



Sziklainé Farkas Bernadett

## Mivel tudom megtölteni a süteményeket? II. – töltelékek–



A követelménymodul megnevezése:  
**Cukrászati termékkészítés**

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-026-30



## MIVEL TUDOM MEGTÖLTENI A SÜTEMÉNYEKET? II. GYÜMÖLCSÖS-, OLAJOS MAGVAKBÓL KÉSZÜLT-, TARÓSTÖLTÉLEK, ÉS A VAJKRÉMEK KÉSZÍTÉSE

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A kikészített sütemények legtöbbje töltött termék. Fontosak a töltelékek, hiszen olyan cukrászati félkész termékek, melyek növelik az élvezeti értékét, és a táplálkozás-élettani hatását a süteményeinknek. A töltelék "eldöntik", hogy milyen jellegű lesz az adott sütemény. Azonos tészta típusból más-más töltelékkel, és különböző formázással, alakítással széles választékot állíthatunk elő. A töltelékeket nemcsak az alap ízek szerint csoportosíthatjuk (édes és sós töltelékek). A felhasznált alapanyagok szerint, vagy az elkészítés módját figyelembe véve is csoportosíthatóak a töltelékek. A következő néhány oldalon az édes töltelékek hét csoportja közül négy csoportot (gyümölcsös töltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, vajkrémek) részletezünk. A négy töltelékcsoporthoz fajtáival, és azok készítésével ismerkedhet meg minden kedves olvasó.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### VÉDELEM

Mielőtt a részletezésre térnénk, elengedhetetlen, hogy ne érintsük a készítés során betartandó szabályokat!

Védjük magunkat, és a környezetünkben dolgozó munkatársak testi épségét. Más-más veszélytől, de óvjuk, védjük a műhely berendezéseit, eszközeit, gépeit, az élelmi anyagokat, az elkészült termékeket. Mindezek közvetve, vagy közvetlenül anyagi védelmet is biztosítanak.

Munkavédelmi szempontból a legfontosabb az egészséges, és biztonságos munkavégzés szabályait betartani! Minden dolgozónak a munka-, tűz-, és balesetvédelmi oktatáson részt kell venni! A balesetek megelőzése, illetve ennek megvalósulása az alapvető célja a munkavédelemnek.

A munkánk hatékonyságának növelése, és könnyítése miatt elektromos berendezésekkel, gépekkel dolgozunk. A gépek, és berendezések ellenőrzése segíti a munkavállalót a saját egészségének, biztonságának megőrzésében. Elméleti, és gyakorlati ismervek szükségesek, fontos minden szabály, utasítás, információ. Ezek megléte nélkül önállóan nem foglalkoztatható senki.

Csak olyan elektromos készüléket használjunk, melynek működéséről, részeiről, összeillesztéséről ki lettünk oktatva. Egyéb esetben kérjünk segítséget. A forgó-mozgó gépek, alkatrészek különös veszélyt jelentenek. Ilyen gépekkel, csak védőeszköz használata mellett dolgozzunk (etetőtölcsér, tömőfa, védőrács stb.).

Védőeszközök használata mellett dolgozzunk a forró anyagokkal, és eszközökkel is! Számoljunk az esetlegesen kifröccsenő forró folyadékokkal, és ne feledkezzünk meg az átforrósodott felületekről (munkaasztal) sem!

Sérült, vagy hibás munkaeszkővel ne folytassunk munkavégzést. A szűrő, és vágó eszközöket rendeltetésszerűen használjuk. Gondoskodjunk a tisztántartásról is, de természetesen elektromos készülékek esetén csak az áramtalanítást követően végezzük el a takarítást. Tartsuk be a teheremelés szabályait is, különösen a forró anyagoknál pl.: fondán!

Bármilyen élelmi anyaggal is dolgozunk, győződjünk meg annak megfelelő minőségéről. Nem elég a csomagoláson feltüntetett fogyaszthatósági idő ellenőrzése, hiszen a nem megfelelő szállítási, és tárolási körülmények következtében is végbemehet a minőségromlás. Az érzékszervi vizsgálat is nélkülözhetetlen ahhoz, hogy megfelelő készítményeket állítsunk elő. A nem megfelelő minőségű élelmi anyagokat azonnal el kell különíteni, és a selejtezésig, megsemmisítésig elkülönítve is kell tárolni!



1. ábra. Sütőkesztyűk<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Sütőkesztyűk Forrás: <http://shop.mikrongrowing.hu> (2010.08.05.)

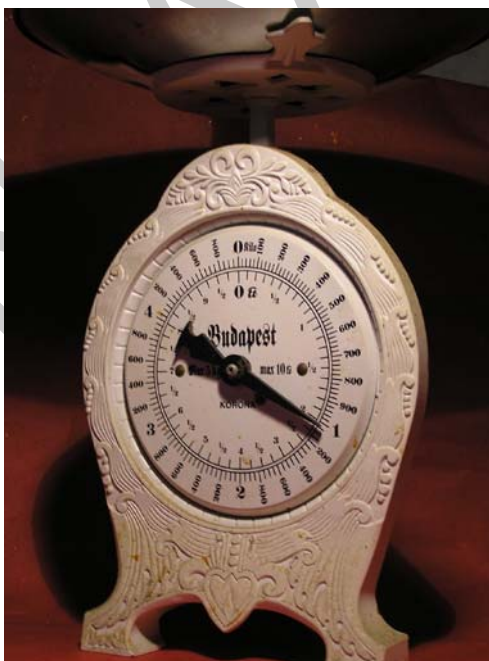
## ELŐKÉSZÍTÉS

Minden gyártástechnológiai eljárás más-más előkészítést igényel. A tiszta, higiénikus, hatékony munkavégzéshez megszerezni kell munkafázisainkat. El kell végeznünk a szükséges előkészítő műveleteket. Csak ilyen logikus munkakultúrával lehet megfelelő a munkavégzésünk.

