



Gyenge Csaba

Forrázott tészták és hengerelt tészták készítése



A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-018-30



FORRÁZOTT TÉSztA KÉSZÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A tészták csoportosítása során már említés szintjén találkozhattunk a forrázott vagy más néven égetett tésztával. Most megismerkedhetünk a pontos elkészítésével és betekintést nyerhetünk, hogy milyen süteményeket tudunk ebből a tészta típusból elkészíteni.

Ön egy szálloda cukrászüzemében dolgozik. A szálloda báltermében nagy rendezvényt fognak tartani, amire többféle különleges süteményt kell készíteniük. Ön a cukrászat vezetője mellé van beosztva és a svédasztal leglátványosabb süteményét, a Croque en bouche-t készítik el. Főnöke magára bízta a desszerthez szükséges tésztafánkok elkészítését.



1. ábra. Croque en bouche

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A FORRÁZOTT TÉSZTA ALAPANYAGAI

Liszt

A forrázott tészták készítéséhez jó sikértulajdonságú finomlisztet (BL55) használunk. Egyedi igényekhez igazodva, készíthetünk egyéb lisztekből is forrázott tésztát. Ilyen lehet például a gluténmentes vagy a teljes kiőrlésű liszt, melyek alkalmasak a szóban forgó tészta típus elkészítésre.

Zsiradék

A forrázott tésztát elkészíthetjük valamennyi étkezési zsír vagy olaj felhasználásával. Leggyakrabban vajjal szokás készíteni, bár a drága beszerzési ár miatt egyre több helyen olcsóbb zsiradékkal (pl. napraforgó olaj, margarin vagy sertészsír) helyettesítik. A felhasznált zsiradék nagymértékben befolyásolja az elkészült tészta ízét, melyet a töltelék íze jelentősen tompíthat.

Folyadék

A tésztakészítéshez folyadékként általában vizet vagy tejet írnak elő a receptúrák.

Tojás

A legismertebb forrázott tészták csak egész tojással készülnek, de ismerünk olyan változatot is, ahol az egész tojások mellett plusz sárgáját is felhasználnak. Nagyon fontos, hogy a felhasználás előtt ellenőrizzük a tojás minőségét, frissességét!

A FORRÁZOTT TÉSZTA JÁRULÉKOS ANYAGAI

Cukor és Só

A forrázott tészta sütés után semleges ízű, ez a kevés sónak és cukornak köszönhető. Az ízesítésen kívül mindkettő fontos szerepet játszik a tészta színének kialakításában.

Térfogatnövelő szerek

Nagyon ritkán, de találkozhatunk olyan receptúrával, ahol a készítés során használnak térfogatnövelő szereként sütőport. Ezek a szokásosnál jobban megnövelik a tészta térfogatát. Számolnunk kell azzal, hogy az így készített tészta szerkezete az átlagosnál törekenyebb lesz. Olyankor szoktak ilyen recepteket használni, mikor kevesebb tojást kívánnak felhasználni a gyártás során, így olcsóbban tudják az adott tésztát előállítani.

A FORRÁZOTT TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

A forrázott tészta készítésekor is az első lépés az előkészítés. Elő kell készítenünk az alap és járulékos anyagokat, valamint az elkészítéshez szükséges eszközöket, gépeket és hőközlő berendezéseket.

Alapanyagok előkészítése

Az alapanyagok előkészítése a kiméréssel kezdődik, majd a már korábban megismert előkészítő műveletekkel folytatódik (szitálás, tojás feltörése, minőségének ellenőrzése, stb.)

A forrázott tészta készítéséhez szükséges eszközök

- a folyadék kiméréshez mérőedény
- egynyeles forraló (fandli)
- főzőkanál vagy fakanál
- keverőtál
- habverő vagy erősebb szálú krémkeverő
- nyomózsák idomcsővel
- habkártya és
- sütőlemez

A felsorolt eszközök előkészítésekor győződjünk meg arról, hogy munkavégzéshez szükséges állapotban vannak-e (megfelelő-e az épségük és a tisztaságuk).

Tésztakészítés

Anyaghányad I.:

Liszt 1000 g

Víz 1000 ml

Vaj 1000 g

Tojás 1750–2000 g (35–40 db)

Só 20 g

Cukor 20 g

Anyaghányad II.:

Tej 250 ml

Vaj 115 g

Liszt 140 g

FORRÁZOTT ÉS HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE.

Tojás 250 g

Cukor 30 g

Só 20 g

A folyadékot a sóval, a cukorral és a zsiradékkal forráspontig hevítjük, majd beleöntjük a lisztet és folyamatos keverés mellett lereszteljük.



