



Erdélyiné Kiss Rita

Élesztős tészták II.



A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-011-30



ÉLESZTŐS TÉSZTÁK II.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Tanulóéveink kezdetén a különféle ránk bízott és elvégzett munkaműveletek bonyolultsága olyan szinten követi egymást, mint ahogyan a hetek és hónapok egymásra rakódnak. Lassan kezdjük megismerni a cukrászműhely életét, rácsodálkozunk különféle dolgokra és felszámoljuk tévhiteinket a szakmával kapcsolatban. Helyre kerülnek ismeretek, tapasztalatok és megszokjuk a műhelyben zajló napi munkafolyamatokat. Lassan érzékeljük, hogy részesei lennénk ennek a napi rutinnak, de még nincs megfelelő tapasztalatunk az önállósághoz. Megismerjük a mosogatást, tojástörést, raktárpakolást, zöldség-gyümölcs tisztítást és ezek elvégzésénél észrevétlen tanulunk meg olyan tevékenységeket, amelyek a sütemények készítéséhez vezető út első lépései.

Szerencsés esetben a félkész termékek készítését, megismerését a tésztakészítés tanulásával folytatjuk a tésztapozszton. Az eddig megismert tésztáink az élesztős tészták két csoportja volt a gyúrt és kevert élesztős tészta. Most megismerkedünk a hajtogatott és az omlós tésztacsoporttal is.

Erről a tésztacsoportról tudjuk, hogy az egyik legrégebben készített és legkedveltebb tésztafajta. Elterjedését széles rétegben viszonylag olcsóságának és anyáról leányra öröklődött készítési módjának köszönheti. Nagyanyáink értették a sütés–főzés rejtelseit és a tészta készítésénél a hagyományokra hagyatkoztak. Mi ebben a fejezetben megismerkedünk a miértekkel és a hogyanok módjaival valamint okaival is.



1. ábra. Uzsonnyasütemények

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az élesztős tészták készítéséhez szükséges alapanyagok: a liszt, tojássárgája, zsiradék, folyadék, cukor , só , élesztő

Az alapanyag meghatározása mindig azt jelenti, hogy mit nem lehet a tésztából kihagyni, mert nélküle a tészta nem készülhet el. A járulékos anyagot kihagyhatom a tésztából, de nélküle a tésztám színtelen, íztelen és illattalan lenne hiszen ezek adják meg a tésztám igazi jellegét.

Az élesztős tészták járulékos anyagai lehetnek: citromhéjreszelék, vaníliás cukor, mazsola, kakaópor, őrölt fahéj, tepertő, sajt, őrölt bors, piros paprika, fokhagyma stb.

Az élesztős tészták lazítási módja a biológiai lazítás, mint már megismertük. Fontos, hogy jó minőségű liszttel dolgozzunk és ez a hajtogatott élesztős tészta kapcsán külön fontos lesz, hiszen a tészta rugalmassága nagyon fontos, mert miközben nyújtjuk, a tészta magában fogja foglalni a zsiradékot méghozzá rétegenként.

Tésztalazítás történhet:

- biológiai úton /élesztővel/
- mechanikai úton / hajtogatással/
- vegyszeres úton / pl. sütőporral/
- habbal / tojásfehérje hab/
- zsiradékkal /vaj, margarin, sertészsír stb./

A tészták, mint félkész termékek akkor válnak érdekessé számunkra, mikor süteményt kell készítenünk belőle. Élesztős tésztából leggyakrabban uzsonnasütemény készül bár ismerünk kikészített süteményeket is.

A két süteménycsoport közti különbséget úgy határozhatnánk meg, hogy az a sütemény , amely egy főétkezés közötti étkezést (tízórai, uzsonna) kivált az uzsonnasütemény. Ez a süteménycsoport kikészítést nem vagy csak kis mértékben igényel, tehát sütés után szinte azonnal fogyasztható. Például az almás lepény kihűl és felszeleteljük, vagy a rétest szeleteljük és porcukrozzuk. A kikészített sütemények sütés után még nem kész termékek, különféle kikészítő műveleteket igényelnek amelyek során elnyerik a végső formájukat.

A HAJTOGATOTT ÉLESZTŐS TÉSZTÁK

1. Blundel tészta

Nevét valószínűleg a német bündel (bátyut csomagol) kifejezésből kapta, fonetikus írásmóddal és kiejtéssel, amely elterjedt a szakmában. Készítésénél kettős lazítást végzünk, leveles szerkezetét hajtogatással érjük el, lazaságát pedig az élesztővel segítjük elő.