A készítés során használatos eszközöket elő (oda) kell készíteni, és a gépeket is alkalmas állapotba kell hozni a további munkavégzésre (megfelelő hőmérséklet, páratartalom beállítása, aktuálisan használt gépek részeinek illesztése stb.). Az előkészítő műveletek az alap-, és járulékos anyagoknál eltérőek, specifikusak. Az egyes élelmi anyagok előkészítését, már részletesen megismerhettük korábbi tanulmányaink során.

## Mérés, becslés

A cukrászatban az esetek döntő többségében pontosan megadott receptúrákkal dolgozunk. Ezek a receptek kipróbáltak, beváltak, és sokszor tradíciókhoz is köthetőek. Fontos a pontos, precíz mérés. A mértékegységek, és azok átváltása elemi követelmény a mi szakmánkban. Munkánkat azonban megkönnyíti, ha meglévő, és megfelelő mennyiségérzékünkkel közelítőleg pontosan tudjuk kiválasztani a szükséges élelmi anyagokat. Az alapanyagok becslése fejlődik a gyakorlás során.



2. ábra. Mérleg

### Kóstolás

A kóstolás azért fontos, mert az általunk készített ételről érzékszerveink által egyfajta minősítést kapunk. A látvány (szín, állomány) mellett az illat, és az ízek mind-mind befolyásolnak minket. A kóstolás által ki lehet szűrni a túlzott, vagy nem a termékre jellemző ízeket. Nem megfelelő ízhatású készítményeket élvezetesebbé kell tenni, hogy a végeredmény egy harmonikus sütemény legyen. Számolni kell a töltelékhez párosuló tészta ízével is.

Jól elkevert tölteléket kóstoljunk, hiszen csak akkor tudjuk ellenőrizni az ízek egységét, harmóniáját. Mindig kanállal kóstoljunk! Soha ne nyúljunk vissza a tálba a már használt kanállal. Ne az egész mennyiség fölött kóstoljunk, hiszen az esetlegesen lehulló, szennyezett darabokat nehéz elkülöníteni a többitől!

### Cukorkészítmények

Vannak olyan édes töltelékek, melyekhez felhasználunk egy másik cukrászati félkész terméket. A cukorkészítmények az egyes töltelékfajtákhoz az alapot, más fajtákhoz az adalékanyagot adják. Mindebből következik, hogy a doboscukor, grillázs, különböző telítettségű cukoroldat, esetleg még a fondán elkészítéséről is kellő időben gondoskodni kell. A pontos gyártástechnológiáját a különböző cukorkészítményeknek egy másik munkafüzetből tökéletesen elsajátíthatjuk.



3. ábra. Cukorszirup

## 1. GYÜMÖLCSÖS TÖLTÉLÉKEK

### 1. 1. Felhasználható anyagok

A gyümölcsök kedvelt alapanyagai a töltelékeknek. Kellemes ízükön túl jelentős táplálkozás-élettani hatással rendelkeznek az emberi szervezet számára (magas vitamin, ásványi anyag, és rosttartalom). Friss, és különböző eljárásokkal **tartósított gyümölcskészítményekből** is készülnek.

A gyümölcstöltelékekhez felhasználható tartósított gyümölcsök lehetnek:

- befőttek, vagy konzervek
- fagyasztott gyümölcsök
- aszalványok
- különböző gyümölcstartalom szerint kategorizált gyümölcsíz, lekvárok, dzsemek



4. ábra. Meggyes pite

A cukrászatban leggyakrabban használt gyümölcstöltelékek az alma, körte, szilva, meggy. Felsorolt gyümölcsök mindegyike kapható frissen. Hazánkban mindegyik terem bőséggel. Nem véletlenül előbb említett gyümölcsök a legelterjedtebbek a töltelékek készítésénél. Ugyan napjainkban a szezonális nem feltétlenül befolyásolja az alapanyagok beszerzését, de a gazdaságosság annál inkább. Amikor nagy mennyiségben érik egy bizonyos gyümölcs, akkor abból jóval olcsóbban lehet vásárolni. A távolság is befolyásol sok mindent, hiszen a szállítás (más, távolabb fekvő termőterületekről) is költségekkel jár, amit a vevőre hárítanak. Ezért célszerű hazai alapanyagokból dolgozni, és, lehetőség szerint tartósítani a gyümölcsöket. Bár az élelmiszeripar nagy mennyiségben készítenek tartós gyümölcskészítményeket, így a kereskedelemről bármelyik fajta könnyen beszerezhető.

Gyümölcsötleték készítésekor a megfelelően előkészített (válogatott, mosott, tisztított, esetenként kiolvasztott, beáztatott, vagy éppen lecsöpögtetett, és darabolt) alapanyagunkhoz járulékos anyagokat keverünk.

