



Erdélyiné Kiss Rita

Szeletek készítése I.



A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-032-30



SZELETEK KÉSZÍTÉSE I.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A torták fejezetben már megismerkedtünk a kikészített sütemények meghatározásával és készítésével. A szeletek nem térnek el nagyban a tortáknál tanultaktól. Míg a tortáknál még az egyszerűbb fajták is ünnepinek számítanak, hiszen ha otthon az első elkészített tortánkra gondolunk és a család örömeire, akkor ez az állítás igaz, addig a szeletek hétköznapiabb jellegűek. Miért van szeretjük a szeleteket? Szeleteket (süteményszeletekről van szó) akkor fogyasztunk, ha az ebéd után a család megkíván egy kis édességet és kiszalad a család egyik tagja a cukrászdába és választ ilyen-olyan ízesítésű süteményeket. Ezek a sütemények változatos ízekben és formában kaphatóak. Szeleteknél nem kell mindenkinek egyforma süteményt ennie, mindenki olyan ízűt választ amelyet megkíván.

Szeletekről beszélünk akkor is ha anyuka vagy a nagyi süt egy tepsi süteményt és felszeli szép egyenletesen, majd tányérra rakja és kínálja a család többi tagját. Minden süteményfogyasztásban benne van a gondoskodás és szeretet, hiszen az, aki készítette azzal foglalatoskodott, hogy családjának, barátainak, vendégeinek örömet szerezzen.



1. ábra. Szeletek

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

SZELETEK

1. A szeletek jellemzése

Olyan süteményekről beszélünk, amelyek nagyrészt a tortákra hasonlítanak. Töltjük és díszítjük, majd szeleteljük őket. Minden egyszerű tortaféleség, amelyet tanultunk elkészíthető szelet formában is. Formája nem a jellegzetes körcikk alak, hiszen nem kerek formában töltjük, hanem háromszög, négyzet, téglalap esetleg rombusz alakot alakítunk ki a szögletes lapba töltött süteményből, még hozzá szeleteléssel.

Szeletek méreténél a tortaszeletekhez hasonlóan 5–7 dkg között változik a leggyakrabban, de ettől eltérő is lehet akár 5 dkg alatt vagy akár 7 dkg felett is. A sütemény súlyát az üzlet üzletpolitikája és árképzése határozza meg valamint az adott környék szokásai befolyásolják.

A szeletek leggyakrabban felvert és omlós tésztából készülnek de ezen kívül még készíthetünk más tésztából is, ez a cukrász fantáziájára van bízva. A felvert tésztát lapnak kenjük ki vagy „kapszli”-ban sütjük. Töltésüknél általában a tortáknál megismert töltélfajtákat használjuk. Bevonó anyagnak is a már tortáknál megismert anyagokat, csokoládét, zselét, fondant használunk a sütemény jellegének megfelelően. Szintén igaz az az állítás, hogy a bevonóanyag jellege, színe utaljon a tölték jellegére, ízesítésére. Eltarthatóságuk épp emiatt megmarad a tortáknál megismert 2 nap.

A szeletek készítése

Tésztakészítés

Szeletek készítésénél a tésztakészítéssel kezdődik a gyártás folyamata. Elkészítjük a felvertet, kihűtjük majd töltésre előkészítjük. Minden esetben a felvert felületét alaposan meg kell tisztítani a kristálycukortól vagy édes morzsától, amit rászórtunk a felvert megfordításakor. A papírt lehúzzuk a lapokról, kapszlirol. A kapszliban készült felvertet kivágjuk a keretből úgy, hogy a piskóta oldalát ne sértsük meg, szorosan egy sima pengéjű kést a fémkerethez szorítva. A készítménynek megfelelően két vagy három lapba vágjuk a felvertet. Lapból készült szeleteknél az egyenletes vastagságra és méretre törekszünk. A lapokat leszélezzük és egymáshoz igazítjuk akár felvert akár omlós tésztáról beszélünk. Omlós tésztánál készíthetünk a tortánál megismert technológiával félig kisült lapokat, amelyek majd a töltéssel együtt sülnék készre.