A blundel tésztához felhasznált anyagok:

Liszt, vaj, porcukor, élesztő, só, tej ,tojássárgája

Az élesztős tészták közül ez a tészta tartalmazza a legtöbb zsiradékot, hiszen a liszthez képest a zsiradék arány kb.60% .

Tésztakészítés menete:

1. Tésztakészítésnél mindig az előkészítő műveletekkel kezdjük. Előkészítjük a szükséges eszközöket és kimérjük a felhasználandó nyersanyagokat.



2. ábra. Nyersanyagok előkészítése

2. Először a vajas részt készítjük el: – a vaj 90%-át összedolgozzuk a liszt 10%-ával, majd megformázzuk kb. 2 cm vastag téglalapnak, és fóliába csomagolva hűvös helyre tesszük.

3. Előtészta (forteig) készítése: – a tejből és élesztőből itt nem készítünk kovászt, mint az eddig tanultakban. Az élesztő életfunkcióit beindítjuk „felfuttatással” vagyis megfelelő élethelyzetet teremtünk az élesztőgombák szaporodásához. A tej felét langyosítjuk kb. 40° C-ra majd hozzátegyük az élesztőt és egy kevés porcukrot. A tej másik felében feloldjuk a maradék porcukrot, sót, tojássárgáját így könnyebben el tudjuk dolgozni a tésztában. Ha az élesztő felfutott akkor mindent a liszthez öntünk és jól kidolgozzuk.

A tészta akkor jó, mikor fényes a felülete és kicsi hólyagok keletkeznek benne.

4. A tésztát faasztalra kirakjuk, alálisztezzük és cipót formálunk belőle. Tetejét bevagdossuk és langyos helyen letakarva érleljük.



3. ábra. Előtészta

A tészta akkor lesz jó ha állaga nem rugalmas és ha belecsípünk akkor nem ugrik vissza, síkerváza kialakult. Ez azért fontos, mert nyújtás közben a vajás részt becsomagoljuk az előtésztaiba, és ha a tészta visszaugrik, akkor a vajás rész kifolyik az elszakadt síkerváz közül.

5. A megkelt tésztát lóherealakúra nyújtjuk. Közepére helyezzük a vajás részt, majd ráhajtjuk a tészta egymással szemben elhelyezkedő "leveleit". Az 2cm vastagságúra kinyújtott téglalapú tésztát meghajtjuk szimplán, majd a tésztát 90°-os fordítás után újra nyújtjuk és meghajtjuk duplán.



4. ábra. Vajas rész burkolása

Szimpla hajtogatásnál: gondolatban három egyenlő részre osztjuk a tésztát, majd az egyik oldalt behajtjuk a második jelölésig, és erre ráborítjuk a másik oldalt. Így három réteget alakítunk ki. Fontos, hogy a hajtások között a lisztet alaposan söpörjük ki és ne álljon az egyes tésztarétegek között.



5. ábra. Szimpla hajtás

dupla hajtogatás: négy egyenlő részre bejelöljük a tésztát, a két oldalrészt behajtjuk a középjelölésig, majd egymásra borítjuk őket, és ezáltal négy tésztaréteg lesz egymás felett.



6. ábra. Blundeltészta

A tésztát hűtőben pihentetjük kb 30 percet majd a dupla hajtást megismételjük és újra pihentetjük.

Pihentetésnél ügyeljünk arra, hogy a tészta felülete ne száradjon ki. Ezért a tésztát legtöbbször fóliázzák vagy nylon zsákba húzzák és ügyelnek , hogy légmentesen legyen lezárva.

A tészta felhasználásig hűtőben pihen, hiszen az élesztőt még nem akarjuk „dolgoztatni”.

Blundel tésztából készíthető sütemények

A tésztából készíthető sütemények változatossága főleg a tésztába kerülő töltelékek sokszínűsége és változatossága miatt különböznek egymástól. Így tehetjük az azonos összetételű és ízű tésztát változatossá.

