik.*

A fentiekben leírtak alapján, a mézeskalácsok készítése alapvetően két irányban fejlődött:

- mézesbáb készítése,
- mézes puszedli (mézes csók) készítése.

395. ábra: Mézesbábok

Napjainkban a mézes tésztából készült termékeket részben az édességkészítők, kisebb mennyiségben a mézeskalács-készítők, és a cukrászok állítják elő.
A cukrászok a mézes tésztából például mézes függelékeket, mézes puszedlit, mézes zserbót és mézes krémest készítenek.

A mézes tészták alapanyagai

- liszt,
- méz,
- cukor.

A mézes tésztákhoz búzafinomlisztet (BL55), és részben rozslisztet (RL60) használunk fel. A rozslisztnek szerepe van a jellegzetes íz kialakításában, de önmagában soha nem használjuk, mert túlságosan ragadós lesz a tészta.
A méz adja a tészta jellegzetes ízét, segíti a barnulását, megakadályozza a termék kiszáradását. Leggyakrabban vegyes virágmézet használunk.
A cukor lehet kristály-, vagy porcukor, amely hozzájárul a tészta édes ízéhez, illetve a sütéskor történő barnulásához. A cukor egy részét helyettesíthetjük keményítőszörppel, amelynek hatására hosszabb ideig marad puha a sütemény.

A mézes tészták járulékos anyagai

- Folyadék, tojás, zsiradék, gyümölcsök, olajos magvak, fűszerek, lazítóanyagok stb.

A felhasznált folyadék lehet víz és tojás, ritkábban tej.
A tejben található fehérjebontó enzimek (proteázok) kedvezőtlenül befolyásolják a tészta tulajdonságait, ezért a tejet felhasználás előtt fel kell forralni. A forralás eredményeképpen a proteáz enzim elveszíti a hatását, inaktivizálódik.
A tojássárgájában lévő lecitin emulgeáló hatású anyag.
A zsiradék képlékenyebbé teszi a tésztát, segíti a porhanyósabb szerkezet kialakítását. Zsiradékként felhasználhatunk vajat, margarint, vagy sertészsírt.
A gyümölcsöket tartósított formában (pl. cukrozott gyümölcs, aszalványok, gyümölcsíz), a tésztába gyúrva, töltelékként, vagy díszítőanyagként használjuk fel.
Az olajos magvak (pl. mandula, dió, mogyoró, pisztácia stb.) kedvelt díszítőanyagok, de a tésztába gyúrva ízesítőanyagként is felhasználhatjuk őket.
Az alapfűszerek a fahéj és a szegfűszeg, egyéb fűszerek például a vanília, ánizs, narancshéj, citromhéj, kardamom, szerecsendió, gyömbér.
A mézes tészták lazítására különböző kémiai lazítószereket használunk. Ilyenek például a korábban használt hamuzsír, továbbá a szalalkáli, a sütőpor és a szódabikarbóna.

A mézes tészták lazítása, szerkezete

A mézes tészta lazítása kémiai (vegyszeres) lazítás. A tésztába adagolt kémiai lazítószerek a sütés során elbomlanak, miközben közömbös gáz keletkezik (CO_2, nitrogén, ammónia).

A mézes tészta képlékeny, könnyen nyújtható, formázható. A sütés során keletkező gázok hatására a késztermék apró lyukacsos szerkezetű lesz.

A mézes tészták csoportosítása

- hagyományos, hosszú érleléssel készült,
- egyszerűbb, rövid érleléssel készült mézes tészták.

4.8.2. Hagyományos, hosszú érleléssel készült mézes tészták

A hagyományos, hosszú érleléssel készült mézes tészták készítésének műveletei:

- előkészítő műveletek (a tanultak alapján történnek),
- mézes alaptészta készítése, érlelése,
- cukros alaptészta készítése,
- a mézes és a cukros alaptészta összegyúrása,
- a tészta alakítása,
- sütés,
- befejező, kikészítő műveletek.

A **mézes alaptészta** – készítési módja szerint – lehet főzött-, illetve nyers mézes tészta.

A főzött mézes tészta készítése során a mézet felfőzzük, majd kb. 50 °C-ra lehűtve hozzákeverjük a lisztet. Célszerű a búza és a rozslisztet 1:1 arányban felhasználni.

A főzött mézes tészta összetétele:

- 1000 g méz,
- 500 g búzaliszt,
- 500 g rozsliszt.

Az elkészült tészta kezdetben még lágy, kihűlve megkeményedik, szívóssá válik.

A hidegen készített, nyers mézes tészta esetében a mézet csak meglangyosítjuk, majd elkeverjük a liszttel. Az így készült mézes alaptésztát érlelve, vagy frissen is felhasználhatjuk.

A **tészta érlelése** hűvös helyen (10-14 °C-on) történik, fából készült ládákban, vagy rozsdamentes tárolókban (rövidebb érlelésű tésztáknál). Az érlelés ideje 1-2 héttől, több hónapig is terjedhet.

Az érlelés során különböző kémiai, mikrobiológiai és kolloid folyamatok játszódnak le. Ennek hatására olyan íz- és illatanyagok keletkeznek, amelyek hozzájárulnak a mézeskalács jellegzetes zamatához. Az érlelés végére a kezdetben nagyon szívós tészta fellazul, jól terül, lyukacsossága a sütés után egyenletes, savtartalma nő. A savtartalom növekedése azért is előnyös, mert a későbbiekben a tésztába adagolt hamuzsír, a sav hatására lebomlik, miközben CO_2 szabadul fel. A felszabaduló CO_2-gáz elősegíti a nagy méztartalmú tészta fellazítását.

A **cukros alaptészta** (cukortészta) a cukor és a liszt 1:1 arányú keverékéből készül. A cukrot vízben feloldjuk, szálpróbáig (105 ºC) főzzük, lehűtjük, majd belekeverjük a lisztet. A cukortészta készülhet keményítőszörppel is.

Az érlelés után **a mézes- és a cukros alaptésztát összegyúrjuk**. A mézes alaptésztát Z-karú dagasztógépben puhítjuk, majd hozzáadjuk a cukros alaptésztát, a tojást, a fűszereket és a lazítóanyagot. A gyakorlat azt mutatja, hogy a tészta lazításához a legmegfelelőbb a hamuzsír és a szalalkáli együttes használata. Ezen kívül sikeresen használhatunk még szódabikarbónát is.

Az **alakítás** során a tésztát lisztezett márványasztalon kinyújtjuk, majd kiszúrással, vágással alakítjuk ki a kívánt formát. A mézes bábokat ütőfával formázzuk.

396. ábra: Ütőfa segítségével formázott mézeskalács

Az alakított tésztadarabok **sütése** 170-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

A **befejező, kikészítő műveletek** közé tartozik a mézes sütemények bevonása, díszítése, esetleg töltése.

A mézes sütemények felületét - az eltarthatóság növelése, és a tetszetősség fokozása érdekében - különböző anyagokkal vonhatjuk be:

- cukormáz: a 107 ºC-ra besűrített cukorszörpöt kenjük a felületre. A vékony bevonat fényes, átlátszó, a vastagabb homályos, hószerű;
- tojáshabos bevonóanyag: a 107 ºC-ra besűrített cukorszörp és tojásfehérjehab keverékében forgatjuk meg a süteményeket, áthúzórácsra helyezve szárítjuk;

– márthatjuk csokoládéba;
– a mézes bábokat tojásfehérjemázzal (glazúrral) díszíthetjük. Hígabb glazúrral nagyobb felületeket is bevonhatunk. Megrajzoljuk a kívánt figura kontúrjait, megvárjuk, míg teljesen megszárad. Ezt követően ecset, vagy fecskendező zacskó segítségével visszük fel a glazúrt, a kontúrvonalak által határolt felületrészekbe.

A díszítés történhet:

– sütés előtt: a tészta felületét tojással vagy vízzel lekenjük, majd olajos magvakkal, cukrozott gyümölcsökkel díszítjük;
– sütés után: glazúrral történő fecskendezéssel (írókázással), dekorcukorral, marcipánnal.

397. ábra: Különböző díszítésű mézeskalácsok

A mézes sütemények **töltése** történhet sütés előtt, és sütés után. A töltelék lehet például gyümölcsíz, cukrozott gyümölcs, olajos magvak, a rövidebb ideig eltartható mézes sütemények esetében párizsi krém.

4.8.3. Egyszerűbb, rövid érleléssel készült mézes tészták

A rövid érlelésű mézes tésztából készíthetünk mézes lapokat, mézes függeléket, mézeskalácsot, és mézes puszedlit.

Mézes lapok készítése

A mézes lapokat többféle anyaghányad szerint készíthetjük.

A következő táblázatban – a mézes lapok készítése során alkalmazott – anyaghányadokat láthatunk.

Mézes lapok ajánlott anyaghányada		
Nyersanyagok	**I.**	**II.**
liszt	1000 g	1000 g
porcukor	325 g	335 g
vaj	125 g	225 g
méz	125 g	110 g
tejszín	125 g	–
tojás	175 g	225 g (sárgája)
lazítószer	20 g sütőpor	30 g szódabikarbóna
Ízesítésre felhasználhatunk: mézeskalács fűszerkeverék, só		

A mézes lapok tésztájának készítése többféleképpen történhet:

- A mézet langyosra melegítjük, hozzáadjuk a tejszínt és az egész tojást. A porszerű anyagokat (liszt, porcukor, sütőpor, fűszerkeverék, só) összekeverjük, elmorzsoljuk a zsiradékkal, majd hozzáöntjük a mézes keveréket. Egynemű tésztát gyúrunk, majd az elkészült tésztát fóliával letakarva, hűtőben pihentetjük (I. recept).
- A vajat a porcukorral kihabosítjuk, hozzáöntjük a mézet, majd egyenként a tojássárgáját. A liszttel elkeverjük a lazítószert, hozzáadjuk a habosított keveréket, összegyúrjuk, majd az elkészült tésztát hűtőben érleljük (II. recept).

398. ábra: Mézes lap tésztájának készítése (I. recept)

A **mézes lapok** készítése során az érlelt tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk, majd 170 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Felhasználhatjuk mézes zserbó, mézes krémes készítéshez.

399. ábra: A mézes lap alakítása

Mézes függelék készítése

Az egyszerűbb, rövid érlelésű mézes tésztából készíthetünk mézes függelékeket, és mézeskalácsot is.

Példa a mézes függelék tésztájának összetételére:

- liszt: 1000 g
- méz: 280 g
- cukor: 300 g
- vaj vagy margarin: 130 g
- tojás: 200 g
- szódabikarbóna: 30 g
- mézeskalács fűszerkeverék: 20 g

A mézes függelék tésztáját a következőképpen készítjük:

- A mézet és a vajat langyosra melegítjük, homogénre keverjük. A tojást a cukorral felhabosítjuk, a mézes keverékhez adjuk, és összeforgatjuk vele. A liszttel elkeverjük a fűszereket, a lazítóanyagot, beleöntjük a mézes-tojáshabos keveréket, majd összegyúrjuk. A tésztát fóliába csomagoljuk, és hűtőben egy napig érleljük.
- A **mézes függelék** alakítása során a tésztát 5 mm vékonyra kinyújtjuk, majd kiszúró segítségével különböző – karácsonyi, húsvéti – formákat szúrunk ki. A tésztadarabokat sütőlemezre helyezzük, a felfüggesztés helyét kiszúrjuk, majd 170 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

400. ábra: A mézes függelék tésztájának készítése

Mézes puszedli készítése

A mézes puszedli ajánlott anyaghányada:

- vaj: 50 g
- porcukor: 200 g
- tojássárgája: 60 g
- méz: 100 g
- cukor: 100 g
- víz: 250 g
- liszt: 600 g
- szódabikarbóna: 15 g
- fűszerek: fahéj, szegfűszeg, cukrozott narancshéj, citromhéj

A mézes puszedli tésztájának készítése

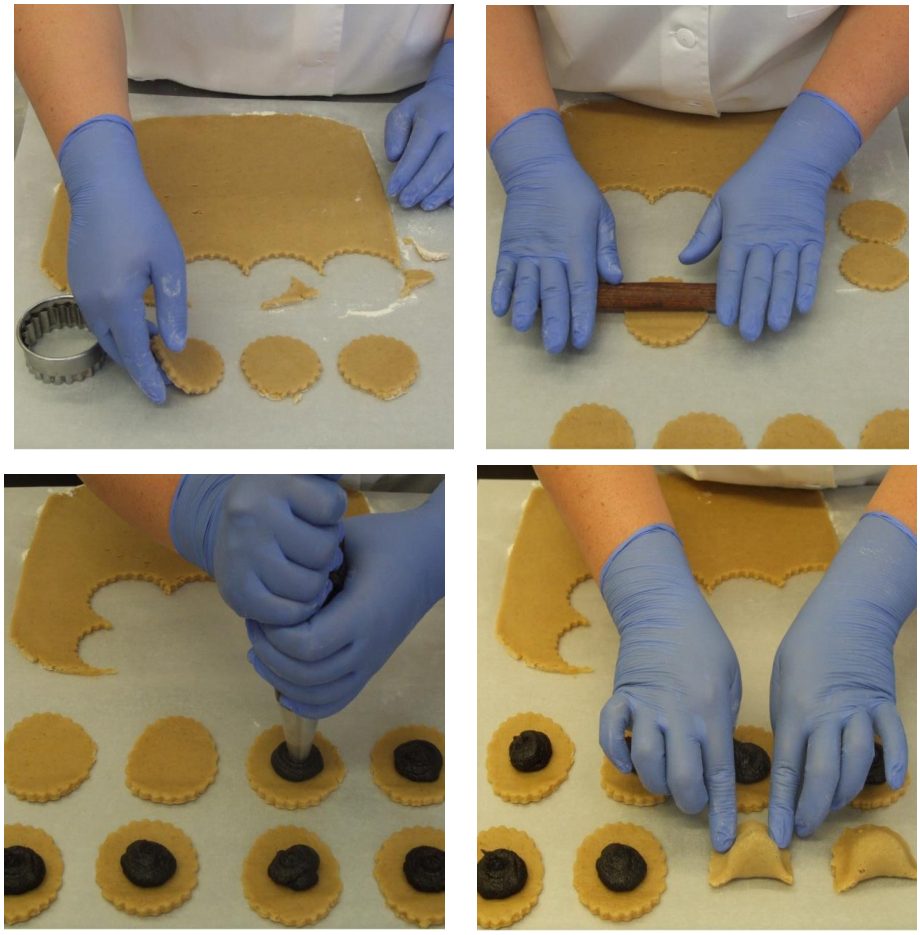
- A vajat a porcukorral kikeverjük, hozzáadjuk egyenként a tojássárgáját, a nedvdús ízesítőanyagokat és a mézet.
- A cukrot karamellizáljuk, vízzel felforraljuk, majd lehűtjük.
- A liszttel elkeverjük a fűszereket, és a lazítóanyagot. Beleöntjük a kikevert mézes alapot, összemorzsoljuk, hozzáadjuk a folyadékot, és összegyúrjuk. Hűtőben egy napig érleljük.

Az **alakítás** során a tésztát 10 mm vastagra kinyújtjuk, kerek, simaszélű kiszúróval kiszúrjuk. Az alakítás történhet úgy is, hogy a tésztából rudakat sodrunk, a rudakat feldaraboljuk, majd a kapott tésztadarabokat felgömbölyítjük. A lemezre helyezett tésztadarabokat tojásozzuk, a felületüket díszíthetjük olajos magvakkal, cukrozott gyümölccsel.

A **sütés** 170 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. Sütés után a puszedlik felületének bevonására használhatunk cukormázat (vaníliás, kakaós, fahéjas stb.), csokoládét, vagy tojáshabos bevonóanyagot.

A **puszedlit töltött változatban** is készíthetjük. A töltés történhet sütés előtt, illetve sütés után is. Töltelékként leggyakrabban különböző gyümölcsízeket, lekvárokat használunk fel.
A töltés történhet úgy, hogy egy kinyújtott tésztalapra – megfelelő távolságokra – tölteléket adagolunk, majd lefedjük egy másik tésztalappal. Ezt követően a töltött puszedlikat kiszúrjuk.
A puszedli töltésének egy másik elvét követhetjük végig, a **szilvás mézes puszedli** készítésének ismertetése során.

Az 5 mm vastagra kinyújtott tésztát kerek, hullámos szélű kiszúróval kiszúrjuk, majd nyújtófával kissé ovális alakúra formázzuk. A tészta közepére – simacsöves nyomózsák segítségével – szilvalekvárt adagolunk, a tésztát összehajtjuk, széleit lenyomkodjuk.
A formázott puszedlikat sütőlemezre helyezzük, felületét tojásozzuk. A sütés 180-200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.



401. ábra: Szilvalekváros mézes puszedli alakítása

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a mézes tészták alap- és járulékos anyagai? Mi jellemző ezekre az anyagokra?*
2. *Sorolja fel, a hagyományos, hosszú érleléssel készült mézes tészták készítésének műveleteit!*
3. *Hogyan készíthetünk egyszerűbb, rövid érleléssel készült mézes tésztát?*
4. *Hogyan történik a mézes puszedli készítése?*

5. Kikészített sütemények

5.1. A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása

A kikészített sütemények fogalma

Kikészített süteményeknek nevezzük azokat a cukrászsüteményeket, melyek sütés után közvetlenül még nem fogyaszthatók, csak különböző befejező, kikészítő műveletek elvégzése után válnak késztermékké.

A kikészített sütemények tésztája

– leggyakrabban felvert, omlós tészta,
– ritkábban hengerelt, forrázott, vajas- vagy leveles tészta.

A kikészített sütemények tölteléke

A kikészített sütemények mindig töltött készítmények, a tészta töltését a sütés után végezzük.
A leggyakrabban felhasznált töltelékek:
– ízesített vajkrémek,
– tejszínkrémek,
– párizsi- és pralinékrém, rokokókrém, trüffelkrém,
– diópüré,
– gyümölcsízek, lekvárok,
– tojáshabkrém, sárgakrém,
– túrótöltelék.

A kikészített sütemények bevonóanyagai, díszítése

A kikészített süteményeket a betöltés után bevonjuk és díszítjük.
A bevonóanyag lehet:
– szobahőmérsékleten később dermedő anyag: csokoládé, fondán, zselé, doboscukor, tükörglazúr;
– szobahőmérsékleten nem dermedő anyag: töltelékként használt krém, tejszínhab.

Bevonás helyett marcipánnal is burkolhatjuk a kikészített süteményeket.
A bevont süteményeket beszórással (panírozással, hintéssel), fecskendezéssel, felrakással díszíthetjük.

402. ábra: Kikészített sütemények díszítése- panírozás, hintés, fecskendezés, felrakás

A kikészített sütemények tömege

A kikészített sütemények tömege általában 20-80 g között változik.

A sütemények tömegére vonatkozóan nincsenek előírások, egy-egy sütemény tömegét:

- a termékfajta jellegzetességei (pl. a minyonok apró sütemények),
- a kialakult szokások, illetve
- az anyaghányad alapján a cukrászat vezetője dönti el.

A sütemények kalkulált tömegét a gyártmánylapon rögzíteni kell.

A kikészített sütemények eltarthatósága

A kikészített sütemények eltarthatósága 16 órától - 4 hétig terjed, amely függ:

- a sütemény tésztájától,
- töltelékétől,
- a választott bevonóanyagtól, valamint a bevonás mértékétől.

A kikészített sütemények csoportosítása

- torták,
- szeletek,
- tekercsek,
- minyonok,
- desszertek,
- csemegék,
- krémesek,
- tejszínhabos sütemények,
- marcipános sütemények.

5.2. Torták

5.1.1. A torták általános jellemzése

Történelem

Történészek szerint az első tortát a szuzai menyegzőn tálalták fel, Nagy Sándor ötletének köszönhetően. Valószínűleg a perzsa édességek adhatták az ötletet ahhoz, hogy rétegesen rakott tortákat is felszolgáljanak a lakomához. A szuzai menyegzőn feltálalt torta még másféle volt, mint a mai sütemények: gabona, mandula, dió és szárított gyümölcsdarabkák keverékéből készült, és az alkotórészeit a méz fogta össze. A középen elhelyezett töltelékben is mézes krém tartotta egyben az ánizsos kecsketúrót. A tetejét mézbe mártott rózsaszirmokkal díszítették, és fehér, hántolt mandulából rakták ki rajta az ünnepekhez tartozó, mágikus jeleket.

A mai tortákra emlékeztető sütemények a XVII. században jelentek meg az arisztokrácia asztalain, egy évszázaddal később azonban már módos angol polgárasszonyok számára íródott szakácskönyvekben is feltűnt egy-egy egyszerűbb recept.

Magyarországon egészen a XIX. századig kellett várni ahhoz, hogy a torta a módosabb rétegek konyhájából a paraszti lakodalmi fogásig jusson. Első és korában világhírű tortánk a Dobos-torta volt, Dobos C. József a császári pár számára készítette először 1885-ben.

A XX. század folyamán a torta a világ többi részét is meghódította, de sehol nem lett olyan népszerű, mint Amerikában és Európában.

A torta fogalma

A torták hagyományosan kerek alakú, töltött, díszített sütemények.

A különleges alkalmak, - például születésnapok, esküvők, névnapok, stb. - nélkülözhetetlen kelléke, fénypontja. A klasszikus tortákon kívül népszerűek a modern vonalú, illetve a figurális torták is.

Napjainkban egyre nagyobb az igény az úgynevezett „mentes” torták iránt, egyrészt az ételallergia, másrészt a bizonyos összetevők iránti érzékenység miatt.

A torták tésztája

Általában felvert tésztából készülnek, de előállíthatunk tortát omlós vagy hengerelt tésztából is.

A torták tölteléke

– ízesített vajkrémek,
– dobos krém,
– Esterházy-krém,
– puncstöltelék,
– gyümölcsízek, lekvárok,
– párizsi- és pralinékrém, rokokó krém, trüffel krém,
– túrótöltelék,
– diópüré.

A tortákat gyakran különböző tejszínkrémekkel töltjük. A tejszínkrémmel készült sütemények eltarthatósága azonban rövidebb, ezért külön csoportba – a tejszínhabos sütemények közé – soroljuk őket.

A torták bevonóanyagai

– töltelékként használt krém,
– csokoládé,
– fondán,
– zselé,
– doboscukor,
– tükörglazúr.

Bevonás helyett marcipánnal is burkolhatjuk a tortákat.

A torták nagysága, tömege

A torták általában 16-20 szeletesek.

A megrendelő kérésére ettől eltérő méretű torták is készülhetnek:

– 4-10 szeletes zsúrtorták,
– 24, 32 szeletes, nagyobb méretű torták.

A tortákból szeletelt körcikk alakú süteményt tortaszeletnek nevezzük. Egy-egy tortaszelet tömege általában 50-80 g.

A tortákat egészben, illetve tortaszelet formájában is értékesíthetjük.

A torták eltarthatósága

A tészta, a töltelék és a bevonóanyag fajtájától függően általában 2-3 nap.

5.1.2. A torták készítése

A torták készítésének műveletei:

– a tészta előkészítése,

– a torta töltése, dermesztése,

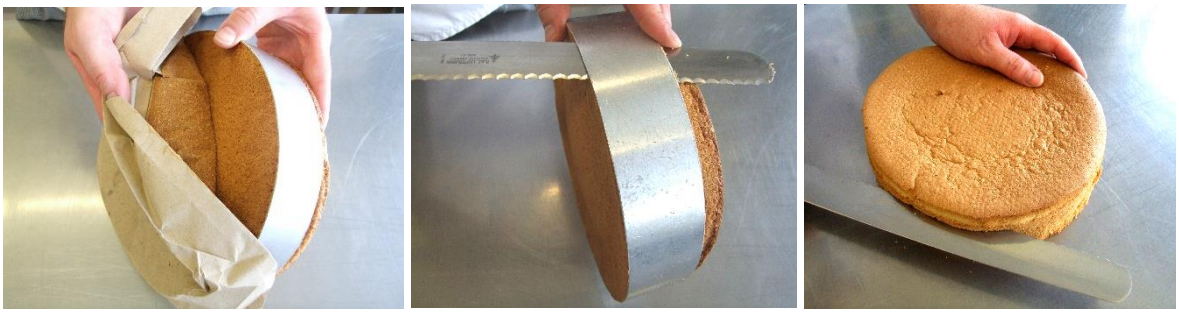
– a torta bevonása, díszítése,

– dermesztés, szeletelés.

A tészta előkészítése

A torták készítéséhez leggyakrabban valamilyen felvert tésztát használunk fel. A tészta előkészítésének módja attól függ, hogy milyen módon – tortakarikában, vagy doboslap formájában – sütöttük a tésztát.

– **Tortakarika esetében**: a kisült tortakarika tetejét morzsával meghintjük, majd a meleg sütőlemezre fordítjuk, hogy a domború felület kiegyenesedjen. A tésztát hosszú ideig ne hagyjuk így, mert a gőztől átnedvesedett tető leragadhat. A kihűlt tésztáról a morzsát lesöpörjük, a papírt lehúzzuk, majd a fémkarikához szorított késsel kivágjuk a karikából. Ezt követően a készítendő terméktől függően 2,3 esetleg 4 lapra vágjuk.



403. ábra: Tortakarika előkészítése

– **Doboslap esetén**: a kisült, kerek lapoknak alávágunk, tortakarikával kiszúrjuk, majd a felületükről lesöpörjük a morzsát.

404. ábra: A doboslapok előkészítése

A torta töltése, dermesztése

A torta töltését az alsó lapon kezdjük, habkártyával kiadagoljuk a tölteléket, majd kenőkéssel egyenletesen elkenjük. Ráhelyezzük a következő lapot, majd a műveletet megismételjük. Végül a torta felső lapját rátesszük a megtöltött lapokra.

405. ábra: Torta töltése

Ügyelni kell arra, hogy:

- az egyes krémrétegek egyforma vastagságúak legyenek,
- a tészta szélén is ugyanolyan vastagságú legyen a krém, mint középen, különben a torta domború lesz.

Töltés közben a krém tömegét méréssel ellenőrizzük.

Ha a torta tölteléke gyümölcsíz, felhasználás előtt fel kell forrósítani, és még forrón betölteni. A kihűlt gyümölcsíz összeköti a lapokat, így szeleteléskor nem csúsznak el.

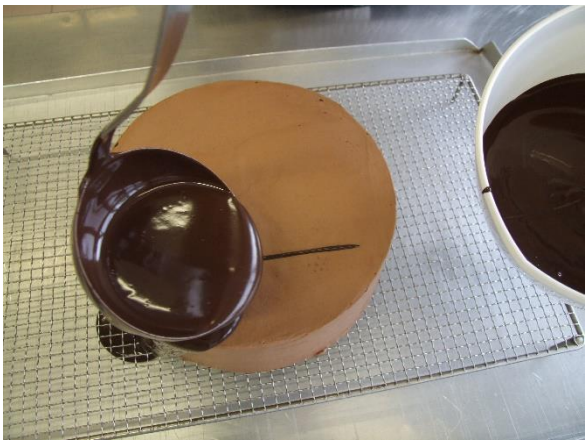
A betöltött tortát hűtőben dermesztjük.

406. ábra: Torta töltése gyümölcsízzel

A torta bevonása, díszítése

A bevonás szobahőmérsékleten később dermedő anyaggal (csokoládé, fondán, zselé, doboscukor), vagy saját krémmel történhet. A torták – szobahőmérsékleten később dermedő anyaggal történő – bevonását áthúzásnak nevezzük.

– **Csokoládéval** bevonhatjuk az egész tortát, vagy csak a felső lapját. A csokoládét 40-45 °C-ra melegítjük, ha szükséges étolajjal hígítjuk, temperáljuk, majd a rácsra helyezett torta felületére öntjük, kenőkéssel egyenletesen elkenjük. A torták csokoládé bevonatát étolajjal hígítjuk, hogy szeletelhető, törésmentes felületet kapjunk. Ha csak a torta tetejét vonjuk be, a torta oldalára lefolyt anyagot dermedés után forró vizes késsel levágjuk.
A csokoládé helyett használhatunk bevonómasszát is, amelyet nem kell temperálni.



407. ábra: Torta bevonása csokoládéval

– **Fondánnal** áthúzhatjuk az egész tortát, vagy csak a tetejét. A fondánnal történő bevonás előtt a torta felületét megkenjük forró sárgabarackízzel, amely megakadályozza, hogy a fondán nedvességtartalmát a tészta magába szívja. A 40-45 ºC-ra felmelegített, színezett, ízesített fondánnal leöntjük a süteményt, ha szükséges késsel elsimítjuk.

408. ábra: Torta bevonása fondánnal

– **Doboscukorral, zselével** csak a torták tetejét vonjuk be. A dobostetőt felszeletelve helyezzük a tortára. Zselével történő bevonás esetén – a gyümölccsel kirakott felület köré – vajkrém fecskendezésével vagy tortakarika segítségével peremet készítünk, és ebbe öntjük a zseléoldatot.

409. ábra: Torta bevonása zselével

– Ha **saját krémmel** vonunk be, a műveletet a betöltés után azonnal elvégezhetjük. A torta tetejére és oldalára krémet teszünk, majd egyenletesen elkenjük.

410. ábra: Torta bevonása saját krémmel

A tortákat bevonás helyett burkolhatjuk étkezési marcipánnal is.

A bevont tortákat többféleképpen díszíthetjük.

– Az oldalát panírozhatjuk (pl. olajos magvakkal, tortadarával, kókuszreszelékkel), fésűs kártyával körbehúzhatjuk;
– A felületét meghinthetjük olajos magvakkal, kakaóporral, csokoládéforgáccsal stb.
– A tetejét díszíthetjük fecskendezéssel. A fecskendezésre legalkalmasabb anyag a saját bevonóanyaguk. Kedvelt díszítőelem a szeletenként fecskendezett krémrózsa vagy krémszív.
– A tortaszeleteket olajos magvak, csokoládépasztilla, gyümölcsök, gesztenyeszív stb. felrakásával is díszíthetjük.

411. ábra: Torta díszítése: panírozás, hintés, fecskendezés, felrakás

Dermesztés, szeletelés

A töltött, díszített tortát hűtőben, 2-5 °C-on dermesztjük, majd szeleteljük. A szeletelőkést forró vízbe mártjuk, majd szárazra törölve vágjuk fel vele a tortát. A torták leggyakrabban 16, 18, 20 szeletesek. A nagyobb méretű torták 24, 32 szeletesek is lehetnek. A 4-10 szeletes zsúrtortákat egészben szokták értékesíteni.

412. ábra: A 16 szeletes torta felvágása

A felszeletelt tortát választópapírba csomagoljuk (vaxoljuk), így a tárolás, szállítás alatt nem ragadnak össze a szeletek, és eladáskor is könnyebb a kezelésük.

413. ábra: Tortaszelet vaxolása

Feladat
Rajzolja le, hogyan történik a 16, 20, 24 stb. szeletes torták beosztása?

5.1.3. A torták csoportosítása, fajtái

A tortákat célszerű a tésztájuk alapján csoportosítani.

A következő táblázat a torták csoportosítását, legismertebb fajtáit foglalja össze.

Torták		
Felvert tésztából	**Omlós tésztából**	**Hengerelt tésztából**
Csokoládétorta Rokokó torta Trüffel torta Gesztenye-, dió-, kávétorta Gyümölcstorta Dobostorta Stefánia-torta Szapáry-torta Esterházy-torta Sacher-torta Legyezőtorta Puncstorta Rumbatorta	Blaha Lujza torta Linzertorta Gyümölcsös linzertorta Túrókrém torta	Makron torta

5.1.4. Felvert tésztából készíthető torták

Csokoládétorta	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládé vagy sajátkrém, krémrózsa, csokoládépasztilla

A csokoládés felvert tortakarikát 3 lapra vágjuk, megtöltjük csokoládés vajkrémmel. A torta felületét is vékonyan megkenjük a krémmel, majd hűtőben dermesztjük.

A dermesztés után a tortát többféleképpen vonhatjuk be:

– az egész tortát áthúzhatjuk csokoládéval, vagy csokoládés fondánnal;

– bevonhatjuk csak a torta tetejét csokoládéval;

– körbekenhetjük a saját krémmel.

A torta oldalát fésűs kártyával mintázhatjuk, panírozhatjuk csokoládés édesmorzsával, tortadarával, vagy csokoládé reszelékkel. Díszíthetjük szeletenként krémrózsával, csokoládé pasztillával. A torta tetejét megszórhatjuk csokoládé reszelékkel vagy –forgáccsal.

414. ábra: Csokoládétorta

Rokokó torta	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	rokokó krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, tortadara, csokoládé forgács

A 3 részre vágott csokoládés felvert tortakarikát megtöltjük rokokó krémmel.

A torta felületét bevonjuk a krémmel, oldalát csokoládés édesmorzsával vagy ét tortadarával panírozzuk.

Tetejét csillagcsöves nyomózsák segítségével, saját krémmel átlósan berácsozzuk, a peremét körbefecskendezzük. Csokoládét forgácsolunk a rácsozatra.

415. ábra: Rokokó torta

Trüffel torta	
Tészta	trüffel felvert vagy csokoládés-diós felvert
Töltelék	trüffel krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, trüffel golyó, csokoládéforgács

A trüffel tortát 5 db kerek trüffel lapból (csokoládés nehéz felvertből), vagy 3 részre vágott csokoládés-diós tortakarikából készítjük.

A trüffel felvert készítési módja hasonló, mint a hideg úton készült Sacher-felvert készítési módja:

- Az olvasztott csokoládéhoz hozzákeverjük a vajat, egyenként a tojássárgájákat, majd belekeverjük a cukorral felvert tojásfehérjehabot, végül a lisztet.
- Zsírozott-lisztezett lemezre, a doboslaphoz hasonlóan kerek lapokat kenünk ki.
- A tésztát 210 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

A trüffel krémet – amelyben a csokoládé és a tejszín aránya 1:1 – célszerű 24 órával előbb elkészíteni.

416. ábra: A trüffel krém nyersanyagai: csokoládé, tejszín, vaníliás cukor, méz

A trüffel krém készítése során a tejszínt a vaníliás cukorral és a mézzel felforraljuk, ráöntjük a félig megolvasztott csokoládéra, majd addig keverjük, míg egynemű nem lesz. Az elkészült krémet szobahőmérsékleten 24 óráig pihentetjük, vagy letáblázzuk. A felhasználás előtt kihabosítjuk.

417. ábra: Trüffel krém készítése

A trüffel golyóhoz a krémet (a csokoládé és a tejszín aránya 2:1) szintén célszerű 24 órával előbb elkészíteni. A pihentetett, átkevert krémből simacsöves nyomózsák segítségével, fóliával (zsírpapírral) fedett lemezre félgömböket alakítunk. Dermesztés után felgömbölyítjük, temperált étcsokoládéba mártjuk, majd csokoládéforgácsban vagy tortadarában panírozzuk.

418. ábra: Trüffel torta töltése csokoládés-diós tortakarikából

419. ábra: Trüffel torta panírozása

A felvert lapokat trüffel krémmel összetöltjük, a betöltött tortát krémmel körbekenjük, szeletenként krémgyűrűvel díszítjük. Oldalát, tetejét csokoládéforgáccsal szórjuk be. A krémgyűrűkre ráhelyezzük a trüffel golyókat, amelyeket porcukorral hintünk meg.

420. ábra: Trüffel torta

Gesztenyetorta	
Tészta	piskóta-, sand-, csokoládés- vagy gesztenyés felvert
Töltelék	gesztenyés vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládé vagy sajátkrém, krémszív vagy krémrózsa, gesztenyeszív vagy gesztenyegolyó, gesztenyepüré

A gesztenyetorta leggyakrabban csokoládés felvertből készül. A tésztát 3 lapra vágjuk, a lapokat rummal meglocsoljuk, majd összetöltjük gesztenyés vajkrémmel. A tortát a krémmel vékonyan körbekenjük, majd hűtőben dermesztjük. A dermesztést követően az egész tortát áthúzzuk csokoládéval. Szeletenként krémszívet vagy krémrózsát fecskendezünk, és félig csokoládéba mártott gesztenyeszívvel vagy gesztenyegolyókkal díszítjük.

A gesztenyetorta készíthető még piskóta-, sand- és gesztenyés felvertből is. Bevonóanyaga saját krém is lehet, ebben az esetben áttört gesztenyepürével is díszíthetjük.

421. ábra: Gesztenyetorta

Diótorta	
Tészta	piskóta-, sand- vagy diós felvert
Töltelék	rumos-diós vajkrém
Bevonás, díszítés	saját krém, krémrózsa, dió

A piskóta-, sand- vagy diós felvert tortakarikát három egyenlő részre vágjuk, a lapokat megspricceljük rummal. Rumos-diós vajkrémmel betöltjük, körbekenjük, oldalát darált dióval vagy piskótamorzsával panírozzuk. Szeletenként díszíthetjük krémrózsával, fél dióval.
Szeletdíszítés helyett krémmel szegélydíszt is fecskendezhetünk, ekkor a torta felületét szeletelt dióval hintjük meg.
Mintájára készíthetünk: mogyoró-, mandula-, grillázstortát.

422. ábra: Diótorta

Kávétorta	
Tészta	piskóta-, sand- vagy kávés felvert
Töltelék	kávés vajkrém
Bevonás, díszítés	saját krém, szeletelt mandula, krémrózsa, marcipán kávészem

A piskóta-, sand- vagy kávés felvert tortakarikát három egyenlő részre vágjuk, kávés vajkrémmel betöltjük. A betöltött tortát krémmel körbekenjük, oldalát fésűs kártyával mintázzuk, vagy pörkölt, szeletelt mandulával panírozzuk.
Szeletenként krémrózsával díszítjük, amelyekre zöld marcipánból formázott, vagy csokoládéból öntött kávészemeket helyezünk.

423. ábra: Kávétorta

Gyümölcstorták		
	Vajkrémes	***Formában sütött***
Tészta	piskóta- vagy sand felvert	gyümölcstorta formában sült, a felvert vajas lap technológiája szerint készülő nehéz felvert
Töltelék	gyümölcsös vajkrém	sárgakrém
Bevonás, díszítés	saját krém, gyümölcs, zselé	gyümölcs, zselé

A gyümölcstorták többféleképpen készülhetnek:

- tortakarikában sütött piskóta- vagy sand felvertből, gyümölcsös vajkrémmel töltve;
- gyümölcstorta formában sült - felvert vajas lap technológiája szerint készülő - nehéz felvertből, sárgakrémmel töltve.

Vajkrémes gyümölcstorta készítése:

A piskóta- vagy sand felvert tortakarikát három egyenlő részre vágjuk, gyümölcsös vajkrémmel betöltjük. A betöltött tortát krémmel körbekenjük, oldalát fésűs kártyával mintázzuk, vagy pörkölt, szeletelt mandulával panírozzuk.

A torta tetejét kétféleképpen díszíthetjük:

- szeletenként krémrózsát fecskendezünk, majd zselézett gyümölcsöt helyezünk a tetejére;
- a torta tetejét zárt szegélydísszel körbefecskendezzük, gyümölccsel kirakjuk, majd zselével öntjük le.

Készíthetünk például narancs, citrom, eper, málna, meggy, ribiszke ízesítésű gyümölcstortát.

424. ábra: Citromtorta

Formában sütött gyümölcstorta készítése:

A felvert vajas lap technológiája szerint elkészítjük a felvert tésztát, gyümölcstorta formában megsütjük. Kihűlés után a mélyedést sárgakrémmel töltjük. Tetejét gyümölccsel kirakjuk, majd zselével fényezzük.

425. ábra: Formában sütött gyümölcstorta

Dobostorta	
Tészta	dobos lap
Töltelék	dobos krém
Bevonás, díszítés	dobos tető, sajátkrém

Történelem

A Dobostorta megalkotója Dobos C. József (1847–1924) híres pesti cukrászmester volt. Amikor 1884-ben elkészítette a róla elnevezett édességet, célja az volt, hogy olyan tortát készítsen, amely a kor kissé elmaradott hűtési technikái mellett is hosszú ideig fogyasztható és élvezhető marad. Mind a torta töltésére használt krém, mind a tészta masszája – a dobos lap – Dobos találmánya volt.

Az eredeti recept szerint a Dobostorta tésztája – a dobos lap – a következőképpen készül:

„1 db 22 cm átmérőjű tortához kell 6 db piskótalap. Receptje: 6 tojássárgáját jól kikeverünk 3 lat porcukorral, 6 db tojásfehérjét felverünk habnak, jó keményre, 3 lat porcukorral, utána összekeverjük a kikevert sárgájával, 6 lat liszttel és 2 lat olvasztott vajjal."

Megjegyzés: A „lat" az Osztrák-Magyar Monarchia idején használatos tömegegység.

1 lat ≈ 17,5 g

A Dobostorta meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekkel foglalkozó előírása alapján: A dobostorta hat vékony dobos lapból készült, dobos krémmel töltött, kerek torta. A dobos lap és a töltelék vastagsága közel megegyező. A süteménynek a roppanósan törő, aranybarna, fényes karamellizált cukorral bevont, felvágott dobos tető egyedi megjelenést biztosít.

Felhasználható összetevők

Dobos laphoz:

- tojássárgája,
- tojásfehérje,
- cukor
- búzafinomliszt (BL55),
- vaj (min. 80% zsírtartalom).

Dobos krémhez:

- tojás,
- cukor,
- vaníliás cukor,
- vaj,
- étcsokoládé (min. 50% kakaó szárazanyag-tartalom),
- kakaómassza,
- kakaóvaj

Bevonathoz:

- porcukor

A Dobostorta ajánlott anyaghányada

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekkel foglalkozó előírása szerint.

A Dobostorta készítésének műveletei

- dobos lap készítése,
- dobos krém készítése,
- dobostorta töltése, dermesztése,
- dobostorta bevonása, díszítése.

A dobos lap készítésével a felvert tészták fajtáinál már foglalkoztunk.

Feladat

1. *Ismételje át, hogyan történik a dobos felvert elkészítése, alakítása, sütése?*
2. *Milyen hibákat követhetünk el a dobos felvert lap készítése során?*

Dobos krém készítése:

A tojást a cukorral - állandó keverés mellett - kb. 75°C-ra melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. A vajat a vaníliás cukorral kihabosítjuk. A csokoládét, a kakaóvajat és a kakaómasszát felolvasztjuk (maximum 40 °C-ra), összekeverjük, majd a kihabosított vajhoz adagoljuk. Keverés közben a kihűlt tojásos alapot belecsurgatjuk a csokoládés, vajas krémbe.

426. ábra: Dobos krém készítése - a tojást a cukorral 75 °C-ra melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük

427. ábra: Dobos krém készítése - a vajat a vaníliás cukorral kihabosítjuk, hozzáadjuk a felolvasztott csokoládés anyagot

428. ábra: Dobos krém készítése - a kihűlt tojásos alapot belecsurgatjuk a csokoládés, vajas krémbe

Dobostorta töltése, dermesztése:

5 db dobos lapot - egyenletes vastagságban - összetöltünk a dobos krémmel, kívülről is lekenjük a tortát, majd dermesztjük.

429. ábra: Dobostorta töltése - 5 db lapot töltünk össze, kívülről körbekenjük a tortát

Dobostorta bevonása, díszítése:

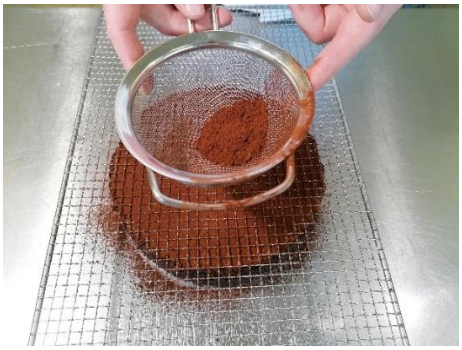
Elkészítjük a dobos tetőt. A porcukrot kristálymentesre olvasztjuk, aranybarnára karamellizáljuk, ráöntjük a 6. lapra, egyenletesen elkenjük, és dermedés előtt 16-20 szeletbe vágjuk. Az elkészült dobos tetőt ráhelyezzük a tortára, majd a torta oldalát saját krémmel újra átkenjük, fésűs kártyával mintázhatjuk.

430. ábra: Dobostorta

Stefánia-torta	
Tészta	doboslap
Töltelék	rokokó krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, kakaópor, tortadara vagy csokoládés édesmorzsa

6 db doboslapot összetöltünk rokokó krémmel. A betöltött tortát krémmel körbekenjük, oldalát csokoládés édesmorzsával vagy tortadarával panírozzuk.

Dermesztés után a tetejére gitterrácsot helyezünk, meghintjük kakaóporral. A rács eltávolítása után mintás felületet kapunk.



431. ábra: Stefánia-torta meghintése kakaóporral

432. ábra: Stefánia-torta

Szapáry-torta	
Tészta	doboslap
Töltelék	kávés vajkrém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, sárgabarackíz, szeletelt mandula

5 vagy 6 db doboslapot összetöltünk kávés vajkrémmel. A betöltött tortát krémmel körbekenjük, oldalát szeletelt mandulával panírozzuk. Tetejére simacsöves nyomózsák segítségével fecskendezünk díszítést, elsőként kávés vajkrémmel, majd sárgabarackízzel, csigavonalban**.**

433. ábra: Szapáry-torta díszítése kávés vajkrémmel, csigavonalban

434. ábra: Szapáry-torta

Esterházy-torta	
Tészta	Esterházy-felvert lap
Töltelék	Esterházy-krém
Bevonás, díszítés	sárgabaracklekvár vagy -íz, fondán, étcsokoládé, dió vagy mandula

Az Esterházy-torta meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékek című előírása alapján:
„Az Esterházy-torta vagy Esterházy-szelet olyan sütemény, amelynél az öt darab Esterházy-felvert lap közé egyenletesen Esterházy-krémet töltenek. A termék legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondán borítja.”

Felhasználható összetevők

Esterházy-felvert laphoz:

- dió vagy mandula,
- tojásfehérje,
- cukor,
- búzaliszt vagy rizsliszt (A liszt, olajosmag-őrleményhez viszonyított maximális aránya 10%).

Esterházy-krémhez:

- tej,
- tojássárgája,
- cukor,
- vaníliás cukor vagy vanília rúd
- vaj,
- dió vagy mandula,
- szeszesital (rum vagy narancs ízesítésű likőr).

Bevonathoz:

- sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz,
- fondán (fehér),
- étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
- dió vagy mandula (panírozáshoz).

Az Esterházy-torta ajánlott anyaghányada

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékek című előírása szerint.

Az Esterházy-torta készítésének műveletei

- Esterházy-felvert lap készítése,
- Esterházy-krém készítése,
- töltés,
- bevonás, díszítés.

Esterházy-felvert lap készítése:

Az enyhén pörkölt, finomra darált diót összekeverjük a liszttel. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan belekeverjük a darált dió és a liszt keverékét. Zsírozott-lisztezett lemezre 5 db kerek lapot kenünk ki. A tésztát 210 ^{o}C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után alávágunk, tortakarikával kiszúrjuk.

Esterházy-krém készítése:

A tejet a felhasított vanília rúddal vagy vaníliás cukorral felforraljuk. A tojássárgáját a cukorral kikeverjük, hozzáöntjük a forró vaníliás tejet, és 85 ^{o}C-ra hevítjük. További melegítés nélkül hozzáadjuk a darált diót, majd a kapott vaníliás-diós alapot szobahőmérsékletűre hűtjük, szeszesitallal ízesítjük. A vajat kihabosítjuk, és keverés közben apránként hozzáöntjük a szobahőmérsékletűre hűlt vaníliás-diós alapot.

435. ábra: Esterházy-krém készítése - a tejet a vaníliával felforraljuk

436. ábra: Esterházy-krém készítése - a forró vaníliás tejet a cukorral kikevert tojássárgájára öntjük, 85 ºC-ra hevítjük

437. ábra: Esterházy-krém készítése - a darált dió adagolása

438. ábra: Esterházy-krém készítése - a vaníliás-diós alap adagolása a kihabosított vajhoz

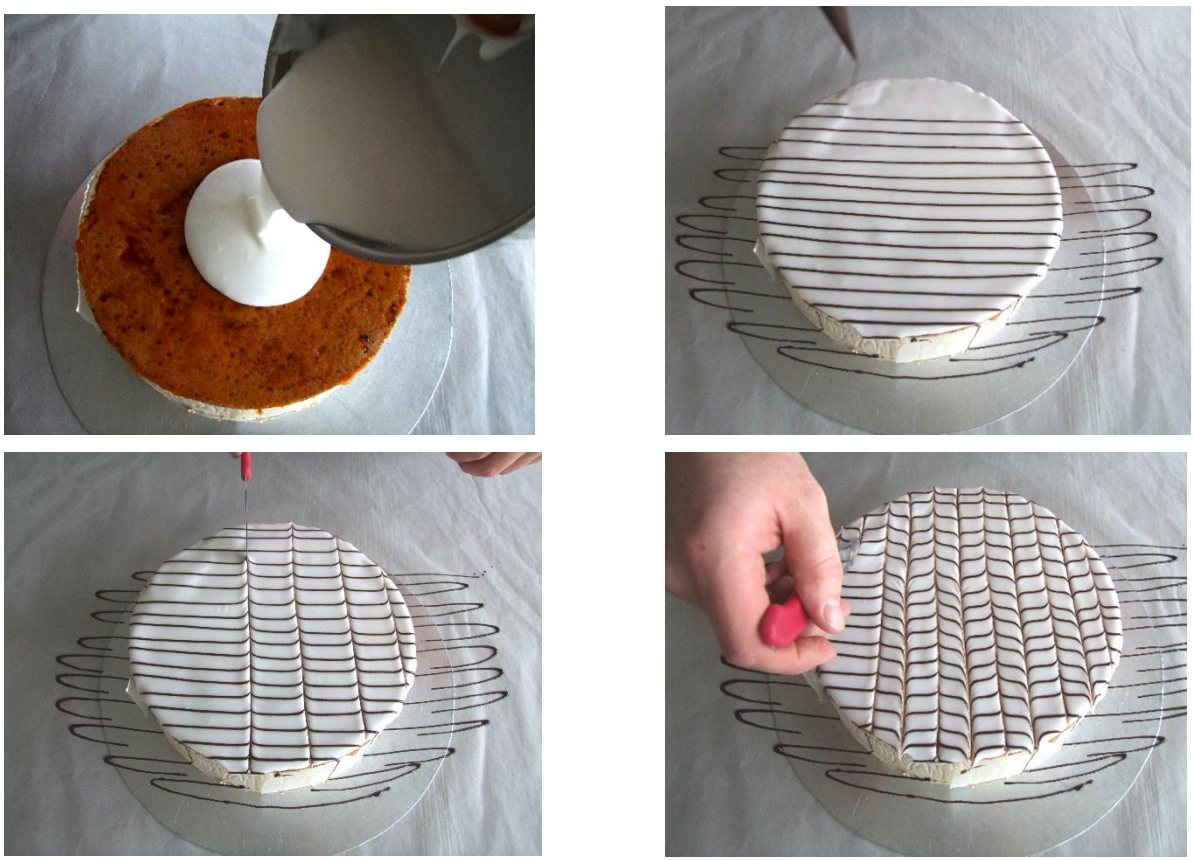
Esterházy-torta töltése:

Az 5 db Esterházy felvert lapot összetöltjük az Esterházy krémmel, a torta oldalát saját krémmel körbekenjük. Hűtőben minimum 5-6 órán keresztül dermesztjük. A tortát megfordítjuk, így a talprész lesz a legfelső lap.

Esterházy-torta bevonása, díszítése:

A torta tetejét forralt sárgabarack lekvárral vagy ízzel vékonyan lekenjük, majd a kb. 40°C-ra melegített, fehér fondánnal áthúzzuk. A felületre olvasztott csokoládéval vízszintes vonalakat fecskendezünk, egymástól 1 cm távolságban.

Mártóvillával vagy késsel – a még híg fondános bevonatot – fölfelé és lefelé 1 mm mélyen bevágjuk, így a felület jellegzetes pókhálószerű mintát kap. Oldalát darált, pörkölt dióval panírozzuk.



439. ábra: Esterházy-torta bevonása

440. ábra: Esterházy-torta

Sacher-torta	
Tészta	sacher felvert
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	csokoládé, „Sacher” felirat vagy „Sacher” feliratos pasztilla

Történelem

A Sacher-torta megalkotója Franz Sacher (1816-1907), aki 1832-ben Metternich herceg bécsi palotájában szolgált, szakácsinasként. Egy napon - pont akkor, amikor a herceg hatalmas estélyt adott prominens (rangos, befolyásos) személyeknek - a konyhafőnök megbetegedett, ezért a fiatal Franznak kellett helytállnia a sütésben, főzésben. A herceg ráadásul azt kérte tőle, hogy ne hagyja őt szégyenben aznap este, és produkáljon valami fantasztikusat. Sacher ennek az elvárásnak eleget téve, mindössze 16 évesen alkotta meg a róla elnevezett, és az azóta világhírűvé vált Sacher-tortát.

Pár évvel később, miután a mesterlevelét is megszerezte, az Esterházy család szolgálatába állt. A magyar arisztokrata család zselízi birtokán született meg a fia, Eduard Sacher (1843-1892).

A Sacher-torta receptjét Eduard Sacher tökéletesítette, amikor Demel udvari szakácsnál volt tanonc. Később saját vállalkozásba fogott, és 1876-ban Bécsben, az Operaház mellett nyitotta meg szállodáját és előkelő cukrászdáját.

Fiába már kevesebb tehetség szorult, gyakran került pénzügyi zűrbe, és a torta receptjét eladta a konkurenciának, a Demel vendéglőnek. Ez adott okot a későbbi pereskedésekre, hogy ki készíthet eredeti Sacher-tortát. A bölcs ítélet szerint mindkét cég süthet Sacher tortát, csak a feliratnak kell eltérőnek lennie. Azóta az eredeti - a csokoládépecséttel ellátott fadobozos torta, amelyet a Hotel Sacher-ben készítenek - viseli az "Original Sacher-Torte" nevet. A Demel Kávéház is készíti „Demel's Sachertorte" néven.

Az eredeti Sacher-torta két réteg sűrű, nem túl édes csokoládés tésztából áll, melyek között egy vékony réteg sárgabaracklekvár található. A tetejét és az oldalát étcsokoládé bevonat borítja. A "Demel's Sachertorte" annyiban különbözik az eredetitől, hogy a sárgabaracklekvár nem a közepén, hanem közvetlenül a bevonat alatt található.

A Sacher-torta eredetileg hideg-nehéz felvertből készül, de hazánkban meleg-nehéz felvertből is előállítják.

A sacher felvertből készült tortakarikát 2-3 lapra vágjuk, megtöltjük forró sárgabarackízzel.
Az egész tortát vékonyan megkenjük sárgabarackízzel, majd áthúzzuk temperált étcsokoládéval. Szeletenként „Sacher" felirattal vagy „Sacher" feliratos pasztillával díszítjük.
Tányérra helyezve, tejszínhabbal tálaljuk.

441. ábra: Sacher-torta

Csokoládés legyezőtorta	
Tészta	csokoládés felvert tortakarika, piskótalap
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, legyező alakban csokoládétető vagy csokoládéforgács

A csokoládés legyezőtorta készítéséhez egy alacsony csokoládés felvert tortakarika, és egy vékony, hajlékony piskótalap szükséges.

Az alacsony tortakarikát 2 lapra vágjuk, a vágási felületeket megkenjük csokoládés vajkrémmel. A másik piskótalapot is megkenjük a krémmel, majd 3 cm széles csíkokra vágjuk. Bejelöljük az alsó tortalap közepét, az első piskótacsíkot feltekerjük, majd a tortalap közepére helyezzük. A többi piskótacsíkot mellé tekerjük, majd rátesszük a másik, krémmel megkent tortalapot.

442. ábra: Legyezőtorta készítése - a piskótalap csíkokra vágása

443. ábra: Legyezőtorta készítése - a felvágott piskótalap krémmel történő megkenése

444. ábra: Legyezőtorta készítése - az első piskótacsík feltekerése, a torta közepére helyezése

445. ábra: Legyezőtorta készítése - a piskótacsíkok feltekerése

446. ábra: Legyezőtorta készítése - a felső lapot a betöltött tortára helyezzük

A betöltött tortát krémmel körbekenjük, oldalát fésűs kártyával mintázzuk. Beosztjuk a szeleteket, majd minden szelet felső sarkába krémrózsát fecskendezünk. A tortát hűtőben dermesztjük.

447. ábra: Legyezőtorta készítése - a betöltött torta díszítése krémrózsával

Elkészítjük a csokoládétetőt. Az olvasztott csokoládét zsírpapírra - a torta átmérőjével megegyező méretben - kör alakban kikenjük. Dermedés után a zsírpapírt eltávolítjuk, majd forró vízbe mártott, szárazra törölt késsel felszeleteljük. A felszeletelt csokoládétető egyes darabjait - legyező alakban - a krémrózsákhoz támasztjuk.

A legyező alakban felrakott csokoládétető helyett a torta tetejét csokoládé forgáccsal is megszórhatjuk.

A csokoládés legyezőtortán kívül készíthetünk gyümölcsös, gesztenyés, kávés, mogyorós, vegyes ízesítésű legyezőtortát is.

448. ábra: Csokoládés legyezőtorta

Puncstorta	
Tészta	piskóta- vagy sand felvert tortakarika, piskótalap
Töltelék	puncs töltelék
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán

Az alacsony piskóta- vagy sand felvert tortakarikát 2 lapra vágjuk, a vágási felületeket megkenjük sárgabarackízzel.

A puncs töltelék készítése:

– A cukrot, vizet, reszelt citromhéjat és a darált, cukrozott narancshéjat felforraljuk, lehűtjük, majd hozzáadjuk a rumot.

449. ábra: Cukorfőzet ízesítése rummal

– A szirupot kettéosztjuk, a felét rózsaszínűre festjük.
– A piskótafelvert lapot kockákra vágjuk, kettéosztjuk. Az egyik felét fehér sziruppal, a másik felét rózsaszín sziruppal öntjük le. A kétféle színű kockát óvatosan összekeverjük.

450. ábra: Puncs töltelék készítése

– A tortakarikába visszahelyezett alsó lapon elterítjük a tölteléket, lefedjük a másik lappal, majd 1-2 órán keresztül préseljük.

451. ábra: Puncstorta töltése

452. ábra: Puncstorta préselése

– Préselés után kivesszük a tortát a fémkarikából, felületét megkenjük forró sárgabarackízzel, majd áthúzzuk rózsaszínű fondánnal. Saját színű fondán fecskendezésével (körkörösen vagy rácsosan) díszítjük.

453. ábra: Puncstorta

454. ábra: Puncstorta vágási felülete

Csokoládés rumbatorta	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	rokokó krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A rumbatorta félgömb alakú, különleges töltésű torta. Különböző ízekben készülhet, például csokoládés, gesztenyés, gyümölcsös, mogyorós.

A csokoládés rumbatorta készítése során a csokoládés felvert lap egy részével kibéleljük a félgömb alakú formát. A tésztafelületet megkenjük rokokó krémmel, majd ismét egy tésztaréteget helyezünk rá. Ha a forma megtelt, lefedjük egy krémmel megkent lappal, majd dermesztjük.

Dermesztés után kiborítjuk a formából, majd áthúzzuk csokoládéval.

5.1.5. Omlós tésztából készíthető torták

Blaha Lujza torta	
Tészta	barna linzer tészta
Töltelék	málnaíz
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán

5 db kerek, barna linzerlapból készül. A lapokat forró málnaízzel összetöltjük, a torta felületét is megkenjük a gyümölcsízzel, majd a betöltött tortát egy napig pihentetjük.

455. ábra: A málnaízzel összetöltött barna linzerlapok

Másnap rózsaszínű fondánnal áthúzzuk, díszíthetjük saját színű fondán fecskendezésével. Áthúzhatjuk csak a tetejét fondánnal, ebben az esetben oldalát stiftelt mandulával panírozhatjuk.

456. ábra: Blaha Lujza torta

Linzertorta	
Tészta	sárga- vagy barnalinzer tészta
Töltelék	diópüré
Bevonás, díszítés	porcukor, mandula

5 db kerek, sárga- vagy barna linzerlapból készül. Az egyik lapot - még sütés előtt - megkenjük tojással, a tésztából rácsot készítünk rá, újra megkenjük, majd szeletelt mandulával meghintjük. Kisütés után ez lesz a torta felső lapja.

A kisült lapokat diópüré töltelékkel töltjük össze, oldalát mandulával panírozzuk, majd a betöltött tortát egy napig pihentetjük.
Másnap felszeleteljük, és meghintjük porcukorral.

Gyümölcsös linzertorta	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	gyümölcsíz
Bevonás, díszítés	gyümölcs, zselé

2 db kerek, sárga linzerlapot összetöltünk gyümölcsízzel, majd megkenjük ízzel a felső lapot is. Ráteszünk egy tortakarikát, vegyes gyümölccsel kirakjuk, és zselét öntünk rá.

Túrótorta	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	süthető túrótöltelék
Bevonás, díszítés	porcukor vagy zselé

Sárga linzertésztával kibélelünk egy olyan tortakarikát, amelynek alja is van. Félig kisütjük, megkenjük forró barackízzel, majd megtöltjük süthető túrótöltelékkel. A tortát ezután lassan kisütjük.
Sütés után meghintjük porcukorral vagy citromos zselével fényezzük.

5.1.6. Hengerelt tésztából készíthető torták

Makron torta	
Tészta	makron tészta
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	csokoládé, szeletelt mandula

A makron torta tojásfehérjével puhított makron tésztából készül. 5 db kerek, 1 cm vastag lapot készítünk. Kisütés után a lapokat forró sárgabarackízzel töltjük össze. Tetejét áthúzzuk csokoládéval, oldalát megkenjük barackízzel, és szeletelt pörkölt mandulával panírozzuk.

Ellenőrző kérdések

1. *Milyen hagyományőrző tortákat készítenek a cukrászatok?*
2. *Ismertesse – a következő vázlat segítségével – ezeknek a tortáknak az elkészítését!*
   - *A torta tésztájának és töltelékének megnevezése.*
   - *A tészta nyersanyagainak felsorolása, a tészta elkészítése, alakítása, sütése, sütés utáni teendők.*
   - *A tészta készítése során elkövethető hibák, azok megelőzése, illetve kijavítása.*
   - *A töltelék elkészítésének módja, a torta töltése, bevonása, díszítése.*
3. *Nézzen utána, melyik tortákkal találkozhatunk leggyakrabban a cukrászatok kínálatában? Miben hasonlít, illetve különbözik – a megjelenésük, összetételük – az általunk tanultaktól?*
4. *Egy rendezvényre Sacher-tortát, puncs- és formában sütött gyümölcstortát kell készíteni. Milyen tészták, töltelékek, bevonó- és díszítőanyagok szükségesek a felsorolt torták előállításához?*

5.2. Szeletek

5.2.1. A szeletek általános jellemzése

A szeletek fogalma

A szeletek töltött, díszített sütemények, melyek a tortáktól csak megjelenési formájukban, alakjukban különböznek. Készítésükhöz nem kerek, hanem szögletes tésztalapokat használunk fel.

Általában téglalap, négyzet, háromszög vagy rombusz alapterületűek.

A hosszú, egyenlőszárú háromszög alakúra vágott szeletek alakja megközelíti a tortaszelet körcikk alakját.

A szeletek közé tartoznak az úgynevezett alagút sütemények is, amelyek félhenger alakú alagútforma segítségével készülnek.

A szeletek tésztája

Általában felvert tésztából készülnek, de kedveltek az omlós, illetve a mézes tésztából készült szeletek is.

A szeletek tölteléke

- ízesített vajkrémek,
- dobos krém,
- Esterházy-krém,

– puncstöltelék,
– gyümölcsízek, lekvárok,
– párizsi- és pralinékrém, rokokó krém, trüffel krém,
– diópüré, resztelt dió-, kókusztöltelék stb.

A tejszínkrémmel készült szeleteket – rövidebb eltarthatóságuk miatt – külön csoportba, a tejszínhabos sütemények közé soroljuk.

A szeletek bevonóanyagai

– csokoládé,
– fondán,
– zselé,
– doboscukor.

A szeletek tömege

A felszeletelést követően egy-egy szelet tömege általában 50-80 g.

A szeleteket – a tortáktól eltérő módon – egészben nem szokás értékesíteni.

A szeletek eltarthatósága

A tészta, a töltelék és a bevonóanyag fajtájától függően, általában 2-3 nap.

5.2.2. A szeletek készítésének műveletei

A tészta előkészítése

– A szögletes fémkeretben sütött felvert tésztáknál lehúzzuk a sütőpapírt, a tésztát kivágjuk a keretből, a felületéről lesöpörjük a morzsát, majd 2 vagy 3 lapra vágjuk.
– A szögletes doboslapoknál a felületről lesöpörjük a morzsát.
– A papíron sütött felvert lapokról lesöpörjük a morzsát, lehúzzuk a sütőpapírt, ha szükséges, a lapok szélét egyenesre vágjuk.

A szeletek töltése

A szeletek töltése a tortákkal megegyező módon történik.

A töltés során ügyeljünk arra, hogy

– az egyes krémrétegek vastagsága egyforma legyen,
– a tésztalapok sarkában is ugyanolyan vastag legyen a krém.

Az omlós tésztalapokat – a tölteléktől függően – kisütve, vagy félig kisütött állapotban töltjük meg. A gyümölcsízes tölteléket felforrósítva kenjük szét a tésztán, amely kihűlve megköti az összetöltött lapokat.

A szeletek bevonása, díszítése

- A krémbevonatú szeleteket a betöltés után azonnal díszítjük, majd hűtőben dermesztjük.
- Egyéb bevonóanyag – pl. csokoládé, fondán – esetében a dermesztett szeleteket vonjuk be, majd ezt követően történik a díszítés.
- Rendszerint a szeleteknek csak a tetejét vonjuk be, ritkábban a csíkokra vágott szeleteknek az oldalát is áthúzzuk.
- A szeletek tetejét díszíthetjük hintéssel, szeletenként felrakott díszítőelemekkel és fecskendezéssel.

A szeletek dermesztése, felvágása

A bevont, díszített szeleteket 2-8 °C-on dermesztjük.

A felvágás történhet:

- Egy ütemben: először hosszában vágjuk fel a süteményt, majd keresztben szeleteljük a végleges, például téglalap, négyzet alapterületű formára.
- A felvágás másik módszere, hogy a betöltött tésztából először 8-12 cm széles csíkokat vágunk, majd a kapott tésztacsíkokat egyenként szeleteljük fel. A háromszög alakú szeleteket csak ezzel a módszerrel tudjuk felvágni.

Szeleteléskor az első sütemények tömegét méréssel ellenőrizzük. Felvágás után a szeleteket választópapírba csomagoljuk (vaxoljuk).

5.2.3. A szeletek csoportosítása, fajtái

A szeletek csoportosítása a tésztájuk szerint történik.

Készülhetnek:

- felvert-,
- omlós-,
- ritkábban mézes tésztából.

A szeletek csoportosítását a következő táblázat foglalja össze.

Szeletek csoportosítása		
Felvert tésztából	**Omlós tésztából**	**Mézes tésztából**
A tortákhoz hasonló gyártásmenettel: – csokoládés-, kávés-, gesztenyés-, gyümölcsös-, puncsszelet stb.	Resztelt szelet Orleáni szelet Bécsi kocka Rácsos linzerszelet Berliner szelet	Mézes zserbó
Különleges töltésű és alakú szeletek: – piramis szelet – marcipán szelet – sakk szelet – gesztenyés alagút – kardinális szelet		

5.2.4. Felvert tésztából készíthető szeletek

Piramis szelet	
Tészta	dobos felvert
Töltelék	rokokó krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

5 db 12 cm széles dobos lapot összetöltünk rokokó krémmel, majd hűtőben dermesztjük.

457. ábra: Piramis szelet - a lapok összetöltése

Dermesztés után a süteményt átlósan úgy vágjuk ketté, hogy két derékszögű háromszög keresztmetszetű tésztacsíkot adjon.

458. ábra: Piramis szelet - a tészta átlósan történő kettévágása

A két tésztacsíkot szétválasztjuk, majd a hosszabbik lapjukkal egymás felé fordítva krémmel összeragasztjuk. Az így kapott tésztacsíkot egy krémmel megkent 6. lapra helyezzük.

459. ábra: Piramis szelet - a két tésztacsík szétválasztása

460. ábra: Piramis szelet - a két tésztacsík összeragasztása

A sütemény felületét krémmel megkenjük, majd dermesztés után áthúzzuk csokoládéval. 2-2,5 cm széles szeletekre vágjuk.

461. ábra: Piramis szelet

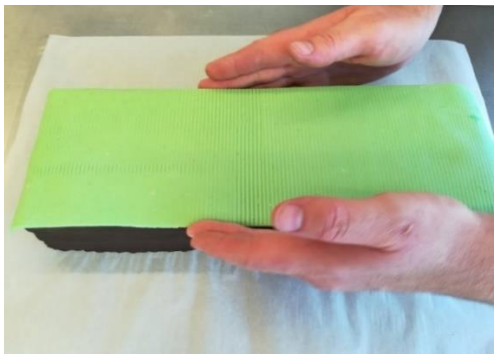
Marcipán szelet	
Tészta	dobos felvert, marcipánlap
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, marcipán, csokoládéfecskendezés

2 db doboslapot párizsi krémmel összetöltünk, a tetejét is megkenjük a krémmel. A marcipánlapot 4-5 mm vastagra kinyújtjuk, a krémmel megkent felületre helyezzük, majd újabb két doboslapot töltünk fölé.