A **cukor** hozzáadása esetleges, mivel más-más cukortartalommal bírnak a különböző fajta gyümölcsök, illetve a gyümölcskészítmények is. Általánosítva a friss, vagy fagyasztott gyümölcsök esetén 20% cukor hozzáadása szükséges, a befőttek, konzervek felhasználásakor elég a 10%. A többi tartós gyümölcskészítmény felhasználásánál nem szükséges cukor hozzáadása.

A konzerv, befőtt, mirelit, vagy friss gyümölcsök magas nedvességtartalommal rendelkeznek. A túl nedves töltelékkel nem célszerű dolgozni, mert eláztatják a tésztánkat, darabolás során folynak. Így a **nedvesség megkötésére** különböző módszereket alkalmazunk. Hidegen a daráltdió, vagy az édes morzsa hozzáadása a legáltalánosabban elterjedt adalékanyag. A kényelmi termékek egyike a léköttő, amelyet a cukorral elkeverve célszerű a többi alapanyaghoz adni, mert így elkerüljük a töltelék csomósodását. Amikor krépporral, gustinnal, vagy étkezési keményítővel történik a besűrités, akkor a töltelékünk levét fel kell főzni, és a forralás után célszerű a gyümölcsdarabokat hozzáadni.

A gyümölcsökhöz az ízesítőanyagok, **fűszerek** közül is felhasználunk néhányat. Amelyek leginkább harmonizálnak a gyümölcsökkel: fahéj, citromhéjreszelék, narancshéjreszelék, vanília, vaníliás cukor, gyömbér. Vigyázni kell a fűszerezésnél, hogy ne vigyük túlzásba, mert akkor ellentétes hatást érünk el. Elnyomják az eredeti ízeiket, nem pedig kihangsúlyozzák!

A gyümölcsötletékekből az esetek többségében piték, pítetorták, lepények, rétesek, vagy uzsonnasütemények készülnek.

### 1.2. Ajánlott anyaghányadok

#### Alma töltelék

- Alma (darabolva, reszelve, szeletelve)	2000g
- Cukor	350g
- Daráltdió	300g
- Édesmorzsa	100g
- Mazsola	200g
- Őrölt fahéj	30g
- Vaníliás cukor	40g
- Citromhéjreszelék	40g

#### Meggy töltelék (kocsonyásított)

A leszűrt meggy kivételével minden más anyagot összefőzünk. A meggyet csak a besűrités végén keverjük a töltelékhez.

- Magozott meggybefőtt	1000g
- Cukor	200g

- Befőttlé 600ml
- Krémpor 80g



5. ábra. Kocsonyásított meggytöltelék

#### Szilva töltelék

- Magozott szilva 1000g
- Porcukor 200g
- Daráltdió, vagy mandula 60g
- Krémpor 100g
- Vaníliás cukor 20g
- Fahéj 10g
- Narancs-, citromhéjreszelék 20-20g

Az élelmi anyagokat hidegen összekeverjük, és a nyers tésztába (beigli, pite, rétes stb.) töltjük. A krémpor sütés közben (hő hatására) kocsonyásítja a töltelékét.

#### Aszalt gyümölcsös töltelék

Mivel az aszalványok vízelvonással vannak tartósítva, így a megfelelő töltelék eléréséhez vizet kell adni a gyümölcsökhöz. A dió kivételével minden hozzávalót 1000ml vízbe áztatunk, majd nagyon sűrűre felfőzünk. Ezek után keverjük hozzá a durvára darabolt dióbelet. Kihűlés után használjuk béles, pite töltelékeként.

- Szárított füge 400g
- Kimagozott datolya 300g
- Aszalt sárgabarack 200g
- Mazsola 100g
- Citrom kifacsart leve 1db
- Őrölt fahéj 10g
- Őrölt gyömbér 10g



- Dióbél 300g

### Sütőtök

A sütőtök, ugyan nem gyümölcs, de töltelékként felhasználva hasonló süteményeket készíthetünk belőle, mint a gyümölcsökből. A szokásos előkészítő műveletek mellett a sütőtököt vagy puhára kell főzni, vagy vajon megpárolni, vagy meg kell sütni. A kihűlt, kivájt belsejét felkockázva, vagy püréként használjuk fel. Társíthatjuk például a máktöltelékkel, de önállóan is kiváló alapja lehet tejszíneknek, pitének, rétesnek.

- Sütőtök 2000g
- Méz 150g
- Őrölt fahéj vagy gyömbér 20g
- Vaníliarúd 0,5db

## 2. OLAJOS MAGVAKBÓL ÉS OLAJBAN GAZDAG GYÜMÖLCSÖKBŐL KÉSZÜLT TÖLTÉLÉKEK

### 2.1. Alapanyagai

- Dió
- Mák
- Mandula
- Mogoró
- Gesztenye
- Kókusz
- Kakaó

Fent említett olajos magvak, és olajban gazdag gyümölcsök a magas zsiradéktartalmuk miatt kapták elnevezésüket. Táplálkozás-élettani szempontból rendkívül hasznosak, tartalmaznak zsírban oldódó vitaminokat, és az ásványi anyagok közül is néhányat (pl.: kalcium, cink, szelén). Magas zsiradéktartalmuk miatt, és a helytelen tárolási körülmények következtében könnyen avasodnak. Másik minőségromtó tényezők az állati kártevők (rágcsálók, molyok) lehetnek. Éppen ezért rendkívül fontos a helyes tárolási körülmények biztosítása!

A száraztermésű gyümölcsök közismert töltelékei, járulékos anyagai a cukrászati termékeknek. Előkészítésüket már jól ismerjük, a belőlük készíthető töltelékek ismertetése következik.



