



Erdélyiné Kiss Rita

Készítsünk egyszerű tortákat!

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-030-30



KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A tészták és uzsonnasütemények után izgalmasabb feladatnak tűnhet a tortakészítés. Tanulóként alig várjuk, hogy a műhelyben a töltő és kikészítő poszt közelébe kerüljünk. Vajon honnan ered ez a vágy? Valószínűleg a születésnapok emlékeiből maradt ránk az izgalom, amivel a tortát vártuk és alig bírtuk ki, hogy megízlelhessük. Már a torta ízének kiválasztásával elkezdődött a várákozás, hiszen nem minden nap kaphattunk ilyen finomságot. A torták összetétele, az ízek variálhatósága, a formák választéka a tortakészítésnél megmozgatja majd fantáziánkat. Először megtanuljuk az egyszerűbb torták elkészítését, amelyeket hétköznapi cukrászdákba beterve bármikor megízlelhetünk, majd erre a tudásra ráépítve megtanulhatjuk a különlegesebb összetételű és ízesítésű, alkalmi torták készítését.

A torták süteménycsoport már a kikészített sütemények közé tartoznak. Ez a csoport abban különbözik az uzsonnasüteményektől, hogy sütés után nem kerül a vendég elé. Először még betöltjük a tésztát, dermesztjük, kidíszítjük, bevonjuk, majd szeleteljük, és csak azután kerülhet fogyasztásra. Ezzel a meghatározással megismertük a kikészített sütemények alapjellemezőjét.

Kikészített süteményeknél legtöbbször a tanult tésztacsoportokból készíthetünk süteményeket. Vannak speciális tésztafajták, amelyeket nem lehet besorolni egyik tésztacsoportba sem, ilyenkor a sütemény készítése közben tanuljuk a tésztákat is. Normál esetben csak utalni fogok a már megismert tésztára.

A kikészített sütemények jellegét kialakításuk, súlyuk, töltelékük és bevonóanyagaik határozzák meg. Ezek az alapjellemezők szerint dől el, hogy a süteményt mely süteménycsoportba soroljuk. A kikészített sütemények különböző csoportbesorolása a sütemény könnyebb rendszerezését szolgálja. Például ha két cukrász a csemegéről beszélget, mindkettő tudja, hogy olyan süteményről/ süteményekről van szó amelyek tartós töltelékkel készülnek, csokoládéval vannak bevonva és eltarthatóságuk 7 és 14 nap közt változhat.

Hiba!



1. ábra. Csokoládé torta

A torta eredete

A történetek szerint Alexandros vagyis Nagy Sándor készítetett először tortákat 2300 évvel ezelőtt a történelem legnagyobb lakodalmi ünnepeére, amit Perzsiában rendeztek Susa városában. Ezen a helyen tízezer makedón férfi vett el egy-egy perzsa nőt. Alexandros szeretett volna meglepetést okozni. A katonák napi adagként kapott kb. 60 g-os kenyerét, amelynek alakja kerek volt és árpából, rozsából vagy búzából sütöttek egy kicsit megváltoztatta. A menyegző napjára a kenyérfejadag mandula, dió és szárított gyümölcsdarabkákkal, mézes tésztából készült, félbevágva és betöltve ánizsos, kecsketúrós, mézes krémmel. A tetejét mézbe mártott rózsaszirmokkal díszítették, és fehér hántolt mandulából mágikus jeleket raktak ki rajta.

A torta formája, töltése és díszítése a mai napig nem változott, hiszen a kerek formás sütitet még a kisgyerekek is gyorsan megtanulják tortának szólítani.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Az egyszerű tortákról általában

A torták legtöbbször kerek sütemények. Szeletelve innen kapjuk jellemző körcikk alakjukat. Tölthetünk kisebb 6–12 szeletes tortákat, amelyeket zsúrtortának nevezünk, de készülhet akár 22–24–26 szeletes torta is. Egy tortaszelet súlya a 60 g-tól a 120 g-ig változhat attól függően, hogy az üzlet milyen áruválasztékot alakít ki, milyenek az üzleti elképzelések. Egyszerű tortáknál nem tanuljuk még az alkalmi torták készítését, de megemlíthetjük, hiszen az egyszerű tortákból fogunk eljutni a különleges tortacsodáig. A tészta és a töltelék szinte nem változik, de a különleges tortáknál a formaválaszték jóval színesebb és változatosabb a négyszögletes– sokszögletes tortáktól egészen a formatorták világáig.

Az egyszerű torták leggyakrabban felvert tésztából készülnek, de szinte minden tésztacsoporthoz készíthetünk kivéve az élesztős tésztákból.