2. ábra. A forrázott tészta resztelése

A tűzről levéve kissé hűlni hagyjuk és egyenként belekeverjük a tojásokat. Ügyeljünk arra, hogy a beletett tojást jól dolgozzuk el a tésztába és csak azután adjuk hozzá a következőt. Az így elkészített tésztát idomcsővel (lehet sima vagy csillagcső) ellátott nyomózsákba szedjük és sütőlemezre nyomjuk. Az alakítás attól függ, hogy milyen termékhez készítjük a tésztafánkokat. Például képviselőfánkhhoz félgömb, eclair fánkhhoz hosszúkás alakúra formázzuk a tésztát. Sütés előtt a tésztát vízzel bepermetezzük és előmelegített sütőben (210°C, majd ha a tészta kérge megszilárdult, 180°C-on) két ütemben megsütjük.

A FORRÁZOTT TÉSZTA KÉSZÍTÉSEKOR ELŐFORDULÓ TÉSZTAHIBÁK

Hasonlóan a többi tésztához, itt is előfordulhatnak a tésztakészítés során különböző tésztahibák, melyeket a gyártás során megpróbálhatunk korrigálni. Lehetséges problémák és azok kijavítása.

Hiba leírása	A hiba lehetséges oka vagy okai	A hiba kijavításának módja
A tészta túl lágy (folyós) vagy ikrás	- Túl sok tojást tettünk a tésztába - Hibáztunk a kimérésnél	Készítsünk újból resztelt tésztaalapot és adjuk a lágy tésztához.
A tészta nagyon kemény, nehezen alakítható	Túl kevés tojást tettünk a tésztába	Adagoljunk még hozzá tojást.
Sütéskor nem jött fel tésztánk	- Nem volt megfelelő a resztelés - Nem volt elég meleg a sütő	-----

Sütés után a tésztafánk összeesik	- Nem két ütemben sütöttük a tésztát - Túl korán vettük ki a sütőből	-----
-----------------------------------	---	-------

A GYÚRT ÉS KEVERT ÉLESZTÓS TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSÉHEZ HASZNÁLHATÓ GÉPEK, BERENDEZÉSEK ÉS AZOK ELŐKÉSZÍTŐ MŰVELETI ÉS MUNKAVÉDELMI ELŐÍRÁSOK

A tésztakészítéskor az alap- és járulékos anyagok előkészítésén kívül fontos feladat az eszközök és gépek előkészítése. A jól előkészített eszközök és gépek nagyban megkönnyítik a munkánkat. Az egyik legfontosabb feladat a **sütő** hőmérsékletének és páratartalmának beállítása. Nagyobb mennyiségű tészta készítésekor használjunk **keverőgépet** a megfelelő keverőrész (habverő vagy krémkeverő) kiválasztásával.



3. ábra. A forrázott tészta bekeverése2

A gépek, eszközök használatakor mindig tartsuk be a munkavédelmi előírásokat:

A munkavégzéshez biztosított eszköz, gép jó munkavégzéshez szükséges állapotáról a használat előtt meg kell győződni

A biztosított védőfelszerelést vagy használni kell és elvárható módon tisztán kell tartani

A munkaterületen rendet kell tartani

Tilos olyan ruházatot és egyéb kiegészítőt viselni, mely a munkavégzést veszélyezteti

FORRÁZOTT ÉS HENGERELT TÉSztÁK KÉSZÍTÉSE.

A munkavégzés alatt bekövetkezett üzemzavart, egyéb különös eseményt jelenteni kell

Munkabaleset esetén a munkavédelmi oktatáskor megtanult teendőket kell végrehajtani, a megszerzett ismereteket időszakosan fel kell frissíteni

A teheremelés szabályait mindig be kell tartani

A forgó képekre vonatkozó előírásokat be kell tartani

A FORRÁZOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÍTHETŐ SÜTEMÉNYEK

Képviselőfánk

Ennek a közkedvelt süteménynek két változata is kapható a cukrászdákban. Mindkettőnek a töltékanyaga a sárgakrém, de az egyik variáció készítésekor ezt még tejszínhabbal is megkoronázzák.



4. ábra. Képviselőfánk³

A díszítése is különböző lehet. Az egyszerű díszítéskor a tetejét meghintik porcukorral. A kissé bonyolultabb, de annál finomabb és látványosabb megoldásnál, a töltés előtt a fánkok tetejét belemártják doboscukorba, majd szeletelt pörkölt mandulába. Ha a cukor megdermedt, akkor vágják csak le a tetejét.