Túrós táska

A háromszor hajtogatott, blundel tésztát 8mm vastagságúra kinyújtjuk, majd 10*10 cm-es négyzetekre osztjuk be. A négyzetek sarkait tojással megkenjük, a túró-töltelék a négyzetek közepére rakjuk, majd a sarkokat átlós irányban egymásra hajtjuk, táskát készítünk. Egy 6 dkg súlyú túrós táskához kb. 4 dkg tészta és 2,5-3 dkg túró-töltelék szükséges. A süteményeket tiszta sütőlemezre helyezve 15-20 percig kelesztőben érleljük, felületüket megkenhetjük tojással, de ha porcukrozzuk a végén, akkor kihagyhatjuk, ezt a műveletet majd sütjük. Tudnunk kell, hogy a tojás szép felületet ad a tésztának és megvédi a tészta felületét sütés közben a kiszáradástól is. A sütést 210-230 °C gőzös sütőkemencében kezdjük, majd kevésbé forró, enyhén gőzös sütőtérben fejezzük be. Sütés után vaníliás porcukorral meghintve tálaljuk.



7. ábra. Túróstáska

Svájci kifli

A blundel tésztát 8mm vastagságtúra nyújtjuk és 14-15 cm széles csíkokra vágjuk, amiből egyenlő szárú háromszögeket alakítunk ki. A háromszögek alapjára helyezük el henger alakban a forrázott diótöltelék, majd felcsavarjuk és kifli alakban meghajlítjuk. A töltelék súlya kb. 300 g a tészta súlya 450 g egy átlagos méretű kiflinél. A süteményeket tiszta sütőlemezre kelesztjük, tojással megkenjük és 210-230 °C gőzös, majd kevésbé forró, enyhén gőzös sütőtérben sütjük. Sütés után forró barackkízzel majd fehér fondánnal kenjük meg. A fondánt fecskendezéssel is rávihetjük. Közepét negyedbe vágott cukrozott cseresznyével még szebbé alakíthatjuk.



8. ábra. Svájci kifli

Kakaós csiga

A feldolgozásra kész hajtogatott élesztős tésztából 8 mm vékony lapot nyújtunk. Felületét megkenjük olvasztott vajjal és elterítjük rajta a kakaópor-kristálycukor keveréket 2–3 mm vastagon. Elegyengetjük rajta a tölteléket, majd feltekercseljük a tésztát, hogy 10 cm átmérőjű hengert kapjunk. A feltekert henger alakú tésztából 1.5–2 cm vastag korongokat vágunk, ezeket lapjukkal helyezük el a tiszta sütőlemezre. Az esetleg elváló tésztacsík végét a sütemény alá hajtjuk. A tenyerünkkel kissé meglapítgatott csigákat kelesztjük és kenés után 220 °C körüli kemencében sütjük. A kakaós csiga felületét nem feltétlen kell meghinteni porcukorral, ha szép egyenletes a felcsavarás, akkor a süteményünk a tölteléktől megfelelően édes. A kakaós csigához hasonlóan készíthetünk fahéjas és diós csigát is.

Igen közkedvelt sütemény a sós ízesítésű csiga is. Ilyen pl. a pizzás, sajtos vagy fokhagymás csiga. Ebben az esetben a blundel tészta kevesebb cukorral készül és tölteléke az elnevezésnek megfelelően valamely sós- fűszeres töltéket kap.



9. ábra. Diós csiga

Gyümölcspapucs

A tésztát kinyújtjuk 5mm vastagságúra majd 12 x12 cm-es négyzetekre vágjuk. A négyzetek széleit megkenjük tojással, középebe süthető vaníliakrémot töltünk simacsöves habzsák segítségével. Sarkait átlósan a krémre hajtjuk majd nyitott oldalait friss vagy befőtt gyümölcszel kirakjuk. Felületét lekenjük, kelesztjük majd sütjük 210°C körüli sütőben. Sütés után a gyümölcsöket zselével fényezhetjük.

Ha nem süthető krémot töltünk bele, akkor egy rolócsőre hajtsuk fel a tésztát és avval együtt süssük meg. Sütés után a csövet eltávolítjuk és sárgakrémmel töltjük majd gyümölcszel kirakjuk a két végét.

Készíthetünk a papucs mintájára különféle vágástechnikákkal gyümölcsös süteményeket. Süthető krémekkel a közepükben pl. vaníliakrém, habos-mákos töltelék, túró-töltelék stb. Arra ügyeljünk, hogy az ízek harmonizáljanak egymással pl. mák-meggy, túrókrém-barack stb.