Töltelékként a főzött krémekek, tartós töltelékek, gyümölcsíz és dzsemek mind megtalálhatóak. Legkedveltebbek a tejszínes torták finom íz világuk és könnyedségük miatt.

A torták bevonására gyakran használjuk saját krémjüket, ilyenkor oldalukat panírozhatjuk csokoládé forgáccsal, stiftelt mandulával, tört mogyoróval (egyéb olajos aprított, szeletelt, pörkölt magvakkal) kókusszal stb. A bevonásra használhatunk még csokoládét, fondánt, olvasztott cukrot valamint zselét is. Burkolhatunk marcipánnal, grillázzsal annak megfelelően, hogy a töltelék milyen íz világot képvisel.

A torták eltarthatóak 2–3 napig ez alól a tejszínes torták a kivételek, amelyeknek az eltarthatóságuk a kikészítéstől számított 16 óra.

2. Az egyszerű torták készítése

Tortakészítésnél szintén az előkészítő műveletek elvégzésével kezdünk. Először az eszközöket majd a nyersanyagokat készítjük elő.

Leggyakrabban a torta tésztájának az elkészítése az első. Ez speciális esetben változhat, pl. ha a torta tölteléke több előkészületet igényel, mint a tészta készítése és hűtése. Először azt a munkamenetet tanuljuk meg, amely egy torta elkészítéséhez szükséges és aztán gondoljuk át, hogy hogyan lehet ezt egy cukrászda vagy egy cukrászüzem életébe átültetni.

Tésztakészítés

Az egyszerű torták leggyakrabban hideg úton készült felvertből készülnek. Készíthetünk fémkeretben vagy lapnak kikenve. Ezen kívül a dobos és a Stefánia tortánál dobos felvertet is használunk. Sütés után a felvertet édesmorzsával megszórjuk és visszafordítjuk a sütőlemezre. Kihűlés után elválasztjuk a papírtól, majd kivágjuk a fémkeretből. A tortakarikát leggyakrabban három egymással párhuzamos lapra vágjuk, de készíthetünk két vagy négy lapos tortát is.

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

Dobos felvert esetében még forrón alávágunk majd kiszúrjuk a lapokat, felületüket megszórjuk édesmorzsával vagy kristálycukorral és még melegen egymásra helyezük, hogy egymás mellett hűljenek ki.

Hiba!



2. ábra. Dobos lap kenése

Töltés

Töltésnél ügyelnünk kell, hogy a tortadekli vagy a tálca, amin a töltést végezzük, teljesen sík felületen helyezkedjen el. Töltésnél figyeljünk, hogy a tortalapok párhuzamosak legyenek egymással. Tortánk akkor lesz finom, ha a töltelék olyan vastagságú, mint a piskóta, amire töltjük. Ilyenkor vágásfelületünk is esztétikus, így törekedjünk mindig erre a töltés során.

Hiba!*3. ábra. Krémkeverés*

Díszítés

A töltés folyamatának befejezését a torta bevonása jelenti. Ilyenkor először a torta oldalát bevonjuk krémmel, miközben a torta tetejéhez még hozzáérünk és stabilan tartjuk, majd a torta tetejét is bevonjuk krémmel. Ilyenkor is elvégezhetjük a tortadíszítést, de csak akkor, ha a tortát saját krémmel díszítjük. Egyéb esetben a tortát először dermesztjük, majd áthúzzuk csokoládéval, fondánnal, cukorral, zselével a készítménynek megfelelően. A torták oldalát gyakran panírozzuk. Ezt általában csokoládéforgáccsal vagy stiftelt, pörkölt mandulával tesszük, de használhatjuk a tortában lévő ízesítőanyagot is pl. dió, mogyoró. Ha nem panírozunk akkor a torta oldalán lévő krémet fésűs kártyával mintázzuk a tetszetősség érdekében. A torta felületét felrakással, beszórással, fecskendezéssel fejezzük be.

Fontos megemlíteni a díszítésnél azt az alapelvet, amelyet mindig szem előtt kell tartanunk a cukrászkészítményeknél:– a tölteléknek megfelelő díszítés kerüljön ízben és színben a süteményre–olyan amely minden esetben harmonizál a sütemény töltelékével és tésztájával.