6. ábra. Mákos kalács

## 2. 2. Fajtái

A legismertebb olajos mag, melyből a cukrászat tölteléket készít a **dió**. Általában darált formában történik a felhasználása. Darálás előtt fontos a gondos válogatás, és az érzékszervi vizsgálat, mert nem csak az esetleges szennyeződést, de az avasodott részeket is el kell távolítani!

### Száraz diótöltelék

A darált diót az összes járulékos anyaggal összekeverjük. Felhasználhatjuk pl.: az aranygaluska, diós csiga, diós kalács töltőanyagaként.

Ajánlott anyaghányad:

- Dió 500g
- Porcukor 300g
- Vaníliás cukor 10g
- Citromhéjreszelék 10g
- Őrölt fahéj 5g

### Forrázott diótöltelék

A cukorból, citromhéjreszelékből, narancshéjreszelékből és a vízből szálpróbaig sűrített cukorszirupot főzünk (105–115°C). Ezzel az oldattal forrázzuk le a darált dió, mazsola, és fahéj keverékét. Felhasználható pl.: pozsonyi kifli, bejgli, flódní, dán kifli, svájci kifli töltelékeként.



7. ábra. Diótöltelék forrúzása

Ajánlott anyaghányad:

- Dió 500g
- Kristálycukor 350g
- Víz 150ml
- Citromhéjreszelék 10g
- Narancshéjreszelék 10g
- Őrölt fahéj 5g
- Mazsola 100g



8. ábra. Forrúzott diótöltelék

**Habos diótöltelék**

Vízből és cukorból – tojásfehérjénként 50g cukorral számolva – cukorfőzetet készítünk, melyet hólyagpróbaig (flugpróba, hurokpróba) sűrítünk. Ezt a sűrűségű, és hőmérsékletű (116–120°C) szirupot a felvert tojásfehérjehabhoz csorgatjuk. A darált diót, őrölt fahéjat, és a citromhéjreszeléket a fehérjehabhoz keverjük. Nyomózsákból formázva Búrkifli töltelékeként használjuk.

Ajánlott anyaghányad:

- Kristálycukor 350g
- Víz 150ml
- Tojásfehérje 7db
- őrölt fahéj 5g
- Citromhéjreszelék 10g
- Dió 200g

### Reszelt diótöltelék

Keveréssel egyneműsítjük a töltelék hozzávalóit és állandó keverés mellett kb. 80°C-ig hevítjük. A sűrű tölteléket az előkészített (elősütött, lekent) tésztára öntjük, egyenletesen elkenjük. Bőrösödés után készre sütjük. Kókuszreszelékből szintén előállítható a reszelt töltelék. Szeletnek, vagy édes teasüteménynek készítjük el.

Ajánlott anyaghányad:

- Dió 500g
- Kristálycukor 1000g
- Tojásfehérje 10db (300g)
- Citromhéjreszelék 10g
- Édes morzsa 100g

### Diópüré töltelék

Felhasználása nem túl elterjedt, talán a nyersanyagköltsége, és a gyártástechnológiája miatt. Élvezeti értéke pedig sokkal magasabb, mint a forrázott tölteléké. A készítése megegyezik a forrázott diótöltelékkel, csak a cukorfőzethez tejszínt használunk folyadékként. Krémes, püréesebb állomány elérése érdekében a kihűlt töltelék felét hengergépen áthengerelhetjük. A hengerelt részt hozzákeverjük a töltelék másik feléhez, rummal ízesítjük. Édes teasütemények (pl.: diókocka) Éttermi melegtészták (palacsinta) töltelékeként használhatjuk.

Ajánlott anyaghányad:

- Dió 500g
- Kristálycukor 350g
- Tejszín 150ml
- Citromhéjreszelék 10g

Gyártástechnológiailag megegyező módon, ám kicsit eltérő járulékos anyagokkal a diótöltelékek mintájára **mákból, mogyoróból, mandulából** is készíthetünk töltelékeket.

A kereskedelmi forgalomban kapható kész mogyorókrémet is használhatjuk töltelékként. Például a pálmalevél mintájára formázva ízletes uzsonnasüteményt, édes teasüteményt is készíthetünk a mogyorókrém töltelékként való felhasználásával.

### Gesztenye töltelék

A kiolvasztott gesztenyemasszát átgyúrjuk porcukorral, és ízesítjük vaníliás cukorral, rummal. Az így kapott anyagot gesztenyenyomón pürésítve tejszínhabbal is értékesítjük. A kikészített süteményeknél (torta, szelet, minyon, croque-en-bouche stb.) a töltelék ízesítésére is igen gyakran használjuk. Önálló töltelékként pedig uzsonnasüteményeknél alkalmazzuk a gesztenyét.

Ajánlott anyaghányad gesztenyés uzsonnasüteményekhez:

A lefőzött pudingrémben keverjük a többi alapanyagot, kihűlés után töltjük vele a tésztát.

- Gesztenyemassza 400g
- Rum 50ml
- Pudingkrém 100g
- Narancshéjreszelék 10g

**Frangepán** egy olyan mandulakrém, amellyel különleges pitetortát készíthetünk. A mandulakrémet a félig megsütött pitetorta tésztájára öntve, gyakorlatilag bármilyen gyümölccsel kirakva sütjük meg. A krém készítése rendkívül egyszerű, mivel a megadott sorrend betartása mellett minden hozzávalót hidegen összekeverünk. Az őrlt fahéjat, vagy a citromhéjreszeléket annak függvényében tegyük a töltelékbe, hogy milyen gyümölccsel készítjük a pitetortát (pl.: körte, szilva vagy málna). Az ajánlott anyaghányadban használt sorrend megegyezik a krém gyártástechnológiája során használatos sorrenddel.

