



Gyenge Csaba

## Omlós tészták I.



A követelménymodul megnevezése:  
**Cukrászati termékkészítés**

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-012-30



## OMLÓS TÉSZTÁK I.

## ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy cukrászüzemben dolgozik és néhány napot az üzemhez tartozó cukrászdában helyettesít. Egy beérkező vendég szeretne rendelni édes teasüteményt, valamint olyan süteményeket, melyek linzer tésztából készülnek. Ön tudja, hogy az omlós tészták fajtái nagyon változatosak, így próbál segíteni a vendégnek. A lehetőségekhez képest röviden bemutatja az omlós tészták fajtáit és segíti Őt a választásban.



1.ábra Sütemények omlós tésztából

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

## AZ OMLÓS TÉSZTÁK ALAPANYAGAI

Liszt

Az Élesztős tészták I. című munkafüzetben már megismerkedtünk a liszt tulajdonságaival, fajtaival és az esetlegesen előforduló hibáival. Az omlós tészták készítéséhez sima lisztet használunk. Válasszunk olyan lisztet, melynek sikér-tulajdonságai gyengébbek, mert az omlós tészta készítése során nem törekszünk a rugalmas tészta szerkezet elérésére. A tészta elkészítéséhez a lisztet átszitáljuk.



*2. ábra Liszt*

### Zsiradék

Az omlós tészták készítéséhez használhatunk vaját, sertészsírt, ritkán libazsírt vagy különböző margarínokat. A vaj az emlős állatok tejéből készült csontfehér színű zsiradék. A tejszínből köpüléssel választják el az írotól. Állaga szobahőmérsékleten szilárd, de nagyon puha. Ebből a zsiradékból készült omlós tészta íze nagyon finom, jellegzetesen vaj ízű. A többi állati zsiradékkal készült tészta íze a felhasznált zsiradékra erősen emlékeztető, erőteljes ízű. A margarínok közül a cukrászatok a sütőmargarínokat használják a legtöbbször. A sütőmargarín tészta készítéskor a vajtól (szobahőmérsékleten) stabilabb állagú, hosszabb ideig megmunkálható tésztát eredményez.





3.ábra Vaj

### Édesítőszer

Az édesítéshez általában porcukrot használunk. – Bővebb információt találhat a cukorról és előkészítő műveleteiről a cukorkészítmények c. munkafüzetben. – A cukrot helyettesíthetjük nádcukorral, hárs cukorral, ritkán mézzel vagy mesterséges édesítőszerrel, illetve sós linzer tészta esetében teljesen elhagyjuk.

### Tojás

Az omlós tészták készítéséhez legtöbbször tojássárgáját, ritkábban egésztojást használunk. A tojásfehérjét az omlós tészták javítására szokták használni.

### Só

A közismert receptúrák nem szokták említeni a sót, de a használata mindenképpen javasolt, mert a kisült tészta ízletesebb, teljesebb ízű lesz. Az omlós tésztákhoz 0,5 % és 1 % közti sómennyiség javasolt.

## AZ OMLÓS TÉSZTÁK JÁRULÉKOS ANYAGAI

### Citromhéj

A citrusfélék közül a citrom reszelt héját szokták leggyakrabban használni az omlós tészták ízesítésére. Egyes termékek készítésekor használható még a reszelt narancshéj is. A friss citrusfélét az üzembe érkezést követően azonnal ellenőrizni kell, hogy cukrászati felhasználásra alkalmas-e a héjrésze. Nagyon sok helyről úgy érkezik az országba a citrom, hogy a külső résztét penészesedés gátlóval és mesterséges viasszal kezelték. Ezen termékek nagy része mosás után sem fogyasztható.

### Vanília

A világ egyik legkedveltebb és legrágább fűszernövénye a vanília. A termést kettéhasítva juthatunk a fűszernövény legértékesebb részéhez a magokhoz. A parányi magocskák adják a növény különleges illatát és aromáját. A sütemények készítésekor ezt a magrészt használjuk fel.

### Vanillincukor

A vanília pótlására használt vanillincukor egy mesterségesen előállított ízesítő anyag, melyet finomított kristálycukorral kevernek. Az így kapott terméket használják a cukrászatok ízesítésre és ezzel váltják ki a drága vaníliát.

### Kakaópor

A kakaómassza zsírtartalmát jelentősen csökkentik préseléssel. Ekkor jutnak az úgynevezett kakaó pogácsához, amit porrá őrölnek. Az így kapott termék a préselés eredményétől függően lehet zsírszegény, (10–12 % zsírtartalmú) vagy zsíros (20–22 % zsírtartalmú). A kakaóport az omlós tésztákhoz átszitálva, a liszttel elkeverve adjuk.



