



Sziklainé Farkas Bernadett

## Felvert tészták I.



NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:  
**Cukrászati termékkészítés**

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-016-30



## FELVERT TÉSZTÁK I.

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A cukrásztészták közül a köztudatban talán a legelterjedtebb (az élesztős tészták mellett) a piskóta. Otthon az anyukák, nagymamák és még a különböző médiumok (televízió, újságok) szereplői is előszeretettel készítik a legkülönbözőbb piskótákat. Népszerűségét sok mindennek köszönheti. A felhasználható alapanyagok elérhető áron beszerezhetőek, a járulékos anyagok variálásával számtalan változat készíthető belőlük. Az elkészült piskótáknak széles a további felhasználási területe, és nem utolsósorban gyártástechnológiai szempontból sem sorolható a nehezen elkészíthető kategóriába. Természetesen a piskóta mellett rengeteg más felvert tészta létezik, ezek bemutatása következik ebben a munkafüzetben.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### FELVERT

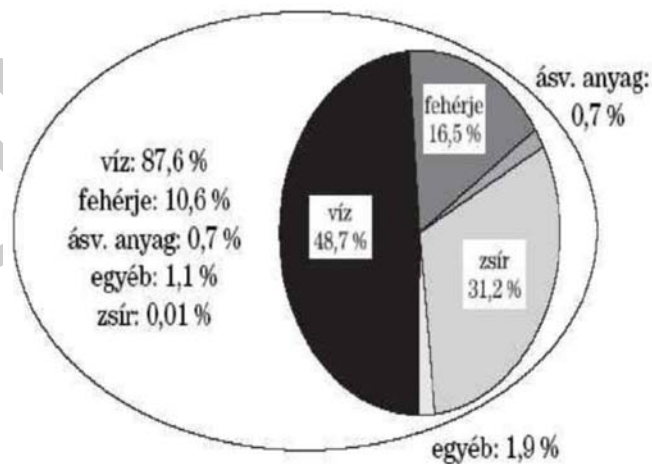
Az, hogy a cukrászok mit is neveznek tésztának, és hogy melyek a cukrásztészták főbb csoportjait már megismerhettük korábbi munkafüzetekből. Mint tudjuk a cukrásztésztákat a könnyebb szerkezet elérése érdekében valamilyen módszerrel lazítjuk. A lazább szerkezetű tésztának könnyebb az emésztése, nagyobb az élvezeti értéke, vagyis a fogyaszthatósága. A cukrásztészták lazítási módszerei közül más-más tészták megismerése után, ismerjük már a biológiai-, a vegyszeres-, a zsiradékkal való- és a mechanikai lazítást is. A felvert tésztáknál pedig, a habos lazítást alkalmazzuk. A "felvert" elnevezés már utal a tészta gyártástechnológiájára, a lazítás módjára és az állományára is. A tojáshabbal történő lazítástól a tészta állománya majd a sütést követően szivacsos szerkezetű lesz.



1. ábra Felvert tojásfehérje

### Mitől is habosodik?

A választ egy kis (élelmiszer-) kémiai ismeretbővítés után értjük meg. A tojásfehérje fehérjéi is csakúgy, mint más fehérjék is érzékenyek a mechanikai hatásokra. A habverés során kicsapódó (denaturálódó) fehérjeszálak és a hozzájuk kapcsolódó vízmolekulák együtt vékony hártát képeznek. Ezt a tulajdonságot használjuk ki habverés közben, mivel az alacsony felületi feszültség miatt, a habveréssel bejuttatott levegő buborékait a kicsapódott fehérjék megkötik (magukba zárják). Így a fehérje térfogata nőni kezd. A hab megkeményedik. A keménység mértékét a denaturálódás mértéke befolyásolja. A levegőt kézzel vagy habverő-géppel keverjük a folyadékba.



2. ábra A tojás tápanyag-összetétele<sup>1</sup>

<sup>1</sup> <http://www.szamsmiklos.hu>

A tojásfehérje levegő felvevőképességét a zsiradék jelenléte rontja, ezért kerüljük a zsíros eszközök használatát a tojás hab készítése közben! A tojássárgájában lévő zsiradékmennyiség miatt is lényegesen kisebb térfogat növekedés érhető el. Ügyeljünk erre a munkavégzésünk során! A fehérjék gázmegkötő képességét javítja viszont a sav (citrom, ecet) jelenléte, így pár csepp ecet, vagy citromlé hozzáadásával növelhetjük a fehérjehab keménységét. A tojásfehérjét mindig közvetlenül a felhasználás előtt verjük fel, és ne hagyjuk állni. Álláskor veszít a keménységéből, összeesik, lassan folyóssá válik, és újból már nem lehet felverni!

## A FELVERTEK ALAPANYAGAI

### Tojás

Az élelmiszeriparban, és a cukrászatban is a tojás szót használva egyértelműen csak a tyúktojásra gondolunk. Egyéb szárnyasok (kacsa, liba stb.) tojásait TILOS felhasználni! A tyúktojást vagy fertőtleníttve szerezzük be, vagy az erre a célra szakosított előkészítő helyiségben magunknak kell fertőtleníteni.