A szeletek töltése

Töltésnél a már ismert módon arra törekszünk, hogy a tészta vastagsága megegyezzen a töltelék vastagságával. Arra kell törekedni, hogy a töltelék egymáshoz képest is egyenletes legyen, mert a vágási felület ebben az esetben lesz szép. Belső díszítésű szeleteknél a díszítés a bevonó anyag alatt helyezkedik el és az, hogy díszítés, hogyan sikerül csak szeletelés után derül ki. Ezeknél a szeleteknél fontos a jól átgondolt és megtervezett töltési mód. Gyümölcsízzel vagy dzsemmel, lekvárral töltött szeleteknél a töltelék felmelegítjük és úgy töltjük a lapok közé. Ennek oka, hogy kihűlés után a lapok nem csúsznak el egymástól.



2. ábra. Kókusz szelet

A szeletek díszítése

Felületüket leggyakrabban áthúzzuk vagy bevonjuk. Ezt tehetjük akkor is amikor a szeletelés még nem kezdődött el és a töltött sütemény még egyben van vagy végezhetjük akkor is , amikor a szeletek még nincsenek kialakítva de a süteményből a szélességüknek megfelelő csíkokat már kialakítottuk. Szeletek díszítését gyakran végezzük fecskendezés, felrakás segítségével. Oldalukat soha nem panírozzuk.

A szeletek dermesztése, felvágása

Kikészített süteményeknél a kikészítés előtt mindig szükség van dermesztésre, fagyasztásra is. Ennek nem csak technológiai okai vannak, hanem eltarthatóságot is növeli, hiszen a lefagyasztott sütemény több napig is állhat a hűtőkamrában mielőtt a kikészítő posztra kerülne. Nagyobb üzemeknél így tudják a folyamatos árukínálatot teljesíteni. Ilyenkor a szelet eltarthatósága /2nap/ a fagyasztási idővel növekszik, és a kikészítéstől számítjuk újra.

Szeletelésnél először mindig hosszában szeleteljük fel a süteményt és csak utána alakítjuk ki a szélességet. A négyzet, téglalap alakot egyszerűen kialakíthatjuk a tálca forgatásával. A háromszög, rombusz esetleg deltoid alakot csak a már hosszában felszeletelt csíkokból tudjuk kialakítani.

Szeletelés után a kialakított szeleteket minden esetben választópapírba csomagoljuk „vaxoljuk”.

2. Szeletek felvert tésztából

Az egyszerű tortáknál megtanult tortafajták mindannyian elkészíthetők szeleteknek is a megismert technológia alapján. A tésztájuk és töltelékük ugyan az marad, mint a tortánál tanultak, eltérés csak a szelet kialakításában és a kikészítésben, díszítésben lesz. Készíthetünk egyszerű szeleteket diós, csokoládés, rokokós, kávé, gesztenyes, kókuszos, gyümölcsös ízesítéssel. Készíthetünk Sacher, legyező, puncs és dobos szeletet is. Ezekben az esetekben megőrizve a sütemény jellegzetességét és nevét adó jellemző dolgokat pl. dobos szelet: tradicionális dobos krém, dobos tető; puncs szelet: puncs töltelék és rózsaszín fondán áthúzás a tetején.

Előfordulnak olyan különleges szeletek is, amelyek nem készíthetők el torta formában. Ilyenekkel fogunk most megismerkedni.