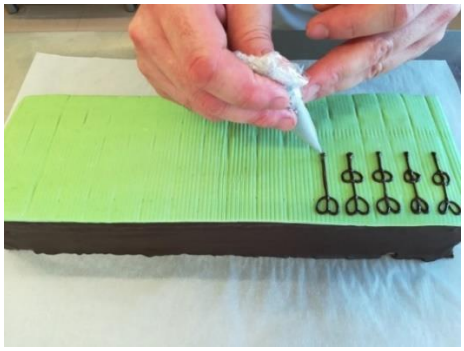
462. ábra: Marcipán szelet töltése

Dermesztés után 10 cm széles csíkokat vágunk belőle, csokoládéval bevonjuk. A halványzöld marcipánt kinyújtunk, recés nyújtófával mintázzuk. A szelet szélességével megegyező marcipáncsíkot vágunk, és a tetőre ragasztjuk.

Szeletenként díszíthetjük csokoládéfecskendezéssel. 2 cm széles szeletekre vágjuk.



463. ábra: A marcipánlap tetőre ragasztása



464. ábra: Marcipán szelet díszítése

465. ábra: Marcipán szelet

Sakk szelet	
Tészta	piskóta- vagy csokoládés felvert
Töltelék	párizsi krém vagy vaníliás vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládé, krémrózsa, csokoládé pasztilla

Jellegzetessége, hogy a vágási felülete sakktábla alakzatot mutat.

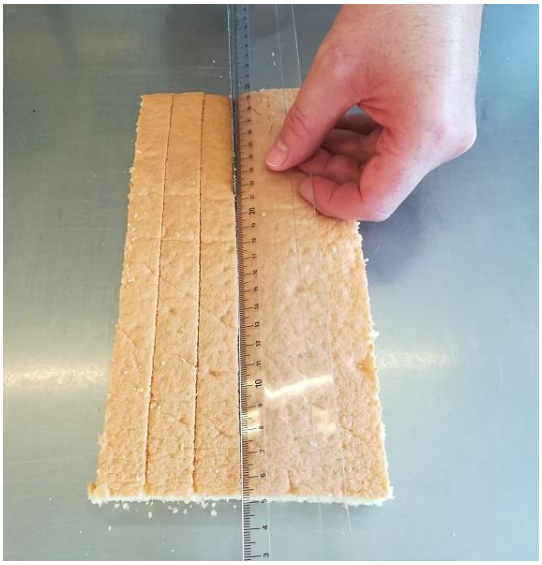
Készíthetjük:

– csokoládés felvertből, sárgakrémmel dúsított vaníliás vajkrémmel,

– piskóta felvertből, párizsi krém felhasználásával.

A felvert tésztából egy 10 mm vékony, és egy 20 mm vastag lapot sütünk. A vékonyabb lapból 2 db 10-12 cm széles lapot vágunk.

A vastagabb lapot 20x20 mm keresztmetszetű tésztacsíkokra vágjuk fel.



466. ábra: Sakk szelet - a vastagabb tészta csíkokra vágása

A vékonyabb lapot megkenjük a krémmel, a tésztacsíkok és a krém váltogatásával kialakítjuk a sakktábla alakzatot, majd lefedjük a másik lappal.

467. ábra: Sakk szelet töltése

Dermesztés után felületét áthúzzuk csokoládéval, szeletenként díszíthetjük krémrózsával, csokoládé pasztillával. Gesztenyés, mogyorós, gyümölcsös változatban is készülhet.

468. ábra: Sakk szelet bevonása csokoládéval

469. ábra: Sakk szelet

Gesztenyés alagút	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	gesztenyés vajkrém, gesztenyemasszából készült henger
Bevonás, díszítés	csokoládé

Az alagútformát kibéleljük egy méretre vágott csokoládés felvert lappal.

470. ábra: A felvert lappal kibélelt alagútforma

Félig megtöltjük gesztenyés vajkrémmel, majd elhelyezünk benne egy 2,5 cm átmérőjű, gesztenyemasszából készült hengert.
A formát színültig töltjük a krémmel, lefedjük egy lappal, majd dermesztjük.

471. ábra: A gesztenyés alagút töltése

Dermesztés után kiborítjuk a formából, áthúzzuk csokoládéval. Mintájára sokféle alagutat készíthetünk.

472. ábra: A gesztenyés alagút bevonása csokoládéval

473. ábra: Gesztenyés alagút

Kardinális szelet	
Tészta	tojásfehérjés-, tojássárgájás felvert
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	---

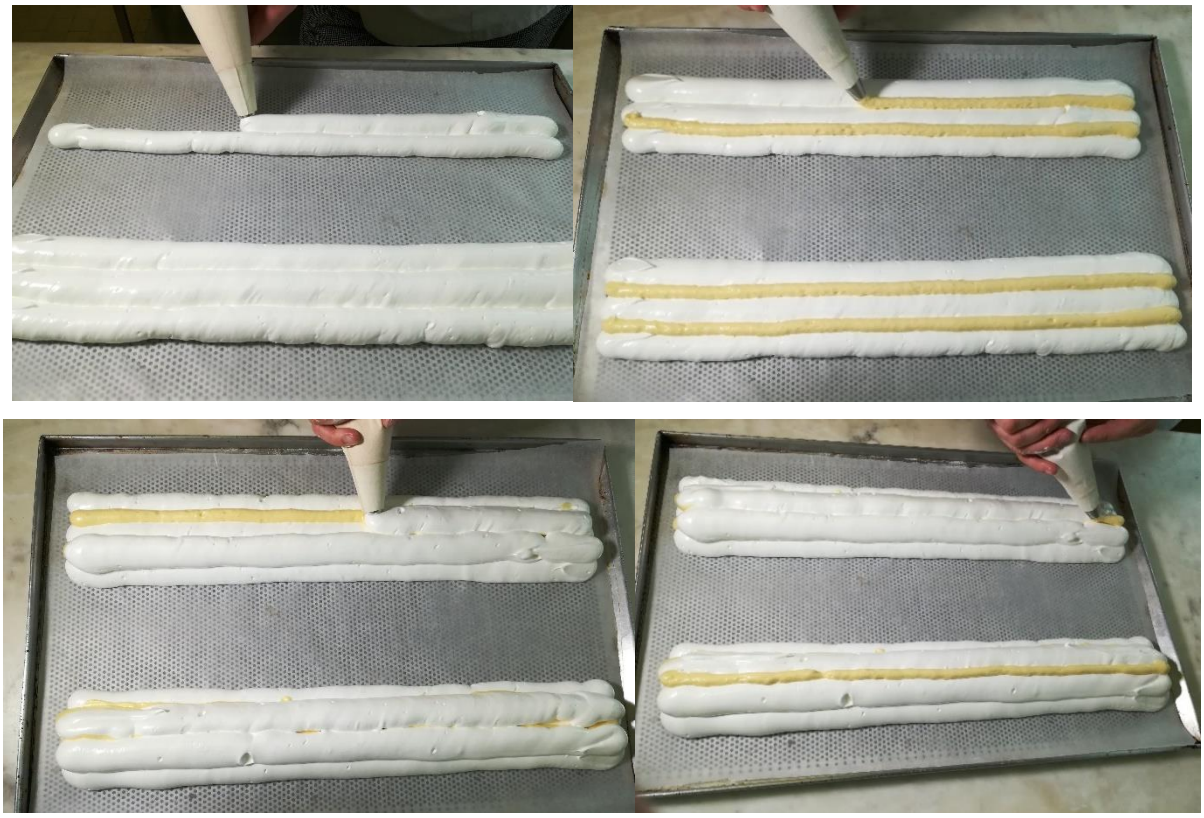
Kétfajta felvertből készül:

- **Tojásfehérjés felvert**: a tojásfehérjét cukorral habbá verjük, majd egy nagyobb átmérőjű simacsöves nyomózsákba töltjük.
- **Tojássárgájás felvert**: a tojássárgáját az egész tojással és a cukorral habbá verjük, belekeverjük a lisztet, majd egy kisebb átmérőjű simacsöves nyomózsákba töltjük.

474. ábra: Tojásfehérjés felvert

475. ábra: Tojássárgájás felvert - a liszt bekeverése

Szilpat lapra (szilikonos zsírpapírra) szorosan egymás mellé három fehérjés rudat húzunk, melyek közé két sárgájás felvert csíkot fecskendezünk. Fehérjés felvertből a következő két csíkot úgy kell alakítani, hogy a sárgáját betakarjuk. Befejezésképpen felülre - a két fehérjés habrúd közé - egy sárgájás csíkot húzunk.



476. ábra: Kardinális szelet alakítása

Az így kialakított szelet felületét porcukrozzuk, majd 170 ºC-on, gőzmentes sütőtérben sütjük.

477. ábra: Kardinális szelet - a felület porcukrozása

Két kisült rudat forró sárgabarackízzel összetöltünk, majd papírba csomagolva dermesztjük. Kihűlés után 4-5 cm széles szeletekre vágjuk.

478. ábra: Sárgabarackízzel összeragasztott rudak

479. ábra: Kardinális szelet

Feladat *A következő táblázat kitöltésével foglalja össze a felvert tésztából készíthető szeletek jellemzőit!*			
Név	*Tészta*	*Töltelék*	*Bevonás, díszítés*
Piramis szelet			
Marcipán szelet			
Sakk szelet			
Gesztenyés alagút			
Kardinális szelet			

5.2.5. Omlós tésztából készíthető szeletek

Resztelt szelet	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	resztelt dió, -kókusz vagy -mogyorótöltelék
Bevonás, díszítés	---

– A sárga linzertésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, félig megsütjük. Forró sárgabarackízzel megkenjük, majd keretet helyezünk rá.
– Elkészítjük a resztelt tölteléket: a darált diót (mogyorót, kókuszreszeléket), cukrot, citromhéjat, tojásfehérjét összekeverjük, majd - állandó keverés mellett - 80-90 °C-ig hevítjük, reszteljük.
– Az elkészült tölteléket még forrón beleöntjük a keretbe, majd egyenletesen elterítjük.

480. ábra: A resztelt töltelék keretbe történő adagolása, elterítése

– Megvárjuk, míg a töltelék megbőrösödik, majd 160-180 ˚C-on, gőzmentes sütőtérben megsütjük. A kisült tésztát téglalap, vagy négyzet alapterületű darabokra szeleteljük.

A resztelt szelet készülhet dióval, mogyoróval és kókusszal is.

481. ábra: Resztelt szelet

Orleáni (Orleansi) szelet	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	ribizliíz
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán

– Sárga linzertésztából 3 db, 5 mm vastag lapot sütünk.
– A lapokat forró ribizliízzel összetöltjük, a betöltött süteményt egy napig pihentetjük.

482. ábra: Orleáni szelet töltése

– Másnap 10-12 cm széles csíkokra vágjuk, a tetejét megkenjük forró gyümölcsízzel, és rózsaszínű fondánnal vékonyan áthúzzuk.
– 3 cm széles szeletekre vágjuk.

483. ábra: Orleáni szelet áthúzása

484. ábra: Orleáni (Orleansi) szelet

Bécsi kocka	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	rumos-diós vajkrém vagy diópüré
Bevonás, díszítés	porcukor, dió

– Barna linzertésztából 2 db, 5 mm vastag lapot sütünk. Az egyik lapot még melegen 6x6 cm-es négyzetekre vágjuk.
– A másik lapon szétterítjük a rumos-diós vajkrém, vagy diópüré tölteléket, a töltelékre ráhelyezzük az előre felvágott lapot.
– Másnap felszeleteljük, és porcukrozzuk. Díszíthetjük negyed vagy fél dióval.

485. ábra: Bécsi kocka töltése

486. ábra: Bécsi kocka

Rácsos linzerszelet	
Tészta	sárga- vagy barna linzertészta
Töltelék	sárgabarackíz (szilvaíz)
Bevonás, díszítés	porcukor

– 2 db, 5 mm vastag sárga- vagy barna linzerlapot készítünk. Az egyik lapot sütés előtt megkenjük tojással, majd felületére ceruza vastagságúra sodort linzertésztából rácsot készítünk. A rácsot megkenjük tojással, meghintjük szeletelt dióval. Mindkét lapot kisütjük.
– A kisült lapokat sárgabarack- vagy szilvaízzel töltjük össze.

487. ábra: A tésztarács dióval történő megszórása

488. ábra: A rácsos linzer töltése

– Másnap téglalap, négyzet vagy rombusz alapterületű darabokra szeleteljük, meghinthetjük porcukorral.

489. ábra: Rácsos linzerszelet

Berliner szelet	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	berliner töltelék
Bevonás, díszítés	porcukor

– A félig kisütött barna linzerlapot megkenjük forró gyümölcsízzel, majd kb. 3 cm vastagon elterítjük rajta a berliner tölteléket.
– A berliner töltelék készítése során az édes morzsát összekeverjük a darált dióval, majd forró cukorszörppel leöntjük, fahéjjal ízesítjük. Felhasználhatunk cukrozott gyümölcsöt vagy narancshéjat is.
– A töltelék tetejére linzertésztából vagy indiáner felvertből rácsot készítünk, majd kisütjük.
– Téglalap vagy négyzet alakú szeletekre vágjuk, porcukrozzuk.

5.2.6. Mézes tésztából készíthető szeletek

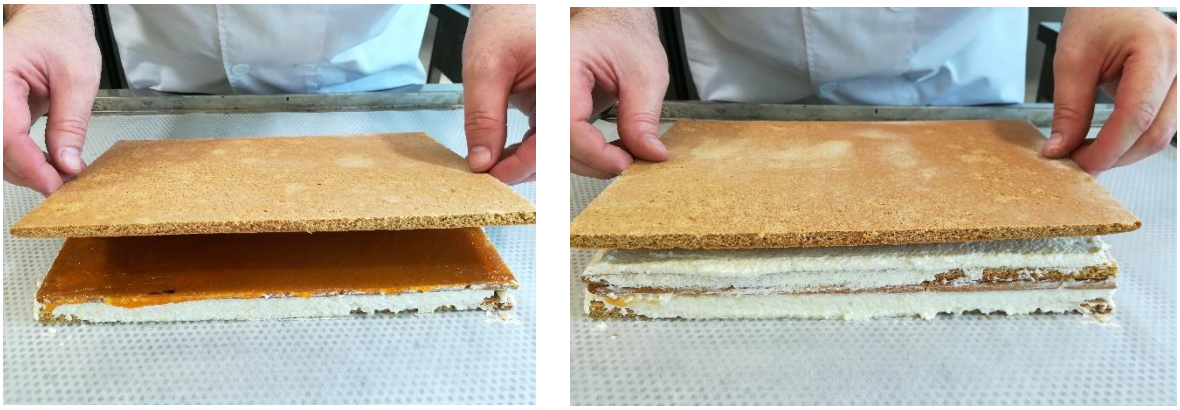
Mézes zserbó	
Tészta	4 db mézes lap
Töltelék	mézes zserbókrém, sárgabaracklekvár
Bevonás, díszítés	csokoládé

Mézes zserbókrém készítése:

– A vizet vagy tejet, a sóval és a citromhéjjal felforraljuk, hozzáadjuk a búzadarát, majd duzzadásig főzzük. Elkeverjük benne a cukrot, és kihűtjük.
– A vajat kihabosítjuk, apránként hozzáadjuk a tejbegrízt, kevés citromlével ízesítjük.

490. ábra: Mézes zserbókrém készítése

2 db, 5 mm vastag mézeslapot összetöltünk mézes zserbókrémmel, felületére sárgabaracklekvárt kenünk. Ráhelyezzük a harmadik mézes lapot, újabb krémréteget kenünk el rajta, majd beborítjuk a negyedik lappal. A betöltött süteményt 24 óráig pihentetjük.



491. ábra: Mézes zserbó töltése

A pihentetést követően tetejét áthúzzuk csokoládéval, majd dermedés után hosszúkás szeletekre vágjuk.

492. ábra: Mézes zserbó

Ellenőrző kérdések

1. *Nézzen utána, milyen – hagyományos- és különleges töltésű – szeletekkel találkozhatunk a cukrászdák kínálatában?*
2. *Az Esterházy-tortát szelet alakban is elkészíthetjük. Miben hasonlít, és miben különbözik az Esterházy-torta, és az Esterházy-szelet készítése?*
3. *Sorolja fel a felvert tésztából készíthető szeleteket! Milyen tészták, töltelékek és bevonóanyagok szükségesek a felsorolt szeletek készítéséhez?*
4. *Az alábbi kérdések segítségével ismertesse, hogyan történik a bécsi kocka készítése?*
    a) *Milyen tésztából készül a bécsi kocka?*
    b) *Milyen alap- és járulékos anyagokat használunk fel a tészta készítése során?*
    c) *Hogyan történik a tészta elkészítése, alakítása, sütése?*
    d) *Milyen töltelékkel töltjük a bécsi kockát? Hogyan történik a töltelék elkészítése?*
    e) *Hogyan díszíthetjük a bécsi kockát?*

5.3. Tekercsek

5.3.1. A tekercsek általános jellemzése

A tekercsek fogalma

A tekercsek jellegzetes alakú, töltött, díszített cukrászsütemények. Jellegzetes alakjukat a tekercselés adja. Roládoknak is nevezzük őket.

A tekercsek tésztája

Általában felvert lap, melyet papírral fedett sütőlemezen sütünk.

Készülhetnek tészta nélkül is, gesztenyemassza felhasználásával (pl. maróni tekercs).

A tekercsek tölteléke

– ízesített vajkrémek,
– gyümölcsízek, lekvárok,
– párizsi- és rokokó krém.

A tejszínkrémmel készült tekercseket – rövidebb eltarthatóságuk miatt – külön csoportba, a tejszínhabos sütemények közé soroljuk.

A tekercsek bevonóanyagai

Leggyakrabban a töltelékként használt krém, ritkábban csokoládé, doboscukor, fondán.

A tekercsek tömege

A felszeletelést követően egy-egy tekercs tömege általában 50-80 g.

A tekercsek eltarthatósága

A tészta, a töltelék és a bevonóanyag fajtájától függően, általában 2-3 nap.

5.3.2. A tekercsek készítésének műveletei

A tekercsek készítésének főbb műveletei:

- a tészta előkészítése,
- a tekercsek töltése, dermesztése,
- a tekercsek bevonása, díszítése, szeletelése.

A tészta előkészítése

- A tekercsekhez szükséges felvert lapokat papírral ellátott sütőlemezen sütjük.
- A kisült lapokat meghintjük morzsával, visszafordítjuk a meleg sütőlemezre, így kevésbé szárad ki. Ha a lapok – a sütés vagy a hűlés során – kiszáradnak, feltekeréskor megrepednek, törnek.

493. ábra: A lapok visszafordítása a meleg sütőlemezre

- A kihűlt lapokról lesöpörjük a morzsát, majd lehúzzuk a sütőpapírt.

494. ábra: A kihűlt lapokról lesöpörjük a morzsát

495. ábra: A sütőpapír lehúzása

A tekercsek töltése, dermesztése

– A tölteléket a felvert lap papírral érintkezett felületére adagoljuk, és egyenletesen elkenjük.

496. ábra: A roládlap megkenése krémmel

– A feltekerést úgy kezdjük, hogy a lapot a töltelékre 1,5-2 cm szélesen felhajtjuk, majd a sütőpapír segítségével szoros tekercset készítünk.
– A tekercselést úgy kell végezni, hogy a tekercs közepe ne maradjon üres. Ezt elkerülhetjük, ha a lap hosszabbik oldalából egy tésztacsíkot levágunk, és oda helyezzük, ahol a tekercselést kezdjük. A feltekerés során ez a tésztacsík a tekercs közepére fog kerülni.

497. ábra: A roládlap feltekerése

– A betöltött tekercset papírba tekerjük, majd hűtőben dermesztjük. Ügyeljünk arra, hogy a tekercs vége alulra kerüljön!

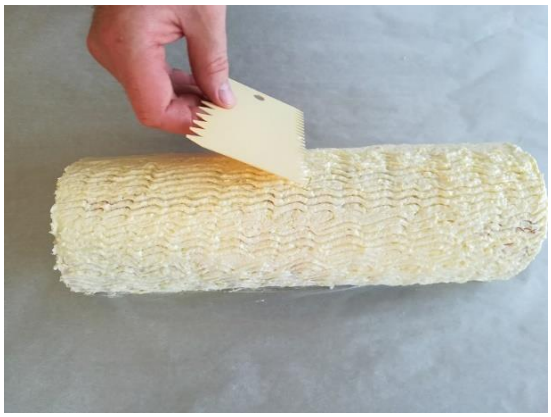
A tekercsek bevonása, díszítése, szeletelése

A piskótatekercs kivételével az összes tekercset bevonjuk.

Leggyakoribb bevonóanyag a tekercs saját krémje. A krémet kártya vagy kés segítségével elsimítjuk a henger alakú felületen.

A krémmel bevont rolád felületét:

– mintázhatjuk fésűs kártyával,
– késsel tüskézhetjük,
– díszíthetjük fecskendezéssel, beszórással (hintés, panírozás), felrakással is.



498. ábra: Fésűs kártyával történő mintázás

499. ábra: Díszítés csokoládé fecskendezésével

500. ábra: Díszítés krémfecskendezéssel

501. ábra: Díszítés panírozással

502. ábra: Díszítés felrakással

Csokoládéval történő bevonás esetén a rolád felületét saját krémmel vékonyan lekenjük. Teljesen sima felületet úgy kapunk, ha vékony papírcsík segítségével a felesleges krémet lehúzzuk.

503. ábra: A felesleges krém lehúzása papírcsík segítségével

A csokoládéval áthúzott roládot díszíthetjük: fecskendezéssel, beszórással, felrakással.

A szeletelés a tekercselésre merőlegesen vagy ferdén történik. 2-3 cm széles tekercseket alakítunk ki. Tetszetősek a háromszög alakúra vágott tekercsek is.

A tekercseket választópapírba csomagoljuk.

5.3.3. A tekercsek fajtái

A tekercsek változatosságát nem a tészták sokfélesége, hanem a különböző töltelékek, bevonóanyagok és díszítési módok adják. Sokféle ízben készülhetnek, például: csokoládés, diós, kávés, gesztenyés, citromos, epres, málnás stb.

Piskótatekercs (ízes rolád)	
Tészta	piskótafelvert lap
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	porcukor

Ismétlés

1. *Hogyan történik a piskótafelvert lap készítése?*
2. *Hogyan készíthetünk puha, hajlékony roládlapot, amely a feltekeréskor nem reped meg?*

A 2 cm vastagra kikent piskótafelvert lapot kisütjük.

A piskótalap papírral érintkezett felületét megkenjük sárgabarackízzel, feltekerjük, majd papírba csomagolva dermesztjük.

Szeletelés után vaníliás porcukorral hintjük.

504. ábra: Ízes rolád feltekerése

505. ábra: Piskótatekercs

Fatörzs	
Tészta	piskótafelvert lap
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, marcipán gomba, zöld kókuszreszelék

A piskótalapot csokoládés vajkrémmel lekenjük, majd a tészta keskenyebb széléből 2 db, 3 cm széles tésztacsíkot levágunk. A tésztacsíkokat megfelezzük, és mini roládokat tekerünk belőlük. A megmaradt nagy roládlapot feltekerjük, papírba csomagoljuk, majd hűtőben dermesztjük. Dermesztés után a rolád felületét a krémmel lekenjük, fésűs kártyával, hullámosan mintázzuk. A mini roládokat a felületre ragasztjuk, oldalukat a krémmel bevonjuk, villával a krémet körben megigazítjuk.

506. ábra: Mini roládok készítése

507. ábra: A mini roládok felületre ragasztása

508. ábra: A krém villával történő körbeigazítása

Marcipán gombákkal, zöldre színezett kókuszreszelékkel (mohautánzattal), csokoládébaltával díszíthetjük.

509. ábra: Fatörzs rolád

Csokoládés tekercs (csokoládérolád)	
Tészta	csokoládés felvert lap
Töltelék	csokoládés vajkrém, rokokó- vagy párizsi krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém vagy csokoládé, krémfecskendezés

A csokoládés felvert lapot a krémmel megkenjük, feltekerjük, majd papírba csomagolva dermesztjük.

Dermesztés után bevonjuk sajátkrémmel, fűrészkártyával mintázzuk, vagy áthúzzuk csokoládéval. A rolád felületére krémrózsákat, macskakörmöket stb. fecskendezhetünk.

Dobostekercs (dobosrolád)	
Tészta	piskótafelvert lap, dobos lap (dobos tetőhöz)
Töltelék	dobos krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, dobos tető

A piskótalapot megkenjük dobos krémmel, feltekerjük, majd papírba csomagolva dermesztjük. Dermesztés után kívülről is megkenjük a krémmel.

A megfelelő méretűre vágott dobos lapból dobos tetőt készítünk, felszeleteljük, és a dermesztett, krémmel megkent tekercsre azonnal ráhajtogatjuk.

Ha kihűlt a tető, a szeleteket átvágjuk.

Gesztenyerolád	
Tészta	csokoládés felvert lap
Töltelék	gesztenyés vajkrém
Bevonás, díszítés	saját krém vagy csokoládé, krémfecskendezés, gesztenyeszív

A csokoládés felvert lapot gesztenyés vajkrémmel lekenjük, a tészta hosszabbik oldalára egy 2-3 cm átmérőjű gesztenyemassza rudat teszünk, amelyet a lappal együtt szorosan feltekerünk. Dermesztés után a felületét saját krémmel lekenjük, vagy bevonjuk csokoládéval, krémfecskendezéssel, gesztenyeszívekkel díszítjük.

510. ábra: A gesztenyerolád feltekerése

511. ábra: Gesztenyerolád

Citromrolád	
Tészta	piskótafelvert lap
Töltelék	citromos vajkrém
Bevonás, díszítés	saját krém, krémfecskendezés, citrom

A piskótalapot citromos vajkrémmel lekenjük, feltekerjük, papírba csomagolva dermesztjük. Felületét saját krémmel lekenjük, fűrészkártyával mintázzuk, szeletenként krémfecskendezéssel díszítjük. Zselézett citromszeletekkel is díszíthetjük.

512. ábra: Citromrolád

Mintájára - piskótafelvert lapból, különböző ízesítésű vajkrémekkel - készíthetünk például málna-, eper-, áfonya-, kávé-, mogyoróroládot.

Ellenőrző kérdések

1. *Hasonlítsa össze a torták, szeletek és a tekercsek általános jellemzőit!*
2. *Egy rendezvényre a következő roládokat kell készíteni: fatörzs, csokoládés tekercs, Dobos-rolád.*
   a) *Milyen tésztákat és töltelékeket kell készíteni a felsorolt tekercsekhez?*
   b) *Hogyan történik a megnevezett tészták és töltelékek elkészítése?*
   c) *Milyen befejező, kikészítő műveleteket alkalmazunk a felsorolt termékek esetében?*
3. *Nézzen utána, milyen tekercsekkel találkozhatunk a cukrászdák kínálatában?*

5.4. Minyonok

5.4.1. A minyonok általános jellemzése

A minyon (mignon) fogalma

A mignon francia eredetű szó, jelentése: picinyke.

A minyonok apró, töltött, díszített, többnyire fondánba mártott készítmények.

Történelem

A ma minyon néven ismert és kedvelt süteményt eredetileg Kuglernek hívták. Feltalálója Kugler Henrik (1830-1904) volt. Az édességet Kugler Henrik utóda, Gerbeaud Emil tökéletesítette és tette igazán híressé.

A franciás minyon elnevezés csak később ragadt a termékre. A minyon eredetileg nem egy süteményfajtát, hanem selyempapírba csomagolt, apró süteményt jelentett. Kugler idejében, papírzacskóban árusították. A névváltozás azt követően történt, hogy a süteményt apró papírfészekbe ültették.

A minyont az első időben csak Gerbeaud Emil cukrászatában készítették. A polgári életforma elterjedésével a cukrászdába járás kispolgári körökben is szokássá vált. Ekkor vált a minyon a cukrászdák általános, olcsó kínálatává. A minyon az 1930-as évek gazdasági válsága alatt élte reneszánszát. Ekkor gyakorlatilag nem volt cukrászda az országban minyon nélkül.

A minyonok alakja

A minyonok rendkívül változatos alakban készülhetnek:

– vágással kialakíthatunk: téglalap, négyzet, rombusz, háromszög;
– kiszúrással: kör, ovális alapterületű minyonokat;
– tésztahüvelyek segítségével készíthetünk gömb vagy kúp alakú minyonokat is.

513. ábra: Vágással és kiszúrással készült minyonok

A minyonok tésztája

– általában felvert tészta,
– készülhetnek omlós tésztából is.

A minyon jellegű sütemények készítéséhez - a felvert és omlós tésztán kívül - marcipánt és gesztenyepürét is felhasználhatunk.

A minyonok tölteléke

– leggyakrabban ízesített vajkrémek,
– gyümölcsízek, lekvárok,
– párizsi- és pralinékrém.

A minyonok bevonóanyaga

Fondán, amelyet a minyon ízének megfelelően színezünk.

A fondán színezése során szem előtt kell tartanunk:

– a minyonok színe és íze között harmóniának kell lennie. Például a csokoládés minyont barna színű (csokoládés) fondánba, az epres minyont rózsaszínű fondánba kell mártani;
– a puncs minyont hagyományosan rózsaszínű, a gesztenyés minyont fehér színű fondánba mártjuk;
– részesítsük előnyben a szép halvány színárnyalatokat, óvakodjunk a túlszínezéstől!

A minyonok tömege

A kikészített sütemények közül a legkisebbek, az átlagos 30 g tömeget:

– 10 g tészta,
– 10 g töltelék,
– 10 g fondán adja.

A minyon jellegű apró sütemények tömege 20-25 g.

A minyonok eltarthatósága

A fondánnal bevont minyonok eltarthatósági ideje 2 nap.

A fondán két nap után elveszíti fényét, kiszárad, megrepedezik, így a minyon veszít tetszetősségéből.

5.4.2. A minyonok készítésének műveletei

A minyonok készítésének főbb műveletei:

– a tészta előkészítése,
– a minyonok töltése, dermesztése,
– a lapokból készült minyonok alakítása: felvágása vagy kiszúrása,
– a minyonok bevonása, díszítése.

A tészta előkészítése

A legtöbb minyont felvert tésztából készítjük.

A felvert tésztát süthetjük:

– szögletes fémkeretben,
– lapnak kikenve: papírral ellátott, vagy olajozott-lisztezett sütőlemezen (doboslap),
– nyomózsákból formázott tésztahüvelyek formájában.

A fémkeretben, és a kikent lapok formájában sütött tészták előkészítése megegyezik a szeleteknél leírtakkal.

A nyomózsákból formázott tésztahüvelyeket leválasztjuk a sütőpapírról, ezután kihörzsöljük. Ezt a műveletet úgy végezzük, hogy a tésztahüvely aljának közepét – egy kanál vagy kés segítségével – kiszedjük, üreget készítünk. A hörzsölés célja, hogy a tölteléknek helyet készítsünk. A hüvelyeket összepárosítjuk, az alsónak talpat vágunk. Olyan termékek esetében, amelyek egy tésztahüvelyből készülnek, nincsen szükség a hüvelyek kihörzsölésére.

Az omlós tésztából készült kerek lapocskákat, kosárkákat különösebb előkészítő műveletek nélkül betölthetjük.

A minyonok töltése, dermesztése

- Szögletes fémkeretben sütött tésztákat egyszer vastagabb, vagy kétszer vékonyabb krémréteggel töltjük.
- A papírozott lemezre kikent vastagabb lapokból 2 vagy 3 lapot, a vékonyabb doboslapokból 3 vagy 4 lapot töltünk össze.
- Ha egy tésztahüvelyt használunk fel, akkor nyomózsák segítségével a domború felére adagoljuk a krémet, félgömb vagy kúp alakban. Célszerű ebben az esetben a sütőpapíron hagyni a hüvelyeket, mert a töltés során a könnyű minyonaljakat a krém felemelheti. Csak a töltés és a dermesztés után vágjunk alá a hüvelyeknek.

514. ábra: Egy tésztahüvely töltése félgömb alakban (krémminyonok)

515. ábra: Egy tésztahüvely töltése kúp alakban (kúpminyonok)

- Ha két tésztahüvelyt töltünk meg, akkor a kihörzsölt hüvelyekbe – nyomózsák segítségével – krémet adagolunk, majd 2-2 darabot összeillesztünk.
- Az omlós tésztából készült minyonok esetében, a kerek linzer lapocskákból kettőt vagy hármat töltünk össze.

516. ábra: Két tésztahüvely töltése, összeillesztése

517. ábra: Linzer lapocskák töltése

- A betöltést követően a minyonokat hűtőben dermesztjük.

A minyonok alakítása

A lapokból vagy kapszliból készült minyonok alakítását kétféle módon végezhetjük:

– felvágással,
– kiszúrással.

A **felvágás** során a tésztát először hosszában csíkokra vágjuk, majd 90º-kal elfordítjuk, és keresztbe szeletelve kapjuk meg a kívánt nagyságú és alakú darabokat. Így alakítjuk a négyzet és a téglalap alapterületű minyonokat. Ha háromszög alakú minyont kell készíteni, a hosszában elvágott csíkokat egyenként kell tovább szeletelni.

A felvágás gyorsabb és gazdaságosabb művelet, mivel egyszerre több minyont tudunk kialakítani, és kevesebb nemeshulladék keletkezik.

Kiszúrással például kör, ovális, szív, virág alakú minyonokat készíthetünk. A kiszúrás munkaigényes és kevésbé gazdaságos művelet, mivel több nemeshulladék keletkezik.

A minyonok kialakítása során figyelembe kell venni, hogy bevonat nélkül átlagosan 20 g a tömegük.

A minyonok bevonása, díszítése

A minyonok bevonóanyaga többnyire fondán. A minyonok felületét bevonás előtt megkenjük forró gyümölcsízzel, amely megakadályozza, hogy a fondán nedvességtartalmát a tészta magába szívja. Így a fondánbevonat szép fényes lesz.

A minyonok bevonóművelete a mártás. A fondán minőségétől függően kétféle mártási eljárást alkalmazhatunk: a magyar- és a francia mártást. A kétféle mártási eljárással a bevonás című témakörben foglalkoztunk részletesen.

A fondánnal történő bevonás hibái:

– A fondán bevonat fénytelen, foltos, kemény lesz, ha túlmelegítjük a fondánt.
– A forró edénnyel érintkező bevonóanyag túlmelegszik, ha melegítés közben nem keverjük megfelelően a fondánt.
– Keverés közben a fondánba kerülő levegőbuborékok egyenetlenné teszik a bevonatot. A fondánt keskeny, hosszúkás fejű fakanállal vagy a fakanálfejet élére állítva keverjük, így a bevonóanyag nem habosodik.

A minyonok díszítése történhet:

– Fecskendezéssel: vonalasan, rácsosan, csiga- vagy virág alakban. A fecskendezés anyaga saját színű fondán, vagy ugrasztott csokoládé is lehet;
– Beszórással: pl. olajos magvakkal, csokoládé reszelékkel, kókusszal;

– Felrakással: pl.olajos magvakat, marcipánból formázott díszeket, csokoládé pasztillákat, cukrozott gyümölcsöket rakhatunk fel.

A minyonokat papírhüvelybe (kapszliba) helyezzük. A papírhüvelybe csomagolt minyonokat úgy helyezzük tálcára, hogy soronként más-más színű és ízű minyonok kerüljenek egymás mellé.

Nézzen utána!
1. *Milyen tésztahüvelyeket használhatunk fel a minyonok készítése során?*
2. *Hogyan történik ezeknek a hüvelyeknek a készítése?*

5.4.3. A minyonok csoportosítása, fajtái

A minyonokat tésztájuk és készítési módjuk alapján csoportosíthatjuk.

Tésztájuk alapján lehetnek:

– felvert-,
– omlós tésztából készült minyonok.

A felvert tésztából készült minyonokat - készítési módjuk alapján - tovább csoportosíthatjuk.

Megkülönböztetünk:

– vágással-,
– kiszúrással-, és
– tésztahüvelyből készült minyonokat.

A minyon jellegű készítmények a minyonoknál kisebb, 20-25 g tömegű sütemények, amelyek lehetnek:

– petit four (pöti fur),
– gesztenyemasszából készült-,
– marcipánból készült minyon jellegű sütemények.

5.4.4. Felvert tésztából készíthető minyonok

A következő táblázat a felvert tésztából készíthető minyonok csoportosítását, legismertebb fajtáit foglalja össze.

Felvert tésztából készült minyonok				
Vágással	**Kiszúrással**	**Tésztahüvelyből**		
		Egy tésztahüvelyből		**Két tésztahüvelyből**
		Krém-minyonok	**Kúp-minyonok**	
– csokoládés-, gesztenyés-, kávés-, diós-, mandulás-, mogyorós-, – citromos-, – vajas minyon	– puncs-, – gulyás minyon	– mogyorókrém- – Robertin-, – vöröskereszt minyon	– gesztenyés kúpminyon, – marcipánkúp- – grillázskúp minyon	– csokoládés-, gesztenyés-, kávés-, diós-, mogyorós-, – gyümölcsös-, – buldenes-, – zsaponez-, – burgonya minyon

Vágással készült minyonok

Csokoládés (gesztenyés, kávés, diós, mandulás, mogyorós) minyon	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán, saját színű fondán fecskendezése, csokoládé pasztilla vagy apró marcipán díszek

3 db csokoládés felvert lapot összetöltünk csokoládés vajkrémmel. Dermesztés után általában négyzet vagy téglalap alapterületű darabokra vágjuk, megkenjük forró sárgabarackízzel, majd csokoládés fondánba mártjuk. Díszíthetjük saját színű fondán fecskendezésével, csokoládé pasztillával vagy apró marcipán díszekkel.

A csokoládés minyon mintájára készíthetünk:

– csokoládés felvertből, gesztenyés vajkrémmel, gesztenyés minyont;
– piskóta- vagy kávés felvertből, kávés vajkrémmel, kávés minyont;
– piskóta- vagy diós felvertből, rumos-diós vajkrémmel, diós minyont;
– piskóta- vagy mogyorós felvertből, mogyorós vajkrémmel, mogyorós minyont;
– piskóta- vagy mandulás felvertből, mandulás vajkrémmel, mandulás minyont.

A különböző ízesítésű minyonokat a jellegüknek megfelelő színű fondánba mártjuk, saját színű fondán fecskendezésével, gesztenyegolyó, csokoládéból készült kávészem, olajos magvak (dió, mandula, mogyoró) felrakásával díszítjük.

518. ábra: Vágással készült minyonok

Citromos minyon	
Tészta	piskóta- vagy sand felvert
Töltelék	citromos vajkrém
Bevonás, díszítés	citromsárga fondán, saját színű fondán fecskendezése, apró marcipán díszek

A piskóta- vagy sand felvert kapszlit háromba vágjuk, összetöltjük citromos vajkrémmel. Dermesztés után téglalap, négyzet, háromszög vagy rombusz alapterületű darabokra vágjuk, megkenjük forró sárgabarackízzel, majd citromsárga színű fondánba mártjuk. Díszíthetjük saját színű fondán fecskendezésével, apró marcipán díszekkel.
A citromos minyon mintájára készíthetünk például epres, málnás, ribiszkés, mangós ízesítésű minyonokat, amelyeket a jellegüknek megfelelő színű fondánba mártunk.

Vajas minyon/párizsi vajas minyon	
Tészta	felvert vajas lap/csokoládés felvert vajas lap
Töltelék	gyümölcsíz/párizsi krém
Bevonás, díszítés	fondán, saját színű fondán fecskendezése

A vajas minyon készítése során 3 db felvert vajas lapot összetöltünk forró gyümölcsízzel (sárgabarack-, eper-, málna- vagy ribiszke íz), dermesztés után téglalap, négyzet vagy rombusz alapterületű darabokra vágjuk. Felületét megkenjük forró gyümölcsízzel, majd fehér vagy rózsaszínű fondánba mártjuk. Saját színű fondánnal fecskendezzük, és kristálycukorban megforgatott zselével díszítjük.

A párizsi vajas minyon csokoládés felvert vajas lap, párizsi krém és barna színű fondán felhasználásával készül.

A párizsi vajas minyon mintájára, csokoládés felvert vajas lap felhasználásával, kávés, mogyorós ízesítésű vajkrémmel töltve is készíthetünk minyonokat.

Kiszúrással készült minyonok

A vágással készült minyonok mindegyike kiszúrással is elkészíthető. Vannak azonban olyan minyonok, amelyeket hagyományosan csak kiszúrással készítünk. Ide tartozik a puncs és a gulyás minyon is.

Puncsminyon	
Tészta	piskótafelvert
Töltelék	puncstöltelék
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán

2 db vékony piskótalapot készítünk, az egyiket megkenjük forró gyümölcsízzel, szögletes keretet helyezünk rá, majd megtöltjük puncstöltelékkel. A puncstöltelék a puncstortánál leírtak szerint készül, csak a felvert lapot valamivel kisebb kockákra vágjuk.

A másik felvert lapot is megkenjük gyümölcsízzel, a töltelékre borítjuk, majd a betöltött süteményt néhány órán át préseljük. Préselés után kerek, sima szélű kiszúróval formázzuk, megkenjük forró sárgabarackízzel, majd rózsaszínű fondánba mártjuk.

Gulyás minyon	
Tészta	piskóta- vagy csokoládés felvert
Töltelék	csokoládés- vagy mandulás vajkrém, nemeshulladék
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán

A gulyás minyon készítéséhez 2 db piskóta-, vagy csokoládés felvert lap szükséges. Az egyik lapot vékonyan megkenjük csokoládés-, vagy mandulás vajkrémmel. Elegyengetjük rajta 2-3 cm vastagon a - nemes hulladékból és darabos pörkölt mandulával ízesített krémből készült - tölteléket, majd lefedjük a másik lappal.

519. ábra: Gulyás minyon: a töltelék elkészítése

520. ábra: A gulyás minyon töltése

Préselve dermesztjük, majd kör vagy ovális kiszúróval formázzuk. Felületét megkenjük forró sárgabarackízzel, majd csokoládés fondánba mártjuk. Fondán fecskendezésével és negyed pörkölt mandulával díszítjük.

521. ábra: A gulyás minyon kiszúrása

522. ábra: Gulyás minyon

Tésztahüvelyből készült minyonok

A tésztahüvelyből készült minyonok előállítása szintén munkaigényes, mivel a minyonok tésztáját egyenként sütjük, és egyenként is töltjük.

A tésztahüvelyből készült minyonok előállítása során felhasználhatunk egy, ill. két tésztahüvelyt.

Az egy tésztahüvelyből készülő minyonok lehetnek: **krém- és kúpminyonok**.

Egy tésztahüvelyből készült krémminyonok

Mogyorókrém minyon	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	mogyorós vajkrém
Bevonás, díszítés	barna színű fondán, pörkölt mogyoró

Az indiáner felvert tésztahüvelyekre félgömb alakban mogyorós vajkrémet adagolunk. Félig kifagyasztjuk, majd nyújtófával megtört, pörkölt mogyoróba forgatjuk. Dermesztés után barna színű fondánba mártjuk.
Mintájára készíthetünk dió-, mandula- és grillázs ízesítésű krémminyonokat.

Robertin minyon	
Tészta	pomponett felvert
Töltelék	gesztenyés vajkrém, sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán, zöld mandula

A pomponett tésztahüvelyekre félgömböket formázunk gesztenyés vajkrémből, a tetejére sárgabarackízt adagolunk. Dermesztés után rózsaszínű fondánba mártjuk, tetejét mandulával díszítjük.

523. ábra: Robertin minyon töltése

524. ábra: Robertin minyon

Vöröskereszt minyon	
Tészta	koki felvert
Töltelék	marcipános vajkrém
Bevonás, díszítés	fehér színű fondán, cukrozott cseresznye

A koki tésztahüvely felületére – simacsöves nyomózsák segítségével – félgömb alakban adagoljuk a marcipános vajkrémet. Félig kifagyasztjuk, majd tetejére negyedekbe vágott, piros cukrozott cseresznyéből keresztet alakítunk.

525. ábra: Cukrozott cseresznyével díszített vöröskereszt minyon

Dermesztés után hígított fehér fondánba mártjuk.

526. ábra: Vöröskereszt minyon

Mintájára készíthetünk:

- szilvapálinkás krémminyont: a marcipánt szilvapálinkával puhítjuk, felületére szilvapálinkába áztatott aszalt szilvát teszünk;
- narancslikőrös krémminyont: narancslikőr és cukrozott narancshéj felhasználásával;
- baracklikőrös krémminyont: barackpálinkával, aszalt sárgabarackkal.

A mártáshoz az ízesítésnek megfelelő színű fondánt használunk fel.

Egy tésztahüvelyből készült kúpminyonok

A kúpminyonok kétféle elven készülhetnek:

- a tésztahüvely domború felületére - nyomózsák segítségével - ízesített vajkrémből húzunk kúpot, vagy
- marcipánból vagy grillázsból készítünk kúpot, abba töltjük a krémet, majd koki-, pomponett- vagy indiáner tésztahüvely segítségével lezárjuk.

Dermesztés után a tölteléknek megfelelő színű fondánba mártjuk.

Gesztenyés kúpminyon	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	gesztenyés vajkrém
Bevonás, díszítés	fehér színű fondán, fondán fecskendezése csigavonalban

Az indiáner felvertből készült minyonaljra gesztenyés vajkrémből kúpot húzunk, majd dermesztjük. Célszerű a töltelékbe finomra áttört piskótamorzsát keverni, így a kúpok stabilabbak lesznek.

Dermesztés után fehér színű fondánba mártjuk, saját színű fondánnal, csigavonalban fecskendezve díszítjük.

527. ábra: Gesztenyés kúpminyon

A gesztenyés kúpminyon mintájára, különböző ízű vajkrémek felhasználásával, sokféle ízesítésben készíthetünk kúpminyonokat.

Két tésztahüvelyből készült minyonok

Csokoládés (gesztenyés, kávés, diós, mandulás, mogyorós) minyon	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán, saját színű fondán fecskendezése

A kihörzsölt indiáner hüvelyeket összetöltjük csokoládés vajkrémmel, dermesztjük. Dermesztés után felületüket megkenjük forró gyümölcsízzel, majd csokoládés fondánba mártjuk. Saját színű fondán fecskendezésével, felrakással díszítjük.

A csokoládés minyon mintájára, különböző ízesítésű vajkrémekkel, különböző ízű minyonokat készíthetünk, például gesztenyés, kávés, diós, mandulás, mogyorós, gyümölcsös.

528. ábra: Két tésztahüvelyes minyonok

A felvert hüvelyek nemcsak gömb, hanem csepp, szív, gyümölcs, állatfigura, stb. alakúak is lehetnek, amelyeket a jellegüknek megfelelő színű fondánba mártunk, fecskendezéssel, felrakással díszítünk.

529. ábra: Két tésztahüvelyes, állatfigurás minyonok

Buldenes minyon	
Tészta	habtészta
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán, tortadara

A habtésztából, simacsöves nyomózsák segítségével - zsírpapírral letakart vizes felületre - piskóta alakokat formázunk, porcukorral hintjük. A vizes felületre történő formázás következtében a tésztahüvelyek alja sütés után puha marad, így ki lehet hörzsölni.

530. ábra: A piskóta alakú habtészta hüvelyek formázása

Sütőlemezre áthelyezve, 140-150 °C-os sütőtérben tartjuk. Amikor a hab felületén vastag burok képződött, kivesszük a sütőből, kihörzsöljük, majd egy napig szárítjuk.

A hüvelyeket párizsi krémmel töltjük össze. Dermesztés után csokoládés fondánba mártjuk, tortadarába forgatjuk.

531. ábra: A habtészta hüvelyek töltése

532. ábra: Buldenes minyonok

Zsaponez (Japonaise) minyon	
Tészta	habtészta
Töltelék	pralinékrém
Bevonás, díszítés	barna színű fondán, szeletelt mandula

A japonaise (ejtsd: zsaponez) francia szó, jelentése: japán.

A habtészta hüvelyeket a buldenes minyonnál leírtak szerint készítjük el, azzal a különbséggel, hogy félgömb alakúra formázzuk.

A kihörzsölt, félgömb alakú habtészta hüvelyeket pralinékrémmel töltjük. Dermesztés után barna színű fondánba mártjuk, szeletelt pörkölt mandulában meghempergetjük.

533. ábra: A japonaise minyon mártása

534. ábra: Japonaise minyon

Burgonya minyon (kis burgonya)	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	diómarcipán, kakaópor

Az indiáner felvert hüvelyeket párizsi krémmel töltjük össze. A diómarcipánt vékonyra nyújtjuk, négyzet alakú darabokra vágjuk, felületét hígító cukoroldattal benedvesítjük, majd a töltött hüvelyeket a marcipánba burkoljuk. Kigömbölyítjük, kakaóporral panírozzuk.

535. ábra: Betöltött hüvelyek marcipánba történő burkolása

536. ábra: Burgonya minyon panírozása kakaóporban

Tetejét késsel, háromszög alakban bevágjuk.

537. ábra: Burgonya minyon

5.4.5. Omlós tésztából készíthető minyonok

Isli minyon	
Tészta	barna linzer
Töltelék	ribizliíz
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán, mandula

A barna linzertésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, 40 mm átmérőjű kiszúróval kerek lapokat szúrunk ki. Sütés után 3 lapocskát összetöltünk ribizliízzel. Megkenjük forró gyümölcsízzel, majd csokoládés fondánba mártjuk. Közepét félbevágott mandulával díszítjük.

538. ábra: Isli minyon

Orleáni (Orleansi) minyon	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	ribizliíz
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán, ribizlizselé korongok

Az isli minyonhoz hasonlóan készítjük, csak sárga linzertésztából. A kisült kerek lapocskákat ribizliízzel töltjük össze. Felületét megkenjük forró gyümölcsízzel, majd rózsaszínű fondánba mártjuk. Közepét ribizlizseléből formázott apró korongokkal díszítjük.

539. ábra: Orleáni minyon

Borzas minyon	
Tészta	sárga-, barna- vagy angol linzertészta
Töltelék	csokoládés- vagy mandulás vajkrém
Bevonás, díszítés	csokoládéforgács vagy szeletelt mandula, porcukor

A sárga-, barna- vagy angol linzertésztából apró kosárkákat készítünk. A kisült, kihűlt kosárkákra krémkúpot húzunk, csokoládés- vagy mandulás vajkrémből.

A csokoládés kosárkákat csokoládéforgácsban, a mandulásat szeletelt, pörkölt mandulában forgatjuk meg. Tetejét meghinthetjük porcukorral.

540. ábra: Mandulás borzas minyon

5.4.6. Minyon jellegű készítmények

A következő táblázat a minyon jellegű készítmények csoportosítását, legismertebb fajtáit foglalja össze.

Minyon jellegű készítmények		
Petit four	**Gesztenyemasszából készült**	**Marcipánból készült (fré)**
– sokféle változatban készült, apró sütemények	– gesztenyeszív – gesztenyés konyakmeggy	– bonbon fré – gyümölcs fré

Petit four (ejtsd: pöti fur)

A petit fours-ok egyetlen falatnyi, ízlésesen díszített, apró sütemények. Sokféle változatban készülnek, a legfontosabb közös tulajdonságuk az egészen kicsi méret. Főleg rendezvényekre, különleges alkalmakra készülnek.

541. ábra: Kiállításra készült petit fours-ok

A friss petit fours-ok leggyakrabban felvert tésztából készülnek, változatos töltelékekkel, például különböző ízesítésű vajkrémek, párizsi krém felhasználásával. Készülhetnek vágással, kiszúrással vagy tésztahüvelyből. Bevonóanyaguk fondán, felületüket fecskendezéssel, felrakással díszítjük.

A petit fours-ok készülhetnek különböző mousse-ok felhasználásával is, formába töltve, zselés betétek alkalmazásával.

Ide tartoznak az omlós tésztából készült mini gyümölcskosárkák is, amelyeket ízesített vajkrémmel töltünk, gyümölccsel díszítünk, zselével fényezünk.

542. ábra: Különböző alakú mini gyümölcskosárkák díszítése

543. ábra: Mini gyümölcskosárkák

Gesztenyemasszából készült minyon jellegű készítmények

A gesztenyemasszából készült minyon jellegű készítmények közé tartozik a gesztenyeszív és a gesztenyés konyakmeggy.

A **gesztenyeszív** készítése során a rummal ízesített gesztenyemasszából rudakat sodrunk, egyenlő darabokra vágjuk, felgömbölyítjük, majd szív alakokat formázunk. Először csokoládéba, majd dermedés után a szív szélesebb részét világosbarna fondánba mártjuk.

A **gesztenyés konyakmeggy** esetében a konyakos meggyet gesztenyepürébe burkoljuk, golyókká formázzuk. Rózsaszínű fondánba vagy csokoládéba mártjuk, tetejére csigavonalban fecskendezünk díszítést.

Marcipánból készült minyon jellegű készítmények

A marcipánból készült minyon jellegű készítmények közé tartozik a fré, amelynek alapanyaga az egyszeres tartós étkezési marcipán.

A fré lehet:

– bonbon fré (röviden fré),
– gyümölcs fré.

A **bonbon fré** készítése során a marcipánt – szeszesitallal, aszalt-, cukrozott gyümölcsökkel, magvakkal, kakaóporral stb. – ízesítjük, majd különböző alakú (pl. gömb, ovális, korong, szögletes) darabokra formázzuk. A jellegének megfelelő színű fondánba mártjuk, zsírpapírra helyezzük. Díszíthetjük saját színű fondán fecskendezésével, vagy felrakott díszítőelemekkel.

A **gyümölcs fré** készítése esetében a marcipánt – a gyümölcs ízének megfelelően – likőrrel ízesítjük, hengerré sodorjuk, 20-25 g tömegű darabokra vágjuk. Apró gyümölcs alakokra formázzuk, festjük és fényezzük. Készíthetünk alma, körte, narancs, citrom, banán, eper stb. formájú gyümölcs frét.

A frét a minyonokénál kisebb papírhüvelybe helyezzük.

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a minyonok legfontosabb általános jellemzői?*
2. *Milyen szempontok szerint, hogyan történik a minyonok csoportosítása? Nevezze meg az egyes csoportok jellemző képviselőit!*
3. *Egy rendezvényre a következő minyonokat kell készíteni: burgonya minyon, vöröskereszt minyon, Robertin minyon.*
   a) *Milyen tésztákat és töltelékeket kell készíteni, a felsorolt minyonokhoz?*
   b) *Hogyan történik a megnevezett tészták és töltelékek elkészítése?*
   c) *Milyen befejező, kikészítő műveleteket alkalmazunk a felsorolt termékek esetében?*
4. *Válaszoljon a következő – minyon jellegű süteményekre vonatkozó – kérdésekre!*
   a) *Melyek a minyon jellegű sütemények főbb csoportjai?*
   b) *Milyen minyon jellegű süteményeket készíthetünk omlós tésztából?*
   c) *Hogyan történik a gesztenyeszív elkészítése?*
   d) *Melyek a frék legfontosabb jellemzői?*

5.5. Desszertek

5.5.1. A desszertek általános jellemzése

A desszertek fogalma

A desszertek a minyonokkal rokon sütemények, összetételük és készítési módjuk hasonló. A minyonoktól csupán nagyságban térnek el, nagyobbak náluk.

A desszertek tésztája

– felvert vagy omlós tészta.

A desszertek tölteléke

– ízesített vajkrémek,
– gyümölcsízek, lekvárok.

A tejszínhabkrémmel készült desszerteket – rövidebb eltarthatóságuk miatt – külön csoportba, a tejszínhabos sütemények közé soroljuk.

A desszertek bevonóanyagai

– elsősorban fondán,
– gyümölcsös készítményeknél zselé.

A desszertek tömege

– általában 50-80 g.

A desszertek eltarthatósága

– 2 nap.
– Ez a fondánnal, illetve a zselével bevont desszertekre egyaránt vonatkozik. Két nap után nemcsak a fondános bevonat veszít tetszetősségéből, a hosszabb ideig tárolt zselébevonatú készítményeken a zselé összeszárad, megráncosodik, rágóssá válik.

544. ábra: Vegyes desszertek

5.5.2. A desszertek készítésének műveletei

A desszertek készítésének főbb műveletei:

- a tészta előkészítése,
- a desszertek töltése, dermesztése,
- a lapokból készült desszertek alakítása: felvágása vagy kiszúrása,
- a desszertek bevonása, díszítése.

A tészta előkészítése

A tészta előkészítése a minyonoknál leírtak szerint történik.

Az eltérések abból adódnak, hogy a desszertek nagyobbak. Így például a kapszlit mindig kétszer vágjuk át, a nagyobb hüvelyekbe nagyobb üreget hörzsölünk.

A desszertek töltése, dermesztése

A desszertek töltése a minyonokhoz hasonlóan történik.

- A papíron sütött felvert lapokból 3 vagy 4-et töltünk össze, vastagabban.
- A három lapra vágott, szögletes fémkeretben sütött felvert tésztát kétszer vastagabb krémréteggel töltjük.
- A kihörzsölt, nagyobb hüvelyekbe több krémet adagolunk, majd 2-2 darabot összeillesztünk.
- A betöltést követően a desszerteket hűtőben dermesztjük.

A desszertek alakítása

A lapokból vagy kapszliból készült desszertek alakítását kétféle módon végezhetjük:

- felvágással,
- kiszúrással.

Mindkét esetben a minyonoknál leírtak alapján járunk el.

A desszertek bevonása, díszítése

A desszerteket leggyakrabban fondánnal vagy zselével vonjuk be.

A fondánnal történő bevonás a minyonoknál leírtak szerint történik, azzal a különbséggel, hogy gyakoribb a magyar mártás alkalmazása.

A gyümölcsös desszertek bevonása zselével történik.

A zselé alapját képező gélképző anyagok lehetnek:

– algakivonatok (agar-agar, karragenátok, alginátok),
– zselatin,
– pektin.

A zseléoldatot a tanultak szerint elkészítjük. Felhasználás előtt kissé lehűtjük, hogy ne olvassza fel a vajkrémet.

A zselével történő bevonást többféle módon végezhetjük:

– Fényezéssel: ecsettel kenjük a zselét a gyümölccsel kirakott felületre.
– Öntéssel: a sütemény köré peremet készítünk, és ebbe öntjük a zseléoldatot.

A desszertek díszítése a minyonoknál leírtak szerint történik. A kész desszerteket papírhüvelybe csomagoljuk.

5.5.3. A desszertek csoportosítása, fajtái

A desszerteket - a minyonokhoz hasonlóan - tésztájuk és készítési módjuk alapján csoportosíthatjuk.

Tésztájuk alapján lehetnek:

– felvert-,
– omlós tésztából készült desszertek.

A felvert tésztából készült desszerteket - készítési módjuk alapján - tovább csoportosíthatjuk.

Megkülönböztetünk:

– vágással-,
– kiszúrással-,
– tésztahüvelyből készült desszerteket.

A következő táblázat a desszertek csoportosítását, legismertebb fajtáit foglalja össze.

Desszertek			
Felvert tésztából			Omlós tésztából
Vágással	Kiszúrással	Tésztahüvelyből (desszert fánkok)	– linzer koszorú – isler – gyümölcskosár – bécsi mandulás linzer – bécsi roló
– mogyoró-, – málnadesszert	– puncsdesszert	– diófánk desszert – Éva bomba – csokoládés tüskés – grillázskúp desszert	

5.5.4. Felvert tésztából készíthető desszertek

Vágással készült desszertek

Mogyoródesszert (csokoládés-, kávés-, diós-, mandulás desszert)	
Tészta	piskóta- vagy mogyorós felvert
Töltelék	mogyorós vajkrém
Bevonás, díszítés	fondán, saját színű fondán fecskendezése, mogyoró

3 db piskóta- vagy mogyorós felvert lapot összetöltünk mogyorópralinéval és rummal ízesített vajkrémmel. Dermesztés után téglalap alapterületű darabokra vágjuk, megkenjük forró sárgabarackízzel, majd mogyoróbarna fondánba mártjuk. Díszíthetjük saját színű fondán fecskendezésével, közepére pörkölt mogyorót helyezünk.

A mogyoródesszert mintájára készíthetünk csokoládés, kávés, diós, mandulás ízesítésű, vágott desszerteket.

Málnadesszert	
Tészta	sand felvert
Töltelék	málnás vajkrém
Bevonás, díszítés	zselé, gyümölcs

A sand felvertből készült kapszlit 2 lapra vágjuk, málna ízesítésű vajkrémmel töltjük. A töltést úgy végezzük, hogy az alsó lapra először csak egy kevés tölteléket kenünk, málnaszemekkel beborítjuk, ráadagoljuk a krém másik felét, majd ráhelyezzük a felső lapot.

A betöltött kapszli felületét is megkenjük a krémmel, kirakjuk málnaszemekkel, majd rózsaszínűre festett zselével bevonjuk.
Dermesztés után a süteményt felszeleteljük, alulról csokoládéba vagy rózsaszínű fondánba mártjuk.
A málnadesszert mintájára készíthetünk például eper- és meggydesszertet is. A gyümölcsös desszertek készítéséhez nemcsak friss gyümölcsöt, hanem befőtteket is felhasználhatunk.

Kiszúrással készült desszertek

A minyonokhoz hasonlóan, a vágással készült desszertek nagy része kiszúrással is elkészíthető. A puncsdesszert hagyományosan csak kiszúrással készül.

Puncsdesszert	
Tészta	piskótafelvert
Töltelék	puncstöltelék
Bevonás, díszítés	rózsaszínű fondán

A puncsdesszert hasonló módon készül, mint a puncsminyon. Az eltérés annyi, hogy vastagabb töltelékanyaggal készítjük, és nagyobb átmérőjű kiszúróval alakítjuk.

Tésztahüvelyből készült desszertek (desszert fánkok)

Diófánk desszert	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	rumos-diós vajkrém
Bevonás, díszítés	dióbarna színű fondán, dió

A kihörzsölt indiáner hüvelyeket összetöltjük rumos-diós vajkrémmel, dermesztjük. Dermesztés után felületüket megkenjük forró gyümölcsízzel, majd dióbarna színű fondánba mártjuk. Saját színű fondán fecskendezésével, doboscukorba mártott fél dióval díszítjük.

545. ábra: Diófánk desszert

A diófánk desszert mintájára, különböző ízesítésű vajkrémekkel, különböző ízű desszertfánkokat készíthetünk, például kávé-, mogyoró-, eper-, málna-, meggyfánk.

Éva bomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	konyakos meggyel ízesített vajkrém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, doboscukor, mandula

A kihörzsölt indiáner hüvelyeket konyakos meggyel ízesített vajkrémmel töltjük össze, dermesztjük. Dermesztés után vajkrémmel bevonjuk, szeletelt, pörkölt mandulában panírozzuk. Ismételt dermesztés után a tetejét doboscukorba mártjuk, apróra vagdalt, zöldre színezett mandulával szórjuk meg.

Egyszerűbb készítési mód, ha a krémmel bevont, mandulával panírozott felületet porcukorral hintjük meg.

Csokoládés tüskés	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	csokoládés vajkrém
Bevonás, díszítés	rokokó krém, tüskézés

A kihörzsölt indiáner hüvelyeket csokoládés vajkrémmel töltjük össze, dermesztjük. Dermesztés után felületét rokokó krémmel vastagon megkenjük, majd tüskézzük. A tüskézés során a krémet - kezünk vagy kés segítségével - csúcsosan felhúzzuk.

546. ábra: Csokoládés tüskés

Grillázskúp desszert	
Tészta	grillázskúp, indiáner-, pomponett- vagy koki felvert tésztahüvely
Töltelék	ízesített vajkrém
Bevonás, díszítés	fondán

Grillázsprés segítségével grillázskúpot készítünk.

A nagyobb méretű kúpok töltése a következőképpen történhet:

– a gyümölcsös fajtáknál először gyümölcsöt teszünk a kúpba, erre töltjük a krémet;

– csokoládés-, diós-, mogyorós-, kávés vajkrémmel töltött kúpokba rumba áztatott piskótadarabokat tehetünk.

A betöltött kúpokat koki-, pomponett- vagy indiáner tésztahüvely segítségével lezárjuk, dermesztjük.

Dermesztés után a tölteléknek megfelelő színű fondánba mártjuk.

5.5.5. Omlós tésztából készíthető desszertek

Linzer koszorú	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	dió, porcukor

A sárga linzertésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 80 mm átmérőjű, kerek, hullámos szélű kiszúróval lapokat készítünk. Minden második lapnak kiszúrjuk a közepét, felületüket megkenjük tojással, megszórjuk durvára vágott dióval. A lapokat 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Sütés után az alsó lapokra – nyomózsák segítségével – sárgabarackízt adagolunk, majd ráhelyezzük a porcukrozott felső lapokat.

A linzer koszorú felső lapját kevert omlós tésztából is készíthetjük. A kiszúrt alsó lapokra - csillagcsöves nyomózsák segítségével - koszorút fecskendezünk. Sütés után porcukrozzuk, majd a koszorú által határolt középső üreget forró sárgabarackízzel töltjük meg.

547. ábra: Linzer koszorú

Isler (Isli fánk)	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	ribizliíz (meggy- vagy vegyesíz)
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán, mandula

Az isler régiesebb neve isli fánk. Nevét a híres osztrák üdülő- és fürdőhelyről, Bad Ischl-ről kapta.

Az isler készítése során a barna linzertésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 80 mm átmérőjű, kerek, sima szélű kiszúróval lapokat készítünk. A kiszúrt lapokat 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Kihűlés után 2-2 lapot összetöltünk pikáns ribizli-, meggy- vagy vegyesízzel. Felületét megkenjük forró gyümölcsízzel, majd csokoládés fondánba mártjuk. Közepét szeletelt mandulával díszítjük.

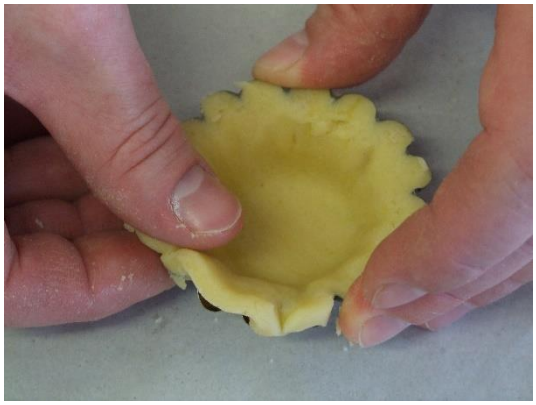
548. ábra: Isler csokoládés fondánba történő mártása

549.ábra: Isler

Gyümölcskosár	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	vaníliás-, gyümölcsös vajkrém vagy hidegen keverhető vaníliás puding
Bevonás, díszítés	csokoládé, gyümölcs, zselé

A sárga linzertésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, majd kerek, sima szélű kiszúróval lapokat szúrunk ki. A kerek lapokkal kibéleljük a desszertkosár formákat, alját megszurkáljuk, majd sütjük.

Sütés előtt a formákat megtölthetjük babbal. A bab megakadályozza, hogy a tészta sütés közben felpúposodjon.



550. ábra: A desszertkosár forma kibélelése

551. ábra: Gyümölcskosár megtöltése babbal

Sütés után a babot eltávolítjuk, a töltés előtt a kosarak belső felületét kikenjük csokoládéval.

552. ábra: Gyümölcskosár készítése - a kosár csokoládéval történő kikenése

Kihűlés után a kosarakat tölthetjük:

– főzött krémet tartalmazó vaníliás vajkrémmel,
– főzött krémet tartalmazó gyümölcsös vajkrémmel,
– hidegen keverhető vaníliás pudinggal.

A kosarak felületét beborítjuk gyümölccsel, majd zselével, két rétegben fényezzük.

553. ábra: A gyümölcskosár töltése

554. ábra: Gyümölcskosár készítése - zselével történő fényezés

555. ábra: Gyümölcskosár

A gyümölcskosarat készíthetjük úgy is, hogy a betöltött kosarat kívülről, a pereméig mártjuk csokoládéba.

A sárgalinzer tésztával kibélelt desszertkosár formákat kevert omlós, vagy makron tésztával is tölthetjük. A kisült kosarak felületét megkenjük lekvárral, gyümölccsel kirakjuk, majd zselével fényezzük.

Bécsi mandulás linzer	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	diópüré
Bevonás, díszítés	mandula, porcukor

A sárga linzertésztából ovális, hullámos szélű kiszúróval lapokat készítünk. Felét megkenjük tojással, megszórjuk szeletelt mandulával. Az összes lapot kisütjük.
Sütés után egy sima-, és egy mandulával megszórt lapot összetöltünk diópürével, majd vaníliás porcukorral hintjük.

556. ábra: Bécsi mandulás linzer

Bécsi roló	
Tészta	sárga- vagy barna linzertészta
Töltelék	rumos-diós vajkrém
Bevonás, díszítés	porcukor, dió

A sárga- vagy barna linzertésztát 4-5 mm vastagra kinyújtjuk, téglalap alakú darabokra vágjuk, rolócsőre tekerjük. Felületüket megkenjük tojással, meghintjük durvára vágott dióval, és sütjük. Kihűlés után a rolókat rumos-diós vajkrémmel töltjük, porcukorral hintjük. A rolók két végét darált dióba márthatjuk.
Mintájára készíthetünk gesztenyés rolót, gesztenyés vajkrémmel töltve.