3 Forrás: <http://gyongycukraszda.hu/?com=products&option=1&page=2>

Eclair fánk (Ekler)

A forrázott tésztát hosszúkás (babapiskóta) alakúra formázzuk nyomózsák segítségével. A sütést követően, tetejét – a töltéknek megfelelő színű- fondánnal bevonjuk. Az eredeti készítési mód szerint a fánkokat oldalról töltjük meg az előkészített ízesített tejszínhabkrémmel vagy a főzött alapú krémmel.



5. ábra. Eclair fánk4

Sós krémmel töltött fánkocskák

Mini tésztafánkokat sós teasütemények készítéséhez tudjuk kiválóan alkalmazni. Tölthetjük sajtkrémmel, tonhalkrémmel, roquefort krémmel vagy egyéb más töltelékkel. Díszítésük igen változatos lehet. A legegyszerűbb díszítés, a mikor a sajtkrémmel megtöltött kis fánkocskákat behempergetjük a lereszelt sajtba. Drágább készítményeknél darabonként díszítjük pici sajttekerccsel, kolbász vagy szalámi tölcsérrel, olívbogyóval, vagy más egyéb hidegkonyhai alapanyaggal.

*Külföldön kedvelt sütemények forrázott tésztából**Parizsi koszorú (Paris brest)*

A francia cukrászok ezzel a biciklikerek formájú süteménnyel állítanak emléket a Paris-Brest-Paris kerékpárversenynek. Készítésekor a forrázott tésztát kör alakban nyomjuk a sütőlemezre. Ügyeljünk arra, hogy a belső üres rész elég nagy legyen, így sütés után is lyukas marad a közepe.

4 Forrás: <http://www.faqs.org/photo-dict/phrase/5574/eclair.html>



6. ábra. Paris Brest⁵

Tetejét tojással megkenjük és szeletelt mandulával megszórjuk. Sütés után tetejét levágjuk és kávékrémmel, mogyoró vagy mandula pralinével ízesített tejszínhabkrémmel megtöltjük. Tetejét ráhelyezzük és porcukorral meghintjük.

Saint Honoré torta

Ennek a tortának többféle elkészítése is ismeretes. Egy dolog azonban mindegyikben megegyezik. A díszítéshez kicsi, karamellbe mártott, töltött tészta fánkocskákat használnak. Ízesítése leggyakrabban vaníliás, de szokták gyümölcsös ízben is készíteni.



7. ábra. St. Honoré torta⁶

5 Forrás: <http://frankrijk.blog.nl/achtergrondinformatie/2009/01/02/streekproducten-uit-de-regio-ile-de-france-parijs>

Croque en bouche (ejtsd: krok an bus)

A Croque en bouche egy nagyon különleges és elegáns desszert, amit jeles alkalmakkor szoktak elkészíteni. Franciaországból származik ez a tortakülönlegesség, és ott többféle elkészítési módjával is találkozhatunk. Az egyik változathoz mini forrázott tésztafánkok szükségesek, amit tetszőleges ízesítésű krémmel, vékonycsöves nyomózsákból óvatosan megtöltenek. Az így előkészített fánkokat egy kúpforma köré egymásra építik úgy, hogy minden fánkocskát belemártanak doboscukorba és rögtön egymásra illesztik. Amikor elkészült kb. a fele az építménynek, óvatosan kiveszik a formát. A közepét megtöltik cukrozott tejszínhabbal és tovább építik a desszertet. Egészen addig folytatják a fánkok egymásra halmozását, míg teljesen kúpalakú lesz a sütemény. Külsőjére az alkalomhoz illő díszítéseket tesznek. Ennek a desszertnek az elkészítése igen nagy szakértelmet kíván, így ne keseredjünk el ha elsőre nem sikerül olyan szépen. A különleges torták című munkafüzetben megismerkedhet egy másik elkészítési móddal is.

Choux caramel (karamell fánkocská)

Az apró, gömbölyű fánkocskákat vaníliakrémmel megtöltik, majd forró olvasztott cukorba mártják és a cukros felével lefelé teszik szilpát lapra. Így a cukor egyenes rétegben fog megdermedni. Általában állófogadásokra készítenek ilyen süteményt, akkora méretben, hogy kényelmesen beférjen az ember szájába, anélkül, hogy ketté kelljen harapnia.



8. ábra. Choux caramel

Profiterol

FORRÁZOTT ÉS HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE.