Mandulakrém ajánlott anyaghányada:

- Vaj (puha) 100g
- Porcukor 80g
- Darált mandula 150g
- Tojás 2db (100g)
- Tejszín 100ml

Olajban gazdag gyümölcs a **kókuszdió**. Fehér édeskés, egyedi ízű húsát általában reszelve használjuk. Önálló töltelék lehet bonbonnak, uzsonnasüteményeknek. Reszelt formában szelet, vagy édes teasütemény készül kókusszal. Alábbi krémmel pedig ízesíthetünk vajkrémet, tejszínhabkrémet is.

Ajánlott anyaghányad:

- Tej 250ml
- Kristálycukor 50g
- Vaníliarúd 1/2db
- Kókuszreszelék 150g
- Étkezési keményítő 20g

Az étkezési keményítőt kevés vízzel elkeverjük. A tejet, a cukrot és a vaníliát felforraljuk. A kókuszreszeléssel tovább főzzük, az étkezési keményítővel besűrítjük. Kihűlés után felhasználható.

### Kakaó

A kakaóbabból különböző gyártástechnológia útján nyerik a kakaóport. Sok fajtája létezik. Attól függően, hogy mennyire préselték ki belőle a kakaóvaját változik a zsíradéktartalma (10–22%). A cukrászatban jelentős a kakaópor felhasználása. Szárazon cukorral keverve az egyik legismertebb uzsonnasütemény, a Kakaós csiga töltelékét kapjuk. Kakaóporral vajkrémeket, tejszínhabkrémeket is ízesíthetünk, így sok kikészített süteményt tölthetünk kakaópor felhasználásával készült töltelékkel.

Az olajos magvak közül megemlíteném még a pisztáciát, pekandiót, kesudiót, kávé, melyeket leginkább ízesítőanyagnak, vagy díszítőanyagnak használunk. Önálló töltelékként nem jellemző a felhasználásuk.

## 3. TARTÓS TÖLTÉLÉKEK

A töltélcsoport elnevezéséből következtethetünk a hosszabb eltarthatóságra. Ennek az oka a hőkezelés, a stabil állomány, és a felhasznált jó minőségű alapanyagok.

### 3. 1. Alapanyagai

- Tejszín

A jó minőségű tejszínt a zsíros (teljes) tej lefölözésével nyerik el. Minimum 30% zsírtartalommal kell rendelkeznie ahhoz, hogy használhassuk a tartós töltélek készítése során.

- Csokoládé

A kakaófa magjából a kakaóbabból készül. Fermentálás, őrlés, sajtolás eredménye a kakaóvaj, és a kakaópor. A kakaómasszából a gyártók sajátos receptekkel dolgozzák össze az adalékanyagokkal amelyekkel konszírozzák (nemesítik), ezek után temperálják, végül formázzák. A csokoládé legfőbb minőségi ismérveit már a csomagolása elárulja. A feltűtetett kakaótartalomnak minimum 50%-nak kell lennie ahhoz, hogy jó alapanyagról beszélhessünk. A tejcsokoládé legalább 25% kakaótartalommal bír, a fehér csokoládé pedig a kakaóvajon kívül nem tartalmaz semmilyen kakaóból származó anyagot. Ebből adódik az eltérő (temperált) felhasználási hőmérséklet. Remekül harmonizál a csokoládékkal a sokféle fűszer, likőr, párlat. A tartós töltelékeknél ét-, tej-, és fehér csokoládét is használhatunk. Az olvasztásnál a hőmérsékletre nagyon figyeljünk. Nem lehet melegebb 40°C-nál. Ha túlmelegítjük, akkor a zsíradék különválik, és kicsapódik a csokoládé felületére (kiszürkül). Folyadék hatására pedig az olvasztott csokoládé összeugrik.

### - Olajos magvak

Olyan héjas termésű gyümölcsök, melyeknek magját a külső héj eltávolítása után érjük el. Az előkészítésük (gondos válogatás, magbél hártya eltávolítása, pörkölés) rendkívül fontos. Az olajos magvak előkészítés során megtörténik a minőségi ellenőrzés, a pörkölés során pedig eltávolítjuk a magokból a felesleges víztartalmat, mogyorónál, földimogyorónál így távolítható el a maghéj, és a pörkölés feltárja a zamatanyagokat is.

### - Cukorkészítmények

Az olvasztott cukorkészítmények közül a doboscukor, és a grillázs is felhasználható a tartós töltelékek készítése során.



9. ábra. Doboscukor

### 3. 2. Tartós töltelék fajtái

#### Párizsi krém

Ezt a magas kakaótartalmú krém készítését a tejszín és cukor erős szálpróbaig történő főzésével kezdjük. Az átszitált kakaóport, és a vaj egynegyedét hozzákeverjük a főzethez. A krémkeverővel lassú mozzgatásával kihűtjük, és apránként hozzáadjuk a darabolt vajat. A végeredmény egy szép fényes, selymes krém lesz. Bonbonoknál, és a kikészített sütemények legtöbbszörénél használható töltelékként.