Dermesztés, szeletelés

Szeletelés, szállítás előtt a tortát dermesztjük. Így könnyebb lesz vele dolgozni, a díszítő elemek megszilárdulnak. Egyszerű tortáknál szinte mindig felszeleteljük a süteményt kivéve, ha a vendég ezt másképp nem kéri. Érdekes megemlíteni azt a tőlünk nyugatra lévő országban (pl. Németország) tapasztalt gyakorlatot miszerint a torták egészben vannak a süteményes vitrinben és csak akkor szeleteli fel az eladó ha a vendég kér belőle. Ezzel elkerülik, hogy a vágási felületek száradjanak és a szeletenkénti vaxolást /csomagolással járó munkát is kihagyják. A torta vágási felülete pedig tényleg friss lesz legalább az egyik oldalon. Vaxpáírt csak a már vágott felület kap.

Szeletelésnél forró vízbe mártott fűrészkeést, szeletelőkeést használunk, amelyet mielőtt a süteményhez ér lecsepegtetünk, hogy víz ne érje a bevonóanyagot. A torta felületén a bevonóanyag nem repedezhet meg és nem csorbulhat meg a tortaszelet éle sem.

A tortaszeleteket, hogy szeletelés után megóvjuk az újra összeragadástól választópapírba/vaxpapírba csomagoljuk. A választópapír soha ne lógjon túl a sütemény szélén és mindig egy kicsit alacsonyabb legyen mint a sütemény magassága.

3. Egyszerű torták fajtái

Egyszerű tortákkal a legtöbb cukrászatban találkozhatunk. Ebben a munkafüzetben nem említjük meg a tejszínes tortákat pedig jelenleg a cukrászda választék zömmel ebből a tortaféleségből alakul ki. Ebben a fejezetben inkább a hagyományos, a tradicionális és a hazai ízlésnek megfelelő, méltán közkedvelt tortákról esik szó. Ezek a torták a csokoládétorta, rokokótorta, gesztenyetorta, diótorta, kávétorta, mandulatorta, gyümölcsstorták, dobostorta és a stefánitorta.

Felvert tésztából készült torták

Csokoládétorta

A csokoládétorta nem hiányozhat egyetlen cukrászda választékából sem. Leggyakrabban egyszerű tortaként főzött alapú vajkrémből készül. A csokoládés íz megtalálható még párizsi krémmel vagy trüffelkrémmel töltött torták esetében is.

A csokoládétorta csokoládés piskótakarikából, csokoládés vajkrémből és étcsokoládés bevonóból áll.

A tortát a tanult módon készítjük, három egyenlő lapra vágott piskótakarikából. Dermesztés után a tortát különböző módokon fejezhetjük be:

– a torta tetejét csokoládéval áthúzzuk és oldalát csokoládéforgáccsal vagy tortadarával panírozzuk.

- a torta oldalát is áthúzzuk a csokoládéval, nem panírozzuk,
- a tortát bevonhatjuk saját krémjével és panírozzuk.
- tetejét csokoládéval bevonjuk és vékony csokoládélapocskákat ragasztunk a torta oldalára
- krémbevonatú torta tetejét megszórhatjuk csokoládéreszelékkel, csokoládéforgáccsal, szeletenként díszíthetjük vajkrém-fecskendezéssel, csokoládépasztillákkal

Ezen kívül még számos variáció és kikészítési mód kitalálható, csak a cukrász fantáziájára van bízva, hogy milyen ötletekkel áll elő.

Hiba!



4. ábra. Csokoládé torta

Rokokó torta

Rokokó torta szintén egy klasszikus készítmény, a cukrászdai választékban egyre ritkábban fordul elő. Jellemző díszítési módjáról ismerni fel, amely csillagsöves csokoládékrém fecskendezéssel van kialakítva a torta tetején rombusz alakban. Szélét apró krémrózsákkal zárjuk le és a rácsozatra csokoládéforgácsot szórunk. Csokoládés piskótából áll a torta, amelyet három egyenlő részre vágunk és rokokókrémmel töltünk. A torta oldalát csokoládéforgáccsal panírozzuk vagy tortadarával.

Gesztenyetorta

A gesztenyetorta a szezonális készítmények közé sorolható. Inkább az őszi és téli süteményválasztékban fordul elő. Piskótája sand, gesztenye, csokoládés vagy sima piskótafelvert lehet. Tölteléke rummal ízesített gesztenyés krém amelyet konyakos meggyel vagy cukrozott narancshéjjal dúsíthatunk.

Díszítése saját krémmel, szeletenként krémrózsákkal és apró gesztenye szívekkel vagy gesztenye golyókkal történik, amelyeket áthúzzunk barna fondánnal vagy csokoládéval, esetleg kimártunk karamellben.

Oldalát fésűs kártyával vagy csokoládédarával panírozhatjuk. Jól mutat, ha a panírozás csak a torta oldalának egy harmad részéig történik.