Ellenőrző kérdések

1. *Hasonlítsa össze, a minyonok és a desszertek általános jellemzőit!*
2. *Nézzen utána, milyen desszertekkel találkozhatunk a cukrászdák kínálatában?*
3. *Egy rendezvényre omlós tésztából készíthető desszerteket kell előállítani.*
    a) *Milyen – omlós tésztából készíthető – desszerteket ismer?*
    b) *Hogyan történik – ezekhez a desszertekhez – az omlós tészta elkészítése, alakítása, sütése?*
    c) *Milyen befejező, kikészítő műveleteket alkalmazunk, a felsorolt desszertek esetében?*

5.6. Csemegék

5.6.1. A csemegék általános jellemzése

A csemegék fogalma

A csemegék azok a tartósabb cukrászsütemények, amelyeket csokoládéval vonunk be.
A jó minőségű csemegék készítéséhez nemesebb alapanyagokat – például csokoládét, mandulát, mogyorót, marcipánt, tejszínt, vajat – használunk fel, ezért drágább sütemények.
A csokoládéval történő bevonás miatt hosszabb ideig eltarthatók.

A csemegék tésztája

Általában felvert tésztából készülnek. A tésztát különböző anyagokkal – pl. olajos magvakkal, kakaóporral – dúsíthatjuk, ízesíthetjük. A nehéz felvertből készült csemegék eltarthatósági ideje hosszabb.

A csemegék tölteléke

- párizsikrém,
- ízesített párizsikrém (felhasznált ízesítőanyagok: kávé, mogyoró-, mandulapraliné, konyakmeggy, grillázs, cukrozott narancshéj),
- ritkábban pralinékrém.

A csemegék bevonóanyaga

- csokoládé, amely késlelteti a sütemények kiszáradását.

A csemegék tömege

- általában 50-80 g,
- készíthetünk úgynevezett mini (törpe, kis) csemegéket is, amelyeknek a tömege 30-40 g.

A csemegék eltarthatósága

- A tésztától, a töltelléktől, valamint a bevonás mértékétől függően 5-15 nap.

5.6.2. A csemegék készítésének műveletei

A csemegék készítésének főbb műveletei:

– a tészta előkészítése,
– a csemegék töltése, dermesztése,
– a lapokból készült csemegék alakítása: felvágása vagy kiszúrása,
– a csemegék bevonása, díszítése.

A tészta előkészítése

A csemegék legnagyobb része felvert tésztából készül.

A felvert tésztát süthetjük:

– tortakarikában vagy szögletes fémkeretben (kapszliban),
– lapnak kikenve: papírral ellátott, vagy olajozott-lisztezett sütőlemezen (doboslap),
– nyomózsákból formázott tésztahüvelyek formájában.

Tortakarikában vagy szögletes fémkeretben sütött felvert tésztáknál lehúzzuk a sütőpapírt, a tésztát kivágjuk a tortakarikából vagy keretből, a felületéről lesöpörjük a morzsát, majd 2 vagy 3 lapra vágjuk.

Papíron sütött felvert lapokról lesöpörjük a morzsát, lehúzzuk a sütőpapírt, ha szükséges, a lapok szélét egyenesre vágjuk. Szögletes doboslapoknál a felületről lesöpörjük a morzsát.

A nyomózsákból formázott tésztahüvelyeket leválasztjuk a sütőpapírról, ezután kihörzsöljük. A hüvelyeket összepárosítjuk, az alsónak talpat vágunk. Egy tésztahüvelyből készült csemegék esetében nincsen szükség a hüvelyek kihörzsölésére.

A csemegék töltése, dermesztése

A torta alakú, és a lapokból készült csemegéket a tortákhoz, szeletekhez hasonlóan töltjük.

Ha két tésztahüvelyt töltünk meg, akkor a kihörzsölt hüvelyekbe – nyomózsák segítségével – krémet adagolunk, majd 2-2 darabot összeillesztünk. Így töltjük a csemegebombákat.

Egy tésztahüvely felhasználása esetén – pl. a Tátra csúcs készítése során – a tésztahüvely domború felületére a krémből csúcsot húzunk.

557. ábra: Csemegebombák töltése

558. ábra: Tátra csúcs töltése

Csemegerolókat, hengereket úgy töltünk, hogy az egyik oldalon addig nyomjuk a krémet, míg a roló másik oldalán meg nem jelenik a töltelék. Így elkerülhetjük, hogy a közepe üres maradjon.

A betöltést követően a csemegéket hűtőben dermesztjük.

A csemegék alakítása

A lapokból készült csemegék alakítását kétféle módon végezhetjük: vágással és kiszúrással, a minyonoknál leírtak szerint.

Kiszúrással ritkábban készítünk csemegét, mert a kiszúrás munkaigényesebb, mint a felvágás, ezen kívül több hulladék keletkezik.

A csemegék bevonása, díszítése

A csemegék bevonása csokoládéval vagy bevonómasszával történik. A bevonás során általában mártjuk a süteményeket, a torta alakú csemegéket áthúzással is bevonhatjuk.

559. ábra: Csemegék bevonása - mártás

560. ábra: Csemegék bevonása - áthúzás

A csokoládét felhasználás előtt a tanultak szerint temperálni kell. A temperálás előtt a csokoládét kakaóvajjal hígíthatjuk.

A bevonómasszát nem kell temperálni, mivel a kakaóvaj helyett valamilyen más növényi zsiradékot használnak fel a készítése során.

A csemegéket részben vagy teljesen vonjuk be csokoládéval. A teljes felületén bevont csemegék eltarthatósága hosszabb, mivel a csokoládé megakadályozza a kiszáradásukat.

A csemegék díszítése történhet:

– Bevonás előtt (belső díszítés): pl. a krém fecskendezésével, tüskézésével, olajos magvakkal;

561. ábra: Csemegék díszítése bevonás előtt, fecskendezéssel

562. ábra: Csemegék díszítése bevonás előtt, tüskézéssel

– Bevonás után (külső díszítés): beszórással (pl. tortadara, mandula, grillázs), felrakással (pl. marcipánlap, csokoládé embléma, cukrozott gyümölcs), fecskendezéssel (termék nevének felírása, pl. Mokka, Bohém, Sacher).

563. ábra: Csemegék díszítése bevonás után, panírozással

564. ábra: Csemegék díszítése bevonás után, felrakással

565. ábra: Csemegék díszítése bevonás után, fecskendezéssel

A bevont, díszített csemegéket papírhüvelybe helyezzük.

5.6.3. A csemegék csoportosítása, fajtái

A csemegék többnyire felvert tésztából készülnek, így csoportosításuk az alakjuk, és a készítési módjuk szerint történik.

A csemegék csoportosítását a következő táblázat foglalja össze.

Csemegék					
Torta alakú	**Vágással kialakított**	**Kiszúrt csemegék**	**Csemege-csúcsok**	**Csemege-bombák**	**Csemege-hengerek**
Lúdláb-, Bambi csemege	Mokka-, Deák-, Bohém-, Sacher-, Napóleon-, Katalin-csemege	Velence csemege	Tátra-, Pálma csúcs	Tüskés bomba Royal bomba Szeszes meggyes bomba Mandulabomba Grillázsbomba	Grillázs-, Makron-, Kávés csemegehenger

5.6.4. Torta alakú csemegék

Lúdláb csemege	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	párizsi krém, konyakos meggy
Bevonás, díszítés	csokoládé, krémrózsa, konyakos meggy

A csokoládés felvert tortakarikát két lapra vágjuk (egy tortakarikából két lúdláb tortát tudunk készíteni), a tésztát tortakarikába helyezzük. A kihabosított párizsi krém egy részét – habkártya segítségével – belekenjük. Megszórjuk konyakos meggyel, a maradék krémet ráadagoljuk, majd a felületét késsel elsimítjuk.

566. ábra: Lúdláb csemege töltése

Dermedés után kivágjuk a tortakarikából, oldalát párizsi krémmel átkenjük, majd csokoládéval áthúzzuk. Szeletenként krémrózsával, konyakos meggyel díszítjük.

A bevonóanyag megszilárdulása után a lúdláb tortát felszeleteljük, így kapjuk a tortaszelet alakú lúdláb csemegét. Választópapírba csomagoljuk (vaxoljuk).

567. ábra: Lúdláb csemege

A lúdláb csemege eltarthatósági ideje rövidebb, mint a teljes felületükön bevont csemegéké.

Bambi csemege	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	krémrózsa, csokoládé

A csokoládés felvertből készült tortakarikát három lapra vágjuk, megtöltjük párizsi krémmel. Oldalát és felületét is megkenjük a krémmel, majd dermesztjük.

Dermesztés után szeletenként krémrózsával vagy macskakörmökkel díszítjük, majd felszeleteljük. Újabb dermesztés után a tortaszeleteket egyenként csokoládéba mártjuk.

568. ábra: Bambi csemege felszeletelése

569. ábra: Bambi csemege csokoládéba történő mártása

570. ábra: Bambi csemege rácsra helyezése

571. ábra: Bambi csemege

5.6.5. Vágással kialakított csemegék

Mokka csemege	
Tészta	felvert vajas lap
Töltelék	kávés párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, marcipán kávészem, „Mokka” felirat

3 db felvert vajas lapot összetöltünk nescaféval ízesített párizsi krémmel. Dermesztés után hosszúkás, téglalap alapterületű darabokra vágjuk, majd csokoládéba mártjuk.

Díszíthetjük csokoládé fecskendezésével, marcipánból formázott kávészemmel, „Mokka” felirattal.

Deák-csemege	
Tészta	deák felvert
Töltelék	mandulapralinéval ízesített párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

3 db deák felvert lapot összetöltünk mandulapralinéval ízesített párizsi krémmel. Dermesztés után téglalap vagy négyzet alapterületű darabokra vágjuk, tetejét párizsi krémmel díszítjük, majd újabb dermesztés után csokoládéba mártjuk.

Bohém-csemege	
Tészta	bohém felvert
Töltelék	mogyorópralinéval ízesített párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, „Bohém” felirat, mogyoró

3 db bohém felvert lapot összetöltünk mogyorópralinéval ízesített párizsi krémmel.

572. ábra: Bohém csemege töltése

Dermesztés után téglalap vagy négyzet alapterületű darabokra vágjuk, majd egyenként csokoládéba mártjuk.

A négyzet alapterületűre vágott változatát szeletelt pörkölt mogyoróval panírozzuk, tetejét „Bohém” felirattal díszítjük.

573. ábra: Bohém csemege

A hosszúkás, téglalap alapterületűre vágott bohém csemegét nem panírozzuk, csak felirattal látjuk el.

Sacher-csemege	
Tészta	sacher felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, „Sacher” felirat

Kapszliban sütött sacher felvertből készül, amelyet egy rétegben, párizsi krémmel töltünk meg. Dermesztés után téglalap vagy négyzet alapterületű darabokra vágjuk, majd csokoládéba mártjuk. „Sacher” felirattal vagy „Sacher” feliratos pasztillával díszítjük.

Napóleon-csemege	
Tészta	dobos felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, Napóleon-kalap utánzat marcipánból

5 db doboslapot összetöltünk párizsi krémmel.
Dermesztés után háromszög vagy téglalap alapterületű darabokra vágjuk, majd csokoládéba mártjuk. Díszíthetjük ún. Napóleon-kalap utánzattal, amit kinyújtott, recés nyújtóval mintázott, fehér marcipánból szúrunk ki.

Katalin-csemege	
Tészta	csokoládés kevert linzerlap
Töltelék	kávés párizsi krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, dió, csokoládé, mandula

2 db csokoládés kevert linzerlapot összetöltünk kávés párizsi krémmel, majd dermesztjük.
Dermesztés után hosszúkás, téglalap alapterületű darabokra vágjuk. Tetejét párizsikrém csíkkal díszítjük, durvára vágott, pörkölt dióba mártjuk. Ismételt dermesztés után csokoládéba mártjuk, közepére zöld mandulát szórunk.

5.6.6. Kiszúrással készült csemegék

Velence csemege	
Tészta	dobos felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, szeletelt mandula

4 vagy 5 db dobos felvert lapot összetöltünk párizsi krémmel, dermesztjük.
Dermesztés után sima szélű, ovális kiszúróval formázzuk, tetejét csokoládéba mártjuk. Oldalát megkenjük a krémmel, szeletelt pörkölt mandulával panírozzuk.

5.6.7. Csemegecsúcsok

Tátra csúcs	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	pálcika alakú mandula, csokoládé

Az indiáner felvert tésztahüvely domború felületére párizsi krémből csúcsot húzunk. A csúcsok oldalába 3-4 db, hosszában negyedbe vágott, pörkölt mandulát szúrunk.
Dermesztés után csokoládéba mártjuk.

574. ábra: Tátra csúcs díszítése

575. ábra: Tátra csúcs

Pálma csúcs	
Tészta	csokoládés felvert vajaslap
Töltelék	párizsi krém, durvára vágott mogyoróval dúsítva
Bevonás, díszítés	csokoládé, mandula

3 db csokoládés felvert vajaslapot összetöltünk durvára vágott, pörkölt mogyoróval dúsított párizsi krémmel, dermesztjük. Dermesztés után a betöltött tésztát 10 cm széles csíkokra vágjuk, majd közel háromszög alakú szeleteket alakítunk ki úgy, hogy a hegyénél 1-2 cm széles legyen.

576. ábra: A pálma csúcs töltése

577. ábra: A pálma csúcs felszeletelése

Csokoládéba mártjuk, tetejét pörkölt mandulával díszítjük.

578. ábra: Pálma csúcs

5.6.8. Csemegebombák

A csemegebombák indiáner felvert tésztahüvelyből készülnek, amelyeket a töltés előtt ki kell hörzsölni. A töltésre használt párizsi krémet ízesíthetjük, például olajos magvakkal, pralinéval, kávéval, konyakos meggyel, grillázzsal, cukrozott narancshéjjal. Alakjuk gömb, csomagolásuk papírhüvelybe történik.

Tüskés bomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	sajátkrém, csokoládé

2 db kihörzsölt indiáner tésztahüvelyt összetöltünk párizsi krémmel, dermesztjük.
Dermesztés után a felületét krémmel tüskézzük. Két ujjunk közé párizsi krémet fogunk, hozzányomjuk a hüvelyhez, és hirtelen elhúzzuk. Dermesztés után csokoládéba mártjuk.

579. ábra: A tüskés bomba tüskézése

580. ábra: Tüskés bomba

Royal bomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, tortadara

2 db kihörzsölt indiáner tésztahüvelyt összetöltünk párizsi krémmel, dermesztjük.
Dermesztés után csokoládéba mártjuk - rácsra helyezve megvárjuk, amíg a felesleges csokoládé lecsepeg - majd ét tortadarában panírozzuk.

581. ábra: Royal bomba

Gesztenyekrémmel töltve készíthetünk gesztenyés Royal bombát is, amelyet ét- és fehér tortadara keverékében panírozunk. Díszíthetjük félig csokoládéba mártott gesztenyeszívvel.
A gesztenyés Royal bomba eltarthatósági ideje rövidebb, mint a párizsi krémmel töltött bombáké.

582. ábra: Gesztenyés Royal bomba

Szeszes meggyes bomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	párizsi krém, szeszes meggy
Bevonás, díszítés	csokoládé, marcipánlap, piros cukrozott cseresznye

2 db kihörzsölt indiáner tésztahüvelyt összetöltünk párizsi krémmel, közepébe konyakos meggyet teszünk.

583. ábra: Szeszes meggyes bomba töltése

584. ábra: Szeszes meggyes bomba összeillesztése, körbekenése

Dermesztés után csokoládéba mártjuk. A marcipánt kinyújtjuk, felületét recés nyújtóval mintázzuk. Kerek kiszúróval virág alakokat szúrunk ki, amelyeket csokoládé segítségével ráragasztunk a tetőre. Középen piros cukrozott cseresznyével díszítjük.

585. ábra: Marcipánlap kiszúrása, felületre ragasztása

586. ábra: Szeszes meggyes bomba

Mandulabomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	mandulapralinéval ízesített párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, mandula

2 db kihörzsölt indiáner tésztahüvelyt összetöltünk mandulapralinéval ízesített párizsi krémmel, majd dermesztjük.

Dermesztés után csokoládéba mártjuk - rácsra helyezve megvárjuk, amíg a felesleges csokoládé lecsepeg - majd mandulában panírozzuk.

587. ábra: A mandulabomba panírozása a csokoládéba mártás után

A mandulabombát készíthetjük úgy is, hogy az összetöltött hüvelyek felületét krémmel megkenjük, mandulában panírozzuk, majd dermesztés után csokoládéba mártjuk.

588. ábra: A panírozott mandulabomba csokoládéba mártása

589. ábra: Különböző díszítésű mandulabombák

A mandulabomba mintájára készíthetünk mogyoróbombát is.

Grillázsbomba	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	grillázzsal ízesített párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, grillázs

2 db kihörzsölt indiáner tésztahüvelyt összetöltünk grillázzsal ízesített párizsi krémmel, majd dermesztjük. Dermesztés után csokoládéba mártjuk, kiszúrt grillázslappal díszítjük, közepére cukrozott cseresznyét teszünk.

A grillázsbombát készíthetjük úgy is, hogy az összetöltött hüvelyek felületét krémmel megkenjük, grillázstörmelékben panírozzuk, majd dermesztés után csokoládéba mártjuk.

5.6.9. Csemegehengerek

Grillázs csemegehenger	
Tészta	grillázs
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, tortadara

A grillázshenger készítése során a grillázst 2-3 mm vastagra nyújtjuk, téglalap alakú darabokra vágjuk, majd fahengerre csavarjuk. Kihűlés után párizsi krémmel töltjük, két végét csokoládéba, majd tortadarába mártjuk.

Kávés csemegehenger	
Tészta	rolómassza
Töltelék	kávés párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, tortadara

A kávés csemegehenger tésztája un. rolómassza.

A rolómassza ajánlott anyaghányada:

- egész tojás: 500 g
- liszt: 500 g
- porcukor: 400 g

A rolómassza készítése során a porcukrot elkeverjük a tojásokkal, hozzáadjuk a lisztet, majd zsírozott-lisztezett sütőlemezre vékonyan kikenjük. Félig megsütjük, téglalap alakú darabokra vágjuk, és forrón fahengerre tekerjük.

Kisütjük, majd az elkészült hengereket óvatosan lehúzzuk. Kihűlés után kávéval ízesített párizsi krémmel töltjük. Két végét csokoládéba és tortadarába mártjuk.

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a csemegék legfontosabb általános jellemzői?*
2. *Hogyan történik a csemegék csoportosítása? Melyek az egyes csoportok jellemző képviselői?*
3. *Milyen torta alakú csemegéket ismer? Hogyan történik ezeknek a csemegéknek az elkészítése?*

4. *Válaszoljon a következő, csemegebombák készítésére vonatkozó kérdésekre!*
    a) *Milyen tésztából készülnek a csemegebombák?*
    b) *Hogyan történik a megnevezett tészta elkészítése, alakítása, sütése?*
    c) *Milyen csemegebombákhoz használhatjuk fel az elkészült tésztát?*
5. *Hogyan történik a Bohém csemege készítése?*

5.7. Krémesek

5.7.1. A krémesek általános jellemzése

A krémesek fogalma

A krémesek gyors fogyasztásra készülő, tojáskrémmel töltött sütemények.

A krémesek tésztája

– vajas- vagy leveles tészta, valamint
– forrázott tészta.

A krémesek tölteléke

– sárgakrém, vagy
– tojáshabkrém.

A krémesek tömege

– általában 60-80 g.

A krémesek eltarthatósága

– 16-24 óra.

A sárgakrémmel töltött krémesek gyorsan romlanak, hiszen a krém – összetételénál fogva – kiváló táptalajt szolgáltat a mikroorganizmusok számára.

Ezért a krémesek készítése során különös gondot kell fordítani:

– a krém megfelelő hőkezelésére,
– a hűtőlánc biztosítására: az elkészült krémeseket hűtve kell tárolni, szállítani, értékesíteni.

5.7.2. A krémes sütemények csoportosítása, fajtái

A krémesek csoportosítása

A krémeseket – tésztájuk szerint – a következőképpen csoportosíthatjuk:

– vajas- vagy leveles tésztából készült krémesek: krémes, női szeszély, málnahabos, habroló:
– forrázott tésztából készült krémesek: képviselőfánk.

5.7.3. Vajas- vagy leveles tésztából készült krémesek

Krémes

A krémes meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása alapján: „A krémes olyan cukrászati sütemény, amely zsiradékkal készült leveles tésztából sütött lap(ok)ból, és a közéjük töltött lágy, vaníliás, főzött sárgakrémből áll. Négyzet vagy téglalap alakúra szeletelt, vaníliás porcukorral meghintett tetejű sütemény.”

Felhasználható összetevők

Leveles tésztához:

– búzaliszt,
– vaj (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal),
– víz,
– étkezési só,
– ecet vagy rum.

Főzött vaníliás sárgakrémhez:

– búzaliszt és (búza-, kukorica- vagy burgonya-) keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a váltható ki keményítővel),
– tej (min. 2,8% zsírtartalom),
– cukor,
– vaníliás cukor vagy vaníliarúd,
– tojássárgája,
– tojásfehérje.

Hintéshez:

– vaníliás porcukor.

A krémes készítésének műveletei:

- leveles tészta készítése,
- krémlap készítése,
- vaníliás sárgakrém készítése,
- krémes készítése: töltés, felvágás.

Leveles tészta készítése

- **Zsiradékalap készítése**: a zsiradék 80%-át a liszt 20%-ával eldolgozzuk, tömböt formázunk belőle, és hűtőben pihentetjük.
- **Alaptészta készítése, érlelése**: a maradék 80% lisztet a 20% zsiradékkal, sóval, hideg vízzel és ecettel (vagy rummal) addig gyúrjuk, míg el nem válik az üst falától vagy az asztal lapjától. Az így elkészített alaptésztát felgömbölyítjük, felületét bevágjuk, majd fólia alatt legalább 30 percet pihentetjük.
- **Zsiradékalap beburkolása, hajtogatások**: az érett tésztát kinyújtjuk, közepére helyezzük a zsiradékalapot, és beburkoljuk. Egy szimpla és egy dupla hajtogatást végzünk, a tésztát fóliába csomagoljuk, majd hűtőben legalább 60 percig pihentetjük. A pihentetés után még egy szimpla és egy dupla hajtogatást végzünk, majd a tésztát hűtőbe tesszük, és a feldolgozás előtt ismételten pihentetjük 60 percig.

Krémlap készítése

- A négyszer hajtogatott és pihentetett leveles tésztát 2-3 mm vékonyra nyújtjuk, sütőlemezre helyezzük, a lemezen túllógó széleket levágjuk, majd a felületét villával megszurkáljuk.
- A krémlapokat a sütőlemezen legalább 20 percig pihentetjük, majd gőzös sütőben, két ütemben, először 220 ^{o}C-on, majd 200 ^{o}C-on sütjük. A sütés addig tart, amíg halványsárga nem lesz, ill. ropogóssá nem válik a tészta.

Vaníliás sárgakrém készítése

- A lisztet a tej egy részével péppé keverjük.
- A többi tejet a vaníliával/vaníliás cukorral felforraljuk.
- A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük.
- A forró tejet állandó keverés közben a pépre öntjük, először a tojássárgája nélkül főzzük, majd hozzáadjuk az átkevert tojássárgáját, és addig főzzük, míg a krém pöfögni nem kezd.
- Ezután hevítés közben hozzáadjuk, és habverővel óvatosan belekeverjük a tojásfehérjehabot.

A krémes töltése, felvágása

- A krémlapot lemezre helyezzük, amelyre keretet teszünk. Színültig töltjük forró vaníliás sárgakrémmel.
- Kihűlés után ráhelyezzük a másik krémlapot.
- Megfordítjuk, így az alsó lap felülre kerül.
- A krémest körbevágjuk a keret mellett, a keretet lehúzzuk, négyzet vagy téglalap alakban felvágjuk, vaníliás porcukorral hintjük.

590. ábra: A krémes töltése

591. ábra: A krémes felvágása

592. ábra: Krémes

A krémes minőségi követelményei (MÉ előírása alapján)

- **Megjelenés**: négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között halványsárga krém, a legfelső lap vaníliás porcukorral megszórva.
- **Illat**: kellemes, enyhén vaníliás illatú, idegen illattól mentes.
- **Íz**: a harmonikus vanília íz kiérződik, a búzaliszt és a keményítő íze nem érződik, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek.
- **Állomány**: friss, lágy krém, roppanós tésztarétegek között; a krém tányéron, szobahőmérsékleten enyhén remegős.
- **Szín**: halványsárga krém, sült tésztalapok.

A krémes készítése során elkövethető hibák

- **Elfolyik a krémes**: a hiba oka, hogy nem főztük a sárgakrémet pöfögésig.
- **Nehéz-tömör a krémes**: ha a tojásfehérjehab szerkezete nem megfelelő (folyós vagy túlvert), illetve túl sokáig kevertük a habot a krémbe.
- **Csomós a krémes**: ha nem kevertük el csomómentesen a lisztet és a tejet, illetve a forró tej öntésekor nem jól kevertük el a pépet.
- **Égett a krémes**: ha a sárgakrémet a főzés során nem keverjük megfelelően, leég az edény aljára. Az égett, kozmás krémes fogyasztásra alkalmatlan.

Női szeszély

- Vajas- vagy leveles tésztából két krémlapot készítünk.
- **Almavelővel ízesített tojáshabkrémet** készítünk: a cukor 2/3 részét vízzel besűrítjük hólyagbuborék próbáig, közben a tojásfehérjét a cukor 1/3-ával és az almavelővel habbá verjük. A szörpöt vékony sugárban, állandó keverés mellett a habba csurgatjuk. A habot ezután kihűlésig tovább verjük.
- Az elkészült tölteléket az alsó lapra kenjük, ráhelyezzük a másik krémlapot.
- A felszeletelt süteményt porcukorral hintjük meg.

Málnahabos

- A női szeszélytől abban különbözik, hogy málnavelővel ízesített tojáshabkrémmel (málnahabkrémmel) töltjük.
- Az alsó lapra kenjük a málnahabkrémet, ráhelyezzük a másik krémlapot, felszeleteljük, porcukorral hintjük meg.
- Mintájára készíthetünk: eper-, meggy-, ribizli-, sárgabarackhabos süteményeket.
- A tojáshabos sütemények nemcsak gyümölcsös változatban készülhetnek. A tojáshabkrém további ízesítésével készíthetünk csokoládé-, kávé-, mogyoróhabos süteményeket is.

Habroló

- A vajas tésztát 3 mm vékonyra kinyújtjuk, 3 cm széles csíkokra vágjuk, lekenjük tojással, majd feltekerjük enyhén kúpos habrolócsőre.
- Sütés után a rolókat még melegen lehúzzuk a csőről.
- A kihűlt rolókat tojáshabkrémmel betöltjük, porcukrozzuk.

5.7.4. Forrázott tésztából készült krémesek

Ismétlés

1. *Hogyan történik a forrázott tészta elkészítése?*
2. *Milyen hibákat követhetünk el a forrázott tészta készítése során?*

Képviselőfánk

– A forrázott tésztából készült hüvelyek felső ¼ részét levágjuk, majd a tésztahüvelyeket - csillagcsöves nyomózsák segítségével - megtöltjük sárgakrémmel. A töltést úgy végezzük, hogy a krémmel megtöltött üreg fölé körkörösen még egy krémréteget adagolunk.
– A levágott tetőt a töltelékre helyezzük, porcukorral hintjük.

593. ábra: A képviselőfánk töltése

594. ábra: Képviselőfánk

Feladat

A következő vázlat segítségével ismertesse a képviselőfánk készítésének műveleteit!

a) a forrázott tészta készítése, alakítása, sütése;

b) a sárgakrém készítése;

c) a képviselőfánk töltése, díszítése.

Gyűjtse össze, hogy milyen hibákat követhetünk el a képviselőfánk készítése során? Hogyan lehet ezeket a hibákat megelőzni, illetve kijavítani?

5.8. Tejszínhabos sütemények

5.8.1. A tejszínhabos sütemények általános jellemzése

A tejszínhabos sütemények fogalma

Tejszínhabos süteményeknek nevezzük a tejszínhabkrémmel töltött süteményeket.

A tejszínhabos sütemények tésztája

- felvert-,
- forrázott-,
- vajas- vagy leveles tészta.

A tejszínhabos sütemények tölteléke

- különböző ízesítésű tejszínkrémek.

A tejszínhabos sütemények bevonóanyagai

- tejszínhabkrém,
- csokoládé,
- fondán,
- zselé,
- doboscukor.

A tejszínhabos sütemények tömege

- általában 60-80 g

A tejszínhabos sütemények eltarthatósága

- 16-24 óra
- A tejszínkrémmel töltött sütemények – a krémesekhez hasonlóan – gyorsan romlanak, ezért a készítésük során különös gondot kell fordítani a hűtőlánc biztosítására, a tárolás, a szállítás és az értékesítés során.

5.8.2. A tejszínhabos sütemények csoportosítása, fajtái

A tejszínhabos sütemények csoportosítása

A tejszínhabos sütemények csoportosítása a tésztájuk szerint történik.

Készülhetnek:

– felvert,

– forrázott,

– vajas- és leveles tésztából.

A felvert tésztából készíthető tejszínhabos süteményeket készítési módjuk, formájuk alapján tovább csoportosíthatjuk, így készíthetünk:

– tejszínes tortákat,

– tejszínes szeleteket,

– tejszínes tekercseket,

– tejszínes desszertek.

A következő táblázat a tejszínhabos sütemények csoportosítását, legismertebb fajtáit foglalja össze.

Tejszínhabos sütemények	
Felvert tésztából	
– **Tejszínes torták**	Oroszkrém torta, Fekete-erdő torta Tejszínes gyümölcstorta, Tejszínes gesztenyetorta Tejszínes túró-, tejszínes joghurttorta Charlotte-torta, Malakoff-torta, Kastélytorta
– **Tejszínes szeletek**	Rigójancsi, Tiramisu szelet, Somlói galuska
– **Tejszínes tekercsek**	
– **Tejszínes fánkok (tejszínes desszertek)**	Indiánerfánk Tejszínes kávé-, dió-, mogyoró-, gesztenyefánk Tejszínes gyümölcsfánkok, Tejszínes kagyló
Forrázott tésztából	
	Tejszínes képviselőfánk, Ekler-fánk, Profiterol
Vajas-, illetve leveles tésztából	
	Franciakrémes, Habroló

5.8.3. Felvert tésztából készíthető tejszínhabos sütemények

Tejszínes torták

A tejszínes torták készítésének első lépése, hogy a kisült felvert tésztát előkészítjük a töltésre. A tészta előkészítésének műveletei megegyeznek a tortáknál leírtakkal.

A tejszínes tortákat tortakarikában töltjük. A tortakarikát belülről zsírpapírral kibéleljük, belehelyezzük az alsó lapot. A tölteléket az alsó lapra adagoljuk, majd habkártya segítségével egyenletesen elkenjük. A lapokat és a tölteléket egymásra rétegezzük, majd a betöltött tortát hűtőben dermesztjük.

Dermesztés után a tortakarikát eltávolítjuk, majd a tortát a jellegének megfelelően bevonjuk, díszítjük. Felszeletelés után a tortaszeleteket választópapírba csomagoljuk.

A következőkben a fontosabb tejszínes torták készítésével fogunk megismerkedni.

Oroszkrém torta	
Tészta	piskóta- vagy sand felvert
Töltelék	oroszkrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab, szeletelt mandula, cukrozott gyümölcs, cukrozott narancshéj, csokoládépasztilla

A tésztát 3 lapra vágjuk, a lapokat rummal meglocsoljuk. Az alsó lapot papírral bélelt tortakarikába helyezzük, egy réteg oroszkrémet teszünk rá, és a második lappal befedjük. A műveletet megismételjük. A torta tetejét is megkenjük a krémmel, majd hűtőben dermesztjük.

595. ábra: Az oroszkrém torta töltése

A dermesztést követően a tortakarikát levesszük, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük. Oldalát fűrészkártyával mintázzuk, az alsó részét szeletelt mandulával panírozhatjuk. Szeletenként - csillagcsöves nyomózsák segítségével - cukrozott tejszínhabbal díszítjük. A habrózsákat cukrozott narancshéj, cukrozott gyümölcs vagy csokoládé pasztilla felrakásával díszíthetjük.

596. ábra: Az oroszkrém torta díszítése

597. ábra: Oroszkrém torta

Fekete-erdő torta	
Tészta	csokoládés- vagy sacher-felvert
Töltelék	főzött meggytöltelék cseresznyepálinkás fehér tejszínhabkrém csokoládés- vagy kakaós tejszínkrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab, tortadara, cukrozott gyümölcs vagy konyakos meggy, csokoládéforgács

A Fekete-erdő torta német eredetű tejszínes tortafajta. Az 1930-as évektől kezdve terjedt el elsősorban Németországban, manapság az egész világon ismerik.

A csokoládés felvert tortakarikát 3 lapra vágjuk, a lapokat cseresznyepálinkával meglocsoljuk. Az alsó lapot papírral bélelt tortakarikába helyezzük.

Elkészítjük a háromféle tölteléket:

- **Főzött meggytöltelék:** a búzakeményítőt kevés befőttlével csomómentesre keverjük, a többi befőttlevet és meggyet a cukorral felforraljuk, ráöntjük a pépre, majd besűrítjük. Tálcára kiterítjük, hűtjük.
- **Cseresznyepálinkás fehér tejszínhabkrém**: a porcukorra cseresznyepálinkát öntünk, hozzáadjuk a zselatinoldatot, majd tejszínhabbal lazítjuk.
- **Kakaós tejszínkrém**: a kakaóport vízzel, porcukorral, és a langyos zselatinoldattal csomómentesre keverjük, majd tejszínhabbal lazítjuk.

A három krémet 3 simacsöves nyomózsákba töltjük, majd felváltva köröket alakítunk a csokoládés piskótalapra.

Ráhelyezzük a középső lapot, majd a műveletet megismételjük. A következő réteg töltése során ügyeljünk arra, hogy a kakaós tejszínkrém fölé fehér tejszínhabkrém kerüljön, a meggyes töltelék pedig ne kerüljön kívülre, mert szeleteléskor kifolyik a tésztából. A tortát hűtőben dermesztjük.

598. ábra: Fekete-erdő torta töltése

A dermesztést követően a tortakarikát levesszük, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük. Oldalát fűrészkártyával mintázzuk, az alsó részét ét tortadarával panírozhatjuk. Szeletenként - csillagcsöves nyomózsák segítségével - cukrozott tejszínhabbal díszítjük. A habrózsákat konyakos meggyel vagy cukrozott gyümölccsel díszítjük. Közepét dúsan megszórjuk csokoládé forgáccsal.

599. ábra: Fekete-erdő torta vágási felülete

600. ábra: Fekete-erdő torta

Tejszínes gyümölcstorta	
Tészta	piskóta- vagy sand felvert
Töltelék	gyümölcsös tejszínkrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab vagy zselé, gyümölcs

Sokféle ízben készülhet, például málna, eper, áfonya, sárgadinnye, ananász, körte, ribizli, citrom, barack stb.

Több változatban készíthetjük:

– A piskóta vagy sand felvertből készült tortakarikát két részre vágjuk. Az alsó lapot papírral bélelt tortakarikába helyezzük, egy réteg gyümölcsös tejszínkrémet kenünk el rajta, kirakjuk gyümölccsel, rátesszük a maradék krémet, majd lefedjük a felső lappal. Háromba vágott tortakarikába is tölthetjük a krémet. A betöltött tortát hűtőben dermesztjük.

  A dermesztést követően a tortakarikát levesszük, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük. Tetejére habrózsát fecskendezünk, minden szeletet egy-egy szem gyümölccsel díszítünk.

– A másik készítési mód szerint, egy fél piskóta vagy sand felvert lapra ráhelyezzük a tortakarikát, színültig töltjük gyümölcsös tejszínkrémmel, majd hűtőben dermesztjük.

  Dermedés után a torta tetejét kirakjuk gyümölccsel, bevonjuk zselével. A zselé dermedése után eltávolítjuk a tortakarikát.

Tejszínes gesztenyetorta	
Tészta	csokoládés felvert
Töltelék	gesztenyés tejszínhabkrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab, gesztenyeszív, gesztenyemassza

A csokoládés felvert tortakarikát 3 lapra vágjuk, majd papírral bélelt tortakarikában megtöltjük gesztenyés tejszínkrémmel. A torta tetejét is megkenjük a krémmel, majd hűtőben dermesztjük. A dermesztést követően a tortakarikát eltávolítjuk, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük. Oldalát fűrészkártyával mintázzuk, szeletenként tejszínhabrózsákkal, gesztenyeszívekkel díszítjük, tetejét megszórhatjuk áttört gesztenyemasszával.

601. ábra: Tejszínes gesztenyetorta

Mintájára diós, mogyorós, kávés, csokoládés tejszínkrémtortákat is készíthetünk.

Tejszínes túrótorta	
Tészta	piskótafelvert
Töltelék	tejszínes túrókrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab vagy zselé, gyümölcs

Több változatban készíthetjük:

– A tortakarikát két részre vágjuk, az alsó lapot papírral bélelt tortakarikába helyezzük, tejszínes túrókrémet töltünk rá, majd a második lappal befedjük. Hűtőben dermesztjük.
A dermesztést követően a tortakarikát eltávolítjuk, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük, szeletenként habrózsával, gyümölccsel díszítjük.

– A másik készítési mód szerint, egy fél piskótafelvert lapra ráhelyezzük a tortakarikát, színültig töltjük tejszínes túrókrémmel, majd hűtőben dermesztjük.
Dermedés után a torta tetejét kirakjuk gyümölccsel, bevonjuk zselével.

602. ábra: Tejszínes túrótorta

603. ábra: Tejszínes túrótorta vágási felülete

Tejszínes joghurttorta	
Tészta	piskótafelvert
Töltelék	joghurtos tejszínkrém
Bevonás, díszítés	zselé, gyümölcs

Hasonló módon készül, mint a tejszínes túrótorta.

– Egy fél piskótafelvert lapra ráhelyezzük a tortakarikát, színültig töltjük joghurtos tejszínkrémmel, majd hűtőben dermesztjük.

604. ábra: A tejszínes joghurttorta töltése

– Dermedés után a torta tetejét kirakjuk gyümölccsel, bevonjuk zselével. Készíthetjük úgy is, hogy a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük, szeletenként habrózsával, gyümölccsel díszítjük.

605. ábra: Tejszínes joghurttorta

Charlotte-torta	
Tészta	piskótafelvertből készült, ízes rolád szeletek
Töltelék	Bajorkrém (vaníliás vagy gyümölcsös)
Bevonás, díszítés	zselé vagy sárgabarackíz

A Charlotte-torta félgömb alakú formába töltött sütemény.

Készítésének első lépéseként a piskótafelvert lapból ízes roládot töltünk.

A kapott roládot 1 cm vastag szeletekre vágjuk, majd segítségükkel a félgömb alakú, fóliával kibélelt forma belső felületét kirakjuk. A forma mélyedését vaníliás- vagy gyümölcsös Bajor krémmel töltjük, a megtöltött formát egy kerek piskótalappal lezárjuk, majd a betöltött süteményt hűtőben dermesztjük.

Dermedés után kiborítjuk a formából, felületét zselével fényezzük, vagy megkenjük forró sárgabarackízzel.

606. ábra: Charlotte-torta

Malakoff-torta	
Tészta	2 db kerek, piskótafelvert lap, babapiskóta
Töltelék	Malakoff-krém (vaníliás tejszínkrém)
Bevonás, díszítés	tejszínhab, szeletelt mandula, babapiskóta

A Malakoff-tortához 2 db kerek piskótafelvert lapot, valamint babapiskótát sütünk.

Az egyik piskótafelvert lapot tortakarikába helyezzük.

Elkészítjük a Malakoff-krémet. Vaníliás pudingkrémet főzünk, a kihűlt pudingkrémet konyakkal ízesítjük, hozzáadjuk a tejszínhabot és a langyos zselatinoldatot.

A tortakarikába helyezett piskótafelvert lapra egy réteg Malakoff-krémet töltünk rá, a krémre konyakba áztatott babapiskótákat helyezünk. A krém, és a babapiskóták váltakozásával színültig töltjük a formát, majd a másik piskótafelvert lappal lezárjuk.

A dermesztést követően a tortakarikát eltávolítjuk, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük. Oldalát szeletelt mandulával panírozzuk, szeletenként tejszínhabrózsával és apró babapiskótával díszítjük.

Kastélytorta	
Tészta	csokoládés-diós felvert lap
Töltelék	tejszínes karamellkrém
Bevonás, díszítés	tejszínhab, tortadara, csokoládépasztilla, csokoládéforgács

A kastélytortához csokoládés-diós felvertet készítünk, az olvasztott étcsokoládét a felvert tojássárgájához csurgatjuk, a darált diót a liszttel elkeverve adjuk a tésztához. Zsírozott-lisztezett lemezre 6 db kerek lapot kenünk ki, majd 180-200 °C-on sütjük.

607. ábra: Kastély felvert készítése - az olvasztott étcsokoládé adagolása

608. ábra: Kastély felvert készítése - a darált dió és a liszt keverékének adagolása

609. ábra: Kastély felvert alakítása

A tejszínes karamellkrém készítésének lépései:

– a cukrot aranybarnára karamellizáljuk, forró tejszínnel felöntjük, felfőzzük, majd lehűtjük;
– a karamellt kevés tejszínhabbal lazítjuk, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot és a többi tejszínhabot.

A 6 lapot – tortakarika segítségével – összetöltjük tejszínes karamellkrémmel, majd a betöltött tortát hűtőben dermesztjük.

610. ábra: Kastélytorta töltése

A dermesztést követően a tortakarikát eltávolítjuk, a torta felületét cukrozott tejszínhabbal lekenjük, oldalát tortadarával panírozzuk. Szeletenként tejszínhabrózsákkal, csokoládépasztillával díszítjük, közepét megszórhatjuk csokoládéforgáccsal.

611. ábra: Kastélytorta

Tejszínes szeletek

A tejszínes szeleteket felvert lapokból vagy szögletes fémkeretben sütött tésztákból készítjük. A töltéshez szögletes keretet, ill. alagútformát is használhatunk. A felvert tészta fajtája, a tejszínkrém ízesítése, a töltés módja, és a szelet alakja szerint sokféle tejszínes szeletet készíthetünk. A tejszínes torták többsége szeletként is elkészíthető.

Rigójancsi	
Tészta	kakaós piskótafelvert
Töltelék	csokoládés tejszínkrém
Bevonás, díszítés	étcsokoládé

A Rigójancsi meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása alapján: „A rigójancsi két, vajjal készült kakaós piskótafelvert lap közé betöltött, csokoládés tejszínhabból álló, kb. 7-8 cm magas sütemény. A sütemény magasságának 3/4 részét a töltelék teszi ki. A krém jellegzetessége, hogy tejszínhabra számítva 30% csokoládét tartalmaz. A felső kakaós piskótafelvert lap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.”

Felhasználható összetevők

Kakaós piskótafelvert laphoz:

- tojássárgája, tojásfehérje,
- cukor,
- búzaliszt,
- kakaópor (min. 20% zsírtartalom),
- vaj (min. 80% zsírtartalom).

A kakaó aránya a liszt mennyiségének minimum 10%-a.

Rigójancsi krémhez:

- tejszín (min. 30% zsírtartalmú),
- étcsokoládé (min. 50% kakaó szárazanyag-tartalom),
- porcukor.

Bevonathoz:

- étcsokoládé (min. 50% kakaó szárazanyag-tartalom)

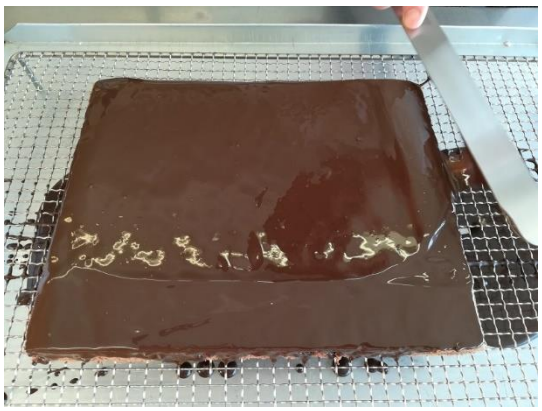
A Rigójancsi ajánlott anyaghányada

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása szerint.

A Rigójancsi készítésének műveletei

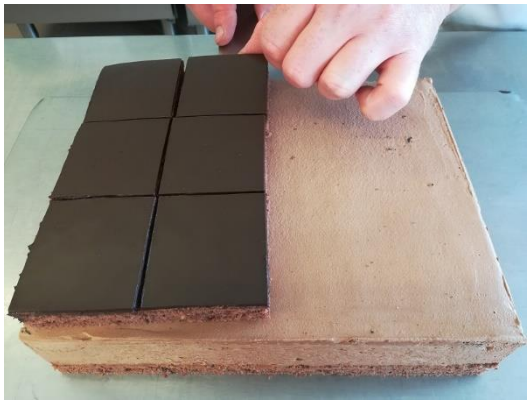
- **Kakaós piskótafelvert lap készítése:** a kakaós piskótafelvertet a tanult módon elkészítjük. Sütőpapírral fedett sütőlemezre 1,5 cm vastagságban, téglalap alakúra kikenjük, majd 200 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.
- **Rigójancsi krém (csokoládés tejszínkrém) készítése:** az olvasztott étcsokoládét kevés tejszínhabbal és porcukorral összekeverjük, majd a többi habbal óvatosan lazítjuk.
- **Rigójancsi készítése:** Az egyik csokoládés felvert lapra szögletes keretet teszünk, és színültig töltjük csokoládés tejszínkrémmel. A felső lapot áthúzzuk temperált étcsokoládéval. Dermedés után a csokoládéréteget 6x6 cm-es négyzetekre osztjuk, a felvert lapot félig átvágjuk. A keretet lehúzzuk, rácsúsztatjuk a felső lapot, majd felszeleteljük.

612. ábra: Rigójancsi töltése



613. ábra: A felső lap áthúzása csokoládéval

614. ábra: A felső lap felszeletelése



615. ábra: A felső lap felhelyezése

616. ábra: Rigójancsi

Tiramisu szelet	
Tészta	piskótafelvert lap, babapiskóta
Töltelék	tiramisu krém
Bevonás, díszítés	tejszínhab, kakaópor

A tiramisu (ejtsd: „tíramiszu”) Olasz eredetű desszert, amely eredetileg babapiskóta, feketekávé, mascarpone sajt, tojássárgája, cukor és kakaópor felhasználásával készült.

A tiramisu olasz kifejezés átvitt értelmű jelentése „dobj fel”, amely a koffeintartalmú kávéra, és a kakaóra utal. Manapság már sokféle változatban készítik az egész világon.

A tiramisu szelet készítésének műveletei

- **2 db piskótafelvert lap és babapiskóta sütése.**
- **Tiramisu krém készítése:** a tojássárgáját a cukorral 75 °C-ig melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. A habbá vert tojássárgájához hozzáadjuk a mascarpone sajtot, majd a simára kevert krémet a felvert tejszínhabbal lazítjuk. A krémet rummal és kevés sóval ízesíthetjük.
- **Töltés:** az egyik piskótalapra szögletes keretet teszünk, félig megtöltjük a krémmel. A babapiskótákat rummal ízesített feketekávéba mártjuk, szorosan egymás mellé helyezve befedjük a krémet. Újból egy réteg krémet, majd egy piskótalapot teszünk rá, dermesztjük.
- **Díszítés:** dermedés után tejszínhabbal díszítjük, kakaóporral hintjük.

617. ábra: Tiramisu szelet töltése

618. ábra: Tiramisu szelet

Somlói galuska	
Tészta	piskóta- és csokoládés felvert lap
Töltelék	sárgakrém
Bevonás, díszítés	csokoládés öntet, tejszínhab

Történelem

A somlói galuska a magyar cukrászat egyik legismertebb terméke. Az eredeti recept szerint háromféle felvertből készül (piskóta, kakaós, diós), csokoládés öntettel, és tejszínhab díszítéssel. Az 1950-es évek végén a Gundel étterem főpincére, Gollerits Károly újításként adta be a somlói galuskát, a megvalósítás azonban Szőcs József Béla cukrászmester érdeme volt. A nevet is ő adta a süteménynek, a fóti Somlyó nevű dombról.

Az új desszertet az 1958-as Brüsszeli Világkiállításon mutatták be, nagy sikerrel. Somlói azért lett a neve, mert Brüsszelben valaki véletlenül lehagyta az „y" betűt a díjnyertes somlyói galuska nevéből. Így végül somlói galuska néven került be a gasztronómiába.

Készítéséhez 2 db csokoládés felvert lap, és 1 db piskótafelvert lap szükséges. A lapokat sütés előtt megszórjuk durvára vágott dióval.

A lapok töltése keretben történik:

– Alulra egy csokoládés felvert lapot helyezünk, amelyre egy réteg sárgakrémet töltünk.
– Befedjük a piskótafelvert lappal, amelyet rumos leiter cukorral meglocsolunk.
– Ismét egy réteg sárgakrémet töltünk rá, majd befedjük a másik csokoládés lappal.
– A felső lapot is meglocsoljuk a rumos leiter cukorral, lekenjük a krémmel, majd a betöltött süteményt dermesztjük.

619. ábra: A somlói galuska töltése

Dermesztés után adagolása kétféleképpen történhet:

– ülőfogyasztás esetén fagylaltadagoló kanállal tányérra adagoljuk,

– elvitel esetén hosszúkás alakú darabokra vágjuk, majd fedeles műanyag dobozokba tesszük.

Csokoládés öntettel meglocsoljuk, tejszínhabbal díszítjük.

620. ábra: Somlói galuska

621. ábra: Elvitelre készült somlói galuska

A csokoládés öntet ajánlott anyaghányada:

– tej: 3000 g

– kristálycukor: 750 g

– krémpor: 140 g

– kakaópor: 180 g

– rum, tejszín: ízlés szerint

A krémport és a kakaóport, a tej egy részével csomómentes péppé keverjük. A többi tejet a cukorral felforraljuk, ráöntjük a pépre, majd forráspontig hevítjük. Kihűlés után rummal, tejszínnel ízesítjük.

622. ábra: A csokoládés öntet ízesítése rummal

Feladat

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírásának tanulmányozása után válaszoljon a következő, Rigójancsira vonatkozó kérdésekre!

1. *Milyen arányban vannak jelen az egyes összetevők (kakaós piskótafelvert, tejszínhab, étcsokoládé, porcukor, étcsokoládé bevonáshoz) a Rigójancsiban?*
2. *Milyen érzékszervi jellemzőkkel (megjelenés, illat, íz, állomány) rendelkezik a Rigójancsi?*
3. *A következő vázlat segítségével ismertesse a Rigójancsi készítésének műveleteit!*
    a) *kakaós piskótafelvert lap készítése;*
    b) *Rigójancsi krém készítése;*
    c) *Rigójancsi készítése.*
4. *Ismételje át, hogyan történik az étcsokoládé temperálása a Rigójancsi készítése során! Mi a csokoládé temperálásának célja ebben az esetben?*
5. *Gyűjtse össze, hogy milyen hibákat követhetünk el a Rigójancsi készítése során? Hogyan lehet ezeket a hibákat megelőzni, illetve kijavítani?*

Tejszínes tekercsek

Különböző felvertek és tejszínkrémek felhasználásával sokféle tejszínes roládot készíthetünk. A tejszínkrém – vágáskor történő – deformálódása miatt azonban a gyakorlatban ritkábban készítjük.

Töltésük alapvetően kétféleképpen történhet:

– A felvert lapot a tejszínkrémmel megkenjük, feltekerjük, majd dermesztjük.
– Vékony felvert lapot készítünk, majd egy zsírpapírba burkolt sodrófával együtt úgy tekerjük fel, hogy a sodrófa középre kerüljön. Dermesztés után a sodrófát kihúzzuk a tekercs közepéből, helyét megtöltjük tejszínkrémmel.

A betöltött roládokat tejszínhabbal, felrakással, panírozással díszítjük. Dermesztés után szeleteljük, és választópapírba csomagoljuk.

Tejszínes desszertek

A tejszínes desszertek alapvetően lehetnek:

– tejszínes fánkok,
– formában készült monodesszertek.

Tejszínes fánkok

A tejszínes fánkok indiáner felvertből készülnek, bevonóanyaguk a fondán, hasonlítanak a desszert fánkokhoz. Ide tartozik az indiánerfánk, a mintájára készülő, különböző ízesítésű tejszínes fánkok (pl. tejszínes kávé-, dió-, mogyoró-, gesztenyefánk, tejszínes gyümölcsfánkok), valamint a tejszínes kagyló.

623. ábra: Tejszínes fánkok - tejszínes kávéfánk, indiáner, tejszínes eperfánk

Indiáner, Indiáner fánk	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	cukrozott tejszínhab
Bevonás, díszítés	csokoládés fondán

Történelem

Az első tejszínhabbal töltött süteményünk. Bár először a bécsiek találkoztak vele, magyar találmány. A bécsi Theater an der Wien vezetését az 1810-es években egy magyar főúr, Pálffy Ferdinánd vette át. A korábbi silány műsorok miatt a bécsieknek elment a kedve a színházlátogatástól. A gróf minden igyekezetével azon volt, hogy visszacsalogassa őket. Szerződtetett egy indián törzsfőnököt, ám az ő mutatványa sem hozott sikert.

Pálffy magyar szakács-cukrásza ekkor újítással rukkolt elő, és a törzsfőnök születésnapjára elkészítette az első indiánert. A süteményt Pálffy gróf is megkóstolta, és merész ötlete támadt. Minden előadáson, amelyen a törzsfőnök fellépett, a nézők egy-egy fánkot kaptak ajándékba. Egy csapásra megnőtt a színház forgalma.

Az indiáner időközben nemzeti cukrászatunk egyik jelképévé vált.

Az indiáner fánk meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása alapján:
Az indiáner fánk két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája indiáner felvert, amelyet cukros tejszínhabbal töltenek, és fényesen csillogó csokoládés fondánnal vonnak be. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban.
Tömege: 60-70 g/db

Felhasználható összetevők

Indiáner hüvelyhez:

- tojássárgája, tojásfehérje,
- cukor,
- búzaliszt (20%-a búza- vagy kukoricakeményítővel kiváltható),
- víz.

Töltelékhez:

- sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcstartalom),
- tejszín (min. 30% zsírtartalmú),
- porcukor.

Bevonathoz:

- fondán,
- étcsokoládé (min. 50% kakaó szárazanyag-tartalom),
- tojásfehérje.

Az indiáner fánk ajánlott anyaghányada

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása szerint.

Az indiáner fánk készítésének műveletei

- **Indiáner hüvely készítése:** a tanultak szerint elkészítjük az indiáner felvert hüvelyeket (indiáner felvert készítése, alakítása, sütése). A megsült hüvelyeket kihörzsöljük.
- **Indiáner fánk készítése:** két kihörzsölt indiáner hüvelyt forró sárgabaracklekvárral összeragasztunk. A felületét is lekenjük sárgabaracklekvárral, majd csokoládés fondánba mártjuk. Dermedés után alávágunk, majd vizes késsel a gömb 1/3 részét levágjuk. Csillagcsöves nyomózsák segítségével, cukrozott tejszínhabot töltünk először a kihörzsölt mélyedésbe, majd fölé, körkörösen. A töltést követően ráhelyezzük a kalapot.

624. ábra: A kihörzsölt indiáner hüvelyek összeragasztása lekvárral

625. ábra: Az indiáner fánk csokoládés fondánba történő mártása

626. ábra: A lekalapozott indiáner fánk

627. ábra: Az indiáner fánk töltése

628. ábra: Indiáner fánk

Tejszínes kávéfánk	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	kávés tejszínkrém
Bevonás, díszítés	kávébarna színű fondán

Készítése megegyezik az indiáner készítésével, azzal a különbséggel, hogy a bevonáshoz használt fondán színe kávébarna, a töltelék pedig kávés tejszínkrém.

Mintájára különböző ízesítésű – pl.: diós, mogyorós, gesztenyés – tejszínes fánkokat készíthetünk.

629. ábra: Tejszínes kávéfánk

Tejszínes gyümölcsfánkok	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	gyümölcsös tejszínkrém
Bevonás, díszítés	színezett fondán

A tejszínes gyümölcsfánkok esetében a hüvelyeket a gyümölcsnek megfelelő színű fondánba mártjuk. Töltelékük különböző ízesítésű (pl. málna, eper, meggy, ananász) gyümölcsös tejszínkrémek.

630. ábra: Tejszínes eperfánk

Tejszínes kagyló	
Tészta	indiáner felvert
Töltelék	különböző ízű tejszínkrémek
Bevonás, díszítés	színezett fondán

A tejszínes kagyló – a tejszínes fánkokhoz hasonlóan – sokféle ízesítéssel készülhet.

A tejszínes kagyló készítésének műveletei:

– Az indiáner hüvelyeket kihörzsöljük, megkenjük forró sárgabarackízzel, majd egyenként fondánba mártjuk.
– A két tésztahüvelyt élére állítva úgy helyezzük papírhüvelybe, mintha egy szétnyitott kagyló lenne.
– Csillagcsöves nyomózsák segítségével, tejszínkrémmel töltjük. A töltés során először a két hüvely közé nyomunk krémet, majd a tetejére habrózsát, körmöket alakítunk.
– Díszítése például cukrozott gyümölccsel, csokoládé pasztillával történik.

631. ábra: Tejszínes kagyló

Feladat

1. *A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekkel foglalkozó előírásának tanulmányozása után válaszoljon a következő, indiáner fánkra vonatkozó kérdésekre!*
    a) *Milyen arányban vannak jelen az egyes összetevők (indiáner hüvely, sárgabarack-lekvár, fondán, étcsokoládé, cukrozott tejszínhab,) az indiáner fánkban?*
    b) *Milyen érzékszervi jellemzőkkel (megjelenés, illat, íz, állomány) rendelkezik az indiáner fánk?*
2. *A következő vázlat segítségével ismertesse az indiáner készítésének műveleteit!*
    a) *indiáner hüvely készítése: az indiáner felvert készítése, alakítása, sütése;*
    b) *indiáner fánk készítése.*
3. *Ismételje át a fondánról tanultakat! Hogyan történik a csokoládés fondán előkészítése a bevonásra?*
4. *Gyűjtse össze, hogy milyen hibákat követhetünk el az indiáner készítése során? Hogyan lehet ezeket a hibákat megelőzni, illetve kijavítani?*

5.8.4. Forrázott tésztából készíthető tejszínhabos sütemények

Tejszínes képviselőfánk	
Tészta	forrázott tészta
Töltelék	sárgakrém, tejszínhab
Bevonás, díszítés	doboscukor, stiftelt mandula

A tejszínes képviselőfánk készítésének műveletei:

– Képviselőfánk hüvely készítése forrázott tésztából (forrázott tészta készítése, a tészta alakítása, sütése).
– A kisült képviselőfánk tetejét doboscukorba, majd stiftelt mandulába mártjuk. Ha a doboscukor megszilárdult, a fánk tetejét az ¼ részénél levágjuk.
– Sárgakrém készítése.
– A fánk üregét megtöltjük a sárgakrémmel. A kihűlt krémre – csillagcsöves nyomózsák segítségével – cukrozott tejszínhabot fecskendezünk, majd ráhelyezzük a levágott tetőt.

632. ábra: A fánk tetejének levágása

633. ábra: A tejszínes képviselőfánk töltése

634. ábra: Tejszínes képviselőfánk

Ekler-fánk	
Tészta	hosszúkás alakú forrázott tészta
Töltelék	sárgakrém, ízesített tejszínkrém
Bevonás, díszítés	fondán

Az Ekler-fánk (Éclair) francia eredetű sütemény, elsőként Antonin Careme (1784–1833) francia séf készítette a 19. század elején. Az eclair szó magyar jelentése: villám.

Az Ekler-fánk készítésének műveletei:

– Forrázott tészta készítése, a tészta hosszúkás alakúra formázása, sütése.
– A hosszúkás alakú tészta tetejét barna színű fondánba mártjuk, dermedés után a tészta felső ¼ részét levágjuk.
– A fánk alsó részét megtöltjük sárgakrémmel, kihűlés után – csillagcsöves nyomózsák segítségével – kávés tejszínkrémet fecskendezünk rá, majd ráhelyezzük a levágott tetőt.

635. ábra: Az Ekler-fánk töltése

Az Ekler-fánk készülhet még csokoládés, málnás, epres, mogyorós stb. ízesítéssel. Ebben az esetben az ízesítésnek megfelelő színű fondánnal vonjuk be a fánk tetejét (pl. málnás, epres íz esetében rózsaszínű fondánnal).

636. ábra: Ekler-fánk

Profiterol	
Tészta	forrázott tészta
Töltelék	vaníliás, csokoládés tejszínkrém
Bevonás, díszítés	étcsokoládés-, fehércsokoládés bevonó ganache

A forrázott tésztából 3-5 cm átmérőjű fánkocskákat sütünk. Kihűlés után vaníliás, ill. csokoládés tejszínhabkrémmel töltjük. Ét- és fehércsokoládé, valamint tejszín felhasználásával bevonó ganache-t készítünk (1 rész csokoládé, és 1,5 rész tejszín). A vaníliás fánkocskákat étcsokoládés, a csokoládés fánkocskákat fehércsokoládés bevonó ganache-ba mártjuk, vegyesen tányérra adagoljuk.

5.8.5. Vajas-, illetve leveles tésztából készíthető tejszínhabos sütemények

Franciakrémes	
Tészta	leveles tészta
Töltelék	sárgakrém, cukrozott tejszínhab
Bevonás, díszítés	világosbarna fondán

A franciakrémes meghatározása

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása alapján: „Olyan krémes, amelynek a főzött sárgakrém aránya a krémesénél kisebb, a sárgakrémen cukorral ízesített tejszínhab található. A felső krémlapot kulőrrel színezett fondán borítja.” Négyzet vagy téglalap alapterületűre van felvágva.

Felhasználható összetevők

Leveles tésztához:

- búzaliszt,
- vaj (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal),
- víz,
- étkezési só,
- ecet vagy rum.

Főzött vaníliás sárgakrémhez:

- búzaliszt és (búza-, kukorica- vagy burgonya-) keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a váltható ki keményítővel),
- tej (min. 2,8% zsírtartalom),
- cukor,
- vaníliás cukor vagy vaníliarúd,
- tojássárgája,
- tojásfehérje.

Tejszínhabhoz:

- tejszín (min. 30% zsírtartalom),
- porcukor,
- zselatin,
- víz (a zselatin feloldásához).

Bevonathoz:

- fondán,
- kulőr,
- sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcstartalommal).

A franciakrémes ajánlott anyaghányada

A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírása szerint.

A franciakrémes készítésének műveletei

- leveles tészta készítése,
- krémlap készítése,
- vaníliás sárgakrém készítése,
- a franciakrémes összeállítása.

A leveles tészta, a krémlap és a főzött vaníliás sárgakrém készítése megegyezik a krémesnél leírtakkal.

A franciakrémes összeállítása:

- Az egyik krémlapot lemezre helyezzük, keretet teszünk rá. Színültig töltjük a forró vaníliás sárgakrémmel, majd kihűtjük.
- Elkészítjük a cukrozott tejszínhabot, majd egyenletesen eloszlatjuk a teljesen kihűlt krém tetején.
- A másik krémlapot forró sárgabaracklekvárral vékonyan lekenjük, majd áthúzzuk kulőrrel színezett, világosbarna fondánnal.

– A fondán dermedése után a felső lapot rácsúsztatjuk a tejszínhabra.
– A szeletelés során először a felső, fondánnal áthúzott lapot, majd a tölteléket, végül az alsó lapot vágjuk át. Ezt követően eltávolítjuk a keretet.

637. ábra: A franciakrémes töltése

638. ábra: A felső lap áthúzása fondánnal

639. ábra: A felső lap felhelyezése

640. ábra: Franciakrémes

Habroló	
Tészta	vajas vagy leveles tészta
Töltelék	cukrozott tejszínhab
Bevonás, díszítés	---

A vajas tésztát 3 mm vékonyra kinyújtjuk, 3 cm széles csíkokra vágjuk, lekenjük tojással, majd feltekerjük enyhén kúpos habrolócsőre. Sütés után a rolókat még melegen lehúzzuk a csőről. A kihűlt rolókat cukrozott tejszínhabbal betöltjük.

641. ábra: Habroló töltése

642. ábra: Habroló

Feladat

1. *A Magyar Élelmiszerkönyv, hagyományőrző cukrászati termékekről szóló előírásának tanulmányozása után válaszolonj a következő, franciakrémesre vonatkozó kérdésekre!*
   a) *Milyen arányban vannak jelen az egyes összetevők (krémlap, sárgakrém, tejszínhab, kulőrrel színezett fondán, sárgabaracklekvár) a franciakrémesben?*
   b) *Milyen érzékszervi jellemzőkkel (megjelenés, illat, íz, állomány, szín) rendelkezik a franciakrémes?*
2. *A következő vázlat segítségével ismertesse a franciakrémes készítésének műveleteit!*
   a) *a leveles tészta készítése, a krémlap alakítása, sütése;*
   b) *a sárgakrém készítése;*
   c) *a franciakrémes összeállítása.*
3. *Gyűjtse össze, hogy milyen hibákat követhetünk el a franciakrémes készítése során? Hogyan lehet ezeket a hibákat megelőzni, illetve kijavítani?*

5.9. Marcipános sütemények

5.9.1. A marcipános sütemények általános jellemzése, csoportosítása

A marcipános sütemények fogalma

Tágabb értelemben a marcipános sütemények közé soroljuk mindazokat a süteményeket, amelyek hengerelt tésztát tartalmaznak. Ide tartozik például a marcipán szelet, a burgonyaminyon, a gyümölcsfré és a mandulás kifli.

Szűkebb értelemben a marcipános sütemények közé az indiáner hüvelyből készült, töltött, étkezési marcipánba burkolt süteményeket soroljuk.

Feladat

Gyűjtse össze azokat az uzsonna-, kikészített- és teasüteményeket, amelyek hengerelt tésztát tartalmaznak!

A marcipános sütemények tésztája

– indiáner felvert.

A marcipános sütemények tölteléke

– párizsi krém, ritkábban ízesített vajkrém.

A marcipános sütemények tömege

– 50-60 g.

A marcipános sütemények eltarthatósága

– általában 4-6 nap.

A marcipános sütemények csoportosítása

– marcipános gyümölcsök,
– marcipános zöldségek,
– marcipános figurák.

5.9.2. A marcipános sütemények készítésének műveletei

A marcipános sütemények készítésének főbb műveletei:

– a tészta előkészítése,
– töltés, dermesztés,
– burkolás, díszítés.

A tészta előkészítése

Az indiáner felvert tésztából - a készítendő terméknek megfelelően - félgömb, ovális, csepp, körte, banán vagy szív alakokat formázunk, amelyeket a tanultak szerint megsütünk.
Sütés után a tésztahüvelyeket leválasztjuk a sütőpapírról, majd kihörzsöljük.

643. ábra: Az indiáner tésztahüvely kihörzsölése

Töltés, dermesztés

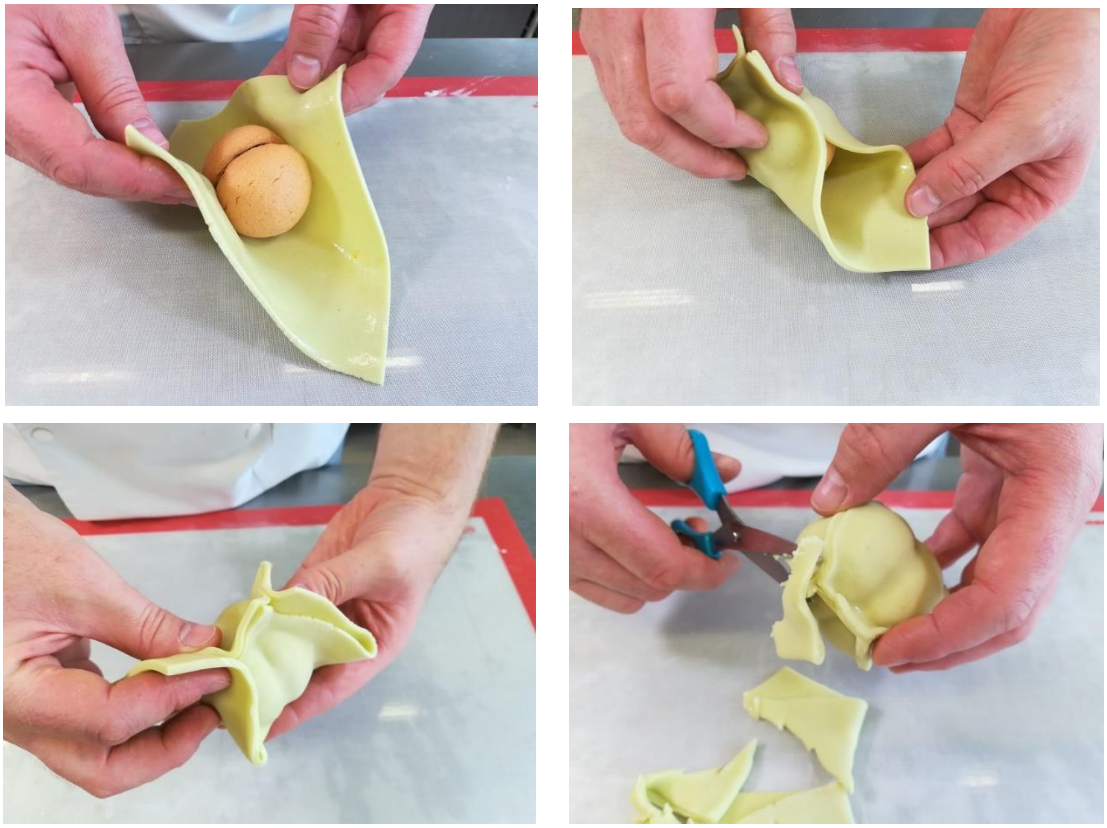
A kihörzsölt hüvelyeket kettesével összetöltjük, majd dermesztjük.