Az Olaszországból származó desszertkülönlegesség elkészítéséhez szintén kisméretű fánkocskákra van szükség, melyet főzött alapú tejszínes vanília és csokoládékrémmel töltenek meg. A csokoládés töltetű fánkokat a fehér krémmel vonják be kívülről, a vaníliásat pedig a csokoládéssal.

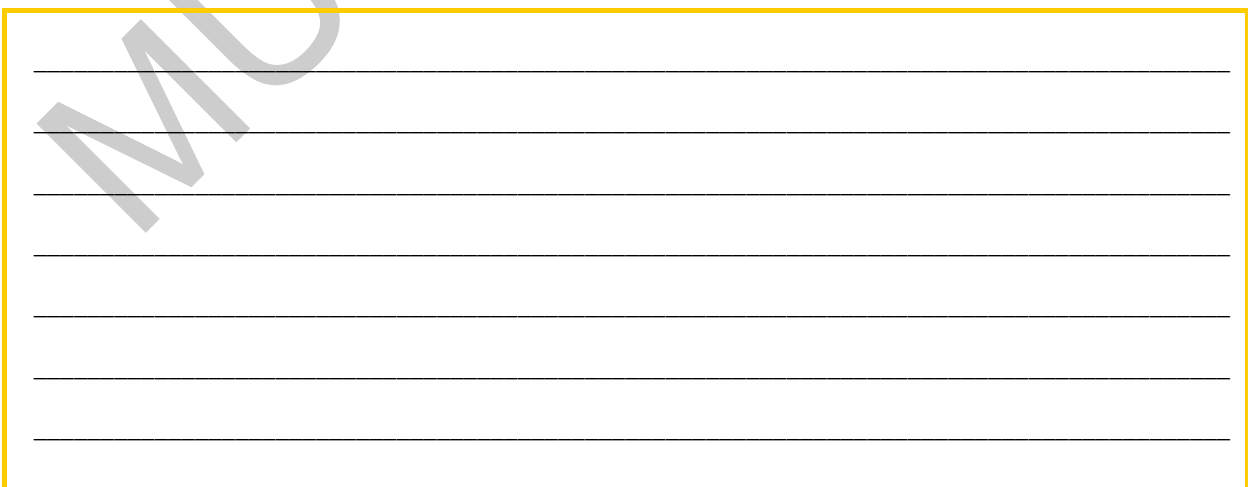
TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyűjtse össze, hogy gyakorlati munkahelyén milyen készítményekhez használnak forrázott tésztát.



2. Nézze meg az alábbi rövid videofilmet és jegyezze fel, hogy mit csinálnak másképpen, mint a gyakorlati munkahelyén!

Ha angolul tanul: <http://www.videojug.com/film/how-to-make-pate-a-choux>



FORRÁZOTT ÉS HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE.

4. Végezzen kutatómunkát! Látogasson el több cukrászdába és gyűjtsön olyan süteményekről minél több információt, melyet a munkafüzet nem említett és készítéséhez forrázott tésztát használnak.



5. Gyűjtsön képeket az internetről, olyan süteményekről, melyek forrázott tésztából készülnek. Az összegyűjtött képeket nyomtassa ki és ragassza a megoldás helyére!

MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Milyen folyadékot használhatunk a forrázott tészta készítése során?

2. Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

A forrázott tészta alapanyagainak megnevezése	120 db képviselőfánkhoz szükséges mennyiség	450 db képviselőfánkhoz szükséges mennyiség
Liszt	1720 g	
vaj	1720 g	
Víz	1720 g	
Tojás	3096 g	
Cukor	35 g	
só	35 g	
Bruttó súly összesen:		8.326 g
Gyártási veszteség 20 %		
Nettó súly összesen:		

3. Írja le mi lehetett az oka annak, ha a sütőből kivett tésztafánkok összeestek.

4. Ön egy cukrászdában dolgozik és egy vendég a cukrászda honlapján afelől érdeklődik, hogy tudnak-e lisztérzékeny embernek képviselőfánkot készíteni? Válaszoljon néhány mondatban a vendégnek!

5. Milyen eszközökre van szüksége a forrázott tészta elkészítéséhez?

6. Nagyobb mennyiségben kell forrázott tésztát készítenie. A készítéskor keverőgépet is kell használnia. Mit jelent a forgó gépekre vonatkozó munkavédelmi szabály? Ismertesse röviden ennek tartalmát!

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1.

A forrázott tészta készítéséhez használhatunk vizet vagy tejet.

2.