Díszítésnél ügyelnünk kell, hogy a gesztenye ha nem vonjuk be levegővel érintkezve hamar szárad épp ezért ha nem azonnali fogyasztásra készítjük akkor mindig fontos a gesztenyemassza „bevonása”. Szépen dekorálható a barna szín a zöld színnel, így a zöld marcipánból készült díszek, levélkék, gesztenyeformák élénkebbé varázsolják süteményünket.

Kávétorta

Egyszerű tortaként nagyon finom a kávé ízesítésű főzött vajkrémből készült kávétorta. Piskótája lehet sima piskóta, sand vagy kávé felvert. Három vagy négy részbe vágott piskótalapba töltjük egyenletesen a krémet majd dermedtés után szeletenként díszítjük saját krémjével és zöld marcipán kávészemekkel. Oldalát recés kártyával mintázzuk esetleg egyharmad részig csokoládéforgáccsal panírozzuk.

Diótorta

A piskóta vagy sand felvertből készült tortát rumos–diós vajkrémmel töltjük. Oldalát pörkölt vagy sima darált dióval panírozzuk, tetejét szeletenként krémrózsákkal és dobos vagy karamellcukorba mártott dióval díszítjük. Díszítésében darált diót, csokoládéból kiöntött diószemeket vagy marcipánt is felhasználhatunk. Díszítése nem kötött, variálhatósága számtalan.

Készíthetünk hasonló módon mogyoró tortát, dió helyett mogyoró felhasználásával.

Hiba!*5. ábra. Diótorta*

Máktorta

Máktorta variációkból találhatunk az üzletek vitrinjeiben többfajta. Leggyakrabban felvert vajos laphoz hasonló mákos felvertet készítünk, amelyet sütőporral lazítunk. Töménysége, magas zsiradéktartalma miatt nem kap vajkrémet ez a torta, tölteléke leggyakrabban ribizke dzsem vagy lekvár. Tetejét porcukorral szórjuk.

Mandulatorta

A mandulatorta tésztája mandula vagy piskóta felvert. Töltelék cseresznyepálinkával puhított egyszeres marcipánnal ízesített pudingkrém. Tetejét fehér fondánnal bevonjuk, oldalát krémmel körbekenjük és stiftelt mandulával panírozzuk.

Grilláztorta

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

A grillázstorta készítéséhez a grillázs, piskóta, dió, csokoládés és sand felvert egyaránt megfelel. Tölteléke grillázskrém, oldalát finomra tört grillázssal panírozzuk. A krémmel bevont felspriccelt tortát grillázspasztillákkal szeletenként díszítjük.

Gyümölcstorták

Gyümölcstortáknál piskóta felvert vagy sand piskótát használunk, amelyet három vagy négy felé vágunk. Gyümölcszel ízesített vajkrémmel töltjük, oldalát fésűs kártyával mintázzuk vagy stiftelt mandulával panírozzuk.

Az ízesítésnek megfelelő gyümölcszel díszítjük. Díszítése szeletenként krémrózsákkal és gyümölcsfelrakással is történhet pl. narancstorta vagy egyben a torta felületét kirakva és zselével való fényezés után szeletelve pl. ribizli vagy eper torta.

Gyümölcstorta készítésénél ügyeljünk, hogy a krémben megfelelő legyen a gyümölcsarány, intenzív gyümölcsízeket kapjunk. Díszítésénél pedig figyeljünk arra, hogy ha többfajta gyümölcsöt használunk, legyen egyértelmű, kikövetkeztethető a sok gyümölcsből, hogy milyen a torta íze.

Hiba!



6. ábra. Gyümölcstorták

Dobostorta

Egy közkedvelt Magyarországon „született” torta, amely a XX. század elején bejárta Európát és hírnevet szerzett. Nevét készítőjéről Dobos C. József cukrász- és szakácsmesterről kapta, amely név találó, hiszen a sütemény tetején kemény cukormáz található, amely olyan befejezése a süteménynek, mint a dobon a dobtető.

Dobos C. József

Dobos C. József szakácsdinasztia leszármazottja volt. Apjánál majd az Andrássy családnál tanult és 1878-ban nyitotta meg első csemegeüzletét. Dobostortáját 1884-ben alkotta meg és az 1885-ös kiállításon mutatta be ahol osztatlan sikert aratott. Akkori riválisa a Gerbeaud még nem használt vajkrémet és ez az újítás meglepte a versenytársakat. Süteményét sokáig próbálták leutánozni sikertelenül, miközben a cukrász európai körútjaival öregbítette a sütemény hírnevét. Különlegessége a mai szemmel elképzeltetlen. Abban a korban a torták szinte mind emeletesek voltak és díszesek. Ez a torta pedig alacsony, nem díszített és egyszerű. Az akkori kort meglepte és lekesedtek finom krémjéért és dobtetejéért. A torta eredeti receptjét és készítési módját nyugdíjba menetele után az Ipartestületnek ajándékozta azzal a kitételrel, hogy minden cukrász megkaphassa azt.