*4. ábra Kakaó*

### Olajos magvak és olajban gazdag gyümölcsök

Az omlós tészták készítéséhez gyakran használunk olajos magvakat. Az átválogatás után felhasználhatjuk őrölve, durvára vágva vagy egészben. Ez attól függ, hogy milyen terméket szeretnénk belőle készíteni. Az olajos magvakat hozzáadhatjuk a tésztához nyers állapotban vagy enyhén pörköelve. Gyakran használt olajos magvak és olajban gazdag gyümölcsök: dió, mandula, mogyoró, kesudió, paradió, kókuszreszelék, stb.



5.ábra Olajos magvak

### Folyadék

Az omlós tészták készítéséhez ritkán használunk folyadékot. Ha használunk, akkor tejszínt, tejet vagy olcsóbb termékek esetében vizet tesznek a tésztához. A sós linzer készítésekor a folyadék hozzáadása elmaradhatatlan, de egyes pitéstészták (francia pitértorták esetében) készítésekor is a receptúrában mindig találkozunk valamilyen típusú folyadékkal.

### Lazító szerek

Az olcsóbb (zsiradékban szegényebb) tészták készítésekor használnak a cukrászatok térfogatnövelő szereket. Ezzel biztosítják a tészta laza, omlós szerkezetét.

## AZ OMLÓS TÉSZTÁK CSOPORTOSÍTÁSA

Az omlós tészták jellemzője az, hogy magas zsiradéktartalommal rendelkeznek. Ez a magas zsírtartalom biztosítja a tészta morzsalékos szerkezetét, sütés utáni omlósságát. A jó minőségű termékek sok zsiradékot tartalmaznak, ami a sütés közbeni alaktartást gyengíti, ezért ezt tojással ellensúlyozzuk. A gyengébb minőségű termékek kevesebb zsiradékot és tojást tartalmaznak. Ebben az esetben a lazítást kémiai lazítószerekkel (sütőpor, szalakáli vagy szódabikarbóna)- végezzük el.

Az omlós tésztákat két csoportra szokás bontani, amit a készítés szerint különböztetünk meg. Az egyik csoport a gyúrással készült omlós tészták, vagyis a **gyúrt omlósok** és a keveréssel készült omlós tészták, tehát a **kevert omlós** tészták. Ebben a munkafüzetben a gyúrt omlós tésztákkal fogunk megismerkedni.

## A GYÚRT OMLÓS TÉSZTÁK FAJTÁI

### A sárga linzer

## OMLÓS TÉSZTÁK I.

A cukrászatban a leggyakrabban a sárga linzert használják. Ez tekinthető a linzer tészták alapjának.

### Anyaghányada:

Liszt	750 g
vaj	500 g
porcukor	250 g
tojássárgája	2 db (40 g)
vanillincukor	10 g
citromhéj reszelék	5 g

### Elkészítése:

Az előkészítő műveletek elvégzését követően a lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a többi anyagot és rövid idő alatt tésztát gyúrunk belőle.



*6.ábra Zsiradék elmorzsolása a liszttel*



7. ábra Tésztakészítés 1.



8. ábra Tésztakészítés 2.



9. ábra Tésztakészítés 3.



10. ábra Tésztakészítés 4.



## OMLÓS TÉSZTÁK I.

Nagyobb mennyiség készítése esetén géppel történik a tésztakészítés. Ekkor a készítés sorrendje kissé megváltozik. Először a zsiradékot dolgozzuk össze a porcukorral, (de nem habosítjuk) majd beletesszük a többi anyagot és hasonlóan kézi gyúráshoz rövid időn belül begyúrjuk a tésztát. Az elkészült tésztát a felhasználásig hűtőben pihentetjük. Ha kis mennyiséget készítünk a dagasztást a fából készített munkaasztalon végezzük.



*11.ábra Tésztakészítés munkaasztalon*

Ha nagyobb mennyiséget készítünk, akkor használjunk gépet. A dagasztógép vagy az egyetemes konyhagép nagyban megkönnyíti munkánkat, de a tanulás időtartama alatt kézzel készítsünk tésztát, hogy a megfelelő tésztaállagot megismerjük.

### ***A sárga linzerből készíthető sütemények***

#### ***Almás lepény***

*Kinyújtjuk a sárga linzi tésztát 8mm vastagságúra, szélei egyenesre vágjuk és előmelegített sütőben félig megsütjük.*



*12.ábra Tészta nyújtása*



13.ábra Tészta nyújtása

A sütőből kivéve felületét megkenjük forró barackízzel, majd őrölt dióval megszórjuk. A dió helyettesítésére használhatunk édes morzsát. Az így előkészített tésztalapon elterítjük az előkészített, fahéjjal ízesített almatölteléket. A maradék tésztát kinyújtjuk és beborítjuk vele a tölteléket. Felületét tojással megkenjük, villával rácsozzuk és megszurkáljuk. Előmelegített sütőben 180°C-on aranyárgára sütjük.