644. ábra: A tésztahüvelyek töltése, összeillesztése

Burkolás, díszítés

A háromszoros marcipánt a készítendő figurának megfelelően színezzük, átgyúrjuk. A festéket fokozatosan adagoljuk, kerüljük el a túlszínezést!

A marcipánt - porcukorral hintett munkaasztalon - 3-4 mm vastagra nyújtjuk, majd a betöltött hüvelyek méretének megfelelő nagyságú darabokra vágjuk. Burkolás előtt a felületét vékonyan lekenjük cukorsziruppal. A desszertet beburkoljuk, a felesleget ollóval levágjuk, két tenyerünk között gömbölyítjük, simítjuk.

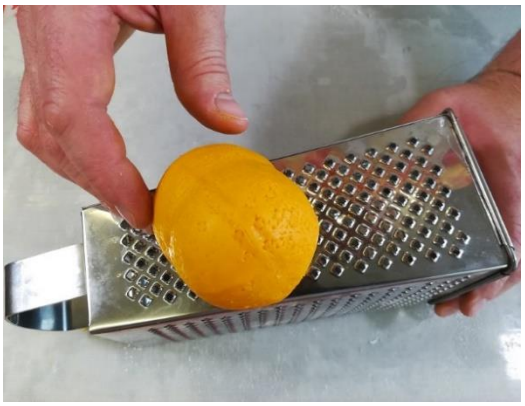


645. ábra: A desszert beburkolása

Felületüket alakíthatjuk:

– mintázófák segítségével,
– egyes gyümölcsök esetében rücskössé tehetjük, a reszelő érdes felületén történő megforgatással.

646. ábra: A felület alakítása mintázófával



647. ábra: Rücskös felület kialakítása

A gyümölcsöknél a burkolat felületét ecsettel, vagy kompresszoros festékszóró pisztollyal történő színezéssel tehetjük élethűvé.

648. ábra: Festékszóró pisztollyal történő színezés

Különböző felrakott díszítőelemekkel egészíthetjük ki a beburkolt desszerteket, például marcipánból formázott szárral, levéllel, figurák esetében gombokkal, kalappal.
A kész marcipános süteményeket papírhüvelybe helyezzük.

5.9.3. A marcipános sütemények fajtái

Marcipános gyümölcsök

A leggyakrabban készített marcipános gyümölcsök közé tartozik az alma, körte, őszibarack, citrom, narancs, banán.

649. ábra: Marcipános gyümölcsök

A **marcipános körte** készítése során, a körte alakúra formázott, kihörzsölt indiáner hüvelyeket párizsi krémmel, vagy császárkörte likőrrel ízesített, főzött krémet tartalmazó vajkrémmel töltjük meg. A dermesztést követően a megtöltött hüvelyeket sárgászöldre színezett marcipánba burkoljuk. A körte egyik oldalát piros ételfestékkel bepermetezzük, majd cukorfesték segítségével, barna pöttyöket spriccelünk rá. Marcipánból készült szárral, levéllel díszíthetjük.

650. ábra: Marcipános körte készítése - a körte alakú indiáner hüvelyek kihörzsölése, töltése

A **marcipános narancs** esetében a kihörzsölt, félgömb alakú indiáner hüvelyeket cukrozott narancshéjjal ízesített párizsi krémmel töltjük. Dermesztés után narancsszínű marcipánba burkoljuk, majd a beburkolt süteményt reszelő felületén megforgatjuk. A narancs egyik oldalát piros ételfestékkel bepermetezzük. Marcipánból készült szárral, levéllel díszíthetjük.

Feladat

A fentiek alapján ismertesse, hogyan történik a marcipános alma, -őszibarack, -citrom, -banán, stb. készítése!

Marcipános zöldségek

A marcipános zöldségek közé tartozik a marcipános burgonya, amit nagy burgonyának is nevezünk. Készíthetünk még káposztát, paprikát, kukoricát stb.

A **marcipános burgonya** készítése során az indiáner tésztahüvelyeket párizsi krémmel töltjük össze. A diómarcipánt vékonyra nyújtjuk, négyzet alakú darabokra vágjuk, felületét hígító cukoroldattal benedvesítjük, majd a töltött hüvelyeket a marcipánba burkoljuk. Kigömbölyítjük, kakaóporral panírozzuk. Tetejét késsel, háromszög alakban bevágjuk.

651. ábra: Marcipános burgonya

A **káposzta** készítése során a zöldre színezett marcipánt 3 mm vastagra kinyújtjuk, majd kerek lapokat szúrunk ki. A lapok felső szélét mintázófával elvékonyítjuk. A káposztalevelek erezetét szilikonból készült, levélerező segítségével alakítjuk ki. Az így elkészült káposztaleveleket a betöltött, zöld marcipánba burkolt hüvelyek köré ragasztjuk.

Marcipános figurák

A marcipános figurákat elsősorban különböző alkalmakra készítjük:

– a téli időszakban, karácsony előtt készíthetünk hóembert, mikulást,
– újévre malacot,
– farsangra bohócfejeket,
– húsvétra kacsát, káposztás nyulat.

A felsoroltakon kívül különböző mesefigurákat is készíthetünk.

652. ábra: Marcipános mesefigurák

653. ábra: Marcipános figurák

A **hóember** teste 2 db félgömb alakú, párizsi krémmel betöltött indiánerhüvely, amelyet fehér színű marcipánba burkolunk. Az így elkészült testre, fehér marcipánból formázott, kerek fejet ragasztunk. Mintázófa és marcipán segítségével kialakítjuk a hóember szemét, orrát és a száját. Díszíthetjük fekete marcipánból formázott kalappal, gombokkal, sállal.

A **káposztás nyúl** úgy készül, hogy a káposztára fehér marcipánból formázott nyúlfejet és mancsot ragasztunk.

Feladat

A marcipános süteményekről tanultak alapján ismertese, hogy a fentieken kívül, milyen marcipános figurákat készíthetünk! Rajzolja le az elképzelt figurákat!

5.10.Nemzetközi cukrászati termékek

Napjainkban – a hagyományos magyar sütemények mellett – egyre több cukrászdában jelennek meg nemzetközi, elsősorban a francia cukrászat irányvonalát követő termékek. Ezekre a termékekre főként az innovatív megjelenés, és a különleges íz jellemző. A sütemények különböző állagú rétegekből állnak, tésztájuk egész vékony felvert, vagy omlós tészta, töltelékük könnyed mousse-ok. A textúrák változatossága érdekében a mousse-t másféle állagú – például zselés, ropogós – rétegek közbeiktatásával törjük meg.

A nemzetközi cukrászati termékek másik csoportját a hagyományos desszertek képviselik, amelyek sokszor megújult külsővel jelennek meg a cukrászdák kínálatában.

Nézzen utána!

1. *Milyen forrásokat, recepteket használhatunk fel, a nemzetközi cukrászati termékek készítése során?*
2. *Milyen magyar-, és idegen nyelvű internetes oldalak foglalkoznak a nemzetközi cukrászati termékek készítésével?*
3. *Milyen szakirodalomi könyvek jelentek meg a közelmúltban, a témával kapcsolatban?*

A nemzetközi cukrászati termékekhez szükséges tészták készítése

Felvert tészták

A torták, és az egyszemélyes desszertek (monodesszertek) készítéséhez gyakran használunk különböző ízű nehéz felverteket, jokonde (joconde)-, genovai-, dacquoise-, financier felvertet, illetve liszt nélküli felverteket.

A francia felvertek jellegzetessége, hogy sok olajos magot tartalmaznak, amelyeket őrlemény (pl. mandulaliszt, mogyoróliszt, dióőrlemény), egyszeres marcipán, vagy paszta (pl. pisztácia paszta) formájában keverünk a tésztába. A termékekhez nagyrészt nehéz felverteket alkalmazunk.

A **nehéz felvertek** készítéséhez – az alapanyagokon (tojás, cukor, liszt) kívül – vajat használunk fel. A vaj hatására a tészta szaftos, nehezebben szárad ki, sokáig puha marad. A tésztában felhasznált nyersanyagok – tojás, cukor, liszt, vaj – azonos arányban vannak jelen.
A tészta elkészítése, alakítása, sütése a felvert vajas lap technológiája szerint történik. A tésztát ízesíthetjük például fűszerekkel (vanília, fahéj, szegfűszeg, gyömbér, kardamom stb.), csokoládéval, kakaóporral, olajos magvakkal, kókusszal, zöldtea porral, így sokféle változatban készíthetjük el.

A **joconde** (ejtsd: zsokond) francia eredetű piskóta, amely nagy mennyiségű mandulalisztet tartalmaz. Nevét Leonardo Mona Lisájának (La Gioconda) francia szóalakjáról (La Joconde) kapta. A szokásos piskótáktól eltérően egész tojással készül. A mandula zsírtartalmának köszönhetően állaga szaftos, puha, hajlékony, jól ízesíthető. Használhatjuk több rétegű desszerteknél, mint például az Opera szelet, de roládot is készíthetünk segítségével.

A joconde piskóta készítéséhez felhasznált anyagok:

- Egész tojás, porcukor, mandulaliszt, liszt, vaj (el is hagyható), tojásfehérje, kristálycukor. Az összetételére – a nagy mennyiségű mandulaliszt felhasználásán kívül – az jellemző, hogy minimális mennyiségű lisztet tartalmaz. A tésztát – a nehéz felverteknél leírtak szerint – különböző anyagokkal ízesíthetjük, színezhetjük.

Példa a joconde piskóta összetételére:

- tojás: 200 g (4 db),
- porcukor: 125 g,
- mandulaliszt: 140 g,
- liszt: 45 g,
- vaj: 25 g,
- tojásfehérje: 120 g (4 db),
- kristálycukor: 35 g.

A joconde piskóta készítése:

- Az egész tojásokat a porcukorral, a liszt és a mandulaliszt keverékével fehéredésig habosítjuk, majd hozzáadjuk az olvasztott vajat. A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük, majd óvatosan hozzákeverjük a mandulalisztes masszához.

– Készíthetjük úgy is, hogy az egész tojásokat a porcukorral, és a mandulaliszttel habosítjuk ki, ezt követően keverjük bele a lisztet, az olvasztott vajat, és a cukorral felvert tojásfehérje habot.
– Papírral borított sütőlemezre, a készítendő terméknek megfelelő vastagságú lapnak kenjük ki. A sütése 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

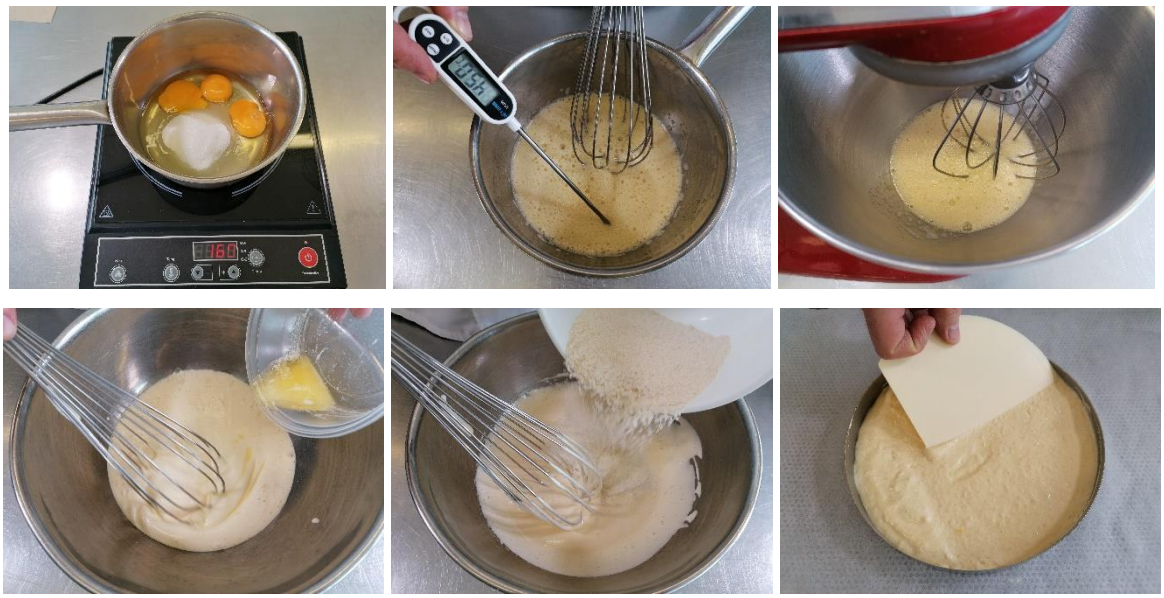
654. ábra: Joconde piskóta készítése

655. ábra: Pisztáciás, kakaós, mandulás joconde felvert

A **genovai piskóta** a meleg úton készült felvertekhez hasonlóan készül. A tésztát szaftosabbá tehetjük, ha az elkészült tojáshabba vajat is keverünk. Mandulalisztet is felhasználhatunk, amelyet a liszttel elkeverve adagolunk a tésztába.

Példa a genovai piskóta összetételére:

– tojás: 300 g (6 db),
– cukor: 220 g,
– mandulaliszt: 60 g,
– liszt: 230 g,
– vaj: 40 g.



656. ábra: Genovai piskóta készítése

A genovai piskótát például torták készítéséhez használhatjuk fel.

A **dacquoise** (ejtsd: dakuááz) olajos magvak lisztjéből, tojásfehérjéből, cukorból készült, piskóta jellegű tészta. Nevét a délnyugat-franciaországi Dax városáról kapta.
Eredendően mandulából készül, de felhasználhatunk más magvakat, diót, mogyorót, pisztáciát, sőt kókuszreszeléket is.

Példa a kókuszos dacquoise összetételére:

- mandulaliszt: 135 g,
- kókuszreszelék: 135 g,
- porcukor: 270 g,
- kristálycukor: 100 g,
- tojásfehérje: 300 g.

A dacquoise készítése:

- A tojásfehérjét habbá verjük, közben három adagban hozzáadjuk a kristálycukrot.
- A porcukrot és a mandulalisztet összekeverjük, majd beleforgatjuk a tojásfehérje habba.
- Sütőpapírral ellátott lemezre, nyomózsák segítségével, csiga alakzatban formázzuk.
- Porcukorral meghintjük, majd 170-180 °C-on, gőzmentes sütőtérben sütjük. A sütés időtartamától függően lehet puha, ha tovább sütjük roppanós állagú.

657. ábra: Dacquoise készítése

658. ábra: Dacquoise porcukorral hintése, és a kisült tészta

A **financier** egy francia mandulás sütemény, amelyet formában sütnek. Nevét onnan kapta, hogy alakja hasonlít az aranytömbre. A financier szó jelentése: bankár (pénzember).

659. ábra: Financier (forrás: Wikipédia)

A financier felvert készítéséhez felhasznált anyagok:

- Vaj, porcukor, mandulaliszt, liszt, tojásfehérje.
- Ízesítésként használhatunk például vaníliát, mézet, kakaóport, csokoládét, gyümölcsöket, magvakat, lazításként sütőport.

A financier felvert készítése:

- A vajból beurre noisette-t (ejtsd: bör noázett), barna vajat készítünk. A vajat folyamatos keverés mellett addig hevítjük, amíg aranybarna színű nem lesz. A hevítés hatására a vaj nemcsak megbarnul, hanem mogyorós aromát is kap. A barnított vajat lehűtjük.
- A szárazanyagokat összekeverjük.
- A tojásfehérjét csak annyira verjük fel, hogy kissé habos legyen, majd hozzákeverjük a szárazanyagokhoz.
- Végül belekeverjük a vajat, majd az elkészült tésztát hűtőben – egy-két órán át – pihentetjük.
- A tésztát nyomózsák segítségével alakítjuk, a financier formákat ¾ részig töltjük meg.
- A sütés 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. A sütés után a financier-ket kiszedjük a formából.

A **liszt nélküli felvertek** készítéséhez – a liszt helyett – leggyakrabban olajos magvak őrleményét (pl. mandulaliszt, mogyoróliszt), kókuszlisztet, vagy egyszeres marcipánt használunk fel.

- Készülhetnek – a hagyományos piskótánál – jóval sűrűbb állagban, tojásfehérjehab bekeverése nélkül. A tojást és a porcukrot összekeverjük, hozzáadjuk a mandulalisztet, majd belekeverjük az olvasztott vajat. Az így elkészített tésztát papírozott sütőlemezre, vékony lapnak kenjük ki, majd 170-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.
- Ízesítésre – a mandulaliszt helyett vagy mellett – például egyéb olajos magvakat, különböző fűszereket, kakaóport, kókuszreszeléket használhatunk fel.
- Liszt nélkül készült a fentiekben ismertetett dacquoise felvert is.
- A marcipánnal készült, liszt nélküli felvert lényege, hogy a marcipánt megpuhítjuk (pl. tojássárgájával, vízzel), hozzáadjuk az ízesítőanyagokat, majd a cukorral felvert tojásfehérjehabot. Papírozott sütőlemezre, lapnak kenjük ki, majd 200 °C-on sütjük.

Omlós tészták

A francia desszertek alapjaként, tarte, tartlet készítése során gyakran használunk francia omlós tésztát (sablé-t). A francia omlós tészta készülhet gyúrással, és keveréssel, hasonlóan – az általunk tanult – gyúrt- és kevert omlós tésztához.

A **francia omlós tészta** többféle összetétellel készülhet, attól függően, hogy a kisült termék esetében, milyen állagot kívánunk elérni.

A tésztába adagolt zsiradék az egyik meghatározó:

– kevesebb zsiradék felhasználása esetén roppanós,

– több zsiradék felhasználása esetén porhanyósabb az állag.

A tészta összetételét az is befolyásolja, hogy a termék készítése során, milyen tölteléket használunk fel. Folyadékban dúsabb töltelék esetében a roppanós állag az előnyösebb.

Az omlósságot nemcsak a zsiradékmennyiség emelésével, hanem olajos magvak tésztába történő adagolásával is fokozhatjuk. A francia omlós tészták készítése során nagyon gyakori a mandulaliszt használata.

Példa – a gyúrással készült – tarte, tartlet tésztájának összetételére:

– liszt: 200 g,

– vaj: 120 g,

– porcukor: 70 g,

– mandulaliszt: 25 g,

– tojás: 40 g,

– só.

A tarte, tartlet tésztájának készítése során:

– A porszerű anyagokat (porcukor, mandulaliszt, só) elkeverjük a liszttel, elmorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a tojást, majd addig gyúrjuk a tésztát, míg össze nem áll. Az elkészült tésztát fóliába csomagoljuk, és hűtőben pihentetjük.

660. ábra: Francia gyúrt omlós tészta készítése

– Az alakítás során a tésztát 2-3 mm vastagra kinyújtjuk, majd kibéleljük vele a tarte, illetve tartlet formát.
– Az alakított tésztát – a készítendő terméktől függően – elősütjük (vaksütés), vagy készre sütjük. A sütés 160-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

A **vaksütés** azt jelenti, hogy a tésztát – a töltelék felhelyezése előtt – elősütjük, miközben a tésztára valamilyen nehezéket (pl. hüvelyeseket) teszünk. Ez a nehezék megakadályozza, hogy a tészta sütés közben felpúposodjon.

Az elősütésre szükség van:

– lédús töltelékek használata esetén, hogy a töltelék ne áztassa el a tésztát,
– olyan gyümölcsöknél, amelyek nem bírják a hosszú sütést,
– abban az esetben, ha a töltelék sütési ideje rövidebb, mint a tésztáé.

Ha a tölteléknek egyáltalán nem kell sülnie, akkor a tésztát készre sütjük.

Az francia omlós tészta egy másik fajtája – a Bretagne régióból származó – sablé Breton.
A **sablé Breton** lisztből, vajból, cukorból, tojássárgájából/tojásból készül, kevés só felhasználásával. Nagyon elterjedt a tarte-ok, monodesszertek alapjaként.

Példa a sablé Breton tészta összetételére:

– liszt: 200 g,
– vaj: 250 g,
– porcukor: 100 g,
– mandulaliszt: 40 g,
– tojássárgája: 40 g,
– só.

A tésztát ízesíthetjük fűszerekkel, kakaóporral, csokoládéval, citrusfélék héjával, olajos magvakkal, mákkal, kókuszreszelékkel stb.

A sablé Breton készítése:

– A tészta készítése során a vajat a porcukorral, mandulaliszttel, sóval habosra keverjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd belekeverjük a lisztet.

661. ábra: Sablé Breton készítése

– A tarte formát papírral kibéleljük, a tésztát simacsöves nyomózsákba tesszük, majd spirál alakban – belülről kifelé haladva – dresszírozzuk a forma belsejébe. A forma szélére még egy tésztagyűrűt dresszírozunk, peremet készítünk.

662. ábra: A kevert omlós tészta tarte formába történő dresszírozása

– Az alakított tészta sütése 170-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

Égetett tészta (choux, ejtsd: sú)

Az égetett tészta készítése során folyadékként tejet, vagy tej és víz keverékét, zsiradékként vajat használunk fel. Célszerű jó sikértulajdonságú liszttel dolgozni, amelynek következtében több tojást adagolhatunk a tésztába. A több tojás lehetővé teszi, hogy a kisült tészta térfogata akkor is megfelelő legyen, ha a sütést alacsonyabb hőmérsékleten végezzük. Az alacsonyabb hőmérséklet segíti, hogy a kisült termék felülete kevésbé legyen repedezett. Ez főleg az éclair készítése során fontos, hiszen a túlzottan repedezett felület megnehezíti az esztétikus bevonást.

Példa az égetett tészta (choux) összetételére:

- tej: 125 g,
- víz: 125 g,
- vaj: 110 g,
- cukor: 10 g,
- só: 5 g,
- liszt: 135 g,
- tojás: 225 g.

Az égetett tésztát a tanultak szerint készítjük el:

- A tejet, vizet, vajat, sót és cukrot felforraljuk, majd levéve a tűzről, hozzáadjuk a lisztet. Ezt követően a tésztát – visszatéve a tűzre – reszteljük.
- A resztelés addig tart, amíg a tészta el nem válik az edény aljától, és egy vékony bevonatot nem látunk. Ez az állapot akkor következik be, amikor a tészta hőmérséklete elérte a 75-80 °C-ot. Ügyelni kell arra, hogy az edény alján képződő bevonatot ne keverjük bele a tésztába, ellenkező esetben, a sima tésztában csomók alakulhatnak ki.
- A tojás hozzáadása előtt a tésztát addig keverjük, amíg a hőmérséklete kb. 60 °C-ra le nem hűl. Ekkor hozzáadjuk az átkevert, egész tojások felét, elkeverjük, majd a többi tojást – állandó keverés mellett – vékony sugárban adagoljuk a tésztába.
- Az elkészült tészta sima, fényes, csomómentes.

663. ábra: Az égetett tészta készítése

A tészta formázása sima-, vagy csillagcsöves nyomózsák segítségével történik. Az éclair esetében 10-13 cm hosszú hengereket, fánkok esetében 5 cm átmérőjű félgömböket formázunk. A tészta tetejére készíthetünk ropogós réteget (craquelin-t) is.

Példa a craquelin összetételére:

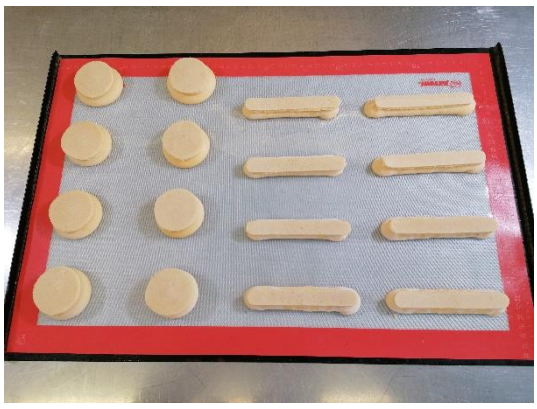
- vaj: 80 g,
- barna cukor: 100 g,
- liszt: 100 g.

A **craquelin** készítése során a nyersanyagokat gyúrással egyneműsítjük. Ügyeljünk arra, hogy a tészta ne zsírosodjon ki.

Az elkészült tésztát két zsírpapír között 2 mm vastagra nyújtjuk, majd hűtőben dermesztjük.

664. ábra: Craquelin készítése

Éclair esetében 10x2 cm-es téglalapokat vágunk, és a hosszúkás alakú fánkok tetejére helyezzük. Fánk esetében kerek lapokat szúrunk ki, majd ezeket a lapokat helyezzük a fánkok tetejére.



665. ábra: Az alakított fánkok a craquelin lapokkal

A sütést 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben kezdjük, majd 165 °C-on, gőzmentes sütőtérben fejezzük be.

666. ábra: A kisült fánkok a craquelin réteggel

Francia leveles tészta

Példa a leveles tészta összetételére:

- liszt: 500 g,
- vaj: 500 g (75 g olvasztott vaj, 425 g hideg, extra zsírtartalmú vaj),
- só: 18 g,
- víz: 250 ml.

A leveles tészta készítéséhez extra zsírtartalmú (beurre sec, 84% zsírtartalmú) vaj szükséges, amelynek magasabb a csúszáspontja, és nem olvad meg olyan könnyen a tészta nyújtása, hajtogatása közben. A kifejezetten leveles tésztához készült – magas beszerzési áron forgalmazott – vaj helyett használhatunk jó minőségű, legalább 82% zsírtartalmú vajat is. Ebben az esetben azonban szükség van arra, hogy a vajból – kevés liszt hozzáadásával – vajtömböt készítsünk, amelyet hűtőben pihentetünk.

A leveles tészta készítése két műveletből áll:

- alaptészta készítése, pihentetése,
- a vaj alaptésztába történő beburkolása, hajtogatások.

Az **alaptészta készítése** során a liszttel elkeverjük a sót, hozzáadjuk az olvasztott vajat és a vizet, majd egynemű tésztát gyúrunk. Az elkészült tésztát lefóliázzuk, és hűtőben 30 percig pihentetjük. A leveles tészta készítése során hűvös tésztavezetést alkalmazunk, hogy elkerüljük a vaj – tészta készítése során történő – megolvadását.

A vajat/vajtömböt négyszögletesre nyújtjuk. A pihentetett tésztát kinyújtjuk, közepére helyezzük a vajat/vajtömböt, majd mindkét oldalról ráhajtjuk a tészta szélét.

667. ábra: A vaj tésztába történő beburkolása

Hajtogatások:

- Két szimpla hajtogatás után a tésztát – legalább 30 percig – hűtőben pihentetjük.
- A műveletet még kétszer megismételjük, betartva a pihentetési időket.
- Összesen 6 hajtogatást végzünk, minden második hajtogatás után – legalább 30 percig – hűtőben pihentetjük a tésztát.
- A hajtogatásokat követően a tésztát – a készítendő terméktől függően – feldolgozzuk, majd sütjük.

Létezik kifordított, „inverz" leveles tészta is, amelynél az alaptésztát burkoljuk a vajba. Így készülhet például a híres Mille-feuille (ejtsd: mill föjl) is.

A nemzetközi cukrászati termékekhez használt töltelékek készítése

Alapkrémek

Az alapkrémek közé tartozik az angolkrém és a cukrászkrém, amelyek készítésével a tojáskrémek című fejezetben már foglalkoztunk.

Az **angolkrém** tejből, tojássárgájából és cukorból készül, lisztet és keményítőt nem tartalmaz. A krémet a tojássárgájában található, koaguláló (kicsapódó) fehérje sűríti be.

Az angol krém készítése:

- A tejet a vaníliával felforraljuk.
- A tojássárgáját a cukorral kihabosítjuk, hozzáöntjük a forró vaníliás tejet, és 85 °C-ra hevítjük.
- A főzés során általában vaníliával ízesítjük, de főzés után is ízesíthetjük, például csokoládéval, kávéval, pralinéval, magvakkal.

A **cukrászkrém** (créme pâtissiére) tej, tojássárgája, cukor, liszt (keményítő) felhasználásával készül, hagyományosan vaníliával ízesítjük.

A cukrászkrém készítése:

- A tejet a vaníliával felforraljuk.
- A tojások sárgáját a cukorral kihabosítjuk, hozzáadjuk a lisztet (keményítőt), majd csomómentesre keverjük.
- A forró tej körülbelül egyharmad részét – folyamatos keverés mellett – ráöntjük a tojásanyagra, majd az egészet visszaöntjük a forró tej kétharmad részéhez. Ezt követően addig főzzük, amíg a krém sűrű nem lesz, és pöfögni nem kezd.
- Főzés közben folyamatosan keverjük, hogy a liszt miatt ne alakuljanak ki csomók, illetve a krém ne égjen le.

668. ábra: Cukrászkrém készítése

A natúr cukrászkrémet főzés után ízesíthetjük például csokoládéval, kávéval, pralinéval, különböző szeszesitalokkal. A tejet ízesíthetjük gyümölcsökkel, vagy helyettesíthetjük gyümölcslével, kókusztejjel, így más-más aromát kapunk.

Felhasználása: például torták, töltött fánkok (pl. Éclair) készítése során.

669. ábra: Csokoládés cukrászkrém

670. ábra: Vaníliás cukrászkrém

A **mousseline krém** (ejtsd: muszlin, selyemkrém) cukrászkrém és vaj felhasználásával készül.

Példa a mousseline krém összetételére:

- 1000 ml tej,
- 240 g tojássárgája,
- 240 g cukor,
- 108 g liszt (vagy keményítő),
- 600 g vaj,
- 1 db vaníliarúd.

A mousseline krém készítése:

- Elkészítjük a cukrászkrémet, fóliával lefedjük, és szobahőmérsékletűre hűtjük.
- A lehűtött krémet átkeverjük, hozzáadjuk a szobahőmérsékletű vajat, majd habosra keverjük.

A klasszikus mousseline krém vaníliás ízű, de számtalan változatban készíthetjük. Pralinéval dúsított selyemkrémmel töltjük például a Paris-Brest nevű cukrászsüteményt, készíthetjük csokoládés, kávés, gyümölcsös, pisztáciás stb. ízesítésben.

A selyemkrémet a hagyományos vajkrémek helyett használhatjuk.

A **bajor krém** (créme bavaroise, ejtsd: bavaroá) fő összetevői az angol krém, a zselatint, és a tejszínhab. Ízesítésére felhasználhatunk például vaníliát, pralinét, olajos magvakat.

A bajor krém készítése:

- A zselatint hideg vízben áztatjuk.
- Elkészítjük az angol krémet, amelyhez még melegen hozzáadjuk a duzzasztott zselatint. A krémet addig hűtjük, amíg szobahőmérsékletű (20°C) nem lesz. Folyékonynak kell maradnia, nem szabad megdermednie.
- A lehűtött krémhez hozzáadjuk a felvert tejszínhabot.

Készíthetjük gyümölcsös változatban is. Ebben az esetben a pépesített gyümölcsöt a cukorral felfőzzük, majd hozzáadjuk a beáztatott zselatint. Hűtés után, mielőtt megszilárdulna, hozzákeverjük a felvert tejszínhabot.

A bajor krémet formában készült desszertekhez, tejszínes tortákhoz használhatjuk fel.

A **ganache** (ejtsd: ganázs) készítéséhez két anyag szükséges, a tejszín és a csokoládé.

A ganache sűrűsége a felhasznált alapanyagok arányától függ:

- 1:1 arány esetén – amikor 1 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – krém állagú anyagot kapunk.
- 2:1 arány esetén – amikor 2 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – sűrűbb állagú krémet kapunk, amely kihűtve jól formázható. Felhasználhatjuk például a trüffel alapanyagaként.
- 3:1 arány esetén – amikor 3 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – kihűtve, már vágható állagú anyagot kapunk.

A ganache készítése során:

- A tejszínt felforraljuk, ráöntjük a félig megolvasztott csokoládéra, majd egyneműre keverjük. A ganache krémbe vajat is adagolhatunk, ízesíthetjük például mézzel, szeszesitalokkal, kávéval, pralinéval.
- Az elkészült krémet lefóliázzuk, és szobahőmérsékleten hagyjuk megkötni.
- A töltésre használt krémet felhasználás előtt kihabosítjuk.

A **frangipane** (ejtsd: fransipán) darált mandulából, cukorból, vajból és tojásból álló, süthető mandulakrém. Ízesíthetjük vaníliával, kevés lisztet is adagolhatunk a krémbe.

Példa a frangipane krém összetételére:

- vaj: 100 g,
- porcukor: 100 g,
- mandulaliszt: 100 g,
- tojás: 2 db (100 g).

A frangipane készítése:

- A vajat a porcukorral kihabosítjuk, hozzáadjuk egyenként a tojásokat, majd a mandulaliszttel simára keverjük.

Nyers tojástartalma következtében a sütéssel készített desszertekben használjuk. Gyakori kiegészítője a gyümölccsel készült édességeknek is. Ha a tészta-, és a gyümölcsréteg közé kerül, a lédúsabb gyümölcsök sem fogják eláztatni a tésztát. Használható akár önmagában pitetöltelékként, mint az egyik legismertebb francia édességben, a galette des rois-ban (királyok lepénye).

Chantilly-krém készítéséhez legalább 35% zsírtartalmú tejszínre, cukorra és vaníliára van szükség. A felsorolt anyagok segítségével – a már tanult szabályok figyelembevételével – elkészítjük a tejszínhabot. A hagyományos Chantilly-krémet vaníliával ízesítjük, de készülhet csokoládé, kávé, pisztácia stb. felhasználásával is.

Mousse-ok

A mousse (ejtsd: músz) szó francia eredetű, jelentése hab. A csokoládé mousse eredetileg a francia konyha tipikus édessége. A különböző ízű mousse-ok közös jellemzője a könnyed, habos-levegős textúra (állag).

A mousse-okat az összetételük és készítési módjuk szerint a következőképpen csoportosíthatjuk:

– angolkrém alapú csokoládé mousse-ok,
– tojáshabbal készült gyümölcs mousse-ok,
– tojás nélküli mousse-ok.

Angolkrém alapú mousse-ok

Az angolkrém alapú csokoládé mousse készítésének lépései:

– angolkrém készítése;
– az angolkrém és a csokoládé egyneműsítése: az elkészült angolkrémet szűrőn keresztül az étcsokoládéra öntjük, egyneműre keverjük;
– hűtés;
– a tejszínhab bekeverése: a habtejszínt lágy habbá verjük, majd a csokoládés alaphoz keverjük.

Hibalehetőség!

– Ha nem megfelelően keverjük el az angolkrémet és a csokoládét, ikrás lesz a krém.
– Ha a tejszínt túl keményre verjük, a mousse nem terül eléggé a betöltésnél.

Étcsokoládé felhasználása esetén a krém stabilizálásához nem szükséges zselatin, mert a megszilárduló étcsokoládé kakaóvajtartalma megköti a krémet. Tej- és fehércsokoládé használata esetében a csokoládén kívül zselatin is szükséges a krém stabilizálásához.

Az angolkrém ízesítésével sokféle mousse-t készíthetünk. Használhatunk fűszereket (pl. vanília, csili, tonkabab, gyömbér, fahéj, kardamom, só), citrusfélék reszelt héját, kávét, alkoholt, levendulát, matcha teát stb.

Az elkészült csokoládé mousse-t azonnal felhasználjuk, torták, desszertek töltésére, pohárkrémek készítésére.

Tojáshabbal készült gyümölcs mousse-ok

A tojáshabbal készült gyümölcs mousse-ok esetében a könnyed, habos állagot a tejszínhab mellett tojáshab is biztosítja. A krém alapja a gyümölcspüré, a stabilizálásához zselatint használunk. A gyümölcspüré sokféle gyümölcsből készülhet, például eper, málna, mangó, citrom, passiógyümölcs, áfonya, ribizli, sárgabarack stb.

Felhasználhatunk:

– tojássárgájahabot: hígabb gyümölcspürék esetében, kihasználva a tojássárgája sűrítő hatását;
– tojásfehérjehabot: sűrűbb gyümölcspürék esetében.

A tojáshabbal készült gyümölcs mousse-ok készítésének lépései:

– A gyümölcspürét felforraljuk, feloldjuk benne a duzzasztott zselatint, szobahőmérsékletűre hűtjük.
– Tojáshab készítése: a cukor kétharmad részét vízzel besűrítjük hólyagbuborék próbáig (119-120 °C), közben a tojásfehérjét (tojássárgájahab használata esetében a tojássárgáját) a cukor egyharmadával habbá verjük. A cukorszörpöt vékony sugárban, állandó keverés mellett a habba csurgatjuk. A habot ezután kihűlésig tovább verjük.
– Az elkészült tojáshabot a gyümölcspüréhez keverjük, majd belekeverjük a lágy tejszínhabot.

A gyümölcs mousse-t tovább ízesíthetjük különböző fűszerekkel (pl. vanília, gyömbér, bazsalikom, menta stb.).

Az elkészült gyümölcs mousse-t – hasonlóan a csokoládé mousse-hoz – azonnal felhasználjuk.

Tojás nélküli mousse-ok

A tojás nélküli mousse-ok esetében a krémet zselatinnal stabilizáljuk. A könnyed, habos állagot a tejszínhab biztosítja.

Lehetséges összetevők:

– cukor, zselatin, habtejszín,
– ízesítőanyagok: gyümölcspüré, gyümölcslé, joghurt, túró, gesztenye, karamell, fűszerek (pl. só, vanília, tonkabab, fahéj, kardamom, citrusfélék héja stb.).

Különböző állagú rétegek, betétek készítése

A nemzetközi trendnek megfelelő torták, desszertek különböző állagú (textúrájú) rétegből állnak. Az **entremet**, olyan többrétegű mousse alapú tortát jelent, amelyben különböző ízű és állagú rétegek találhatóak. Manapság az entremet bármilyen formájú és méretű lehet.

671. ábra: Entremet (forrás: internet)

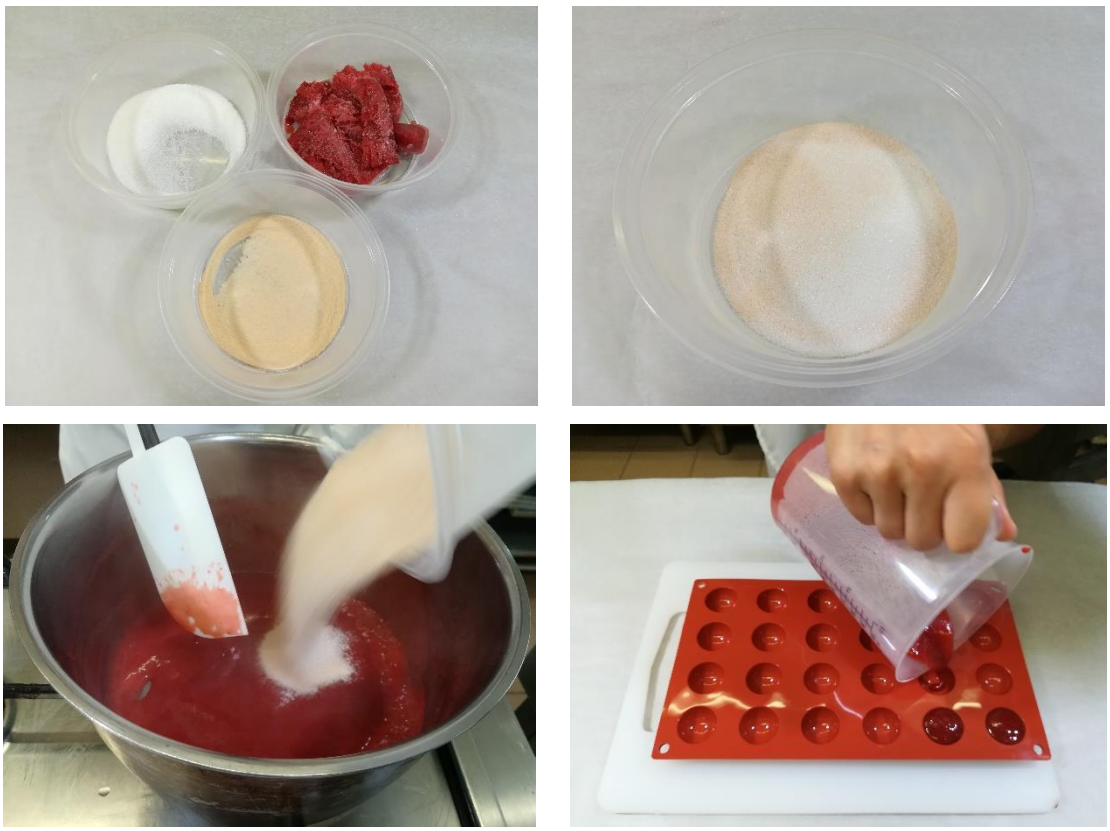
A különböző textúrájú rétegek lehetnek:

- lágy állagú krémek,
- habos mousse-ok,
- ropogós rétegek,
- zselés állagú rétegek,
- gyümölcsszószok (coulis).

A **betétek (inzertek)** olyan rétegek a tortában, egyszemélyes desszertekben (monodesszertekben), amelyeket a mousse rétegben helyezünk el, a textúrák változatosságának érdekében. A betéteket mindig előre készítjük el, lefagyasztjuk, majd a desszert összeállításánál helyezzük el a mousse rétegben. Leggyakrabban a zselés, és a crémeux betétet alkalmazzuk.

A **zselék** sokfélék lehetnek, készülhetnek gyümölcsökből (gyümölcsléből, gyümölcspüréből), sőt borból is. A gyümölcszselé az egyik leggyakrabban használt inzert típus.

A **gyümölcszselé** alapja valamilyen gyümölcspüré, gélképző anyagként használhatunk pektint. A pektin savas közegben fejti ki hatását, ezért ha nem eléggé savas a gyümölcs, akkor citromlé adagolása is szükségessé válhat. A zselét ízesíthetjük cukorral, különböző fűszerekkel (pl. vanília, menta, tonkabab, gyömbér). A pektinpor folyadék hatására csomósodik, ezért először kristálycukorral keverjük el.



672. ábra: Gyümölcszselé betét készítése

Készíthetünk olyan zselét is, amely a gyümölcspürén kívül darabos gyümölcsöt is tartalmaz. A különféle gyümölcsöket kombinálhatjuk is egymással.

A **coulis** (ejtsd: kulí) gyümölcsökből készült sűrű, egynemű – pürésített, átpasszírozott – szószt jelent. A leggyakrabban használt gyümölcsök közé tartozik az eper, málna, ribiszke, áfonya, szeder, mangó stb.
A coulis készítése során az előkészített gyümölcsöt a cukorral felfőzzük, botmixerrel pürésítjük, majd passzírozzuk. Savszegény gyümölcsök esetében kevés citromlével ízesíthetjük.
Az elkészült coulis állaga a felhasznált gyümölcs víz-, és pektintartalmától is függ. Magas víztartalmú, kevesebb pektint tartalmazó gyümölcsök esetében kötőanyagot is használhatunk (pl. agar-agar, zselatin, pektin). A keményebb húsú gyümölcsöket először – kevés víz és cukor hozzáadásával – puhára főzzük, ezt követően áttörjük, passzírozzuk.

Készíthetünk krémesen lágy, **crémeux betétet** is. A crémeux francia eredetű szó, jelentése: krémes. Számos entremet tartalmaz egy vagy több crémeux komponenst, a hagyományos mousse mellett.
A crémeux betét alapja a tej, tejszín, cukor, tojássárgája, ezeket kombináljuk különböző ízesítőanyagokkal, például csokoládéval, gyümölcsökkel.

A Crémeux betét készítésének lépései:

- A zselatint hideg vízben áztatjuk.
- A tojássárgáját a cukorral kikeverjük.
- A tejet és a tejszínt felmelegítjük, ráöntjük a tojássárgájára, és keverés mellett 85 °C-ig hevítjük.
- Hozzáadjuk a duzzasztott zselatint, rászűrjük a csokoládéra, majd egynemű keveréket készítünk.
- A krémet szilikon formába adagoljuk, és fagyasztjuk.

Gyümölcsös recepteknél a tej és a tejszín helyett gyümölcspürét használunk.

A tortákban, monodesszertekben elhelyezett **ropogós rétegek** nem tartalmazhatnak nagy nedvességtartalmú összetevőket, ellenkező esetben felpuhulnak.

A ropogós réteg alapja lehet például:

- **Csokoládé**: önmagában nehezen vágható, törékeny ropogós réteget eredményezne, ezért mindig kombináljuk valamilyen magkrémmel vagy pralinéval, illetve ropogós anyaggal. Ilyen ropogós anyag például a durvára vágott olajos magvak, grillázstörmelék, ostyatörmelék (pailleté feuilletine), édes morzsa, kakaóbabtöret stb.

  A csokoládét a magkrémmel/pralinéval megolvasztjuk, hozzáadjuk a ropogós anyagot, majd vékony rétegben elkenjük a sütemény alsó lapján. Összetételétől, állagától függően két zsírpapír között is kinyújthatjuk, méretre vágjuk, és úgy helyezzük a tésztára.
- **Marcipán**: a marcipánba különböző ropogós anyagokat gyúrunk, két sütőpapír között 3 mm vékonyra kinyújtjuk, méretre vágjuk, majd a sütemény alsó lapjára helyezzük.

Bevonók, díszítőelemek készítése

A nemzetközi cukrászati termékek bevonása során:

- lágy, fényes bevonatokat (tükörbevonó, tükörglazúr),
- gyümölcszselét,
- bársonyos csokoládé bevonatot,
- ganache bevonót alkalmazunk a leggyakrabban.

A **tükörbevonó** (mirror glaze, glaçage miroir) legfontosabb jellemzője, hogy használata olyan fényes felületet eredményez, mint egy tükör. A tükörbevonatos sütemények többsége entremet, vagyis mousse alapú torta, desszert, amelyben különböző ízű és állagú rétegek találhatóak.

A tükörbevonó készítésére sokféle recept áll rendelkezésre. Készíthetjük étcsokoládé, tejcsokoládé, fehércsokoládé, szőke csokoládé (karamellizált fehércsokoládé), kakaópor felhasználásával is.

Az étcsokoládés tükörbevonó készítéséhez például a következő anyagokat használjuk fel:

- cukor,
- víz,
- glükóz szörp,
- sűrített tej,
- étcsokoládé,
- zselatin (200 Bloomos).

A zselatin felhasználása során figyelemmel kell lennünk az úgynevezett Bloom számra. A Bloom szám azt mutatja meg, hogy mennyire kemény a zselatin. Minél kisebb az érték, annál lágyabb a zselatin (90, 180, 240 Bloom szám sertés, 200, 250 Bloom szám szarvasmarha zselatin).

Étcsokoládés tükörbevonó készítése:

- A zselatint hideg vízben duzzasztjuk.
- A vizet, kristálycukrot, és a glükóz szörpöt 103 °C-ra hevítjük.
- A cukoroldatot ráöntjük a sűrített tejre, hozzáadjuk a duzzasztott zselatint, végül az egész keveréket a csokoládéra öntjük, botmixerrel homogenizáljuk.
- Szűrjük, majd hagyjuk lehűlni. Időközönként megkeverjük, ezzel megakadályozzuk, hogy a felületén egy filmréteg képződjön.
- Felhasználás előtt célszerű pihentetni. Ha lehűlt, felületét lefóliázzuk, hűtőben tároljuk.
- Ha fel akarjuk használni, újra felmelegítjük, a felhasználási hőmérséklete 30–35°C.

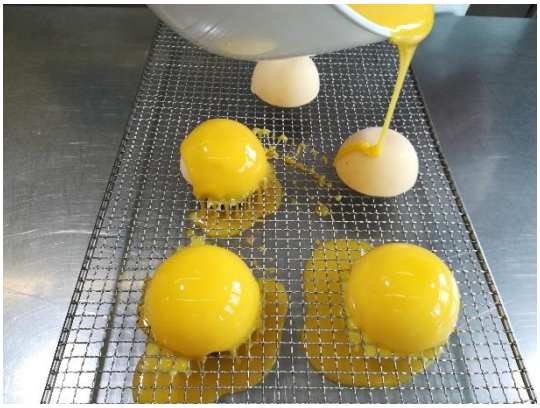
673. ábra: Fehércsokoládés tükörbevonó készítése

A fehércsokoládés tükörbevonót olyan tortáknál, desszerteknél célszerű használni, amelyekben a mousse világos színű. Ez a bevonó színezhető is. Készíthetünk márványos, két vagy többféle színnel bevont tortákat is.

674. ábra: Több színnel bevont tükörbevonatos mousse torta

A tükörbevonó (tükörglazúr) használatának főbb szabályai:

- Mindig nagyobb mennyiségű bevonót kell készíteni, mint amennyi a torta, illetve a desszert bevonásához szükséges. Ha a bevonás során, az edényből ki kell kapargatni a bevonóanyagot, egyenetlen lesz a felület. A felesleges tükörbevonó hűtőben, légmentesen lezárva tárolható, felmelegíthető, és ismét használható.
- A tükörbevonó csak fagyott sütemények bevonására alkalmas.
- A bevonás során ügyelni kell a bevonó megfelelő hőmérsékletére. Ha túl meleg, lecsúszik a felületről, nem fedi be teljesen a süteményt. Ha túl hideg, hamar megdermed, és a sütemény oldalán látszódik a lecsurgás nyoma.
- A felmelegített bevonót átszűrjük, majd ha elérte az ideális áthúzó hőmérsékletet, a fagyasztóból kivett, rácsra helyezett süteményre öntjük.



67. ábra: Tükörbevonó felhasználása bevonásra

Bevonhatjuk a felületet **kompresszoros csokoládéfújással** is. Az étcsokoládét és a kakaóvajat 40 °C-ra melegítjük, majd a fagyos desszertet - az étcsokoládé és kakaóvaj keverékével, kompresszor segítségével - bársonyosra fújjuk.

676. ábra: Bársonyos csokoládé bevonatú desszert

A nemzetközi cukrászati termékeket díszíthetjük:

- csokoládéból készült díszekkel,
- gyümölcsökkel, magvakkal,
- meringue (habcsók), meringue-díszek felhasználásával,
- omlós édes morzsával (angolul: crumble; németül: streusel, ejtsd: strőzel),
- mikrohullámú sütőben sült szivacs felverttel,
- tuile (ejtsd: tüll), gyümölcs chips, liofilizált gyümölcsök, sóvirág, étkezési arany (por, fólia), ehető virágok stb. segítségével.

A **csokoládé** díszek sokfélék lehetnek, készíthetünk csokoládé forgácsot, lapokat, csipkét, leveleket, ecsetvonásokat, kiszúrt alakzatokat stb.

A **csokoládé lapok** készítésének lényege, hogy a temperált csokoládét valamilyen felületre (sütőpapírra, fóliára, transzferfóliára) vékonyan kikenjük, majd dermedés után a csokoládéból szabálytalan lapokat törünk, vagy szabályos alakzatokat vágunk, szúrunk ki. A transzferfólia egy olyan cukrászati fólia, amelynek az egyik oldala színezett kakaóvajjal mintázott. Ez a minta fog megjelenni – a transzfer (átvitel, áthelyezés) során – a csokoládé felületén.

A **csokoládécsipke** készítése során a méretre vágott fóliacsíkra, fecskendező zacskó segítségével, tetszés szerinti alakzatokat fecskendezünk. Amikor a csokoládé kezd megdermedni, már nem folyik, de még alakítható, a torta köré simítjuk úgy, hogy a csokoládés felület a torta felé nézzen. Dermedés után eltávolítjuk a fóliát.

A **meringue** kemény habbá vert tojásfehérjéből és cukorból áll.

Háromféle meringue-et különböztetünk meg:

- **Francia meringue**: a legegyszerűbb elkészíteni. Kétszeres mennyiségű cukorral készül, 100 g tojásfehérjéhez, 100 g kristálycukrot, és 100 g porcukrot adagolunk. A tojásfehérjét a kristálycukorral – a tanultak szerint – habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk a porcukrot.
- **Olasz meringue**: 100 g tojásfehérjéhez 200 g cukrot, és 33 g vizet használunk fel. A vizet és a cukrot 119 °C-ra besűrítjük, közben a tojásfehérjét habbá verjük. A cukorszörpöt – állandó keverés mellett, vékony sugárban – a felvert fehérjéhez adagoljuk, majd kihűlésig tovább verjük. Keménynek kell lennie, csúcsot formázva a habverő végén.
- **Svájci meringue**: kétszeres mennyiségű cukorral készül. A tojásfehérjét és a cukrot – vízgőz felett – addig verjük, amíg a hőmérséklete el nem éri a 45 °C-ot. Ezt követően levesszük a vízfürdőről, és kihűlésig tovább verjük. Keménynek kell lennie, csúcsot formázva a habverő végén.

677. ábra: Svájci meringue készítése

Az elkészült habot nyomózsák segítségével alakíthatjuk, formázhatunk például rudakat különböző méretű habcsókokat. A francia meringue-et kikenhetjük vékonyan sütőlemezre. A díszítőelemeket sütőben, 80-90 °C-on szárítjuk.

678. ábra: Meringue formázása

Az **omlós édes morzsát** (streusel, ejtsd: strőzel) nem csak ropogós rétegként, hanem díszítőanyagként is használhatjuk. A strőzel lényegében liszt, cukor, vaj felhasználásával készülő omlós tészta, amelynek morzsalékos az állaga. Az alapanyagokon kívül különböző ízesítőanyagokat is felhasználhatunk a készítése során, például olajos magvakat, mandulalisztet, kakaóport, kókuszreszeléket, zabpelyhet stb.

Példa a mandulaliszttel készült strőzel összetételére:

- liszt: 100 g,
- mandulaliszt: 100 g,
- cukor: 100 g,
- vaj: 80 g,
- só.

679. ábra: Mandulalisztes strőzel készítése

A lisztet, mandulalisztet, cukrot és sót összekeverjük, majd elmorzsoljuk a vajjal. A morzsalékot papírozott sütőlemezen egyenletesen elterítjük, majd 180 °C-on sütjük. Sütés közben célszerű többször átkeverni, hogy egyenletesen süljön.
Készíthetjük lisztmentes változatban is, ilyenkor a lisztet mandula-, vagy gesztenyeliszttel helyettesítjük. Zabpelyhes strőzel készítése esetén a liszt helyett zabpelyhet használunk.

680. ábra: Zabpelyhes strőzel készítése

A **mikrohullámú sütőben sült szivacs felvert** készítéséhez tojásfehérjét, tojássárgáját, cukrot, lisztet és különböző ízesítőanyagokat – pl. pisztáciát, kakaóport, gyümölcsöket – használunk fel.

A szivacs felvert készítése:

- A fentiekben felsorolt összetevőket csomómentesre keverjük, átszűrjük, majd habszifonba töltjük.
- Két patront csavarunk bele, majd legalább 2 órára hűtőbe helyezzük.
- A habszifont felrázzuk, majd a műanyag poharakat ¼ részig töltjük.
- 40 másodpercig mikrohullámú sütőben sütjük.
- Sütés után – a poharakat lefelé fordítva – hűtjük.

681. ábra: Mikrohullámú sütőben sült szivacs felvert (forrás: internet)

A **gyümölcs chips** készítése során a gyümölcsöt vékony szeletekre vágjuk. Azonos mennyiségű cukorból és vízből cukorszörpöt készítünk. A gyümölcsszeleteket a cukorsziruppal lekenjük, majd 80 °C-on szárítjuk.

A **liofilizált (fagyasztva szárított) gyümölcsök** készítésének lényege, hogy a gyümölcsökből a nedvesség nagy részét fokozatosan eltávolítják. A liofilizált gyümölcsök nedvességtartalma rendkívül alacsony, 1-4% között van. A megtisztított gyümölcsöket először lefagyasztják, majd a nyomás csökkentésével vákuumot idéznek elő, így a jégkristályok nem folyékony, hanem gáz halmazállapotúvá változva távoznak, a hőmérséklet fokozatos emelése mellett.
A liofilizálás egy kíméletes, ugyanakkor drága eljárás.

682. ábra: Liofilizált málna, málnadarabok (forrás: internet)

A **sóvirág** (sópehely) egy híres tengeri sófajta, az északnyugat-franciaországi Bretagne partvidékéről származik. Kevésbé sós, ízben gazdagabb, egy kis édeskés utóízzel rendelkezik. Ízfokozóként működik, felerősíti és elmélyíti a többi ízt. A csokoládés, és karamelles desszertekhez, macaronhoz használhatjuk, felületi díszítésre.

Az **étkezési aranyat** például aranypor, vagy arany fólia formájában használhatjuk fel.

A nemzetközi trendnek megfelelő cukrászati termékek készítése

Nemzetközi trendnek megfelelő torták jellemzői

A nemzetközi trendnek megfelelő torták különböző ízű, állagú (textúrájú) rétegből állnak. A tészta aránya alacsony, a krém és egyéb rétegek aránya magas.

Tésztájuk leggyakrabban különböző ízű nehéz felvert, jokonde (joconde)-, dacquoise-, financier felvert, liszt nélküli felvertek, illetve omlós tészta.

Töltelékük többnyire mousse, különböző állagú rétegekkel kombinálva.

A bevonásukhoz jellegzetes lágy, fényes bevonatokat, gyümölcs zselét, vagy kompresszoros csokoládéfújást alkalmazunk.

A több elemből álló torták összeállítása során használhatunk hagyományos tortakarikát, vagy szilikon tortaformát.

A tortakarikát papírral kibéleljük, majd hagyományos sorrendben, alulról felfelé haladva töltjük. A szilikon tortaformát fordított sorrendben töltjük.

Szilikon tortaforma, illetve tükörbevonat használata esetében a tortát fagyasztani kell Tortakarikában töltött, zselével bevont torták esetében nincsen szükség a torta fagyasztására, elég a hűtés.

Feladat

Tervezzen többrétegű, mousse alapú (entremet) tortát! A tervezés során a következőket kell átgondolnia:

a) Milyen tésztát fog felhasználni a torta készítése során?

b) Milyen ízű és állagú rétegeket fog kombinálni?

c) Hogyan fogja tölteni, összeállítani a tortát?

d) Milyen bevonóanyagot fog felhasználni? Hogyan fogja díszíteni a tortát?

Rajzolja le a megtervezett tortát! (külső megjelenés, vágási felület)

Valósítsa meg a tervet!

Vágott, formában dermesztett monodesszertek

Az elmúlt időszakban – elsősorban francia hatásra – egyre nagyobb népszerűségre tettek szert az egyszemélyes, úgynevezett monodesszertek. Ezeknek a desszerteknek nemcsak a formája, hanem a belső tartalma is új, többféle textúra (állag) jelenik meg egy-egy süteményen belül.

A monodesszertek készítése során alkalmazott, különböző textúrájú (állagú) elemek a következők lehetnek:

– felvert tészta: pl. különböző ízesítésű felvert vajaslap, Joconde piskóta, liszt nélküli felvertek;
– krémek, mousse-ok;
– betétek (inzertek): pl. gyümölcszselé, crémeux;
– ropogós réteg: pl. omlós édes morzsa (streusel, ejtsd strőzel), durvára vágott olajos magvak, grillázstörmelék, kakaóbabtöret;
– bevonók: tükörglazúr, csokoládé.

A monodesszertek kialakítása történhet:

– vágással,
– formában történő dermesztéssel.

A **vágott monodesszertet** általában keretben állítjuk össze, majd dermesztés után szeleteljük, díszítjük.

683. ábra: Vágott monodesszert - szeletelést követő összeállítás

684.ábra: Vágással kialakított monodesszert - Opera szelet

Feladat

Nézzen utána, hogyan készül a híres, francia eredetű Opera szelet!

a) Hogyan keletkezett az Opera szelet? Milyen ízben készül hagyományosan?
b) Milyen tésztát használunk az Opera szelet készítése során? Hogyan történik a megnevezett tészta elkészítése, alakítása, sütése?
c) Milyen krémeket készítünk, hogyan történik a töltése?
d) Hogyan történik a bevonása, díszítése?

A **formában dermesztett monodesszertek** készítéséhez különböző formákra van szükség.

A betöltéshez használt forma lehet:

– szilikonforma,
– fém desszertgyűrű.

A **szilikonformában** készülő desszertek betöltése fordított sorrendben történik:

– például mousse, betét (insert), ismételten mousse, végül lezárásképpen piskótalap sorrendben.

685. ábra: Szilikonformában készülő desszertek töltése

A **fém desszertgyűrű** használata esetében a töltés eredeti sorrendben történik: a piskótával kezdünk, és így haladunk felfelé.

Fagyasztás után kivesszük a desszertet a formából, majd tükörglazúrral vagy csokoládéval vonjuk be.

686. ábra: A fagyott desszert, formából történő kivétele, bevonása tükörglazúrral

687. ábra: Formában dermesztett monodesszertek

Feladat

Tervezzen vágással kialakított, vagy formában dermesztett monodesszertet! A tervezés során a következőket kell átgondolnia:

a) Milyen tésztát fog felhasználni a desszert készítése során?

b) Milyen ízű és állagú rétegeket fog kombinálni?

c) Hogyan fogja tölteni, összeállítani a desszertet?

d) Milyen bevonóanyagot, díszítőelemeket fog felhasználni?

Rajzolja le a megtervezett desszertet! (külső megjelenés, vágási felület)

Valósítsa meg a tervet!

Égetett tészta felhasználásával készült desszertek

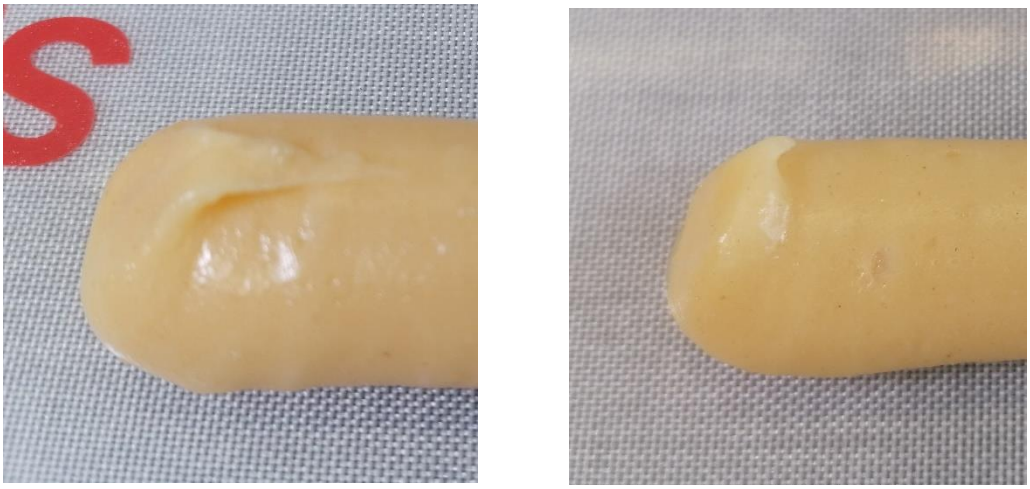
Az **égetett tésztából** számos hagyományos sütemény készül, például az Éclair, a Saint-Honoré, a Paris-Brest, a croquembouche (ejtsd: krokambus), valamint különböző ízesítésű fánkok.

Az **Éclair** francia eredetű sütemény, elsőként Antonin Careme (1784–1833) francia séf készítette a 19. század elején. Az éclair szó magyar jelentése: villám.

Az Ekler-fánk készítésével a tejszínhabos sütemények című fejezetben már foglalkoztunk.

Az éclair készítése több ponton eltérhet az eddig tanultaktól:

- A tészta alakítása során előnyös a sűrű fogazatú csillagcső használata, amely barázdákat képez a tésztán. Ezek a barázdák elősegítik a tészta térfogatának, repedés nélküli növekedését.
- Fontos az alakított tészta magassága és szélessége. Ha túl vékony, és nem eléggé magas a tészta, akkor nem lesz elegendő hely a töltelék számára.
- A tészta formázását kétféleképpen zárhatjuk le: a tésztát visszahúzhatjuk, a már alakított tészta fölé, vagy enyhén megrázogatjuk a nyomózsákot, hogy elengedje a tésztát.



688. ábra: A tészta formázásának kétféle lezárása

– A tészta alakítása történhet úgy is, hogy sima-, vagy csillagcsöves nyomózsákból hosszú, egyenletes csíkokat dresszírozunk, tojással vékonyan lekenjük, majd fagyasztjuk.
– Fagyasztás után a tésztacsíkokat a kívánt hosszúságú darabokra vágjuk, lemezre helyezzük, megvárjuk míg kiolvad, majd sütjük.

689. ábra: Éclair alakítása

– Sütés előtt a tészta felületét vékonyan megkenhetjük tojással. Ügyelni kell arra, hogy a tojás a tészta oldalára ne folyjon le. A tojásozás elősegíti a megfelelő szín kialakulását, ugyanakkor helytelen alkalmazása hozzájárulhat a nem kívánatos repedések kialakulásához. A tojásozás helyett porcukorral is hinthetjük a felületet. A porcukor úgy segíti elő a tészta barnulását, hogy közben nem akadályozza a térfogat növekedését.
– A tészta felülete készülhet craquelin réteggel is.
– A kisült tésztát különböző ízesítésű cukrászkrémekkel töltjük. A töltés történhet úgy is, hogy a tészta aljába kettő vagy három lyukat fúrunk, majd nyomózsák segítségével megtöltjük a tészta belsejét. Két lyuk használata esetén, az egyik lyukon addig nyomjuk a tölteléket, amíg a másik lyuknál meg nem jelenik.

690. ábra: Éclair töltése (forrás: internet)

– A bevonás során a tésztát bemártjuk a megfelelő színű és sűrűségű fondánba, a tetején lévő felesleget lehúzzuk. Ezt követően körben, az oldalán lévő felesleges bevonóanyagot is lehúzzuk, hogy egyenes élt kapjunk.

Az éclair készítése során gyakran elkövetett hibák:

– Sületlen a tészta: puha héjat eredményez, amely nem biztosítja az – éclair fogyasztásakor kívánatos – enyhén roppanós állagot. A jól megsütött tészta barna árnyalatú, nem lehet sápadt, világosbarna.
– Túlságosan repedezett felület: megnehezíti az eclair bevonását, töltését.
– Lapos, nem megfelelő térfogatú a tészta: a helytelen sütés következménye. A lapos éclair nemcsak esztétikailag jelent problémát, hanem a belső üreg krémmel történő kitöltése is nehézkessé válik.
– Ha a betöltött éclair sokáig áll, a töltelékből származó nedvesség beszivárog a héjba, amelynek következtében a héj elveszíti ropogós állagát.
– A helytelen bevonás következtében, a bevonóanyag lefolyik a sütemény oldalán.

691. ábra: Csokoládés Éclair (forrás: internet)

A **Saint-Honoré** süteményt 1846-ban készítette először Párizsban egy Chiboust nevű cukrász, Saint-Honoré utcai műhelyében. A desszert alapja egy vékonyra nyújtott leveles tészta, amelyre – nyomózsák segítségével – kör alakban dresszírozzuk az égetett tésztát. A desszert összeállításához szükség van még apró, gömb alakú fánkokra is, amelyeket Chiboust-krémmel (cukrászkrém+felvert tojásfehérje) töltünk. A kisült tésztaalap, a töltött fánkok, és a Chiboust-krém segítségével történik a desszert összeállítása.

692. ábra: A Saint-Honoré desszert alapja (forrás: internet)

693. ábra: A Saint-Honoré desszert összeállítása (forrás: internet)

A **Paris-Brestet** 1891-ben alkotta meg egy cukrász, Párizs külvárosában. Látta elsuhanni a kerékpárosokat, akik a két város között versenyeztek, és eszébe jutott ez a krémmel töltött desszert, amelynek formája a bicikli kerekét idézi.
Készítése során az égetett tésztát csillagcsöves nyomózsákba helyezzük, és papírozott lemezre köröket alakítunk.

Sütés után a tésztakarikákat vízszintesen félbevágjuk, pralinéval dúsított selyemkrémmel töltjük, majd ráhelyezzük a felső részt. Tetejét porcukorral hintjük.

694. ábra: Paris-Brest craquelin réteggel (forrás: internet)

695. ábra: Égetett tésztából készült desszert variációk (forrás: internet)

A **croquembouche** (ejtsd: krokambus) egy hagyományos francia desszert, amelyet gyakran esküvőkön szolgálnak fel, de készítik vallási ünnepekre, rendezvényekre is. Nevének jelentése: „szájban roppanós”. Az égetett tésztából készült fánkocskákat vaníliakrémmel töltik meg, majd egyenként karamellbe mártják, kúpszerűen tornyozzák fel, és karamell szálakkal díszítik. Modern változatait különböző krémekkel töltik, kreatívan díszítik.