Piramisszelet

Piramis szeletet leggyakrabban 6 db 12 cm-es doboslaptól töltünk. Az 5 db doboslapt csokoládékrémmel vagy rokokókrémmel összetöltjük, felületét és tetejét is lekenjük krémmel majd fagyasztóban jól megdermesztjük. Dermedés után az asztal szélére húzva átlósan átvágjuk a téglatestet forró vizes kés segítségével ügyelve, hogy az átló a sütemény felső éle és alsó élén középen fusson. A süteményt a hatodik csokoládékrémmel lekent doboslapon állítjuk össze oly módon, hogy a krémmel lekent felület legyen egymásnak támasztva és egyenlő szárú háromszöget kapjunk. A háromszög oldalát csokoládékrémmel lekenjük és dermesztés után áthúzó rácstra helyezve csokoládéval áthúzzuk. A csokoládé dermedése után forró vizes késsel szeleteljük 2–2.5 cm-es széles szeletekre majd alulról választópapírba csomagoljuk.

Mutatósabb a készítmény ha a lapok számát megnöveljük és nem 5 hanem 8 lapot töltünk össze. Ebben az esetben a vágási felület tagoltabb és mozgalmasabb lesz. Érdekes variáció mikor csokoládés dobos lapból töltjük a piramis szeletet vaníliás vajkrémmel. Ebben az esetben a vágási felület hasonló lesz, de mégis különleges a hagyományos piramishoz képest.



3. ábra. Piramis szelet változat /középen/

Kardinális szelet

Ajánlott anyaghányad:

Tojásfehérje 250 g

Porcukor 130 g

Tojás 4 db

Tojás sárgája 2 db

Porcukor 350 g

Liszt 130 g

Citromhéj 10 g

Sárgabarack lekvár 250 g

Porcukor 50 g

A tojásfehérjét a porcukorral kemény habbá verjük és simacsöves habzsák segítségével 2x3 hosszú csíkot húzunk egymás mellé nem túl szorosan. A tojásokból, tojás sárgájából 350g porcukorból és citromhéjból egy piskótát készítünk és a 3 tojásfehérje rúd közé behúzzuk szintén simacsöves habzsákkal. A két sárgáját lezárjuk fehérje csíkkal a fehérjék közé pedig újra 1 sárga csík következik. 170 °C-on sütjük ki, gőzmentes sütőben majd papírról lehúzzuk és összetöltjük a két rudat baracklekvárral. Visszacavarjuk a papírba, állni hagyjuk majd kicsomagoljuk és 2.5 cm széles szeleteket alakítunk ki. Tetejére porcukrot hintünk és tálaljuk.

Igen közkedvelt a tejszínrémmel készült, töltött változata is. Ez gyümölcsös, kávé, csokoládés tejszínrémes változat is lehet.



4. ábra. Kardinális szelet

Marcipánszelet

Közkedvelt szelet amelyet gyakran megtalálunk a cukrászda választékában. Kedvelt a vendégek körében erős csokoládé íze és marcipán tartalma miatt.

Készítéséhez három piskótalapot használunk, két kinyújtott marcipánlapot valamint párizsi krémet. A piskótalapra párizsi krémet kenünk olyan vastagon mint a lap vastagsága majd marcipánlapot helyezünk és erre is párizsi krémet töltünk. A következő lap megint piskóta lesz, majd marcipán majd befejezőként piskóta lap. A kifagyasztott süteményből 8 cm széles csíkokat alakítunk ki majd áthúzzuk csokoládéval úgy , hogy a teteje és az oldala is csokoládéval legyen borítva. Két centiméter széles szeleteket vágunk majd a szeleteket egyenként csokoládé segítségével violinkulcs mintával fecskendezzük. Díszítés után választópapírba csomagoljuk.

Sakk szelet

Sakkszelet belső díszítésű szelet, tehát a díszítés a bevonó anyag alatt található és csak szeletelés után lesz látható. Készítéséhez piskótalapot és főzött vajkrémet használunk. Összeállítása mindig egy vékonyan megkent piskótalapra történik. Erre tesszük fel a négyzetes alakúra felvágott piskótacsíkokat majd a piskóta csík közöket simacsöves zsák segítségével kitöltjük vajkrémmel. A következő sorban ellentétesen töltünk, és a pikótára kerül a krém a krémre pedig a piskóta. Zárásként szintén egy vékonyan vajkrémmel megkent piskótalap kerül. Tetejét és oldalát is megkenjük vékonyan krémmel majd dermesztés után teljesen áthúzzuk csokoládéval. Szeletelése 1.5–2 cm széles szeletekre történik.