Az almás lepényhez hasonlóan készíthetünk pl. szilvás, meggyes, cseresznyés, túrós, mákos, diós, stb. lepényeket.

#### Rákóczi túrós lepény

Az almás lepényhez hasonlóan először egy 8 mm vastag tésztalapot készítünk, melyet előmelegített sütőben félig megsütünk. A kisült tésztalapot forró barackízzel megkenjük és elterítjük rajta a túrótölteléket. Újból visszatesszük a sütőbe, melynek hőmérsékletét 170–180 °C közé állítottuk be. Amíg a töltelék szárad a sütőben, addig elkészítjük a tojás habkrémet (windhabot). Sütést követően a süteményünk felületét simacsöves nyomószák segítségével teljesen beborítjuk a tojás habbal, felületét porcukorral meghintjük és 100°C-os sütőben bőrsítjük. Még melegen négyzet alakúra vágjuk.

#### Reszelt szelet

A sárga linzi tésztából egy 8 mm vastagságú lapot készítünk, fém keretet helyezünk rá és elősütjük. A sütést követően megkenjük forró barackízzel és elterítjük rajta a reszelt diótölteléket. Egy óra pihentetés után előmelegített sütőben 160–170°C között megsütjük. Sütés után a keretet eltávolítjuk és téglatest alakúra vágjuk. A reszelt szeletet készíthetjük keret nélkül is, ilyenkor a tésztából készítünk peremet a tölteléknek. Az így keletkezett széleket tésztapozszi nemes-hulladékként tudjuk tovább felhasználni. A diós reszelt szelet mintájára készíthetünk kókuszos, mogyorós szeletet is.

#### **A barna linzer**

A barna linzer tészta a sárga linzerhez hasonló módon készül, csak tartalmaz őrölt olajos magvakat is. Ízesítő anyagként a citromhéjon és a vanillincukron kívül fahéjat szoktunk a tésztához adni.



14. ábra Barna linzer tészta

Leggyakrabban dióval készítenek barna linzert, de készülhet más olajos mag felhasználásával is. Egy kilogramm liszthez 100–200 g mennyiségű őrölt olajos magvat számítunk. Az olajos magvakat a tésztába felhasználhatjuk darálva, (ebben az esetben használhatjuk a darológépet vagy az egyetemes konyhagép kiegészítői közül a daráló fejeket).

### **A barna linzerből készíthető sütemények**

A sárga linzerhez hasonlóan használjuk fel a barna linzi tésztát.

### **A fehér linzer**

Tojás nélkül készített linzer tészta. Színét a felhasznált zsiradék típusa határozza meg. Olcsóbb termékek készítésekor szokták használni, ezért gyakran kevesebb zsiradékot tartalmaz. Ilyen esetben a gyúráshoz felhasználnak tejet, vizet vagy ritkán tojás fehérjét.

### **A fehér linzerből készíthető sütemények**

*A fehér linzerből ugyanazon sütemények olcsóbb változatai készíthetők mint a sárga linzerből.*

### **A kakaós linzer**

Elkészítési módja megegyezik a sárga linzer tészta készítésével. Egy kilogramm liszthez 50 g mennyiségű kakaóport számítunk. Jobb minőségű termék készítéséhez 20–22% zsírtartalmú kakaóport használjunk. Az olcsóbb termékek készítéséhez 10–12% zsírtartalmú kakaóport javasolt használni.

### **A kakaós linzerből készíthető sütemények**

*A kakaós linzerből főleg apró teasüteményeket szoktak készíteni, de készíthetünk belőle uzsonnasüteményt is.*

#### Fűszeres kakaós-rácsos lepény

*A kakaós linzert a begyúrás után hűtőben pihentetjük. A pihentetés után a tésztát kinyújtjuk, peremes sütőlemezre tesszük és megkenjük gazdagon pikáns meggy vagy málnaízzel. A tetejére fahéjjal és őrölt kardamommal ízesített száraz diótörléket terítünk el. A maradék tésztából vékony szálakat sodrunk és a sütemény felületét berácsozzuk vele. Az így előkészített süteményt előmelegített sütőben 180–190 °C-on megsütjük. Sütés után kihűtjük, négyzet alakúra felvágjuk és vékonyan porcukorral meghintjük.*

### **Az angol linzer**

A sárga linzerhez hasonlóan készül, a különbség a hozzáadott tojássárgája mennyiségében van. Egy kilogramm lisztre számolva 10–12 db tojássárgáját tartalmaz a tészta. Ha nyersen tennénk a tésztába ezt a mennyiségű tojássárgáját, akkor a tészta nagyon lágy lenne. Ezért egy fémkeret vagy egy tortakarika alját sütőpapírral körbecsomagolunk és a nyers tojássárgáját beleöntjük. Előmelegített sütőben a megsütjük, majd kihűlés után szitán áttörjük. Ezzel a sült tojássárgájával történik a tésztagyúrás. A tészta elkészítése azonos a sárga linzer készítési módjával.