696. ábra: Croquembouche készítése (forrás: internet)

697. ábra: Croquembouche, craquelin réteggel, karamell szálakkal

Leveles tészta felhasználásával készült sütemények

A franciák krémese, a **Mille-feuille** (ejtsd: mill föjl, jelentése: ezer levél), hagyományosan három réteg leveles tésztából készül, két réteg crème pâtissière (cukrászkrém) felhasználásával. Készítése során a leveles tésztát 2 mm vékonyra kinyújtjuk, villával megszurkáljuk, papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a lemezen 20 percig pihentetjük.

A pihentetett tésztát 200 °C-on, 10 percig sütjük. Amikor elkezd emelkedni a tészta, ráhelyezünk egy sütőpapírt, arra egy rácsot (a rácsot alátámasztjuk, hogy ne érjen a tésztához), és 180 °C-on tovább sütjük.

A sütés vége felé kivesszük a sütőből a tésztát, meghintjük porcukorral, majd visszatéve a sütőbe, 200 °C-on karamellizáljuk a cukrot.
A kisült tésztát 4-5 cm széles csíkokra, 10 cm hosszú darabokra vágjuk. A méreteket tetszés szerint variálhatjuk.

Az alsó tésztalapra nyomózsákból – szorosan egymás mellé – kis gömböket dresszírozunk, majd ráhelyezzük a középső lapot. A műveletet megismételjük, majd a töltést a felső lappal zárjuk.
A sütemény tetejét porcukorral hintjük.

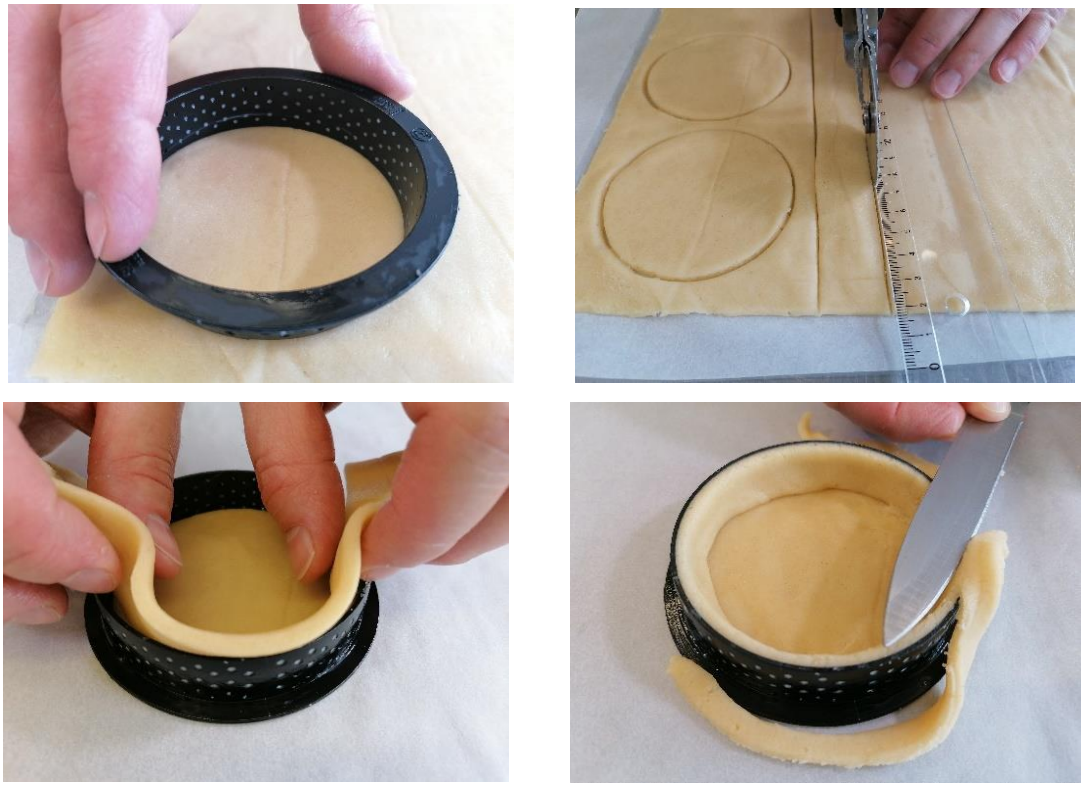
698. ábra: Mille-feuille (forrás: internet)

Omlós tészta felhasználásával készült sütemények

Az omlós tésztából készült sütemények közé tartozik a tarte, és a tartlet. A **tarte** francia eredetű szó, jelentése: lepény. A **tartlet** mini tortácskát jelent.

A tarte, tartlet tésztáját – az omlós tésztánál leírtak szerint – gyúrással vagy keveréssel készítjük el. Gyúrt omlós tészta felhasználása esetén – a 2-3 mm vastagra kinyújtott tésztával – kibéleljük a tarte, illetve tartlet formát.

A következő ábrán a tartlet forma tésztával történő kibélelésének egyik módját láthatjuk.



699. ábra: A tartlet forma tésztával történő kibélelése

A tartlet forma kibélelésének több módja van:

- A 2 mm vastagra kinyújtott tésztából, a forma átmérőjével megegyező nagyságú, kerek lapokat szúrunk ki, amelyeket a forma aljába helyezünk. Oldalra – a forma magasságánál kicsit szélesebb – tésztacsíkot vágunk, a formába íveljük, majd a felesleget levágjuk.
- A forma átmérőjénél nagyobb, kerek lapokat szúrunk ki, kibéleljük vele a tartlet formát, a felesleget levágjuk.

Ha kevert omlós tésztát használunk fel, a tésztát simacsöves nyomózsákba tesszük, majd spirál alakban – belülről kifelé haladva – dresszírozzuk a forma belsejébe. A forma szélére még egy tésztagyűrűt dresszírozunk, peremet készítünk.

700. ábra: A kevert omlós tészta tarte formába történő dresszírozása

Az alakított tésztát – a készítendő terméktől függően – elősütjük (vaksütés), vagy készre sütjük. A sütés 170-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

A tésztát tölthetjük:

- Sütés előtt: különböző süthető töltelékekkel (pl. süthető mandulakrém, créme brulée).
- Sütés után: például különböző ízesítésű cukrászkrémekkel, citromkrémmel, ganache krémmel, ízesített ganache krémmel. A krémek alá tölthetünk gyümölcspüré, gyümölcszselé réteget, felhasználhatunk mousse betéteket is.

701. ábra: A citromos tartlet sütés után, citromkrémmel történő töltése

A díszítésre felhasználhatunk:

- friss gyümölcsöket, amelyeket a felhelyezés után zselével fényezünk;
- különböző magvakat (pl. mandulát, mogyorót, pisztáciát);
- karamellizált olajos magvakat: vízből és cukorból szirupot főzünk, belehelyezzük a magvakat, majd kevergetve, karamellizálódásig hevítjük.
- karamellizált gyümölcsöket;
- ehető virágokat;
- tojásfehérje habot, tojásfehérje habból készült díszeket;
- krémeket: a töltésre használt krémeket, különböző idomcsövekkel ellátott habzsákokból adagolhatjuk a felületre;
- csokoládéból készült díszítőelemeket, pl. csokoládé forgácsot, pasztillákat, lapokat.

A következő ábrákon különböző tarte, illetve tartlet variációk láthatók.

702. ábra: Tarte variációk - áfonyás és citromos tarte

703. ábra: Citromos tartlet variációk

Feladat

Nézzen utána, hogyan készül a citromos tart, illetve tartlet!

a) *Milyen tésztát használunk a citromos tart, illetve tartlet készítése során? Hogyan történik a tészta elkészítése, a forma kibélelése, sütése?*
b) *Milyen nyersanyagokat használunk fel a citromkrém készítéséhez? Hogyan történik az elkészítése, a tészta töltése?*
c) *Milyen módokon történhet a citromos tart, illetve tartlet díszítése?*

A tartlet gyűrűt – kombinálva egy méretben hozzá illő szilikon formával – látványos desszertek készítésére is használhatjuk. Az omlós tésztaalapra mousse-tortát, vagy monodesszertet is helyezhetünk. A mousse rétegekből, különböző állagú betétekből álló tortarészt lefagyasztjuk, áthúzzuk tükörbevonóval, majd az omlós lapra helyezzük.

704. ábra: Omlós tésztaalapra helyezett monodesszert (forrás: internet)

Macaron

A macaron 3-5 cm átmérőjű, kerek, töltött, jellegzetes francia cukrásztermék. Tojásfehérjéből, cukorból, és mandulalisztből készül, sokféle színárnyalatban. Jellegzetes ízét a töltelék biztosítja, amely leggyakrabban különböző ízesítésű ganache.

A macaron legfontosabb jellemzői:

- Tökéletesen kör alakú, felülete sima, fényes, nem repedezett.
- A külső kéreg alatt egy talp található, amely a sütés során alakul ki. Ez a talp adja a tészta magasságát.
- A töltelék a kerek lapok széléig ér. Ha beleharapunk, a külső kérge finoman roppan, belül puha, lágy, kettétörve nem üreges.

705. ábra: A macaron tésztája

A macaron készítéséhez sokféle recept, technológia áll rendelkezésre.

Példa a macaron összetételére:

- tojásfehérje: 100 g (mandulához),
- mandulaliszt: 270 g,
- porcukor: 270 g,
- kristálycukor: 270 g,
- víz: 70 g,
- tojásfehérje: 100 g (habhoz),
- ételfesték (gél, por).

A macaron készítésének lépései:

- A porcukrot és a mandulalisztet – aprítógép segítségével – finomra aprítjuk, majd szitáljuk. A szitálás segítségével eltávolítjuk a nagyobb manduladarabokat, csomókat, amelyek ronthatják a macaronok textúráját, elősegíthetik a felület – sütés közben történő – repedését.
- A mandulát és a porcukrot a tojásfehérje egy részével elkeverjük, hozzáadjuk a színezőanyagot. A színezést a későbbiekben – a tésztába adagolt tojásfehérjehab segítségével – is végezhetjük.
- A vizet a kristálycukorral 118 °C-ra besűrítjük, majd vékony sugárban, állandó keverés mellett belecsurgatjuk a felvert tojásfehérje habba. A keverést addig folytatjuk, amíg a hab 45 °C-ra le nem hűl. A lehűlt habot a mandulás masszába keverjük. A keverést spatula segítségével végezzük, a tál közepe felől, a széle felé haladva, mintha összehajtanánk a tésztát, közben a másik kezünkkel forgatjuk a tálat. A keverést addig végezzük, amíg a tészta sima, fényes nem lesz.
- Az elkészült tésztát simacsöves nyomózsákból, papírozott lemezre formázzuk. Könnyedén megütögetjük a sütőlemez alját, hogy a levegőbuborékok eltávozzanak, és lapított korongok alakuljanak ki.
- A tésztát szobahőmérsékleten hagyjuk bőrösödni (20-30 percig), majd 170 °C-on sütjük.
- Kihűlés után töltjük, az alsó lapra tölteléket adagolunk, majd ráhelyezzük a felső lapot. Fogyasztás előtt 24 órán keresztül, hűtőben pihentetjük.

706. ábra: A macaron készítése

707. ábra: Különböző ízesítésű macaronok

Feladat

1. *Nézzen utána, milyen egyéb technológiát alkalmazhatunk a macaron tésztájának készítése során?*
2. *Gyűjtse össze, milyen hibákat követhetünk el a macaron készítése közben? Hogyan tudjuk ezeket a hibákat megelőzni?*
3. *Milyen szokványos és egyedi ízekben készülhet a macaron?*

6. Teasütemények

6.1. A teasütemények általános jellemzése, csoportosítása

A teasütemények fogalma

A teasütemények olyan apró cukrászati készítmények, amelyeket nem darabszámra, hanem tömegre, kimérve értékesítünk. Egy részük már sütés után késztermék, míg nagyobb részüket a sütés után töltjük, díszítjük.

A teasüteményeket csomagolva, átlátszó fedelű dobozokba, vagy tálcára helyezve, lefóliázva hozzuk forgalomba. A csomagolás egyrészt higiénikus értékesítést biztosít, másrészt védi a süteményeket a kiszáradástól.

A teasütemények tálalásának fontos szabálya, hogy esztétikusan, dekoratívan helyezzük őket a tálcára, illetve dobozokba. A világos és a sötét, vagy a töltött és a töltetlen fajták váltakozzanak egymás mellett. Az igényes tálalással vonzóbbá tehetjük a termékeinket, a fogyasztóközönség számára.

A teasütemények főbb csoportjai

A következő táblázat a teasütemények csoportosításának szempontjait, és főbb csoportjait foglalja össze.

Íz szerint	Töltés szerint	Tészta szerint
– édes teasütemények	– töltött – töltetlen	– omlós-, – felvert-, – hengerelt-, – egyéb tésztából.
– sós teasütemények	– töltött – töltetlen	– gyúrt omlós-, – vajas-, vagy leveles-, – forrázott tésztából.

A teasütemények tésztája

– **édes teasütemények**: omlós-, felvert-, hengerelt-, egyéb tészta;
– **sós teasütemények**: gyúrt omlós-, vajas-, leveles-, forrázott tészta.

A teasütemények tölteléke

– **édes teasütemények**: párizsi krém, ízesített párizsi krém, pralinékrém, diópüré töltelék, szeszesitallal puhított marcipán, lekvár, gyümölcsíz;
– **sós teasütemények**: sós krémek (pl. sajtkrém, májkrém, tojáskrém, parajkrém), sonka-, gomba-, kolbásztöltelék, stb.

A teasütemények bevonó-, és díszítőanyagai

- **Édes teasütemények**: bevonásukra általában csokoládét használunk fel. Díszíthetjük őket csokoládé fecskendezésével, cukrozott gyümölccsel, olajos magvakkal stb.
- **Sós teasütemények**: nem vonjuk be őket, de felületüket gyakran díszítjük különböző anyagokkal történő beszórással. Ilyen anyagok például a reszelt sajt, paprikás reszelt sajt, szezámmag, köménymag, mandula, mák stb. A töltött sós teasütemények esetében kedvelt díszítőanyagok például a szeletelt szalámi-, és kolbászkarikák, a kaviár, koktélparadicsom, zöldpaprika, olívabogyó, csemegeuborka, bébikukorica, petrezselyemzöld stb.

A teasütemények tömege

A teasütemény tömege általában 10 g/db. Ettől kismértékben eltérhetünk, de nagyon fontos, hogy az egyes sütemények egyforma nagyságúak legyenek.

A teasütemények eltarthatósága

A teasütemények eltarthatósági ideje tág határok között változik, a felhasznált tészta és a töltelék fajtájától függően.

Például:

- vajas tésztából készülő teasütemények esetében: 2-3 nap;
- omlós tésztából készülő teasütemények esetében: 2-3 hét;
- töltött sós teasütemények esetében: 1 nap.

6.2. Édes teasütemények

Az édes teasütemények csoportosítása a tésztájuk szerint történik.

Az édes teasütemények készülhetnek:

- omlós-,
- felvert-,
- hengerelt-,
- egyéb tésztából.

Az édes teasütemények csoportosítását és fontosabb fajtáit a következő táblázat foglalja össze.

Édes teasütemények csoportosítása, fajtái			
Omlós tésztából	**Felvert tésztából**	**Hengerelt tésztából**	**Egyéb tésztából**
Gyúrt omlós tészta: – Linzi kifli – Linzi perec – Gyümölcsös linzi teasütemény – Angol félhold – Párizsi csillag – Csokoládés ovál – Linzi csiga – Kis bécsi kocka – Kis isler – Kis linzi koszorú – Ökörszem – Vezúv – Sakk linzer **Kevert omlós tészta:** – Néró – Marcipános néró – Pathé – Gyümölcsös linzi szelet – Gyümölcskenyér – Tealepény	**Tojásfehérjéből:** **Hideg-nehéz:** – Macskanyelv – Narancs galett **Meleg-könnyű:** – Habcsók – Pasziánsz **Egész tojásból:** **Hideg-könnyű:** – Kis Rotschild-piskóta **Hideg-nehéz:** – Gyümölcskenyér – Vajas szeletkék – Diókocka **Meleg-könnyű:** – Estike **Meleg-nehéz:** – Sacher-teasütemény	**Étkezési marcipánból:** – Marcipán tekercs **Sütőmarcipánból:** – Meggygolyó – Mandulás rudacska – Mandulás koszorú **Makron tésztából:** – Makron csók – Kókuszcsók – Mandulás kifli **Francia makron tésztából:** – Töltött, töltetlen	Moszkauer

6.2.1. Omlós tésztából készült édes teasütemények

Az omlós tésztából készült édes teasütemények előállításához felhasználhatunk gyúrt-, és kevert omlós tésztát.

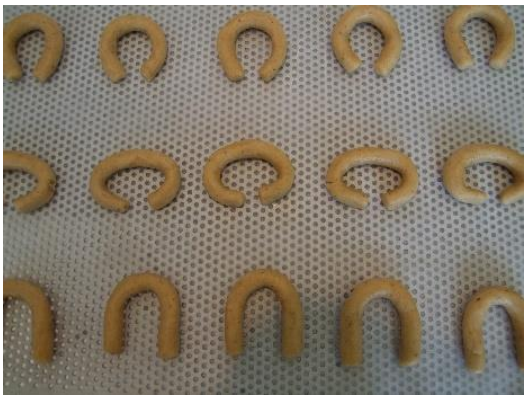
Gyúrt omlós tésztából készült édes teasütemények

Feladat

1. *Ismételje át, hogyan történik a gyúrt omlós tészta készítése?*
2. *Milyen fajtái vannak a gyúrt omlós tésztának?*

Linzi kifli	
Tészta	sárga-, barna-, kakaós linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	vaníliás porcukor, csokoládé

A linzertésztából kb. 2 cm átmérőjű rudakat sodrunk, amelyeket10 g-os darabokra vágunk. A levágott tésztadarabokat 10 cm hosszú rudakra sodorjuk, és kifli alakúra hajlítva papírozott sütőlemezre helyezzük.



708. ábra: Az alakított linzi kifli (háromféle alak)

180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után vaníliás porcukorral meghintjük, vagy két végét csokoládéba mártjuk, de fecskendezhetjük csokoládéval is.

Változatai:

- vaníliás linzi kifli (sárga linzertésztából),
- diós linzi kifli (barna linzertésztából),
- kakaós linzi kifli (kakaós linzertésztából).

709. ábra: Vaníliás linzi kifli

Linzi perec	
Tészta	sárga-, kakaós linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	kristálycukor, csokoládé

A linzertésztából kb. 2 cm átmérőjű rudakat sodrunk, amelyeket10 g-os darabokra vágunk. A levágott tésztadarabokat 10 cm hosszú rudakra sodorjuk, és perec alakúra hajlítva papírozott sütőlemezre helyezzük.

A sárga linzertésztából készült perec felületét egész tojással lekenjük, kristálycukorral megszórjuk. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után a kakaós linzertésztából készült perecet csokoládéba mártjuk.

710. ábra: Linzi kifli és linzi perec (vaníliás, csokoládés)

Gyümölcsös linzi teasütemény	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	cukrozott gyümölcs, csokoládé, keményítőszörp

A sárga linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, hullámos, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. A kiszúrt tésztalapokat tojássárgájával lekenjük, és vegyes cukrozott gyümölcskockával megszórva díszítjük. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után az alját csokoládéba mártjuk, felső részét keményítőszörppel fényezzük.

711. ábra: Gyümölcsös linzi teasütemény készítése

Angol félhold	
Tészta	angol linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	szeletelt mandula, vaníliás porcukor

Az angol linzertésztát 2 cm vastagra nyújtjuk, felületét recés nyújtófával mintázzuk, hűtőben dermesztjük. Dermedés után kerek kiszúróval félholdakat formázunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. Felületét tojássárgájával lekenjük, megszórhatjuk szeletelt mandulával. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben megsütjük. Sütés után vaníliás porcukorral hintjük.

712. ábra: Angol félhold készítése

Párizsi csillag	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	párizsikrém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A barna linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után a lapokra párizsi krémből – csillagcsöves nyomózsák segítségével – csillagokat formázunk, hűtőben dermesztjük, majd csokoládéba mártjuk.

713. ábra: Párizsi csillag készítése

Csokoládés ovál	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A barna linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, ovális kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Sütés után 2-2 lapot összetöltünk párizsi krémmel, hűtőben dermesztjük, majd félig csokoládéba mártjuk.

714. ábra: Csokoládés ovál töltése, díszítése

A párizsi krém ízesítésével készíthetünk kávés-, mogyorós-, narancsos-, konyakmeggyes ovált is.

715. ábra:Csokoládés ovál

Kis bécsi kocka	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	diópüré töltelék
Bevonás, díszítés	vaníliás porcukor, negyedelt dió

A barna linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, sütőlemezre helyezzük, és 2 db keret méretű lapot szúrunk ki belőle. Mindkét lapot megszurkáljuk, és 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük. Sütés után, még forrón, az egyik lapot 3x3 cm-es négyzetekre vágjuk.
Kihűlés után az alsó lapot gyümölcsízzel vékonyan lekenjük, majd ráhelyezzük a keretet.
A diópüré tölteléket egyenletesen elkenjük a linzerlap felületén, majd a töltelék felületét is vékonyan lekenjük a barackízzel, és ráhelyezzük a felső, felszeletelt lapot.
Tortadeklit teszünk rá, 1-2 órán keresztül préseljük, majd a keretet körbevágjuk, leemeljük a süteményről. Ezután felszeleteljük, vaníliás porcukorral meghintjük, és negyed dióval díszítjük.

Kis isler	
Tészta	barna linzertészta
Töltelék	ribizliíz
Bevonás, díszítés	csokoládé, szeletelt mandula

A barna linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.
Sütés után 2-2 lapot ribizliízzel összetöltünk, hűtőben dermesztjük, majd csokoládéba mártjuk, és szeletelt mandulával díszítjük.

716. ábra: Kis isler készítése

717. ábra: Kis isler

Kis linzer koszorú	
Tészta	sárga linzertészta
Töltelék	sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	durvára vágott dió, porcukor

A sárga linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, hullámos szélű, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. A kerek lapok felének a közepét, egy kisebb kiszúróval kilyukasztjuk, egész tojással megkenjük, majd durvára vágott dióba mártjuk, vagy megszórjuk a dióval.

718. ábra: Kis linzer koszorú készítése

180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után az alsó lapokra sárgabarackízt töltünk, a dióval díszített felső lapokat porcukorral hintjük, és összeragasztjuk az alsó lappal.

719. ábra: Kis linzer koszorú töltése, díszítése

Ökörszem	
Tészta	sárga linzertészta, habtészta
Töltelék	rummal ízesített sárgabaracklekvár
Bevonás, díszítés	zöld mandula

A sárga linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, hullámos szélű, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. A kerek lapok felének közepét, egy kisebb átmérőjű kiszúróval kilyukasztjuk, majd habtésztából koszorút fecskendezünk rájuk. 170-180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük.

720. ábra: Ökörszem készítése

Sütés után az alsó lapokra, rummal ízesített sárgabaracklekvárt töltünk, majd ráhelyezzük a felső, habtésztás lapokat. A kidomborodó lekvár közepére egy kevés zöld mandulát szórhatunk.

721. ábra: Ökörszem töltése

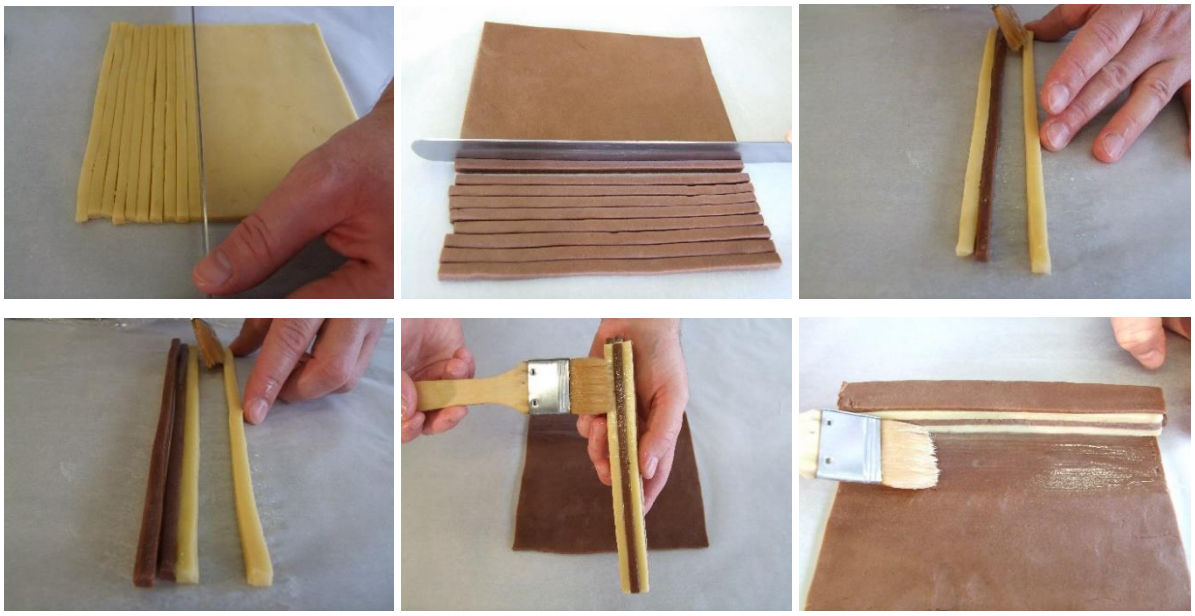
Készíthetjük egy lapból is, ebben az esetben a lapokat nem lyukasztjuk ki, hanem mindegyikre habtésztából koszorút fecskendezünk, és sütés után a közepére gyümölcsízt töltünk.

Vezúv	
Tészta	sárga-, vagy barna linzertészta, hengerelt tészta
Töltelék	sárgabaracklekvár
Bevonás, díszítés	---

A linzertésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, kb. 3 cm átmérőjű, hullámos szélű, kerek kiszúróval lapokat szúrunk, majd papírozott sütőlemezre helyezzük. Reszteléssel makron tésztát készítünk, melyből a linzerlapok felületére – csillagcsöves nyomózsák segítségével – koszorút formázunk, majd 170-180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.
Sütés után a tészták közepére – nyomózsákból segítségével – sárgabaracklekvárt adagolunk.

Sakk linzer	
Tészta	sárga-, és kakaós linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	---

A sárga- és kakaós linzertésztát 5 mm vastagra nyújtunk, hűtőben dermesztjük, majd mindkét tésztából 5 mm széles csíkokat vágunk. A különböző színű és ízű tésztacsíkokat felváltva, tojásfehérjével összeragasztjuk, úgy, hogy sakktábla alakzatot kapjunk.



722. ábra: Sakk linzer készítése

Dermedés után, a megfelelő vastagságúra kinyújtott sárga- vagy kakaós linzertésztába burkoljuk, és ismét hűtőben dermesztjük. 5 mm széles szeletekre vágjuk, fektetve papírozott sütőlemezre helyezzük, és 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük.

723. ábra: Sakk linzer, középen a linzi csigával

Linzi csiga	
Tészta	sárga-, és kakaós linzertészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	---

A sárga- és kakaós linzertésztából 2 db egyforma nagyságú lapot nyújtunk. Az egyik lapot tojásfehérjével lekenjük, ráhelyezzük a másik lapot, majd feltekerjük.

724. ábra: Linzi csiga készítése

Hűtőben dermesztjük, majd 5 mm széles szeletekre vágjuk, és fektetve, papírozott sütőlemezre helyezzük. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Nézzen utána!

Hogyan tudnánk - különböző gyúrt omlós tészták felhasználásával - olyan teasüteményeket készíteni, amelyeknek a vágási felülete valamilyen mintázatot mutat?

Kevert omlós tésztából készült édes teasütemények

A kevert omlós tészta több zsiradékot és tojást tartalmaz, mint a gyúrt omlós tészta, így lényegesen lágyabb, nem gyúrható, egyneműsítése keveréssel történik.

A kevert omlós tésztából készült teasütemények alakítása többnyire nyomózsákból történik, de kikent lapokból, vagy formába töltve is készülhetnek.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a kevert omlós tészta készítése!

Néró teasütemény (vaníliás, csokoládés, narancsos)	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	sárgabarackíz, párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A néró teasütemény vaníliás-, csokoládés-, és narancsos ízben is készülhet.

A tanultak szerint elkészítjük a kevert omlós tésztát, amelyet a néró teasütemény fajtájától függően ízesítünk:

- vaníliás néró esetében: vaníliás cukorral;
- csokoládés néró esetében: a tészta ízesítéséhez kakaóport használunk, melynek mennyiségét levonjuk a liszt tömegéből (1000 g liszthez, 80 g kakaópor szükséges). A kakaóport a liszttel elkeverve adagoljuk a tésztába;
- narancsos néró esetében: cukrozott narancshéjat keverünk a tésztába, és rózsaszínűre festjük.

725. ábra: Narancsos néró tésztájának ízesítése, színezése

Az elkészült tésztát papírozott sütőlemezre, simacsöves nyomózsák segítségével dresszírozzuk, félgömb-, hosszúkás-, szív-, vagy kifli alakban. A sütés 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. A Néró teasütemény akkor sült meg, ha a széle egy kissé már megbarnult.

726. ábra: Kisült néró tésztaalakzatok

Kihűlés után – a néró teasütemény ízesítésétől függően – 2-2 db tésztát összetöltünk:

- vaníliás nérót: sárgabarackízzel,
- csokoládés nérót: párizsi krémmel,
- narancsos nérót: sárgabarackízzel.

727. ábra: Vaníliás, csokoládés, narancsos néró töltése

A betöltött süteményeket hűtőben dermesztjük, majd díszítjük. A kerek nérót vonalas, rácsos, vagy körkörös formában, csokoládéval fecskendezzük, a hosszúkás-, vagy kifli alakú nérót általában félig csokoládéba mártjuk. Az elkészült teasüteményeket hűtőben dermesztjük.

728. ábra: A néró teasütemény díszítése fecskendezéssel

729. ábra: A néró teasütemény díszítése mártással

730. ábra: Vegyes néró teasütemény

A csokoládés néróval rokon sütemény a **Rigolettó,** amely – ellentétben a néró teasüteményekkel – egész tojással készül. Formája kerek vagy hosszúkás, párizsi krémmel töltjük, csokoládéba mártva, vagy csokoládéval fecskendezve díszítjük. Málna-, vagy ribizliízzel is tölthetjük.

Marcipános Néró (Bajazzó)	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	szeszesitallal puhított egyszeres marcipán
Bevonás, díszítés	csokoládé, kristálycukor

A tanultak alapján elkészítjük a kevert omlós tésztát. Papírozott sütőlemezre, simacsöves nyomózsákból, félgömb alakban dresszírozunk, és 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük. Az egyszeres marcipánt rummal, vagy cseresznyepálinkával megpuhítjuk. A rummal puhított marcipánt halvány rózsaszínűre, a cseresznyepálinkával puhított marcipánt halványzöldre színezzük.

Simacsöves nyomózsák segítségével, a kihűlt tészta domború felére, a megpuhított marcipánból félgömb alakokat dresszírozunk, majd kristálycukorral megszórjuk. Hűtőben dermesztjük, majd alulról a töltelékig csokoládéba mártjuk.

731. ábra: Marcipános néró készítése

732. ábra: Marcipános néró

Pathé teasütemény	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé, cukrozott gyümölcs

A pathé teasütemények töltetlen fajták, változatosságukat a tészta különféle ízesítése, és a kialakított formák sokfélesége adja. Tésztája kevesebb cukorral, és több liszttel készül, ezért alaktartóbb. Formázása csillagcsöves nyomózsákból történik. Leggyakoribb formák: csillag, koszorú, kifli, masni, macskaköröm stb. A pathé teasütemény készülhet például vaníliás-, gyümölcsös-, csokoládés-, és gesztenyés ízben. A különböző ízek, formák, és díszítések kombinálásával sokféle pathét készíthetünk.

733. ábra: Az ízek, formák, díszítések kombinálásával sokféle pathét készíthetünk

A vaníliás pathé ajánlott anyaghányada:

- vaj: 600 g
- porcukor: 220 g
- egész tojás: 200 g
- liszt: 800 g
- citromhéj: 10 g
- vaníliás cukor: 10 g

Vaníliás pathé készítése:

- A tanultak szerint elkészítjük a kevert omlós tésztát. Papírozott sütőlemezre, csillagcsöves nyomózsákból, különböző alakokat dresszírozunk, majd 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük. Sütés után a felületét vékonyan, porcukorral hintjük.

734. ábra: Vaníliás pathé alakítása

Gyümölcsös pathé készítése:

- A vaníliás pathé mintájára készítjük, csak sütés előtt a felületét cukrozott gyümölccsel díszítjük. Sütés után mártva, vagy fecskendezve, csokoládéval díszítjük.

A csokoládés pathé ajánlott anyaghányada:

- vaj: 600 g
- porcukor: 250 g
- egész tojás: 200 g
- liszt: 750 g
- kakaópor: 75 g

Csokoládés pathé készítése:

- Tésztájába járulékos anyagként kakaóport teszünk, melyet szárazon összekeverünk a liszttel. Az elkészült tészta alakítása megegyezik a vaníliás pathé alakításával. Sütés előtt díszíthetjük cukrozott gyümölccsel.

735. ábra: Csokoládés pathé alakítása

– Sütés után csokoládéval mártva, fecskendezve, vagy marcipán golyóval díszítve tálaljuk. A kifli alakú pathé teasütemény végét, a csokoládéba mártás után, kevés kókuszreszelékkel, vagy darált dióval díszíthetjük.

A gesztenyés pathé ajánlott anyaghányada:

– gesztenyemassza: 800 g
– vaj: 240 g
– porcukor: 280 g
– egész tojás: 150 g
– vaníliás cukor: 20 g
– citromhéj: 10 g

Gesztenyés pathé készítése:

– A vajat a porcukorral habosra keverjük, hozzáadjuk a gesztenyemasszát, az ízesítőanyagokat, majd egyneműre dolgozzuk. Ezt követően fokozatosan hozzáadjuk az egész tojást.
– Csillagcsöves nyomózsákból, zsírpapírral borított sütőlemezre, macskaköröm vagy koszorú alakban dresszírozzuk, majd sütjük.

736. ábra: Gesztenyés pathé alakzatok

– Sütés után a macskakörmöket rummal ízesített sárgabarackízzel töltjük, hűtőben dermesztjük, majd a hegyét csokoládéba mártjuk.
– A koszorú alakú gesztenyés pathét nem töltjük semmivel, hanem sütés előtt a közepére cukrozott gyümölcsöt teszünk.

737. ábra: Pathé teasütemény

Gyümölcsös linzi szeletke	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	gyümölcslekvár
Bevonás, díszítés	csokoládé, olajos magvak, kókuszreszelék

A tanultak alapján elkészítjük a kevert omlós tésztát. Papírozott sütőlemezre, lapnak kenjük ki, majd 200 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után papírra átfordítjuk.
Kihűlés után 3 db lapot összetöltünk gyümölcslekvárral, és hűtőben dermesztjük. Dermesztés után 4 cm széles csíkokra vágjuk, és az egyes tésztacsíkokat áthúzzuk csokoládéval. A csokoládé megdermedése előtt díszíthetjük pörkölt, szeletelt mandulával, darált dióval, vagy fehér-, esetleg zöldre színezett kókuszreszelékkel. A csokoládé dermedése után 1 cm széles szeletkékre vágjuk. Bevonhatjuk úgy is, hogy csak a tetejét húzzuk át csokoládéval.

738. ábra: Gyümölcsös linzi szeletke készítése

Mintájára készíthetünk:

- **Mogyorós linzi szeletkét**: a tésztát darált mogyoróval dúsítjuk, a lapokat mogyorópraliné krémmel töltjük. Csíkonként húzzuk át csokoládéval, a tetejére durvára vágott mogyorót szórunk.
- **Csokoládés linzi szeletkét**: csokoládés linzi lapot készítünk, amelyet párizsi krémmel töltünk.

739. ábra: Gyümölcsös linzi szeletke

Kis gyümölcskenyér	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé

A gyümölcskenyér ajánlott anyaghányada:

- vaj: 260 g
- porcukor: 260 g
- liszt: 260 g
- vegyes cukrozott gyümölcs: 260 g
- egész tojás: 250 g
- citromhéj: 10 g
- vaníliás cukor: 10 g

A tanultak alapján elkészítjük a kevert omlós tésztát, amelybe dúsítóanyagként vegyes cukrozott gyümölcs kockákat keverünk. A 4 cm talpszélességű alagútformát sütőpapírral kibéleljük, egyenletesen elsimítjuk benne a tésztát, majd 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük. Az átsültséget tűpróbával ellenőrizzük. Ha kisült a gyümölcskenyér, papírra átfordítjuk.

A gyümölcskenyér bevonásának, díszítésének lehetőségei:

- áthúzzuk csokoládéval, fehér csokoládéval fecskendezzük;
- porcukorral meghintjük;
- forró gyümölcsízzel lekenjük, és kristálycukorba forgatjuk.

Az elkészült gyümölcskenyeret 1 cm széles szeletekre vágjuk. A gyümölcskenyeret készíthetjük narancsos-, vagy diós ízben is, ilyenkor a tésztát cukrozott narancshéjjal, vagy durvára vágott dióval dúsítjuk.

740. ábra: Kis gyümölcskenyér

Tealepény	
Tészta	kevert omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	mazsola

A tealepény lágyabb kevert omlós tésztából készül, mint a Néró teasütemény.

A Tealepény ajánlott anyaghányada:

- vaj: 280 g
- porcukor: 280 g
- liszt: 360 g
- tojássárgája: 200 g
- egész tojás: 100 g
- vaníliás cukor: 20 g
- citromhéj: 30 g

A tanultak szerint elkészítjük a kevert omlós tésztát. A tésztából olajozott-lisztezett lemezre, simacsöves nyomózsák segítségével, félgömböket dresszírozunk. Ügyeljünk arra, hogy ne dresszírozzuk túl sűrűre őket, mert a tészta sütés közben terül.
Az alakított tésztát mazsolával díszítjük, majd 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük.
Többféle ízben készíthetjük, a tésztába keverhetünk cukrozott gyümölcsöt (gyümölcsös lepény), darált diót (diós lepény), vagy őrölt ánizsmagot is (ánizsos lepény).

Feladat

Az eddig tanultak felhasználásával, egy Ön által választott rendezvényre tervezzen omlós tésztából készíthető teasütemény választékot (szortimentet)!
Ha lehetősége van rá, készítse el a gyakorlatban is a kiválasztott süteményeket!

6.2.2. Felvert tésztából készült édes teasütemények

A felvert tésztából készült édes teasüteményeket két csoportra oszthatjuk:

- tojásfehérjéből készült,
- egész tojásból készült édes teasütemények.

Tojásfehérjéből készült édes teasütemények

Habcsók (meleg-könnyű)	
Tészta	habtészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé

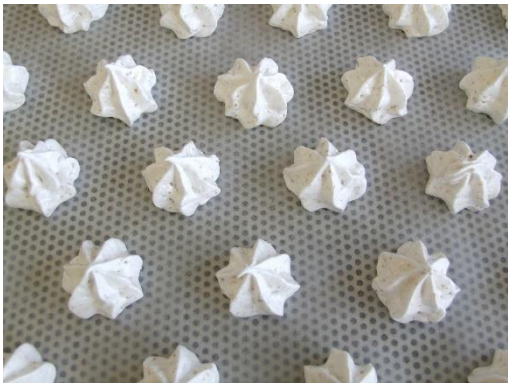
Feladat

Ismételje át, hogyan történik a habtészta készítése!

Habcsók ajánlott anyaghányada:

- tojásfehérje: 200 g
- kristálycukor: 800 g
- víz: 300 g
- dió: 200 g

Elkészítjük a habtésztát, amelyhez pirított, durvára vágott diót vagy mogyorót keverünk. Olajozott-lisztezett, vagy zsírpapírral fedett sütőlemezre – csillagcsöves nyomózsák segítségével – halmokat dresszírozunk, majd 60-70 °C-on, gőzmentes sütőben szárítjuk.



741. ábra: Habcsók készítése

Díszítésként talpát csokoládéba márthatjuk, vagy fecskendezhetjük csokoládéval.

742. ábra: Habcsók

Pasziánsz (meleg-könnyű)	
Tészta	habtészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé

A habcsókkal azonos módon habtésztát készítünk, vaníliás cukorral ízesítjük, majd tojásfehérjénként 40 g lisztet keverünk hozzá.

Olajozott-lisztezett, vagy zsírpapírral borított sütőlemezre – simacsöves nyomózsák segítségével – kerek-, piskóta-, vagy egyéb alakzatokat formázunk. Először 60-70 °C-on, gőzmentes sütőben szárítjuk (bőrt kapjon), majd 160-170 °C-on, gőzmentes kemencében sütjük.

Díszítésként csokoládéba márthatjuk. Fenyőfa függelékként is felhasználhatjuk.

Csokoládés pasziánsz is készíthető, ebben az esetben kakaóport is keverünk a habtésztába.

Macskanyelv (hideg-nehéz)	
Tészta	hideg úton készült, nehéz felvert
Töltelék	párizsi krém, vagy mogyorópralinéval ízesített párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

Macskanyelv ajánlott anyaghányada:

- liszt: 360 g
- porcukor: 160 g
- tejszín: 500 g
- tojásfehérje: 160 g
- kristálycukor: 180 g
- vaníliás cukor: 20 g

A tejszínt a porcukorral, vaníliás cukorral, és a liszt ¼ részével csomómentes péppé keverjük. A tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük. A felvert habot óvatosan hozzákeverjük a tejszínes-lisztes péphez, majd hozzáadagoljuk a maradék lisztet.

Olajozott-lisztezett, vagy zsírpapírral borított sütőlemezre, félgömb vagy piskóta alakban dresszírozzuk. Az alakításánál ügyelni kell arra, hogy a tésztát ne nyomjuk túl sűrűn egymás mellé, mert sütés közben terül.

180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Megsült a tészta, ha a széle enyhén megbarnult.

743. ábra: Macskanyelv készítése

Sütés után 2-2 db-ot összetöltünk párizsi krémmel, vagy mogyorópralinéval ízesített párizsi krémmel, hűtőben dermesztjük, majd félig-, vagy átlósan csokoládéba mártjuk.

744. ábra: Macskanyelv

Narancsgalett (hideg-nehéz)	
Tészta	hideg úton készült, nehéz felvert
Töltelék	narancsos ízesítésű sárgabarackíz
Bevonás, díszítés	csokoládé

Narancsgalett ajánlott anyaghányada:

- vaj: 200 g
- egyszeres marcipán: 200 g
- cukrozott narancshéj: 200 g
- tojásfehérje: 300 g
- kristálycukor: 210 g
- liszt: 220 g

Az egyszeres marcipánt a cukrozott narancshéjjal összegyúrjuk.

A vajat kihabosítjuk, apránként hozzáadagoljuk a marcipánt, egyneműre keverjük, rózsaszínűre festjük.

A tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük, hozzáadjuk a vajas keverékhez, majd belekeverjük a lisztet.

745. ábra: Narancsgalett készítése

Zsírpapírral borított sütőlemezre, félgömb alakban dresszírozzuk, majd 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után még forrón, recés nyújtófával mintázzuk.

746. ábra: Forrón, recés nyújtófával mintázzuk

Kihűlés után 2-2 db-ot, narancsos ízesítésű sárgabarackízzel töltünk. Dermesztés után félig csokoládéba mártjuk.

747. ábra: Narancsgalett

Egész tojásból készült édes teasütemények

Kis Rotschild-piskóta (hideg-könnyű)	
Tészta	hideg úton készült, könnyű felvert
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	durvára vágott dió, csokoládé

Feladat

1. *Ismételje át, hogyan történik a hideg úton készült, könnyű felvertek előállítása!*
2. *Hogyan készül a Rotschild-piskóta?*

A kis Rotschild-piskóta készítési módja megegyezik az uzsonnasüteményeknél tanult Rotschild-piskóta készítésével, azzal a különbséggel, hogy a nyomózsákból történő alakításkor, 4 cm hosszúra dresszírozzuk.

Kis gyümölcskenyér (hideg-nehéz)	
Tészta	hideg úton készült, nehéz felvert
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	porcukor, vagy csokoládé

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a hideg úton készült, nehéz felvert előállítása!

Készítési módja megegyezik az uzsonnasüteményeknél tanult, hideg úton készült, nehéz felvertből előállított gyümölcskenyér gyártástechnológiájával.

Nézzen utána!

1. *Mi a különbség a kevert omlós tésztából, és a hideg-nehéz felvertből készülő gyümölcskenyér gyártástechnológiája között? Ha lehetősége van rá, készítse el a kis gyümölcskenyeret mindkét tésztából, és hasonlítsa össze az érzékszervi tulajdonságaikat!*
2. *Milyen ízesítőanyagok felhasználásával készíthetünk gyümölcskenyeret? Ha lehetősége van rá, végezzen sütési kísérleteket, a gyümölcskenyér ízesítésével kapcsolatban!*

Vajas szeletkék (hideg-nehéz)	
Tészta	felvert vajas lap
Töltelék	párizsi krém, ízesített párizsi krém, pralinékrém, gyümölcsíz, puhított marcipán
Bevonás, díszítés	csokoládé, vagy marcipán

A tanultak alapján elkészítjük a felvert vajas lapot. A tésztát ízesíthetjük kakaóporral, darált dióval, mogyoróval, kókuszreszelékkel stb.

3 db lapot töltünk össze, töltelékként párizsi krémet, ízesített párizsi krémet, pralinékrémet, különböző gyümölcsízeket, szeszesitallal puhított marcipánt használatunk fel. A sütemény töltése során, a különböző ízű tésztákat kombinálhatjuk is egymással. A betöltött, dermesztett süteményt 4 cm széles csíkokra vágjuk.

A bevonás, díszítés lehetőségei:

- áthúzzuk csokoládéval;
- forró gyümölcsízzel lekenjük, és kristálycukorba forgatjuk;
- marcipánnal burkoljuk.

A csokoládéval bevont felületet tovább díszíthetjük:

- mintázhatjuk fésűs kártyával, tüskézhetjük, megszórhatjuk olajos magvakkal, más színű csokoládéval fecskendezhetjük, keskenyebb marcipánlapot helyezhetünk rá.

Feladat

Tervezzen különböző vajas szeletkéket, a tészták, a töltelékek, és a bevonás, díszítés módjainak kombinálásával!

Párizsi vajas szeletke (hideg-nehéz)	
Tészta	felvert vajas lap
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé, vagy marcipán

3 db felvert vajas lapot összetöltünk párizsi krémmel, majd hűtőben dermesztjük.

Dermedés után 4 cm széles tésztacsíkokra vágjuk, majd az egyes tésztacsíkokat áthúzzuk csokoládéval. A csokoládé bevonatra keskenyebb, recés nyújtóval mintázott marcipánlapot is helyezhetünk.

Bevonás helyett burkolhatjuk is, halvány rózsaszín-, vagy halványzöld marcipánnal. 1 cm széles szeletkékre vágjuk.

748. ábra: Párizsi vajas szeletke

Diókocka (hideg-nehéz)	
Tészta	felvert vajas lap
Töltelék	diópüré töltelék
Bevonás, díszítés	marcipán, kristálycukor, csokoládé

2 db felvert vajas lapot, rummal puhított diópüré töltelékkel összetöltünk, majd hűtőben dermesztjük.

Dermedés után a felső lapot vékonyan lekenjük alapkrémmel, és halvány rózsaszín marcipán lappal beborítjuk. A marcipánlap felületét kristálycukorral megszórjuk, nyújtófával enyhén belenyomjuk, majd ismét hűtőben dermesztjük.

Dermedés után 25x25 mm-es darabokra vágjuk, majd alulról, a marcipánlapig, csokoládéba mártjuk.

Estike (meleg-könnyű)	
Tészta	meleg úton készült, könnyű felvert
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	mazsola

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a meleg úton készült könnyű felvertek előállítása!

Estike ajánlott anyaghányada:

- egész tojás: 280 g
- cukor: 450 g
- vaníliás cukor: 30 g
- liszt: 460 g
- mazsola: 100 g

A tanultak szerint elkészítjük a meleg úton készült, könnyű felvertet. A tésztát olajozott-lisztezett sütőlemezre, félgömb alakban dresszírozzuk. A tészta közepét egy szem mazsolával díszítjük, majd szárítóban a felületét bőrösítjük. 180 °C-on, gőzmentes sütőtérben sütjük.

Nézzen utána!

Honnan származik az estike elnevezés?

Sacher-teasütemény (meleg-nehéz)	
Tészta	meleg úton készült, nehéz felvert
Töltelék	málna-, ribiszkeíz, vagy párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a meleg úton készült nehéz felvertek előállítása!

A tanultak szerint elkészítjük a meleg úton készült, nehéz felvertet.

A Sacher- teasüteményt kétféle formában készíthetjük:

- **Sacher-szeletke:** Az elkészített felvert tésztát fémkeretben sütjük, kihűlés után 3 lapra vágjuk. Megtöltjük málna- vagy ribiszkeízzel, és hűtőben dermesztjük.

  Dermedés után 3 cm széles tésztacsíkokra vágjuk, majd az egyes tésztacsíkokat áthúzzuk csokoládéval. A csokoládé dermedése után 1 cm széles szeletekékre vágjuk.
- **Sacher-kocka:** Az elkészített Sacher-felvertet 2 lapra vágjuk, megtöltjük párizsi krémmel, és hűtőben dermesztjük.

  Dermedés után kocka alakú darabokra vágjuk, egyenként csokoládéba mártjuk. Oldalát csokoládédarával panírozzuk.

6.2.3. Hengerelt tésztából készült édes teasütemények

A hengerelt tésztából készült édes teasüteményeket elkészíthetjük:

- étkezési marcipánból,
- sütőmarcipánból,
- makron tésztából,
- francia makron tésztából.

Étkezési marcipánból készült édes teasütemények

Feladat

Ismételje át, hogyan történik az étkezési marcipán készítése hideg és meleg úton!

Marcipán tekercs	
Tészta	meleg úton készült étkezési marcipán
Töltelék	párizsi krém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A hengerelt tésztáknál tanultak szerint, meleg úton, kétszeres cukorral elkészítjük az étkezési marcipánt.

Az elkészített tésztát 4-5 mm vastagra kinyújtjuk, párizsi krémmel lekenjük, majd 3 cm átmérőjű rúddá feltekerjük. Csokoládéval áthúzzuk, dermedés után 1 cm széles szeletekre vágjuk.

Sütőmarcipánból készült édes teasütemények

A sütőmarcipán 1 rész mandulából, és 1 rész cukorból készül, járulékos anyagként tojásfehérjét tartalmaz. A dió-, vagy mogyoró felhasználásával készült tésztát diós, illetve mogyorós sütőmarcipánnak hívjuk.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a sütőmarcipán készítése, hideg és meleg úton!

Meggygolyó	
Tészta	sütőmarcipán
Töltelék	konyakmeggy
Bevonás, díszítés	windmassza, szeletelt mandula, porcukor

A tanultak szerint elkészítjük a sütőmarcipánt. A tésztát kinyújtjuk, négyzet alakú darabokra vágjuk, közepére 1 szem konyakmeggyet helyezünk, és beburkoljuk. A golyókat windmasszával vékonyan bevonjuk, megforgatjuk szeletelt mandulában, és 160-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben megsütjük. Sütés után porcukorral megszórjuk, vagy keményítőszörppel fényezzük.

Mandulás rudacska	
Tészta	sütőmarcipán
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé

Az elkészült tésztából csillagcsöves nyomózsák segítségével, sütőlemez hosszúságú rudakat dresszírozunk. A rudakat 160-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben megsütjük. A kisült tésztát még melegen lekenjük burgonyaziruppal, így fényes lesz, és lassabban szárad ki. Ezt követően 4-5 cm hosszú rudacskákra felvágjuk, majd két végét csokoládéba mártjuk.

Mandulás koszorú	
Tészta	sütőmarcipán
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé, mandula, cukrozott gyümölcs

Az elkészült tésztából – zsírpapírral borított sütőlemezre, csillagcsöves nyomózsák segítségével – koszorú alakokat dresszírozunk. A koszorúkat díszíthetjük mandulával vagy cukrozott gyümölccsel, majd 160-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben megsütjük.
Az 1:1:1 arányú keményítőszörp, cukor és víz keverékét felforraljuk, majd lekenjük vele a még meleg, kisült koszorúkat. Ennek hatására a felület fényes lesz, a sütemény lassabban szárad ki.
A díszítés nélküli koszorúkat félig csokoládéba márthatjuk.
A tésztát egyéb formában is dresszírozhatjuk, például szív-, csillag-, kifli-, masni-, köröm. Díszítésüket a mandulás koszorúhoz hasonlóan végezzük.

Makron tésztából készült édes teasütemények

A makron tészta 1 rész olajos magból (dió, mandula, mogyoró, kókuszreszelék), és 2 rész cukorból készül, járulékos anyagként tojásfehérjét tartalmaz.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a makron tészta készítése, hideg és meleg úton!

Makron csók (puszedli)	
Tészta	makron tészta
Töltelék	gyümölcsíz, párizsi krém, ízesített párizsi krém, pralinékrém
Bevonás, díszítés	csokoládé

A makron csók összefoglaló neve a különböző olajos magvakból készült, félgömb alakú teasüteményeknek.

A felhasznált olajos mag szerint készíthetünk:

– mandulás-, mogyorós-, diós csókot, kókuszcsókot.

Az elkészült tésztából – papírozott sütőlemezre, simacsöves nyomózsák segítségével – félgömböket dresszírozunk. Az egész tésztamennyiség kiadagolása előtt célszerű próbasütést végezni.
Az alakított félgömbök felének tetejét olajos maggal díszíthetjük, a töltés során ez lesz a sütemény felső lapja. Sütése 160-180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.
A kisült puszedliket tölthetjük gyümölcsíz, párizsi krém, ízesített párizsi krém, vagy pralinékrém felhasználásával, majd félig csokoládéba mártjuk. A mogyorós csók készülhet töltés nélkül is.

Kókuszcsók	
Tészta	kókuszos makron tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	fehér-, vagy étcsokoládé

Kókuszcsók ajánlott anyaghányada:

- kókuszreszelék: 350 g
- kristálycukor: 700 g
- tojásfehérje: 300 g
- liszt: 70 g

A kókuszreszeléket a cukorral és a tojásfehérje ¾ részével, állandó keverés mellett 60 ˚C-ig reszteljük, majd levéve a tűzről hozzákeverjük a maradék tojásfehérjét, és a lisztet.

Az így elkészített tésztát zsírpapírral borított sütőlemezre, csillagcsöves nyomózsák segítségével, csillag alakzatban dresszírozzuk. Sütése 160-170 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. Kihűlés után talpát fehér-, vagy étcsokoládéba márthatjuk.

749. ábra: Kókuszcsók készítése

750. ábra: Kókuszcsók

Kis mandulás kifli	
Tészta	makron tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	keményítőszörp, cukrozott gyümölcs

Mandulás kifli ajánlott anyaghányada:

- mandulaliszt: 300 g
- porcukor: 550 g
- méz: 50 g
- tojásfehérje: 180-210 g
- vaníliás cukor: 10 g
- citromhéj: 5 g

Mandulából makron tésztát készítünk reszteléssel. Az elkészült tésztát fóliával letakarva kihűtjük, majd 2 cm átmérőjű rudakra sodorjuk. A rudakat 10 g-os darabokra osztjuk, golyóformára alakítjuk, majd 10 cm hosszú hengerekké sodorjuk. A kisodort hengereket tojásfehérjével lekenjük, majd szeletelt, kissé összetört fehér mandulában meghempergetjük. Kifli alakúra hajlítva, papírozott sütőlemezre helyezzük.

751. ábra: Mandulás kifli alakítása

A sütés 160-170 °C-on, gőzmentes sütőtérben történik. A teljes mennyiség kisütése előtt célszerű próbasütést végezni.

Az 1:1:1 arányú keményítőszörp, cukor és víz keverékét felforraljuk, és a kisült kiflik felületét még melegen lekenjük. Ennek hatására a felület fényes lesz, a kiflik lassabban száradnak ki. Díszítésként a kiflik közepére cukrozott gyümölcsöt helyezünk.

752. ábra: Mandulás kifli díszítése

Francia makron tésztából készült édes teasütemények

A francia makron tészta 1 rész olajos magból (dió, mandula, mogyoró), és 3 rész cukorból készül, járulékos anyagként tojásfehérjét tartalmaz. Állaga lágy, ezért nyomózsákból nem formázható, sablon segítségével alakítjuk.

A darált olajos magvakat összekeverjük a cukorral, hozzáadjuk a tojásfehérje 2/3 részét, majd hengergépen kétszer átengedjük. Üstbe tesszük, és hozzákeverjük a maradék tojásfehérjét.

Vékonyan zsírozott, erősebben lisztezett lemezre, sablon segítségével kerek, ovális, vagy szögletes formákat alakítunk. A forma mélyedéseibe kártya segítségével kenjük a tésztát.

A próbasütés után, ha szükséges, reszteljük a tésztát, ezáltal formatartóbb lesz.

Készíthetünk csokoládés francia makron teasüteményt is, ebben az esetben a tésztát kakaóporral ízesítjük.

A francia makron teasütemények fajtái:

- Ha **töltetlen** formában készítjük, akkor aljukat csokoládéba mártjuk, felületüket sütés előtt megszórhatjuk dióval, mandulával, vagy mogyoróval. Sütés után porcukorral hintjük.
- Ha **töltött** formában készítjük, akkor 2-2 lapot összetöltünk narancshéjjal ízesített sárgabarackízzel, majd félig csokoládéba mártjuk, vagy csokoládéval fecskendezzük.

6.2.4. Egyéb édes teasütemények

Ide soroljuk azokat a teasüteményeket, amelyek tésztája nem sorolható be az eddig ismertetett tésztafélék közé. Ilyen például a Moszkauer teasütemény tésztája.

Nézzen utána!

Milyen teasüteményeket készíthetünk még egyedi tésztából? Gyűjtse össze ezeknek a teasüteményeknek a receptjét, technológiai leírását! Ha lehetősége van rá, készítse el őket!

Moszkauer	
Tészta	egyéb tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	csokoládé

Moszkauer ajánlott anyaghányada:

- darált dió: 300 g
- kristálycukor: 300 g
- darált narancshéj: 150 g
- vaj: 100 g
- tejszín: 200 g
- liszt: 30 g

A tészta készítése során a darált diót, a kristálycukorral, a darált narancshéjjal, a vajjal, és a tejszínnel állandó keverés mellett forráspontig hevítjük. A tűzről levéve, hozzákeverjük a lisztet, majd kissé lehűtjük. A még meleg tésztából – olajozott, lisztezett, vagy sütőpapírral borított sütőlemezre – simacsöves nyomózsák segítségével, 1,5-2 cm átmérőjű félgömböket dresszírozunk. A félgömb alakú tésztákat, rumos villa segítségével, kerek formára ellapítjuk.

A tészta alakítása során ügyelni kell arra, hogy a sütőlemezen a félgömböket egymástól távolabbra dresszírozzuk, mert sütés közben a tészta nagyon terül.

A sütés 180 °C-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

A kihűlés után talpát csokoládéba mártjuk, fűrészkártyával hullámosan mintázzuk.

753. ábra: Moszkauer készítése

A teljes mennyiség kisütése előtt célszerű próbasütést végezni, hogy kiküszöböljük az esetleges tésztahibákat.

A tészta készítése során előforduló hibák:

- A tészta sütés közben nem terül, fénytelen és vastag marad. Oka, hogy túl sokáig reszteltük a tésztát a tűzhelyen. Úgy javíthatjuk, hogy egy kevés tejszínt és cukrot adagolunk a tésztához.
- A tészta túlságosan elterül a sütőben. Oka, hogy rövid ideig reszteltük a tésztát a tűzhelyen, vagy túl sok cukrot tettünk a tésztába, de előfordulhat az is, hogy nagyon vastagon kentük le olajjal a sütőlemezt. Úgy javíthatjuk, hogy készítünk egy új tésztát, amelyet összekeverünk a hibás tésztával.

754. ábra: Moszkauer

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek az édes teasütemények általános jellemzői?*
2. *Hogyan történik az édes teasütemények csoportosítása? Sorolja fel az egyes csoportok jellemző képviselőit!*
3. *Milyen teasüteményeket készíthetünk gyúrt omlós tésztából? Hogyan történik ezeknek a teasüteményeknek az elkészítése?*
4. *Mi a különbség a néró-, és a pathé teasütemény tésztája között? Hogyan történik ezeknek a teasüteményeknek az elkészítése?*
5. *Milyen teasüteményeket készíthetünk a csak tojásfehérjét tartalmazó, felvert tésztából?*
6. *Hogyan történik a vajas szeletkék töltése, bevonása, díszítése?*
7. *Hogyan készül a mandulás kifli?*
8. *Milyen hibákat követhetünk el a moszkauer készítése során?*

6.3. Sós teasütemények

A sós teasütemények csoportosítása a tésztájuk, és a töltési módjuk szerint történik.

A sós teasütemények készülhetnek:

– gyúrt omlós tésztából,
– vajas-, illetve leveles tésztából,
– forrázott tésztából.

A gyúrt omlós tésztából készült teasüteményeket nehéz, a vajas-, illetve a leveles tésztából készült teasüteményeket könnyű sós teasüteményeknek nevezzük. Mind a nehéz, mind a könnyű teasüteményeknek lehetnek töltetlen és töltött változatai.

Ennek megfelelően megkülönböztetünk:

– nehéz-töltetlen,
– nehéz-töltött,
– könnyű-töltetlen,
– könnyű-töltött sós teasüteményeket.

A töltés történhet sütés előtt, illetve sütés után.

A sós teasütemények csoportosítását és fajtáit a következő táblázat foglalja össze.

A sós teasütemények csoportosítása, fajtái		
Gyúrt omlós tésztából	**Vajas-, illetve leveles tésztából**	**Forrázott tésztából**
Nehéz-töltetlen: ***Sós omlós tésztából:*** – Vágott sós teasütemény – Sós pogácsa – Sós félhold – Sós perec ***Sajtos tésztából:*** – sajtos csiga ***Borsos tésztából:*** – borsos pogácsa **Nehéz-töltött:** – Sajtos kosárka – Sonkás henger – Töltött pogácsa – Töltött lepényke	**Könnyű-töltetlen:** – Sajtos masni – Sajtos rudacska – Vajas pogácsa – Mandulás lepény – Florentin **Könnyű-töltött:** – Sonkás párna – Sonkás kifli – Sajtos rolócska – Kis hasé – Káposztás hasé	– Sajtos fánkocska – Töltött fánkocskák

6.3.1. Gyúrt omlós tésztából készült sós teasütemények

A gyúrt omlós tésztából készült sós teasütemények tésztája leggyakrabban sós omlós tészta. Ezek a teasütemények készülhetnek még – a hasonló összetétellel, de különböző ízesítőanyagok felhasználásával készült – sajtos-, és borsos tésztából is.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a sós omlós tészta készítése!

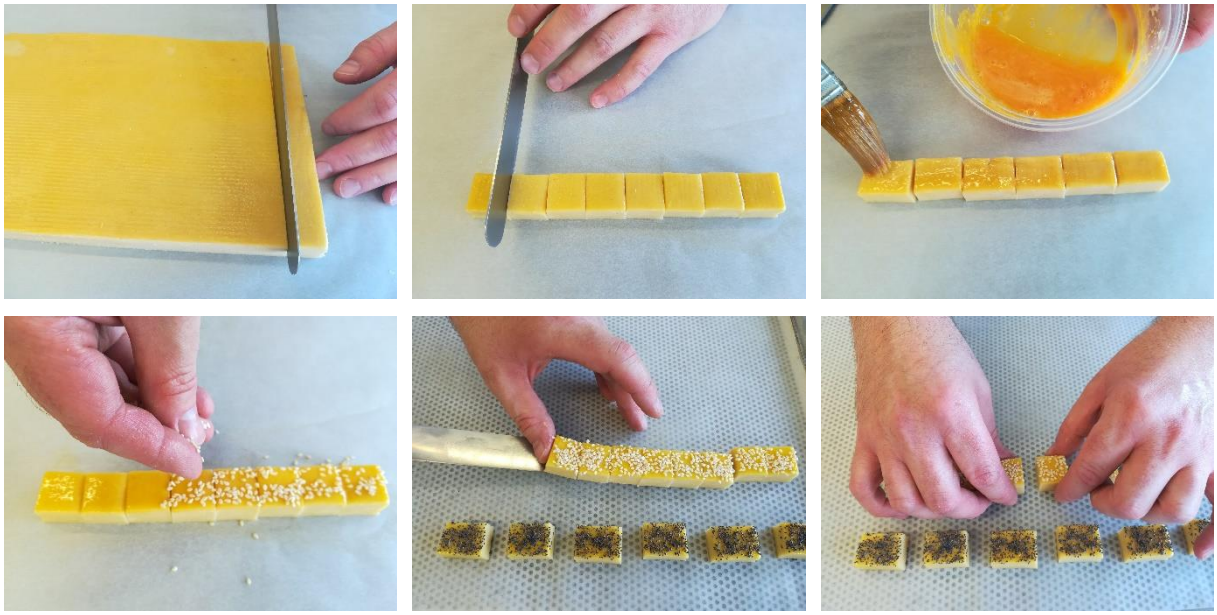
Nehéz-töltetlen sós teasütemények

Vágott sós teasütemény (nehéz-töltetlen)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	olajos magvak, reszelt sajt, köménymag

Vágott sós teasütemény ajánlott anyaghányada:

- liszt: 1000 g
- só: 40 g
- vaj: 600 g
- tojássárgája: 120 g
- tejszín: 300 g

- A sós omlós tésztát 2 cm vastagságúra kinyújtjuk, felületét recés nyújtófával mintázzuk, tojással lekenjük, majd hűtőben dermesztjük.
- A dermesztett tésztát téglalap, négyzet, háromszög, rombusz stb. alapterületű darabokra vágjuk, lekenjük tojással, majd megszórjuk különböző magvakkal, reszelt sajttal, esetleg egész köménymaggal. A felvágott tésztát soronként – egy hosszú pengéjű kés segítségével, amelyet a sorok alá csúsztatunk – papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a tésztadarabokat egymástól 1 cm-es távolságra széthúzzuk.



755. ábra: Vágott sós teasütemény készítése

- A sütés 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben történik. A vágott sós teasütemény készítése során ügyelni kell arra, hogy a különböző alakra vágott sütemények megközelítőleg egyforma nagyságúak legyenek.

Sós pogácsa (nehéz-töltetlen)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	olajos magvak, reszelt sajt, köménymag

Készítése abban tér el a vágott sós teasütemény készítésétől, hogy a tészta alakítása során kb. 2 cm átmérőjű, kerek, simaszélű kiszúróval pogácsákat szúrunk ki.

756. ábra: Sós pogácsa díszítése tökmaggal

Sós félhold (nehéz-töltetlen)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	olajos magvak, reszelt sajt, köménymag

Készítése abban tér el a sós pogácsa készítésétől, hogy a pogácsa alakzat helyett félholdakat szúrunk ki a tésztából.

Sós perec (nehéz-töltetlen)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	szezámmag

A sós perecet kétféleképpen készíthetjük:

- vágással, és
- sodrással.

A vágott sós perec készítése során a sós omlós tésztát 2 cm vastagságúra kinyújtjuk, felületét recés nyújtófával mintázzuk, tojással lekenjük, majd hűtőben dermesztjük. A dermesztett tésztából kb. 8 cm hosszú, 4 mm széles csíkokat vágunk.

– Megvárjuk, amíg a tészta kicsit megpuhul, ekkor perec alakban meghajlítjuk. Zsírpapírral borított sütőlemezre helyezzük, ismét lekenjük tojással, majd 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

757. ábra: Vágott sós perec készítése

A vágott sós perec mintájára készíthetünk „S” alakra hajlított teasüteményt is.

758. ábra: "S" alakra hajlított sós teasütemény

A **sodort sós perec** készítése során a vágás, kiszúrás során megmaradt tésztát összegyúrjuk, és kb. 1,5-2 cm átmérőjű hengerekké formázzuk. A hengerekből 10 g-os darabokat vágunk, amelyeket kb. 10 cm hosszú rudakra sodrunk. Az így kialakított tésztarudakat perec alakban meghajlítjuk. Az alakított tésztadarabokat papírozott sütőlemezre helyezzük, tojással lekenjük, majd szezám-, vagy köménymaggal megszórjuk. A sütés 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben történik.

759. ábra: Sodort sós perec készítése

760. ábra: Nehéz-töltetlen sós teasütemények

Feladat

Tanulmányozza figyelmesen a nehéz-töltetlen sós teasüteményeket ábrázoló képet, majd válaszoljon a következő kérdésekre!