### Lé-tojás, tojáspor

Általunk a leginkább megszokott tárolása helyett, nagy mennyiségek előállításához praktikusabb a héj nélküli csomagolás. Több iparág is ezeket a módokat részesíti előnyben. A tojás sárgáját és fehérjét külön vagy egyben, lé-tojás formájában, vagy előzetes fagyasztás és szárítás után (tojáspor), mindkettőt sterilizálva csomagolják. A felhasználóknak így nemcsak szállítást és a tárolást könnyítik meg a helykímélő csomagolással, (ami a tojáspornál méginkább hatványozódik), de az előre főltört tojások a fölhasználónak időt takarítanak meg.

### Liszt

A liszt, mint tudjuk különböző gabonaszemek őrleménye. A cukrászatban többféle lisztet is használhatunk, de főként búzaliszttel készítjük termékeinket. A felvertekhez a különböző szemcse nagyságú, hamutartalmú, és sikértulajdonságú lisztek közül a finomlisztet (BL-55) használjuk. Speciális esetekben, egyedi étkezési igények miatt gluténmentes liszteket is használunk.

A liszteket felhasználás előtt mindig valamilyen minőségellenőrzésnek vetjük alá. Ezáltal ki lehet szűrni az esetleges férgeket, vagy egyéb állati kártevőket, illetve a nem megfelelő illatú, színű, (ízű) alapanyagot. Csak megfelelő minőségű élelmi anyaggal dolgozzunk! A megfelelő minőségű lisztet felhasználás előtt minden esetben át kell szitálni! A levegőztetésen, szellőztetésen kívül több célja is van mindennek:

- A szitálás során eltávolítjuk az esetlegesen képződött csomókat, fellazítjuk a liszt szerkezetét.
- Kiszűrjük az előforduló szennyeződések, idegen anyagokat (szövetszál, papírdarab stb.)
- A liszt szemcsék közé keveredett oxigén pedig elősegíti az élesztőgombák működését.



3. ábra Liszt szitálása

A lisztok csoportosítása többféle szempont szerint történhet:

- gabona fajtája alapján (búza, rozs, rizs, kukorica)
- szemcseméret alapján (finom pl.: BL55, fogós pl.: BF50, BFF55)
- hamutartalom alapján (izzítás és kénsavas kezelés után visszamaradó anyag, amely a színét adja a lisztnek)

A liszt sikértartalma nem más, mint a gabonafélék szemtermésében előforduló, vízben nem oldódó fehérjék együttese, amelyek főként a tészta rugalmasságát és nyújthatóságát határozzák meg. Az őrlés során kevésbé károsodott, nagyobb szemcseméretű lisztet ezért olyan termékeknél használják, ahol a jó sikerminőség elsőrendű követelmény.

### Cukor

Cukornádból, vagy cukorrépából nyerik az édesítésre használt cukrot. A cukornád inkább a déli fekvésű országokban jellemző, míg északra nem a cukor, hanem a juharfa nedvéből előállított juharszirup az elterjedt. Európában az éghajlati adottságok a cukorrépának kedveznek. A különböző gyártástechnológiai folyamatok után nyerik a tiszta cukrot, amelyet különböző szemcsenagyságban és formában hoznak forgalomba.



## A FELVERTEK JÁRULÉKOS ANYAGAI

Nem alapanyagok, hiszen járulékos anyag felhasználása nélkül is készülhet felvert tészta, mégis döntően befolyásolják a végeredményt. Tulajdonképpen meghatározzák a tészta jellegét. Nagyon sokféle járulékos anyagot használhatunk a felverték készítése során. A teljesség igénye nélkül következzenek néhány járulékos anyag:



4. ábra Lehetséges járulékos anyagok

- Só
- Kakaópor
- Olajos magvak
- Őrölt kávé
- Citrusfélék reszelt héja
- Csokoládé (darabolt vagy olvasztott)
- Zsíradék
- Cukrozott gyümölcsök
- Állományjavító paszta
- Vegyszerek a kiegészítő lazításhoz
- Természetes színezőanyagok
- Fűszerek (pl.: vanília, fahéj, gyömbér, zöldtea stb.)

## A FELVERTÉSZTÁK CSOPORTOSÍTÁSA

A mindenki által ismert laza, lyukacsos szerkezetű tészták a felverték. A habos lazításnak köszönheti a habos-, sütés után pedig szivacsos állományát. A tojássárgája emulgeáló szerepe mellett kötőanyag, színezőanyag és zsíradéktartalma miatt a tészta szaftosságát is befolyásolja. A hozzáadott cukor, sütés közben karamellizálódik, így fokozva a tészta barnulását. A liszt sikérváza megtartja a tésztába juttatott levegőbuborékokat, ezzel járulva hozzá a szivacsos állag kialakulásához.