### **Az angol linzerből készíthető sütemények**

Az angol linzer tésztából általában csak édes teasüteményeket készítünk.

#### Angol félhold

*Az elkészült angol linzer tésztát rövid hűtőben történő pihentetés után kinyújtjuk kb. 1 cm vastagságúra, tetejét megkenjük tojással, megszórjuk durvára tört dióval és félhold alakúra szaggatjuk. Sütőlemezre téve, előmelegített sütőben aranyárára sütjük. Tálalás előtt tetejét porcukorral meghintjük.*

### **A sós linzer**

Anyaghányad:

Liszt	1 000 g
Vaj	600 g
Só	40 g
Tojássárgája	6 db
Tejszín	300 ml



Elkészítés:

A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, a többi anyagot a tejszínnel elkeverjük. A tejszínes keveréket a tésztához adjuk és rövid idő alatt begyúrjuk a tésztát.

### A sós linzer felhasználása, és a belőle készíthető sütemények

*A sós linzer tésztából jellemzően sós teasüteményeket készítenek, de készíthetünk belőle sós tortákat vagy sós pitéket vagy sós tortákat.*

#### Vágott sós teasütemény

*Az ismert módon elkészítjük a sós linzer tésztát, majd a begyúrást követően rögtön kinyújtjuk a tésztát kb. 1,5 cm vastagságúra. Tetejét recés nyújtóval mintázzuk, tojással megkenjük, sajttal, köménymaggal, szezámmaggal, stb. megszórjuk és hűtőben pihentetjük. A hűtőből kivéve különböző alakúra (négyzet, rombusz, téglalap, félhold, kör, stb.) felvágjuk vagy kiszúrjuk. Az így előkészített süteményeket sütőlemezre helyezzük és előmelegített sütőben 180–200°C-on megsütjük.*



15. ábra Vágott sós

#### Brokkolis pite torta

*A sós linzer tésztát begyúrjuk, hűtőben kb. fél órán át pihentetjük. A pihentetés után kinyújtjuk, és kibélelünk vele egy piteformát úgy, hogy a forma oldalán is legyen tészta.*



16. ábra Brokkolis pite készítése

*A belsejébe sütőpapírt helyezünk és babbal felöntjük. (Erre azért van szükség, hogy sütéskor a tészta ne emelkedjen meg. Hasonló módon készítünk kis kosárkákat omlós tésztából. Ezt a babot a sütés után egy üvegben tároljuk és évekig tudjuk használni.) Előmelegített sütőben 180–200 °C-on majdnem készre sütjük. Ügyeljünk arra, hogy ne legyen nagyon ropogós a tészta, mert még a töltelékkel együtt is sülnie kell még! A töltelékhez friss vagy fagyasztott brokkolit használhatunk. Az előkészített, megtisztított zöldséget sós, vegetával ízesített vízben előfőzzük, és jól lecsepegtetjük. A pitértorta formába az elősült tésztára az előfőzött brokkolit kirakjuk. Tojássárgáját, egész tojást és tejszínt jól kikeverünk, de nem habosítjuk fel. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük. Ezzel a keverékkel teletöltjük a formát és előmelegített sütőben 180 °C-on készre sütjük. Kihűlés után tudjuk szeletelni.*

*Ennek mintájára nagyon sokféle ízesítéssel tudunk sós tortát készíteni.*

## A GYÚRT OMLÓS TÉSztÁK KÉSZÍTÉSEKOR ELŐFORDULÓ TÉSztAHIBÁK

A leggyakoribb hiba a gyúrt omlósok készítésénél, hogy a tészta kiszírosodik, szétesik, nyújtáskor bereped. Ezt a hibát szaknyelven leégésnek nevezzük. Ez akkor következik be, ha túl sokáig gyúrjuk a tésztát géppel vagy kézzel. A kézi gyúrásnál ez a hiba sokkal hamarabb jelentkezik, mivel a kéz melege felolvasztja a zsiradékot.

A hibát úgy tudjuk kijavítani, hogy tojásfehérjével átgúrjuk a tésztát, majd hűtőben pihentetjük.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Munkahelyén milyen sütemények készítéséhez használnak gyúrt omlós tésztát? Írja le a sütemény nevét és a gyártáshoz felhasznált omlós tészta fajtáját!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Ön munkahelyén azt a feladatot kapja, hogy készítse 18 kg sós linzer tésztát. Az ismert receptúrát kell használnia a készítéshez. Az egyes alapanyagokból milyen mennyiséget fog felhasználni a kívánt össz mennyiség eléréséhez?

Liszt: \_\_\_\_\_

Vaj: \_\_\_\_\_

Só: \_\_\_\_\_

Tojássárgája: \_\_\_\_\_

Tejszín: \_\_\_\_\_

Számolás:





5. Ebben a feladatban régi süteményes könyvekből gyűjtöttünk recepteket. 2–3 fős csoportokban elemezzék ki a leírásokat, a legérdekesebb süteményeket a tanműhelyben készítsék el. Minden csoport legalább 2 süteményt készítsen el.

(A leírás az eredeti szöveget tartalmazza, így előfordulhat olyan kifejezés, mely a mai szóhasználatban idegennek tűnik vagy a helyesírási szabályoknak nem felel meg.)

### ALMÁSLEPÉNY

35 deka lisztet , 16 deka vajjal 1 kanál cukorral, 2 tojás sárgájával, kevés tejfellel, kis sóval gyúrunk. Két részre osztva pihentetjük. Vékonyra szelt almával rakjuk, majd 3 tojás sárgáját, 3 kanál cukorral kikeverünk, beleteszünk 6 deka tört mandulát, egy kanál lisztet. Az almaszeleteket cukorral meghintjük, rummal locsoljuk, rákenjük a tojásos masszát, beborítjuk a másik tésztalappal, megkenjük, lassan sütjük. Hidegen, melegen pompás.

### ALMÁS-DIÓSLEPÉNY

25 deka liszt , 10 deka vaj, 1 deci tejfel, 1 tojás sárgája, késhegynyi sütőpor, 2 evőkanál cukor. Ezt hamar összegyúrom, két részre osztom, vékonyra nyújtom, 1 kiló almát meghámozok, a káposztareszelőn, ráreszelem a tésztára, megcukrozom, mazsolát, diót szórok rá és utána sütni hagyom.

### DIÓS HABOSLEPÉNY

40dg finom lisztet dörzsöljünk össze 17 dg vajjal, azután adunk hozzá egy csipet porcukrot, 3 tojás sárgáját, 3 evőkanál langyos tejet, ha még szükséges, annyi kis langyos tejet, hogy összegyúrva olyan legyen, mint a jó kemény rétestészta és dolgozzuk ki jól. Ekkor vágjuk két egyenlő részre, felét nyújtjuk ki olyan nagyra, mint egy közepes nagyságú tepsi és kenjük rá ezidőre elkészített következő töltelék: 17dg finomra darált diót vegyítsünk össze egy tálban 17dg vaniliás cukorral, 3 tojás sárgájával és 4 evőkanál jó friss tejföllel. Ha jól összekevertük és egyenlően rákentük a tésztára, akkor nyújtjuk el a másik tésztát ugyanolyan nagyra, tegyük rá a töltelékre. Ekkor 6 tojás fehérjéből verjünk kemény habot, 25 dg porcukorral egy kanállal gyorsan vegyítsük össze, kenjük rá egyenlően a megkelt tészta tetejére egy névjegy segítségével és tetejét apróra vágott dió- vagy mandulával meghintve süssük meg szépen. Tetszés szerinti darabokra vágjuk.

### HAMBURGI-SZELET

20 deka liszt, 15 deka vaj, 1 tojás sárgája, 4 kanál hideg vízzel jól összegyúrjuk és 2 órahosszat hideg helyen pihenni hagyjuk. Töltelék: 5 tojás sárgája, 15 deka csokoládé, 15 deka mandula, 18 deka cukor, 6 tojás fehérjéből kemény hab és a tésztát két részben kisodorni, mint a tepsi, olyan nagyra metszeni és a töltelék is, a másik részét fölébe, szép lassan sütni. Hideg helyen kihűlni hagyni és folszeletelni.

### KOLOZSVÁRI LEPÉNY

28 deka vaj, 50 deka liszt, a nyújtófával eldolgozzuk, 3 tojássárgája, 2 nagy kanál tejfel, 3 nagy kanál fehér bor, kevés citromhéj, 3 kanál cukor, ha mindez el van dolgozva, két részre szedjük, vékonyra kinyújtjuk, tepsibe tesszük s megtöltjük. Töltelék: 28 deka mandulát megpörkölünk és kevés tejjel péppé főzünk, ha kihűlt megtöltjük a tepsiben lévő tésztát, rátesszük a másik tészta lapot, megszurkáljuk, hogy ne hólyagosodjon és megsütjük.

