



Gyenge Csaba

Teasütemények I.



A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-036-30



TEASÜTEMÉNYEK I.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Gyakorlati munkahelyén, a következő két hónapban az "édestea" posztra van beosztva. A poszt vezetője elvárja öntől, hogy elméletben legyen felkészült a teasütemények készítési módjával kapcsolatban. Tudja, hogy a második hónapban már egyedül is kell teasüteményeket készítenie, így mindent a legapróbb részletekig jól meg kell tanulnia.

A teasütemények készítéséhez több tésztatípust is fel lehet használni. Ezeket már a korábbi munkafüzetből megismerhette. Emlékeztetőül néhány ismétlő feladat, a könnyebb továbbhaladás érdekében:

1. Mik az omlós tészták alapanyagai?

2. Milyen fajtái vannak a gyúrt omlós tésztának?

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

3. Hogyan tudjuk formázni a kevert omlós tésztákat?

1. _____

2. _____

3. _____

4. Mutassa be röviden az angol linzi tésztát!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A teasütemények a kikészített sütemények csoportjába tartoznak. Igen apró, díszített sütemények, ezért nem darabra, hanem súlyra kimérve értékesítik. Eltarthatóságuk a legtöbb esetben viszonylag hosszú, akár 2–3 hét (a töltött sós teasüteményeket kivéve) is lehet anélkül, hogy élvezeti értékükből veszítenének. Ebben a munkafüzetben az omlós tésztából készíthető édes teasütemények készítésével ismerkedünk meg. A hagyományosan készített süteményeken kívül, olvashatunk olyan teasüteményről is, melyek készítése eddig csak külföldön volt kedvelt, de hazánkban is egyre gyakrabban találkozhatunk velük. Majd említést teszünk olyan készítményekről is, melyeket a múlt század elején készítettek ősaink.

A teasütemények csoportosítása

A teasüteményeket elsősorban ízhatásuk szerint tudjuk csoportosítani. Megkülönböztetünk **édes** és **sós** teasüteményeket. Minkét típusban lehetnek **töltöttek** vagy **töltetlen** fajták (szaknyelven szorták). Végül lehet őket a felhasznált **tészta típusa** szerint is csoportosítani. Talán könnyebb a memorizálás, ha előbb leírtakat táblázatba foglaljuk.

A Cukrászati ismeretek című tankönyv 193. oldalán található – A teasütemények csoportosítását tartalmazó – táblázatot rajzolja le a keretezett részbe.1

GYÚRT OMLÓS TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ STANDARD ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Vaníliás kifli

A finoman ízesített sárga linzer tésztát a felhasználásig hűtőben pihentetjük, majd egyforma (10–15 g) darabokra vágjuk. Minden darabot kisodrunk úgy, hogy a két végét enyhén elvékonyítjuk. Ügyeljünk arra, hogy ne legyen túl vékony, mert sütéskor könnyen megéghet! Az így kisodort szálakat kifli alakúra hajlítjuk és előmelegített sütőben aransárgára sütjük. Díszíthetjük egyszerűen csak porcukorral való hintéssel vagy úgy, hogy a kiflik két végét belemártjuk csokoládéba. A vaníliás kiflihez hasonlóan készíthetünk csokoládés vagy diós kiflit is.



1. ábra. Vaníliás kifli

Gyakori hiba, hogy a linzerből készült süteményeket túlsütik. Nagyon fontos, hogy a sárga linzer sütés után is sárga színű legyen, ne pedig világosbarna!

Vaníliás perec

A vaníliás kiflihez hasonlóan készítjük, de itt ügyelnünk kell arra, hogy a kisodort szálakat nem vékonyítjuk el. A szálakból perec alakot formálunk, majd felületét megkenjük tojással és kristálycukorba belemártjuk. Sütőlemezre téve, előmelegített sütőben aranysárgára sütjük. Egyéb díszítést ez a sütemény nem igényel. A vaníliás perechez hasonlóan kakaós linzer felhasználásával készíthetünk csokoládés percet.