10. ábra. Gyümölcspapucs

Ízes párna

Az ízes párnához a 8 mm vékonyra kinyújtott tésztát 10x10 cm-es négyzetekre vágjuk, széleit tojással megkenjük. Átlós irányban elhelyezzük rajta a vegyes gyümölcsíz, vagy süthető sárgabarackdzsem töltelékét. Ezután az átlóval megegyező sarkat áthajtjuk a másik oldalra, széleit enyhén rányomkodjuk, hogy kelesztés során ne valljanak el egymástól. Felületét megkenjük tojással és a tanult sütési technikával kisütjük. Sütés után nem szükséges porcukrozni.

Tirol-i rétesek

Tiroli réteshez a blundel tésztát 8–10 mm vastagságúra nyújtjuk. A tésztából 20–22 cm széles csíkokat vágunk, széleit megkenjük tojással, a töltelék középre helyezzük és elegyengetjük 3 cm vastagságúra majd a széleit felhajtjuk a töltelékre. Az összehajtott, töltött réteg felületét megkenjük tojással, majd hosszú, 1 cm széles tésztacsíkokból két ellentétes hullámos vonalban díszítést készítünk. Használhatunk a tészta tetején különféle mintájú vágóeszközökkel készített borító tészta réteget is. Kelesztés után minden esetben kenjük le a tészta felületét tojással majd a tanult módon süssük készre a süteményt.

Készíthetünk cseresznyés, meggyes, almás, szilvás, túrós, diós és mákos tiroli rétest is.



11. ábra. Tiroli rétesek

A blundel tészta készítése közben előfordulható hibák:

- a tészta rugalmatlanná válik, oka: túl hosszú pihentetési idő
- a tésztából kiolvad a vaj, oka: a tésztát sokáig meleg helyen pihentettük vagy a tésztát hideg sütőben sütöttük
- nem kel meg a tészta, oka: az élesztőgombák nem dolgoznak, vagy leforráztuk vagy sóval „elpusztítottuk” őket

2. Croissant tészta

Az újabb alapanyagok megjelenésével, egyszerűbb technológiai műveletekkel készített tésztákat ismerhetünk meg. Ilyen tészta a croissant tészta, amely tészta a blundel tésztához hasonló tulajdonsággal rendelkezik, de készítése egyszerűbb és gyorsabb. Semleges íze miatt alkalmas sós és édes töltelékkel való töltésre. Lényeges különbség köztük, hogy a vajjas tömeg elkészítése nem szükséges, kizárólag húzó margarint használunk az előtészta pedig erősen lehűtött folyadékkal gyúrjuk be. Készítésénél kevesebb hajtogatást és pihentetést igényel a belőlük készült sütemények jól fagyaszthatók és tovább maradnak frissek.

Croissant termékek

A croissant tésztából készíthető uzsonnasütemények megfelelnek a blundel tésztából készíthető süteményeknek.

Közkedvelt és ismert sütemények a croissant-ok (kiflik) amelyek készülhetnek töltött és töltetlen formában sós (sajtos, káposztás, sonkás, húsos , pizzás stb.) és édes (ízes, vaníliás, csokis, nutellás, fahéjas stb.) változatban is.

Készítésük:

A tésztát kinyújtjuk, 8–10 mm vastagságúra majd egyenlő szárú háromszög alakúra felvágjuk és töltjük. A lágy töltelék elkenjük a tészta felületén a száraz töltelék alá mindig kenünk olvasztott vajat. A kiflit feltekerjük szorosan, végeit nem behajtva és ívesen meghajlítjuk és a tiszta sütőlemezre helyezük. Croissant tészta jól bírja a fagyasztást, felengedés után úgy süthetők, mint a friss készítmények. Sütése 220° -on történik enyhén gőzös sütőtérben.



12. ábra. Croissant termékek

OMLÓS ÉLESZTŐS TÉSZTÁK

Az omlós élesztős tészta lazítása zsiradékkal és kis mennyiségű élesztővel történik ezért állománya morzsalékos lesz, eltarthatósága pedig hosszabb, mint az eddig tanult süteményeké. Magas zsiradéktartalmú tészták készítésénél ügyelnünk kell, hogy a tésztával gyorsan dolgozzunk, mert a kezünk melegétől a zsiradék elolvad, és a tészta szétesik, nem áll össze vagyis, „kiszírosodik”. Ez lehetséges akkor is, ha gépben készítjük a tésztát és túlgúrjuk.