## FELVERT TÉSZTÁK I.

Az összetétel alapján megkülönböztetünk könnyű és nehéz felverteket. A fajsúlyuk, ezáltal az elnevezésük is a bevitt zsiradék mennyiségétől függ. **Mind a könnyű, mind a nehéz felverték készülhetnek hideg és meleg úton is.** Fenti módszerek, és összetételekből következik, hogy a felverteket csoportosíthatjuk:

- Hideg úton készült könnyű felverték
- Hideg úton készült nehéz felverték
- Meleg úton készült könnyű felverték
- Meleg úton készült nehéz felverték

A meleg úton készült felverték részletezésével egy másik munkafüzet foglalkozik.

Az előkészítő műveletek után a habkészítés következik, majd a tészta bekeverése az összekevert szárazanyagokkal. Az egynemű tészta rugalmatlan, habos állagú. Ebből következik, hogy adagolása, formázása több módon is történhet.



5. ábra Nyers felvert tészta

- Lapnak kenve (sütőpapírral fedett vagy lekent-lisztezett sütőlemezen, szilikonlapon)
- Nyomózsákból formázva
- Sütőformába adagolva (karika, kapszli, egyéb sütőformák)

A felvert tésztákat készíthetjük kézi, vagy gépi úton is. Bármelyik eljárással készülnek is a tészták mindig körültekintően kell dolgozni, és be kell tartani a balesetvédelmi előírásokat!

A munka megkezdése előtt ellenőrizze a gép kapcsolójának helyes működését!

Minden esetben használata előtt ellenőrizze a gép helyes összeszerelését!

A gép beindítása után ne nyúljon a fogó gépbe!

Csak áramtalanított állapotban szedheti ki az szennyezett alkatrészeket!

Csak akkor kezelheti a gépet, ha a munkavédelmi oktatás során annak kezelésre kioktatták!

## HIDEG ÚTON KÉSZÜLT FELVERTEK

A hideg út lényege, hogy a tojásokat ketté választva (tojásfehérje, tojássárgája) habosítjuk. A habosítás során nem használunk hőkezelési eljárásokat.

### 1. 1. Hideg úton készült könnyű felvertek

A hideg út főbb technológiai műveletei majdnem az összes idesorolható felvert esetében azonosak.

A munkánkat az eszközök (sütőpléh, sütőformák, habverő, tálak, fakanál, habkártya, kenőkés, nyomózsák, idomcső stb.) előkészítésével kezdjük. A hőközlő berendezést, és a gépeket alkalmas állapotba kell hozni a további munkavégzésre. Ezt követi a nyersanyagok előkészítése. Ha végiggondoltunk minden gyártástechnológiai lépést, akkor hatékony lesz munkavégzésünk.



6. ábra A tojássárgája habosítása

A habkészítést a tojássárgájával kezdjük. A tojássárgájába a cukormennyiség 1/3-ad részét tesszük, és addig habosítjuk, amíg el nem kevertük benne a cukorszemcséket és fehéredni nem kezd.





7. ábra Felvert tojássárgája

A tojásfehérje habosítása közben szakaszosan adagoljuk hozzá a cukor maradék 2/3-ad részét. A hab felferését akkor fejezzük be, amikor az már szilárd, de még selymes állagú. Ha kiikrásodik, akkor a habunk túlverődött. Az ilyen habbal készült felvert tészta élvezeti-, és esztétikai értéke csekély.



8. ábra Habbá vert tojásfehérje

A tészta bekeverésénél a sárgájahabot lazítjuk fel a fehérjehabbal, majd fakanál segítségével bekeverjük a lisztet, vagy a liszttel elkevert szárazanyagokat (őrölt olajos magvak, kakaópor, kémiai lazítóanyagok, krémpor, fűszerek stb.). A bekeverés közben a tálat ellentétes irányba forgatjuk, mint amerre a fakanál forog. A fakanállal érinteni kell az üst alját, alulról fölfelé haladva pedig a szélét is. A keverést óvatosan végezzük, nehogy a hab összetörjön. Ha túl sokáig tartott a bekeverés, akkor a tésztánkából eltávozott a levegő, így tömör lesz a kisült termék.



9. ábra Fehérjehabbal félig bekevert sárgája

Ha vizet is tartalmaz a tészta, akkor azt a tojássárgájával elkeverve tesszük a tésztába, a megolvasztott zsiradékot kb.35°C-an a szárazanyagok bekeverése után csorgatjuk a tésztához.

Az elkészült tésztát különböző a már említett módokon dolgozhatjuk fel.



10. ábra Formázás nyomózsákból



11. ábra A felvert tészta kenése

A hideg úton készült felverték sütését 160–180°C között, tésztatípusnak megfelelő páratartalomban végezzük. A tészta méretének függvényében a kétütemű sütést alkalmazzuk! Ha a tészta belsejében nem mennek végbe a sütés közben lejátszódó folyamatok, akkor sületlen, ragacos tésztacsíkok miatt a massa összeesik.

A sütés során a nedvességtartalom párolgása miatt **kb. 20% sütési veszteséggel** számolhatunk.