A forrázott tészta alapanyagainak megnevezése	120 db képviselőfánkhoz szükséges mennyiség	450 db képviselőfánkhoz szükséges mennyiség
Liszt	1720 g	6450 g
vaj	1720 g	6450 g
Víz	1720 g	6450 g
Tojás	3096 g	11.610 g
Cukor	35 g	131 g
só	35 g	131 g
Bruttó súly összesen:	8.326 g	31.222 g
Gyártási veszteség 20 %	1.665 g	6.244 g
Nettó súly összesen:	6.661 g	24.978 g

3.

1. Nem két ütemben lett sütvé a tészta.
2. Túl korán lett kivéve a sütőből a tésztafánk.

4.

Tisztelt Érdeklődő!

Cukrászdánkban külön kérésre vállalunk gluténmentes liszt felhasználásával készült képviselőfánk elkészítését.. A töltelékét krépporral készítjük, ami nem más, mint színezett és ízesített kukoricakeményítő, így lisztérzékenyek is fogyaszthatják. Kérem, keresse meg az üzletvezetőt és ő az árak tekintetében is tud segíteni önnek. Üdvözlettel X.Y.

5.

A folyadék kimérésez mérőedény, egynyeles forraló (fandli), főzőkanál vagy fakanál, keverőtál, habverő vagy erősebb szálú krémkeverő, nyomózsák idomcsővel, habkártya és sütőlemez.

6.

- 1, A forgó gépek használatakor mindig győződjünk meg arról, hogy a védőrács működőképes.
- 2, A mozgó gépbe nem nyúlunk bele.
- 3, Győződjünk meg arról, hogy a keverőkar megfelelően van-e rögzítve.
- 4, Győződjünk meg arról, hogy a gépbe idegen anyag, pl. ruhadarab nem lóg bele.
- 5, Az elindítás előtt még üres állapotban győződjünk meg a vészleállító megfelelő működőképességéről.

A HENGERELT TÉSztÁK KÉSZÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A hengerelt tészták készítéséhez hengergépet használunk, mellyel már az "Ilyen gépekkel és eszközökkel dolgozom II." című munkafüzetben már megismerkedtünk. Milyen fontos munkavédelmi szabályt tudna említeni a hengergép kezelésével kapcsolatban? Emlékszik még?



9. ábra. Hengergép

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A hengerelt tészták igazi különlegességnek vagy rendhagyónak számítanak a tészták között. Készítésükhöz egyáltalán nem használunk lisztet. A legtöbb hengerelt tészta a készítést követően rögtön fogyasztható. Eltarthatóságuk a tészták közül a leghosszabb. A legismertebb hengerelt tészta a **marcipán**. A marcipán említésekor mindig a mandulából készült hengerelt tésztára gondolunk. A többi olajos magból készült marcipán esetében mindig használjuk a jelzős szerkezetet, a könnyebb megkülönböztetés érdekében pl.: diómarcipán, kókusz marcipán, barackmag marcipán amit **percipán**nak szokás nevezni.

A marcipán története

"Egy legenda szerint, amikor 1347–1353 között a legnagyobb európai pestisjárvány zajlott és Európa lakosságának egyharmadát elpusztította, létfontosságúvá vált, hogy olyan új élelmiszereket találjanak ki, amelyek nem romlanak könnyen, és sokáig eltarthatóak. Milánóban egy Márton nevű pék próbálkozásának az eredménye az olajos magvakból gyúrt mézes pogácsa volt és innen ered a marcipán (marci–panis, panis martius) vagyis a Márton kenyere (németül Markusbrot).

Mások szerint a marcipán (marzapane, vagyis mézeskalács) olasz közvetítéssel került Európába, valószínűleg Törökországból, Iránból vagy Irakból, ahol a marcipán őse a háremhölgyek csemegéje, egy keleti fűszerekkel ízesített édességféle volt.

A világhírű lübecki marcipán legendája szerint, 1402-ben Lübeckben nagy éhínség pusztított, mert ellenséges erők kerítették be a várost, már minden élelem elfogyott. Ekkor egy mandulával megrakott görög teherszállító vitorlás futott be a lübecki kikötőbe, ahol azonban kiderült, hogy a mandulát megrendelő kereskedő tönkrement és a szállítmánynak nincs gazdája. Az ezután elérkezett mandulát egy helyi cukrász vásárolta meg. A mandulát megőrölte, összekeverte cukorral és rózsavízzel, hozzákevert tojássárgáját és ebből a masszából golyócskákat formázott és árusítani kezdte. Így indult el a világhír felé a lübecki marcipán, ahol a leghíresebb a kétszáz éves Niederegger–cukrászda. A lübecki marcipán nem sült vagy pirított marcipán. Általában cipó alakba formálva, csokoládéval bevonva készül. Az ismertebb lübecki marcipánnak nagy vetélytársa a königsbergi marcipán. A königsbergi marcipánt enyhén pörkölik, hogy a mandulában lévő fehérje gyorsabban felbomoljon, ezáltal a massa egységesebb állagú lesz. A königsbergi marcipánt többnyire szív alakúra formálják, nagy lángon hirtelen hevítik, amelytől kissé megbarnul.