Sakkszeletet készíthetünk vaníliás-csokoládés változatban, ez a színösszeállítás a legkontrasztosabb, de eperkrémes változat is előfordul.



5. ábra. Sakk-szelet

Gesztenyés alagút

A szeletek változatosságát mutatja, hogy az alagútforma őzgerinc vagy „koporsó” formában / szögletes alagútforma/ lekészített sütemények is gyakran előfordulnak a cukrászai választékban. Gesztenyés alagútnál az őzgerincformát kibéleljük, csokoládés felvert lappal majd félig megtöltjük jól kihabosított főzött gesztenyés vajkrémmel. Közepébe helyezünk, egy rummal ízesített 2cm átmérőjű gesztenye rudat majd színültig megtöltjük a krém másik felével, lefedjük csokoládés piskótalappal majd dermedtjük. Dermedés után kiborítjuk a formából majd áthúzzuk felületét csokoládéval. Szeleteljük és választópapírba csomagoljuk.

Az alagutakat különböző ízesítésű krémekkel készíthetjük el különböző bélésekkel. Tehetünk piskóta lapba burkolt ízesített vajkrémekeket is belső díszítésnek. Változatosak és színesek az alagútba töltött szeletek és a cukrász fantáziájára van bízva a minél látványosabb sütemény megtervezése.



6. ábra. Gesztenyés alagút

Brazil szelet

Kávés vajkrémből 3cm átmérőjű, vékony, puha piskótalappal készített hengereket készítünk. Fagyasztás után egy 9 cm széles, kávékrémmel megkent piskótalapra helyezük mindhárom hengert úgy, hogy a köztük lévő üregeket is kitöltjük kávékrémmel. Újabb dermesztés után áthúzzuk csokoládéval, tetejére 5 cm széles fehér marcipánlapot helyezünk, melyet recés nyújtóval mintázunk meg. Ha a csokoládé megdermed 1.5–2 cm széles szeleteket vágunk, majd szeletenként egy vagy két zöld marcipánból formázott kávészemmel díszítjük.

Tigris szelet

Készítéséhez dobos felvert lap és rumos–diós vajkrém szükséges. Öt tézstalapot megtöltünk vajkrémmel, tetejét bevonjuk saját krémmel majd hűtőben dermesztjük. A hatodik tézstalapra ételfesték segítségével foltokat rakunk. Ehhez segítségnek parafa dugót vagy tiszta ecsetet használunk. A lapot ezután áthúzzuk dobos cukorral és háromszög vagy téglalap alakúra jelöljük be. Miután a tető kihűlt ráhelyezzük a süteményre és utána vágjuk a szeleteket a bejelölt dobos tetőnek megfelelően. Szeletelés után választópapírba csomagoljuk.

Deák szelet

Deák felvert lapokból készített szelet amelyet kávékávés vajkrémmel töltünk.

Deák felvert tészta: tojásfehérje 30 g

Kristálycukor 20 g

Liszt 15 g

Olajos nag 15 g

A tojásfehérjét habbá verjük cukorral. A mandulát a diót vagy a mogyorót finomra őrölve elkeverjük a liszttel majd a habba szórjuk miközben óvatosan keverve egyneműsítjük a tésztát. Ízesítésére citromhéjresztléket, tartósabbá tételére olvasztott vaját használhatunk. Többnyire papírral fedett sütőlemezre kenjük ki lapnak. A tésztát 150 °C-os gőzmentes sütőben sütjük.