## 1.2. Hideg úton készült könnyű felverték fajtái

### Piskóta felvert tészta

A piskóta felvert készítése megegyezik a fent említett gyártástechnológiai leírással. Ha **lapnak** kenjük ki, akkor egy **tojáshoz (ami átlagosan 50g) 20g kristálycukrot és 20g lisztet számolunk**. A bekevert masszát papírral fedett sütőlemezre adagoljuk, egyenletesen 10–15mm vastagságúra kenjük, és 160°C-on sütjük.



12. ábra Kisült piskótalap

Sütés után felületét édesmorzsával, vagy kristálycukorral megszórjuk és visszafordítjuk a sütőlemezre megakadályozva a lap felületének kiszáradást. A piskótalap felhasználási területe rendkívül széles. A legtöbb süteménycsoportnál megtalálható a piskótalap. A feldolgozás során piskótalapunk élvezeti értékét ízesített leiter cukros belocsolással fokozhatjuk.



13. ábra Piskótalap átitatása cukorszörppel

**Tortakarika**, kapszli (fémkeret) vagy egyéb (figurás) sütőformákhoz a piskóta felvert alapanyagait a stabilabb állag érdekében a következőképpen alakítjuk:

**Tojás 1db**

**Kristálycukor 20g**

**Liszt 25g**



14. ábra Figurás sütőforma

A bekevert masszát az előkészített sütőformába adagoljuk, majd 170°C-on sütjük. A vastagabb tésztamennyiség miatt kétüteműen sütünk.



15. ábra Tortakarikába történő adagolás

A kisült piskóta tetejét meghintjük édesmorzsával vagy kristálycukorral és visszafordítjuk a lemezre. A kihűlt piskótakarikáról a papírt lehúzzuk és eltávolítjuk a sütőformát.

#### Csokoládés felvert

A készítés módja megegyezik a piskóta felvertéknél tanultakkal, csupán annyi a különbség, hogy a szárazanyag egy részét (10%) a **kakaópor** adja. A kakaóport csakúgy, mint az egyéb szárazanyagot a liszttel elkeverve adagoljuk a tésztához. A sütése, és annak befolyásoló tényezői megegyeznek a piskóta felvertékével. Az ajánlott anyaghányad így módosul:

**Tojás 1db    Kristálycukor 20g    Liszt 18g (lap esetén), 23g (formában sütésnél)**  
**Kakaópor 2g (lap készítésénél), 2,5g (formában sütésnél)**

A csokoládés felverték (lapok, tortakarikák, egyéb alakzatok) szinte valamennyi süteménycsoportnál felhasználásra kerülnek.

#### Olajos magvakkal készült felvert

Az alap piskótafelvertből készül ez a felvert fajta is, ebből következik, hogy a gyártástechnológiája is azonos. Abban tér el, hogy a liszthez keverve **őrölt olajos magvakat** alkalmazunk (10%) a tészta készítése során. A felhasznált olajos magvak sokfélék lehetnek (dió, mogyoró, mák, mandula, apróra tört grillázs stb.) éppen ezért széles skálát tudunk kialakítani ilyen felverték használatával.





*16. ábra Mákos felvert bekeverése*

Csakúgy, mint a piskótafelvertékből, az olajos magvából készült felvertékből is elkészíthetjük valamennyi süteménycsoportot.



*17. ábra Mogyorós felverttel rétegelt szelet*

**Dobos felvert**





18. ábra Előkészített sütőpléh tortakarikával bejelölve

A klasszikus dobos tortához készült felverthez a tészta bekeverésének utolsó lépéseként, **tojásonként 5g olvasztott vaj**at is csorgatunk. Az olvasztott vaj elhagyásával is készítünk dobos felvertet a piskóta felverttel megegyező anyaghányadból. A tésztakészítése sem változik, a formázása viszont annál inkább. Az elkészült dobos felvertet lekent-lisztezett (vagy formaleválasztó spray-vel lefújít) és tortakarikával bejelölt sütőpléhre adagoljuk.



19. ábra Doboslapok kenése

A lapok formáját kenőkéssel (esetleg sablon segítségével) alakítjuk ki. (A dobos tortához hat lapra van szükségünk. A torta készítését egy másik munkafüzetből ismerhetjük meg.). A kikent lapokat 170°C-os enyhén gőzös sütőtérben sütjük. A kisült lapokat még melegen alávágjuk. Megfelelő formára igazítjuk (tortakarikával kiszúrjuk). A lapok felületét megszórjuk édesmorzsával, és egymásra húzzuk őket. Nem kerek formára alakított doboslapokat a tortákon kívül minyonok, tekercsek, szeletek, csemegék készítéséhez is használjuk.