10. ábra. Párizsi krém készítése

#### Trüffelkrém

Mindösszesen két alapanyag kell hozzá 1:1 arányban. A forró tejszínben felolvasztjuk a darabokra tört csokoládét. Összemixeljük a krémet. Teljesen kihűtjük, és csak utána habosítjuk. Különleges likőrökkel, párlatokkal ízesíthetjük (Amaretto, Calvados, Grand Marnier, Maracuja, Cherry stb) . Bonbonok, csemegék, torták töltésére használjuk.

#### Ganache krém

Aromája a legkiegyensúlyozottabb a csokoládéval készülő tartós töltelékek közül. A tejszín és a csokoládé 1:2 arányban szükséges a krém elkészítéséhez. A tökéletesebb feldolgozhatóság érdekében 10% glükózzirupot is használunk. A glükózziruppal felforralt tejszínt belekeverjük az olvasztott csokoládéba, majd emulgeáljuk a főzetet. Kihűlés után habosítjuk, és tovább ízesíthetjük alkohollal, fűszerekkel, egyéb járulékos anyagokkal (pl.: kávépaszta, narancshéjreszelék stb.).

*Önálló krémbonbon készítéséhez a háromszoros csokoládé mennyiség is tökéletes töltelék ad. Ebben az esetben a lefőzött, emulgeált krémet zsírpapírral fedett lemezre, és keretbe öntjük, úgy, hogy az elterült krémnek 100mm legyen a magassága. A tökéletes dermedés után NEM habosítjuk, csak daraboljuk, mártjuk, díszítjük.*



### Amőrkrém (amére)

Ez az emulziós krém nem habosítható, hiszen a csokoládé aránya a tejszínhez képest már négyeszeres. Kesernyés, karakteres íze van. Kitűnő ízharmoniójú párosítás, ha ez elkészült krémet kihűlés után marcipánnal rétegezzük.

### Karamellkrém

A cukor, mint tudjuk, szilárd halmazállapotú. Ezt az állapotot olvasztással megváltoztathatjuk folyékonnyá. Ehhez nem kell mást tenni, mint a cukrot egy nyeles edénybe téve megolvasztjuk. Nincs szükség sem vízre, sem invertáló anyagra. A cukor 145–150°C-on olvad, majd bomlik, csak kevergetnünk kell. A bomlás során fokozatosan barnul a színe, a világosbarna árnyalattól a sötétig. Minél finomabb szemcséjű a cukor, annál könnyebb a dolgunk az olvasztásnál. A forró cukor a legsúlyosabb égést tudja okozni, így a készítés során nagyon óvatosak legyünk! Az olvasztás során előállított cukorkészítmények a doboscukor. Tartós töltelék eléréséhez a doboscukorhoz fokozatosan csorgatjuk a szobahőmérsékletű tejszín. Óvatosan kell dolgozni vele, mert a krém először felfut!

Ajánlott anyaghányad:

- Cukor 500g
- Tejszín 600ml



11. ábra. Karamell alap készítése

Ezt a krémet hidegen használjuk vagy önállóan bonbonok töltésére használhatjuk, de ízesítő anyaga lehet vajkrémeknek, tejszínkrémeknek.

A **grillázs** (amely doboscukor, és pörkölt olajos mag 1:1 arányú keveréke) kihűlés után használható. Olajozott márványasztalon, vagy szilikonlapon egyenletesen szétterítve hűtjük. Aprítva, vagy hengerelve használjuk.

Ha a mandula-, vagy mogyoró grillázshoz a kétszeri hengerelés közben kakaóvaját (esetleg kókuszszírt, vagy más növényi zsiradékot) adagolunk, akkor **pralinét** kapunk eredményül. A grillázs, és a praliné önálló töltelkként a bonbonok készítése során jellemző. Egyéb termékeknél pedig a krémek ízesítőanyagaként használjuk.

## 4. VAJKRÉMEK

### 4. 1. Tradíció

Hihetetlen, de az 1884-ben Dobos C. József által megalkotott **Dobos torta** krémje a mai napig megállja a helyét! Legyünk, hát büszkék e tradicionális süteményünkre, és tiszteljük meg azzal, hogy ha kakaóvaját nem is teszünk bele, de mindenképpen **vajjal készítjük!**

Ajánlott anyaghányad:

- Tojás	6db (300g)
- Kristálycukor	250g
- Csokoládé	200g
- Vaj	500g
- Vaníliarúd	1/2 db

A cukrot, a tojásokat, és a vaníliát vízfürdőn 50°C-ra melegítjük, majd kihűlésig habosítjuk. A vajat egy másik üstben szintén kihabosítjuk, majd hozzákeverjük az olvasztott csokoládét. Végül a vajas részt lazítjuk, és egyneműsítjük a kihűlt tojásos anyaggal.



12. ábra. Dobos torta

Ugyanilyen gyártástechnológiával, de fehér csokoládéval, és narancshéjreszeléssel dolgozva ízletes krémet kapunk.

## 4. 2. Múlt

A hosszabb eltarthatóságon kívül semmi nem indokolná a hagyományos vajkrémek használatát a XXI. Században! Mégis nagyon nehezen változnak a fogyasztói szokások. A kínálatunkkal viszont befolyásoljuk a fogyasztókat, tehát kerüljük a magas zsiradék-, és cukortartalmú töltelékek használatát.



13. ábra. Fondán

### Hagyományos alapvajkrémek

A készítési módok attól függnnek, hogy a cukrot milyen formában juttattuk a vajhoz. A cukros vaj elérésének több módja is van.