### DIÓS PATKÓ

25 deka szitált lisztet lemorzsolunk 16 deka vajjal. Csipet sót, egy evőkanál porcukrot és tejet adunk hozzá, jól összegyúrjuk, kinyújtjuk háromszor és közben pihentetjük. Most elkészítjük a töltelékét. 18 deka őrölt diót elkeverünk 15 deka porcukorral, reszelt citrom héjával, 5 deka vajjal, egy tojással és annyi tejjel, hogy egy kenhető keveréket kapjunk. A tésztát kinyújtjuk kézfoknyi vékonyra, kis háromszögeket vágunk belőle. Megkenjük töltelékkel s patkóalakra összesodorjuk. Tojás sárgájával megkenjük. Ha kiszültek, vaniliás cukorral meghintjük.

### Vaniliás kifli

11 dg lisztből, 7 dg vajból, 3 dg darált mandulából és 2 dg cukorból laza tésztát gyúrunk, melyből kis kifliket formálunk. A süteményt lassú tűz mellett világos sárgára sütjük és melegen megszórjuk vaniliás cukorral.

### LINZER-TORTA

Tizennégy deka vajat összedolgozunk 14 deka liszttel, utána beleteszünk 14 deka porított cukrot, 14 deka darált mandulát, összegyúrjuk, öt részre osztjuk és öt lapot sütünk belőle. Másnap megtöltjük a lapokat tejszínhabbal, a tetejét is, egy pár szem mogyoróval díszítjük.

### LINCI TORTA

Negyedkiló vajat eldörzsölünk 1/4 kiló liszttel, majd hozzáadunk 1/4 kiló cukrozott, őrölt mandulát és két tojás sárgáját. Jól összegyúrva a kis linci formákat kibéleljük a tésztával, a tészta belsejét száraz babbal rakjuk tele. Ha kiszült, kiürítjük a babot belőle. Ha kihültek, megtöltjük a következő krémmel: négy tojás sárgáját jól elkeverünk 1/8 kiló cukorral, hozzáadunk kevés reszelt citromhéjat és 1/2 citrom levét és három deci jó feketekávét, folyamatos keverés között felforraljuk. Ha kihűlt, 30 deka habosra kevert vajat és vaniliát adunk hozzá. Az előző masszát ezen krémmel megtöltjük és a cukrozott gyümölcsökkel díszítjük.

### CSOKOLÁDÉS PITÉ

Tizenkét deka vaj, 17 deka liszt, öt deka cukor, egy tojássárga. Mindezt jól összegyúrjuk, kissé pihentetjük és félcenti vastagra kinyújtjuk. Ráöntjük a következő töltelékét: 16 deka őrölt mogyoró, 16 dekaporcukorral és négy tojássárgájával elkeverve, a fehérje habbá verve, egy kanál liszt, két szelet puhított csokoládé. A tésztát előbb rózsaszínűre kell megsütni és úgy jön rá a töltelék, lassú tűz mellett tovább sütvé. Forrón, vizes késsel kockára vágjuk.

### DIÓSPITÉ

Tizennégy deka vaj, két deci liszt, egy tojássárgája jól kidolgozva és két részre osztva. Töltelék: öt evőkanál cukor, öt tojássárgája, 1/2 citrom leve és héja jól elkeverve, hozzáadunk 14 deka diót, öt tojás habjával összekeverve. Alul a tésztát s fölé a tölteléket öntjük s gyors tűznél sütjük. Míg meleg, vaniliás cukorral jól meghintjük.

### MÁGNÁS DIÓSPITE

Negyven deka liszt, 18 deka zsír, 10 deka cukor, egy citrom leve és reszelt héja, egy tojás összevegyítendő tálban. Aztán kettévágjuk, felét kinyújtva tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük, azután három tojás kemény habjához két tojás sárgáját, 10 deka darált diót, 15 deka porcukrot összevegyítve a lekvározott tésztára teszünk és a tészta másik feléből rácsot alkalmazunk rá.

### FINOM MANDULÁS KIFLI

Ötvenhat deka nullás lisztbe vegyítünk harmincöt deka friss írósvajat, amelyet késsel vagdalunk a lisztbe, s azután a liszttel jól összedörzsöljük. Aztán adunk hozzá négy tojás sárgáját, édes tejfölt, amennyit fölvesz, egy kis sót, cukrot, hogy jó édes legyen és kevés hideg vizet. Dolgozzuk el gyorsan és jól, nyujtsuk ki kézfoknyi vastagságra, hajtogassuk össze, tegyük hideg helyre pihenni egy óráig, aztán ismét nyujtsuk ki, ismét tegyük egy óráig hidegre, harmadszor, ha kinyújtottuk, készítsünk belőle apró kifliket, ízzel vagy mandulával töltve, kenjük meg tojásfehérjével, hintsük meg mandulával és süssük ki szép sárgára.

### LONDONI SÜTEMÉNY

Húsz deka lisztet, tizennégy deka vajat, hét deka cukrot, két tojássárgáját összevegyítünk. Kisodorjuk ujjnyi vastagságúra és tepsibe tesszük. Mielőtt a sütőbe tennénk, a következő tölteléket tesszük a tetejére: Két tábla reszelt csokoládét, tíz deka őrölt mandulát, három tojás keményre vert habját, három kanál cukrot jól összekeverünk, s rákenjük a tepsiben lévő tésztára. Tetejét behintjük s közép fokú hőnél kisütjük, míg a teteje kemény lesz.

**ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK:**

1. Az omlós tésztákat milyen két nagy csoportba tudjuk sorolni?

1. \_\_\_\_\_  
2. \_\_\_\_\_

2. Munkahelyén azt a feladatot kapta, hogy készítsen 15,55 kg sárga linzer tésztát. Milyen mennyiséget kell előkészítenie a szükséges alapanyagokból?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Számolás:



**3. Melyen fajtáit ismerjük a gyúrt omlós tésztának?**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

**4. Olvassa az alábbi szöveget, mely az omlós tészta készítéséről és néhány sütemény elkészítéséről szól. A leírásban talál hibákat. Ezeket húzza alá és a megoldás helyére írja ki őket úgy, hogy a helyes megoldást is tüntesse fel!**

A gyúrt omlós tészták készítése:

Az omlós tésztákhoz általában grízes lisztet használunk. Az átszitált lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojásanyagot, a kristálycukrot és az ízesítő anyagokat. Rövid időn belül tésztát gyúrunk belőle és meleg helyen pihentetjük.

Almás lepény

Kinyújtjuk az angol linzi tésztát 8mm vastagságúra, széleit egyenesre vágjuk és előmelegített sütőben teljesen készre sütjük. A sütőből kivéve felületét megkenjük hideg barackízzel, majd őrölt dióval megszórjuk. A dió helyettesítésére használhatunk édes morzsát. Az így előkészített tészta alapon elterítjük az előkészített, fahéjjal ízesített almatölteléket. A maradék tésztát kinyújtjuk és beborítjuk vele a tölteléket. Felületét tojásfehérjével megkenjük, villával rácsozzuk és megszurkáljuk. Előmelegített sütőben 220 °C-on aranysárgára sütjük.

Rákóczi túrós lepény

Először egy 8 mm vastag barna linzi tészta alapot készítünk, melyet előmelegített sütőben félig megsütünk. A kisült tészta alapot forró barackízzel megkenjük és elterítjük rajta a túrótölteléket. Újból visszatesszük a sütőbe, melynek hőmérsékletét 120–130 °C közé állítottuk be. Amíg a töltelék szárad a sütőben, addig elkészítjük a tojás habkrémet (windhabot). Sütést követően a süteményünk felületét simacsöves nyomózsák segítségével teljesen beborítjuk a tojás habbal, felületét porcukorral meghintjük és 100 °C-os sütőben bőrösítjük. Még melegen háromszög alakúra vágjuk.



## MEGOLDÁSOK

### 1. Az omlós tésztákat milyen két nagy csoportba tudjuk sorolni?

1. Gyúrt omlósok \_\_\_\_\_

2. Kevert omlósok \_\_\_\_\_

### 2. Munkahelyén azt a feladatot kapta, hogy készítsen 15,55 kg sárga linzer tésztát. Milyen mennyiséget kell előkészítenie a szükséges alapanyagokból?

Alap receptúra: liszt 750g, zsiradék 500 g, porcukor 250 g, tojássárgája 40 g, vanillincukor 10 g, citromhéj 5 g.

Ezek összes súlya:  $1555 \text{ g}$ .  $15550 \text{ g} : 1555 \text{ g} = 10,00$  \_\_\_\_\_

Tehát: Liszt:  $750 \text{ g} \times 10 = 7.500 \text{ g} = 7,50 \text{ kg}$  \_\_\_\_\_

Zsiradék:  $500 \text{ g} \times 10 = 5000 \text{ g} = 5,00 \text{ kg}$  \_\_\_\_\_

Porcukor:  $250 \text{ g} \times 10 = 2500 \text{ g} = 2,50 \text{ kg}$  \_\_\_\_\_

Tojássárgája:  $40 \text{ g} \times 10 = 400 \text{ g} = 0,40 \text{ kg}$  \_\_\_\_\_

Citromhéj:  $5 \text{ g} \times 10 = 50 \text{ g} = 0,05 \text{ kg}$  \_\_\_\_\_

### 3. Melyen fajtáit ismerjük a gyúrt omlós tésztának?

1. Sárga linzer \_\_\_\_\_

2. Barna linzer \_\_\_\_\_

3. Kakaós linzer \_\_\_\_\_

4. Fehér linzer \_\_\_\_\_

5. Angol linzer \_\_\_\_\_

6. Sós linzer \_\_\_\_\_

4. Olvassa az alábbi szöveget, mely az omlós tészta készítéséről és néhány sütemény elkészítéséről szól. A leírásban talál hibákat. Ezeket húzza alá és a megoldás helyére írja ki őket úgy, hogy a helyes megoldást is tüntesse fel!

A gyúrt omlós tészták készítése:

Az omlós tésztákhoz általában **grízes** lisztet használunk. Az átszitált lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojásanyagot, a **kristálycukrot** és az ízesítő anyagokat. Rövid időn belül tésztát gyúrunk belőle és **meleg** helyen pihentetjük.

#### Almás lepény

Kinyújtjuk az **angol** linzi tésztát 8mm vastagságúra, széleit egyenesre vágjuk és előmelegített sütőben **teljesen** készre sütjük. A sütőből kivéve felületét megkenjük **hideg** barackízzel, majd őrölt dióval megszórjuk. A dió helyettesítésére használhatunk édes morzsát. Az így előkészített tészta alapon elterítjük az előkészített, fahéjjal ízesített almatölteléket. A maradék tésztát kinyújtjuk és beborítjuk vele a tölteléket. Felületét tojásfehérjével megkenjük, villával rácsozzuk és megszúrkáljuk. Előmelegített sütőben **220** °C-on aranyárgára sütjük.

#### Rákóczi túrós lepény

Először egy 8 mm vastag **barna** linzi tészta alapot készítünk, melyet előmelegített sütőben félig megsütünk. A kisült tészta alapot forró barackízzel megkenjük és elterítjük rajta a túrótölteléket. Újból visszatesztük a sütőbe, melynek hőmérsékletét **120–130 °C** közé állítottuk be. Amíg a töltelék szárad a sütőben, addig elkészítjük a tojás habkrémet (windhabot). Sütést követően a süteményünk felületét simacsöves nyomózsák segítségével teljesen beborítjuk a tojás habbal, felületét porcukorral meghintjük és **100 °C**-os sütőben bőrösítjük. Még melegen **háromszög** alakúra vágjuk.

A helyes szöveg:

A gyúrt omlós tészták készítése:

Az omlós tésztákhoz általában **finom** lisztet használunk. Az átszitált lisztet a zsiradékkal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a tojásanyagot, a **porcukrot** és az ízesítő anyagokat. Rövid időn belül tésztát gyúrunk belőle és **hideg** helyen pihentetjük.

#### Almás lepény

## OMLÓS TÉSZTÁK I.

Kinyújtjuk az **sárga** linzi tésztát 8mm vastagságúra, széleit egyenesre vágjuk és előmelegített sütőben **félíg** megsütjük. A sütőből kivéve felületét megkenjük **forró** barackízzel, majd őrölt dióval megszórjuk. A dió helyettesítésére használhatunk édes morzsát. Az így előkészített tésztaalapon elterítjük az előkészített, fahéjjal ízesített almatölteléket. A maradék tésztát kinyújtjuk és beborítjuk vele a tölteléket. Felületét tojásfehérjével megkenjük, villával rácsozzuk és megszurkáljuk. Előmelegített sütőben **180 °C**-on aranyárgára sütjük.

### Rákóczi túrós lepény

Először egy 8 mm vastag **sárga** linzi tésztaalapot készítünk, melyet előmelegített sütőben félíg megsütünk. A kisült tésztaalapot forró barackízzel megkenjük és elterítjük rajta a túrótölteléket. Újból visszatesszük a sütőbe, melynek hőmérsékletét **170-180 °C** közé állítottuk be. Amíg a töltelék szárad a sütőben, addig elkészítjük a tojás habkrémet (windhabot). Sütést követően a süteményünk felületét simacsöves nyomózsák segítségével teljesen beborítjuk a tojás habbal, felületét porcukorral meghintjük és 100 °C-os sütőben bőrsítjük. Még melegen **négyzet** alakúra vágjuk.

## 5. Párosítsa össze az alábbi tésztafajtákat és süteményeket!

Tészta típusa	Sütemény neve
Angol linzer	Angol félhold
Sós linzer	Brokkolis pitértorta
Sárga linzer	Rákóczi túrós lepény
Kakaós linzer	Fűszeres kakaós-rácsos lepény
Sós linzer	Vágott sós teasütemény
Sárga linzer	Almás lepény
Kakaós linzer	Ischler

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

LUCULLUS-NAGYMAGYARORSZÁG SZAKÁCSKÖNYVE – Kiadás éve ismeretlen

### AJÁNLOTT IRODALOM

dr. Dunszt Károly – Gyenge Csaba: Cukrászati ismeretek. Képzőművészeti Kiadó Budapest, 2009

MUNKANYAG



A(z) 0536–06 modul 012–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:

14 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