Gyümölcsös linzer

A pihentetett sárga linzer tésztát 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, tetejét tojással megkenjük és cukrozott gyümölcskocákkal vegyes felrakjuk. Sütés után a gyümölcsöket keményítőszörppel fényezzük. A díszítést még fokozhatjuk, ha sütemények alját csokoládéba mártjuk. Amikor egy süteményt alulról mártunk ki, mindig ügyeljünk arra, hogy a lecsurgó csokoládé ne alakítson ki peremet, szaknyelven "talpat" a sütemény körül.

Kis linzer koszorú

A sárga linzer tésztát 2–3 mm vastagságúra kinyújtjuk, hullámos szélű kerek kiszúróval párosával kiszúrjuk. Minden második korongnak a közepét kiszúrjuk, így egy koszorúformát kapunk. Ezt a lapot tojással megkenjük és durvára tört dióval vagy kristálycukorral megszórjuk. Sütés után a összetöltjük a két lapot barackízzel úgy, hogy a lyukas lap legyen felül. Mielőtt rátennénk a felső lapot, előtte ne felejtjük el porcukorral meghinteni.



2. ábra. Kis linzer koszorú

Ökörszem

A sárga linzer tésztát 2–3 mm vastagságúra kinyújtjuk és a kis linzer koszorúnál megismert módon minden másodiknak a közepét kiszúrjuk. A kilyukasztott lapra koszorú alakban habtésztából csillagcsöves nyomózsák segítségével koszorút nyomunk és ezzel együtt sütjük meg. A sütést követően a két lapot barackízzel összetöltjük. A díszítést fokozhatjuk, ha a baracklekvárra kevés apróra vágott zöld mandulát szórunk.

Vezúv

A gyúrt omló tésztán kívül ennek a süteménynek az elkészítéséhez szükségünk lesz makron tésztára is. Ugye emlékszünk még, hogy a makron tészta nem más, mint kétszeres cukorral készített sütőmarcipán.

A vezúv készülhet sárga vagy barna linzer tésztából. Az előkészített tésztát 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, majd hullámos szélű kerek kiszúróval kis lapocskákat szaggatunk belőle. Sütőlemezre helyezzük és a leresztelt makron tésztából koszorú alakot formázunk rá. A sütést követően a közepébe barackízt vagy vegyes gyümölcslekvárt töltünk.

Linzer pogácsa

Az előkészített linzer tésztát – ami ebben az esetben is lehet sárga, barna vagy kakaós – kinyújtjuk 10 mm vastagságúra és sima szélű kerek kiszúróval pogácsákat szúrunk belőle. Tetejét tojással megkenjük, és szeletelt mandulával megszórjuk. Sütés után porcukorral meghintjük.

Linzi csiga

Az elkészítéséhez szükséges sárga és kakaós linzi tészta, melyeket egyformán 3–4 mm vastagságúra nyújtunk ki. A sárga linzi lapot megkenjük tojással és ráhelyezzük a kakaós linzi lapot. A felső lapot is letojásozzuk és szorosan feltekerjük. Enyhén megsodorjuk, hogy mindenhol egyforma 30–35 mm vastagságú legyen a henger, és hűtőbe tesszük dermedni. A kifagyott tésztacsíkot 4–5 mm vastagságúra szeleteljük fel, majd fektetve sütőlemezre helyezzük. A sütést követően kikészítő műveletre nincs szükség, mert a tészták csigavonalas elhelyezkedése a dísz a süteménynek.



3. ábra. Linzi sakk és linzi csiga

Párizsi csillag

A barna linzer tésztát 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, sima szélű kerek kiszúróval kis lapocskákat szúrunk belőle. Előmelegített sütőben kisütjük a lapokat, majd ha kihűlt, csillagcsöves nyomózsákból csillagokat nyomunk a linzerlap tetejére. Hűtőben dermedtjük, majd csokoládéba kimártjuk. A mártást követően apróra vágott zöld mandulával megszórhatjuk.