- A vaj és a porcukor kihabosított változatát hagyjuk meg a "nagymamáknak"!
- A legáltalánosabb mód a fondánnal készülő vajkrém. A puha vaját kihabosítjuk, és a fondánt apránként adagoljuk a vajhoz.
- Készülhet alapvajkrém erős szálpróbáig sűrített cukorszörppel, amit hidegen csorgatunk a kihabosított vajba.
- Másik korszerűtlen (szerencsére nem túl gyakori a használata) változata a vajkrémnek, ha készítünk egy windmasszát (habtészta), amellyel kihűlés után lazítjuk a kihabosított vaját.

Bármelyik változathoz készül az alap, tetszés (igény) szerint tovább ízesítjük pl.: dióval, mogyoróval, gesztenyével, kávéval stb..

## 4. 3. Jelen

### Főzött alapkrémrel lazított vajkrémek

Alacsonyabb zsiradék, és cukortartalmuk miatt korszerűbbek. A hagyományos vajkrémekhez képest ugyanolyan a felhasználhatóságuk, ám lényegesen kevesebb kalóriát tartalmaznak. Élvezeti értékük viszont sokkal magasabb hagyományos "társaikhoz" képest. Az élvezeti érték növelése érdekében elengedhetetlen az is, hogy minőségi alapanyagokkal dolgozzunk.

### Vajkrém alap

A tejet, a vanília rudat, és a cukrot főzzük össze. A lisztet, és a tojássárgát egy kevés tejjel csomómentesre keverjük. Habverővel folyamatos keverés mellett mindent összefőzünk. A krém kihűlése után a vajat kihabosítjuk, és apránként hozzákeverjük a lefőzött alapot.

Ajánlott anyaghányad:

- |                         |           |
|-------------------------|-----------|
| - Vaj szobahőmérsékletű | 200g      |
| - Kristálycukor         | 200g      |
| - Tojás sárgája         | 4db (80g) |
| - Tej                   | 400ml     |
| - Liszt                 | 50g       |
| - Vaníliarúd            | 1/2darab  |



14. ábra. Főzött alappal készült vajkrémes Sakk szelet

Ebből a krémből rengeteg féle variációt készíthetünk, ha a vaníliarúd helyett egyéb járulékos anyagot keverünk a krémbe. Lehet például **mogyorós**, **diós**, **cseresznyepálinkás**. Dúsíthatjuk mandulalikőrrel puhított **marcipánnal**, rummal átgyúrt **gesztenyemasszával**, **karamell** alappal, de ha instant **kávét** pár csepp tejszínnel elkeverünk, és a kapott kávépasztát a kész vajkrémbe keverjük, akkor is kiváló vajkrémet kapunk.

### Csokoládés vajkrém:

Ahogy a neve is jelzi: csokoládés! Lehetőségeinkhez képest ne kakaóporral dolgozzunk!

Forraljuk fel a tejet, a cukrot, és a csokoládét. Keverjük össze a tojás sárgáját, és a lisztet egy kevés tejjel. A felforrt csokoládés tejet öntsük a tojásos részhez, és gyorsan főzzük össze őket. Kihűlés után a szobahőmérsékletű, kihabosított vajhoz keverjük az alapot.

Ajánlott anyaghányad:

- |                         |           |
|-------------------------|-----------|
| - Vaj szobahőmérsékletű | 200g      |
| - Kristálycukor         | 200g      |
| - Tojás sárgája         | 2db (40g) |
| - Tej                   | 400ml     |
| - Liszt                 | 50g       |
| - Csokoládé             | 200g      |



15. ábra. Csokoládés vajkrém

Előzőekben megismert vajkrémek gyártástechnológiája azonos volt. Más a helyzet a gyümölcsös vajkrémekkel. A hagyományos, magas zsiradék-, és cukortartalmú vajkrémekkel ellentétben ehhez a fajta vajkrémhez valóban harmonizálnak a gyümölcsízok.

**Citromos** vajkrém ajánlott anyaghányada:

- |                         |           |
|-------------------------|-----------|
| - Citromhéjreszelék     | 60g       |
| - Citromlé              | 20ml      |
| - Tojás                 | 4db (80g) |
| - Kristálycukor         | 270g      |
| - Vaj szobahőmérsékletű | 330g      |

Vízfürdőre helyezett üstbe tesszük a tojásokat, a cukrot, a citromlét és a citromhéjreszeléket. Keverés mellett 80°C-osra melegítjük. A vízfürdőről levéve ezt az alapot visszahűtjük 60°C-ra. Meggyorsíthatjuk a folyamatot, ha jéggel teli edényre tesszük az üstöt. A vajat darabokra vágjuk, habverővel apránként a krémbe keverjük, és kihűlésig habosítjuk.

### Málnás vajkrém

A mirelit málnából, és a cukorból velőt főzünk. Lepasszírozzuk, és a tojással elkeverjük. Csípősre melegítjük a keveréket, majd kihűlésig habosítjuk. Hozzáadjuk a darabolt, puha vaját. Tovább habosítjuk, amíg egy hideg, és homogén krémet nem kapunk. Természetesen a málna bármelyik gyümölcsvelővel helyettesíthető (eper, áfonya stb.).

Ajánlott anyaghányad:

- Málna 200g
- Kristálycukor 100g
- Tojás 2db (100g)
- Vaj szobahőmérsékletű 200g

Egyéb főzött alapot is alkalmazhatunk. Ilyen például a **pudingkrém**.

A krémport, és a tojássárgáját kevés tejjel elkeverjük. A többi tejet a cukorral, és a vaníliarúddal felforraljuk. A forrásban lévő folyadékot besűrítjük a tojásos keverékkel. Kihűlés után a kihabosított vajhoz adjuk a pudingos alapot.

Ajánlott anyaghányad:

- Tej 500ml
- Kristálycukor 150g
- Vaníliarúd 1/2 db
- Krémpor 50g
- Tojás sárga 3db (60g)
- Vaj szobahőmérsékletű 500g

Nagy mennyiség előállítása esetén gépeket használunk. A krémfőző gépek azért rendkívül praktikusak, mert a beállításokat követően nem sok dolgunk van vele. Megkönnyíti munkánkat, hiszen felmelegíti, hőt tartja, és vissza is hűti a benne elhelyezett anyagokat. Működés közben automatikusan kever, így nem kell a leégés, vagy a kicsapódás miatt aggódnunk. Az emulgeátor arra alkalmas, hogy a nem elegyíthető anyagokat (zsiradék – víz) egyneműsíti. Az egytetemes konyhagép megfelelő alkatrészeit használva pedig, a komoly fizikai munkával járó keverést, habosítást háríthatjuk a gépekre.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Előzetes ismeretei alapján sorolja fel a főtt-, és olvasztott cukorkészítményeket. Gyűjtsön példát a cukorkészítmények felhasználására az egyes töltelékcsoporthoz!



### 2. feladat

Gyakorlati munkahelyén nézze át a kínálatot, és jegyezze le, hogy milyen kikészített sütemény típusoknál használnak vajkrémet! Gondolja át a kikészített sütemények csoportjait, és írja le, hogy melyik csoportoknál helyettesíthetők a korszerűtlen vajkrémek más töltelékekkel!







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.

MUNKANYAG

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

A csokoládétartalom alapján írja le sorrendben az egyes tartós töltelékeket! Kezdje azzal, amelyik a legkisebb arányban tartalmaz csokoládét!

---

---

---

---

### 2. feladat

Karácsony előtti időszakban a munkahelyén azt a feladatot kapta, hogy készítse 15000g darált dióból forrázott töltelékkel! A készítéshez mennyi cukorból, és vízből készítené el a cukoroldatot? Írja le a kézipróbáját is a használandó főtt cukorkészítménynek!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat

A csokoládémelegítő berendezés meghibásodása miatt feladatul azt kapta a munkahelyén, hogy olvasson csokoládét vízfürdőn. Egyéb elfoglaltságai miatt, csak később ellenőrzi a csokoládé állapotát. Azt tapasztalja, hogy a csokoládé össze is ugrott, és a felületén szürkés-fehéres réteg látható. Milyen gyártástechnológiai hibát vétett?

---



---



---



---



---

#### 4. feladat

Töltse ki az alábbi táblázatot! Írja az élelmi anyagok mellé a megfelelő előkészítő műveletet!

Élelmi anyag megnevezése	Anyagok mérése mellett szükséges előkészítő művelet
Vaj	
Citromsav	
Méz	
Mogyoró	
Gesztenye massza	
Narancshéj	
Mazsola	
Instant kávé	
Mandula	
Mák	
Liszt	

#### 5. feladat

Sorolja fel védőeszközöket, amelyeket a cukrászműhelyben a maximális testi épség megóvása érdekében kötelező használni!

---

---

---

---

---

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat

Tüffel krém, Ganach krém, Amőr krém

## 2. feladat

Dió:  $500 \times 30 = 15000$

Kristálycukor:  $350 \times 30 = 10500$

Víz:  $150 \times 30 = 4500$

Citromhéjreszelék:  $10 \times 30 = 300$

Narancshéjreszelék:  $10 \times 30 = 300$

Őrölt fahéj:  $5 \times 30 = 150$

Mazsola:  $100 \times 30 = 3000$

A cukorszirupot szálpróbáig kell főzni (105–115°C)

## 3. feladat

Nem lehet melegebb 40°C-nál. Ha túlmelegítjük, akkor a zsiradék különválik, és kicsapódik a csokoládé felületére (kiszürkül). Valószínűsíthető, hogy nem megfelelő méretű edényeket választotta a vízfürdőnek, és az olvasztásra. Vagy a vízfürdő vize került a csokoládéba, vagy a melegedő víz párája. Ez okozta az olvasztott csokoládé összeugrását.

## 4. feladat

Élelmi anyag megnevezése	Anyagok mérése mellett szükséges előkészítő művelet
Vaj	Gondoskodni a felhasználási hőmérsékletről
Citromsav	10%-os oldatot készíteni
Méz	Vízfürdőben, vagy mikrohullámú sütőben melegíteni
Mogyoró	Pörkölés, hártás héj ledörzsölése
Gesztenye massa	Felengedtetés
Narancshéj	Mosás, reszelés
Mazsola	Forrázás, alkoholban áztatás

Instant kávé	Folyadékban történő feloldás
Mandula	Forrázás, hántolás
Mák	Darálás
Liszt	Szitálás

### 5.feladat

Csúszásmentes, zárt cipő, megfelelő munkaruha, sütőkesztyű, etetőnyílás, etetőtölcsér, tömőfa, védőrács

MUNKANYELVI

## IRODALOMJEGYZÉK

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

A(z) 0536–06 modul 026–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