Egy olasz eredetet bizonygató legenda szerint Velence védőszentjének, Szent Márknak a nevéből származik a marcipán elnevezés. Eszerint az 1400-as években egy Badrut nevű velencei cukrászmester Mária nevű leánykája, az apja műhelyében játszadoxva a mézbe tört mandulát kevert, majd az így keletkezett gyurmát forró tepsiben kiszáritotta. Apja megkóstolta a játékból készített édességet, és olyan jóízűnek találta, és ebből kezdte készíteni a Velencében közkedvelt szentelt gyertyákat, cirádákkal ékesítve. A legenda szerint első ízben a Szent Márk székesegyház előtti téren, a város védőszentjének ünnepén árusította a mandulából és mézből készült finomságot, ezért lett Szent Márkról elnevezve: Marci panis azaz Szent Márk kenyere. A szinte szobrászművészi igényességgel elkészített marcipángyertyákat a templomokban osztogatták a hívőknek, hogy megóvják őket a rossztól. Az ördögűző édességből az Aragóniai Beatrix kíséretében Magyarországra települő talján szakácsok Mátyás király házassága után az első újévi ünnepi ebéden, a 8. fogást mandulatejéből és cukorból készítették, ami fehér és barna kockás marcipán sakktábla volt.

*Magyar nyelven Bornemissza Anna 1680-ból származó szakácskönyvében található adat a marcipán készítéséről."*⁷

A HENGERLT TÉSZTÁK ALAPANYAGAI

Olajos magvak és olajban gazdag gyümölcsök

A hengerelt tésztákhoz leggyakrabban olajos magként mandulát, mogyorót, diót, kókuszt és a sárgabarack belső fehér magját használják.



10. ábra. Olajos magvak

A feldolgozáshoz szükséges előkészítő műveletek (melyeket már megismertünk egy korábbi munkafüzetből) lehetnek: tisztítás, hántolás, pörkölés, őrlés.

Cukor

A cukrot felhasználhatjuk porcukor, finomított kristálycukor, cukorszörp vagy fondán formájában adhatjuk a tésztához.

A HENGERELT TÉSZTÁK JÁRULÉKOS ANYAGAI

A hengerelt tésztákhoz az alapanyagokon kívül használhatunk különböző járulékos anyagokat. Az íz fokozására citromhéjat, alkohol tartalmú italokat vagy aromákat adhatunk a tésztához. A hosszabb minőségmegőrzési időt tartósítószerrel érhetjük el (pl. nátriumbenzoát). Ezekon kívül használunk még vizet, tojásfehérjét vagy egyéb növényi zsírokat, olajakat.

⁷Forrás: http://hu.wikipedia.org/wiki/Marcip%C3%A1n#A_marcip.C3.A1n_legend.C3.A1i

A HENGERELT TÉSZTÁK CSOPORTOSÍTÁSA

Járulékos anyag és felhasználása szerint

A két alapanyagon kívül felhasználhatunk a készítéshez vizet, tojásfehérjét vagy növényi zsiradékot. Vizet az **étkezési marcipán** készítésekor használunk. Ha hengerléskor túl száraz a massa, akkor vízzel bepermetezzük. Az így készített marcipán a hengerlés után közvetlenül fogyasztható. A tojásfehérjével készített hengerelt tésztákat **sütőmarcipánnak** nevezzük. Elnevezése abból adódik, hogy a készítés után csak hőkezelés (sütés) után válnak fogyaszthatóvá. Azokat a hengerelt tésztákat, melyekhez a készítés (hengerelés) során plusz zsiradékot adunk, nugátoknak nevezzük. A mogyoróból vagy mandulából készült nugátokat **pralinénak** nevezzük.