1. Pozsonyi tészta

Nyersanyagai: liszt, zsiradék, tej, tojássárgája, élesztő, só

Tésztakészítés menete:

Az előkészítő műveletek után a vajat a liszttel és a sóval elmorzsoljuk, majd a közepébe fészket alakítunk. A tejben feloldjuk az élesztőt egy kevés porcukorral. A mélyedésbe öntsük bele a feloldott élesztőt és a tojássárgáját. A tészta összegyúrása gyors, de alapos legyen. A tészta kb. 15 perc pihentetést igényel, ha hűtőbe rakjuk, akkor mindenképp óvjuk meg a kiszáradástól, takarjuk le fóliával.

A tészta felhasználása:

A pozsonyi tésztából pozsonyi bejglit és pozsonyi kiflit készíthetünk. Magyarországon hagyományosan a karácsonyhoz és húsvéthoz kapcsolódik a bejgli készítés és jellemzően nálunk kedvelt széles körben a máktöltelék is.

Pozsonyi bejgli:

A kész pozsonyi tésztából attól függően, hogy 250 g-os vagy 500 g-os bejgliket készítenénk 140 vagy 280 g-os tésztadarabokat mérünk ki. Célszerű mindig nagyobb tésztarészt venni pl. 10szeres méretűt és azt 10 egyenlő részre elosztani, hogy ne keljen egyenként kimérni a tésztadarabokat.

A kigömbölyített tésztadarabokat felhasználásig hűvös helyen tartsuk, és minden esetben takarjuk le.

A kinyújtott tésztára a tészta súlyával megegyező súlyú töltelék kerül. Célszerű a tölteléket egy kicsit ellapítani mielőtt a téglalap alakúra kinyújtott tésztára ráhelyezzük. Eloszlatjuk a tésztán úgy, hogy a tészta szélétől 1 cm-es csíkot hagyunk. A tészta feltekerése a két oldal behajtásával kezdődik majd a tőlünk távolabbi felső oldalt elkezdjük szorosan feltekerceselni magunk felé.

Fontos, hogy a tészta felülete ne legyen a töltelékkel összekelve, mert kívülről a bejgliről nem szabad, hogy árulkodjon a töltése.

A tiszta sütőlemezre helyezett bejgliket először tojássárgájával lekenjük, majd ha megszáradt a felülete akkor tojás fehérjével. Mikor ez is megszárad az oldalát és a tetejét megszurkáljuk, hogy megelőzzük a tészta sütés közbeni kirepedését és segítsük a sütés közben kialakuló pára eltávozását. Sütését 200° C-on végezzük, nagyobb bejgliknél két ütemben , enyhén gőzös sütőtérben.

A szép pozsonyi bejgli aransárga színű, felülete fényes és márványozottan repedezett.



13. ábra. Pozsonyi bejgli

Pozsonyi kifli

Az elkészített pozsonyi tésztából 300 g-os darabokat alakítunk ki és kigömbölyítjük őket.

Márvány vagy faasztalon lisztezés nélkül ovális alakokat nyújtunk. A forrázott töltelék szivarra emlékeztető formára hengereljük úgy, hogy két végét elvékonyítjuk.



14. ábra. Töltelék formázás

ÉLESZTŐS TÉSZTÁK II.

Az ovális tészta közepére helyezük és szorosan felcsavarjuk. Ügyelnünk kell, hogy a tészta kívülről ne legyen töltelékes és , hogy a felcsavart henger összeillesztése a sütemény alatt helyezkedjen el. Tiszta sütőlemezre helyezük és a diós kiflit patkó alakra míg a mákos töltelékes pozsonyinkat ácskapocs alakúra formázzuk.

Fontos, hogy a formázás egyértelmű legyen, hiszen a kifliket sülés után csak a formájukról tudjuk megkülönböztetni.

Kenése megegyezik a bejglinél megismertekkel, a könnyebb kenés érdekében alkalmazhatunk először 1 egész tojás+2 tojássárgája keveréket , így a kenés elvégzése könnyebb. Sütése 190°C-on történik egy ütemben, enyhén gőzös sütőtérben.