Három lap összetöltése után dermesztjük a süteményt majd tetejét csokoládéval áthúzzuk és szeleteljük négyzet vagy téglalap alakúra.

Bohém szelet

A deák szelethez hasonlóan készül, bohém felvertből. A bohém felvert készítése és összetétele a deák felverthez hasonló. Olajos magként diót vagy mogyorót használunk. A bohém felvert barna színű és csokoládés ízű mert kakaóport teszünk bele. Finomabb bohém felverthez a liszttel elkeverve csokoládét is adhatunk.

Három bohém felvert lapot mogyoró vajkrémmel töltjük. A kifagyott szelet felületét áthúzzuk csokoládéval és mielőtt megdermedne, megszórjuk nyújtófával tört pörkölt mogyoróval. Téglalap vagy kocka alakúra szeleteljük.

Budapest szelet

Hozzávalók: Csokoládés piskótalap 3 tojásból

Budapest massa: 500 g tojásfehérje

680 g kristálycukor

600 g darált mogyoró

130 g étkezési keményítő

A tejszínes barackos krémhez: 200 g hideg úton felhasználható krémpor

200 ml tej

80 g barack paszta

200 g őszibarack befőtt

750 g tejszínhab

Ízesítéshez: citromlé, barackpálinka

A csokoládés felvertből egy 20x 30 cm-es lapot sütünk. A Budapest masszát elkészítjük egy hideg úton készült felvertnek, óvatosan hozzákeverjük a keményítővel elkevert olajos magot. Vízzel megpermetezett papírozott sütőlemezre simacsöves zsákból 60 cm hosszan sorokat formázunk egymás mellé 40 cm szélességben. 180°C-os sütőben készre sütjük 10 perc alatt. A barackos krémnél a barackot apró kockákra vágjuk. Elkeverjük a hideg tejjel a pudingport, hozzáadjuk a barackpasztát, a barackkockákat ízesítjük a citromlével és a barackpálinkával majd a felvert tejszínhabbal óvatosan fellazítjuk.



7. ábra. Budapest szelet

A sütemény összeállításánál először a csokoládés felvert lapot locsoljuk meg enyhén a barack levével. Erre rakjuk a krém felét majd a Budapest felvert elfelezett lapját. Erre töltjük a töltelék másik részét majd a Budapest felvert megmaradt részét méghozzá úgy, hogy a lap sült fele lefelé legyen. Dermesztés után a süteményt egyenlő nagyságú szeletekre vágjuk és porcukrozzuk. Díszítéséhez csokoládé forgácsot és cukrozott cseresznyét használunk.

Mandula szelet

Hozzávalók: 5 db doboslap

Krémhez: tojásfehérje 200 g

Tojás sárgája 150 g

Kristálycukor 750 g

Krémpor 150 g

Fehér csokoládé 250 g

Pirított darált mandula 150 g

Vaj 900 g

A krémhez való anyagokat a vaj kivételével egy habüstbe tesszük és vízgőz felett csípősre melegítjük. A vajat kihabosítjuk és a kihűtött tojáskrémot folyamatosan adagolva hozzákeverjük. A dobos lapokból három lapnak a felületét vékonyan áthúzzuk dobos cukorral. Töltésnél ez a három lap kerüljön középre. Tetejét saját krémmel vonjuk be. Dermesztés után 12 cm-es csíkokat vágunk majd háromszög alakú szeleteket alakítunk ki. Szeletenként krémfecskendezéssel és egész mandulaszemekkel díszíthetjük.