1. *Hogyan történt a teasütemények tálcára helyezése?*
2. *Milyen módon alakított teasüteményeket figyelhetünk meg a képen?*
3. *Milyen síkidomok felelnek meg a képen látható, vágással kialakított teasütemények alapterületének? Milyen alakzatokra lehetne még vágni ezeket a teasüteményeket?*
4. *Milyen magvakkal történt a teasütemények díszítése? Milyen anyagokat lehetne még javasolni a díszítésre?*

A gyúrt omlós tésztából készült sós teasütemények készülhetnek még sajtos-, és borsos tésztából is. A **sajtos tésztát** a sós omlós tésztával megegyező módon készítjük, azzal a különbséggel, hogy a tésztába reszelt sajtot is gyúrunk. Az élvezeti értéket tovább fokozhatjuk, ha füstölt sajtot is felhasználunk.

A sajtos ízesítésű sós omlós tészta ajánlott anyaghányada:

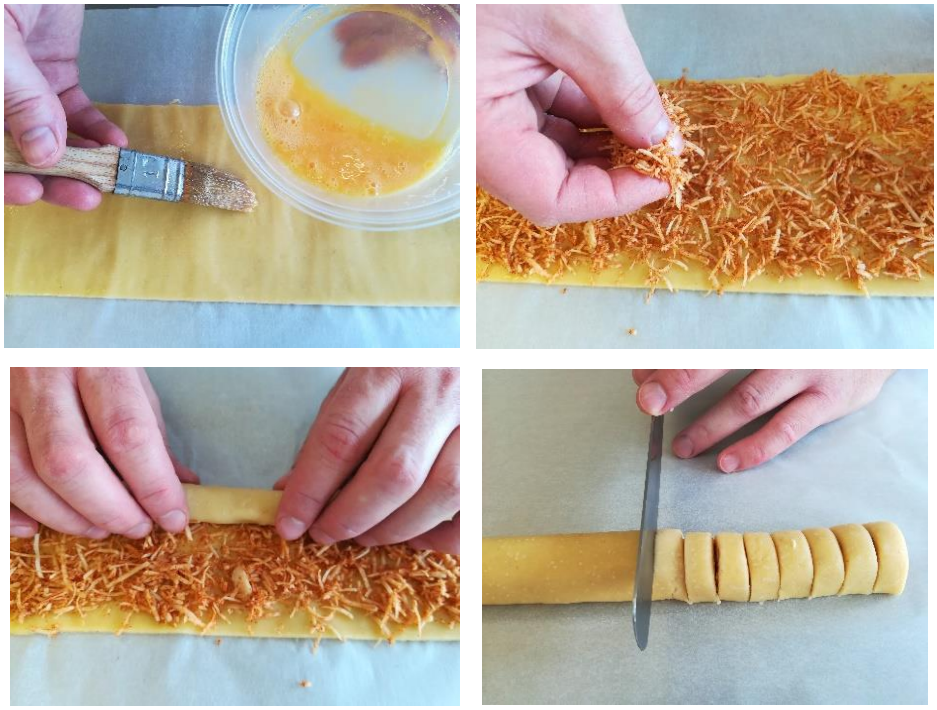
- liszt: 1000 g
- sajt, füstölt sajt: 150 g
- só: 50 g
- vaj: 600 g
- tojássárgája: 80 g
- tejszín: 200 g

A sajtos alaptésztát – hasonlóan a sós omlós tésztához – például vágott, szúrt, csavart sós teasütemények készítéséhez használhatjuk fel.

Sajtos alaptésztából készül a **sajtos csiga** is.

Feladat

A következő képek segítségével ismertesse, hogyan történik a sajtos csiga készítése!



761. ábra: Sajtos csiga készítése

762. ábra: Sajtos csiga

A **borsos tészta** összetétele kissé eltér a sós omlós tészta összetételétől. Zsiradékként részben sertészsírt (50 % vaj, 50 % sertészsír), a tejszín helyett bort, ízesítésre pedig őrölt borsot is felhasználunk. A tészta készítésének módja megegyezik a sós omlós tészta készítési módjával. A borsos tésztából például borsos pogácsát készíthetünk, de – a sós omlós tésztához hasonlóan – felhasználhatjuk vágott, vagy kézzel formázott teasütemények készítése során is.

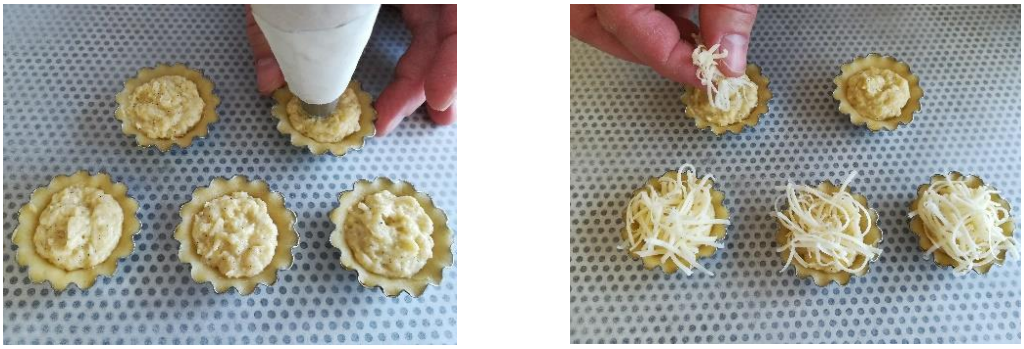
Nehéz-töltött sós teasütemények

Sajtos kosárka (nehéz-töltött)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	sajtkrém
Bevonás, díszítés	reszelt sajt

– A sós omlós tésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, kerek kiszúróval kiszúrjuk, majd az apró kosárkaformákat a tésztalapokkal kibéleljük. A tésztát megszurkáljuk, belső részébe babot szórunk, és 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.
– Kihűlés után eltávolítjuk a babot, majd a kosárkákat sajtkrémmel töltjük, és reszelt sajttal megszórva díszítjük.

763. ábra: Sajtos kosárka készítése

– A sajtos kosárkát süthető sajttöltelékkel is tölthetjük. A sajttöltelék nyersanyagait nyersen összekeverjük, majd a kosárkákba töltjük. A kosárkák felületét sajttal megszórjuk, majd 180-200 °C-on sütjük.



764. ábra: Sajtos kosárka töltése süthető sajttöltelékkel

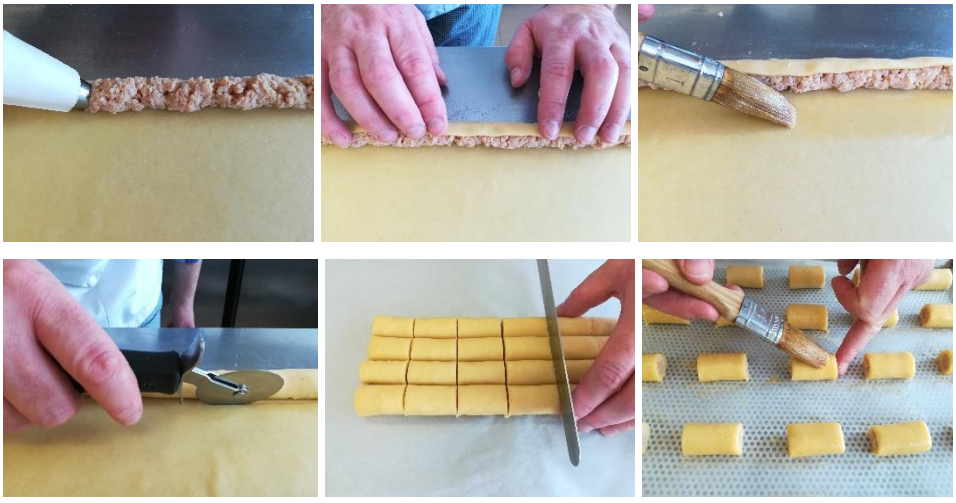
765. ábra: Sajtos kosárkák

– A sajtos kosárka mintájára, egyéb sós krémek felhasználásával (pl. tojáskrém, májkrém, sonkakrém, körözött), gazdagon díszítve (pl. sonkával, főtt tojással, kolbász-, szalámi karikával, kaviárral) sokféle kosárkát készíthetünk.

Sonkás henger (nehéz-töltött)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	süthető sonkatöltelék
Bevonás, díszítés	---

A sós omlós tésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, alsó szélére simacsöves nyomózsákból, 1 cm átmérőjű vastagságban, sonkatölteléket adagolunk.

A töltelékre félig ráhajtjuk a tésztát, a mellette lévő részt letojásozzuk, majd feltekerjük a tésztát. A betöltött tésztarudat – késsel, vagy pizzavágó segítségével – a kinyújtott tésztától elválasztjuk, levágjuk. A feltekert hengereket 4 cm hosszú darabokra vágjuk, papírozott sütőlemezre helyezzük, majd felületüket tojásozzuk. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben megsütjük.



766. ábra: Sonkás henger készítése

767. ábra: Sonkás henger

Mintájára készíthetünk szalámis-, vagy kolbászos hengert is.

Töltött pogácsa (nehéz-töltött)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	sajtkrém, tojáskrém
Bevonás, díszítés	reszelt sajt, magvak

Tésztáját készíthetjük sós omlós-, sajtos-, vagy borsos tésztából is.

A hűtőben dermesztett tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 3 cm átmérőjű, kerek, sima szélű kiszúróval kiszúrjuk. A kiszúrt lapokat papírozott sütőlemezre helyezzük, minden 2. lap tetejét tojásozzuk, majd sajttal, vagy különböző magvakkal megszórjuk. 180 ºC-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Kihűlés után 2-2 lapot sajtkrémmel, vagy tojáskrémmel töltünk össze.

768. ábra: Töltött pogácsa készítése

769. ábra: Töltött pogácsa

Töltött lepényke (nehéz-töltött)	
Tészta	sós omlós tészta
Töltelék	májkrém, sajtkrém, szardíniakrém
Bevonás, díszítés	reszelt sajt, köménymag

A töltött lepényke készítési módja megegyezik a töltött pogácsa készítésével, azzal a különbséggel, hogy az alakítás során a tésztát 3x3 cm-es négyzetekre, vagy 3x4 cm-es téglalapokra vágjuk. A kisült lapokat májkrémmel, sajtkrémmel, vagy szardíniakrémmel töltjük.

770. ábra: Töltött lepényke

6.3.2. Vajas-, illetve leveles tésztából készült sós teasütemények

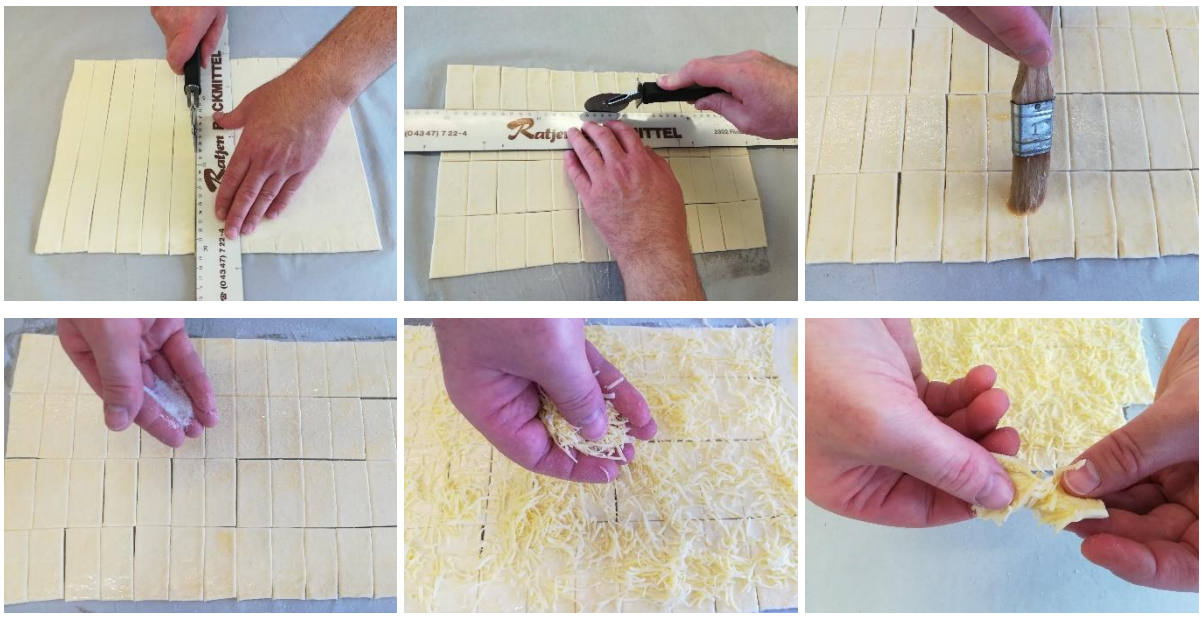
Feladat

Ismételje át, hogyan történik a vajas-, illetve a leveles tészta készítése!

Könnyű-töltetlen sós teasütemények

Sajtos masni (könnyű-töltetlen)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	reszelt sajt

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 3x6 cm-es téglalapokra vágjuk, egész tojással lekenjük, sózzuk, reszelt sajttal megszórjuk. A tésztadarabok közepét kétszer megcsavarjuk, masni alakban papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a lemezen 20 percet pihentetjük.



771. ábra: Sajtos masni készítése

A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

772. ábra: Sajtos masni

Sajtos rudacska (könnyű-töltetlen)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	reszelt sajt

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 1,5x5 cm-es téglalapokra felvágjuk, egész tojással lekenjük, reszelt sajttal megszórjuk. Papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a lemezen 20 percet pihentetjük. A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Vajas pogácsa (könnyű-töltetlen)	
Tészta	vajas tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	egész kömény, reszelt sajt

A tanultak alapján elkészítjük a vajas tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 1 cm vastagra kinyújtjuk, 3 cm átmérőjű, kerek, sima szélű kiszúróval kiszúrjuk. A pogácsák tetejét egész tojással lekenjük, és köménymaggal, reszelt sajttal megszórva díszítjük.
Papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a lemezen 20 percet pihentetjük. A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Mandulás lepény (könnyű-töltetlen)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	szeletelt mandula

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 1 cm vastagra kinyújtjuk, 3,5x3,5 cm-es négyzetekre felvágjuk, egész tojással lekenjük, és szeletelt mandulával megszórva díszítjük.
Papírozott sütőlemezre helyezzük, majd a lemezen 20 percet pihentetjük. A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

773. ábra: Mandulás lepény készítése

Florentin (könnyű-töltetlen)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	---
Bevonás, díszítés	egész kömény vagy reszelt sajt

Vékony, sós kekszszerű készítmény.

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 2 mm vastagra kinyújtjuk, 4 cm átmérőjű, kerek, hullámos szélű kiszúróval kiszúrjuk. Papírozott sütőlemezre helyezzük, villával megszurkáljuk, egész tojással lekenjük, és köménymaggal, vagy reszelt sajttal megszórjuk. A lemezen 20 percet pihentetjük, majd 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük.

Könnyű-töltött sós teasütemények

Sonkás párna (könnyű-töltött)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	süthető sonkatöltelék
Bevonás, díszítés	---

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, 4x4 cm-es négyzetekre felvágjuk. A négyzetek közepére átlós irányban – simacsöves nyomózsák segítségével – süthető sonkatölteléket adagolunk. A tészta szélét tojással lekenjük, és háromszög alakúra összehajtjuk. Papírozott sütőlemezre helyezzük, felületét egész tojással lekenjük, majd a lemezen 20 percet pihentetjük. A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Sonkás kifli (könnyű-töltött)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	süthető sonkatöltelék
Bevonás, díszítés	---

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 5 mm vastagra kinyújtjuk, majd 3 cm széles csíkokra vágjuk. Felső szélét lekenjük tojással, alsó szélére simacsöves nyomózsákból, 1 cm átmérőjű vastagságban, sonkatölteléket adagolunk. Ezt követően a töltelékre ráhajtjuk a tésztát, és feltekerjük. A töltelékkel együtt feltekert hengerek felületét tojással lekenjük, 5 cm-es darabokra felvágjuk, kifli alakúra meghajlítjuk, és papírozott sütőlemezre helyezzük. A lemezen 20 percet pihentetjük, majd 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük.

Sajtos rolócska (könnyű-töltött)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	sajtkrém
Bevonás, díszítés	reszelt sajt

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, majd függőleges irányban, 3 cm széles csíkokra vágjuk. A tésztacsíkok felületét lekenjük tojással, és hosszú, vékony, fémből vagy fából készült csőre feltekerjük. A feltekert rolókat papírozott sütőlemezre helyezzük, felületüket egész tojással lekenjük, majd a sütőlemezen 20 percet pihentetjük. A sütés 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Sütés után, még forrón lehúzzuk a kisült tésztát a rolócsőről, kihűtjük, ezután 3-4 cm-es darabokra vágjuk. Csillagcsöves nyomózsák segítségével, sajtkrémmel megtöltjük, a két végét reszelt sajtba mártjuk.

774. ábra: Sajtos rolócska készítése

775. ábra: Sajtos rolócska

Kis hasé (könnyű-töltött)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	sajtkrém, ízesített sajtkrém
Bevonás, díszítés	---

A kis hasének kétféle változata ismert: a nyitott-, és csukott hasé.

A **nyitott hasé** készítése során a tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát.

A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát kétféle vastagságban nyújtjuk ki:

– a hasé alsó lapjához 2 mm,

– felső lapjához 4 mm vastagra nyújtjuk ki a tésztát.

A kinyújtott tésztát villával megszurkáljuk, majd 3 cm átmérőjű, kerek (hullámos, vagy simaszélű) kiszúróval lapokat szúrunk ki. A fele mennyiség közepét, egy kisebb méretű kiszúróval kiszúrjuk, ez lesz a hasé felső tésztalapja. A tésztát más formájú kiszúróval is kiszúrhatjuk, például szív, vagy virág alakúval.

A közepén kilyukasztott lapocskákat, a tojással lekent egész lapocskákra ragasztjuk. A formázott tésztadarabokat papírozott sütőlemezre helyezzük, felső lapját is lekenjük tojással, majd a lemezen 20 percet pihentetjük. Ezt követően a kiszúrt tésztaközepekkel együtt, 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük.

776. ábra: Nyitott hasé készítése

Sütés után csillagcsöves nyomózsák segítségével, különböző krémekkel töltjük (pl. sajtkrémmel, ízesített sajtkrémekkel, körözöttel), majd a tetejét a kiszúrt lapocskával zárjuk. Rokfortos töltelékkel is tölthetjük (50 g reszelt márványsajtot, 50 g vajat, és 50 g darált diót összekeverünk).

A nyitott hasét dekoratívan is díszíthetjük, például szalámi, koktélparadicsom, olívabogyó, zöldpaprika, csemege uborka, petrezselyemzöld, szeletelt sajt, apróra vágott főtt tojás, kaviár, esetleg vékonyra szeletelt citromkarikák felhasználásával.

777. ábra: Nyitott hasé

Feladat

Tanulmányozza figyelmesen a nyitott hasét ábrázoló képet, majd válaszoljon a következő kérdésekre!

1. *Milyen anyagokkal történt a nyitott hasé díszítése?*
2. *Milyen anyagokat lehetne még javasolni a díszítésre?*

A **csukott hasé** készítésénél az alsó lap közepére – simacsöves nyomózsák segítségével – süthető tölteléket adagolunk, körben megkenjük a tésztát tojással, és ráhelyezzük a felső lapot. A betöltött tésztadarabokat papírozott sütőlemezre helyezzük, tetejüket megkenjük tojással, majd a sütőlemezen 20 percet pihentetjük. Sütése 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben történik.

Káposztás rudacska (könnyű-töltött)	
Tészta	vajas-, vagy leveles tészta
Töltelék	káposztatöltelék
Bevonás, díszítés	---

A tanultak szerint elkészítjük a vajas-, vagy a leveles tésztát. A hajtogatott, hűtőben pihentetett tésztát 3 mm vastagra kinyújtjuk, majd 3 cm széles csíkokra vágjuk. Felső szélét lekenjük tojással, alsó szélére simacsöves nyomózsák segítségével, 1 cm átmérőjű vastagságban, káposztatölteléket adagolunk. Ezt követően a töltelékre ráhajtjuk a tésztát, és feltekerjük. A töltelékkel együtt feltekert hengerek felületét tojással lekenjük, majd 3 cm hosszú darabokra vágjuk. Papírozott sütőlemezre helyezzük, a lemezen 20 percet pihentetjük, majd 200-220 °C-on, gőzös sütőtérben, két ütemben sütjük.

778. ábra: Káposztás rudacska

Mintájára kapros-, túrós-, kolbászos-, vagy parajkrémes rudacskát is készíthetünk.

6.3.3. Forrázott tésztából készült sós teasütemények

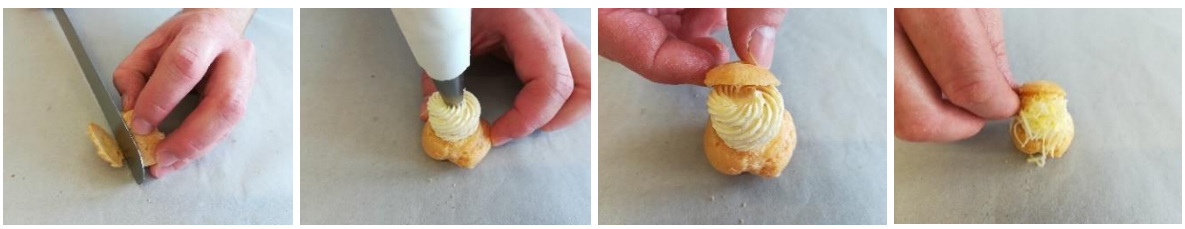
Feladat

Ismételje át, hogyan történik a forrázott tészta készítése!

Sajtos fánkocska (könnyű-töltött)	
Tészta	forrázott tészta
Töltelék	sajtkrém
Bevonás, díszítés	reszelt sajt, paprikás reszelt sajt

A tanultak szerint elkészítjük a forrázott tésztát. Az elkészült tésztából papírozott sütőlemezre, simacsöves nyomózsák segítségével, 2 cm átmérőjű félgömböket dresszírozunk. A fánkocskákat két ütemben, először 200-210 ºC-on, gőzös sütőtérben, majd lecsökkentve a sütőtér hőmérsékletét, 180-190 ºC-on sütjük.

Sütés után a tészta felső 1/3 részét levágjuk, az alsó részét csillagcsöves nyomózsák segítségével, sajtkrémmel megtöltjük, majd ferdén ráhelyezzük a levágott kalapot. A krémet reszelt sajttal, vagy paprikás reszelt sajttal díszítjük.



779. ábra: Sajtos fánkocska készítése

780. ábra: Sajtos fánkocska

A fánkocskákat különböző ízesített sajtkrémekkel is tölthetjük, és a nyitott hasénál leírtak szerint, dekoratívan díszíthetjük.

Feladat

Egy rendezvényre forrázott tésztából, töltött sós teasüteményeket kell készíteni.

1. *Tervezze meg, milyen töltelékekkel fogja tölteni a fánkocskákat?*
2. *Milyen anyagok felhasználásával, hogyan fogja dekoratívan díszíteni a megtöltött fánkokat?*
3. *Hogyan fogja a kész süteményeket tálalni?*
4. *Ha lehetősége van rá, készítse el a megtervezett töltött sós fánkocskákat!*

781. ábra: Töltött sós fánkocskák

Ellenőrző kérdések

1. *Melyek a sós teasütemények általános jellemzői?*
2. *Milyen nehéz-töltetlen sós teasüteményeket készíthetünk? Hogyan történik ezeknek a teasüteményeknek az elkészítése?*
3. *Hogyan tehetjük változatosabbá, a nehéz-töltetlen sós teasütemény választékot?*
4. *Milyen könnyű-töltetlen sós teasüteményeket készíthetünk?*
5. *Milyen töltelékei lehetnek a könnyű-töltött sós teasüteményeknek?*

6. *Hogyan készül a sajtos rolócska?*
7. *Mi a különbség a nyitott-, és a csukott hasé között?*
8. *Hogyan történik a káposztatöltelék elkészítése? Milyen sós teasütemények készítése során használhatjuk fel a káposztatölteléket?*

7. Hidegcukrászati készítmények

A hidegcukrászati készítményeknek három csoportja van:

– fagylaltok,

– parfék,

– pohárkrémek.

7.1. Fagylaltok

7.1.1. A fagylaltok általános jellemzése, nyersanyagai, csoportosítása

Nézzen utána!

1. *Hogyan alakult ki a fagylalt készítése a történelem során?*
2. *Milyen anyagokat használtak fel kezdetben a fagylalt készítéséhez?*
3. *Hogyan terjedt el Európában és Magyarországon a fagylalt fogyasztása, készítése?*

A fagylalt fogalma

A fagylalt cukrászati technológiával, speciális fagyasztással, jellemzően a fogyasztás helyszínén készülő, vendéglátóipari termék. Az sem ritka, hogy az egyik vendéglátóhelyen készített fagylaltot – a hűtőlánc biztosításával – másik értékesítő helyre szállítják.

Tágabb értelemben fagylaltnak nevezzük mindazokat a cukortartalmú szörpöket, krémeket, habokat, amelyeket az előállítási folyamat végén lefagyasztunk (pl. jégkása, szorbet).

Szűkebb értelemben fagylaltnak nevezzük a fagylaltkeverékből, fagyasztással és keveréssel, habosítással előállított krémszerű állományú cukrászati készítményt.

*A **fagylalt és a jégkrém** szavakat gyakran szinonimaként használják a mindennapokban. A jégkrémeket, illetve a vendéglátóhelyeken kanállal adagolt jégkrémeket, nem soroljuk a fagylaltok közé. A jégkrémek élelmiszeripari körülmények között, meghatározott összetevőkből (zsiradék, fehérjék, gyümölcsök, ízesítőanyagok, zselatin stb.), hőkezeléssel, zárt technológiával, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, majd fagyasztással készülnek. Csomagolt élelmiszeripari termékek, amelyeket fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak. A vendéglátóhelyekre kész állapotban szállítják ki.*

A fagylaltok nyersanyagai

Az alábbi táblázat a fagylaltok nyersanyagainak csoportosítását, felsorolását tartalmazza.

Fagylaltok nyersanyagainak csoportosítása	
Alapanyagok	**Járulékos anyagok**
– folyadék (tej, víz) – cukor – zsiradék – tojás – gyümölcs	**Zamatosító anyagok:** – dúsítóanyagok: magvak, grillázs, mazsola, csokoládé, kávé, karamell, kókuszreszelék stb. – fűszerek: vanília, fahéj, menta stb. – szeszesitalok: rum, likőrök, pálinka stb. – fagylaltpaszták, koncentrátumok **Adalékanyagok:** – színezékek – stabilizátorok, állományjavítók

A fagylaltok nyersanyagain a fagylalt előállításához használt alap- és járulékos anyagokat értjük. A fagylalt lényegi részét az alapanyagok, kisebb hányadát a járulékos anyagok képezik. A **zamatosító anyagok** a fagylalt illatát, ízét megadó vagy javító, természetes vagy mesterséges anyagok. A dúsítóanyagok alatt értjük, a fagylaltkészítményekbe legalább 5 %-ban adagolt zamatosító anyagokat. A dúsítóanyagoknak a fagylalt ízében meghatározó szerepük van.

A fagylaltok készülhetnek **adalékanyagok** felhasználásával, vagy adalékanyagok nélkül. Az adalékanyagok színezésre, sűrítésre, stabilizálásra, állományjavításra szolgáló anyagok.
A **színezékek** használata során fontos, hogy csak indokolt esetben, és a legszükségesebb mennyiségben adagoljuk. Használjuk ki a fagylaltok nyersanyagainak természetes színező hatását! Lehetőleg ne használjunk olyan mesterséges színezékeket, amelyeknek használatáról – jogszabály értelmében (1333/2008/EK rendelet) – a vásárlót tájékoztatni kell!

Az **állományjavításra, stabilizálásra** különböző zselésítőanyagokat, illetve emulgeátorokat használhatnak fel. Ezek az anyagok hozzájárulnak a krémes állaghoz, a fagylalt habosodásához, a kifagyasztott fagylalt könnyebb adagolhatóságához, olvadékonyságának csökkentéséhez.

A fagylaltok nyersanyagainak technológiai szerepe

Víz:

- A fagylalt víztartalmát a hozzáadott víz, és a felhasznált nyersanyagok víztartalma adja.
- Ha a fagylalt túlságosan sok vizet tartalmaz, akkor fagyasztáskor túl nagy jégkristályok keletkeznek.

– Ha a fagylaltban túl kevés víz van, akkor kicsi kristályok képződnek, az anyagok nem tudnak feloldódni, a fagylalt csomóssá válik.

Tej:

– Fehérje- és zsírtartalma hozzájárul a fagylalt krémszerű állagához, testességéhez, magas tápértékéhez.
– A pasztőrözött tej mellett felhasználhatunk tejport vagy sűrített tejet is.
– A tejpor felhasználása akkor lehet hasznos, ha fokozni kívánjuk a fagylalt szárazanyag-tartalmát, anélkül, hogy cukrot, vagy zsiradékot adnánk hozzá.

Cukrok:

– A felhasznált cukrok közé tartozik a szacharóz, dextróz, glükózszörp, invertcukor, izoszörp, méz, fruktóz.
– A cukrok adják a fagylalt teltségérzetét (testességét), édes ízét.
– A cukrok egyik legfontosabb hatása, hogy alacsonyabbá teszik a fagylaltkeverék fagyáspontját, befolyásolják a kialakuló jégkristályok méretét. A dextróz, a glükózszörp és az invertcukor a szacharóznál nagyobb mértékben csökkentik a fagyáspontot. Ezeknek az édesítőszereknek az adagolását az indokolja, hogy felhasználásukkal – a fagylalt fagyasztása során – apróbb jégkristályok keletkeznek, így a fagylalt selymes, lágy állagú lesz. Túlzott mértékű adagolásukat azonban kerülni kell, mert ha túlságosan alacsony lesz a fagyáspont, a fagylalt túl lágy lesz, és a fogyasztás optimális hőmérsékletén könnyen megolvadhat.
– A szacharózon kívüli cukrok mennyisége ne haladja meg az összes cukrok 15-20 %-át.

Zsiradékok:

– A felhasznált zsiradékok lehetnek: állati eredetűek (tejszín, vaj), növényi eredetűek (margarin, kókuszzsír). Alkalmazásuk során figyelembe kell venni, hogy a különböző zsiradékoknak más-más a zsírtartalma (pl. tejszínnek ~30 %, vajnak legalább 80 %).
– A zsiradék a fagylalt krémes állagát befolyásolja, valamint segíti a levegőfelvételt, és szabályozza a jégkristályok méretét.
– A fagylalt zsiradéktartalma 4,5-14 % között mozoghat, optimális aránya 7 %.
– A 4,5 % alatti zsiradéktartalom esetén nem lesz elég testes a fagylalt.
– Ha zsiradéktartalma 14 % -nál nagyobb, a fagylalt túl gyorsan keményedik, kellemetlenül zsíros és sűrű, kis térfogatú lesz.
– A nagy zsiradéktartalmú fagylaltok esetében szükség van úgynevezett emulgeálószerek adagolására is, amelyek segítik a zsiradék egyenletes eloszlatását a vizes közegben.

Tojás:

- A tojássárgájában található lecitin egy természetes emulgeáló hatású vegyület. Jelenléte a nagyobb zsiradéktartalmú fagylaltokban előnyös, mert elősegíti a zsiradék egyenletes eloszlatását a fagylaltkeverékben. A tojássárgája nagy mennyiségű zsiradékot is tartalmaz.
- A tojásfehérjében található proteinek (fehérjék) stabilizáló hatást fejtenek ki.

Gyümölcsök:

- A friss, érett gyümölcs, valamint a fagyasztott gyümölcs vitaminokat, ásványi anyagokat és szerves savakat tartalmaz.
- A gyümölcsökben lévő pektin segíti a fagylalt krémszerű állományának, simaságának kialakulását.

Adalékanyagok:

- A zselésítőanyagok szerepe, hogy a fagylaltkeverék szabad víztartalmának egy részét megkötik, ezáltal megakadályozzák, hogy fagyasztáskor túl sok, illetve túl nagy jégkristályok keletkezzenek a fagylaltban. Ezek az anyagok segítik a fagylalt krémszerű állományának kialakítását.
- Az emulgeátorok képesek tartósan finom eloszlatásban tartani a fagylaltok zsiradékrészecskéit, valamint megakadályozzák a fagylaltkeverék felfölöződését.

Levegő:

- A levegő alapvető összetevő, mert a levegőbuborékok fagyasztáskor nem fagynak meg, ezért a fagylaltot selymessé, könnyebbé, krémesebb állagúvá teszik.
- A kézműves fagylaltban 30-35 % levegőmennyiség van.

Nézzen utána!

Milyen szempontok szerint, és hogyan ítéljük meg táplálkozás-élettani szempontból a fagylaltokat?

A fagylaltok csoportosítása

A következő táblázat a fagylaltok csoportosításának szempontjait, főbb csoportjait tartalmazza.

A fagylaltok csoportosítása	
A csoportosítás szempontja	**A fagylaltok csoportjai**
Összetétel szerint	– tejfagylalt – tejes fagylalt – tejszínes fagylalt – gyümölcsfagylalt – gyümölcsléből készült fagylalt – túró-, és joghurtfagylalt – zöldségfagylalt
Fagylaltkeverék készítési módja szerint	– friss, folyékony (kézműves) fagylaltkeverékből, – konzerv fagylaltkeverékből, – fagylaltsűrítményből, – fagylaltporból készült fagylaltok
Fagyasztás módja szerint	– hagyományos fagylalt – lágyfagylalt – mélyhűtött fagylalt

Feladat

A fagylaltok csoportosítását tartalmazó táblázat tanulmányozása után válaszoljon a következő kérdésekre!

1. *Melyek a fagylaltok csoportosításának főbb szempontjai?*
2. *Milyen fagylaltokat különböztetünk meg az összetételük szerint?*
3. *Milyen módokon készíthetünk fagylaltkeveréket?*
4. *Milyen fagylaltokat különböztetünk meg, a fagyasztás módja szerint?*

A fagylaltok csoportosítása összetételük szerint

A fagylaltok összetételük szerint lehetnek tej-, tejes-, tejszínes-, gyümölcs-, gyümölcslé, joghurt-, túró- és zöldségfagylaltok.

Tejfagylalt

– Alapanyagai: tej, tejpor, tejzsír, cukor.
– Járulékos anyagai: zamatosító-, illetve dúsítóanyagok.

– A tejfagylalt – a fentiekben felsorolt alap- és járulékos anyagok felhasználásával készült – friss fagylaltkeverékből, vagy konzerv tejfagylaltkeverékből, illetve tejfagylaltporból készül.

A tejfagylalt alaplé (alapfagylalt-keverék) kétféle összetétellel készülhet:

– sárga alaplé: tojássárgáját tartalmaz (pl. vanília-, csokoládéfagylalt esetén);
– fehér alaplé: tojássárgája nélkül készül. Ebben az esetben a tojássárgája zsírtartalmát tejszínnel vagy vajjal pótoljuk (pl. pisztácia-, kókusz-, kávé-, puncsfagylalt esetén).

Tejes fagylalt

– Olyan tejfagylalt, amely növényi zsiradékot is tartalmaz (pl. margarin, kókuszzsír).

Nézzen utána!

Melyek a legismertebb, hagyományos tej-, illetve tejes fagylaltok? Milyen ízesítőanyagokat használunk fel ezeknél a fagylaltoknál?

Tejszínes fagylalt

– Alapanyagai: tejszín, tej, tejpor, cukor.
– Jellemzője, hogy nagyobb mennyiségű tejszínnel készül. Zsiradéktartalma a tejfagylaltokénál magasabb, tojássárgáját, növényi zsiradékot nem tartalmazhat. Zsiradéktartalmát kizárólag a tej, tejszín zsírtartalma adja.
– A kifagyasztott tejszínes fagylalt krémes állagú.
– Valamennyi tejfagylalt készülhet tejszínes fagylaltként is. A fagylalt megnevezésében utalni kell a tejszínes jellegre, például tejszínes csokoládéfagylalt, tejszínes kávéfagylalt stb.

Gyümölcsfagylalt (vizes fagylalt)

– Alapanyagai: víz, gyümölcs, cukor.
– A gyümölcsöt leggyakrabban friss- vagy gyorsfagyasztott gyümölcs formájában használjuk fel. Felhasználható egyéb gyümölcskészítmények: fagyasztva szárított gyümölcs, gyümölcsszörp (gyümölcsízű szörp nem használható), gyümölcslé, gyümölcsvelő.
– Egyes gyümölcsök ízének kiemelésére – a gyümölcs mennyisége mellé – gyümölcspasztát is használhatunk. Ezek a koncentrátumok nem pótolják a valódi gyümölcstartalmat.

- Ha édesebb gyümölcsöt használunk fel, akkor a hozzáadott cukor mennyiségét csökkenteni kell. A savszegény gyümölcsből készült fagylalt savanykás zamatát, citromlé vagy citromsav adagolásával növelhetjük.
- A gyümölcsfagylaltok tojássárgáját nem tartalmazhatnak! Tilos a fagylalt ízét meghatározó gyümölcsöt lekvárral, gyümölcsízzel, vagy gyümölcsízű szörppel helyettesíteni!
- Színezőanyagok felhasználása csak akkor indokolt, ha a gyümölcsvelő színező ereje kevés ahhoz, hogy a fagylaltnak szép színe legyen. Törekedjünk a természetes, világosabb színárnyalatokra!
- A gyümölcsfagylaltok minősége a gyümölcstartalomtól függ. Az alacsonyabb gyümölcstartalommal készült fagylaltokat, megkülönböztetve a valódi gyümölcsfagylaltoktól, gyümölcsízű fagylaltoknak nevezzük (pl. málnafagylalt helyett, málna ízű fagylalt).
- Ritkán készítenek tejes-, vagy tejszínes gyümölcsfagylaltot is. Megnevezésükkel meg kell különböztetni a gyümölcsfagylaltoktól. Például málnaízű tejfagylalt, vagy tejszínes málnafagylalt. A tejes gyümölcsfagylalt készítéséhez tejport, joghurtport vagy tejszínt is felhasználunk.
- A gyümölcsfagylaltok kínálata egyre szélesebb a cukrászdákban, a hagyományos ízek (pl. málna, eper, meggy, ribiszke, sárgabarack, őszibarack) mellett, egyre több egzotikus gyümölcsből készült fagylalttal találkozhatunk.

Nézzen utána!
Milyen egzotikus gyümölcsökből készült fagylaltokkal találkozhatunk a cukrászdák kínálatában?

A **szorbet** (sörbet, serbet; francia írásmód szerint sorbet, ejtsd: szörbé) olyan fagylaltféle, amelyben a szokásostól eltérően több gyümölcs vagy gyümölcspüré van.

Nézzen utána!
Honnan származik a szorbet? Hogyan készült eredendően?

A szorbet gyümölcsből, cukorból és vízből készül. Víz helyett, vagy mellette, felhasználhatunk alkoholt is. Készítése során a nagy gyümölcstartalmú cukorszirupot nem fagyasztjuk ki teljesen, hanem félig kifagyott, kásás állapotban adagoljuk az előhűtött poharakba. Nem desszertként fogyasztjuk, hanem a többfogásos menük két főétele között kerül felszolgálásra.
Napjainkban a szorbet, teljesen kifagyasztva, a cukrászdák kínálatában is megjelent. Állaga lágy, nem selymes, kissé szemcsés.

Gyümölcsléből készült fagylalt

- A gyümölcslé fagylaltokat citrusfagylaltoknak is nevezzük. A legismertebb citrusfagylaltok a citrom-, és a narancsfagylalt.
- Savanykás ízű, üdítő hatású fagylaltok. A citromfagylalt kifagyasztva fehér színű, a narancsfagylaltot kevés ételfestékkel színezzük.
- Készítésükhöz citrom-, vagy narancslevet használunk fel, a gyümölcslé mennyiségét levonjuk a hozzáadott víz mennyiségéből.

Túró- és joghurtfagylalt

- A túró- és a joghurtfagylalt hideg eljárással készül.
- A kifagyasztott fagylaltot készíthetjük natúr változatban, vagy lazán keverhetünk bele (variegálhatunk) posírozott gyümölcsöt.
- A hozzáadott gyümölcstől függően készíthetünk például epres-, sárgabarackos-, áfonyás joghurtfagylaltot, vagy málnás túrófagylaltot.

Zöldségfagylalt

- A zöldségfagylaltok készítéséhez felhasználhatunk friss-, vagy gyorsfagyasztott zöldségeket, valamint zöldségkészítményeket (pl. zöldségleveket, zöldségpürét, szárított zöldségeket, zöldségport).
- Kevés cukrot tartalmazó fagylaltok, így a megfelelő állományt tojásfehérje, glükózszirup és állományjavítók adagolásával érjük el.
- Ismertebb zöldségfagylaltok például a paradicsom-, sárgarépa-, vagy a céklafagylalt.
- Készítésükhöz a gyümölcsfagylaltok anyaghányadát vesszük alapul. A paradicsomfagylalt készítéséhez paradicsomlevet, vagy áttört paradicsomot használunk, melyet a gyümölcsvelő helyett teszünk a zöldségfagylaltba.

Nézzen utána!

Milyen újfajta, meglepő fagylaltízekkel, ízkombinációkkal találkozhatunk manapság a cukrászdák kínálatában?

A fagylaltok csoportosítása a fagylaltkeverék készítési módja szerint

A fagylaltkeverék egy olyan félkésztermék, amelynek fagyasztásával nyerjük a krémszerűen lágy fagylaltot.

A fagylaltot készíthetjük:

- friss, folyékony fagylaltkeverékből,
- konzerv fagylaltkeverékből,
- fagylaltsűrítményből,
- fagylaltporból.

Friss, folyékony fagylaltkeverék

A friss, folyékony fagylaltkeverékből készül a hagyományos, úgynevezett **kézműves fagylalt**. A friss, folyékony fagylaltkeverék elkészítése – egy erre a célra elkülönített – fagylaltkészítő helyiségben történik.

Nézzen utána!

Milyen követelmények vannak a fagylaltkészítő helyiséggel szemben? Milyen felszereltséggel kell rendelkeznie? Milyen gépek és berendezések találhatóak benne?

Általában úgy járunk el, hogy először egy alapfagylalt-keveréket (alaplét) készítünk, majd azt ízesítve, dúsítva kapjuk a fagyasztásra kész fagylaltkeveréket. A friss, folyékony fagylaltkeveréket 4 °C alatt 12 órán át, vagy 0 °C alatt 24 órán át lehet tárolni.

Konzerv fagylaltkeverék

A konzerv fagylaltkeveréket a minőségmegőrzési időn belül, a gyártó utasításainak megfelelően (hűvös helyen) tároljuk, majd felbontás után azonnal fagyasztjuk. Dúsítására semmilyen járulékos anyagot, hígítására tejet vagy vizet nem szabad felhasználni.

Fagylaltsűrítmény

A fagylaltsűrítményt a minőségmegőrzési időn belül, hűvös helyen tároljuk. Felbontás után a gyártó által meghatározott utasítás szerint ivóvízzel hígítjuk, majd azonnal fagyasztjuk.

A fagylaltsűrítmény kisebb helyet foglal el, mint a fagylaltkonzerv, így könnyebb és olcsóbb a szállítása, illetve a tárolása.

Fagylaltpor

A fagylaltport a minőségmegőrzési időn belül, hűvös helyen tároljuk. Felbontás után – a gyártó által meghatározott utasítás szerint, víz hozzáadásával – folyékony fagylaltkeveréket készítünk belőle. Az elkészült fagylaltkeveréket 15-20 percig pihentetjük, hogy a benne lévő fehérjék megduzzadjanak. A pihentetés után átkeverjük, majd azonnal fagyasztjuk. A fagylaltporhoz tilos bármilyen dúsító-, illetve ízesítőanyagot hozzáadni!

A fagylaltpor felhasználásának előnyei:

– Víztartalma igen alacsony, ezért a minőségmegőrzési ideje hosszabb. Kisebb helyet foglal el, így szállítása, tárolása olcsóbb.
– Felhasználásával, kevesebb szakértelemmel is készíthető kielégítő minőségű fagylalt.

A fagylaltporok minőségmegőrzési ideje az összetételüktől függően változik (6 héttől, 1 évig is terjedhet).

A fagylaltok csoportosítása a fagyasztás módja szerint

A fagyasztás módja szerint megkülönböztetünk:

– hagyományos fagylaltot,
– lágyfagylaltot,
– mélyhűtött fagylaltot.

A **hagyományos fagylalt** szakaszos működésű fagylaltgép segítségével készül.

Nézzen utána!
Hogyan működnek a szakaszos üzemelésű fagylaltgépek?

A szakaszos működésű gépekre az jellemző – hogy egy-egy adag fagylalt kifagyasztását követően – a fagylaltot a gépből el kell távolítani, a gépet szükség szerint tisztítani kell, majd ezt követően lehet megkezdeni a következő adag kifagyasztását.

A kifagyasztott fagylaltot rozsdamentes tégelyekbe szedjük, majd 40-60 percig utánfagyasztjuk.

A **lágyfagylalt** folyamatos üzemelésű lágyfagylaltgép segítségével készül.

Nézzen utána!
Hogyan működnek a folyamatos üzemelésű lágyfagylaltgépek?

A lágyfagylalt állaga eltér a hagyományos fagylalttól, lágyabb, krémszerűbb. Ezt az eltérést a fagylalt összetétele, és a fagyasztás módja okozza.

A lágyfagylaltok előállítása általában fagylaltporból készült alapléből történik, több állományjavítót tartalmaznak, mint a hagyományos fagylaltok.
A lágyfagylaltoknál utánfagyasztást nem végzünk, így a kész fagylalt azonnali adagolással a fagylalttörcsérbe kerül. A lágyfagylaltok darabos dúsítóanyagokat nem tartalmazhatnak.

A **mélyhűtött fagylaltot** pasztőrözött, folyékony fagylaltkeverékből készítjük, amelyet egy zárt rendszerű fagyasztógépben fagyasztunk ki.
Fagyasztás után formába, vagy műanyag dobozokba töltjük, -30 ºC-on sokkoljuk, és -18 ºC-on tároljuk (legfeljebb 3 hónapig).

7.1.2. Hagyományos, kézműves fagylalt készítése

A hagyományos, úgynevezett kézműves fagylalt, a cukrászok által előállított friss, folyékony fagylaltkeverékből készül. Az előállított fagylalt minősége elsősorban a fagylaltkeverékhez felhasznált nyersanyagok minőségétől, és az alkalmazott gyártástechnológiától függ. A hagyományos alapanyagok, és a természetes ízesítőanyagok felhasználásával készült, adalékanyagmentes fagylaltok előállítása nagy szakértelmet, gyakorlatot kíván.

A hagyományos fagylaltok készítésének módja – az egyes cukrászüzemek technikai felszereltségétől függően – különböző lehet. Vannak olyan cukrászatok, ahol kézi főzést alkalmaznak, más vállalkozásokban a zárt rendszerű gépi fagylaltkészítés kerül megvalósításra.

Kézi fagylaltkészítés esetén a fagylaltkeveréket gázzsámolyon főzzük, pasztőrözzük, szűrjük, majd emulgeáljuk, és rövid időn belül visszahűtjük. Ezt követően a fagylaltkeveréket hűtőben pihentetjük, érleljük, majd fagylaltgép segítségével kifagyasztjuk, tégelyekbe engedjük, és utánfagyasztjuk.

Zárt rendszerű gépi fagylaltkészítés esetén, a fagylaltkeverék egymáshoz kapcsolódó gépek, berendezések segítségével készül. A fagylaltfőző gépből a hőkezelt, lehűtött fagylaltkeveréket átvezetjük a tárolóberendezésbe, amely a beprogramozott hőmérsékleten érleli, szakaszosan keveri a folyékony fagylaltkeveréket. Az érlelt keveréket a fagyasztóberendezésbe juttatjuk, a kifagyasztást követően a kész fagylaltot tégelyekbe engedjük, és utánfagyasztjuk.

A hagyományos fagylaltkészítés műveletei

– az alap- és járulékos anyagok előkészítése,
– a fagylaltkeverék készítése és hőkezelése,
– a fagylaltkeverék szűrése,
– a fagylaltkeverék homogenizálása,
– a fagylaltkeverék hűtése, pihentetése, érlelése,
– a fagylaltkeverék fagyasztása,
– a fagylalt utánfagyasztása, adagolása.

Alap- és járulékos anyagok előkészítése

A fagylaltkészítéshez felhasznált alap- és járulékos anyagok előkészítését a tanultak szerint végezzük.

A fagylaltokhoz folyadékként kizárólag ivóvíz minőségű vizet, vagy hőkezelt (pasztőrözött, UHT, ESL) tejet szabad felhasználni.

A tejipari termékek esetében (tej, tejszín, tejpor, sűrített tej, túró, joghurt) érzékszervi vizsgálatot kell végezni, csak kifogástalan minőségű nyersanyagokat szabad felhasználni.

A fagylalt készítéséhez csak tyúktojás használható fel. A tojást a tanultak szerint fertőtleníteni kell, szükség esetén a tojássárgáját és a tojásfehérjét – a kétedényes feltörés során – kettéválasztjuk.

A gyümölcsöket kiválogatjuk, folyó víz alatt megmossuk, majd eltávolítjuk a nem kívánatos részeket. A citrom és a narancs levét kifacsarjuk. A fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük.

Az olajos magvakat válogatjuk, érzékszervi vizsgálatnak vetjük alá, majd pörköljük és ledaráljuk.

A mazsolát felhasználás előtt átválogatjuk, megmossuk, majd vízben rövid ideig forraljuk.

A csokoládét megolvasztjuk, a kakaóport átszitáljuk.

Fagylaltkeverék készítése és hőkezelése

A kézműves fagylaltot meleg eljárással készítjük, vagyis az alap- és a járulékos anyagokból összeállított fagylaltkeveréket hőkezeljük. A hőkezelés kíméletes módja a pasztőrözés, amely 100 °C alatti hőmérsékleten történik. A pasztőrözés célja, hogy a fagylaltkeverékben található mikroorganizmusokat, főleg az esetleges kórokozókat (pl. Salmonella baktériumok) elpusztítsuk.

A pasztőrözést végezhetjük:

- Magas hőmérsékleten: a fagylaltkeveréket **82-85 °C-ra** hevítjük, és ezen a hőmérsékleten tartjuk **30 másodpercig**.
- Alacsony hőmérsékleten: a fagylaltkeveréket **65 °C-ra** hevítjük, és ezen a hőmérsékleten tartjuk **30 percig**.
- A pasztőrözést végezhetjük úgy is, hogy a fagylaltkeveréket **70 °C-ra** hevítjük, és ezen a hőmérsékleten tartjuk **10 percig**.

A pasztőrözött fagylaltkeveréket **2 órán belül 8 °C alá kell hűteni.**

A következő táblázat a fagylaltkeverék pasztőrözésének, és a pasztőrözést követő hűtésnek, tárolásnak a hőmérséklet és idő követelményeit foglalja össze.

Pasztőrözés hőmérséklete	Pasztőrözés időtartama	A pasztőrözést követő hűtés paraméterei	A pasztőrözött fagylaltkeverék tárolásának paraméterei
82-85 °C	30 másodperc	2 órán belül 8 °C alá	4 °C alatt 12 óra vagy 0 °C alatt 24 óra
70 °C	10 perc		
65 °C	30 perc		

A fagylaltkeveréket 100 °C-ra is hevíthetjük, ebben az esetben nem kell pasztőrözni. A hőkezelés ezen formájának hátránya, hogy a magas hőmérséklet hatására a tojásban lévő fehérjék kicsapódnak (denaturálódnak), és apró fehérjepelyhek formájában megjelennek a fagylaltkeverékben. Ezeket a pelyheket szűréssel eltávolíthatjuk, de ekkor a fagylaltkeverék szárazanyag-tartalma csökken.

1. Fagylaltkeverék készítése tejfagylalt esetében

A tejfagylalt alaplé (alapfagylalt-keverék) kétféle összetétellel készülhet:

- tojássárgájával (sárga alaplé),
- tojássárgája nélkül (fehér alaplé).

Példa a tojással készült tejfagylalt alaplé összetételére (hagyományos recept):

- tej: 1000 g
- cukor: 350 g
- tejszín: 100 g
- tojássárgája: 120 g
- állományjavító: x g (a gyártó által javasolt mennyiségben)

Ha a tojásos tejfagylalt alapléhez dúsító- és ízesítőanyagokat keverünk, akkor különböző ízű fagylaltokat állíthatunk elő. Ezt a fagylaltkeveréket például vanília-, csokoládé-, tojáslikőr-, és rizsfagylalt készítéséhez használjuk.

A tojásos tejfagylalt alapléből készült fagylaltok ízesítő-, és dúsítóanyagainak mennyiségét az alábbi táblázat tartalmazza.

Fagylalt neve	**Hozzáadott ízesítő- és dúsítóanyagok mennyisége** (1000 g tojásos tejfagylalt alaplére számolva)
Vaníliafagylalt	¼ vaníliarudat főzünk az alaplébe.
Csokoládéfagylalt	70 g csokoládét főzünk az alaplébe.
Tojáslikőrfagylalt	20 ml tojáslikőrt keverünk az alaplébe, fagyasztás előtt.
Rizsfagylalt	50 g rizst, tejjel puhára főzünk, majd így tesszük az alaplébe, fagyasztás előtt.

A kézi főzés lépései:

- A cukrot az állományjavítóval elkeverve a tejben feloldjuk, majd melegítjük.
- A tojássárgáját simára keverjük, hozzáadjuk a tejszínt, majd állandó keverés mellett beleöntjük a langyos tejbe.
- 70 °C-on hozzáadjuk az ízesítőanyagokat, 82-85 °C-ra hevítjük, majd 30 másodpercig ezen a hőmérsékleten tartjuk. Kézi pasztőrözésnél, a hőmérséklettartás miatt, csak a magas hőmérsékleten történő pasztőrözést tudjuk alkalmazni.
- A pasztőrözött fagylaltkeveréket szűrjük, és 2 órán belül 8 °C alá hűtjük. Hűtés közben keverőtárcsás emulgeátorral homogenizáljuk.

Gépi főzés lépései:

- *A cukrot az állományjavítóval szárazon elkeverjük.*
- *A tejet, tejszínt, a cukros keveréket, valamint a simára kevert tojássárgáját a főzőgépbe öntjük, összekeverjük, melegítjük.*
- *70 °C-on hozzáadjuk az ízesítőanyagokat,* 82-85 °C-*ra melegítjük, 30 másodpercig ezen a hőmérsékleten tartjuk. 2 órán belül 8 °C alá hűtjük, hűtés közben homogenizáljuk.*

Példa a fehér tejfagylalt alaplé összetételére:

- tej: 1000 g
- tejszín: 240 g
- cukor: 400 g
- állományjavító: x g (a gyártó által javasolt mennyiségben)

A fehér tejfagylalt alaplé tojássárgája nélkül készül, a tojássárgája zsírtartalmát tejszínnel, vagy vajjal pótoljuk.

Ha a fehér tejfagylalt alapléhez dúsító- és ízesítőanyagokat keverünk, akkor különböző ízű fagylaltokat állíthatunk elő. Ezt a fagylaltkeveréket például kávé-, puncs-, kókusz-, sztracsatella-, gesztenye-, karamell-, grillázs-, rumos-dió-, mogyoró-, és mákfagylalt készítéséhez használjuk.

A fehér tejfagylalt alapléből készült fagylaltok ízesítő-, és dúsítóanyagainak mennyiségét az alábbi táblázat tartalmazza.

Fagylalt neve	**Hozzáadott ízesítő-, és dúsítóanyagok mennyisége** (1000 g fehér tejfagylalt alaplére számolva)
Kávéfagylalt	50 g pörkölt, őrölt kávét, vagy 20 g Nescafét főzünk az alaplébe.
Puncsfagylalt	50 g mazsolát (megfőzve), és 50 g rumot keverünk az alaplébe, fagyasztás előtt, valamint rózsaszínűre festjük.
Kókuszfagylalt	60 g kókuszreszeléket főzünk az alaplébe.
Sztracsatella fagylalt	A kifagyasztott fagylalthoz 50 g olvasztott csokoládét keverünk.
Gesztenyefagylalt	150 g gesztenyemasszát, és 50 ml rumot keverünk az alaplébe fagyasztás előtt.
Karamellfagylalt	A fagylalt cukormennyiségéből 100 g cukrot olvasztunk.
Grillázsfagylalt	1000 g kifagyasztott karamellfagylalthoz 100 g darált grillázst keverünk.
Rumos-dió fagylalt	50 g pörkölt, darált diót, 50 g rumot, kevés fahéjat és citromhéjat keverünk az alaplébe, fagyasztás előtt.
Mogyorófagylalt	60 g pörkölt, darált mogyorót keverünk az alaplébe, fagyasztás előtt.
Mákfagylalt	50 g frissen darált mákot keverünk az alaplébe, fagyasztás előtt.

Kézi főzés lépései:

- A cukrot az állományjavítóval elkeverve a tejben feloldjuk, majd melegítjük.
- Ha a tejes alaplé hőmérséklete elérte a 60 °C-ot, akkor állandó keverés közben, fokozatosan hozzákeverjük a tejszínt vagy a vajat, és az ízesítőanyagokat.
- A következő lépésben 82-85 °C-ra hevítjük, majd 30 másodpercig ezen a hőmérsékleten tartjuk.
- A pasztőrözött fagylaltkeveréket szűrjük, és 2 órán belül 8 °C alá hűtjük. Hűtés közben keverőtárcsás emulgeátorral homogenizáljuk.

Gépi főzés lépései:

- *A cukrot az állományjavítóval szárazon elkeverjük.*
- *A tejet és a cukros keveréket a főzőgépbe öntjük, összekeverjük, melegítjük.*
- *60 °C-on hozzáadjuk a tejszínt vagy a vajat, valamint az ízesítőanyagokat.*
- *65 °C-ra hevítjük, 30 percig ezen a hőmérsékleten tartjuk, majd 2 órán belül 8 °C alá hűtjük. Hűtés közben homogenizáljuk.*

2. Fagylaltkeverék készítése tejszínes fagylalt esetében

Példa a tejszínes fagylalt alaplé összetételére:

- tej: 1000 g
- tejszín: 450 g
- sovány tejpor: 50 g
- cukor: 400 g
- állományjavító: x g (a gyártó által javasolt mennyiségben)

Készítése megegyezik a fehér tejfagylalt alaplé készítésével, annyi különbséggel, hogy a tejport az állományjavítóval elkevert cukorhoz adjuk.

3. Fagylaltkeverék készítése gyümölcsfagylalt esetében

Példa a gyümölcsfagylalt összetételére:

- víz: 1000 g
- cukor: 640 g
- gyümölcs: 1360 g
- állományjavító: x g (a gyártó által javasolt mennyiségben)
- citromlé: ízlés szerint

Kézi főzés lépései:

- Az állományjavítót a cukor felével szárazon elkeverjük, és ráöntjük a gyümölcsre.
- A maradék cukrot a vízzel felforraljuk, ráöntjük a gyümölcsös keverékre, ezt követően az egészet botmixerrel egyneműsítjük. Citromlével ízesítjük, ha szükséges színezzük.
- 2 órán belül 8 °C alá hűtjük.

Tartósított gyümölcsvelővel hidegen is elkészíthetjük a fagylaltkeveréket, de ilyenkor a keveréket pasztőrözni kell (65 °C-on 30 percig).

Fagylaltkeverék szűrése

A fagylaltkeverék szűrésének célja: az esetlegesen keletkezett fehérjepelyhek, csomók, gyümölcsmagvak, vaníliarúd stb. eltávolítása.

A szűrést végezhetjük:

- kisebb fagylaltmennyiség esetén szitával,
- nagyobb fagylaltmennyiség esetén szűrőberendezéssel.

Fagylaltkeverék homogenizálása (emulgeálása)

Felfölöződés:

- *Ha a zsiradékot tartalmazó fagylaltkeveréket állni hagyjuk, egy idő után felfölöződik, a zsiradék egy része a felületen összegyűlik, és egybefüggő zsiradékréteget alkot. Ha az ilyen fagylaltkeveréket kifagyasztanánk, akkor a fagylaltban zsiradékcsomók keletkeznének.*
- *A felfölöződés megakadályozása céljából, a fagylaltkeveréket emulgeálni kell.*

Emulgeálás:

- *Olyan homogenizáló művelet, amelynek során egymásban nem oldódó folyadékfázisokat oszlatunk el egymásban.*
- *A fagylaltkeverék esetében az emulgeálás azt jelenti, hogy intenzív keveréssel, a vizes közegben egyenletesen eloszlatjuk a zsiradékgolyócskákat. Az intenzív keverés hatására a zsiradék a vizes közegben igen kicsi, finom méretű cseppekre oszlik szét. Minél kisebbek a zsiradékcseppek (egybizonyos határig), annál később következik be a víz és a zsiradékfázis szétválása. Az elkészített emulzió tartósabb, ha azonnal lehűtjük, és hűtve tároljuk.*

A fagylaltkeverék emulgeálása:

- Csak zsiradékot tartalmazó, tejes, tejszínes fagylaltkeveréket kell emulgeálni.
- Az emulgeálás célja: intenzív keveréssel a fagylaltkeverékben lévő zsírgolyócskákat optimális méretűre felaprítani, és egyenletesen eloszlatni a vizes közegben. Az emulgeálással megakadályozzuk a fagylaltkeverék állás közben történő felfölöződését.
- Az emulgeált fagylaltkeverékből készült fagylalt sokkal krémesebb, selymesebb lesz, fagyasztás közben jobban habosodik.
- A homogenizálást keverőtárcsás emulgeátorral végezzük. Az emulgeálás úgy történik, hogy a gép alsó részét a hőkezelt, leszűrt alapkeverékbe merítjük, rögzítjük, és a fagylaltkeverék hűtése közben (50-60 °C-on), 10-20 percig működtetjük.

Nézzen utána!

Milyen elven működik a keverőtárcsás emulgeátor?

Fagylaltkeverék hűtése, pihentetése, érlelése

A hőkezelt fagylaltkeveréket 2 órán belül 8 °C alá kell hűteni.

A hűtés több szempont miatt fontos:

– a meleg fagylaltkeverékben a mikrobák gyorsan elszaporodnak,
– a magas hőmérsékleten tárolt keveréknek nagy a párolgási vesztesége,
– a fagylaltfagyasztó gépbe nem szabad meleg fagylaltkeveréket önteni.

A hűtés megoldásai:

– kézi főzés: kisebb mennyiség esetén jeges vízbe állított kannákban hűtjük. Nagyobb mennyiség esetén zárt rendszerű, csörgedeztető hűtőt használunk.
– gépi főzésnél: a modern fagylaltfőző-berendezések a pasztőrözés után automatikusan a beállított 8 °C alatti hőmérsékletre hűtik a fagylaltkeveréket.

A lehűtött fagylaltkeveréket 0-4 °C közötti hőmérsékleten legalább 4 óra hosszat pihentetni, érlelni kell.

A pihentetés, érlelés hatására:

– A fagylaltkeverékben lévő fehérjék megduzzadnak, a stabilizátorok megkötik a szabad víztartalom egy részét, az ízanyagok összeérnek.
– A fagylaltkeverék a fagyasztás során jobban habosodik, rövidebb idő alatt fagy meg, valamint a fagyasztás után selymesebb, krémszerűbb állományú fagylaltot kapunk.

A friss, folyékony fagylaltkeveréket 4 °C alatt 12 órán át, vagy 0 °C alatt 24 órán át lehet tárolni.

Fagylaltkeverék fagyasztása

Fagyasztáskor a fagylaltkeverék szabad víztartalmát – állandó keverés közben – apró jégkristályokká alakítjuk. A **jégkristályok mérete** nagyban befolyásolja a fagylalt állományát, ha túl nagy méretűek (50 μm-nél nagyobbak), akkor durva kristályos szerkezetet okoznak.

A fagyasztás hőmérséklete:

– A fagyasztás -14 °C és -16 °C közötti hőmérsékleten történik.
– A fagylaltkeverék -2,5 °C alatt kezd el fagyni, a fagyasztás -6 °C és -8 °C közötti hőmérsékleten fejeződik be.

A fagyasztással szilárd halmazállapotú, habos állományú fagylaltot kapunk. A jégkristályok mérete 15 μm, vagy annál kisebb.

A habosodás magyarázata:

– A fagyasztás alatt történő állandó keveréssel levegőt juttatunk a fagylaltba, amelynek hatására habosodik, a térfogata megnő.
– A fagylalt habosodását a térfogatnövekedéssel jellemezhetjük. Ha például 1liter fagylaltkeverékből 1,3 liter térfogatú fagylalt lesz, akkor a habosodás mértéke 30 % volt.
– A fagylaltot térfogatra adagoljuk, a vendég pedig a tömeg alapján fizet, ezért a habosodás mértéke 20-40 % közötti érték lehet.

A habosodás mértéke függ:

– **A fagylaltgép fajtájától**: befolyásolja a bekevert levegőbuborékok mennyiségét.
– **A fagylalt összetételétől:** a fagylaltkeverék cukor-, fehérje- és zsírtartalma a meghatározó. A magasabb cukortartalmú fagylaltkeverék nehezebben fagy ki, fagyási ideje megnő, ezáltal jobban habosodik, a kifagyott fagylalt szerkezete lágyabb. A tej-, vagy tojásfehérjében gazdagabb fagylaltok igen jól habosíthatók, mert az oldott fehérjék csökkentik a keverék felületi feszültségét. Ha megnöveljük a zsiradéktartalmat, akkor a fagylalt habosodási mértéke romlik.
– **A fagyasztás hőmérsékletétől:** ha alacsonyabb a fagyasztási hőmérséklet, akkor kevésbé habos, ha magasabb a fagyasztási hőmérséklet, akkor habosabb fagylaltot kapunk.
– **A fagyasztás időtartamától:** egyenesen arányos a habosodás mértékével.
– **A fagyasztóüstbe öntött fagylaltkeverék mennyiségétől:** minél több fagylaltkeveréket öntünk a fagylaltüstbe, annál hosszabb ideig tart a kifagyasztása, annál habosabb lesz a fagylalt. A térfogatnövekedést figyelembe véve, célszerű az üst feléig, vagy egyharmadáig tölteni a fagylaltkeveréket.
  A fagylaltkeveréket fagylaltgép segítségével fagyasztjuk ki.

Nézzen utána!
Hogyan működik a fagylaltgép?

A kifagyasztott fagylaltot rozsdamentes tégelyekbe szedjük, felületét spatulával hullámozzuk, vagy fűrészkártyával mintázzuk, majd díszítjük.

A díszítés lehetőségei:

– elütő színű öntet variegálásával,
– készen kapható, vagy saját készítésű öntetekkel,
– fagyasztott, vagy gondosan tisztított gyümölccsel, cukrozott gyümölccsel,
– ostyával, csokoládé reszelékkel, olajos magvakkal stb.

Fagylalt utánfagyasztása, adagolása

A szakaszosan működő fagylaltgépen kifagyasztott fagylaltot -18 °C és -20 °C közötti hőmérsékleten utánfagyasztjuk.

Az utánfagyasztás célja a fagylalt fagyott víztartalmának növelése. A hirtelen fagyás következtében apró jégkristályok keletkeznek.

Az utánfagyasztott fagylaltot fagylaltpultba helyezzük, és a -12 °C elérése után adagoljuk.

A fagylalt adagolása fagylaltadagoló kanállal, vagy fagylaltkenő lapáttal (spatulával) történik.

782. ábra: Fagylaltadagoló kanál, fagylaltkenő lapát

A fagylaltadagoló kanalat – a különböző ízű fagylaltok adagolása közben – vízzel öblíteni kell.

A fagylaltkenő lapát esetében erre nincsen szükség, mivel minden tégelyben egy-egy külön lapát szolgál a fagylalt adagolására. A fagylaltkenő lapát használatának hátránya, hogy nehezebb vele a megadott tömegű fagylaltot kiadagolni.

Az adagolókanállal általában 40-50 g-os gombócokat adagolunk, ostyatölcsérbe, ostyakagylóba, vagy ostyakosárba. Az értékesítésnél az ostyatermékek külső részét szalvétával védjük.

783.ábra: Ostyatölcsérek (forrás: internet)

Ülőfogyasztás esetén a fagylaltot lehűtött, üvegből készült fagylaltkelyhekbe, vagy fém fagylaltcsészékbe adagoljuk.

A fagylalt -8 °C alatt, 72 órán át tárolható (optimális a -12 °C és -14 °C közötti hőmérséklet).

7.1.3. Fagylaltkelyhek készítése

A fagylaltkelyhek általános jellemzése

A fagylaltkelyheket a vendég rendelése után állítjuk össze, előhűtött talpas poharakba. Az üvegpoharak alakja rendkívül változatos, talpuk általában kerek, készülhetnek rövidebb, hosszabb szárral, maga a kehely lehet lefelé szűkülő, kúpos, vagy félgömbszerű, öblös, illetve egyéb ívelt henger alakú.

784. ábra: Fagylaltos kelyhek

Az üvegpoharakon kívül kedveltek a talpas fémkelyhek, serlegek. Innen származik az adagolt fagylaltkészítmények másik neve, a fagylaltserleg.

785. ábra: Talpas fémserleg (forrás: internet)

A fagylaltkelyhek fő alkotóeleme, alapanyaga a fagylalt.