Íme az eredeti recept és készítési mód:

„1 db. 22 cm átmérőjű tortához kell 6 db piskótalap. Receptje: 6 tojássárgáját jól kikeverünk 3 lat (5 dkg) porcukorral, 6 db tojásfehérjét felferünk habnak, jó keményre, 3 lat (5 dkg) porcukorral, utána összekeverjük a kikevert sárgáját, 6 lat (10 dkg) liszttel és 2 lat (3 és fél dkg) olvasztott vajjal. Egy tortához szükséges krém összeállítása: 4 db egész tojás, 12 lat porcukor (20 dkg) 14 lat (23 és fél dkg) teavaj, 2 lat szilárd kakaómassza (3 és fél dkg), 1 lat vaniliáscukor (1,7 dkg) 2 lat kakaóvaj (3 és fél dkg), 1 tábla csokoládé (20 dkg). A fenti 4 tojást, 12 lat porcukrot gázon felferünk és ha meleg, addig keverjük a gáztól levéve, amíg ki nem hűl. 14 lat vajat jól kikeverünk, 1 lat vaniliáscukrot teszünk bele, 2 lat olvasztott kakaóval és 2 lat olvasztott kakaóvajjal összekeverjük, a 12 lat felmelegített puha állapotában levő táblacsokoládét is. Ezután a hideg tojásos masszával összeöntjük és jó átkeverés után 5 lapot összetöltünk, a hatodikat áthúzzuk dobos cukorral és 20 részre vágjuk.”

Hiba!



7. ábra. Dobostorta

Stefánia-torta

A Stefánia-torta a dobos torta egyszerűbb változata. Tölteléke erősen csokoládés vajkrém vagy rokokó krém. Ebben az esetben mind a hat dobos lapot összetöltjük, oldalát fésűs kártyával mintázzuk, majd a tortát dermesztjük. Szeletelés után kakaóporral elkevert porcukorral meghintjük a tetejét.

Sacher-torta

Bécsiek ma is az egyik leghíresebb és legismertebb tortája a Sacher torta. Az 1800-as évek közepén egy fiatal fiú jelentkezett Metternich kancellárnál, hogy Pauline hercegné asszony születésnapjára egy tortát ajánljon. Metternichnek nem volt túl jó kedve az ünnepi szervezkedések közepette a torta mégis elnyerte tetszését, hiszen másnap már az ünnepi asztalon találhatták a vendégek, mint „Torta Sacher módra”. A torta bemutatkozását siker követte és nemsokára megnyitott a Bécsi Sacher cukrászda, amely kedvelt szórakozó hely is volt egyben. Fő vetélytársa a Demel-vendéglő volt, ahová a császár nem járt, így nem kellett betartani azt a protokollt, hogy ha a császár végzett az étkezéssel, akkor minden gárdatiszt elől el kell venni a tányért. A Sacher tortát többen is irigyelték és próbálták leutánozni. Demel is próbálkozott, de az eredeti receptet csak Sacher halála után tudta megszerezni méghozzá Sacher fiától Eduard-tól, aki apja halála után nem tisztelte annak munkásságát és fő riválisának eladta a receptet jó pénzért.

Hiba!



8. ábra. Sacher torta

A Sacher-torta egy erősen csokoládés, kakaóporos piskótából áll amelyet barackízzel töltenek és étcsokoládéval vonnak be. A tésztalapot vágthatják három vagy négy részre illetve ismert olyan változat is mikor csak az oldalán és a tetején van baracklekvár és így van áthúzva csokival. Díszítése Sacher felirat, amelyet a tortaszeletre fecskendeznek vagy pasztilla formájában tesznek a szeletekre. A Sacher torta aránylag száraz sütemény így több helyen, főként Bécsben tejszínhabbal tálalják.

Hiba!



9. ábra. Málnás Sacher torta

Omlós tésztából készült torták

Túrórém torta

Különleges, sütéssel készített tortaféleség, amelynél a tésztát együtt sütjük a töltelék adó anyaggal, a túrókrémmel. Készítésénél a tortakarika forma alját kibéleljük sárga linzer tésztával, megszurkáljuk, majd félig kisütjük, és forró barackízzel megkenjük.

A túrókrém elkészítésénél a túrot áttörjük szitán, majd habosra keverjük tojássárgájával, vajjal és porcukorral. Járulékos anyaga mazsola, citromhéj és vaníliás cukor lesz. Ha lazább állagot szeretnénk elérni akkor a Rákóczi-túrónál megtanult módon tojásfehérje habbal lazíthatjuk a túrókrémet.

A tortát 160 °C-on sütjük enyhén gőzös sütőtérben kb 45 percig. Miután kihűlt halvány sárgára színezett zselével fényezzük vagy porcukrozzuk.

Hiba!



10. ábra. Túrókrém torta

Sült sajttorta (Cheese cake)

Hasonlóan a túrókrém-tortához készíthetünk sajttortát is. Sárga linzi tésztával szintén kibéleljük a tortakarikát oldalát felhozzuk 3–4 cm-magasságig vagy lapos, peremes tortaformában sütjük. Félig kisütjük (elősütjük) a tésztát majd lekenjük pikáns ízű lekvárral. Beleöntjük a sajtkrémet majd a túrókrém tortához hasonló technológiával kisütjük. Sütés után porcukorral hintjük vagy zselével fényezzük.

Hiba!



11. ábra. Sült sajttorta

Gyümölcsös linzi torta

Két kisütött sárga linzi tortalapot összetöltünk gyümölcsízzel, majd 1 cm vastagon megkenjük a felső lapot sárgakrémmel. Ráteszünk egy tortakarikát, vegyes befőttel vagy déligyümölcssel gazdagon kirakjuk, és áttetsző, a gyümölcs színének megfelelő, enyhén színezett zselét öntünk rá. Dermesztés után szeleteljük.

Hiba!

12. ábra. Gyümölcsös linzi torta

Tortaérdekességek

A Frankfurter Kranz gyökerei leginkább a 19. századi Osztrák–Magyar Monarchia népszerű süteményeihez (elsősorban a mi dobostortánkhoz), valamint a francia vajkrémes cukrászati készítményeihez nyúlnak vissza. Nevét frankfurti, pontosabban: Frankfurt am Main-i származási helyéről kapta. Az 1950-es években a polgári jólét egyfajta szimbólumaként került a nyugat-német családok ünnepi asztalaira. Németországban a mai napig őrzi kiemelt helyét a pékségek és cukrászdák kínálatában, az egyik legkedveltebb ünnepi tortaféleség.

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

Tésztája kicsit szárazabb, omlósabb, mint a felvert tészta. Készítése inkább a kevert omlós tészta készítésére hasonlít. Alapanyagai között a keményítő is megtalálható, amely a tészta állagát és ízét egy kicsit keksz szerűvé teszi. A tésztát koszorú formában sütjük ki és 3 részre vágjuk. Tölthetjük marcipános vajkrémmel, de előfordul gyümölcsdzsemes és vajkrémes változat variációja is. Külsőjét karamell krokanttal és saját krémmel díszítjük, a krémrőzsák tetejére cukrozott cseresznyét rakunk az ünnepesség és elegáns megjelenés miatt.

Hiba!



13. ábra. Frankfurter Kranz

Répatorta

Jelenleg a cukrászdák választékában megtalálható az egyre szélesebb rétegben közkedvelt répatorta. Készítésénél reszelt sárgarépát és mandulalisztet használunk valamint tojást, cukrot és kis mennyiségben lisztet. Ezt a tortafajtát nem töltjük. Sütés után kihűtjük majd tetejét barackízzel megkenjük és fehér fondánnal áthúzzuk. Szeletenként marcipánból készített mini sárgarépákkal díszítjük.

Hiba!



14. ábra. Répatorta

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Ismételjük át az előző munkafüzetekből megtanult tészta és töltelék fajtákat!

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

2. Mielőtt a tortákat részletesen megtanulnák, soroljanak fel az osztályban minél több már a hétköznapiakból ismert tortákat. Próbálják megnevezni, behatárolni a tészta típusait, töltelékét, bevonóanyagát.

-

3. Gyűjtse össze mindenki a munkahelyén készített tortafajtákat. mutassa be miben tér el és miben hasonlít a munkafüzetben tanultakkal!

4. A torták díszítése nem mindig standard. Mondjunk minél több tortadíszítési ötletet, ha nincs meghatározva a torta díszítésének mikéntje.

-

5. Alkossunk csoportokat! Készítsen minden csoport egy új tortát olyat, amelyet még nem látott és nem evett. Határozza meg a tészta típusát, töltelékét, bevonóanyagát és díszítését! Mutassa be minden csoport a készítményét és döntsék el, mely torta lenne a legfinomabb!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Egészítse ki a szöveg hiányzó részeit!

A csokoládétorta tortakarikájának készítésénél mindig az..... és aelőkészítésével, kimérésével kezdem a munkát. A sütőlemez mindig papírral van fedve és ezen helyezem el a tortakarikát.

A piskótafelvert készítésének menete a következő:

- Először a tojásokat majd a tojássárgáját kikeverjük a cukor egyharmad részével míg a kristályszemcsék el nem olvadnak és a tojássárgája habos állagúvá nem válik.
- Másodszor a tojásfehérjével kezdünk dolgozni. Felverjük -ig. és a habos állagú fehérjébe több részletbe hozzászórjuk a kristálycukrot.
- A tojássárgáját fellazítjuk egy kis mielőtt hozzáöntenénk a fehérjehabhoz.
- Óvatosan keverjük össze a két habot, miközben hozzászórjukés a lisztben elkevert kakaóport.
- A tortaformába a piskótafelvertet mindigkenjük ki.
- A sütés hőfoka, enyhén gőzös vagy gőzmentes sütőtér.
- Sütés után a sütőlemez kiemeljük és fémasztalra helyezük. Megszórjuk a piskóta tetejétés visszafordítjuk a sütőlemezre.

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

- Kihűlés után levesszük a papírt az aljáról és..... pengéjű késsel kivágjuk a tortakarikából.

2. Az alábbi állításokról döntse el, hogy igaz vagy hamis állítások. Írja a mondat elé az I- betűt ha igaz és H- betűt ha hamis az állítás. A hamis állításokat írja le helyesen!

..... A Dobos torta készítésekor 6 lapot töltünk össze.

..... A gyümölcstorták bevonata leggyakrabban zselatin.

..... A rokokókrém csokoládé és vajkrém keveréke.

.....A Sacher tortát ribizke dzsemmel töltjük.

.....A túrókrémtortát a töltelékkel együtt sütjük.

3. Egészítse ki a táblázatot!

Megnevezés	Tésztája	Töltelék	Bevonóanyag	Díszítési mód
Dobos torta				
		Túrókrém		
		Grillázskrém		Grillázspasztilla
	Hideg úton készült mákos nehézfelvert			

Mandulatorta				
				Gesztenye szívecskék
		Csokoládés vajkrém	Csokoládé	
	Sima piskóta, Sand vagy kávé felvert			
		Rumos diós vajkrém		
		Ízesített vajkrém	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás
	Dobos felvert			Kakaópor
Sacher torta				
	Sárga linzi tészta			Zselé fényezés vagy porcukor
	Sárga linzi tészta	Sárgakrém		

4. Határozza meg a tortakészítés közben használt fogalmak jelentését!

Áthúzás:

Bevonás:

Burkolás:

Dekli:

Kikészítés:

Spinelés:

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. Egészítse ki a szöveg hiányzó részeit!

A csokoládétorta tortakarikájának készítésénél mindig az eszközök és a nyersanyagok előkészítésével, kimérésével kezdem a munkát. A sütőlemez mindig papírral van fedve és ezen helyezem el a tortakarikát.

A piskótafelvert készítésének menete a következő:

- Először a tojásokat kettéválasztjuk majd a tojássárgáját kikeverjük a cukor egyharmad részével míg a kristályszemcsék el nem olvadnak és a tojássárgája habos állagúvá nem válik.
- Másodszor a tojásfehérjével kezdünk dolgozni. Felferjük háromnegyed-ig és a habos állagú fehérjébe több részletbe hozzáadjuk a kristálycukrot.
- A tojássárgáját fellazítjuk egy kis fehérjehabbal mielőtt hozzáöntenénk a fehérjehabhoz.
- Óvatosan keverjük össze a két habot miközben hozzáadjuk a lisztet és a lisztben elkevert kakaóport.
- A tortaformába a piskótafelvertet mindig homorúan kenjük ki.
- A sütés hőfoka 180–190°C, enyhén gőzös vagy gőzmentes sütőtér.
- Sütés után a sütőlemez kiemelve és fémasztalra helyezzük. Megszórjuk a piskóta tetejét édesmorzsával és visszafordítjuk a sütőlemezre.
- Kihűlés után levesszük a papírt az aljáról és sima pengéjű késsel kivágjuk a tortakarikából.

2. Igaz – Hamis állítások

.....H..... A Dobos torta készítésekor 6 lapot töltünk össze.

.....I..... A gyümölcstorták bevonata leggyakrabban zselatin.

.....H..... A rokokókrém csokoládé és vajkrém keveréke.

.....H..... A Sacher tortát ribizke dzsemmel töltjük.

.....I..... A túrókrémtortát a töltelékkel együtt sütjük.

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

Javítás: – A Dobos-torta készítésénél 5 lapot töltünk össze. A hatodik lapot áthúzzuk dobos cukorral és úgy helyezzük a torta tetejére

– A rokokókrém párizsi krém és vajkrém 50–50%-os arányú keveréke.

– A Sacher tortát barackízzel töltjük.

3. Egészítse ki a táblázatot!

Megnevezés	Tésztája	Töltelék	Bevonóanyag	Díszítési mód
Dobos torta	Dobos felvert	Dobos krém	Olvasztott cukor	Dobos tető
Túrókrém torta	Sárga linzi tészta	Túrókrém	Zselé fényezés vagy porcukor szórás	Zselé fényezés vagy porcukor szórás
Grillázstorta	Grillázs, piskóta, csokoládés vagy sand felvert	Grillázskrém	Saját krém, grillázspanír	Grillázspasztila
Máktorta	Hideg úton készült mákos nehézfelvert	Ribizke dzsem vagy lekvár	Porcukor hintés	Porcukor hintés
Mandulatorta	Mandula vagy piskóta felvert	Cseresznyepálinkával ízesített egyszeres marcipánnal készített vajkrém	Fehér fondán és stiftelt mandula	Fehér fondán
Gesztenyetorta	Sima, gesztenyés, csokoládés vagy sand felvert	Rumos-gesztenyés vajkrém+ konyakmeggy vagy cukrozott narancshéj ízesítés	Saját krém	Gesztenye szívecskék
Csokoládétorta	Kakaós felvert, csokoládé felvert	Csokoládés vajkrém	Csokoládé, sajátkrém, csoki panír stb.	Csokoládé fecskendezés, csokoládékrém rózsá, stb.

Kávétorta	Sima piskóta, Sand vagy kávé felvert	Kávékrém	Saját krém	Zöld kávészemek vagy csokoládéból készített kávészemek
Diótorta	Sima piskóta felvert, diós felvert, sand felvert	Rumos diós vajkrém	Saját krém	Krémrózsa, diószem doboscukorban vagy csokoládében áthúzva
Gyümölcstorta	Sima piskóta vagy sand felvert	Ízesített vajkrém	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás
Stefánia torta	Dobos felvert	Erősen ízesített csokoládékrém vagy rokokó krém	Kakaópor szórás, oldala fésűs kártyával mintázva	Kakaópor+porcukor keverék
Sacher torta	Sacher felvert	baracklekvár	Csokoládé	Sacher feliratú pasztilla
Sült sajt-torta	Sárga linzi tészta	Süthető sajtkrém	Zselé fényezés vagy porcukor	Zselé fényezés vagy porcukor
Gyümölcsös linzi torta	Sárga linzi tészta	Sárgakrém	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás	Zselével fényezzük, gyümölcskirakás

4. Fogalmak meghatározása.

Áthúzás: Az a bevonás, amikor a bevonandó felületre ráöntjük a bevonóanyagot oly módon, hogy a bevonóanyag egyenletes legyen.

Bevonás: A sütemény felületének folyékony vagy képlékeny anyaggal való bevonása. A bevonás lehet mártás vagy áthúzás.

Burkolás: A sütemény felületének képlékeny anyaggal történő borítása. Legtöbbször hengerelt tésztával (marcipánnal) végezzük, de használhatunk csokoládé pasztikot is.

KÉSZÍTSÜNK EGYSZERŰ TORTÁKAT!

Dekli: kerek alátét rozsdamentes anyagból vagy műanyagból készül több méretben. Torták töltésénél használjuk a frissen betöltött torta mozgatásának megkönnyítésére.

Kikészítés: Olyan műveletek amelyek során a sütemények élvezeti értékét, tetszetősségét növeljük, a süteményt forgalomra kész állapotba hozzuk.

Spinelés: Vékony fecskendezés, amelyet zsírpapírból vagy celofánból készített spinelő zsákkal végzünk, körkörös, egyenes vagy rácsos vonalak kialakítása.

MUNKANYELV

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. dunszt Károly – Cukrászati ismeretek , Képzőművészeti Kiadó 2006

www.ruszwurm.hu – élesztős tészták

http://torta.nekem.net/torta_eredete.html

<http://www.sulinet.hu/nyelv/oktatas/nemetetelek.html>

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Sacher-torta>

<http://www.sacher.com/de-original-sacher-torte.htm>

<http://www.mindmegette.hu>

MUNKANYAG

A(z) 0536–06 modul 030–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:
25 óra

MUNKANYELVI ANYAG

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