3. Szeletek omlós tésztából

Reszelt szelet

Reszelt szelet sárga linzi tésztából készül, hosszan eltartható süteményfajta. Sárga linzi tésztából lapot nyújtunk majd sütőlemezre helyezük és sárga linzi tésztából egy centiméteres peremet készítünk a lap köré amit tojással ragasztunk oda. A lapot megszúrkáljuk majd félig kisütjük. Miután kivesszük a sütőből megkenjük barackízzel és beleöntjük a reszelt töltelékét. Ez készülhet dió, mogyoró vagy kókuszából is, a lényeg , hogy a töltelék állaga ne legyen se túl lágy, se túl kemény. A töltelék kb. tíz percig állni hagyjuk , hogy felülete bőrt kapjon majd 170 °C-on gőzmentes sütőben készre sütjük. A reszelt szelet akkor jó, ha a töltelék felülete fényes és nem repedezik meg. Szeletelése langyos állapotban a legcélszerűbb, téglalap alakúra alakítjuk.



8. ábra. Reszelt szelet

Bécsi kocka

SZELETEK KÉSZÍTÉSE I.

Bécsi kockához barna linzer tésztát használunk. A tésztát kinyújtjuk 8mm-vastagságúra, sütőlemezre helyezük és kisütjük. Külön készíthetjük el az alját és a tetejét. A lényeg, hogy a tetőket még melegen, hogy a lap ne törjön, felszeleteljük 6x6 cm-es négyzetekre. Az alsó lapra kenjük kb.2cm-es magasságban a diópüré tölteléket majd ráhelyezzük a felszeletelt tetőket soronként. Miután a töltelék megdermedt utána vágunk a tetők mellet, felszeleteljük a süteményt. Díszítése porcukrozás és csokoládéba mártott fél diószem.



9. ábra. Bécsi kocka

A Gerbeaud szelet

Tésztája:

Liszt 350 g

Vaj 200g

Tej 100 ml

Élesztő 10g

Porcukor 50g

Egész tojás 1 db

Só 5 g

Töltelék:

Dió 175 g

Porcukor 175 g

Baracklevár 250 g

Rum 100 ml

Csokoládé 250 g

Készítése: Pozsonyi tésztához hasonló tésztát készítünk enyhén felfuttatott élesztővel és egész tojással. A közepes keménységű tésztát három felé osztjuk és konyharuhával letakarva hűvös helyen egy fél órát pihentetjük.

Közben elkészítjük a száraz dió tölteléket, ízesítjük ciromhéjjal.

A pihentetett tésztát vékonyra kinyújtjuk és a tepszi aljára helyezük. Megkenjük baracklevárral, megszórjuk száraz diótöltelékkel és egy kicsit meglocsoljuk rummal. A következő tésztát is kinyújtjuk és ezt is lekenjük baracklevárral majd megszórjuk diótöltelékkel és meglocsoljuk rummal. A harmadik tésztával lezárjuk a Gerbeaud tetejét és a süteményt villával megszurkáljuk. Kelesztés után 230°C-os sütőben sütjük kb. 50 percig. Miután kivettük a sütőből kihűtjük majd kifordítjuk a tepsiből és a felső részét vékonyan megkenjük baracklevárral. A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk egy kis vajjal és áthúzzuk vele a sütemény felületét. Miután megköt a csokoládé egyenletes szeleteket alakítunk ki belőle.



10. ábra. Gerbeaud szelet

Flódni

Tészta anyaghányada:

Liszt 1000 g

Libazsír 300 g

Porcukor 100 g

Élesztő 10 g

Só 10 g

Tojássárga 2 db

Fehérbor 200 ml

Tölteléke: forrázott dió és mák töltelék

almatöltelék

szilvalekvár

Tésztakészítés: az alapanyagokból egy élesztős omlós tésztát készítünk, gyors mozdulatokkal és hideg helyre pihentetni tesszük minimum 30 percig. Az almatölteléket az ismert módon elkészítjük, de párolás közben egy kis fehérbort locsolunk alá. Ez igaz a forrázott mák és diótölteléknél is. mindkettő elkészítésénél egy kis fehérbort is rakunk a cukorszörphöz. A tésztát öt felé osztjuk, az aljára egy kicsit többet hagyunk, és nyújtás után kibéleljük vele a tepsit alját. Ráakjuk a máktölteléket, a következő tésztaréteg után az almatöltelék majd tészta és az almatöltelék következik. Ha ezt is lefedtük tésztával, akkor megkenjük szilvalekvárral és ráhelyezzük az utolsó, felső záró lapot is. Tojással lekenjük, kelesztjük és 210°C-on kb. egy óra alatt megsütjük. Sütését általában két ütemben végezzük, hogy a közbülső tésztarétegek is jól átsüljenek.

Készíthetjük még úgy is, hogy a tésztalapokat előre sütjük és a félig kisült tésztalapok kerülnek töltésre. Ilyenkor biztosabb, hogy a tésztaréteg átsül.

Francia gyümölcs szelet

Sárga linzi tésztát nyújtunk kb. 8 mm vastagságúra és sütőlemezre helyezzük. Szögletes fémkeretet helyezünk rá és a tésztát úgy alakítjuk, hogy a keret belsejében egy kicsit megemelkedjen körben és ne engedje ki a tölteléket. A tésztát félig kisütjük, megkenjük barackízzel és elkészítjük a tölteléket.

Töltelék: 1 liter tejszínnel elkeverünk 8 db egész tojást és 200 g kristálycukrot. Ezt beleöntjük az őszibarackkal kirakott linzertésztára és 170 °-on sütjük szép lassan amíg a töltelék teljesen megszilárdul. Tetejét fényezzük és gyümölccsel díszítjük.



11. ábra. Francia gyümölcs szelet

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Ismételje át az előző munkafüzetekből a vajkrémek típusait és készítési módjukat!
2. Elevenítse fel az előző munkafüzetekben megismert egyszerű torták készítésének menetét! Határozza meg, milyen különbség van a torták és a szeletek készítése között!

-

3. Alkossanak csoportokat és találjanak ki olyan alagút változatot amilyen nincs a munkafüzetben leírva!

4. Internet segítségével nézzen utána, hogy milyen eredetű a Flódni szelet!

MEGOLDÁSOK

2. Különbség a torták és a szeletek készítése között.

A, A torták kerek töltött sütemények, a szeletek négyzetes lapba töltött szeleteléssel kialakított készítmények

B, A szeleteket nem panírozzuk.

4. A Flódni eredete.

A Flódni egy közép-európai zsidó sütemény.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Döntse el, hogy igazak vagy hamisak-e az állítások. A hamis állításokat javítsa ki helyes állításra!

Állítás	Igaz	Hamis-Indoklás
A szeletek eltarthatósága akár 4 napnál nem lehet több.		
A vajkrémmel töltött szeletek eltarthatósága 2 nap.		
A szeleteket kikészítésnél a szeletek oldalát panírozhatjuk.		
Egy átlagos szelet súlya 5-7 dkg között változhat,		
Szeletek készülhetnek bármilyen tésztacsoportból.		
Szeletek készítésénél a fondant is használjuk, mint bevonóanyagot.		

2. Válassza ki az alábbi állítások közül a szeletek készítési sorrendjének helyes művelati sorrendjét!

- a, – eszközök előkészítése; tésztakészítés; nyersanyagok előkészítése; töltelék készítés; betöltés; szeletelés; dermesztés
- b, – eszközök előkészítése; nyersanyagok előkészítése; tésztakészítés; töltés; dermesztés; csomagolás
- c, – előkészítő műveletek; tésztakészítés; töltelékkészítés; töltés; dermesztés; bevonás; Díszítés; szeletelés; választópapírba csomagolás
- d, – tésztakészítés; töltés; dermesztés; szeletelés; áthúzás; díszítés választópapírba csomagolás

3. Egészítse ki a piramis szelet készítésének menetét!

Piramis szelethez leggyakrabbandb.....cm- er széles dobos lapot készítünk. Ebből.....lapot összetöltünk csokoládé krémmel ügyelve arra, hogy olyan magas legyen a sütemény magassága betöltve mint a..... Dermesztés után az asztal szélén.....kettévágjuk. A.....lapot lekenjük..... és erre összeillesztjük a két felet úgy, hogyalakot kapjunk. Felületét csokoládékrémmel lekenjük és dermesztés után olvasztott..... bevonjuk. Szeletelésecm széles szeletekre történik. A piramis szeletet..... vaxoljuk.

4. Töltse ki a táblázatot a tanult süteményfajták nevével. Vegye figyelembe kitöltésnél a felső sort és az első oszlopba írt szempontokat is!

Szempontok	Szilvalekvárt tartalmaz	Párizsi krémet tartalmaz	Porcukorral hintjük	Diót tartalmaz
Felvert tészta				
Omlós tészta				
Élesztős, omlós tészta				
Hengerelt tésztát tartalmaz				
Dobos lapokból készül				

MEGOLDÁSOK

1. táblázat kitöltése

Állítás	Igaz	Hamis-Indoklás
A szeletek eltarthatósága akár 4 napnál nem lehet több.		az omlós tésztából készített szeletek eltarthatósága gyakran több mint 4 nap
A vajkrémmel töltött szeletek eltarthatósága 2 nap.	igaz	
A kikészítésnél a szeletek oldalát panírozhatjuk.		a szeletek oldalát nem panírozzuk
Egy átlagos szelet súlya 5–7 dkg között változhat,	igaz	
Szeletek készülhetnek bármilyen tésztacsoportból.		Leggyakrabban felvert és omlós tésztából készülhetnek, lehet, hogy másból is készítenek de minden ismert tésztafajtából nem ismerünk
Szeletek készítésénél a fondant is használjuk, mint bevonóanyagot.	igaz	

2. Helyes sorrend.

c, – előkészítő műveletek; tésztakészítés; töltelékkészítés; töltés; dermesztés; bevonás;
Díszítés; szeletelés; választópapírba csomagolás

3. Egészítse ki a készítés menetét!

Piramis szelethez leggyakrabban 6 db 12 cm– er széles dobos lapot készítünk. Ebből 5 db lapot összetöltünk csokoládé krémmel ügyelve arra, hogy olyan magas legyen a sütemény magassága betöltve mint a szélessége. Dermesztés után az asztal szélén átlóssan kettévágjuk. A 6. lapot lekenjük csokoládékrémmel és erre összeillesztjük a két felet úgy, hogy háromszög alakot kapjunk. Felületét csokoládékrémmel lekenjük és dermesztés után olvasztott csokoládéval bevonjuk. Szeletelése 2–2,5 cm széles szeletekre történik. A piramis szeletet alulról vaxoljuk.

4. töltsd ki a táblázatot!

Szemponatok	Szilvalekvárt tartalmaz	Párizsi krémet tartalmaz	Porcukorral hintjük	Diót tartalmaz
Felvert tészta			Kardinális szelet; Budapest szelet	
Omlós tészta			Bécsi kocka	Diós reszelt szelet; bécsi kocka
Élesztős, omlós tészta	flódní			Gerbeaud szelet
Hengerelt tésztát tartalmaz		marcipánszelet		
Dobos készül lapokból		Piramis szelet		

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. dunszt Károly – Cukrászati ismeretek , Képzőművészeti Kiadó 2006

Dunsz Károly–Schulhof Géza – Cukrászati ismeretek II, szaktudás kiadó Ház Bp, 2001

www.ruszwurm.hu – élesztős tészták

<http://www.gourmetonline.hu/>

<http://www.zsidó.hu>

<http://blog.goo.ne.jp/negokunta/e/3e2363e480191d634140c41e1cfc1174>

<http://www.cukraszat.hu/kat/db/db.html>

MUNKKAMINTYAG

A(z) 0536–06 modul 032–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 01 0000 00 00	Cukrász
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

18 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