Alapanyag fajtája és aránya szerint

Mint már az alapanyagoknál is láthattuk többféle olajos magból is készülhetnek a hengerelt tészták. A nugátokat, a sütőmarcipánokat és az étkezési marcipánokat is készíthetjük félszeres, egyszeres, kétszeres vagy háromszoros cukortartalommal. Ez azt jelenti, hogy 1000 g olajos maghoz mennyi cukrot használunk fel (pl. a kétszeres marcipán esetében 1000 g mandulához 2000 g cukrot teszünk). Így amikor a hengerelt tésztákról beszélünk, akkor adunk pontos információt, ha megnevezzük az olajos mag fajtáját, a cukortartalmat és a hengerelt tészta típusát (pl. kétszeres diómarcipán, vagy kétszeres mandulapraliné, stb.)

A HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE

Étkezési marcipánok

Az étkezési marcipánokat készíthetjük **hideg úton** vagy **meleg úton**. A hideg úton készített marcipánok esetében az olajos magvakat megőröljük, összekeverjük a cukorral, ha szükséges nedvesítjük és folyamatosan szűkülő hengerpárok között hengergép (valcni) segítségével háromszor lehengereljük.

A hengergépet soha ne használjuk etetőgarat és védőrács nélkül!

A forgó hengerek közé soha ne nyúljunk be semmilyen eszközzel vagy kézzel!



11. ábra. Pistácia, mogyoró és mandula marcipánok⁸

A meleg úton készített marcipánokhoz cukorszörpöt főzünk, melyet 115°C-ra sűrítünk be. (A fondán készítésekor – Így kell a cukrot "idomítani" I. című munkafüzetben – már megismerhettünk az elkészítésével.) A megőrölt olajos magvakat elkeverjük a cukorszörppel és márványasztalra kiöntve hűlni hagyjuk. A kihűlt masszát a megismert módon háromszor hengereljük le. Ezekén kívül lehet készíteni tartós étkezési marcipánt, melynek elkészítése abban különbözik a meleg úton készített marcipán készítésétől, hogy az összes alapanyagot főzik fel vákuumüstben, és állományjavító anyagot és tartósítószer adnak hozzá. A kihűlt masszát a szokásos módon hengerlik. A hőkezelés hatására az anyag majdnem teljesen csíramentes, így akár 1 évig is eltartható. Az állományjavítónak köszönhetően pedig ezen időtartam alatt nem szárad ki.

Sütőmarcipánok

A sütőmarcipánok készítésekor a receptúrában előírt tojásfehérje 1/3-ad részével hengereljük le a marcipánt. A maradék fehérjét ezután keverjük a masszába. Az így elkészített sütőmarcipánt a kívánt alakra formázzuk, – rendszerint nyomózsák segítségével – és előmelegített sütőben 160– 180°C-on megsütjük. A sütőmarcipánok rendszerint egyszeres cukortartalommal készülnek, a kétszeres cukorral készített sütőmarcipánt **makronnak**, a háromszoros cukorral készített sütőmarcipánt, **francia makronnak** nevezzük.

Nugátok

⁸ Forrás: <http://www.lubeca-marzipan.de>

A nugátokat a marcipánokhoz hasonlóan készíthetjük hideg vagy meleg úton. A hideg úton készült nugátokhoz az olajos magvakat megpörköljük, összekeverjük a cukorral és többször lehengerejük. Hengerlés közben a receptúrában szereplő zsiradék 1/3-ad részét hozzáadjuk.



12. ábra. Nugátok⁹

A jobb minőségű termékeknel kakaóvaját használunk, gyengébb minőségű termékeknel keményzsírt, pálmazsírt vagy kókuszszírt adunk hozzá. A hengerlés után hozzákeverjük a megmaradt zsiradékot is. A meleg eljárás során a megpörkölt olajos magból grillázst készítünk. Ha megdermedt összetörjük és a megismert módon lehengerejük. Ennél az eljárásnál is a zsiradék 2/3-ad részét utólag adjuk a masszához.

A HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE SORÁN ELŐFORDULÓ TÉSZTAHIBÁK

Gyakran előfordul, hogy a tészta hengerlés közben kizsírosodik. Ennek több oka is lehetséges:

- A hengerlések között nem pihentettük a tésztát és gépet. Ilyenkor a nagy súrlódási hő következtében felmelegszik a massa és a zsiradék kiolvad belőle.
- A meleg úton készült tésztát nem hűtöttük ki.

Az étkezési és a sütőmarcipánok készítése során előfordulhat, hogy túl lágy lesz a massa. Ez attól lehetséges, hogy túl sok vizet vagy tojásfehérjét adtunk a tésztához.

⁹ Forrás: <http://www.lubeca-marzipan.de/>

FORRÁZOTT ÉS HENGERELT TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE.