15. ábra. Pozsonyi kifli kenése

Hibalehetőségek a pozsonyi készítésénél:

- a tészta kireped, oka: - a tészta és a töltelék vagy csak az egyik túl lágy volt
 - a töltelékben túl sok volt a cukor
- nem repedezett a kenési felület, oka:- az első kenés még nem száradt meg és már rákentük a másodikat
 - zsiradékszegény a tésztánk
 - az élesztő nem dolgozott a tésztában
- a tészta kiszírosodik: - túl sokáig készült a tészta
 - túl meleg helyen készült a tészta

2. Egyéb élesztős omlós tészták

Flódni

Jellegzetesen közép-kelet európai sütemény. Tésztája lisztet, libazsírt, porcukrot, élesztőt, sót és fehérbort tartalmaz. A tészta készítése megegyezik az eddig tanultakkal. Hűvös helyen pihentetjük. Tölteléke forrázott dió, mák szilvalekvár és almatöltelék. A tésztából 5 db 5 mm vastagságú lapokat nyújtunk. Az első lapot sütőlemezre helyezünk és keretet helyezünk köré, ebben könnyebben tölthetjük a tésztát. Az egyenletes töltés miatt célszerű kimérni egyenlő részekre a töltelégeket, kivéve a szilvalekvárt. Törekedjünk a töltelékek egyforma vastagságára. Először a dió majd a mák, a szilva és végül az almatöltelék következik. Miután lefedtük az almatöltelék tésztával felületét megkenjük tojással és mintázzuk. Kelesztés után 160–180°C-on sütjük enyhén gőzös sütőtérben, hogy a sütemény jól átsüljön. A sütemény magassága 6–10 cm között változik súlya 80–100g között lehet.



16. ábra. Flódni

Tepertős pogácsa

Nyersanyagai: liszt, vaj, tepertő, porcukor, élesztő, tej, tojássárgája, őrölt bors

A tésztát felfuttatott élesztővel készítjük, annyi porcukorral, hogy az élesztő meginduljon.

A begyúrt nyers tésztát kóstolás alapján sóval és őrölt borsal ízesítjük. Hűtőszekrényben pihentetjük, átgúrjuk majd 4–5 cm vastagságúra nyújtjuk, felületét bevagdossuk és 5–6 cm átmérőjű kiszúróval pogácsákat szaggatunk ki.

Sima sütőlemezre helyezük és felületét megkenjük tojással, majd kelesztjük.

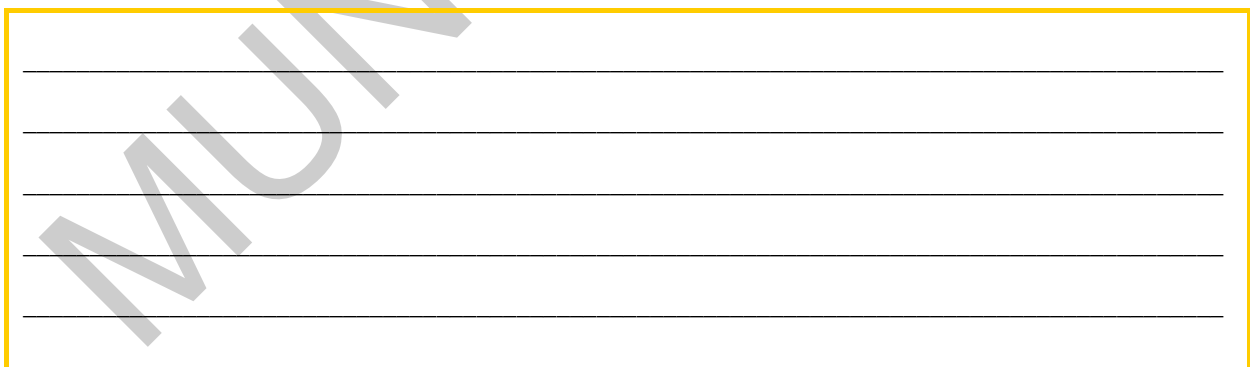
Kelesztés után ismét lekenjük, majd enyhén gőzös sütőben sütjük 230 °C-on, egy esetleg két ütemben a pogácsa nagyságától függően.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Ismétlje át az előző munkafüzetből az élesztős tészták lazításához használt élesztőgombák jellegzetes életjelenségeit! Gyűjtse ki, hogy mely dolgokat „szeret” és mely dolgok akadályozzák az élesztőgombákat életfeltételi gyakorlásában!



2. Ismétlje át a gépekkel kapcsolatos balesetvédelmi és munkavédelmi előírásokat! Minden forgó-mozgó alkatrészeket tartalmazó gépnél fokozott elővigyázatra van szükség! Gyűjtse ki, melyek ezek!