A fagylaltkelyhek járulékos anyagai:

– Gyümölcsök, tejszínhab, olajos magvak, öntetek, szeszesitalok, grillázslapok, ostyakészítmények, csokoládépasztillák, csokoládéforgács stb.
– Különböző teasütemények, például mini babapiskóta, mini Rotschild-piskóta, macskanyelv, Moszkauer stb.

A fagylaltkelyheket összetételük alapján két csoportra osztjuk

– **Állandó összetételű, úgynevezett standard fagylaltkelyhek**: mindig ugyanazzal az összetétellel és díszítéssel készülnek, a nemzetközi gasztronómiában is ismertek.

– **Változó összetételű fagylaltkelyhek**: rendszerint valamilyen fantázianéven szerepelnek, nevük utalhat az idényjellegre (pl. tavaszi fagylaltkehely), a fagylaltkehely uralkodó ízére (pl. eper fagylaltkehely), az üzlet nevére (pl. Gerbeaud kehely).

Tömegük: 150-200 g

Eltarthatósági idejük: A fagylaltkelyheket az adagolás után azonnal fogyasztjuk.

Állandó összetételű, standard fagylaltkelyhek

Jegeskávé

A jegeskávé jó minőségű kávéfagylalt felhasználásával készül. A kávéfagylalthoz szükséges fagylaltkeveréket tejszínnel vagy vajjal dúsítjuk.

A fagylaltkehely összeállítása során, az előhűtött talpas poharakat 3/4 részig kávéfagylalttal töltjük, majd tetejét cukrozott tejszínhabbal, csokoládéból öntött kávészemmel, esetleg csokoládé forgáccsal díszítjük.

Mintájára készíthetünk jegescsokoládét, csokoládéfagylalt felhasználásával.

786. ábra: Jegeskávé készítése

Őszibarack Melba (Peche Melba, ejtsd pes melba)

Ez a fagylaltkülönlegesség a híres operaénekesnő, Nelli Melba tiszteletére készült. Peche Melba néven is ismert a nemzetközi gasztronómiában.

Nézzen utána!

1. *Hogyan keletkezett a Peche Melba fagylaltkehely?*
2. *Ki készítette a Peach Melba fagylaltkelyhet Nelli Melba számára?*
3. *Hogyan készült eredetileg ez a fagylaltkehely?*

Az eredeti recept hamar módosult, a Peche Melba-t manapság sokféle formában készítik.

787. ábra: Peche Melba variáció

Példa a Peche Melba fagylaltkehely összetételére (10 adaghoz):

- vaníliafagylalt: 1200 g
- őszibarackbefőtt: 350 g
- cukrozott tejszínhab: 300 g
- vanílialikőr: 100 g
- pörkölt mandula: 100 g

Összeállítása során az előhűtött talpas kelyheket 2/3 részig töltjük vaníliafagylalttal, melyre őszibarackbefőttet helyezünk. Meglocsoljuk likőrrel, majd tetejét cukrozott tejszínhabbal díszítjük, és megszórjuk szeletelt pörkölt mandulával.

788. ábra: Peche Melba készítése

Jakab-serleg (Coupe Jacques, ejtsd: kupzsák)

Jakab-serleg ajánlott anyaghányada (10 adaghoz):

- vaníliafagylalt: 1100 g
- vegyes gyümölcsbefőtt: 500 g
- Maraschino likőr: 100 g
- cukrozott tejszínhab: 250 g
- cukrozott gyümölcs: 100 g

A kockára vágott vegyes gyümölcsbefőttet és a cukrozott gyümölcsöt Maraschino likőrben áztatjuk. Az előhűtött kelyheket 2/3 részig töltjük vaníliafagylalttal, rárétegezzük a beáztatott gyümölcs nagy részét. A tetejét cukrozott tejszínhabbal, és a maradék gyümölccsel díszítjük.

789. ábra: Coupe Jacques készítése

Szép Heléna fagylaltkehely

A Szép Heléna fagylaltkehely vaníliafagylalt, körteszeletek, és csokoládémártás felhasználásával készül.

Az előhűtött kelyheket 3/4 részig töltjük vaníliafagylalttal, melyre körtebefőtt szeleteket helyezünk. Meglocsoljuk hideg csokoládémártással, a tetejét cukrozott tejszínhabbal díszítjük. Babapiskóta vagy ostya felhasználásával még dekoratívabbá tehetjük.

790. ábra: Szép Heléna fagylaltkehely készítése

Banán Split

A banán split egy fagylalt alapú desszert, amelyet hajó alakú tálra, vagy tányérra adagolunk.

Az előhűtött tányérokra két fél banánt helyezünk, közéjük vaníliafagylaltot adagolunk. Csokoládéöntettel meglocsoljuk, és cukrozott tejszínhabbal díszítjük.

791. ábra: Banán split készítése

Nézzen utána!

Milyen standard, illetve változó összetételű fagylaltkelyheket készítenek napjainkban a cukrászdákban? Milyen alkotóelemekből állnak ezek a fagylaltkelyhek? Hogyan történik a díszítésük?

7.1.4. A fagylalt előállításának és értékesítésének élelmiszerbiztonsági feltételei

A fagylalt – összetétele miatt – kiváló táptalaj a megbetegedést okozó mikroorganizmusoknak. Csomagolatlan, ezért könnyen szennyeződhet (például cseppfertőzéssel, piszkos kéztől, adagolókanáltól, díszektől, környezetből). Állandó hűtést igényel, néhány °C hőmérséklet-emelkedés a felületén olvadáshoz, gyors romláshoz, baktériumok fokozottabb szaporodásához vezethet. A megolvadt és visszafagyasztott fagylaltban is elszaporodhatnak a kórokozók.

A fagylalt okozta leggyakoribb megbetegedések:

– fagylaltmérgezés (sztafilokokkuszos ételmérgezés),
– szalmonellózis.

Nézzen utána!

Mi az okozója a fagylaltmérgezésnek és a szalmonellózisnak? Melyek a megbetegedés leggyakoribb tünetei? Hogyan előzhetjük meg ezeket a megbetegedéseket?

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI.30) VM rendelet 2. melléklete tartalmazza a fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra (jégkrémre) vonatkozó szabályokat, a következők szerint:

1. A pasztőrözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra, vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4°C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani, a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.
2. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén, 0 és +4 °C közötti tárolási hőmérsékleten, a folyékony fagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható.
3. Nyers tojás a fagylalthoz közvetlenül a pasztőrözés előtt adható.
4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.
5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet -8 °C fölé.

6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb -14 °C-on, vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.
7. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.

A fagylaltra vonatkozó szabályokból egyértelműen kitűnik, hogy a biztonságos fagylaltkészítést és értékesítést az idő és a hőmérséklet paraméterek figyelemmel kísérése és szabályozása garantálja. Mivel a fagylaltnapló megszűnt, a HACCP rendszer, és annak keretében készített dokumentumok szerepe felértékelődött.

Nézzen utána!
Mi a HACCP rendszer? Melyek a HACCP rendszer alapelvei? Miért szükséges a HACCP rendszer bevezetése?

A HACCP eredményes megvalósításának előfeltétele a GHP (Good Hygiene Practice - Jó higiéniai gyakorlat) megvalósítása.

Nézzen utána!
Milyen előírásokat tartalmaz, a fagylalt készítésére vonatkozóan, az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” című kiadvány?

A fagylalt készítésére vonatkozó higiéniai szabályok:

- A főzött fagylalt erre a célra használt, külön helyiségben készíthető.
- Amennyiben a fagylalt zárt technológiával készül, a létesítmény legtisztább technológiai helyiségében, más munkafolyamatoktól elkülönítve készíthető. Legtisztább technológiai helyiség például a kikészítő, díszítő stb.
- A fagylalt készítéséhez használt eszközöket meg kell jelölni, azokat más célra használni tilos!
- Az eszközöket használatuk befejezése után azonnal, vagy legkésőbb a műszak végén fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani. A megtisztított, megszárított eszközöket szennyeződéstől védetten kell tárolni.
- Főzött fagylaltot csak szakképzett cukrász készíthet.
- A pasztőrözött fagylalt alapléhez csak hőkezelt alapanyagok adhatók, kivéve a fagyasztás előtt közvetlenül hozzáadott friss, gondosan megtisztított zöldséget/gyümölcsöt, az élelmiszer adalékanyagokat, ivóvizet és a szeszesitalt.

- A fagylalt anyaghányad nyilvántartásában fel kell tüntetni, hogy lefagyasztás után meddig fogyasztható. Ennek hiányában a lefagyasztott fagylalt 72 órán túli értékesítése tilos!
- Por- és konzerv fagylalt bekeveréséhez elkülönített munkaasztal, munkafelület szükséges.
- A megbontott fagylaltport gondosan visszazárva, eredeti csomagolásában kell tárolni.
- A por- és konzerv fagylalt készítésekor a termék használati utasítása alapján kell eljárni, amely azonban nem ütközhet a rendeletben meghatározott hőmérséklet és idő határértékekkel.

A fagylaltok lejáratát a tároló edényeken címkével, vagy egyéb megbízható, tégelyjelölő módszerrel célszerű feltüntetni.

A fagylaltok díszítésére vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok:

- A látványpultból adagolt fagylaltok díszítésére az ehető, előkészítést nem igénylő élelmiszer-díszek használata javasolt. Ilyenek például a csokoládé díszek, kekszdarabok, cukorka szóratok, marcipán figurák stb. Ezek ehetőek, méretük miatt nem akadályozzák az adagolást, és a fagylaltba keveredett törmelékeik nem okoznak fulladásveszélyt.
- Élelmiszerbiztonsági szempontból kifogásolható a fagylaltok élő virágokkal, friss növényekkel, és nem ehető növényi részekkel, levelekkel való díszítése. Ezek a gondos tisztítás ellenére is apró rovarokat, permetezőszer maradványokat és káros anyagokat tartalmazhatnak.
- A friss gyümölcsöket alaposan meg kell mosni. Az eper szára, csészelevelei nem fogyaszthatók, illetve rosszul tisztíthatók, így talajbaktériumok kerülhetnek vele a fagylaltba. A sárgadinnye héján számos talajbaktérium található, amit hámozás nélkül nem lehet eltávolítani. A kezelt citrom és narancs héja nem érintkezhet a fagylalttal.
- A tégelybe helyezett fagylalt csak emberi fogyasztásra alkalmas tiszta élelmiszerrel dekorálható. A dekortárgyak, vagy törmelékeik nemcsak szennyezhetik és fertőzhetik a fagylaltot, de baleset- és fulladásveszélyt is jelentenek.
- A fagylaltba helyezett táblákat fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani.

A fagylalt értékesítésére vonatkozó további élelmiszerbiztonsági szabályok:

- Az adagolópultnak és környezetének tisztának, rendezettnek kell lennie.
- A fagylaltpult a vásárlói oldalról zárt, a kiszolgálási szünetekben a kiszolgáló felől is cseppfertőzéstől, rovaroktól, portól, szennyeződéstől védett (például elhúzható vagy felnyitható plexilappal).
- A fagylaltpultot nem érheti közvetlen napfény, és védett az időjárás kedvezőtlen hatásaitól (pl. eső, szél).

– A fagylalt az árusítás alatt nem olvadhat fel, ezért a hűtőpult hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell. A fagylaltpultban a hőmérséklet nem emelkedhet -8 °C fölé. A fagylalttároló hűtőpultot a fagylalt behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell hűteni.
– A fagylaltos tégelyek megtöltésekor, a fagylalt „feltornyozásakor” figyelembe kell venni a pult hűtőkapacitását, a hűtőtér felső határát, és a hűtött levegő áramlását.
– A fagylaltadagoló kanál tisztítására folyó vizes kanálöblítőt kell használni. Átfolyó vizes kanálöblítő hiányában a fagylaltadagoló kanalat legalább óránként cserélt ivóvíz minőségű, hideg vízben kell öblíteni. A leöblített kanalat nem szabad a pultra helyezett szivacsra vagy törlőruhára való ütögetéssel vízteleníteni.
– A fagylaltban nem lehetnek jégdarabok, mert az a megolvadt fagylalt visszafagyasztásakor keletkezhet.
– A frissen készült fagylaltot nem lehet a korábban készült fagylaltra tölteni.
– A tölcsért védeni kell a szennyeződéstől, kiszolgáláskor szalvétával kell átadni a vásárlónak.
– A fagylaltot kiszolgáló személyeknek ápoltnak kell lenniük, hajuk, ruházatuk tiszta és rendezett. A kezek, körmök tiszták, kézékszereket nem viselnek, bőrükön nincsenek sérülések, elváltozások. A fagylaltpult közelében kézmosási lehetőségnek kell lennie.
– Kiszolgáláskor ügyelni kell a pénz és a fagylalt elkülönített kezelésére.
– Lágyfagylaltgépből értékesített fagylalt, a léfagylalt készítésétől számított 12 órán belül hozható forgalomba. A gép tartályában a léfagylalt hőmérséklete nem emelkedhet +8 °C fölé.
– A lágyfagylaltgépbe töltött léfagylalthoz újabb készítésűt tölteni nem szabad!

7.2. Parfék

A parfék fogalma

A parfé formában fagyasztott hidegcukrászati készítmény, amely készülhet:

– fagylalt és tejszínhab keverékéből,
– tejszínkrémekből,
– hőkezelt tojásos alap és tejszínhab keverékéből (krémparfé).

A parfé és a fagylalt közötti lényeges különbség, hogy a parfé készítéséhez nélkülözhetetlen a tejszín. A nemzetközi gasztronómiában a parfét hőkezelt tojásos alap és tejszínhab keverékéből készítik, amelyet tetszőlegesen ízesítenek (pl. csokoládéval, gyümölcsökkel, olajos magvakkal, vaníliával stb.). Napjainkban egyre több olyan recept van, amely elhagyja a tojás adagolását. Hagyományosan a parfé 50 % fagylalt, és 50 % tejszínhab keverékéből készül.

A parfé készítésének műveletei

- az alapanyagok elkészítése,
- formába töltés és fagyasztás,
- a forma eltávolítása, a parfé tálalása, díszítése.

Alapanyagok elkészítése

- **Hagyományos készítési mód**: a parfé készítéséhez bármilyen ízesítésű fagylaltot felhasználhatunk.

  Az erőteljesen ízesített fagylaltot habüstbe szedjük, majd azonos mennyiségű tejszínhabot keverünk hozzá. A fagylalt tejszínhabbal való összekeverését gyors mozdulatokkal kell végezni, hogy a fagylalt ne tudjon megolvadni.
- **Tejszínkrémek felhasználása esetén**: a tejszínből habot verünk, ízesítjük porcukorral és a parfé ízét meghatározó anyagokkal (pl. kávé, olajos magvak, csokoládé, vanília, gyümölcsök stb.). Önmagában, vagy fagylalttal rétegezve használjuk fel.
- **Hőkezelt tojásos alap felhasználása esetén**: az egész tojást a cukorral állandó keverés mellett 75 °C-ra melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. A kihűlt alap egy részébe belekeverjük a hőkezelt ízesítőanyagokat, hozzáadjuk a fennmaradt alapot, majd a tejszínhabbal elkeverve lazítjuk. A hőkezelt tojásos alapot ízesíthetjük például vaníliával, csokoládéval, mogyoróval, gyümölcsökkel stb.

Krémparfé alap ajánlott anyaghányada:

- egész tojás: 150 g
- cukor: 150 g
- tejszínhab: 500 g

Formába töltés és fagyasztás

A parféformák anyaga:

- rozsdamentes acélból vagy műanyagból készülnek.

A parféformák alakja lehet:

- félgömb: segítségével készülnek a parfébombák;
- szögletes-, alagút-, őzgerincforma: rúd- vagy szeletparfék esetében;
- kerek, ovális: a parfétorták készítése során használjuk;
- figurális: pl. szív, levélmintás, csillag alakú;

– gyümölcsalakú, zsardinett (fr. jardinette) formák: kinyitható fémformák, amelyek segítségével gyümölcs alakú parfékat készíthetünk.

A formák mérete különböző:

– léteznek kisebb, 1-2 adagos formák, de 10-12 szeletes, vagy a még nagyobb, 24-32 adagos méretben is készülhetnek.

A töltés előtt a formákat lehűtjük, majd a parfé alapanyagát habkártyával beleadagoljuk, elsimítjuk. Különböző ízű és színű parfé alapanyagokat rétegezhetünk egymásra. Ebben az esetben, minden réteget külön-külön kell dermeszteni. Az egyes rétegek közé piskótalapot is helyezhetünk.

Az alagútformát a töltést megelőzően kibélelhetjük egy felvert lappal, majd a töltést követően szintén egy lappal zárhatjuk le.

A parfétorták készítése során a tortakarika aljába helyezhetünk piskótalapot, és erre adagoljuk a különböző ízű parfé alapanyagokat. Az egyes rétegek közé például gyümölcsöket, magvakat is tehetünk.

A parfét betöltés után mélyhűtőben, -18 °C és -20 °C közötti hőmérsékleten fagyasztjuk.

A parfék eltarthatósági ideje:

– A parfékat -18 °C és -20 °C közötti hőmérsékleten, több hétig is tárolhatjuk.

A forma eltávolítása, a parfé tálalása, díszítése

A fagyasztott parféról a tálalás, díszítés előtt el kell távolítani a formát. Ezt úgy végezzük, hogy a parfét a forma pereméig pár másodpercre forró vízbe mártjuk. Ennek hatására a forma belső oldalán kissé megolvad a parfé, így könnyen kicsúszik a formából. Egyes esetekben úgyis eltávolíthatjuk a formát, hogy oldalát szakács fáklyával kissé megmelegítjük.

Az egyadagos formákból kiborított parfét közvetlenül a tányérra fordítjuk. A többadagos parfékat – a tányérra helyezés előtt – forró vízbe mártott késsel felszeleteljük.

A tányérra adagolt parfékat díszíthetjük tejszínhabbal, gyümölcsökkel, csokoládédíszekkel, olajos magvakkal, teasüteményekkel, ostyakészítményekkel stb. Önteteket, mártásokat is tehetünk a parfék mellé.

Ha a parfét elvitelre készítjük, ez esetben nem szeleteljük, hanem egészben díszítjük. Szállításkor hungarocell dobozokba helyezzük, ezek a szállítóeszközök késleltetik az olvadásukat.

792. ábra: Parfé változatok (forrás: pixabay)

Nézzen utána!

Milyen parfékat készítenek napjainkban, a cukrászatokban? Milyen összetétellel készülnek ezek a parfék? Hogyan történik a tálalásuk, díszítésük?

Hogyan készülnek – a zsardinett formák segítségével – a parfé gyümölcskompozíciók?

7.3. Pohárkrémek, pohárdesszertek

A pohárkrémek általános jellemzése, csoportosítása

A **pohárkrémek** főzött krémekből és/vagy tejszínkrémekből összeállított cukrászkészítmények. Az elkészült krémeket poharakba töltjük, majd ízlésesen díszítjük. A kész pohárkrémeket a fogyasztásig hűtőben tároljuk.

A pohárkrémek tömege: 100-200 g között változik, a pohár nagyságától és a kalkulációtól függően.

A pohárkrémek eltarthatósági ideje: rövid, általában 16 óra.

A pohárkrémek készülhetnek: egy ízben, illetve az ízek rétegezésével.

A pohárkrémeket változatossá úgy tehetjük, hogy különböző ízű és textúrájú (állagú) elemeket használunk fel a készítésük során.

A különböző ízű és textúrájú (állagú) elemek a következők lehetnek:

- krémek: főzött krém, tejszínkrém, mousse;
- gyümölcszselé: tartósított gyümölcspüréből, friss vagy fagyasztott gyümölcsből, gélképző anyag hozzáadásával készül, sűrűbb, gél állagú;
- öntetek: gyümölcskompót (gyümölcsdarabokat is tartalmaz), gyümölcsragu (a gyümölcsöt sűrű, cukros lében pároljuk);
- ropogós réteg: omlós édes morzsa, kakaóbabtöret, karamellizált ostyatörmelék, durvára vágott olajos magvak, grillázstörmelék, fagyasztva szárított (liofilizált) gyümölcsök stb.;
- habok: pl. tejszínhab.

A pohárkrémek csoportosítása

A pohárkrémeket összetételük szerint a következőképpen csoportosíthatjuk:

– főzött krémből készült pohárkrémek,
– tejszínkrémből készült pohárkrémek,
– vegyes összetételű pohárkrémek: főzött krém és tejszínhab keverékéből állítjuk elő.

A pohárkrémek készítésének műveletei

A pohárkrémek készítésének főbb műveletei a következők:

– előkészítő műveletek,
– alapkrém készítése,
– az alapkrém poharakba adagolása, díszítés, hűtés.

Előkészítő műveletek

A krémek készítéséhez szükséges alap- és járulékos anyagokat a tanultak szerint készítjük elő.

Alapkrém készítése

A pohárkrémekhez szükséges alapkrém lehet:

– főzött krém: pl. főzött vaníliakrém, pudingkrém, Panna Cotta (főzött tejszín);
– tejszínkrém: pl. ízesített tejszínkrém, mousse-ok, bajor krém;
– főzött krém és tejszínhab keveréke.

A felsorolt alapkrémek készítése a tanultak szerint történik.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a pohárkrémekhez szükséges főzött krémek és tejszínkrémek előállítása!

Az alapkrém poharakba adagolása, díszítés, hűtés

Az elkészült krémeket poharakba töltjük. A poharak kiválasztásánál figyelembe kell venni a készíteni kívánt pohárkrém fajtáját. Több rétegű pohárkrém készítése esetén célszerű egyenes vonalú poharat választani, hogy az egyes rétegekből egyforma mennyiség kerüljön a poharakba. A hagyományos talpas üvegpoharakon kívül használhatunk átlátszó műanyagból készült, kerek, illetve szögletes poharakat is.

A krémek lágy, habos állagát ellensúlyozhatjuk egy vékony ropogós réteg, illetve gyümölcszselé, öntetek közbeiktatásával.

A pohárkrémek díszítése lehet:

– **Belső díszítés**: többféle módon valósíthatjuk meg, például különböző ízű és színű krémek egymásra rétegezésével, ropogós anyagok, öntetek és a krém rétegezésével, a pohár belső felületének – pl. csokoládéval, gyümölcsökkel történő – díszítésével.
– **Külső díszítés**: a krémmel megtöltött poharak tetejét díszítjük, például tejszínhab fecskendezésével, beszórással (csokoládéforgács, olajos magvak, édes morzsa, ehető virágok, menta, citromfű stb.), felrakással (csokoládé pasztillák, gyümölcsök stb.)

793. ábra: Pohárkrémek díszítése

Az elkészült pohárkrémeket hűtőben, +5 °C alatti hőmérsékleten tároljuk.

Pohárkrémek fajtái

A pohárkrémek – a készítésük során felhasznált ízesítő- és dúsítóanyagoktól függően – igen sokfélék lehetnek. A következőkben néhány pohárkrém részletes készítési módjával fogunk megismerkedni.

Főzött krémből készült pohárkrémek

A főzött krémből készült pohárkrémek alapja leggyakrabban főzött vaníliakrém vagy pudingkrém, de készíthetünk Panna Cotta-t (főzött tejszínt) is.

A pudingkrém ajánlott anyaghányada:

– tej: 1000 ml
– cukor: 250 g
– krémpor: 80 g
– vaníliás cukor: 10 g

A pudingkrém készítése:

A krémport a tej egy részével csomómentes péppé keverjük. A maradék tejet a cukorral, és a vaníliás cukorral felforraljuk. A forró tejet állandó keverés közben a pépre öntjük, majd addig főzzük, míg sűrű nem lesz, és pöfögni nem kezd.

A pudingkrém ízesítésével készíthetünk csokoládés, kávés, sós karamelles, mogyorós, gyümölcsös stb. főzött krémet.

Vaníliás pohárkrém, gyümölcsraguval

A vaníliás pudingkrémet még melegen a megdöntött poharakba töltjük, majd kihűtjük.

A cukrot karamellizáljuk, a vegyes gyümölcsöt hozzáadjuk, majd megvárjuk míg a gyümölcs levet enged, és pár perc alatt puhára főzzük. Ha kihűlt, a pohár másik felébe adagoljuk.

794. ábra: Vaníliás pohárkrém, gyümölcsraguval

A pohárkrémet készíthetjük úgy is, hogy az elkészült vaníliás pudingkrémet kihűtjük, majd szeszesitallal ízesítjük. A poharak aljába gyümölcsragut öntünk, majd nyomózsák segítségével ráadagoljuk a kihűlt, ízesített pudingkrémet.

Az elkészült pohárkrémet díszíthetjük tejszínhabbal, gyümölcsökkel, mini babapiskótával, tojáshabból készült dekorációs elemekkel stb.

795. ábra:Vaníliás pohárkrém készítése

Csokoládés-meggyes pohárkrém

150 g meggyből és 75 g cukorból meggykompótot készítünk, amelyet kihűtünk.
Az elkészült pudingkrémbe beleolvasztjuk a 100 g, darabokra vágott csokoládét.
A poharak aljába meggykompótot adagolunk, ráöntjük a csokoládés pudingot.
Kihűlés után többféleképpen díszíthetjük: tejszínhabbal, csokoládé reszelékkel, csokoládé pasztillával, meggyszemekkel, habcsókkal stb.

Feladat
Tervezzen – a vaníliás és a csokoládés pohárkrém mintájára – főzött krémből készült pohárkrémeket! Ha lehetősége van rá, készítse el a megtervezett pohárkrémeket!

Panna Cotta (főzött tejszín)

A Panna Cotta egy olasz desszert, amelynek készítéséhez alapvetően tejszín, cukor és zselésítőanyag szükséges. Eredendően vaníliával ízesítjük, de felhasználhatunk más fűszereket is (pl. fahéj, szegfűszeg, kardamom, citromfű, menta stb.).
A zselésítéséhez általában lap- vagy porzselatint, vagy agar-agart használunk fel. Ha nem megfelelő a zselésítőanyag adagolásának mértéke, akkor a desszertnek vagy túl merev, gumis lesz az állaga, vagy épp ellenkezőleg, szétfolyik.
Ha kevésbé zsíros hatású Panna Cotta-t szeretnénk készíteni, akkor a tejszín egy részét tejjel helyettesíthetjük. Ebben az esetben számolnunk kell az íz-, és az állag változásával is. A cukor helyett részben mézet is felhasználhatunk.
Készíthetjük pohárdesszert formájában, de – a formában történő dermesztés után – tányérra is adagolhatjuk. Különböző öntetekkel, szószokkal, gyümölcszselével, friss gyümölcsökkel díszíthetjük.

Példa a Panna Cotta alapreceptre (6 db pohárkrémhez):
- tejszín: 600 ml
- cukor: 60 g
- zselatin: 7-10 g
- vanília

Főzött tejszín készítése:
A tejszínt a cukorral és a vaníliával felforraljuk, hozzáadjuk a beáztatott zselatint, majd oldódásig kevergetjük. A főzött tejszínt leszűrjük, kissé hűlni hagyjuk, majd poharakba töltjük, és hűtőben dermesztjük.

796. ábra: Panna Cotta készítése

Gyümölcszseléhez:

- gyümölcs: 150 g
- víz: 50 g
- cukor: 30 g
- zselatin: 50 g

Gyümölcszselé elkészítése:

A cukrot a zselatinnal szárazon összekeverjük, majd ráöntjük a vizet, és hozzáadjuk a gyümölcspürét. Ezt követően állandó keverés mellett felforraljuk, majd langyosra hűtjük. A megdermedt főzött tejszín felületére öntjük, 1 cm vastagságban.

797. ábra: Panna Cotta gyümölcszselével

Tejszínkrémből készült pohárkrémek

A tejszínkrémekből készült pohárkrémek közös jellemzője, hogy fő tömegüket a tejszín adja. Készítésük során a tejszínt habbá verjük, és különböző anyagokkal ízesítjük.

Az ízesítőanyagokat először a cukrozott tejszínhab egy részével elkeverjük, hozzáadjuk a langyos zselatinoldatot, majd a maradék habbal óvatosan lazítjuk.
A tejszínkrémből készült pohárkrémekhez felhasználhatunk még bajor krémet, és különböző mousse-kat is.

Feladat

Tervezzen különböző, tejszínkrémből készült pohárkrémeket! Döntse el, milyen ízű krémeket, egyéb alkotóelemeket, díszítőanyagokat fog felhasználni! Ha lehetősége van rá, készítse el a tervezett pohárkrémeket!

Joghurtos pohárkrém, mangózselével

A joghurtos pohárkrém készítésének első lépéseként elkészítjük a mangózselét. Felhasználhatunk friss mangót, vagy kész gyümölcspürét is. Friss mangó esetében a gyümölcsöt meghámozzuk, a gyümölcshúst pépesítjük, áttörjük. A mangópürét – állandó keverés mellett – felhevítjük, majd belekeverjük a beáztatott zselatint. Langyosra hűtjük.
A tanultak szerint elkészítjük a tejszínes joghurtkrémet, amelyet citromhéjjal, citromlével és rummal ízesítünk.

A poharakat 1/3 részig joghurtkrémmel töltjük, majd hűtőben dermesztjük. Vékony rétegben ráöntjük a mangó zselét, és újból dermesztjük. A joghurtkrém és a mangópüré rétegezését megismételjük, majd az elkészült pohárkrémet hűtőben ismételten dermesztjük.

798. ábra: Joghurtos pohárkrém készítése

A díszítés történhet kockára vágott mangóval, citromfű levéllel stb.

799. ábra: Joghurtos pohárkrém, mangózselével

Mintájára – a joghurt ízesítésével, másféle zselék, öntetek, díszítőanyagok felhasználásával – sokféle joghurtos pohárkrémet készíthetünk.

Vegyes összetételű pohárkrémek

A vegyes összetételű pohárkrémek főzött krém és tejszínhab keverékéből készülnek.

Gyümölcsrizs

A gyümölcsrizshez szükséges összetevők:

- angolkrém,
- tejberizs,
- tejszínhab,
- gyümölcsragu.

Gyümölcsrizs ajánlott anyaghányada:

Angolkrém:

- tej: 125 ml
- cukor: 25 g
- tojássárgája: 30 g
- vanília: ½ rúd

Tejberizs:

- rizs: 120 g
- víz: 150 ml
- tej: 350 ml
- tejszín: 100 ml
- cukor: 50 g
- só

Tejszínhab (tejberizs lazításához):

- habtejszín: 200 g

Gyümölcsragu:

- 150 g gyümölcs
- 75 g cukor

Az angolkrém készítése:

- A tejet a vaníliával felforraljuk.
- A tojássárgáját a cukorral kihabosítjuk, hozzáöntjük a forró vaníliás tejet, majd visszatéve a tűzre 85 °C-ra hevítjük.

Tejberizs készítése:

- A rizst szűrőbe tesszük, átmossuk, majd a vízzel előfőzzük. Hozzáadjuk a tejet, tejszínt, a cukrot és a sót, puhára főzzük, majd kihűtjük.

800. ábra: Tejberizs készítése

Gyümölcsragu készítése:

- A gyümölcsöt a cukorral felfőzzük, majd kihűtjük. Alacsony pektintartalmú gyümölcsök esetében kevés pektin hozzáadásával érhetjük el a kívánt állagot.

A gyümölcsrizs készítése:

- A kihűlt tejberizshez hozzáadjuk az angolkrémet, majd a felvert tejszínhabbal lazítjuk.
- A gyümölcsragut a poharak aljába tesszük, majd ráadagoljuk a tejszínes tejberizst.

801. ábra: Gyümölcsrizs készítése

Az elkészült pohárkrémet díszíthetjük tejszínhabrózsával, csokoládédíszekkel, gyümölcsökkel stb.

802. ábra: Gyümölcsrizs

Pohárdesszertek

Bármelyik sütemény készíthető pohárdesszert formájában is. A pohárdesszerteket általában talp- és szár nélküli, átlátszó üvegpoharakba töltjük.

Tiramisu pohárdesszert

A Tiramisu desszertet nemcsak torta vagy szelet alakban, hanem pohárdesszert formájában is elkészíthetjük.

Tiramisu pohárdesszert ajánlott anyaghányada (10 db pohárdesszerthez):

- tojássárgája: 80 g
- cukor: 175 g
- mascarpone sajt: 500 g
- tejszín: 200 ml
- rum: 30 cl (babapiskóta áztatásához)
- kávé: 200 ml
- babapiskóta
- só, rum (krém ízesítéséhez)

A tojássárgáját a cukorral 75 °C-ig melegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. A habbá vert tojássárgájához hozzáadjuk a mascarpone sajtot, majd a simára kevert krémet a felvert tejszínhabbal lazítjuk. A krémet rummal, és kevés sóval is ízesíthetjük.

803. ábra: Tiramisu krém készítése

Az elkészült krémet nyomózsákba töltjük, majd az előhűtött poharakat 1/3 részig megtöltjük. A főzött, lehűtött kávét a rummal elkeverjük, a mini babapiskótákat belemártjuk, és a krém felületére helyezzük. Ezt követően ismét krémet adagolunk, majd újból a babapiskóta ráhelyezése következik, és végül a maradék krém.

Az elkészült desszert felületét díszíthetjük saját krém fecskendezésével, és kakaópor hintésével. Tálalásig hűtőben tároljuk.

804. ábra: Tiramisu pohárdesszert készítése

Feladat

Tervezzen további pohárdesszerteket, a tanult sütemények mintájára! Ha lehetősége van rá, készítse el a megtervezett pohárdesszerteket!

8. Bonbonok

8.1. Bonbonok általános jellemzése, csoportosítása

A bonbonok csokoládéval bevont, apró, falatnyi édességek. A bevonáshoz használt csokoládé lehet ét-, tej-, vagy fehércsokoládé. Napjainkban két újfajta csokoládé is felhasználásra kerül, a szőke-, és a Ruby csokoládé.

A bonbonok tömege: általában 15-20 g, de ennél nagyobbak is lehetnek. Elsősorban tömegre értékesítjük, de az egyenként csomagolt, nagyobb tömegű bonbonok darabra is kaphatók.

Töltelékük leggyakrabban: különböző tartós krémek (pl. ganache**,** nugát, trüffelkrém), marcipán, alkoholban vagy vastagcukorban tartósított gyümölcs stb.

Eltarthatósági idejük: a töltelléktől függően változik. Ha a töltelék tejszínt is tartalmaz, akkor 2-3 hét, egyéb esetekben 1-3 hónap is lehet az eltarthatóság.

Nézzen utána!

Hogyan alakult ki a történelem során a bonbonkészítés? Mi jellemző a hazai bonbonkészítés múltjára és jelenére?

A bonbonok nyersanyagai

- étcsokoládé: kakaómassza, cukor és kakaóvaj felhasználásával készül (legalább 35 % összes kakaó-szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18 % a kakaóvaj, és legalább 14 % a zsírmentes kakaó-szárazanyag);
- tejcsokoládé: kakaótermékekből, cukrokból, és tejből vagy tejtermékekből áll. Legalább 25 % összes kakaó-szárazanyagot tartalmaz;
- fehércsokoládé: nem tartalmaz kakaómasszát, kakaóvajból, tejből vagy tejtermékekből és cukrokból készül. Legalább 20 % kakaóvajat, és legalább 14 % tej szárazanyagot tartalmaz;
- Ruby csokoládé: a Ruby elnevezésű kakaóbabból hozták létre. Friss bogyós gyümölcsös íz, és a rubinvörös szín jellemzi, amelyek természetes módon vannak jelen benne;
- szőke csokoládé: Fehércsokoládéból készül. Tejet, cukrot és kakaóvajat tartalmaz. Készítése során a fehércsokoládé hosszú és lassú hőkezelésen megy keresztül. A hőkezelés hatására a fehércsokoládéban lévő cukor karamellizálódik, és a csokoládé aranyszínűre, azaz szőkére változik;
- kakaóvaj: csokoládé hígításához;

– tejszín: trüffel-, ganache krém alapanyaga;
– vaj: vajas trüffel alapanyaga;
– olajos magvak: díszítőanyagként, krémekbe;
– cukor: töltelékek készítéséhez, likőrbonbonok kérgének kialakításához;
– méz: a mézzel készült bonbontöltelékek nem száradnak ki, puhák maradnak;
– keményítőszörp: megakadályozza a cukor kikristályosodását, és a töltelék kiszáradását;
– gyümölcsök: vastagcukorban, illetve alkoholban tartósítva töltelékek ízesítésére, díszítésre használjuk;
– szeszesitalok: töltelékek ízesítésére, például rum, konyak, likőrök, pálinka stb.

A bonbonok készítése során a csokoládét mindig temperálni kell.

A temperálás célja: annak elérése, hogy a csokoládé teljes kakaóvajtartalma stabil módosulatban kristályosodjék, és többségében kisméretű, homogén kristályokat tartalmazzon.

A jól temperált csokoládé:

– fényes felületű,
– kagylós törésű (roppanós),
– bonbonok esetében a formából könnyen kivehető (a csokoládé kontrakciója, összehúzódása nagy).

A csokoládé temperálásának módszereit a bevonás, bevonóanyagok című témakörben már tanultuk.

Nézzen utána!
Hogyan történik a csokoládé felmelegítése, hígítása, temperálása? Milyen módszerei vannak a temperálásnak?

A bonbonok csoportosítása

A bonbonok készítési módjuk szerint alapvetően kétfélék lehetnek:

– töltött-,
– mártott bonbonok.

A **töltött bonbonok** esetében először kialakítjuk a csokoládéhüvelyeket, amelyekbe tölteléket töltünk, végül elkészítjük a bonbonok alját. A töltött bonbonoknak tehát 3 fő részük van: a csokoládéhüvely, a töltelék, és a csokoládé talp.

A **mártott bonbonok** esetében először a tölteléket készítjük el, majd a kész tölteléket vonjuk be csokoládéval. A tölteléket, amelyet be szeretnénk vonni, korpusznak nevezzük (korpusz: latin szó, testet jelent).

A korpusz lehet:

– gyümölcs, marcipán, nugát, grillázs, krém, zselé, fondán stb.

A korpuszt formázhatjuk:

– vágással, kiszúrással, kézzel, nyomózsák segítségével.

A bonbonok – összetétel szerinti – főbb csoportjai:

– gyümölcs-, marcipán-, nugát-, grillázs-, krém-, csokoládé-, cukorkabonbonok.

8.2. A bonbonok fajtái

Gyümölcsbonbonok

A gyümölcsbonbonok készülhetnek alkoholban-, vagy vastagcukorban tartósított gyümölcsökből, illetve aszalt gyümölcsökből.

A gyümölcsbonbonok legegyszerűbb formája a **narancsív**, amelynek készítése során a vastagcukorban eltett narancshéjat felszeleteljük, szikkasztjuk, majd temperált csokoládéba mártjuk.

805. ábra: Cukrozott narancshéj, a csokoládéval történő bevonás előtt

A narancsív mintájára készül például a **gyömbérív**, kandírozott gyömbér felhasználásával.

Gyümölcsbonbonokat **aszalt gyümölcsökből** is készíthetünk, például szilvából, sárgabarackból, fügéből stb. Az ilyen bonbonok készítésénél elsőként az aszalt gyümölcsöt alkoholban áztatjuk, például az aszalt szilvát szilvapálinkában, az aszalt sárgabarackot barackpálinkában, az aszalt fügét pedig konyakban. Ezt követően a gyümölcsöt lecsepegtetjük, szárítjuk, marcipánba burkoljuk, majd temperált étcsokoládéba mártjuk.

A kézi gyártású **konyakos meggy (konyakmeggy)** egy olyan étcsokoládéba mártott bonbon, amelynek belsejében egy szem, alkoholban tartósított, magozott meggy, valamint édes, alkoholos folyadék található. Jellegzetes alakú, tetején egy csavarszerű csokoládédísz található.

Nézzen utána!

Ki alkotta meg a konyakmeggyet? Mi a különbség a kézi-, és a gépi konyakos meggy készítése között?

A konyakos meggy készítése:

- Az alkoholban eltett meggyet leszűrjük, kiterítjük, hagyjuk megszáradni. Ha nem száradnak meg eléggé a meggyszemek kívülről, akkor a fondán nem vonja be a mártásnál, hanem nagyrészt lecsúszik róla.
- A forróra melegített fondánba belemártjuk a meggyet, majd zsírpapírra helyezve hagyjuk megdermedni.
- A megdermedt fondános szemek talpát temperált étcsokoládéba mártjuk, dermesztjük.
- Végül az egész szemet temperált étcsokoládéba mártjuk, zsírpapírra helyezzük, és a felületét mártóvilla segítségével csigavonalban díszítjük.

806. ábra: Konyakos meggy készítése

A konyakos meggy belsejében a fondán túlnyomó része – egy héten belül – az alkoholban feloldódik, és édes likőrré alakul. Az elkészült bonbont egyenként aranyszínű fóliába csomagoljuk.

807. ábra: Konyakos meggy (forrás: internet)

Nézzen utána!

Hogyan készíthetünk szárastól mártott konyakmeggyet?

808. ábra: Szárastól mártott konyakmeggy

Marcipánbonbonok

A marcipánbonbonok készítéséhez desszertmarcipánt (egyszeres marcipánt) használunk fel.

A marcipánbonbonok készülhetnek tömör-, rétegelt-, vagy töltött változatban.

A **tömör marcipánbonbonok** közé tartozik a már tanult bonbon fré, és a marcipán gyümölcsök is.

Feladat

Ismételje át, hogyan történik a bonbon fré, és a marcipán gyümölcsök készítése!

A tömör marcipánbonbonok készítésének műveletei:

- A marcipánt különböző anyagokkal, például olajos magvakkal, cukrozott- vagy aszalt gyümölcsökkel, szeszesitalokkal ízesítjük.
- Az ízesítőanyagokkal összegyúrt marcipánt, két sütőpapír között, 12 mm vastagra kinyújtjuk. A nyújtáshoz használhatunk két – 12 mm magas – lécet is.
- A csak marcipánt, és ízesítőanyagokat tartalmazó bonbonok állaga lágy, ezért vékony csokoládétalppal kell ellátni őket. Ez a szilárd réteg megakadályozza, hogy a bevonásnál a mártóvilla a masszába szúródjék, és kárt tegyen benne. A kinyújtott marcipánlapról lehúzzuk a felső sütőpapírt, majd vékonyan áthúzzuk csokoládéval.
- Hagyjuk megdermedni, a csokoládés felületével lefelé fordítjuk, majd tetszőleges alakú darabokra vágjuk, vagy kiszúrással alakítjuk.
- A felszeletelt marcipándarabokat temperált csokoládéba mártjuk. Felületüket az ízesítésnek megfelelően díszíthetjük, például magvakkal, aszalt- vagy cukrozott gyümölcsökkel.

Feladat

Tervezzen különböző, tömör marcipánbonbonokat! A tervezés során a következőket gondoldja át:

a) Milyen anyagokkal fogja ízesíteni a marcipánt?

b) Hogyan fogja alakítani a bonbonokat?

c) Milyen díszítőanyagokat fog felhasználni?

Ha lehetősége van rá, készítse el a megtervezett bonbonokat!

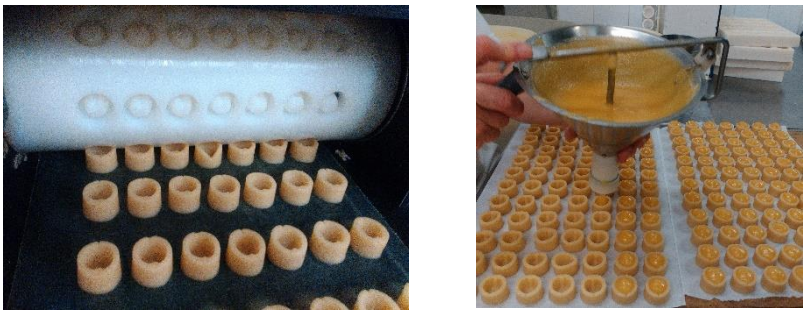
A **rétegelt marcipánbonbonok** készítése során a rétegelés történhet másfajta marcipánnal, nugátokkal, ganache krémmel.

A rétegelt marcipánbonbonok közé tartozik például a marcipános sakkbonbon, és az aranydesszert. Az **aranydesszert** készítése során a marcipánt magas csokoládéarányú ganache krémmel (úgynevezett amőrkrémmel) rétegezzük. Az amőrkrémben az étcsokoládé és a tejszín 4:1 arányban van jelen. Az amőrkrém – a magas étcsokoládé-tartalom miatt – kellemesen kesernyés ízű.

A **töltött marcipánbonbonok** készítése:

- A marcipánból hüvelyeket készítünk.
- Az elkészült hüvelyeket különböző tartós krémekkel, alkoholos gyümölcsökkel töltjük.
- A megtöltött hüvelyeket egy kerek, marcipánból készült lapocskával lezárjuk.
- A bonbonokat temperált csokoládéba mártjuk.

809. ábra: Marcipánbonbonok készítése



810. ábra: Marcipánhüvelyek géppel történő formázása, töltése

A töltött marcipánbonbonok közé tartozik például a marcipános konyakmeggy is.

Nugátbonbonok

A nugátbonbonokhoz:

- mandula-, vagy mogyorónugátot,
- pörköletlen, hámozott mandulából készült fehérnugátot,
- krokantnugátot használhatunk fel.

A nugátot megvásárolhatjuk készen, vagy a cukrászatban is előállíthatjuk, hengergép segítségével. Az 1:1 arányú olajos magot és cukrot lehengereljük, miközben 10-18 % olvasztott kakaóvajat adunk hozzá. A nugátok színárnyalatát kakaóporral sötétíthetjük.

A **krokantnugátot** úgy készítjük, hogy a cukorból és az olajos magból grillázst készítünk, a kapott grillázst összetörjük, majd kakaóvajjal lehengereljük.

A nugátokat felhasználhatjuk önmagában, egymással történő rétegezéssel, marcipánnal, és ganache krémmel kombinálva.

Ha a **nugátot önmagában használjuk** fel, akkor a nugátmasszát 10-12 mm széles csíkokra, majd a csíkokat tetszőleges alakú darabokra vágjuk (pl. téglalap, négyzet, háromszög). A bonbonokat kiszúrással is alakíthatjuk, például kör, ovális, szív alakúra. A formázott bonbonokat csokoládéba mártjuk, majd díszítjük (pl. csokoládé fecskendezésével, felrakott díszítőelemekkel).

Rétegelt nugátbonbont is készíthetünk, világos és sötét nugát felhasználásával. Négyzet alakú rétegelt nugátbonbon például a Figaró bonbon.

Nézzen utána!

Hogyan készül a Figaró bonbon? Milyen rétegekből áll? Hogyan készíthetünk sakk nugátot? Milyen anyagok felhasználásával készül a francia, Montelimar nugát? Hogyan készül a Montelimar nugátbonbon?

811. ábra: Sakk nugát

Grillázsbonbonok

A grillázsbonbonokat puha-, és kemény grillázsból készíthetjük.

A **puha grillázs** esetében, a grillázs készítése során mézet is felhasználunk, amely puha, képlékeny állagot biztosít. Puha grillázsból készül például a mézgrillázs bonbon.

Mézgrillázs bonbon ajánlott anyaghányada:

- cukor: 120 g
- méz: 120 g
- cukrozott narancshéj: 180 g
- darált dió: 250 g

A mézgrillázs bonbon készítése:

- A cukrot kristálymentesre olvasztjuk, hozzáadjuk a felforrósított mézet, és a cukrozott narancshéjat.
- Ezt követően rövid ideig, állandó keverés mellett hevítjük, majd hozzáadjuk a darált diót.
- 12 mm vastagságban kinyújtjuk, majd kihűlés után mindkét oldalát étcsokoládéval bevonjuk.
- Dermedés után négyzet alakúra felvágjuk, temperált étcsokoládéba mártjuk, és mártóvillával mintázzuk.

A **kemény grillázsbonbonokat** olajos mag és doboscukor 1:1 arányú keverékéből készítjük.

A kemény grillázst kétféle módon formázhatjuk:

- A grillázst melegen 2 mm vastagra kinyújtjuk, majd vágással vagy kiszúrással kerek, illetve szögletes lapokat készítünk. A lapokat kettesével nugátkrémmel összetöltjük, majd részben vagy egészben csokoládéba mártjuk.
- Grillázspréssel kúpokat, hüvelyeket préselünk, amelyeket csillagcsöves nyomózsák segítségével, ganache krémmel töltünk. A megtöltött hüvelyeket díszíthetjük felrakással, márthatjuk – részben vagy egészben – csokoládéba.

Krémbonbonok

A krémbonbonokat két csoportra oszthatjuk:

- tejszínes ganache bonbonok: fő tömegüket a ganache (ejtsd: ganázs) alkotja,
- vajas ganache bonbonok: habosított vajból, ízesítőanyagokból, és csokoládéból állnak.

Tejszínes ganache bonbonok

A ganache készítéséhez két anyag szükséges, a tejszín és a csokoládé.

A ganache sűrűsége a felhasznált alapanyagok arányától függ:

- **1:1 arány esetén** – amikor 1 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – **krém állagú** anyagot kapunk.
- **2:1 arány esetén** – amikor 2 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – **sűrűbb állagú krémet** kapunk, amely kihűtve jól formázható. Fehércsokoládé esetében a csokoládé és a tejszín 2,5:1 arányban van jelen a krémben. Felhasználhatjuk például a trüffel alapanyagaként.
- **3:1 arány esetén** – amikor 3 rész csokoládéhoz, 1 rész tejszínt adunk – kihűtve, már **vágható állagú anyagot** kapunk.

A ganache készítése:

- A tejszínt felforraljuk, ráöntjük a félig megolvasztott csokoládéra, majd egyneműre keverjük.
- A ganache ízesítése a készítendő bonbontól függően történik.

812. ábra: Ganache készítése

A ganache alakítása – az állagától függően – történhet:

- kézzel, illetve nyomózsák segítségével,
- vágással, kiszúrással.

Kézzel, illetve nyomózsák segítségével alakítjuk a **trüffel bonbonokat**.

*A **trüffel** német szó, jelentése szarvasgomba. A trüffel gömbölyű, rücskös felületű bonbon, így hasonlít a szarvasgombához. Az elnevezés másik indoka, hogy régen a szarvasgomba tartósításához konyakot vagy portóit használtak, majd a gomba eltávolítása után az alkoholt bonbonok töltéséhez használták fel.*

A trüffel bonbonok esetében a csokoládé és a tejszín 2:1 arányban van jelen a krémben (fehércsokoládé esetében 2,5:1 arányban).

A trüffel bonbonok változatosságát a következők adják:

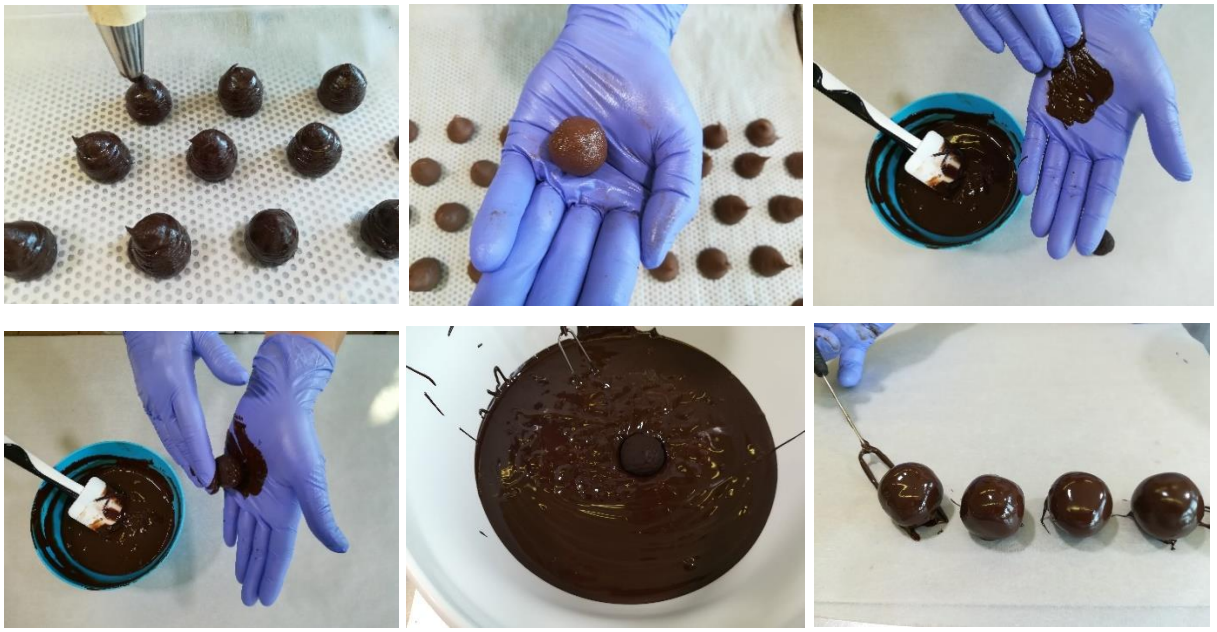
- a ganache készítéséhez felhasznált csokoládé fajtája (ét-, tej-, fehércsokoládé), a csokoládé minősége;
- a ganache ízesítése: például mézzel, olajos magvakkal, gyümölcsökkel, nugátokkal, kávéval, karamellel, szeszesitalokkal, fűszerekkel (pl. csili, gyömbér, szerecsendió, kardamom, tokabab, menta stb.);
- a trüffel bevonása, díszítése: például csokoládéba történő mártás, tüskézés, csokoládéval való fecskendezés, panírozás (pl. kakaóporban, porcukorban, kókuszreszelékben, csokoládé forgácsban, durvára vágott, vagy darált olajos magvakban stb.).

Konyakos trüffel bonbon ajánlott anyaghányada:

- tejszín: 100 g
- méz: 20 g
- étcsokoládé: 200 g
- konyak: 20 g

A konyakos trüffel bonbon készítése:

- A fenti anyaghányad segítségével elkészítjük az ízesített ganache krémet. Az elkészült krémet szobahőmérsékleten 24 órán keresztül pihentetjük.
- A krémet átkeverjük, és simacsöves nyomózsák segítségével, zsírpapírral fedett lemezre, félgömböket dresszírozunk.
- Az alakított félgömböket hűtőben dermesztjük, felgömbölyítjük, majd ismét dermesztjük.
- Csokoládét temperálunk, majd a bonbonok felületét – a temperált csokoládéba mártott tenyerünk segítségével – maszkírozzuk, vagyis vékony csokoládéréteggel vonjuk be.
- A maszkírozott bonbonokat hűtőben dermesztjük, temperált étcsokoládéba mártjuk, majd díszítjük.



813. ábra: Konyakos trüffel bonbon készítése

A konyakos trüffel bonbon mintájára rumos trüffel bonbont is készíthetünk.

A rumos-diós trüffel bonbon ajánlott anyaghányada:

- tejszín: 250 g
- méz: 50 g
- fehércsokoládé: 650 g
- darált dió: 200 g
- rum: 100 g

Feladat

A következő képek segítségével foglalja össze, hogy történik a rumos-diós trüffel bonbon készítése!

814. ábra: Rumos-diós trüffel készítése

A következő képeken a trüffel bonbonok díszítésének lehetőségeit követhetjük végig.

815. ábra: Trüffel bonbonok díszítése

816. ábra: Trüffel bonbonok

A **vágással kialakított** tejszínes ganache bonbonok esetében, a csokoládé és a tejszín 3:1 arányban van jelen a krémben. A ganache krémet 2 % glükózszörp hozzáadásával készítjük.

Az alakítás során fóliával fedett lemezre, 12 mm magas keretet helyezünk. Ebbe a keretbe öntjük bele a ganache krémet, elkenjük, majd dermesztjük. Dermesztés után felületét vékonyan áthúzzuk csokoládéval. Ha a csokoládé megdermedt, megfordítjuk, és tetszőleges alakú darabokra vágjuk, vagy kiszúrással alakítjuk. A felszeletelt bonbonokat temperált csokoládéba mártjuk, majd csokoládéval fecskendezve díszítjük.

A vágott, csokoládéba mártott bonbonokat díszíthetjük csokoládé transzferfólia segítségével is. A csokoládé transzferfólia egy olyan cukrászati fólia, amelynek egyik oldala színezett kakaóvajjal mintázott. Ez a minta jelenik meg a csokoládé felületén, a fólia használatát követően.

Nézzen utána!

Hogyan használjuk a csokoládé transzferfóliát, a bonbonok esetében? Milyen mintázatokban lehet beszerezni? Hol használhatjuk még – a bonbonokon kívül – a csokoládé transzferfóliát a cukrászatban?

817. ábra: Transzferfólia segítségével díszített bonbonok

Feladat

Tervezzen nyomózsákból alakítható, vagy vágott trüffel bonbonokat! A tervezés során a következőket gondolja át:

a) Milyen csokoládét fog felhasználni a trüffel készítéséhez?

b) Milyen arányban lesz jelen a ganache krémben a csokoládé és a tejszín?

c) Milyen anyagokkal fogja ízesíteni a ganache krémet?

d) Hogyan fogja alakítani a bonbonokat?

e) Milyen díszítőanyagokat fog felhasználni?

Ha lehetősége van rá, készítse el a megtervezett trüffeleket!

Vajas ganache bonbonok

A vajas ganache bonbonok alapját a ganache krém képezi, amelyet vajjal egészítünk ki. A vajnak köszönhetően a ganache-alap különlegesen lágy lesz, a belőle készült bonbon a szájban szétolvadó. Minél nagyobb arányban használunk fel vajat hozzá, annál olvadékonyabb lesz a bonbon a szájban.

Példa a vajas ganache-alap összetételére:

- tejszín: 150 ml
- étcsokoládé: 450 g
- vaj: 250 g

A vajas ganache bonbon készítése:

- Elkészítjük a ganache krémet, majd kihűtjük. A ganache ízesítése a készítendő bonbontól függően történik.
- A vajat kihabosítjuk, és hozzáadjuk a ganache krémet. Ügyelni kell arra, hogy a vaj és a ganache hőmérséklete azonos legyen.
- Az alakítás zsírpapírral borított lemezre, általában csillagcsöves nyomózsák segítségével történik, krémrózsa, rudacska, félgömb stb. alakban. Alakíthatjuk marcipán vagy grillázs lapocskára is. A krém állagától függően, tölthetjük keretbe, és vágással is alakíthatjuk.
- A krém dermedése után csokoládéba mártjuk, díszítjük. A bevonást végezhetjük úgy is, hogy a bonbont alulról 2/3 részig mártjuk csokoládéba.

A vajas ganache bonbonokat kihabosított vaj, ízesítőanyagok, és olvasztott csokoládé felhasználásával is készíthetjük.

A vaj és a csokoládé aránya:

- dresszírozott bonbon esetében: 1:2 (fehércsokoládé esetében 1:2,7)
- vágott bonbon esetében: 1:3 (fehércsokoládé esetében 1:3,5)

Csokoládébonbonok

A csokoládébonbonok lehetnek:

- töltött-,
- töltetlen csokoládébonbonok.

A **töltött csokoládébonbonok** készítése műanyag (polikarbonát) formák segítségével történik. A csokoládéban lévő kakaóvaj dermedés közben zsugorodik, ennek következtében a helyesen temperált csokoládé elválik a forma szélétől, így a töltött bonbon könnyen kiborítható a formából.

A bonbonok készítése előtt a formákat elő kell készíteni:

- Csak tiszta formával tudunk egyenletes felületű, fényes bonbonokat készíteni, ezért a bonbonformákat a használat előtt papírtörlővel, vagy tiszta, csak erre a célra használt ruhával át kell törölgetni. A formákat csak akkor tisztítsuk mosással, ha feltétlenül szükséges, a használat után a formában maradt csokoládét – a forma hőlégbefúvóval történő felmelegítése után – törlőruhával el tudjuk távolítani. Fontos, hogy a formák a használat előtt teljesen szárazak legyenek.
- A formák tisztításánál ügyelni kell arra, hogy puha szivaccsal végezzük, mert a formák könnyen megkarcolódhatnak. A megkarcolódott formákból nehezebb a bonbonokat eltávolítani, illetve bele is ragadhatnak a formába.

- Ha túl hidegek a formák, akkor hőlégbefúvóval, vagy hajszárítóval kicsit megmelegítjük. A túlságosan hideg formák gyorsan lehűtik a csokoládét, amelynek következtében a bonbon csíkos lesz. A formák azonban a csokoládénál nem lehetnek melegebbek.
- Ha a bonbonok felületét színezni szeretnénk (pl. csillámporral, vagy színezett kakaóvajjal), akkor azt még a csokoládé bonbonformába történő öntése előtt kell elvégezni.

A formába öntött, töltött csokoládébonbonok készítéséhez felhasználhatunk ét-, tej-, vagy fehércsokoládét is. Újabban szőke-, illetve Ruby csokoládé felhasználásával is készülnek bonbonok. A csokoládéhüvelyeket tölthetjük például ganache-, vagy nugátkrémekkel, valamint alkohollal puhított marcipánnal.

Üreges formába öntött, töltött csokoládébonbon készítése:

- A bonbonforma mélyedéseit színültig töltjük temperált csokoládéval, majd a felesleget késsel vagy spaklival lehúzzuk;
- A formát óvatosan a munkaasztalhoz ütögetjük, hogy a csokoládéban lévő levegőbuborékok eltávozzanak;
- A formát gyors mozdulattal megfordítjuk, megvárjuk, míg a felesleges csokoládé nagy része kifolyik a formából. A formát spakli segítségével letisztítjuk, majd a márványasztalra helyezett farudakra, nyílással lefelé ráhelyezzük. Amikor a felesleges csokoládé kifolyt a formából, a csokoládéperemet késsel vagy spaklival eltávolítjuk, és a csokoládé hüvelyeket hűtőben dermesztjük;
- A megszilárdult hüvelyeket megtöltjük a bonbontöltelékkel, majd ismét hűtőben dermesztjük;
- Csokoládét temperálunk, és a bonbont talpaljuk. A talpalás akkor végezhető, ha a töltelék felülete megbőrösödött. A talpalást úgy végezzük, hogy temperált csokoládét öntünk a formára, elkenjük, majd spaklival eltávolítjuk a felesleget. A kész bonbonokat hűtőben dermesztjük;
- A bonbon akkor borítható ki a formából, amikor a csokoládé összehúzódott, nem tapad a formához, elválik tőle.

818. ábra: Töltött csokoládébonbon készítése

819. ábra: Üreges formába öntött, töltött csokoládébonbon

Ha a bonbonok készítéséhez **fehércsokoládét** használunk fel, akkor azt **meg is színezhetjük**. Törekedjünk arra, hogy természetes színezőanyagokat használjunk fel, illetve arra, hogy a bonbon színe, és az íze egymással harmonizáljon. A fehércsokoládé színezésére használható természetes színezőanyagok például a matcha teapor, kurkuma, porrá őrölt liofilizált gyümölcsök stb. A természetes színezőanyagok esetében számolni kell azzal is, hogy nemcsak színezik, hanem ízesítik is a csokoládét.

A **töltetlen csokoládébonbonok** készítése során, zsírpapírral borított lemezre, ét-, tej-, vagy fehércsokoládéból kerek pasztillákat alakítunk. Mielőtt a csokoládé teljesen megdermedne, különböző magvakkal, aszalványokkal, cukrozott-, illetve liofilizált gyümölcsökkel stb. díszítjük. Dermedés után leválasztjuk a zsírpapírról.

A pasztillák alakításához használhatunk különböző szilikon sablonokat is. A sablon alá zsírpapírt helyezünk, majd csokoládét öntünk rá. Spakli vagy kenőkés segítségével a forma mélyedéseibe belekenjük a csokoládét, a felesleget lehúzzuk. Amikor a csokoládé megszilárdult, lehúzzuk a sablont, és a pasztillákat leválasztjuk a zsírpapírról. Mintás pasztillákat is készíthetünk, ha a zsírpapír helyett, csokoládé transzferfóliát helyezünk a sablon alá.

Tömör csokoládébonbonokat formába öntéssel is készíthetünk. A formák alakja rendkívül változatos, készíthetünk például geometriai alakzatokat, virág, levél, szív formájú bonbonokat. Az így készült bonbonok féldomborúak. Két félforma összeragasztásával tömör golyókat, szíveket stb. kaphatunk.

Cukorkabonbonok

A cukorkabonbonok közé tartoznak például a likőr-, zselé-, és a fondánbonbonok. Az édesipar más cukorkabonbonokat is előállít, például karamellbonbonokat.

A **likőrbonbonokat** formázhatjuk keményítőpúder segítségével, vagy csokoládéhüvelybe is tölthetjük őket.

Keményítőpúder használata esetében 2 rész búzakeményítőt összekeverünk 1 rész kukoricakeményítővel, majd a keményítőpúdert szárítjuk. Szárítás után fából készült tálcákba helyezzük, felületét lesimítjuk, tömörítjük, majd a keményítőpúderba mélyedéseket készítünk. A mélyedések alakja – a készítendő bonbon alakjától függően – lehet szögletes, kerek, vagy ovális alakú is. Alkoholos cukorszirupot készítünk, majd adagolótölcsér segítségével a mélyedésekbe töltjük. A megtöltött mélyedések tetejére keményítőt szitálunk, úgy, hogy a mélyedéseket a keményítő teljesen befedje, majd 24 órán keresztül állni hagyjuk. A púderrel érintkező részen, a hűlés hatására cukorkéreg alakul ki, a bonbonok külseje megszilárdul, belül folyékony marad a likőr. Másnap a keményítőpúdert eltávolítjuk a bonbonok felületéről, majd a korpuszokat csokoládéba mártjuk.

A likőrös bonbonok készülhetnek úgy is, hogy előre elkészített csokoládéhüvelybe töltjük az alkoholos cukorszirupot. A hüvelyek betöltése után felületüket kakaóvajjal hígított csokoládéval bepermetezzük, ennek dermedése után a bonbonokat csokoládéval lezárjuk.

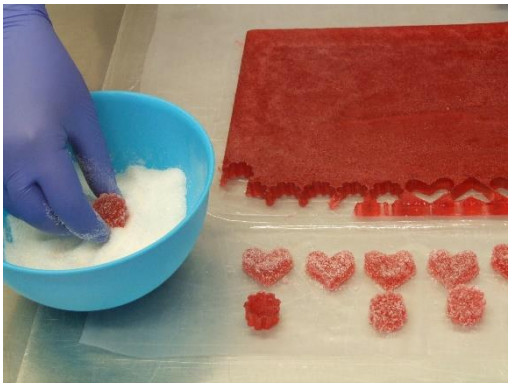
A **zselébonbonokat** leggyakrabban agar-agarból vagy pektinzseléből készítjük. A gélképző anyag, cukor, víz, keményítőszörp, és ízesítőanyagok felhasználásával zseléoldatot készítünk.

A zselébonbonok formázása történhet:

- keményítőpúder segítségével, hasonlóan a likőrbonbonokhoz,
- szilikonformák segítségével,
- a keretbe öntött, megszilárdult zselé vágásával, kiszúrásával.

820. ábra: Keretbe öntött zselé formázása kiszúrással

A megdermedt zselékorpuszt bevonhatjuk csokoládéval, vagy felületét cukoroldattal megnedvesítjük, és kristálycukorban panírozzuk.



821. ábra: Zselé panírozása kristálycukorban

A zselébonbonok többféle ízben is készülhetnek, például málna, eper, citrom, narancs stb.

A **fondánbonbonok** készítése során cukorból, vízből és keményítőszörpből cukoroldatot készítünk, amelyet 115 °C-ra besűrítünk. A besűrített cukoroldatot táblázzuk, amelynek hatására kialakul a fondán mikrokristályos szerkezete. A fondánt például tejkészítményekkel, csokoládéval, kakaóporral, gyümölcsökkel ízesíthetjük, majd a zseléhez hasonlóan formázzuk.
A fondán optimális formázási hőmérséklete 80-85 °C.
A fondánkorpuszok felületét bevonhatjuk csokoládéval, vagy kandírozhatjuk is.

9. Díszítés

9.1. A díszítés fogalma, célja, műveletei

Díszítés alatt azokat a befejező, kikészítő műveleteket értjük, amelyek tetszetőssé teszik a cukrászkészítményeket.

A díszítés célja, hogy a sütemény külseje ízléses, étvágygerjesztő legyen, szép formájával és finom színeivel vásárlásra, fogyasztásra csábítsa a vendéget.

A díszítés lehet:

– egyszerű-, és
– különleges díszítés.

Az **egyszerű díszítést** a napi termékek, az uzsonna-, kikészített-, és a teasütemények, valamint a bonbonok esetében alkalmazzuk. Egyszerű díszítés például a sütemények felületének bevonása, különböző anyagokkal történő hintése, panírozása, krémmel történő fecskendezése, illetve magvakkal, gyümölcsökkel való felrakása stb.

A **különleges díszítést** az alkalmi torták, valamint a különböző rendezvényekre, például kiállításokra, bemutatókra, versenyekre készült díszmunkák, különlegességek esetében alkalmazzuk. A különleges díszítés munkaigényesebb, nagyobb kézügyességet és gyakorlatot, fantáziát, kreativitást igényel. Célja, a tetszetősség fokozása.

9.1.1. Az egyszerű és a különleges díszítés műveletei

Az egyszerű és a különleges díszítés főbb műveletei a következők:

– bevonás,
– burkolás,
– beszórás,
– formázás,
– felrakás,
– fecskendezés

Bevonás

A bevonás műveletével a 3.3. fejezetben már foglalkoztunk.

Feladat

Ismételje át a bevonásról tanultakat, és válaszoljon a következő kérdésekre!

1. *Mit nevezünk bevonásnak? Mi a bevonás célja? Melyek a bevonás műveletei?*
2. *Hogyan történik a bevonóanyagok csoportosítása?*
3. *Hogyan használjuk fel a fondánt bevonásra?*
4. *Milyen készítmények bevonása során használjuk a karamellt, és a doboscukrot?*
5. *Hogyan történik a csokoládé temperálása? Mi a temperálás célja?*
6. *Hogyan használjuk fel a zselét bevonásra? Milyen gélképző anyagokat használhatunk fel a zselé készítése során?*

Burkolás

A sütemények burkoláshoz háromszoros marcipánt, vagy dekorációs masszát használhatunk fel.

822. ábra: Dekorációs massza (balról), marcipán (jobbról)

Nézzen utána!

1. *Milyen dekorációs masszákat használhatunk fel a sütemények burkolásához?*
2. *Miből készülnek a dekorációs masszák?*
3. *Hasonlítsa össze a marcipán, és a dekorációs masszák összetételét!*
4. *Melyek a dekorációs masszák felhasználásának előnyei és hátrányai?*

A burkolást elsősorban torták esetében alkalmazzuk. Burkolhatunk más süteményeket is, például a marcipános szeletet, a marcipános gyümölcsöket (zöldségeket, figurákat), a teasütemények közül is néhányat (pl. vajas szeletkéket).

A torták közül azokat burkolhatjuk, amelyeknek kellő tartása van ahhoz, hogy elbírják a burkolóanyag súlyát, illetve a burkolással járó igénybevételt.

A torta előkészítése a burkolásra:

– Burkolás előtt a betöltött tortát krémmel vékonyan körbekenjük. A krém segítségével eltüntethetjük a felület egyenetlenségeit, illetve biztosítjuk, hogy a burkolóanyag hozzátapadjon a tortához. Ezt követően a tortát dermesztjük.

A marcipánnal történő burkolás menete:

– A marcipánt átgyúrjuk, ha szükséges színezzük, majd – porcukorral vagy keményítővel hintett asztalon – 2-3 mm vastagságúra kinyújtjuk.

– Nyújtás közben késsel többször alávágunk, ezzel megakadályozzuk, hogy a marcipán leragadjon az asztalra. Alávágáskor mindig ellenőrizzük, hogy elegendő porcukor vagy keményítő van a burkolóanyag alatt, de ügyeljünk arra is, hogy ne legyen túl sok, mert az kiszárítja a burkolóanyagot.

– A kinyújtott marcipánt nyújtófára tekerjük, közben gondosan lesöpörjük az aljáról a porcukrot, illetve a keményítőt. A süteményre borítjuk, rásimítjuk a felületre, ügyelve arra, hogy ne legyen ráncos, levegős. A felesleget késsel levágjuk.

823. ábra: Torta marcipánnal történő burkolása

– A burkolás lezárásaként – az alsó szegélyhez – készíthetünk marcipánból sodratot, csavart díszt, fodros- vagy szalagszerű stb. záróelemeket.

824. ábra: Szegélydíszek

Feladat

Tervezzen a burkolást lezáró, különböző szegélydíszeket! Gondolja át, hogy milyen tortákhoz illenek ezek a szegélydíszek!

Beszórás

A beszóráshoz különböző anyagokat használhatunk fel, ilyen anyagok például a porcukor, kakaópor, finomabbra vagy durvábbra aprított olajos magvak, csokoládéreszelék, csokoládéforgács, tortadara, grillázstörmelék, kókuszreszelék, ostyatörmelék stb.

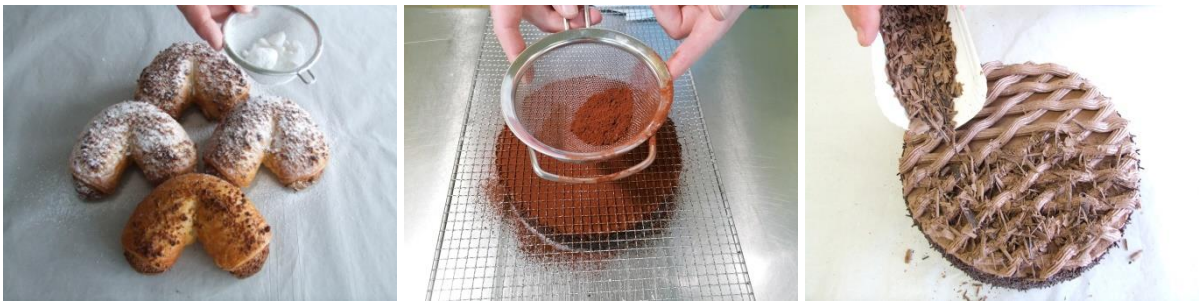
A beszórást végezhetjük:

- hintéssel,
- panírozással.

A **hintés** során a beszóróanyagot szita, vagy a kezünk segítségével juttatjuk a sütemény felületére.

Feladat

Gyűjtse össze, hogy milyen anyagokkal hintjük meg a tanult sütemények felületét!



825. ábra: Sütemények felületének hintése

A hintéshez használhatunk különböző sablonokat is, amelyeket magunk is elkészíthetünk. Kartonpapírból – a torta átmérőjével megegyező méretű – kört vágunk ki. Megrajzoljuk rá a kívánt motívumot, majd pengés vágókéssel kivágjuk. A torta tetejére helyezzük, meghintjük porcukorral vagy kakaóporral, majd óvatosan felemeljük a sablont.

Feladat

Készítsen különböző mintázatú, hintéshez használható sablonokat! Próbálja ki őket!

A panírozást kétféleképpen végezhetjük:

- A panírozóanyagban meghempergetjük a megnedvesített felületű süteményt. Így panírozhatjuk például az egyes minyonokat, desszerteket, csemegéket stb.

– A sütemény oldalához nyomkodjuk a panírozó anyagot. Leggyakrabban torták esetében alkalmazzuk. A tortát egy tortadeklire helyezzük, az egyik tenyerünkkel forgatjuk, miközben a másik tenyerünkkel a panírozóanyagot az oldalához nyomkodjuk.

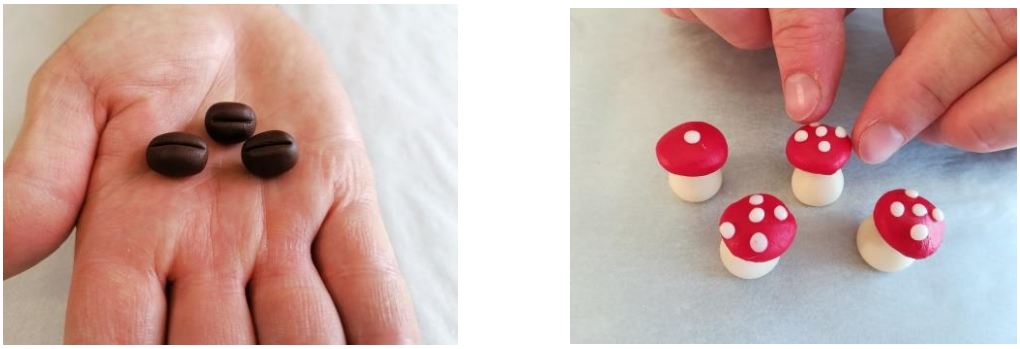
826. ábra: Panírozás módjai

Formázás

A formázás során felrakásra alkalmas díszítőelemeket készítünk.

A formázást végezhetjük kézzel, vagy formák segítségével.

A **kézi formázás** munkaigényes művelet, a kézzel formázott díszek rendkívül sokfélék. A mindennapokban készített termékek, és az alkalmi díszmunkák esetében is használhatunk kézzel formázott díszítőelemeket. Ezek a díszek lehetnek egészen egyszerűek (pl. marcipán golyó, gomba, kávészem, gesztenyeszív), illetve művészi színvonalat képviselő, különleges, önálló alkotások.

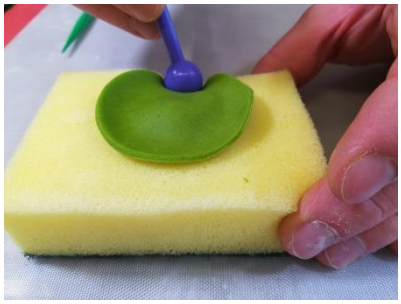


827. ábra: Kézzel formázott egyszerű díszek

828. ábra: Gesztenyeszív formázása

829. ábra: Különleges, önálló alkotások

A kézi formázás során különböző eszközöket is használhatunk. Ilyen eszközök például a simítólapok, különböző mintázófácskák, marcipáncsipeszek stb.



830. ábra: Marcipán kézi formázásához használt eszközök

A formázást végezhetjük különböző **formák segítségével** is. A formák használata megkönnyíti, gyorsabbá teszi a díszek elkészítését. A formák különböző anyagból készülhetnek, például fémből, szilikonból, műanyagból (polikarbonátból), de formázhatunk keményítőpúder segítségével is.

A formázott díszítőelemek nyersanyagai:

– csokoládé, fondán, zselé, marcipán, grillázs, karamell,
– ritkán használt díszítőanyagok a tészták (pl. habtészta, makron tészta, élesztős- és omlós tészta).

831. ábra: Makron tészta variációk

Műanyag (polikarbonát) formákat az üreges csokoládéfigurák készítéséhez (pl. mikulás, húsvéti nyúl, tojás), a keményítőpúdert fondán, zselé formázásához, a szilikon formákat fondán, zselé, marcipán, és karamell díszek készítéséhez használhatjuk. A grillázsból készült figurák előállításához fémformákat használhatunk. A még meleg grillázst kinyújtjuk, és az olajozott fémformába simítjuk. Grillázspréssel is dolgozhatunk.

832. ábra: Szilikon mintázók

Felrakás

A felrakás során a sütemények felületére előre elkészített díszítőelemeket helyezünk, majd rögzítjük azokat.

Felrakásos díszként használhatunk cukrozott gyümölcsöt, különböző magvakat, marcipánból formázott figurákat, csokoládéfecskendezéssel készült pasztillákat, grillázsból kiszúrt vagy kivágott díszeket, zselédíszeket, habtésztából készített, szárított díszeket stb.
A felrakásos díszek kiválasztásánál ügyelni kell arra, hogy a díszítőelem összhangban legyen a sütemény ízével, és bevonóanyagával.

A felrakott díszítőelemeket a sütemény felületén **rögzíteni kell**. Egyszerűbb az az eset, amikor a bevonóanyag még nem dermedt meg, mert akkor a díszítőelemek könnyen odaragadnak. Ha a bevonóanyag már megdermedt, vagy a sütemény nincsen bevonva, akkor fel kell ragasztani a díszt.

833. ábra: Felrakással történő díszítés

Fecskendezés

Fecskendezéssel például feliratokat, szegélydíszeket, virágokat készíthetünk.

A fecskendezést végezhetjük:

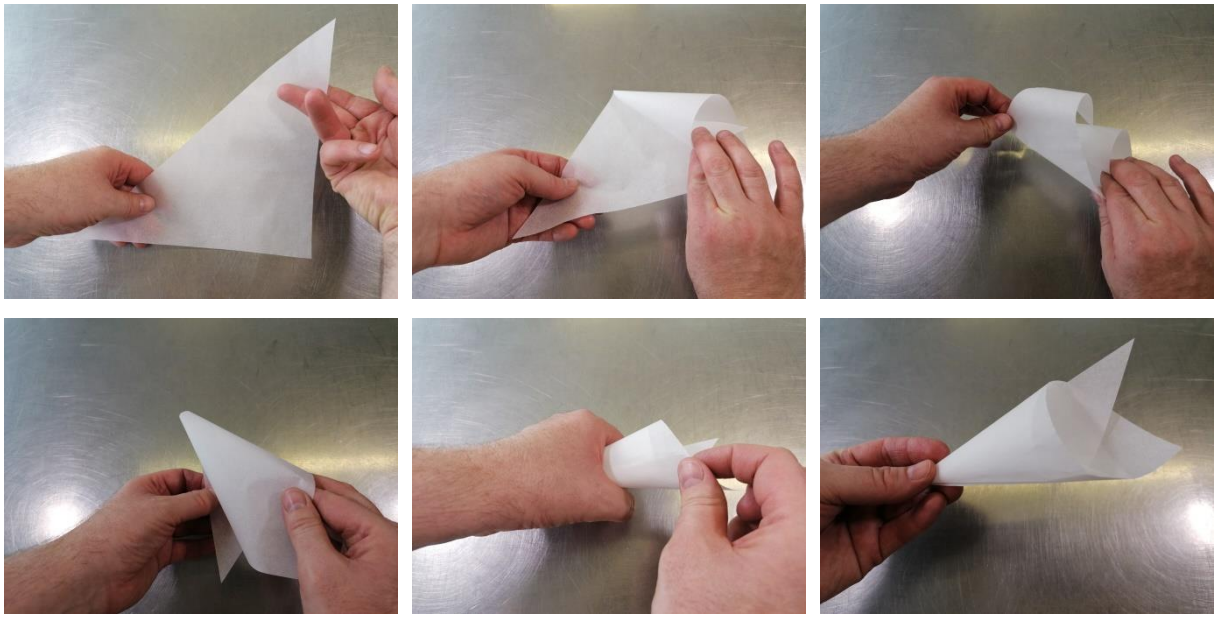
- fecskendezőzacskó segítségével (spricc zsákkal),
- nyomózsákkal, amelybe idomcsövet helyezünk.

Fecskendezés fecskendezőzacskó segítségével

A fecskendezőzacskót zsírpapírból-, vagy átlátszó fóliából készítjük.

A fecskendezőzacskó készítésének lépései:

- A téglalap alakú papírt átlósan kettéhajtjuk, az átló mentén elvágjuk, így két derékszögű háromszöget kapunk.
- A háromszög alakú papírt hegyes tölcsérré csavarjuk.
- A szorosra csavart papírtölcsér végén elálló papírvéget behajtjuk, ezzel megakadályozzuk, hogy a tölcsér szétnyíljon.



834. ábra: Fecskendezőzacskó készítése

A fecskendezőzacskót félig megtöltjük, a zacskó szájnyílását két oldalról behajtjuk, és a felső részét szorosan ráhajtjuk. A fecskendezés megkezdése előtt az alsó hegyes részét ollóval levágjuk.

835. ábra: A fecskendezőzacskó megtöltése, lezárása

A fecskendezőzacskót felhasználhatjuk: fondánnal, csokoládéval, tojásfehérjemázzal (glazúrral) történő fecskendezéshez.

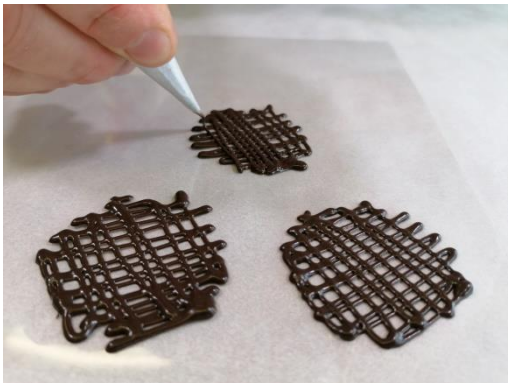
A **fondánt** melegen és hidegen egyaránt felhasználhatjuk a fecskendezéshez:

- A melegen történő fecskendezéshez a fondánt 40-45 °C-ra melegítjük, hígítjuk, szükség esetén színezzük, majd a fecskendezőzacskóba töltjük. A meleg fondánnal például minyonokat, desszerteket díszíthetünk.
- A hideg fondános fecskendezés során, a még fel nem melegített fondánhoz kevés vajat adunk, majd simára keverjük. Felhasználhatjuk különböző feliratok készítéséhez.

836. ábra: Minyonok, desszertek díszítése, meleg fondános fecskendezéssel

A **csokoládé** kedvelt fecskendezőanyag, feliratokat, szegélydíszeket, felrakásra alkalmas díszítőelemeket (pasztillákat) készíthetünk a segítségével.

A csokoládé fecskendezésével készülő legegyszerűbb dekorációk a zsírpapírra fecskendezett pettyek, illetve a pettyek segítségével kialakított egyéb minták (pl. virágok). A könnyen elkészíthető díszek közé tartoznak a csokoládé rácsok is. Az elkészített rácsokat felvághatjuk különböző mértani formákra, kiszúrhatunk belőlük különböző alakzatokat.



837. ábra: Csokoládé rács készítése

A zsírpapírra fecskendezett **csokoládé pasztillák** készítése már nagyobb kézügyességet, gyakorlatot kíván. A különböző mintákban fecskendezett díszeket a dermedés után óvatosan leválasztjuk a papírról.

838. ábra: Csokoládé fecskendezése, csokoládé pasztillák

Az elkészült pasztillákat például – a sütemény felületére fecskendezett – krém- vagy habrózsákba tűzhetjük.

839. ábra: Csokoládé pasztilla felhasználása díszítésre

Készíthetünk **ugrasztott csokoládét** is, amely sűrűbb, mint a temperált csokoládé, könnyebb vele fecskendezni. Az olvasztott csokoládéhoz 1-2 csepp vizet vagy alkoholt csepegtetünk, majd elkeverjük.

840. ábra: Ugrasztott csokoládé készítése

Az ugrasztott csokoládét felhasználhatjuk például az üres marcipántáblára történő írás során is.

841. ábra: Ugrasztott csokoládéval történő fecskendezés

A csokoládé fecskendezésével készíthetünk bonyolultabb mintákat is, például pillangót, virágokat stb. A papírra előre megrajzolt mintákra átlátszó fóliát helyezünk, majd ugrasztott csokoládéval megrajzoljuk a körvonalakat. A forma belső részét kitölthetjük másfajta csokoládéval.

Feladat

1. *Rajzoljon zsírpapírra csokoládé pasztilla díszeket! A tanultakon kívül, találonj ki új pasztilla díszeket is!*
2. *Rajzoljon olyan motívumokat, amelyek alkalmasak – fecskendezett csokoládé díszként – különböző termékek dekorálására! Ha lehetősége van rá, ugrasztott csokoládé segítségével, rajzolja körbe az egyszerű formákat, motívumokat!*

A **tojásfehérjemáz** tojásfehérje, cukorliszt (vagy porcukor), és kevés citromlé (vagy ecet) keverékéből készül.

A felsorolt anyagokból – állagától függően – készülhet:

– vékony, áttetsző bevonat, vagyis glazúr,
– sűrűbb, jobban fedő terülőmáz,
– egészen sűrű íróka. Az íróka állaga is többféle lehet, például lágyabban folyó, a leejtett vonalas íráshoz, vagy keményebb, a térbeli virágok készítéséhez.

A tojásfehérjemázas díszítés lehetőségeit a cukrászatban – összefoglalva, leegyszerűsítve – glazúrdíszítésnek nevezik (angolul royal icing). A glazúr szó eredeti jelentése: máz.

A glazúr ajánlott anyaghányada:

– cukorliszt (vagy porcukor): 200 g
– tojásfehérje: 30 g
– citromlé, vagy 10 %-os ecet: ½ evőkanál

A glazúr állagát mindig a célnak megfelelően állítjuk be, például a kontúrvonalakhoz sűrűbb, a terülőmázhoz hígabb glazúrt alkalmazunk.

A glazúr készítése:

- A tojásfehérjéhez hozzáadjuk a cukorlisztet vagy a porcukrot, és addig keverjük, amíg a cukorszemcsék fel nem oldódnak. Annyi cukorlisztet, vagy porcukrot adunk a tojásfehérjéhez, hogy sűrű, folyós állagú masszát kapjunk. A glazúrt szükség esetén színezhetjük is.
- Az elkészült glazúrt összekaparjuk, egy vizes ruhával letakarjuk, hogy a felülete ne száradjon ki. Fecskendezőzacskó segítségével adagoljuk.

A glazúr felhasználása:

- mézeskalácsok díszítéséhez, mézeskalács házak elemeinek összeragasztásához;
- grillázsdíszek kontúrjainak megrajzolásához, dekorálásához;
- hímzésmotívumok, gobelin (ejtsd: goblen) készítéséhez.

A glazúrdíszítés alkalmazása munka- és időigényes, kézügyességet, kreativitást, türelmet kíván.

842. ábra: Mézeskalács díszítése glazúrral (forrás: internet)

843. ábra: Hímzésminta készítése glazúr segítségével (forrás: internet)

A glazúrt tojásfehérje helyett, **zselatinoldat felhasználásával** is elkészíthetjük. A zselatint vízzel megfőzzük, majd annyi cukorlisztet vagy porcukrot adunk hozzá, hogy sűrűn folyó állagú legyen. A zselatinmasszából készült glazúr biztonságosabb, mozdításra kevésbé törik, mint a tojásfehérjehabból készült glazúr. A zselatinból készült glazúr – a glazúrfüggöny készítése során – saját súlyánál fogva megnyúlik, majd száradás után keménnyé, stabillá válik. Glazúr segítségével készíthetünk **gobelindíszítést** is. Alkalmazása során zselatinmassza lapot készítünk, amelyen ételfestékkel kirajzoljuk a mintát, és a fontosabb körvonalakat. A gobelindíszítés jellegzetessége, hogy egy színből több árnyalatot keverünk ki, és apró pontokból készítjük a mintát.

844. ábra: Gobelin készítése (forrás: internet)

Összetett glazúr díszeket is készíthetünk. A mintát a marcipánnal burkolt felületre jelöljük, például egy kiszúró enyhe benyomásával, vagy a motívum körbeszurkálásával. Zsírpapírra megrajzoljuk a motívumot, gombostűvel rögzítjük, hogy ne csússzon el, majd a kontúrok vonalán apró tűszúrásokkal átnyomjuk a mintát. A motívumot apró pontokkal vagy vonalakkal töltjük ki.

A sűrűbb glazúrral kihúzott kontúrvonalak közé, fecskendezőzacskó segítségével, folyékonyabb glazúrt is tölthetünk.

Feladat

1. *Gyűjtsön glazúrral díszített mézeskalács, illetve gobelin mintákat, hímzésmotívumokat!*
2. *Tervezzen a glazúrdíszítéshez szükséges saját motívumot egy Ön által választott témában!*

Fecskendezés nyomózsák segítségével

A fecskendezést nyomózsák segítségével is végezhetjük, amelybe a díszítéstől függően, különböző formájú idomcsöveket helyezünk.

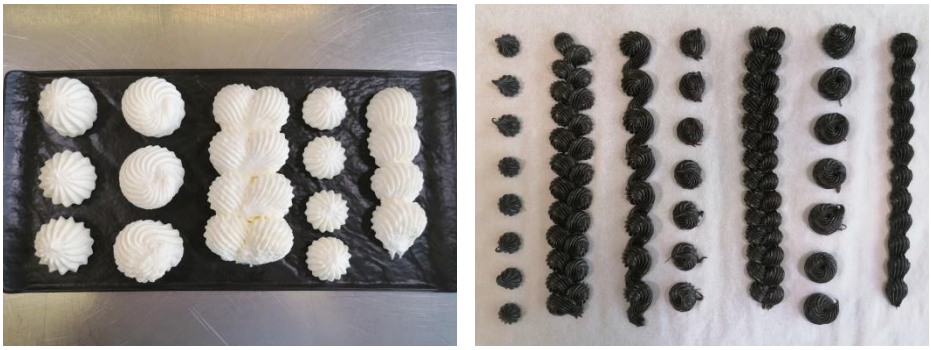
845. ábra: Az idomcső nyomózsákba helyezése

846. ábra: Díszítőcső készlet

A sima-, vagy csillagcsöves nyomózsák segítségével krémrózsát, krémszívet, körmöt, csillagot, különböző hullám- vagy zsinór mintákat alakíthatunk, szeletenként, vagy a torta szélét körbefecskendezve.

847. ábra: Krémfecskendezés (szeletenként, körben)

Nyomózsákkal nemcsak különböző krémeket, hanem habokat is fecskendezhetünk a sütemények felületére.



848. ábra: Nyomózsákból formázott hab, és krémdíszek

Nézzen utána!

Milyen mintákat tudunk nyomózsákból fecskendezni, a különleges díszítőcsövek segítségével?

9.1.2. Különleges díszítés

A díszítés segítségével tesszük tetszetőssé a cukrászkészítményeket, abból a célból, hogy felkeltsük a vásárló figyelmét, érdeklődését. A napi termékek egyszerű díszítésén kívül megkülönböztetünk különleges díszítést is, amelynek célja a tetszetősség további fokozása.
A különleges díszítést gyakran alkalmazzuk a különböző családi eseményekre készített torták esetében. Ilyen események például az esküvő, születésnap, keresztelő, ballagás, anyák napja stb. A különleges díszítés alkalmazásának további területei például a céges rendezvényekre, kiállításokra, bemutatókra, versenyekre készült díszmunkák.

Nézzen utána!
Milyen díszítési irányzatok (trendek) voltak megfigyelhetőek az elmúlt időszakban, a különböző alkalmakra készített torták esetében?

A különleges díszítés munka-, pénz- és időigényes, különböző speciális eszközök is szükségesek hozzá. A cukrász részéről szakmai tudást, kézügyességet, gyakorlatot, és kreativitást igényel.

A különleges díszítéshez leggyakrabban felhasznált nyersanyagok a marcipán, csokoládé, karamell, és a grillázs.
Különleges díszítőmódszereket alkalmazunk a cukorvirágok készítése során is.

Marcipándíszítés

A marcipánnal történő díszítés az egyik legelterjedtebb a cukrászatban. A marcipán képlékeny, könnyen formázható, magas élvezeti értékű, meleg úton elkészítve sokáig eltartható. A díszítésre kétszeres-, vagy háromszoros marcipánt használunk fel, amelyet a felhasználás előtt tetszés szerint színezhetünk.

A marcipán színezése:

- A marcipánt legegyszerűbben gél állagú festékekkel tudjuk színezni. A gélfesték tömény, ezért csak kis mennyiségre van szükségünk, még az intenzív szín eléréséhez is. Fogpiszkáló segítségével egy kevés gélt adagolunk a marcipánra, majd a marcipánt a festékkel együtt átgyúrjuk. Ha még sötétebb árnyalatot szeretnénk elérni, akkor a műveletet megismételjük.
- Használhatunk porfestéket is, amelyet célszerű – a fajtájától függően – egy kevés vízben vagy olajban feloldani.
- A porfestékeket felületi színezésre, árnyékolásra is használhatjuk.

– A lüszter festékek nagyon apró, finom szemcséjű, ehető csillámporok, amelyek gyöngyházfényű csillogást kölcsönöznek a felületeknek. A marcipánba is gyúrhatjuk, vagy ecsettel is felvihetjük a száraz felületre. Alkohollal hígítva élénkebb színt, magasabb csillogást érhetünk el.
– A marcipánnal burkolt torták felületét airbrush ételfestékekkel is színezhetjük. Az airbrush ételfestékeket szórópisztolyhoz fejlesztették ki. Nagyobb felületek festésére használhatunk ételfesték spray-ket is.
– Mivel a marcipán színe sárgás árnyalatú, titán-dioxid (E 171) segítségével fehéríthetjük (pl. esküvői torták esetében).

A marcipándíszítés eszközei:

– mintázófácskák,
– simítók,
– kiszúrók,
– kés,
– nyújtófa,
– ecset,
– fokhagymanyomó stb.

A marcipándíszítés főbb műveletei:

– burkolás,
– formázás,
– felrakás.

Marcipánnal történő burkolás

A **marcipánnal történő burkolással** – az egyszerű és a különleges díszítés műveletei című témakörben – már foglalkoztunk.

Marcipán formázása

A marcipán formázását végezhetjük:

– kiszúrással, vágással,
– formák segítségével,
– kézzel.

A marcipán formázásának legegyszerűbb módja a **kiszúrás**. A marcipánt 2-3 mm vastagságban kinyújtjuk, majd különböző kiszúrókkal formákat szúrunk ki. A kiszúrt díszeket tovább alakíthatjuk (pl. hajlíthatjuk, csavarhatjuk), fecskendezéssel díszíthetjük.

Kiszúrással készíthetünk például tölcsér alakú virágokat. A kiszúrt lapokat szivacsra helyezzük, közepét kúp alakú, barázdált mintázófácskával benyomjuk. Az így kialakított tölcsér alakú virágokat tovább díszíthetjük, és szegélydíszeket, illetve – kisodort marcipánszárra helyezve – csokrokat készíthetünk belőlük.

849. ábra: Kiszúrással alakított marcipándíszek

Nézzen utána!

Milyen kiszúrókat használhatunk fel a marcipándíszítés során? Hogyan használhatjuk fel a kiszúrt alakzatokat díszítésre?

A **rátétes marcipándíszek** készítése során a kinyújtott marcipánlapot – papírsablon mellett történő – vágással alakítjuk. Ezzel a technikával például síkbeli mesefigurák, virágok, ember- és állatfigurák, logók, stb. készíthetők.

A rátétes marcipán készítésének menete:

- A mintát egy vastagabb papírra megrajzoljuk, majd ollóval körbevágjuk.
- A marcipánokat színezzük, és 1-2 mm vastagságban kinyújtjuk.
- A sablont ráfektetjük a marcipánlapra, késsel körbevágjuk, majd – cukorszirup segítségével – a marcipánnal burkolt, vagy a csokoládéval bevont tortára ragasztjuk.
- A figurákat a marcipánlapok egymás mellé, vagy egymásra helyezésével állítjuk össze. A figurák szemeit, száját, orrát stb. ugrasztott csokoládé vagy glazúr fecskendezésével rajzolhatjuk meg, emelhetjük ki.

Feladat

Tervezzen rátétes marcipándíszt, egy Ön által választott témában!

A marcipánt fém-, műanyag-, vagy szilikon **formák segítségével** is formázhatjuk. A marcipándarabokat a formába nyomkodjuk, a felesleges anyagot késsel eltávolítjuk, majd a marcipándíszt kiborítjuk a formából.

Az így kapott díszek tömörek, féldomborúak. Az ilyen formák segítségével például virágokat, leveleket, gyümölcsöket, állatfigurákat stb. készíthetünk.

A marcipán **kézi formázása** sokkal munkaigényesebb, mint a formák segítségével történő alakítás. Kézi formázással például marcipán virágokat, figurákat készíthetünk.

Marcipán rózsa készítésének lépései:

- Az átgyúrt marcipánt hengerré sodorjuk, egyenlő nagyságú darabokra vágjuk, majd a két tenyerünk között golyóvá formázzuk.
- A kapott golyókat ellapítjuk, a széleket elvékonyítjuk.
- Megformázzuk a rózsa belső részét, kúp alakot készítünk a marcipánból.
- Az első szirmot a kúpra rácsavarjuk, majd a további szirmokat fedésben, körben ráhelyezzük. A szirmok szélét kissé visszapödörjük.
- A rózsabimbó készítéséhez 2-3 db, a kinyílt rózsához 6 db szirmot használunk fel.
- Az elkészült rózsát alul összenyomjuk, a felesleget késsel levágjuk.

850.ábra: Marcipán rózsa készítése

Nézzen utána!
Hogyan készíthetünk másféle virágokat (pl. nárciszt, orchideát, liliomot, margarétát, szegfűt stb.)? Milyen technikákat alkalmazunk az egyes virágok készítése során?

A virágok készítésénél kerüljük a túlszínezést, részesítsük előnyben a felületi színezést, a szirmok szélét, közepét árnyaljuk. A marcipán levelek készítése során a levél erezetét szilikonból készült erezőbe nyomva, vagy mintázófácskák segítségével megrajzolva alakítjuk ki. A leveleket kissé meghajlítjuk, így térbeli díszeket kapunk.

851. ábra: Levélerező formák

A marcipán virágok felhelyezésénél ügyeljünk arra, hogy a torta ne legyen túlzsúfolt.

A **marcipán figurák** készítése során mindig alulról felfelé építkezünk. A figura elemeit különböző nagyságú marcipángolyók további formázásával alakítjuk ki. Ha szükséges, a testet 1 napig szárítjuk, majd ezt követően ragasztjuk fel a további részeket. A mancsokat, füleket, szemüregeket mintázófácskával alakítjuk ki. A szemüregeket fehér glazúrral töltjük ki, a szemgolyókat például fekete glazúrral fecskendezzük.

Az egyes figurákon lévő marcipánból készült hajat fokhagymanyomóval, vagy szitán átnyomva, esetenként puhított marcipánból, csillagcsővel kinyomva készítjük el.

A marcipán figurák készítésénél mindig törekedjünk a stabilitásra, és a megfelelő arányok betartására.

852. ábra: Marcipán figurák (forrás: Szamos Marcipán Múzeum)

Feladat

1. *Nézze meg a youtube-on a „Marcipán figura készítés” című filmet! Foglalja össze, milyen figurák készítése volt látható a filmben? Hogyan készültek ezek a figurák?*
2. *Keressen hasonló, a marcipán figurák készítéséről szóló filmeket az interneten!*
3. *Tervezzen saját készítésű marcipán figurákat! Ha lehetősége van rá, valósítsa meg a terveit!*

Csokoládédíszítés

A csokoládé segítségével készíthetünk:

- különleges csokoládé bevonatokat,
- formázott díszítőelemeket (vágással, kiszúrással, formák, illetve fólia segítségével),
- modellcsokoládét.

Különleges csokoládé bevonatok

A különleges csokoládé bevonatok közé tartozik a márványos felület, valamint a bársonyos, enyhén rücskös felület.

A **márványos felületet** úgy alakítjuk ki, hogy a tortát hígított fehér csokoládéval áthúzzuk, és mielőtt megdermedne, étcsokoládéval szabálytalan vonalakat fecskendezünk, majd a vonalakat hajszárítóval megfújjuk.

A bársonyos, enyhén rücskös felület kialakításánál a kifagyasztott torta felületére kompresszorral csokoládét fújunk, a tortát újból fagyasztjuk, majd ismét egy réteg csokoládét fújunk rá.

Csokoládé formázása

A csokoládé formázása történhet:

- vágással, kiszúrással,
- formák, illetve fólia segítségével.

A csokoládé formázása vágással, kiszúrással

A **vágással, kiszúrással** történő formázás esetén, a felolvasztott és temperált csokoládét 2-3 mm vékonyan, zsírpapírra kenjük, majd dermedés után a díszítőelemeket késsel kivágjuk, vagy forró vízbe mártott, szárazra törölt kiszúrókkal kiszúrjuk.

853. ábra: Csokoládé formázása vágással, kiszúrással

A zsírpapírra kent csokoládét szobahőmérsékleten dermesztjük, így elkerülhető, hogy a kikent csokoládé a vágás, illetve a kiszúrás közben eltörjön.
A kiszúrt, illetve vágott díszítőelemek összeragasztásával térbeli díszeket is tudunk készíteni (pl. állatfigurákat, virágokat).

A csokoládé formázása formák segítségével

A **formák segítségével** készíthetünk üreges-, és tömör díszeket.

Az üreges díszek készülhetnek:

- két félforma összeragasztásával,
- nyitható, zárható formák segítségével.

Ha az üreges csokoládédísz **két félforma összeragasztásával** készül, akkor a temperált csokoládét az előkészített formába töltjük, a formát gyors mozdulattal megfordítjuk, megvárjuk, míg a felesleges csokoládé kifolyik. Amikor a felesleges csokoládé kifolyt a formából, a csokoládéperemet spaklival eltávolítjuk, és a csokoládé félformákat hűtőben dermesztjük. Két félforma összeragasztásával például csokoládé gömböket, tojásokat stb. készíthetünk. Ha a két félformát össze akarjuk ragasztani, akkor a peremüket rövid időre meleg felülethez érintjük, pontosan egymáshoz illesztjük, majd kissé összenyomjuk.

854. ábra: Üreges csokoládégömb készítése, két félforma segítségével

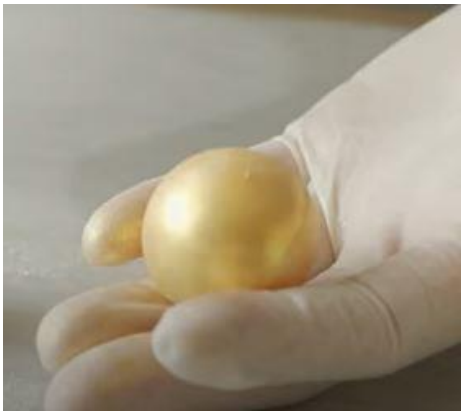
Nyitható, zárható formák esetében az egyik félformába csokoládét öntünk, a forma másik felét ráhelyezzük, majd a két félformát összezárjuk. Bolygómozgatással addig mozgatjuk, amíg a csokoládé egyenletesen ki nem tölti a formát, majd hűtőben dermesztjük. Hűlés közben a csokoládé zsugorodik, elválik a forma falától. Ekkor a formát kinyitjuk, és kiemeljük belőle a csokoládé figurát. Ezzel a módszerrel készíthetünk például húsvéti nyulat, télapót, tojást, gömböket stb.

855. ábra: Üreges csokoládégömb készítése, nyitható, zárható forma segítségével

Az üreges formák barázdáit – ecset segítségével – elütő színű csokoládéval kifesthetjük. Így alakítjuk ki például a nyúl fülének belső részét, szemeit, vagy a télapó szakállát, ruhájának egy részét. Az így előfestett formákat szobahőmérsékleten dermesztjük.

856. ábra: Előfestett télapóforma (részlet)

Ha a formákat (pl. a csokoládégömböket) fehércsokoládéból készítjük, akkor különböző színű festékekkel megfesthetjük.



857. ábra: Festett üreges csokoládégömb

Polikarbonát csokoládé öntőformák segítségével **tömör csokoládédíszeket** is készíthetünk, amelyeket felrakásos díszként használunk fel. A formák alakja lehet például állatfigura, autó, csillag, virág, kanál stb.

Nézzen utána!

Milyen hagyományos, illetve újszerű formák állnak rendelkezésre a tömör, és az üreges csokoládédíszek készítéséhez?

Fóliával készített csokoládédíszek

A műanyag fólia jól hajlítható, alakítható, így sokféleképpen alkalmazhatjuk a csokoládédíszek készítése során. A papírral ellentétben szép fényes felületet kölcsönöz, könnyű lehúzni a megszilárdult csokoládéról.

A fóliával történő eredményes munka feltételei:

- helyesen temperált csokoládé,
- a helyiség megfelelő hőmérséklete (22-24 °C),
- a fóliát csak a teljesen kihűlt csokoládéról távolítsuk el.

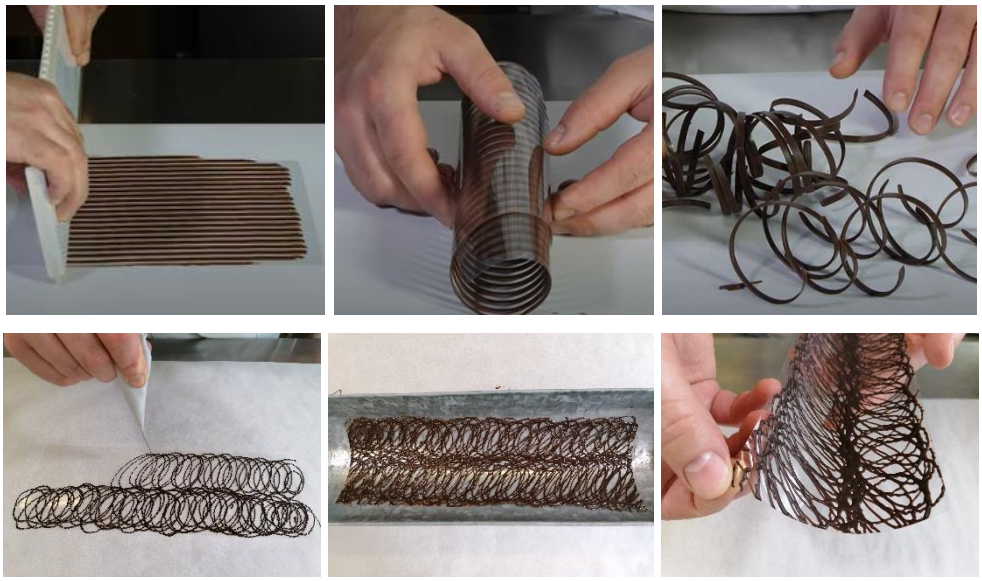
A fólia segítségével készíthetünk például:

- **Oldaldíszt:** a fóliára kenjük vagy fecskendezzük a csokoládét, majd ha megdermedt, de még képlékeny, a torta köré íveljük. Teljes dermedés után a fóliát eltávolítjuk. Transzferfóliára kenve, a csokoládé felületét mintázhatjuk is.
- **Csokoládégyűrűt:** a csokoládét vékony fóliacsíkra kenjük, mielőtt megdermedne, gyűrűvé formázzuk, és befőttes gumival rögzítjük. Ha megszilárdult, eltávolítjuk a fóliát. A csokoládégyűrűt keretként használhatjuk, például desszertek készítése során.
- **Csokoládékúpot:** a fóliából kör alakot vágunk ki, majd összecsavarjuk kúp alakúra. Csokoládét öntünk bele, dermesztjük, majd a fóliát eltávolítjuk.
- **Csokoládécseppet, masnit**: a fóliacsíkokon elkenjük a temperált csokoládét, mielőtt megszilárdulna, cseppé formáljuk. Két végét erősen összenyomjuk, és csipesszel rögzítjük. Dermedés után a fóliacsíkot eltávolítjuk, majd a cseppeket masni alakban, ugrasztott csokoládéval összeragasztjuk.

858. ábra: Csokoládécsepp készítése

- **Csíkos csokoládét**: a sűrű, temperált csokoládét fóliára kenjük, majd egy ritka fogú fűrészkártyát húzunk végig rajta (hullámosan is díszíthetjük). Ha megszilárdult egy kissé, egy másik színű csokoládét kenünk a felületére, majd ismét dermesztjük. Az elkészült csíkos csokoládét tetszés szerint vághatjuk, kiszúrással alakíthatjuk, de a megszilárdulása előtt formázhatunk belőle például masnit, gyűrűt stb.

– A fentieken kívül a fóliával formázott csokoládéval kibélelhetjük az alagútformát, roládokat burkolhatunk, egyéb dekorációs elemeket készíthetünk.



859. ábra: Fóliával formázott csokoládé díszítőelemek

Nézzen utána!

Milyen további csokoládédíszeket készíthetünk a műanyag fólia segítségével?

Modellcsokoládé formázása

A modellcsokoládé (plasztik csokoládé) könnyen formázható, színezhető anyag, amely alkalmas például torták burkolására, különböző virágok és figurák készítésére.

A modellcsokoládé ajánlott anyaghányada:

– étcsokoládé: 600 g
– glükózszirup: 200 g
– víz: 50 g

A modellcsokoládé készítése:

– Az étcsokoládét 40 °C-ra, a glükózszirupot 45 °C-ra melegítjük.
– A felmelegített glükózszirupot a szobahőmérsékletű vízzel összekeverjük.
– A csokoládét a hígított glükózzal intenzíven, rövid ideig keverjük, mert könnyen kizsírosodik.
– Ezt követően műanyag fóliába csomagolva, 8 órán át szobahőmérsékleten pihentetjük, és felhasználás előtt átgyúrjuk.

860. ábra: Modellcsokoládé felhasználásával készült díszmunka (forrás: internet)

861. ábra: Modellcsokoládé virág készítése

Karamelldíszítés

A karamellel a főzött cukorkészítmények témakörben már foglalkoztunk. A karamellt a cukrászatban kisebb mértékben bevonásra, nagyobb mértékben díszek készítésére használjuk fel.

A karamell készülhet cukorból, vagy izomaltból (E 953).

Karamell készítése cukorból

A karamell főzéséhez szükséges anyagok:

- finomított kristálycukor vagy mokkacukor,
- desztillált víz,
- invertáló anyag (glükózszörp, ecetsav, borkősavoldat).

A karamell főzésének legfontosabb eszközei:

- nyeles rézedény,
- kézi habverő,
- kanál, ecset,
- cukorhőmérő, mérőeszközök.

A karamell főzésének szabályai:

- A karamellt szép fehér, tiszta, finomított kristálycukorból vagy mokkacukorból készítjük, kizárólag erre a célra használt edényben.
- 1000 g mokkacukorhoz 400 g vizet használunk fel.

– A cukorra ráöntjük a vizet, elkezdjük melegíteni, közben a cukor oldódását keveréssel segítjük elő.
– Az edény oldalára rakódott kristályszemcséket vizes ecsettel körbemossuk.
– Ha felforrt a cukoroldat, a képződő habot kanál segítségével eltávolítjuk.
– 120 °C-on adjuk hozzá a glükózszörpöt, 130 °C-on a savat.
– A színezőanyagot 145 °C-on öntjük a főzetbe. A színezését végezhetjük a megdermedt cukor visszaolvasztásakor is. Ha színezett karamellt készítünk, akkor kevesebb invertáló anyaggal készítjük a főzetet.
– 160 °C-on befejezzük a főzést.

A karamell készítése izomaltból

Az izomalt jellemzői:

– két, kémiailag a cukoralkoholokhoz tartozó anyag keveréke;
– cukorból (szacharózból) állítják elő, körülbelül fele olyan édes, mint a cukor, lebontásához nincsen szükséges inzulinra;
– cukorhelyettesítő anyagként is használják a cukrászatban;
– fehér színű, kissé higroszkopikus, kristályos anyag, hőálló.

862. ábra: Izomalt

A karamell készítése izomaltból:

Az izomaltot víz nélkül felolvasztjuk (190 °C), majd 10 csepp borkősavoldatot adunk hozzá (1000 g izomalthoz).

Nézenz utána!

Mi a különbség a cukorból, és az izomaltból készült karamell között, a tulajdonságaikat illetően (pl. megmunkálási hőmérséklet, megmunkálhatóság, szín, íz stb.)? Ha lehetősége van rá, készítse el mindkét anyagból a karamellt, és hasonlítsa össze a tulajdonságaikat!

A karamellből készíthetünk öntött, húzott, fúvott és szálasított karamelldíszeket.

A karamell formázásához szükséges eszközök:

- Silpat lap,
- karamell lámpa,
- szilikon formák,
- karamell melegítő/borszeszégő,
- kesztyű,
- karamell pumpa,
- kés, olló stb.

863. ábra: Silpat lap, karamell lámpa, karamell melegítő

Öntött karamelldíszek készítése

Az öntött karamelldíszek készítése során szilikonból – a készíteni kívánt formának megfelelően – sablont vágunk, és ebbe öntjük bele a karamellt. A szilikon használatának előnye, hogy nem tapad hozzá a karamellhez. A régebben alkalmazott marcipán vagy tészta hozzátapadt a kialakított minta széléhez.

Az öntött karamell formázásához szilikonból készült szalagokat is felhasználhatunk. A szilikon szalagok flexibilisek, könnyen hajlíthatók, a kívánt formának megfelelően. A karamellt a szalagok által határolt felületrészbe öntjük. Dermedés után a szalagokat eltávolítjuk. Ezzel a módszerrel például az összetett karamell díszmunkákhoz szükséges talpazatot, állványt önthetünk.

864. ábra: Öntött karamell készítése, szilikon szalag segítségével

865. ábra: Készülő karamell díszmunka az öntött talpazattal és állvánnyal

Hólyagos öntött karamellt is készíthetünk, ehhez egy szilikonos zsírpapírt kissé összegyűrünk, ezután alkohollal bekenjük, majd erre öntjük rá a karamellt. Az így kialakult alkoholgőz a papír és a cukor között hólyagokat alkot.

Az öntött karamellt felhasználhatjuk **kosarak, tálak** készítéséhez is. Az öntött karamell lapot kb. 70 °C-ra lehűtjük, és olajozott formába simítjuk. Dermedés után a karamell felveszi a forma alakját.

Húzott karamelldíszek készítése

A húzott karamellből például kézzel formázott karamellvirágokat készíthetünk (pl. rózsa, orchidea, ibolya stb.).

A húzott karamell készítése:

– A karamellt Silpat lapra öntjük, rövid ideig várunk, hogy hűljön.

– Először késsel a szélét felhajtjuk, átforgatjuk, majd kézbe vesszük, és húzással, hajtogatással selymesítjük. A selymesítés során levegőt viszünk a karamellbe, a levegőbuborékok nyújtás hatására vékony hajszálcsövecskékké alakulnak, amelynek hatására a cukoranyag kifehéredik, opálossá válik, fényes, selymes színű, gyöngyház fényű lesz.
– A kiselymesített karamellt elvékonyítjuk, majd – a mutató és hüvelykujjunk segítségével – vékony szirmokat, leveleket stb. húzunk. A kiszakított alakzatokat kézzel tovább tudjuk alakítani, hajlítani, csavarni stb. A szirmokat a borszeszégő lángjánál kissé megolvasztjuk, majd – a virágnak megfelelően – összeillesztjük.
– A karamellt infralámpa alatt tartjuk melegen, így folyamatosan tudunk vele dolgozni.

866. ábra: Húzott karamell virágok

Feladat

1. *Nézze meg a youtube-on a „Karamell díszítés 1.” című filmet! Foglalja össze, milyen húzott karamelldíszek készítése volt látható a filmben?*
2. *Keressen hasonló, a húzott karamelldíszek készítéséről szóló filmeket az interneten!*

Fúvott karamelldíszek

A fúvott karamelldíszeket fúvócső segítségével készítjük. Ehhez a kb. 80 °C-os, kiselymesített, szükség esetén színezett karamellt hólyagszerűen a fúvócsőre erősítjük. Ezt követően levegő befújásával nagyítjuk a karamellhólyagot, közben kézzel, a kívánt formára alakítjuk. A fúvott karamellből különböző gyümölcsöket, vázákat, állatokat stb. készíthetünk. A formákat színezéssel, beszórással, fecskendezéssel egészíthetjük ki.

Feladat

Nézze meg a youtube-on a „Karamell díszítés 2.” című filmet! Foglalja össze, milyen fúvott karamelldíszek készítése volt látható a filmben?

Szálasított karamelldíszek

A szálasított karamellt úgy készítjük, hogy drótecset segítségével a hűlő karamellből szálakat húzunk. Az összegyűjtött szálas karamellből hengert, kúpot, félgömböt, gömböt, tojást stb. formázhatunk, vagy felhasználjuk további díszítésre. Karamell szálakkal díszítjük például a Croquembouche-t. Szálasított karamellből félgömböt úgy készítünk, hogy a félgömb alakú formát enyhén beolajozzuk, majd a felületére szálakat húzunk. A cukor megdermedése után a szálak összetapadnak, felveszik a félgömb formáját. Ekkor kissé megmozdítjuk, és leemeljük a formáról a díszt.

Nézzen utána!

Milyen technikákat alkalmazhatunk – a tanultakon kívül – a karamelldíszek készítése során?

Cukorvirágok készítése

A cukorvirágokat önálló díszmunkaként, vagy tortára helyezve, dekorációs célból készítjük.

867. ábra: Cukorvirágok tortára helyezve, és önálló díszmunkaként

A cukorvirágok nyersanyaga a cukormassza, amelyet megvásárolhatunk készen, vagy saját magunk is elkészíthetünk.

A cukormasszához szükséges anyagok:

– tojásfehérje,
– púder finomságú porcukor,
– Tylose (CMC por),
– zsiradék (pl. kókuszzsír, vaj).

Nézzen utána!

Hogyan készül a cukorvirágokhoz szükséges massza, a fentiekben felsorolt nyersanyagok segítségével? Hogyan kell tárolni az elkészült masszát? Mennyi ideig használható fel?

A cukorvirágokhoz készülő massza jellegzetessége, hogy levegőn keményre szárad, így a belőle készült virág formatartó, hosszú ideig eltartható.

A masszából bármilyen élethű, vagy fantáziavirág elkészíthető. Minden virág egyedi módon készül, készítésüket külön-külön meg kell tanulni. A leggyakrabban készített virágok az orchidea, boglárka, rózsa, pünkösdi rózsa, szellőrózsa stb.

868. ábra: Gyakran készített cukorvirágok (orchidea, boglárka, rózsa)

A cukorvirágok készítése időigényes, aprólékos munkát, türelmet, speciális eszközöket igényel.

A cukorvirágok készítéséhez szükséges anyagok, eszközök:

- cukormassza,
- erező tábla, formázó szivacs,
- olló, ecset,
- virágdrót, virágszalag,
- szilikonlap, nyújtófa, mintázó eszközök,
- gömbölyű végű formázó eszköz,
- kiszúrók, szilikon formák, levélerező,
- ehető ragasztó, festékek (gél, por), keményítő stb.

869. ábra: Cukorvirágok készítéséhez szükséges anyagok, eszközök

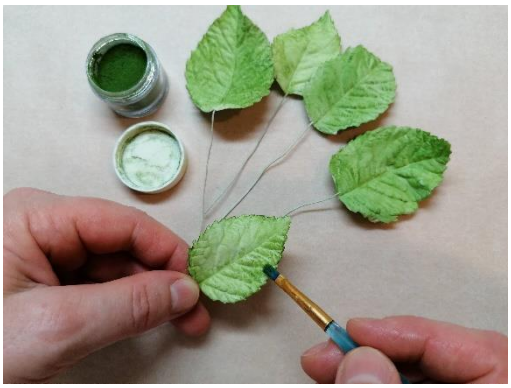
A masszát a munka megkezdése előtt át kell gyúrni, színezéséhez gélfestéket használhatunk. A cukormassza gyorsan kiszárad, ezért a munkafolyamatok alatt célszerű műanyag dobozban, vagy tasakban tárolni. Mindig csak az éppen szükséges mennyiséggel dolgozzunk, és igyekezzünk minél gyorsabban kialakítani a végső formát. A massza letapadását keményítő használatával akadályozzuk meg. A masszát nagyon vékonyra kell nyújtani, sima, száraz, tapadásmentes felületen (pl. szilikonlapon, márványlapon).

A virágok alapvetően kétféleképpen készülhetnek:

- A cukormasszát az erező táblán kinyújtjuk, a szirmot kiszúrjuk, majd virágdrótot szúrunk bele. A szirmok szélét a formázó szivacson – a gömbölyű végű formázó eszköz segítségével – elvékonyítjuk, felületét erezővel mintázhatjuk. Az így kialakított szirmokat pár órán keresztül szárítjuk. A száradást követően a szirmokat a virág középrészéhez rögzítjük, virágszalag segítségével.

  A virához – hasonló technikával – leveleket is készíthetünk, amelyeket szintén virágszalaggal rögzítünk a virág többi részéhez. A szirmokat, leveleket felületi festéssel tehetjük még élethűbbé. Így készül például az izlandi mák, orchidea.
- A cukorvirágok készítésének másik módja, hogy a cukormasszát szilikonlapon nyújtjuk ki, majd kiszúró segítségével szirmokat szúrunk ki. A szirmokat ehető ragasztó segítségével ragasztjuk a virág középrészéhez. Így készül például a boglárka.

870. ábra: Virágdrótos szirom készítése



871. ábra: Levelek felületi festése

872. ábra: A levél rögzítése virágszalaggal

A cukorvirágok dekorációs célt szolgálnak, fogyasztásuk nem javasolt. Nemcsak amiatt, hogy keményre száradnak, hanem azért sem, mert a készítésük során nem ehető anyagokat is felhasználhatunk (pl. virágdrót, szalag, cérna stb.). A virágok tárolása szobahőmérsékleten, száraz helyen történik. Felhasználásuk során óvatosan kell kezelni őket, mert törékenyek.

Nézzen utána!

Hogyan készülnek az egyes cukorvirágok? Válasszon ki egy virágot, és gondolja át!

a) Milyen anyagok, és eszközök szükségesek a készítéséhez?

b) Hogyan kell elkészíteni a virág középrészét, és a szirmokat?

c) Milyen módon történik a virág összeillesztése?

d) Hogyan kell tárolni az elkészült virágot?

e) Mire kell ügyelni a felhasználása során?

Grillázsdíszítés

A grillázs készítésével az olvasztott cukorkészítmények című témakörben már foglalkoztunk. A grillázs olvasztott cukor és olajos mag keveréke. Ha a grillázst díszítésre használjuk, akkor 1 rész cukorhoz, 0,8 rész olajos magot adunk. Általában dióból készítjük, de felhasználhatunk mandulát, mogyorót, földimogyorót, olcsóbb készítményeknél napraforgómagot, akár szezámmagot is.

A grillázst nemcsak tészták készítéséhez, krémek, fagylaltok ízesítéséhez, hanem grillázstortához, önálló grillázs díszmunkákhoz, felrakásos díszítőelemek készítéséhez is felhasználhatjuk.

Nézzen utána!

Hogyan terjedt el a grillázs fogyasztása és készítése Magyarországon?

A **grillázstorta** hagyományőrző termék, magas, toronyszerűen kialakított, gazdagon díszített, általában lakodalmi torta, amelynek díszítőelemeit grillázsból formázzuk.

A grillázsból készített díszítőelemeket glazúr szegélyezi. A torta alapját képező piskóta és krém, szintén grillázzsal ízesített.

873. ábra: Grillázstorta (forrás: internet)

A grillázsdísz készítése során a cukrot aranysárgára karamellizáljuk, majd belekeverjük a megdarált olajos magvakat. Olajozott felületen 2-3 mm vastagra kinyújtjuk, a díszítőelemeket még melegen, sablon segítségével kivágjuk, vagy kiszúrjuk, majd kézzel különböző formákra hajlítjuk. Ha a grillázs megkeményedett, gőzmentes sütőben lágyítható. Az elkészült elemeket doboscukorral ragasztjuk össze, a díszek peremét glazúrral fecskendezzük.

A grillázsból készíthetünk **önálló díszmunkákat** is, például virágokat, kosarat, épületeket stb.

874. ábra: Grillázs díszmunkák

Nézzen utána!

Milyen további díszeket készíthetünk grillázsból?

A grillázs díszmunka készítése időigényes, kreativitást, nagy gyakorlatot igényel, mert a grillázs – munka közben – gyorsan megdermed.

Feladat

1. *Nézenz utána, hogy a tanultakon kívül, milyen anyagokat és technikákat alkalmazhatunk még a különleges díszmunkák készítése során (pl. ostyavirágok, tragant, fondánbeöntés stb.)?*
2. *A tanultak segítségével – egy Ön által választott alkalomra –tervezzen saját díszmunkát!*
    a) *Válassza ki a felhasználni kívánt anyagot, és az anyag megmunkálásának technikáját!*
    b) *Készítsen rajzot a terveiről!*
    c) *Gondolja át, milyen anyagok és eszközök szükségesek a tervezett díszmunka elkészítéséhez?*

10. Felhasznált irodalom, források

Földes Jenő-Ravasz László: Cukrászat

Dr. Dunszt Károly: Cukrászati technológia I.

Kemény Andrásné: Cukrászati technológia II.

Dr. Dunszt Károly: Cukrászati ismeretek

Kemény Andrásné: Cukrász szakmai ismeretek 1., 2.

Le Cordon Bleu Intézet kiadványa: A cukrászat magasiskolája, Geopen Kiadó 2019.

Frédéric Robert: Alain Ducasse konyhaművészete, Desszertek és cukrászat, Alexandra Kiadó, 2019

Jakabfi Dávid: Patissier

Ötvös Zsuzsanna: Kreatív desszertiskola, Libri Kiadó 2018.

Kiss Zoltán, Karácsonyi Péter, Zoltai Anna: Cukrász mestervizsgára felkészítő oktatási jegyzet

Karl Schuhmacher, Leopold Forsthofer, Silvio Rizzi, Christian Teubner: Nagy Csokoládé könyv, Aréna 2000 Kiadó

Michel Godmet, Bernard Moulart: 1000 ötlet Díszítések

Borsody Mihály: Az édességkészítés története

Mohos Ferenc: Szakágazati édesipar II.

dr. Gasztonyi Kálmán: Az élelmiszerkémia alapjai

Gábor Miklósné Dr.: Az élelmiszer-előállítás kolloidikai alapjai

Badakné dr. Kerti Katalin: A lisztfajták mindentudója

Tóth Gábor: Az E-számokról őszintén

dr. Sahin Tóth Gyula, Suhajda Jánosné, Fekete Károly: Élelmiszerismeret I., II.

Hagyományok, Ízek, Régiók; Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékeinek gyűjteménye

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírása a hagyományőrző cukrászati termékekről

Magyar Élelmiszerkönyv 2-101 számú irányelv, Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékek

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről

Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelv, Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek

Magyar Élelmiszerkönyv 2-221 számú irányelv, Étolajok

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/111számú előírása az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2000/36 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről
Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása a mézről
Magyar Élelmiszerkönyv 2-201 számú irányelv, Malomipari termékek
Magyar Élelmiszerkönyv 2-84 számú irányelv, Édesipari termékek
Magyar Élelmiszerkönyv 2-604 számú irányelv, Egyes gyorsfagyasztott élelmiszerek
Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelv, Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
A Bizottság 2008/60/EK irányelve az élelmiszerekben használható édesítőszerek különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról
Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagokról
https://www.instagram.com/philippe_conticini/
https://www.pierreherme.com/
https://www.christophemichalak.com/
https://devilsfoodkitchen.com/
https://www.bavette.es/
https://magzsola.hu/
https://balintgazda.hu/
http://www.tundescreations.com/
http://cakecreationsforyou.blogspot.com/
https://mezesmazas.hu/blog/
https://www.youtube.com/watch?v=OVri7aeyFew
https://www.soregi.com/
http://modellcsoki.hu/
https://www.sussvelem.com/
https://cukorstudio.hu/
https://www.violetandthebotanist.com/
https://grillazs-mezeskalacsajandekok.hu/
https://portal.nebih.gov.hu/
https://pixabay.com/

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés ... 1
2. A cukrászipar nyersanyagai, a nyersanyagok előkészítése ... 3
2.1. Az alapanyagok jellemzése, előkészítése ... 3
2.1.1. Édesítőszerek ... 3
2.1.2. Malomipari termékek ... 21
2.1.3. Zsiradékok ... 27
2.1.4. Tejipari termékek ... 36
2.1.5. Tojás ... 47
2.1.6. Gyümölcsök ... 55
2.1.7. Magvak ... 78
2.2. A járulékos anyagok jellemzése, előkészítése ... 84
3. Cukrászati félkész-termékek előállítása ... 104
3.1. Cukorkészítmények ... 104
3.1.1. Főzött cukorkészítmények ... 104
3.1.2. Olvasztott cukorkészítmények ... 112
3.2. Töltelékek ... 115
3.2.1. Édes töltelékek ... 115
3.2.2. Sós töltelékek ... 142
3.3. Bevonóanyagok, felhasználásuk bevonásra ... 148
4. Cukrászati tészták, uzsonnasütemények ... 164
4.1. A cukrásztészták általános jellemzése, csoportosítása ... 164
4.2. Élesztős tészták ... 167
4.2.1. Az élesztős tészták általános jellemzése ... 167
4.2.2. Gyúrt élesztős tészta ... 170
4.2.3. Kevert élesztős tészta ... 186
4.2.4. Omlós élesztős tészta ... 196
4.2.5. Hajtogatott élesztős tészták ... 215
4.3. Omlós tészták ... 235
4.3.1. Az omlós tészták általános jellemzése ... 235
4.3.2. Gyúrt omlós tészta készítése, fajtái ... 240
4.3.3. Kevert omlós tészta készítése ... 251
4.3.4. Omlós tésztából készült uzsonnasütemények ... 256
4.4. Felvert tészták ... 259
4.4.1. A felvert tészták általános jellemzése, csoportosítása ... 259

4.4.2. Hideg úton készült könnyű felvertek előállítása 262
4.4.3. Hideg úton készült nehéz felvertek előállítása 280
4.4.4. Meleg úton készült könnyű felvertek előállítása 283
4.4.5. Meleg úton készült nehéz felvertek előállítása 288
4.4.6. Felvert tésztából készült uzsonnasütemények 290
4.5. Vajas- és leveles tészták 301
4.5.1. Vajas tészta általános jellemzése 301
4.5.2. Vajas tészta készítése 303
4.5.3. Leveles tészta készítése 309
4.5.4. Vajas- és leveles tésztából készíthető uzsonnasütemények 311
4.6. Forrázott tészta 322
4.6.1. A forrázott tészta általános jellemzése 322
4.6.2. A forrázott tészta készítése 323
4.7. Hengerelt tészták 326
4.7.1. A hengerelt tészták általános jellemzése 326
4.7.2. Az étkezési marcipán készítése 328
4.7.3. A sütőmarcipánok készítése 329
4.7.4. Nugátok készítése 331
4.7.5. Hengerelt tésztából készíthető uzsonnasütemények 332
4.8. Mézes tészták 332
4.8.1. A mézes tészták általános jellemzése 332
4.8.2. Hagyományos, hosszú érleléssel készült mézes tészták 335
4.8.3. Egyszerűbb, rövid érleléssel készült mézes tészták 337
5. Kikészített sütemények 342
5.1. A kikészített sütemények általános jellemzése, csoportosítása 342
5.2. Torták 344
5.1.1. A torták általános jellemzése 344
5.1.2. A torták készítése 346
5.1.3. A torták csoportosítása, fajtái 351
5.1.4. Felvert tésztából készíthető torták 352
5.1.5. Omlós tésztából készíthető torták 372
5.1.6. Hengerelt tésztából készíthető torták 374
5.2. Szeletek 375
5.2.1. A szeletek általános jellemzése 375
5.2.2. A szeletek készítésének műveletei 376

5.2.3. A szeletek csoportosítása, fajtái 377
5.2.4. Felvert tésztából készíthető szeletek 378
5.2.5. Omlós tésztából készíthető szeletek 386
5.2.6. Mézes tésztából készíthető szeletek 389
5.3. Tekercsek 391
5.3.1. A tekercsek általános jellemzése 391
5.3.2. A tekercsek készítésének műveletei 392
5.3.3. A tekercsek fajtái 395
5.4. Minyonok 399
5.4.1. A minyonok általános jellemzése 399
5.4.2. A minyonok készítésének műveletei 401
5.4.3. A minyonok csoportosítása, fajtái 404
5.4.4. Felvert tésztából készíthető minyonok 405
5.4.5. Omlós tésztából készíthető minyonok 415
5.4.6. Minyon jellegű készítmények 416
5.5. Desszertek 419
5.5.1. A desszertek általános jellemzése 419
5.5.2. A desszertek készítésének műveletei 420
5.5.3. A desszertek csoportosítása, fajtái 421
5.5.4. Felvert tésztából készíthető desszertek 422
5.5.5. Omlós tésztából készíthető desszertek 425
5.6. Csemegék 430
5.6.1. A csemegék általános jellemzése 430
5.6.2. A csemegék készítésének műveletei 431
5.6.3. A csemegék csoportosítása, fajtái 434
5.6.4. Torta alakú csemegék 434
5.6.5. Vágással kialakított csemegék 436
5.6.6. Kiszúrással készült csemegék 438
5.6.7. Csemegecsúcsok 439
5.6.8. Csemegebombák 440
5.6.9. Csemegehengerek 445
5.7. Krémesek 446
5.7.1. A krémesek általános jellemzése 446
5.7.2. A krémes sütemények csoportosítása, fajtái 447
5.7.3. Vajas- vagy leveles tésztából készült krémesek 447

5.7.4. Forrázott tésztából készült krémesek 451
5.8. Tejszínhabos sütemények 452
5.8.1. A tejszínhabos sütemények általános jellemzése 452
5.8.2. A tejszínhabos sütemények csoportosítása, fajtái 453
5.8.3. Felvert tésztából készíthető tejszínhabos sütemények 454
5.8.4. Forrázott tésztából készíthető tejszínhabos sütemények 474
5.8.5. Vajas-, illetve leveles tésztából készíthető tejszínhabos sütemények 476
5.9. Marcipános sütemények 479
5.9.1. A marcipános sütemények általános jellemzése, csoportosítása 479
5.9.2. A marcipános sütemények készítésének műveletei 480
5.9.3. A marcipános sütemények fajtái 482
5.10. Nemzetközi cukrászati termékek 485
6. Teasütemények 528
6.1. A teasütemények általános jellemzése, csoportosítása 528
6.2. Édes teasütemények 529
6.2.1. Omlós tésztából készült édes teasütemények 530
6.2.2. Felvert tésztából készült édes teasütemények 549
6.2.3. Hengerelt tésztából készült édes teasütemények 558
6.2.4. Egyéb édes teasütemények 564
6.3. Sós teasütemények 566
6.3.1. Gyúrt omlós tésztából készült sós teasütemények 567
6.3.2. Vajas-, illetve leveles tésztából készült sós teasütemények 576
6.3.3. Forrázott tésztából készült sós teasütemények 583
7. Hidegcukrászati készítmények 586
7.1. Fagylaltok 586
7.1.1. A fagylaltok általános jellemzése, nyersanyagai, csoportosítása 586
7.1.2. Hagyományos, kézműves fagylalt készítése 596
7.1.3. Fagylaltkelyhek készítése 606
7.1.4. A fagylalt előállításának és értékesítésének élelmiszerbiztonsági feltételei 610
7.2. Parfék 613
7.3. Pohárkrémek, pohárdesszertek 616
8. Bonbonok 627
8.1. Bonbonok általános jellemzése, csoportosítása 627
8.2. A bonbonok fajtái 629
9. Díszítés 645

9.1. A díszítés fogalma, célja, műveletei 645
9.1.1. Az egyszerű és a különleges díszítés műveletei..... 645
9.1.2. Különleges díszítés 659
10. Felhasznált irodalom, források..... 680