#### Eszterházy felvert

Az Eszterházy grófról elnevezett tortát, a dobostortához hasonlóan sokfelé a világban igen jól ismerik. A torta tésztája egy **csak tojásfehérjéből** készült mandulás felvert. (Már nem is nagyon találkozunk a mandulás tésztával, általánosan elterjedtebb, hogy diót használnak a készítéséhez.) **Egy tojás fehérjéhez 30g cukrot, 30g darált diót, 10g olvasztott vaját és 10g lisztet számítunk.**

A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük. Belekeverjük a szárazanyagot, végül a visszahűtött olvasztott vaját csorgatjuk a masszába. A tésztából olajozott-lisztezett, megrajzolt sütőpléhre öt vékony lapot kell készíteni. 200°C-os, enyhén gőzös sütőtérben kisütjük. Még melegen alávágunk és tortakarikával kiszúrjuk a lapokat. Eszterházy tortát, szeletet, roládot is készíthetünk ebből a felvertből. Ezek készítésével más-más munkafüzetben találkozhatunk.



20. ábra Kemény habbá vert tojásfehérje

### Bohém felvert

Szintén **csak tojásfehérjével** készülő felvert. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verjük, majd belekeverjük az egyenletesre elkevert szárazanyagokat. Papírral fedett sütőlemezre kb. 10mm vastagságú lapnak kenjük. 170°C-os, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.

Ajánlott anyaghányad:

- |                       |      |
|-----------------------|------|
| - Tojásfehérje (10db) | 300g |
| - Kristálycukor       | 100g |
| - Pörkölt, daráltdió  | 80g  |
| - Liszt               | 80g  |
| - Kakaópor            | 20g  |
| - Csokoládédarabok    | 40g  |

Klasszikus értelemben a Bohém csemegét készítjük ebből a felvertből. De magas élvezeti értéke miatt különleges szeleteket és egyéb kikészített süteményeket is készíthetünk bohém felvert felhasználásával.

Az eddigi részletezésben a lapnak kenésre, és a formában sütésre láthattunk példákat. A következőkben a nyomózsákkal történő formázás alkalmazására mutatunk be néhány felvert tésztát.

### Babapiskóta

Mindenki ismeri. Az élelmiszeripar által előállított, és kereskedelmi forgalomban kapható késztermékekkel mindenki találkozott már legalább a gyerekkorában. Ugyanezzel az elnevezéssel látjuk el a készítendő tésztát is. A babapiskóta tészta gyártástechnológiája megegyezik a piskóta felvertéknél tanultakkal. A bekevert tésztából simacsöves nyomózsák segítségével formázzuk meg a babapiskótákat. Sütés előtt felületét meghintjük porcukorral. Ez a cukorkéreg a sütés közben befolyásolja a tészta színének kialakulását, emellett sajátos bevonatot képez majd a tészta felületén. 160°C-os, gőzmentes sütőtérben sütjük. A papírról csak kihűlés után távolítsuk el a babapiskótákat.



21. ábra Babapiskóta formázása

Ajánlott anyaghányad:

- Tojás (3db) 150g
- Kristálycukor 90g
- Liszt 90g
- Porcukor a szóráshoz



22. ábra Kisült babapiskóták

### Indiáner felvert tészta

Régebbi elnevezése indusfánk-tészta. A készítés rendhagyó, hiszen a tojássárgáját nem verjük habbá. Helyette a vízzel és a liszt 1/4 részével egynemű péppé dolgozzuk. Ezt a pépet lazítjuk a kristálycukorral lággyá felvert tojásfehérjehabbal. Fakanállal a masszához keverjük a lisztet, és simacsöves nyomózsákból papírral fedett sütőlemezre adagoljuk. Félgömb, ovál, szív, csepp stb. alakzatokat formázunk. Sütés előtt felületét meghintjük porcukorral. Gőzmentes sütőtérben 170°C-on két ütemben sütjük. Felhasználjuk minyonok, desszertek, csemegék, tejszínhabos sütemények készítése során. Különleges szeletet, a Berlini kocka ahol az elősütött linzertészta terített diópüré, vagy forrázott diótöltelékre sütés előtt még indiáner tésztából rácsokat formázunk.

Ajánlott anyaghányad:

- Tojás (3db) 150g
- Kristálycukor 30g
- Liszt 60g
- Víz 15g
- Porcukor a szóráshoz



23. ábra Kisült indiáner tészta

### Jó jó fánktészta

Egy vaníliás ízű, több tojássárgáját tartalmazó felvert tészta. Különlegessége, hogy a liszt mellett krémport is tartalmaz. Ismert a kakaóporos változata is. A készítése megegyezik a piskóta felvertéknél leírtakkal. A bekevert tésztát simacsöves nyomózsákból papírral fedett sütőlemezre adagoljuk. Félgömb formázunk. Sütés előtt felületét meghintjük porcukorral. Gőzmentes sütőtérben 160°C-on sütjük. Felhasználjuk desszertek, csemegék, tejszínhabos sütemények készítése során.

### Koki felvert

Ez a felvert különleges, mert a tészta tartalmaz egy másik cukrásztésztát is. Egyszeres sütőmarcipánt (hengerelt tészta) használunk a csak tojásfehérjéből készülő masszához.