3. Készítsen folyamatábrát a hajtogatott és omlós élesztős tészta készítésének menetéről! Hasonlítsa össze a két tésztakészítést! Nevezzen meg három példát amiben eltér!



4. Alakítsanak 4 fős csoportokat! Önök egy szállodában dolgoznak és a reggeliztetéshez minél több féle uzsonnasüteményt kér a szállodavezetés. Próbáljanak minél több süteményt felsorolni külső segítség nélkül adott idő alatt.

ÉLESZTŐS TÉSZTÁK II.

- Alakítsanak párokat! Internet segítségével keressenek blundel és pozsonyi tésztára recepteket! Kutassanak más technológiák után, mint a megismertetett tésztakészítés! Vizsgálják meg mennyiben tér el egymástól a két technológia!



- A blundel és a croassan tészta alakítása igen változatos lehet. Különféle vágástechnikákat lehet alkalmazni készítésüknél! Gyűjtsék össze a tankönyvben és az interneten található vágás technikákat majd próbáljanak saját formákat kialakítani papírlap segítségével!



ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Ismertesse az alap és a járulékos anyag fogalmáról tanultakat!

2. Az alábbi történetet egy diák mesélte el! Jelölje meg (húzza alá), hogy milyen hibákat követhetett el, ami a történet végét eredményezte! Javítsa ki az elkövetett hibákat a saját ismeretei alapján!

„ Reggel miután átöltöztem még nagyon álmos voltam. Valami miatt a cukrászok mindig nagyon korán kelnek, én személy szerint még húztam volna a lóbórt. Persze mikor bementem azzal vártak, hogy nagy megrendelés érkezett az utolsó pillanatban és nekem kell egyedül elkészítenem a pozsonyi tésztát. Rögtön kivettem a tejet és elkezdtem fellangyosítani, hogy a kovásznak jó meleg legyen. Tettem bele porcukrot is és szépen elkezdett dolgozni az élesztő. Utána elkezdtem kimérni a lisztet meg a vaját és a sót, reszeltem citromot. Úgy elszaladt az idő, hogy a kovászsom már túl jó lett, gyorsan beledolgoztam a tésztába és jól kidolgoztam, hogy klassz hólyagos legyen. Minél többet gyúrtam annál folyékonyabb lett és nem nagyon értettem, hogy mért ragad annyira le, hát tettem hozzá jó sok lisztet. Nagyon tört a végén, tisztára felébredtem. Akkor már tudtam, hogy nem fognak örülni nekem a mai nap, de kénytelen voltam segítséget hívni.”

3. Töltse ki a táblázatot, majd ellenőrizze a munkafüzetek tartalma alapján!

Sütemény megnevezése	Tésztacsoport	Lazítási mód	Töltelék
Briós			
Tepertős pogácsa			
Svájci fífli			
Croissant			

ÉLESZTŐS TÉSZTÁK II.

Dánkifli			
Farsangi fánk			
Diós csiga			
Bukta			
Pozsonyi kifli			
Kürtöskalács			

4. Határozza meg a következő állításokról, hogy igaz vagy hamis tartalmúak! A hamisnak vélt állítást írja le helyesen!

Állítás	Igaz	Hamis – Indoklás
Minden élesztős tésztához kovászt készítünk.		
A svájci kifli készülhet dió és máktöltelékkel is.		
A pozsonyi kifli márványozottságát a megfelelő kenési technológiával érjük el.		
A blundel tészta sütési hőfoka a legmagasabb az élesztős tészták közül.		
Az élesztővel történő lazítási módot vegyszeres lazításnak hívjuk.		

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

Az alapanyag meghatározása mindig azt jelenti, hogy mit nem lehet a tésztából kihagyni, mert nélküle a tészta nem készülhet el. A járulékos anyagot kihagyhatom a tésztából, de nélküle a tésztám színtelen, íztelen és illattalan lenne, hiszen ezek adják meg a tésztám igazi érzékszervileg észlelhető jellegét.