2. Olvassa el a Cukrászati ismeretek c. tankönyvben (dr. Dunszt Károly–Gyenge Csaba : Cukrászati ismeretek. Képzőművészeti Kiadó Budapest, 2009) a mandulás kifli készítésének menetét. A leírt információk alapján egyik csoporttársával készítsék el közösen. A készítés során tapasztalatit, kérdéseit írja le. Ha megoldható készítsen fotót a termékről és azt ragassza be a munkafüzetbe!

Mandulás kifli képe:

3. Szervezzék üzemlátogatást, olyan üzembe, ahol a hengerelt tésztákat nagyüzemben készítik. (Pl. Szamos marcipán, Bakos marcipán) Az üzemlátogatásról készítsen beszámolót!

4. Soroljon fel legalább 6 olajos magot és/ vagy olajban gazdag gyümölcsöt, melyekből hengerelt tésztát tudunk készíteni!

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

5. Mi lehet annak az oka, ha a sütőmarcipán túl lágy lett a készítés során?

6. Olvassa el az alábbi szöveget és keresse meg a hibákat! A hibás részeket javítsa ki!

A nugátokat a marcipánokhoz hasonlóan készíthetjük hideg vagy meleg úton. A hideg úton készült nugátokhoz az olajos magvakat pörkölés nélkül, összekeverjük a cukorral és többször lehengereljük. Hengerlés közben a receptúrában szereplő zsiradék 2/3-ad részét hozzáadjuk. A jobb minőségű termékeknél pálmazsírt használunk, gyengébb minőségű termékeknél keményzsírt, kakaóvaját vagy kókuszzsírt adunk hozzá. A hengerlés után hozzákeverjük a megmaradt zsiradékot is. A meleg eljárás során a megpörkölt olajos magból grillázst készítünk. Ha megdermedt összetörjük és a megismert módon lehengereljük. Ennél az eljárásnál is a zsiradék 1/3-ad részét utólag adjuk a masszához.

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

A hideg úton készített marcipánok esetében az olajos magvakat megőröljük, összekeverjük a cukorral, ha szükséges nedvesítjük és folyamatosan szűkülő hengerpárok között hengergép segítségével háromszor lehengereljük.

A marcipán össz. súlya= $13,5 \times 3 = 40,5$ kg

2. Feladat!

- A barackmag belsejéből készült marcipánt,percipánnak..... nevezzük.
- A kétszeres cukorral készített sütőmarcipántmakronnak.....nevezzük.
- A háromszoros cukorral készített sütőmarcipánt.....francia makron.....nevezzük.
- A mogyoróból, vagy mandulából készült nugátokat.....pralinének .nevezzük.

3. Feladat

1. Kakaóvaj
2. Keményzsír
3. Pálmazsír
4. Kókuszszír

4. Feladat

1. Mandula
2. Dió
3. Kókuszreszelék
4. Pisztácia
5. Barackmag belső magja
6. Mogyoró

5. Feladat

Ez attól lehetséges, hogy túl sok tojásfehérjét adtunk a tésztához.

6. Feladat

A nugátokat a marcipánokhoz hasonlóan készíthetjük hideg vagy meleg úton. A hideg úton készült nugátokhoz az olajos magvakat **pörkölés** nélkül, összekeverjük a cukorral és többször lehengereljük. Hengerlés közben a receptúrában szereplő zsiradék $\frac{2}{3}$ -ad részét hozzáadjuk. A jobb minőségű termékeknel **pálmazsír**t használunk, gyengébb minőségű termékeknel keményzsírt, **kakaóvaj**at vagy kókuszzsírt adunk hozzá. A hengerlés után hozzákeverjük a megmaradt zsiradékot is. A meleg eljárás során a megpörkölt olajos magból grillázst készítünk. Ha megdermedt összetörjük és a megismert módon lehengereljük. Ennél az eljárásnál is a zsiradék $\frac{1}{3}$ -ad részét utólag adjuk a masszához.

Helyesen:

A nugátokat a marcipánokhoz hasonlóan készíthetjük hideg vagy meleg úton. A hideg úton készült nugátokhoz az olajos magvakat megpörköljük, összekeverjük a cukorral és többször lehengereljük. Hengerlés közben a receptúrában szereplő zsiradék $\frac{1}{3}$ -ad részét hozzáadjuk. A jobb minőségű termékeknel kakaóvaj

MUNKKAMENY

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

Földes–Ravasz: Cukrászat. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1979

Wikipedia.hu

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 018–as 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:

32 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