A sütőmarcipánt egy kevés tojásfehérjével, citromhéjreszeléssel, vaníliás cukorral péppé keverjük. A maradék tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük. A pépet óvatosan bekeverjük a fehérjehabbal, majd a liszttel. Benedvesített papírra félgömböket nyomkodunk (lapot is kenhetünk belőle, akkor lekent-lisztezett sütőlemezt használunk) és a felületét meghintjük porcukorral. 170°C-os gőzmentes sütőtérben sütjük. Általában minyonokhoz vagy édes teasüteményekhez használjuk fel.

Ajánlott anyaghányad:

- Sütőmarcipán            180g
- Tojásfehérje (2db)    60g
- Kristálycukor            20g
- Liszt                        20g

## 2. Hideg úton készült nehéz felverték

Tojásenként, ha csak a felhasznált tojássárgájával számolunk, akkor kb. 5–20g lehet felverték átlag zsiradékmennyisége. A nehéz felverték esetében több tojássárgáját, vagy egyéb zsiradékot, olajos magvat használunk fel. Minél több a felhasznált vaj vagy egyéb zsiradék a felvertünkben, annál nehezebb a fajsúlya. Lyukacsai kisebbek lesznek, állaga viszont szaftosabb, ezáltal tésztánk kevésbé szárad majd ki.



24. ábra Zöldteával készült nehéz felvert

### Trüffel massa

A megolvasztott csokoládéba keverjük a vaját, majd egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját. Lazítjuk a cukorral felvert tojásfehérjehabbal, és hozzákeverjük a szárazanyagokat. Karikában, 180°C sütjük (egyes helyeken doboslaphoz hasonlóan kikenik).

Ajánlott anyaghányad:

- Csokoládé	50g
- Vaj	100g
- Tojás	5db
- Kristálycukor	120g
- Pörkölt, őrölt mogyoró	50g
- Liszt	50g





25. ábra Trüffel massa

### Sacher

Sötét színű, magas csokoládétartalmú massa, mely az egész világon ismert. A készítés során először a vajat a porcukorral kihabosítjuk, és egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját. Hozzácsorgatjuk az olvasztott csokoládét. Ezt a masszát lazítjuk a kristálycukorral felvert tojásfehérjehabbal, végül bekeverjük a tésztába a szárazanyagot. 180°C-on sütjük.

Ajánlott anyaghányad:

- Vaj	200g
- Porcukor	100g
- Tojássárgája (7db)	140g
- Kristálycukor	100g
- Tojásfehérje (5db)	150g
- Csokoládé	200g
- Liszt	200g
- Kakaópor	50g
- Sütőpor	5g

### Felvert vajaslap

Nevével ellentétben nem csak lapnak lehet kikenni ezt a tésztát, hanem formában sütvé is használhatjuk például tortákhoz (. A gyártástechnológia itt is hasonló. A vajat kihabosítjuk, továbbkeverjük a porcukorral, majd egyenként hozzáadjuk a tojások sárgáját. Lazítjuk a kristálycukorral felvert fehérjehabbal, végül belekeverjük a szárazanyagokat. Papírral fedett sütőlemeze kenjük, kb. 8–10mm vastagságban, vagy kikent kilisztezett (vagy formaleválasztó spray-vel befújt) sütőformában 190°C-on, enyhén gőzös sütőtérben sütjük.



26. ábra Sütőforma gyümölcsstorához

Ajánlott anyaghányad:

- Vaj	500g
- Porcukor	250g
- Tojássárgája (20db)	400g
- Kristálycukor	250g
- Tojásfehérje (20db)	600g
- Liszt	500g

Gyakran használunk még vaníliás cukrot, citromhéjreszeléket is a tésztába. Készülhet kakaós változatban is felvert vajaslap, ez esetben is a kakaópor mennyisége megegyezik a lisztből levett mennyiséggel. Lapnak kenve leggyakrabban édes teasütemény készül belőle, de használhatjuk minyonokhoz, esetleg csemegékhez is.

### Souffle

Ezt a felvertet a francia konyhából vettük át. Főként éttermek és szállodák termékválasztékát bővítik. A készítése kicsit eltér a többi nehéz felverthez képest. A tojások sárgáját habosítjuk a cukor felével. Az olvasztott csokoládéba keverjük a puha vaját, ehhez keverjük a tojássárgája habot. Lazítjuk a cukorral felvert fehérjehabbal, majd bekeverjük a tésztába a lisztet. Vajjal kikent (vagy formaleválasztó spray-vel befújt) kerámiaformákban sütjük (gyakran ebben is tálaljuk).



27. ábra Csokoládé soufflé

Ajánlott anyaghányad:

- Vaj	750g
- Csokoládé	750g
- Tojássárgája (12db)	240g
- Kristálycukor	300g
- Tojásfehérje (8db)	240g
- Liszt	250g

### 3. Kényelmi termékek

Tradicionális szakma lévén törekedünk a több százéves tapasztalatokon alapuló gyártástechnológiákhoz. Természetesen az idő-, és költséghatékonyság növelése érdekében sok cukrászműhely dolgozik kényelmi termékekkel.

Széles választékban készülnek ilyen termékek, termékcsaládok. Egyes típusok természetes eredetűek, mások mesterséges úton előállítottak. Van, amelyiket alapanyagként használunk, másokat csak adalékanyagként alkalmazunk. Alkalmazásuk más-más célt szolgál. A kényelmi termékek között található krémalapok, fagylaltalapok, töltelékkeverékek, sűrítést-kocsonyásítást elősegítő termékek, ízesítő paszták és így tovább. Több tésztacsoporthoz készülnek ilyen termékek pl.: élesztős tészták, mézes tészták, omlós tészták, forrázott tészták. A felvert tészták előállításához is készültek ilyen termékek. Az egyes termékek összetételét, felhasználási arányokat, gyártástechnológiai leírásukat az adott csomagoláson találjuk.

### Tésztapороk

Ennél a csoportnál alapanyagként szolgálnak. Különböző (fantázia) néven forgalmazzák az egyes gyártók a tésztaaporaikat. Általában víz és tojás (létojás) hozzáadásával, és megfelelő idejű habosítás után megkapjuk az egynemű masszánkat.

A kiskereskedelmi üzletek polcain is egyre többféle tésztaport lehet kapni (pl.: galusakpor, pizzapor, sztracapskapor, kenyérpor stb.). Az ilyen típusú termékek által olyanok számára is elkészíthetővé válnak bizonyos ételek, akik a tésztakészítés területén nem túl nagy gyakorlattal rendelkeznek. Cukrászipari termékek közül is elkészíthetőek bizonyos sütemények (pl.: palacsintapor, muffinpor, tortapor) a porok segítségével.

A cukrászoknál nem a gyakorlatlanság az oka a tésztaporok használatának, hanem a praktikusság. Hideg úton előállított felverték készítését egyszerűsíthetjük le a piskótaporok használatával. A felhasználási és technológiai leírások betartásával néhány perc intenzív keverés után azonnal kész masszát kapunk. Adagolása, formázása, alakítása megegyezik a hagyományos piskótáéval.

### **Állományjavítók**

Ahogy a neve is jelzi, a tésztánk állományát, állagát javítják. Kis mennyiségben adjuk a tésztához, vagyis csak járulékos anyagként keverjük a többi természetes alapanyaghoz. Megtalálható közöttük olyan, amelyik a különböző kémiai tulajdonságokkal rendelkező élelmi anyagokat egyneművé alakítja (emulgeálja). A szakmában legelterjedtebb a jilkpaszta. A piskóták készítésénél (is) használható pasztával nagymértékben meggyorsítjuk a felvert tészta készítését. Leegyszerűsítjük a gyártásmenetet, mert nem kell külön-külön elkészíteni a habokat, és utána a tészta bekeverésével foglalkozni, hanem minden élelmi anyagot egybekeverhetünk. A paszta csökkenti a felületi feszültséget, így habosíthatóvá teszi a masszát.

Az állományjavítók között van olyan termék, amely a piskóták állagát stabilizálja, más kényelmi termék a tészta gázvisszatartó-képességét növelik (sikerjavítók) vagy puhán tartják a sütéssel előállított félkészterméket.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

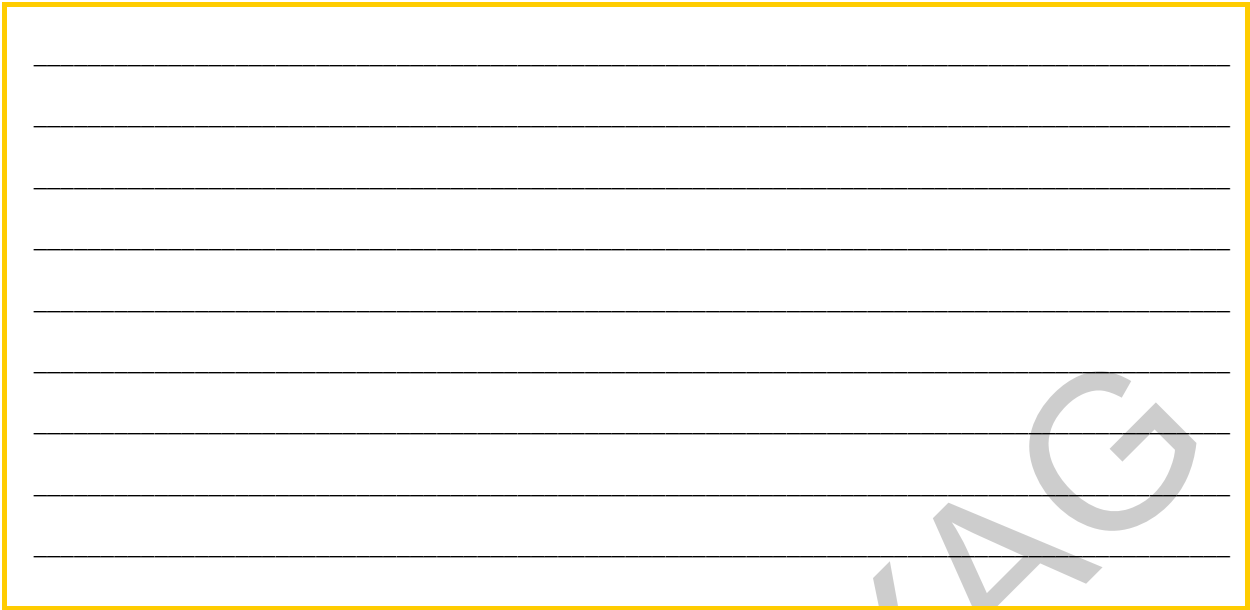
Gyakorlati munkahelyén nézze át a termékválasztékot, és jegyzetelje le, hogy milyen süteménycsoportokat készítenek felvertekből!



MUNKANYAG

### 2. feladat

Készítsen munkatervet az előkészítéstől a befejezésig egy Ön által választott hideg úton készült felvert elkészítéséről! Értékeljék közösen a leírtakat!



A large rectangular box with a yellow border, containing ten horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

3. feladat

MUNKANYAG



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

A felsorolt élelmi anyagok közül aláhúzással jelölje meg azokat, amelyekre szüksége van a Trüffel massa készítése során!

Liszt	Porcukor	Vaníliás cukor	Kristálycukor
Tojás	Krémpor	Vaj	Só
Csokoládé	Sütőpor	Mandulapor	Őrölt mogyoró

### 2. feladat

Azt kapta feladatául a munkahelyén, hogy készítsen 60 tojásból csokoládés piskótakarikát! Írja le a szükséges élelmi anyagok mennyiségét!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat

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

Megnevezés	Felvert csoport	Formázás, alakítás
Babapiskóta		
Sacher felvert		
Trüffel massa		

Indiáner felvert		
Bohém felvert		
Dobos felvert		
Souffle		
Felvert vajaslap		
Koki felvert		

#### 4. feladat

Határozza meg a következő állításokról, hogy igaz vagy hamis tartalmúak! Jelölje a hamis állításokat X-el, majd a hamisnak vélt állítást írja le helyesen!

Állítás	Hamis	Hamis – Indoklás
Minden felvert tészta fajsúlya egyforma.		
A trüffel masszát lapnak kenve és formában is süthetjük.		
A jojó tésztát sütés előtt porcukorral hintjük.		
A babapiskótát 180°C-on sütjük		
A sütőporral történő lazítási módot vegyszeres lazításnak hívjuk.		

#### 5. feladat

Állítsa helyes sorrendbe az alábbi gyártástechnológiai műveleteket!

1. Nyersanyagok előkészítése      2. Eszközök előkészítése      3. Tojássárgája habosítása  
 4. Formázás vagy adagolás      5. Tojásfehérje habosítása      6. Tészta bekeverése      7. Sütés

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

<u>Liszt</u>	<u>Porcukor</u>	Vaníliás cukor	<u>Kristálycukor</u>
<u>Tojás</u>	Krémpor	<u>Vaj</u>	Só
<u>Csokoládé</u>	Sütőpor	Mandulapor	<u>Őrölt mogoró</u>

### 2. feladat

Tojás 60db

Kristálycukor  $60 \times 20g = 1200g$

Liszt  $60 \times 25g = 1500g - 150g = 1350g$

Kakaópor  $1500g \times 0,10 = 150g$

### 3. feladat

Megnevezés	Felvert csoport	Formázás, alakítás
Babapiskóta	Könnyű felvert	Nyomózsákból
Sacher felvert	Nehéz felvert	Formában sül, lapnak is lehet
Trüffel massa	Nehéz felvert	Formában sül, lapnak is lehet
Indiáner felvert	Könnyű felvert	Nyomózsákból
Bohém felvert	Könnyű felvert	Lapnak kenve
Dobos felvert	Könnyű felvert	Lapnak kenve
Souffle	Nehéz felvert	Formában sül
Felvert vajslap	Nehéz felvert	Lapnak kenve, vagy formában sül

Koki felvert	Könnyű felvert	Nyomózsákból
--------------	----------------	--------------

## 4. feladat

Állítás	Hamis	Hamis - Indoklás
Minden felvert tészta fajsúlya egyforma.	X	A nehéz felvertéké nagyobb fajsúlyú.
A trüffel masszát lapnak kenve és formában is süthetjük.		
A jójó tésztát sütés előtt porcukorral hintjük.		
A babapiskótát 180°C-on sütjük	x	A babapiskótát 160°C-on sütjük.
A sütőporral történő lazítási módot vegyszeres lazításnak hívjuk.		

## 5. feladat

A helyes műveleti sorrend: 2, 1, 3, 5, 6, 4, 7

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

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

<http://www.szamsmiklos.hu>

A(z) 0536–06 modul 016–os 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:  
25 óra

MUNKANYAG



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