2. Feladat

„ Reggel miután átöltöztem még nagyon álmos voltam. Valami miatt a cukrászok mindig nagyon korán kelnek, én személy szerint még húztam volna a lóbórt. Persze mikor bementem azzal vártak, hogy nagy megrendelés érkezett az utolsó pillanatban és nekem kell egyedül elkészítenem a pozsonyi tésztát. Rögtön kivettem a tejet és elkezdtem fellangyosítani, hogy a kovásznak jó meleg legyen. Tettem bele porcukrot is és szépen elkezdett dolgozni az élesztő. Utána elkezdtem kimérni a lisztet meg a vaját és a sót, reszeltem citromot. Úgy elszaladt az idő, hogy a kovászsom már túl jó lett, gyorsan beledolgoztam a tésztába és jól kidolgoztam, hogy klassz hólyagos legyen. Minél többet gyúrtam annál folyékonyabb lett és nem nagyon értettem, hogy mért ragad annyira le, hát tettem hozzá jó sok lisztet. Nagyon tört a végén, tisztára felébredtem. Akkor már tudtam , hogy nem fognak örülni nekem a mai nap, de kénytelen voltam segítséget hívni."

1.hiba: fellangyosítani, hogy a kovásznak jó meleg legyen

Indoklás: A pozsonyi tésztánál nem készül kovász és nem melegítjük a tejet mert hideg tészta.

2. hiba: Utána elkezdtem kimérni

Indoklás: Az előkészítő műveleteket mindig az elején végezzük el, hogy az ilyen eseteket elkerüljük és mikor dolgozni szeretnénk akkor már minden a kezünk ügyében legyen.

3. hiba: már túl jó lett

Indoklás: Ha az élesztőt túl dolgoztatjuk akkor összeesik és nem tudja a tésztánkat elindítani.

4. hiba: jól kidolgoztam, hogy klassz hólyagos legyen

Indoklás: A pozsonyi tésztánál nagyon fontos, hogy gyorsan de alaposan dolgozzuk össze.

5. hiba: hozzá jó sok lisztet

ÉLESZTŐS TÉSZTÁK II.

Indoklás: A liszt hozzáadásával változtatok a receptúra mennyiségén és nem lesz ugyan az a tészta állaga. Ebben az esetben pedig a zsiradék megolvadása volt a probléma tehát hűtéssel tudtuk volna kijavítani.

3. Feladat

Sütemény megnevezése	Tésztacsoport	Lazítási mód	Töltelék
Briós	Gyúrt élesztős	Élesztővel	Nincs
Tepertős pogácsa	Omlós élesztős	Élesztővel+zsiradék	nincs
Svájci kifli	Hajtogatott élesztős	Élesztő+hajtogatás	Forrázott dió
Croassant	Croassant tészta-hajtogatott élesztős	Élesztő+hajtogatás	Pl. sajtos, nutellás, csokoládés stb.
Dánkifli	Kevert élesztős	Élesztővel	Forrázott dió vagy mák
Farsangi fánk	Kevert élesztős	Élesztővel	sárgabarackíz
Diós csiga	Hajtogatott élesztős	Élesztő+hajtogatás	Száraz dió töltelék
Bukta	Gyúrt élesztős	élesztő	Vegyes íz vagy sb. dzsem
Pozsonyi kifli	Omlós élesztős	Élesztővel+zsiradék	Forrázott dió vagy mák
Kürtöskalács	Gyúrt élesztős	Élesztővel	nincs

4. Feladat

Állítás	Igaz	Hamis - Indoklás
Minden élesztős tésztához kovászt készítünk.		Hamis mert a blundel és az élesztős omlós tésztáknál tejben felfuttatjuk az élesztőt egy kevés cukorral.
A svájci kifli készülhet dió és máktöltelékkel is.		Hamis mert ha svájci kiflinek hívjuk akkor csak forrázott dió töltelékkel készülhet. Persze kitalálhatunk forrázott mákos kiflit blundel tésztával és nevet is adhatunk neki.

A pozsonyi kifli márványozottságát a megfelelő kenési technológiával érjük el.	Igaz	
A blundel tészta sütési hőfoka a legmagasabb az élesztős tészták közül.	Igaz	
Az élesztővel történő lazítási módot vegyszeres lazításnak hívjuk.		Hamis, ha élesztővel lazítunk akkor az biológiai lazítás.

MUNKANYELV

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. dunszt Károly – Cukrászati Ismeretek, Képzőművészeti Kiadó 2006

www.ruszwurm.hu – élesztős tészták

A(z) 0536–06 modul 011–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 01 0000 00 00	Cukrász
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
26 óra

MUNKANYELV

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató