



Erdélyiné Kiss Rita

Szeletek készítése II.

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-033-30



SZELETEK KÉSZÍTÉSE II. – HÁZI SÜTEMÉNYEK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az előző munkafüzetben már megismertük a cukrászok által kedvelt és a cukrászdákban leggyakrabban készített, vajkrémmel készített szeletfajtákat. A szeletek kialakulásának története azonban nem a cukrászok által készített édességeknél kezdődik, hanem a házi sütemények készítésével és közkedveltségével. A házi édességek kezdetben mézes, gyümölcsös édességek valamint lekvárok és dzsemek voltak. Gyakran gyümölcsökből és olajos magvakból készítettek „sajtokat” mint az ismert és nekünk akár már túl édesnek tartott birsalmasajt. Nagymamáink korában már otthoni használatban is egyre gyakrabban fordult elő a vajkrém, amely a dobos torta krémjének házi utáinzata volt. Legegyszerűbb alap vajkrémet a vaj és a cukor habosításával kapjuk, így ennek használata még sok házi receptben előfordul.

A házi sütemények titka és finomsága az egyediségben van. Meg fogjuk tapasztalni, hogy hiába dolgozunk egy anyaghányaddal, recepttel minden cukrász és minden háziasszony más és más ízű süteményt alkot egyazon hozzávalókból. Gyakran használják azt a kifejezést sütemények készítésénél, hogy „mindent úgy csináltam, ahogy le van írva és mégsem sikerült” de ezek az állítások valóban igazak-e? Néha nem tartunk fontosnak olyan dolgokat, amelyekre más jobban ügyel és ez igaz fordítva is. Ha máshová helyezük a hangsúlyt, több sót rakunk bele, vagy épp nem rakunk, esetleg több vaníliát vagy kicseréljük, vaníliás cukorra valóban ugyan azt fogjuk-e kapni? Szerencsés esetben jobbat, kevésbé szerencsés esetben még csak nem is hasonlít az eltervezett süteményre.

Szóval azért egyedi egy sütemény, mert benne van az egyéniségünk. Szinte mindegy, hogy háziasszony vagy képzett szakember, a sütés az „alkotás” csak akkor lesz szerencsés, ha valóban el akarjuk készíteni a süteményt és még mielőtt nekiállnánk, eltervezzük azt.

Ismerkedjünk meg pár olyan süteménnyel, amely a cukrászok által már megismert és használt technológiával készül valamint olyanokat is, amelyek a cukrászdákban még nyomokban sem felfedezhetőek.



1. ábra. Fánkok

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Bögrés sütemény

Az egyik legismertebb süteményfélése. Kezdő háziasszonyok is sikerélménnyel gazdagodhatnak készítésekor.

Hozzávalók 3 dl-es bögrével számítva:

- 1 bögre liszt
- 1 bögre tej
- 3/4 bögre cukor
- 1 zacskó vaníliás cukor
- 1 egész tojás
- 1/2 sütőpor

Ízesítére használhatunk: 3/4 bögre mákot vagy diót vagy mogyorót, kókuszreszeléket attól függően, hogy milyen ízesítésű piskótát szeretnénk elkészíteni.

A tojást a cukorral és a tejjel elkeverjük, hozzáadjuk a vaníliás cukrot is. A lisztben elkeverjük a sütőport és az ízesítő anyagot majd fakanál segítségével hozzákeverjük a tejes anyaghoz.

Kivajazott, lisztezett sütő tepsiben 180°C-on kb. 30 perc alatt készre sütjük. Miután kihűl szeleteljük, porcukorral meghintjük és tálaljuk.

Ennek kakaós változata:

- 250 g vaj
- 2 bögre cukor

- 1/2 bögre víz
- 4 evőkanál kakaópor
- 1 vaníliás cukor
- 1 bögre rétesliszt
- 1/2 bögre finomliszt
- 1 sütőpor
- 4 egész tojás

Elkészítés:

A margarint felolvasztjuk a cukorral, a vízzel, a kakaóval és a vaníliás cukorral. Amint folyós lesz, 1 bögrével félreteszünk belőle. A többihez hozzáadjuk a tojásokat és a liszttel elkevert sütőport. Kivajazott, lisztezett tepsiben, előmelegített sütőben kb. 180⁰C-on 20-25 percig sütjük. Miután kisült még melegen megszurkáljuk villával és rácsorgatjuk a bögre kakaós keveréket.

Mézes krémes

Hozzávalók a tésztához:

- 45 dkg liszt
- 15 dkg porcukor
- 1 késhegynyi szódabikarbóna
- 60 g olvasztott zsír
- 80 g olvasztott méz
- 1 egész tojás
- 100 ml tej
- Töltelékhez: 1/2 l tej
- 250 g búzadara
- 250 g vaj
- 200 g porcukor
- 20 g vaníliás cukor
- 1 tojássárgája
- 20 dkg sárgabarack lekvár

Csokoládémáz:

- 20 dkg étcsokoládé
- 20 dkg vaj

A tészta készítése:

A mézes lapokhoz valókat félkemény tésztává gyúrjuk. A mézet fellangyosítjuk, hozzá rakjuk a cukrot és a tojásokat. A lisztet elkeverjük a szóda-bikarbónával és hozzáadjuk a zsiradékot. A tésztát nem kell sokáig gyúrni. Ha kemény a tésztánk akkor még tejjel lágyabbá tehetjük. A tésztából négy cipót formálunk és letakarjuk. Egyenként kinyújtjuk lisztezett asztalon és tiszta esetleg enyhén vajazott sütőlemezére helyezük, megszurkáljuk villával. 190°C-on kisütjük készre a lapokat.

A töltelék készítéséhez a tejet felforraljuk és a lassan beleöntjük a búzadarát, megfőzzük és kihűtjük. Amikor langyos, hozzáadjuk a cukorral, vaníliás cukorral és tojásssárgájával habosra kevert vaját.

Töltésnél a töltelék felét rákenjük az alsó lapra. Ráhelyezzük a második lapot majd megkenjük baracklekvárral. Erre helyezzük a harmadik lapot amelyre rákenjük a maradék krémet. Az utolsó lappal lefedjük a süteményt és hűtőbe rakjuk, hogy összeérjen a süteményünk.

Csokimáz készítésénél a csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk majd vaját adunk hozzá. Ezzel vonjuk be a sütemény felületét. Miután megdermed szeleteljük és tálaljuk. Igazán finom akkor lesz a sütemény ha egy nap pihenőidőt hagyunk neki, így a tésztát felpuhítja a főzött töltelék.



2. ábra. Mézes krémes

Csoki szalámi

- Hozzávalók:
 - 200 g vaj
 - 200 g porcukor
 - 50 g mazsola
 - 50 g kakaópor
 - 50 g pörkölt, tört dió

- 100 ml tej
- 300 g házatrtási keksz apróra törve
- Rum ízlés szerint

A tejet, cukrot, kakaót és margarint összeolvasszuk, összemelegítjük. Levessük a tűzről, majd hozzáadjuk a többi anyagot. Kihűlésig állni hagyjuk. Őzgerincformát kibélelünk folpackkal és a tésztát belenyomkodjuk. Pár órát pihentetjük majd kiborítjuk és szeleteljük. Ha nincs őzgerincforma, akkor folpackra adagoljuk , tömörítjük, henger alakúra formázzuk és szorosan becsomagoljuk.



3. ábra. Csoki szalámi

Fanta szelet

Ezt a fajta süteményt cukrászdában még nem készítették. Kimondottan házi kedvenc, amely a narancsízű üdítőital megjelenése után vált kedvelté.

Hozzávalók:

Tészta:

- 6 tojás
- 120 g kristálycukor
- 100 g liszt
- 20 g kakaópor
- 1 csomag sütőpor
- 1 dl étolaj

Krém:

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.

- 500 g túró
- 250 g vaj
- 250 g porcukor

Zselé:

- 7 dl fanta szénsavas üdítő
- 80 g cukor
- 100 g vaníliás pudingpor

Elkészítés:

Kakaós felvert lapot készítünk, és papírozott sütőlemezen kisütjük. A túrot áttörjük és a porcukorral, vaníliás cukorral jól kihabosítjuk, majd hozzáadjuk a kihabosított vajat. Rákenjük a piskótalapra és hűtőbe rakjuk dermedni. A fantából, kémporból és cukorból a tanult módon főzött krémet készítünk, majd langyosra visszahűtjük, miközben többször keverjük, hogy ne bőrösödjön meg. Miután kihűlt annyira, hogy a töltelék ne olvassza meg, rákenjük a túrókrém tetejére. Hűtőben pihentetjük egy órát majd szeleteljük négyzet vagy téglalap alakúra.



4. ábra. Fanta szelet

Méteresn kalács

Hozzávalók piskótához:

- 4 db tojás
- 26 dkg porcukor
- 26 dkg liszt
- 3/4 csomag sütőpor
- 1 dl olaj
- 1 dl meleg víz
- 2 dkg kakaópor

Krémhez:

- 4 dkg puncspuding por
- 3,5 dl tej
- 15 dkg vaj
- 20 dkg porcukor
- 4 cl rum
- 2 tábla étcsokoládé
- 1/2 dl olaj

A fehérjéből a cukor 1/3részéből kemény habot verünk, a tojássárgáját kikeverjük a maradék porcukorral. A sárgájához hozzáadjuk a vizet az olajat és a sütőporos lisztet, majd óvatosan a fehérjehabot.

A tészta felét kivajazott, kilisztezett őzgerincformába öntjük, a másik felébe belekeverjük a kakaóport és a vizet, majd beleöntjük egy másik kivajazott, kilisztezett őzgerincbe. Előmelegített sütőben sütjük 180°C-on kb. 30 percet. Miután megsül megszórjuk liszttel és a sütőlemezre fordítjuk majd kihűtjük.

A krémhez először megfőzzük a puncspudingot majd egy kis vajat adunk hozzá, hogy ne bőrsödjön és kihűtjük. A vajat a porcukorral és a rummal kihabosítjuk majd hozzáadjuk apránként a pudingot és csomómentesre kikeverjük. A megsült tésztákat a bordák mellett felszeleteljük és egy világos tésztát összeragasztunk egy csokoládés tésztával a krém segítségével. Felületét simára kenjük, elegyengetjük rajta a kijövő krémet és hűtőben dermedtjük. A csokoládét vízgőz felett megolvasztjuk és ha szükséges olajjal hígítjuk. A sütemény rudak felületét áthúzzuk csokoládéval és dermedés után ferdén szeleteljük és tálaljuk.



5. ábra. Méteres

Morzsoltságú túros sütemény

- 50 dkg liszt
- 12 dkg cukor
- 1 db tojássárgája
- 25 dkg vaj
- 4 dkg kakaópor
- 1 dkg vaníliás cukor
- 1 dkg sütőpor
- Töltelék:
- 1 kg tehéntúró
- 25 dkg cukor
- 1 dkg vaníliás cukor
- 3 db tojássárgája
- 4 db tojásfehérje
- 5 dkg mazsola
- 1 dkg citromhéj

A tészta anyagait összemorzsoljuk. A túró-töltelék a szokásos módon elkészítjük / túró-töltelék, mazsolát leszárassuk, megmossuk/. A kivajazott lisztezett sütőlemezbe a tészta felét belemorzsoljuk, majd elterítjük rajta a túró-töltelék. Ennek a tetejére kerül a tészta másik fele, amelyet morzsolással telítünk el a töltelék tetején. Előmelegített sütőben sütjük 180°C-on kb. 25-30 percet. Sütés után hagyjuk kihűlni majd négyzet alakúra szeleteljük.



6. ábra. Morzsoltságú túros /nem kakaóporos/

Hatlapos

- 1 kg liszt
- 2 db tojás
- 15 dkg vaj
- 10 dkg porcukor
- 4 dkg szalalkáli

- 1-2 dl tej
- 1 dkg só
- Töltelék:
- 8 dl tej
- 6 dkg liszt vagy kakaós pudingpor
- 4 dkg kakaópor
- 18 dkg kristálycukor
- 15 dkg vaj

A tészta nyersanyagait összegyűrjük és annyi tejet adunk hozzá, hogy a tészta lágy, képlékeny legyen és jól nyújtható. Miután kidolgozzuk 6 egyenlő részre osztjuk, pihentetjük és egyenként vékony lapokat sütünk 190° C-on. A lapok nagyon gyorsan sülnék, sütésükkor vigyázzunk rájuk. Miután kihültek összetöltjük őket a főzött csokoládé krémmel. Dermedés után a kemény lapok összeérnek a töltelékkel és puhák lesznek. Tetejét házi készítésű csokoládéval áthúzzhatjuk/ víz, cukor, kakaópor, vaj/ vagy porcukrozzuk. Téglalap alakúra szeleteljük.

Kedvelt változata még a süteménynek a karamellkrémmel töltött hatlapos.

Élesztős túrós

Hozzávalók:

- 500 g liszt
- 50 g vaj
- 100 g porcukor
- 20 g élesztő
- 5 g só
- 250 ml tej
- 2 db tojás sárgája
- Töltelékhez:
- 500 g túró
- 3 db tojás sárgája
- 150 g cukor
- 50 g mazsola
- 10 g vaníliás cukor
- 30 g búzadara
- Citromhéjreszelék
- 1 db tojás kenéshez



7. ábra. Süteménykészítés

Az ismert módon elkészítjük a gyúrt élesztős tésztát, egy kicsit több cukorral, hogy a tészta édes legyen. Meleg helyen kelesztjük, majd 2/3 részét egy kivajazott tepsibe rakjuk és megtöltjük a túró-töltelékkel, kinyújtjuk rá a felső lapot és betakarjuk a töltelékkel. Miután megkelesztettük, lekenjük a felületét tojással és mintázzuk villa segítségével. Előmelegített sütőben 200° C-on enyhén gőzös sütőtérben sütjük kb. 40–45 percig, míg a túró-töltelék is átsül. Felületét nem szükséges porcukrozni, mert a tojás szép fényt ad neki.



8. ábra. Élesztős túros

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Próbáljunk a környezetünkben élőkől házi süteményrecepteket kérni. Hasonlítsuk őket össze az itt leírtakkal.

Eltérések: _____

Hasonlóságok: _____

2. Hasonlítsuk össze a csoport többi tagjával melyik az a sütemény, amely a legtöbbünkénél előfordul! Fontos, hogy a sütemények készítését is összehasonlítsuk, hiszen a házi sütemények neve háztartásonként eltérhet.

3. Házi süteményeknél gyakran előfordul, hogy evőkanál, pohár vagy csomag kifejezés van a mennyiségi egységnek megadva. Mérjük le a következő mennyiségeket és töltsük ki a megfelelő helyen a táblázatot!

Alapanyagok	teáskanál		evőkanál		csomag
	csapott	púpozott	csapott	púpozott	
Liszt					-
kristálycukor					
Vaníliás cukor					
Pudingpor					
sütőpor					

MEGOLDÁSOK

3. Táblázat értékei.

Alapanyagok	teáskanál		evőkanál		csomag
	csapott	púpozott	csapott	púpozott	
Liszt	3 g	8 g	12 g	25 g	-
kristálycukor	5 g	10 g	20 g	30 g	-
Vaníliás cukor	2 g	8 g	16 g	20 g	12 g
Pudingpor	2.g	6 g	10 g	20 g	45 g
sütőpor	2 g	5 g	-	-	12 g

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Hasonlítsuk össze a morzsolt túrós sütemény receptjét a tankönyvben található cukrász túrótöltelék receptjével! Használhatjuk mindkét forrásanyagot! Határozzuk meg az eltérést miben tapasztaljuk. Mi lehet ennek az oka?

Könyv szerinti

Munkafüzet szerint

2. Töltse ki a táblázatot!

Sütemény	Tészta	Tésztalazítási mód
Bögrés sütemény		
Mézes krémes		
Csoki szalámi		
Fanta szelet		
Méteres		
Morzsolt túrós		

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.

Hatlapos		
Élesztős túrós		

3. Egészítse ki a mondatot! Válaszoljon a kérdésre!

A háztartásokban készült süteményekre jellemző, hogy tésztájukat.....lazítási móddal lazítják.

Mit gondol, miért ez a lazítási mód a leggyakoribb?

MEGOLDÁSOK

1. Túrótöltelék/ morzsolt túrós/ anyaghányadának összehasonlítása.

Könyv szerinti	Munkafüzet szerinti
Túró 1000 g	Túró 1000 g
Tojássárgája 6 db	Tojássárgája 3 db + 4 tojás fehérje
Cukor 300 g	Cukor 250 g
Mazsola 100 g	Mazsola 50 g
Vaníliás cukor 52 g	Vaníliás cukor 10 g
Citromhéjreszelék 20 g	Citromhéjreszelék 10 g
Búzadara 50 g	Búzadara –

Ugyan arra a túrómennyiségre számítva több cukrot tartalmaz és több tojássárgáját, vaníliás cukrot és búzadarát. A morzsolt túrós tartalmaz tojásfehérjét, ami lazábbá teszi a töltelékét. A búzadara a töltelékből kifolyó nedvességet köti meg sütés közben.

2 Táblázat kitöltése.

Sütemény	Tészta	Tésztalazítási mód
Bögrés sütemény	sütőpor	Vegyszeres lazítás
Mézes krémes	szódabikarbóna	Vegyszeres lazítás
Csoki szalámi	Tészta nélküli	–
Fanta szelet	Tojás fehérje hab+sütőpor	Vegyszeres lazítás
Méteres	Tojás fehérje hab+sütőpor	Vegyszeres lazítás

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.

Morzsolts túrós	Zsiradékkal történő+sütőpor	Vegyszeres lazítás
Hatlapos	szalalkáli	Vegyszeres lazítás
Élesztős túrós	Élesztővel	Biológiai lazítási mód

3. Egészítse ki a mondatot! Válaszoljon a kérdésre!

A háztartásokban készült süteményekre jellemző, hogy tésztájukat...VEGYSZERES.....lazítási móddal lazítják.

Ennek oka az lehet, hogy a vegyszerekkel lazított tésztáknál a vegyszer használatával a tészta lazításának a legkisebb hibalehetősége van. Ha nem gyakorlott a háziasszony a sütésben még akkor is sikerül a sütemény.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Anyukám receptes füzet - Íródott 1972-2010

http://www.nosalty.hu/mezes_kremes_recept_1635

<http://multeam.blog.hu/>

http://www.nlcafe.hu/gasztro/20100726/10_perces_nyari_nyalanksagok_babapiskotabol/

<http://sutiesnyul.blogspot.com/2007/09/mteres.html>

MUNKANYAG

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.- KÜLFÖLDI SZELET SÜTEMÉNYEK

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Miután megismerkedtünk nagyanyáink kedvenc házi receptjeivel, körbenézünk a nagyvilágban, hogy milyen szeletféleséget kedvelnek legjobban a különböző nemzetek. Minden nemzetnek megvannak a sajátosságai, mind az alapanyagok mind a technológiai elkészítés terén, amelyeket elleshetünk, tanulhatunk és beépíthetünk vagy akár továbbfejlesztve újíthatunk, keverhetünk az általunk ismerttel. A cukrász történet alakulásakor már megismerhettük, hogy milyen hatások által fejlődött cukrászatunk a mai ismert szintre. Megtalálható pl. a török uralom alatt megismert gyümölcskocsonya, halva, törökméz, de még mindig sokszor dolgozunk a Gerbeaud által megismertetett fondánnal és párizsi krémmel. Külföldi útjaink során tapasztaljuk majd, hogy a különböző nemzeteknek más-más íz világa van, és más fogalmat takar az „édesség” kifejezés.



9. ábra. Szeletek

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Amerika: Brownie

Az amerikai háziasszonyok kedvelt süteménye. Könnyen elkészíthető, nem túl díszes de igen finom készítmény.

Hozzávalók:

- 26 dkg étcsokoládé
- 10 dkg vaj
- 4 tojás
- 30 dkg cukor
- 2 csomag vaníliás cukor
- 14 dkg liszt
- 10 dkg durvára tört dió

Elkészítés:

A nyersanyagok előkészítése után elkészítjük a kivajazott lisztezett tepsit és a sütőt előmelegítjük 180°C-ra. A tésztakészítés nagyon egyszerű. A vajat kihabosítjuk a cukorral és a van. cukorral valamint az egész tojásokkal. A csokoládé felét felolvasztjuk és visszahűtjük, majd a vajas részhez adjuk. A másik felét apróra szeleteljük és hozzáadjuk a liszthez, amelybe a durvára tört diót is beleraktuk. Hozzáadjuk a lisztet a vajas, csokoládés részhez, beleöntjük a tepsibe és pár percig állni hagyjuk. Kisütjük kb. 20 perc alatt, attól függően, hogy milyen vastag tésztát tettünk a tepsibe. A sütemény akkor jó, ha közepe egy kicsit még ragad. Langyosan tálaljuk általában vanília fagylalttal és csokoládé öntettel, de önmagában reggelire kávé mellé is igen közkedvelt sütemény. Kalóriatartalma igen magas, zsiradék és cukor valamint csokoládétartalma miatt.



10. ábra. Brownie

Anglia: Apple Crumble (almás, morzsás sütemény)

Gyors és könnyű desszert. Anglia egyik tradicionális készítménye.

Hozzávalók

A tésztához:

- 300g sima liszt,
- 175g finomítatlan barnacukor
- 200g vaj, felkockázva szobahőmérsékleten
- 5 g só
- Töltelék
- 450g alma
- 50g finomítatlan barnacukor
- 10 g sima liszt
- 1 csipet őrölt fahéj

Elkészítés:

Elkészítjük a morzsolt tésztát. A lisztet és a cukrot összekeverjük majd hozzáadjuk a kockázott vajat és két kezünk közt összedörzsöljük amíg morzsalékos nem lesz.

Kivajazott tűzálló tál aljára szórjuk a tészta felét majd összeállítjuk a tölteléket ami a megtisztított , felkockázott almából, cukorból és fahéjból áll. A liszt helyett keményítőt vagy édes morzsát is használhatunk. Beletesszük a tésztára majd a maradék tésztát elmorzsoljuk rajta. Sütőben 180°C-on sütjük kb.40–45 percig , amíg a fortyogó töltelék meg nem szilárdul. Tálalása tejszínhabbal vagy sűrű pudinggal történik.

Másik változata, amelynél a forma aljára egy gyúrt omlós tésztát nyújtunk, amely kevés cukrot tartalmaz. Erre tesszük rá a megpárolt almatölteléket és a morzsolt tésztát. Mielőtt a tölteléket ráhelyezzük a tésztára érdemes egy kis édesmorzsával megszórni a tészta alját, hogy a töltelékből kiszülő nedvességet felszívja.



11. ábra. Apple crumble

Görögország: Baklava

A baklava eredete nincs igazán tisztázva. Egyes források az ókori görög gastris, kopte szavakat azonosítja a baklavával ami szerint jelentése a bizánciak kedvence. Más források alapján a gastris ugyan tartalmaz diót és mézet de nincs benne tészta hanem szezám-mag keverék hasonlóan a halvához. Eszerint tehát nem ógörög hanem török eredetű az édesség hiszen a baklavában található rétegzett tésztát a közép-ázsiai török konyha használta először. Ezt a titkot nem tudjuk megfejtetni de abban biztosak lehetünk, hogy a nagyon finom mézes, olajos magvas sütemény déli országok találmánya amely gazdag olajos magvakban és mézben. Gyűjtőnéven baklavának nevezzük az összes rétegtésztából vagy búzadarából készült édességeket, amelyek át vannak itatva mézes cukorsziruppal.

Baklava változat:

Hozzávalók:

- 500 g rétegtészta
- 100 g sótlan vaj
- 300 g finomra vágott dió
- 150 g finomra vágott mandula
- 150 g cukor
- 50 g méz
- Őrölt fahéj, szegfűszeg,

Egy közepes méretű tepsit kivajazunk és az aljába 9 réteg rétestésztát helyezünk, mindegyiket kenjük meg olvasztott vajjal. Az olajos magvakat keverjük össze a cukorral és a fűszerekkel majd a felét szórjuk a réteslapokra. Fedjük le ezt 2 réteslappal, közben vajazzuk őket majd szórjuk rá a maradék olajos magvas keveréket. Fedjük le ismét 2 réteslappal, amit megvajazunk középen és a tetejét hintsük meg vízzel, hogy ne pöndörödjön fel sütés közben. Szurkáljuk meg a felső réteget a szeletelésnek megfelelően majd 180°C-on kezdjük el a sütést kb. 30 percig majd vegyük melegebb hőfokra és itt is süssük 30 percig. Ha a teteje elkezd barnulni, fedjük le, hogy ezt megakadályozzuk.

Cukorszörpöt készítünk , erős szálpróbaig, amelyet szegfűszeggel, fahéjjal, citromlével ízesítünk, és ha kihűlt mézet keverünk hozzá. Miután a sütemény megsült még forrón kenjük meg a lehűtött cukorszörppel. Néhány órát hagyjuk állni mielőtt felszeletelnénk.

Búzadrás baklava

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 45 g búzadara
- 20 g liszt
- 100 g mazsola
- 200 g darált dió
- 400 g cukor
- 2 dl víz
- 1 citrom
- 1 Vanília rúd

A kikevert tojássárgájához hozzáadjuk a búzadarát. A fehérjét habbá verjük és a sárgájához adjuk miközben a lisztet is hozzászórjuk. Beleöntjük egy kivajazott tepsibe a felét majd a tészta másik feléhez hozzákeverjük a mazsolát és a diót majd ráöntjük a z előző tészta réteg tetejére. A süteményt előmelegített sütőben 170 °C-on sütjük kb. 30 percig. A cukorszirupot az előzőleg megismert módon elkészítjük és ha a sütemény kihűlt kissé lehűtjük, szeleteljük majd a langyosra visszahűtött cukorsziruppal meglocsoljuk.



12. ábra. Baklava

Németország: Stollen

Ünnepi szeletelt sütemény Német nyelvterületen, amelyet annyira szeretnek, hogy szinte egész évben kapható az üzletekben. Leginkább a gyümölcskenyérhez hasonlítható. Alakja a bepólyázott Jézuskát jelképezi. Az igazi darabonként két kilós stollen Drezda városában készül, a hivatalos stollent is készítő pékeknél. A stollen/gyümölcskenyér/ eredeti neve striezel /fonott kalács/. Annyira népszerű, hogy a karácsonyi vásárt Stollenfest-nek, stollen ünnepének hívják.

Hozzávalók:

- 56 dkg liszt
- 18 dkg vaj
- 5 dkg cukor
- 3 dkg élesztő
- 8 tojás sárgája
- 2 dl tej
- 5 dkg mazsola
- 5 dkg mandula
- 1 citrom reszelt héja
- reszelt szerecsendió
- fahéj
- őrölt gyömbér
- szegfűszeg és kardamommag
- 1 csomag vaníliás cukor

Elkészítés:

Az élesztőt langyos tejben egy kevés cukorral feloldjuk és annyi lisztet adunk hozzá, hogy enyhén folyós legyen. Tiszta konyharuhával letakarjuk és pihentetni rakjuk langyos helyre.

Amíg a kovász kel a vaját a cukorral kihabosítjuk és hozzáadjuk a tojások sárgáját. Ebbe öntjük a megkelt kovászt a lisztet és jól kidolgozzuk.

A kidolgozott tésztához adjuk a mazsolát, mandulát és a többi ízesítőt. A tésztából golyót formázunk és a közepét nyújtófával hosszában benyomjuk, az így keletkezett hosszúkás cipót olvasztott vajjal megkenjük és két oldalát egymásra hajtjuk. Meleg helyen kelesztjük. Kelesztés után 210 °C-ra melegített sütőben kb. fél óra alatt megsütjük. Ahogy kisütöttük vaníliás cukorral meghintjük.



13. ábra. Stollen

Zwetschgendatschi

Ez a finom tepsis szilvás sütemény bajorföld egyik legkedveltebb és legegyszerűbb süteménye. Találkozhatunk vele gyorséttermekben, éttermekben, cukrászdákban de otthon is szívesen nekiállnak sütni mindenféle gyümölcsből.

Hozzávalók:

Tésztához:

- 350 g liszt
- 20 g élesztő
- 125 ml langyos tej
- 50 g cukor
- 50 g vaj
- 1 g só
- Citrom reszelt héja
- Töltelék:
- 2 kg szilva

- 50 g cukor
- 2 g vaníliás cukor
- Fahéj, édesmorzsa

Elkészítés:

A lisztet egy tálba szitáljuk, középebe krátert készítünk és beleöntjük a tej felét amit fellangyosítottunk és elkevertük benne az élesztőt és egy csipet cukrot. Kicsit elkeverjük a liszttel és megszórjuk a tetejét a lisztből, így elkészítettük a kovászt. Meleg helyre rakjuk és érleljük. Miután megérett hozzáadjuk a maradék tejben feloldott cukrot, sót, vaníliás cukrot és jól kidolgozzuk a tésztát, míg az el nem válik az edény falától.

A tésztát ismét érleljük langyos helyen és miután megkelt kb. 20 perc lisztezett asztalon kinyújtjuk. Vajazott tepsibe vagy zsírpapírral kibélelt tepsibe helyezük, felületét édesmorzsával megszórjuk.

A szilvákat jól megmossuk, kettévágjuk, eltávolítjuk a magokat és a tésztára fektetjük őket mintha a tetőn zsinolyt raknánk. Miután betakartuk a tészta felületét megszórjuk a tetejét a fahéjjal elkevert cukorral. Sütése 210 °C-on történik, enyhén gőzös sütőben.



14. ábra. Zwetschgendatschi

Fancia ország: Tarte Tatin

A pite mint „találmány” Európából származik. A tészta és gyümölcs keverék a gyümölcsstermesztés és az édesség utáni vágy keveréke a szegényebb rétegeknél is. Franciaországban jártunkkor nem tudjuk elkerülni az almás lepényeket és a francia különleges almatortákat, amelyek minden pékségben megtalálhatók.

Egyszerű és látványos sütemény a tarte tatin. A legenda szerint a 1898-ban Tatin nővérek véletlenül hagyták az almát pároláskor a tűzhelyen, amely a cukorral karamellizálódott és kiborítva egy ropogós cukorfelületet kapott. Ezt továbbfejlesztve készítették el az első almatortát amelynek egyszerűsége és finomsága mindenkit elcsábít mind sütésre mind evésre.

Hozzávalók:

- 300 g vajból készített leveles /vajas/ tészta
- 6 db közepes nagy golden alama
- 50 g vaj
- 150 g cukor

Készítése:

Az almákat megpucoljuk, kettévágjuk, magházukat eltávolítjuk. A vajat egy tűzálló magas serpenyőben felmelegítjük és hozzáadjuk a cukrot és megolvasztjuk vele. Lehúzzuk a tűzről és az almákat a serpenyő oldalával merőlegesen elkezdjük egymás mellé rakni körben koszorú alakban minél szorosabban. Miután körbe értünk a közepét is kitöltjük almaszeletekkel.

A vajastésztát nyújtjuk ki vékonyra és szurkáljuk meg sűrűn. Vágjunk ki egy akkora lapot amekkora lefedi az edény száját és borítsuk be vele a serpenyőt. Előmelegített sütőben süssük meg a süteményt 210 °C-on kb. 35-40 per alatt. Miután kisült egy kicsit elhűtjük majd még langyosan megpróbáljuk kiborítani az edényből.

Ha az almánk egy kicsit keményebb fajta akkor azt javasolják, hogy egy kicsit előpároljuk őket egy picit cukros vízben átfogatva, puhára pároljuk a felső réteget és csak utána állítsuk bele a karamell rétegbe.



15. ábra. Tarte tatin

Olaszország: Panforte

Jellegzetesen olasz édesség, nagyon ragadós, szinte cukorkaszerű állaggal. Készítéséhez többféle gyümölcsöt is felhasználhatunk a felsoroltakon kívül, használhatunk még szárított vagy cukrozott áfonyát, cseresznyét, kajsziabarackot. Fűszerezhetjük még fekete vagy fehér borssal is, hogy más zamatot is elérjünk.

Hozzávalók:

- 90 g félédes csokoládé , apróra vágva
- 125 g mogyoró, pirítva, durvára törve
- 120 g mandula, pirítva, durvára vágva
- 170 g cukrozott citrusfélék / narancs, citrom és/vagy narancslé/
- Fahéj, szegfűbors,
- 70 g liszt
- 20 g kakaópor
- 130 g kristálycukor
- 160 ml méz

A tészta egy 20 cm átmérőjű tortaformához van méretezve, amit kibélelünk ehető rizspapírral (ázsiai piacokon, boltokban megtalálható).

A csokoládét vízgőz felett felolvasztjuk. A lisztet, kakaóport, diót, mogyorót, fűszereket és gyümölcsöt összekeverjük egy tálban.

A cukrot és a mézet összekeverjük egy gyorsforralóban és felforraljuk és besűrítjük 116°C-ra. Miután levettük a tűzről adjuk hozzá a lisztes keverékhez és adjuk hozzá az olvasztott csokoládét is. A masszánk hamar megszilárdul, miután összegyúrtuk tegyük bele a formába és vizes kézzel nyomkodjuk le, hogy felülete sima legyen.

Előmelegített sütőben 150 °C-on sütjük, amíg teteje nem hólyagosodik. Miután kisült még melegen vegyük ki a formából. Kihűlés után szeleteljük és csomagoljuk, több hónapig eltárolható.



16. ábra. Panforte

Lengyel: Sernik

Olyan sajttal töltött sütemény, amelynek tölteléke édes töltelék, az általunk már megismert sajtortához hasonlóan./chees cake/

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt
- 50 g cukor
- 250 g vaj
- 5 tojássárgája
- 10 g sütőpor
- 40 g kakaópor
- Sajtkrém:
- 250 g vaj
- 300 g cukrot
- 1 kg sajt homogenizált (ömlesztett krémsajt)
- 6 tojás
- 100 g vaníliás pudingpor
- 20 g citromhéj

Készítése:

A tészta hozzávalóiból készítünk egy omlós tésztát. A tészta 3/4 részével kibéleljük a tortaforma alját és oldalát. A maradék 1/4 rész fagyasztószekrénybe rakjuk.

Elkészítjük a sajtkrémet: elkeverjük a vaját habosra és hozzáadjuk a cukrot. Miután elolvadt a cukor, hozzákeverjük a felvert tojással elkevert pudingport és a sajtot.

Beletöltjük a tésztával kibélelt tortaformába és a tetejére nagylyukú reszelővel ráreszeljük a fagyasztott tésztát. 190°C-os sütőben kb. 60 perc alatt készre sütjük. A sütő előmelegítése ennél a süteménynél nem fontos. Másnap igazán finom a készítmény, mikor az ízek összeérnek.



17. ábra. Sernik

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Alkossunk csoportokat és keressünk az interneten különböző nemzetek gasztronómiai jellemzőire, sajátosságaira. Írjunk 5 olyan példát, ami érdekes számunkra, a miénktől eltérő, szokatlan. Ismertessük ezeket a többi csoporttal is.

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

2. Nézzük meg az alábbi videót. <http://www.youtube.com/watch?v=FXNr1Jg-o4M>

Hasonlítsuk össze a készítményt a Magyarországon ismert almatorta készítésével! Milyen különbségeket fedeztünk fel?

3. Milyen összefüggéseket fedeztünk fel a különböző országok földrajzi elhelyezkedése és a felhasznált nyersanyagok felhasználása között?

MEGOLDÁSOK

2. Almatorta/szelet készítése

Magyarországon almás süteményt jellemzően lepény formájában készítenek. Tortában is elkészíthető, hasonlóan a francia tarte tatinhoz de inkább az omlós tésztát használjuk, ennek a süteménynek készítésére. Az alma karamellel való összerakása szintén nem jellemző hazánkban.

3. Összefüggések a földrajzi helyzet között.

Megfigyelhető, hogy a délebben fekvő országok süteményei sokkal több mézet tartalmaznak és sokkal édesebbek. Ez a meleg és a későn kialakult hűtési rendszernek köszönhető, hiszen a hűtőben való tartósítást a történelmet tekintve sokkal később találták fel, mint az édességeket. Jellemző még a tőlünk nyugatabbra lévő országok magas gyümölcsstartalmú készítményei és sokkal kevesebb vajkrém felhasználása, mint hazánkban. Jellemzően inkább a szárított gyümölcsös felverték, élesztős tészták kedveltek illetve a tejszínhabos készítmények, desszertek. Erről a későbbi munkafüzetekben tudhatunk meg többet.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Osztálytársa érdeklődik a brownie készítése felől. Mutassa be a sütemény készítését.

2. Töltse ki a táblázatot!

Állítás	Igaz	Hamis	A hamis állítás javítása.
A zwetschgendatschi egy élesztős tészta szilvás sütemény.			
A bownie nem tartalmaz csokoládét.			
A sernik egy sós süteményfajta			

3. Az alábbi anyaghányad 16 szelet panforte elkészítésére elegendő. Az üzletbe nagyobb mennyiségre érkezett rendelés. Készítse a raktárból szükséges anyagok felvételéhez szükséges listát 240 szelet sütemény elkészítéséhez.

Hozzávalók 16 szelethez	Hozzávalók 240 szelethez
90 g féledecs csokoládé	

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.

125 g mogyoró	
120 g mandula	
170 g cukrozott citrusfélék	
0,5 g fahéj, 0,5 g szegfűbors	
70 g liszt	
20 g kakaópor	
130 g kristálycukor	
160 ml méz	

MEGOLDÁSOK

1. Brownie készítése.

A nyersanyagok előkészítése után elkészítjük a kivajazott lisztezett tepsit és a sütőt előmelegítjük 1800C-ra. A tésztakészítés nagyon egyszerű. A vajat kihabosítjuk a cukorral és a van. cukorral valamint az egész tojásokkal. A csokoládé felét felolvasztjuk és visszahűtjük, majd a vajas részhez adjuk. A másik felét apróra szeleteljük és hozzáadjuk a liszthez, amelybe a durvára tört diót is beleraktuk. Hozzáadjuk a lisztet a vajas, csokoládés részhez, beleöntjük a tepsibe és pár percig állni hagyjuk. Kisütjük kb. 20 perc alatt , attól függően, hogy milyen vastag tésztát tettünk a tepsibe. A sütemény akkor jó, ha közepe egy kicsit még ragad.

2. Táblázat.

Állítás	Igaz	Hamis	A hamis állítás javítása.
A zwetschgendatschi egy élesztős tésztás szilvás sütemény.	Igaz	-	-
A bownie nem tartalmaz csokoládét.	-	Hamis	A bownie egy erősen kakaóporos és csokoládés piskóta.
A sernik egy sós süteményfajta	-	Hamis	A sernik egy olyan sajtos sütemény amely édes töltelék tartalmaz.

3. Nyersanyag vételezés.

Hozzávalók 16 szelethez	Hozzávalók 240 szelethez
90 g félédes csokoládé	1350 g félédes csokoládé
125 g mogyoró	1875 g mogyoró
120 g mandula	1800 g mandula
170 g cukrozott citrusfélék	2550 g cukrozott citrusfélék
0,5 g fahéj,	7 g fahéj

SZELETEK KÉSZÍTÉSE II.

0,5 g szegfűbors	7 g szegfűbors
70 g liszt	1050 g liszt
20 g kakaópor	300 g kakaópor
130 g kristálycukor	1950 g kristálycukor
160 ml méz	2400 ml méz

IRODALOMJEGYZÉK

<http://sandraoles.com/2010/08/03/that-unshakeable-insatiable-pre-menstrual-hunger/brownie-6/>

<http://ipohwav3.wordpress.com/2007/12/21/teckiees-birthday-pick-n-brew-glenmarie-shah-alam/>

<http://cocomale.com/blog/tag/stollen/>

<http://www.sugoodsweets.com/blog/2005/12/tarte-tatin/>

<http://www.youtube.com/watch?v=FXNr1Jg-o4M> - videó

<http://www.dianasdesserts.com/news/news2005-12.html>

MUNKANYAG

A(z) 0536–06 modul 033–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:

18 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