Mini reszelt szelet

A sárga linzi tésztából egy 4 mm vastagságú lapot készítünk, fém keretet helyezünk rá és elősütjük. A sütést követően megkenjük forró barackízzel és elterítjük rajta a reszelt diótölteléket. Egy óra pihentetés után előmelegített sütőben 160–170°C között megsütjük. Sütés után a keretet eltávolítjuk és vékony szeletekre vágjuk. A reszelt szeletet készíthetjük keret nélkül is, ilyenkor a tésztából készítünk peremet a tölteléknek. Az így keletkezett széleket tésztapozszi nemes-hulladékként tudjuk tovább felhasználni. A diós reszelt szelet mintájára készíthetünk kókuszos, mogyorós szeletet is.

Diós tallér

A barna linzer tésztát 4–5 mm vastagságúra kinyújtjuk, és hullámos szélű kerek kiszúróval kis lapokat szaggatunk belőle. Tetejét tojással megkenjük és durvára tört dióval megszórjuk. Sütés után az alsó részét csokoládéba mártjuk.

Sakk szelet

Sárga és kakaós linzer tésztát 8–10 mm vastagságúra kinyújtjuk és hűtőszekrényben jól kifagyasztjuk. Mindkét tésztából 3–3 db 8–10 mm széles, 150–200 mm hosszú csíkot vágunk le. Sárga linzert 2–3 mm vastagságúra kinyújtjuk, megkenjük tojással és a négyzetes csíkokat váltakozva egymás mellé felrakjuk úgy, hogy közben minden darabot megkenünk tojással. A maradék tésztával körbeburkoljuk és hűtőben dermedtjük. Sütés előtt vékony szeletekre vágjuk és fektetve helyezzük a sütőlemezre. A linzi csigához hasonlóan, itt sincs szükség a díszítésre.

Kis ischler

Barna linzi tésztát 2–3 mm vastagságúra kinyújtjuk és kerek alakú, simaszélű kiszúróval kis korongokat szúrunk belőle. Sütés után málna vagy ribizke lekvárral összetöltünk két lapocskát és csokoládéba kimártjuk. Tetejét apróra vágott zöld mandulával díszítjük.

Angol félhold

A pihentetett angol linzi tésztát 15–20 mm vastagságúra kinyújtjuk, majd simaszélű kerek kiszúró segítségével félholdakra szaggatjuk. Tetejüket tojással megkenjük és szeletelt mandulával megszórjuk. Papírral fedett sütőlemezen aransárgára sütjük. Díszítésként porcukorral meghintjük.

KEVERT OMLÓS TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ STANDARD ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Néroró teasütemények

A néroró tészta készítésével már a kevert omlós tészták készítésekor – az "Omlós tészták II." című munkafüzetben már – megismerhettük. Igen közkedvelt ez a tészta cukrászok és vendégek körében. Közkedveltségét annak köszönheti, hogy nagyon változatosan felhasználható és mindamelllett finom ízű sütemények készíthetők belőle.



4. ábra. Néró teasütemények

A néró tészta anyaghányada

Liszt	500 g
Vaj	320 g
Porcukor	300 g
Tojássárgája	200 g (kb. 10 db)
Citromhéj	10 g
Vanillincukor	15 g
Só	5 g

A vaját a porcukorral a sóval és az ízesítő anyagokkal habosra keverjük, majd a tojások sárgáját egyenként a tésztához adjuk és tovább habosítjuk. A szobahőmérsékletű, átszitált lisztet a tésztához adjuk és fakanállal elkeverjük. Az elkészült tésztát simacsöves nyomózsákból, papírral fedett sütőlemezre formázzuk. Ha kakaóval készítjük a néró tésztát, akkor azt csokoládés nérónak nevezzük, és a világos néróhoz hasonlóan használjuk fel.

Kerek néró

Kerek néró teasüteményt készítünk, amiket aransárgára sütünk meg. Habosított párizsi krémmel vagy barackízzel kettőt-kettőt összetöltünk. Az így betöltött süteményeket csokoládéval spíneljük vagy mártjuk.



5. ábra. Kerek néró teasütemények

Pávaszem

Hosszúkás, babapiskótára emlékeztető néró teasüteményeket készítünk, melyeket kettesével diópüré vagy rummal és leiter cukorral puhított diómarcipánnal töltünk össze. A kerek néróhoz hasonlóan spíneljük vagy mártjuk.

Néró kifli

A kifli alakúra formázott néró teasüteményeket habosított praliné krémmel töltjük össze. A többi néróhoz hasonlóan márthatjuk vagy spínelhetjük.

Marcipános néró (bajazzó)

Néró tésztából félgömböket készítünk. Mandulamarcipánt rummal lepuhítunk és halványrózsaszínűre festünk. Simacsöves nyomózsákból félgömb alakban tésztára nyomjuk és kristálycukorba megforgatjuk. A süteményeket alsó részét csokoládéba mártjuk. A rum helyett használhatunk más alkoholos italt a készítéshez, (pl. triple sec, maraschino, csersznye pálinka, stb.) viszont ilyenkor az ízesítésre emlékeztető színűre fessük a marcipánt.



6. ábra. Marcipános néró

Mazsolás néró

A néró tésztát félgömb alakúra formázzuk és három szem mazsolát rakunk a tetejére és ezzel sütjük.

Rigolettó

A néró tésztához hasonló a sütemény tésztája és az elkészítés módja, viszont tartalmaz kakaóport és a tojások sárgája mellett egész tojást is tartalmaz.

Anyaghányad:

Liszt	300 g
Vaj	350 g
Kakaópor	450 g
Porcukor	300 g
Egész tojás	250 g (kb. 5 db)
Vanillincukor	10 g
Citromhéj	10 g
Só	5 g

A vaját a sóval, a porcukorral és az ízesítő anyagokkal kihabosítjuk, a tojásanyagot apránként a tésztába adagoljuk és tovább habosítjuk, majd beleszítaljuk a lisztet és a kakaóport és fakanállal elkeverjük. A néró tésztához hasonló módon, nyomózsákból formázzuk. A rigolettó tésztából hosszúkás alakú süteményeket formázunk, papírral fedett sütőlemezre, majd sütés után habosított párizsi krémmel töltjük össze. A néró teasüteményeknél megismert módon spineljük vagy mártjuk az elkészült süteményeket.

Pathé teasütemények

A pethé tészta a magasabb szárazanyag tartalma miatt sütéskor alaktartóbb. Így a formázását az előzőekben megismert tésztáknál használt simacsöves nyomózsák helyett csillagcsöves nyomózsákból végezhetjük. A legtöbb pathé süteményt sütés után nem töltjük.

Vaníliás pathé

Anyaghányad:

Liszt	900 g
Vaj	600 g
Porcukor	300 g
Tojássárgája	150 g
Tojásfehérje	200 g
Vanillincukor	40 g
Citromhéj	10 g
Só	10 g

A vaját a porcukorral, a sóval és az ízesítő anyagokkal kihabosítjuk, apránként hozzáadjuk a tojásanyagot, majd legvégül fakanállal belekeverjük a megszitált, szobahőmérsékletű lisztet. Az így előkészített tésztát, papírral fedett sütőlemezre csillag, köröm vagy kifli alakban kinyomjuk és előmelegített sütőben aranysárgára megsütjük. Díszítésként félig kimárthatjuk csokoládéban. Ha liszt 10%-át kakaóporral vagy dióval helyettesítjük, csokoládés vagy dió pathét készíthetünk.



7. ábra. Vaníliás pathé

Gyümölcsös pathé

A vaníliás pathét készítünk, csillag alakban papírral fedett sütőlemezre kinyomjuk és a tetejére három szem, különböző színű cukrozott gyümölcs kocát teszünk. Az így elkészített süteményeket megsütjük.

Gesztenyés pathé

Anyaghányad:

Liszt	100 g
Gesztenye massa	750 g
Vaj	200 g
Porcukor	200 g
Tojás	150 g (3 db)
Vanillincukor	10 g

A vajat a porcukorral és a vanillincukorral kihabosítjuk, majd belekeverjük az áttört gesztenye masszát és a tojásokat. Legvégül belekeverjük a lisztet. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre, csillagcsöves nyomózsák segítségével macskaköröm alakúra formázzuk. Két körmet összetölthetünk habosított párizsi krémmel vagy töltetlenül, önmagában a többi pathéhoz hasonlóan díszíthetjük csokoládéval.

Linzer szeletkék

A kevert vajas lapból készíthető különböző szeletek vagy kockák számtalan variációja ismert. A viszonylag könnyű elkészítésük és kiadósságuk miatt előszeretettel készítik a cukrászok. Világos vagy csokoládés lapokat készíthetünk, melyeket sima vagy ízesített párizsi krémmel, esetleg gyümölcsízekkel tölthetünk össze. Három lapot szoktak a szeletekhez összetölteni. Ha a különböző ízű és színű lapokat váltakozva töltjük össze, gazdagíthatjuk a kínálatunkat. Dísziíthetjük a szeleteket úgy, hogy az egész nagy lapot bevonjuk csokoládéval vagy színezett fehér csokoládéval. Dísziíthetjük úgy is, hogy hasábokat vágunk a betöltött süteményből. Külsőjét leiter cukorral megkenjük és marcipánnal burkoljuk. A burkolást követően vékony szeletekre vágjuk.

Diókocka

Két világos kevert linzi lapot diópüré töltelékkel összetöltünk, tetejét megkenjük leiter cukorral és rózsaszínűre színezett marcipánnal beborítjuk. A marcipán lap felületét szintén vékonyan lekenjük a cukorsziruppal és kristálycukorral beszórjuk. Hűtőben történő dermedés után 20x20 mm kockára vágjuk, és alulról teljesen csokoládéba mártjuk.



8. ábra. Édes teasütemények diókockával

Gyümölcskenyér

Anyaghányad:

Liszt	250 g
Vaj	250 g
Porcukor	250 g
Cukrozott gyümölcs kocka	250 g
Tojássárgája	100 g (5 db)

TEASÜTEMÉNYEK I.

Egész tojás	150 g (3 db)
Vanillincukor	15 g
Citromhéj	15 g
Só	10 g

A vajat a sóval és az ízesítő anyagokkal kihabosítjuk. Hozzákeverjük a tojások sárgáját és a tojásfehérjét, majd a liszttel elkevert cukrozott gyümölcskocát. A tésztát papírral bélelt vagy szilikonból készült alagútformába töltjük és előmelegített sütőben 180°C-on megsütjük. Sütést követően a formában hagyjuk kihűlni, majd forró barackízzel lekenjük és kristálycukorba forgatjuk. A gyümölcskenyérhez hasonlóan készíthetünk még diókenyeret, narancskenyeret, ánizskenyeret, csokoládés kenyeret, stb.

KÜLFÖLDÖN KEDVELT ÉDES TEASÜTEMÉNYEK I.

Csokoládés keksz (chocolate cookies)

Anyaghányad:

Liszt	700 g
Finomított kristálycukor	330 g
Barnacukor	260 g
Vaj	750 g
Tojás	150 g (3 db)
Sütőpor	10 g
Durvára vágott csokoládé	780 g
Durvára vágott dió	250 g



9. ábra. Csokoládés keksz

A vaját a sóval és a kétféle cukorral kikeverjük, de csak kissé habosítjuk, majd a tojásokat egyenként hozzákeverjük. A lisztet a dióval, a sütőporral és a darabolt csokoládéval összekeverjük és kihabosított tojásos keverékhez adjuk. Papírral fedett sütőlemezre kis halmokat formázunk a tésztából, simacsöves nyomószák segítségével, és előmelegített sütőben 190–200 °C-on megsütjük.

Fehércsokis-kókuszos keksz (Coconut cookies)

A csokoládés keksz mintájára készül, annyi különbséggel, hogy a csokoládé helyett fehér csokoládét, a dió helyett kókuszt használunk az elkészítéshez.



10. ábra. Fehércsokis-kókuszos keksz

Banánkenyér (Banana bread)

Anyaghányad:

Liszt 500 g

Sütőpor 10 g

TEASÜTEMÉNYEK I.

Banán	1000 g
Vaj	250 g
Porcukor	250 g
Tojás	100 g
Só	10 g
Szerecsendió	5 g
Mazsola	100 g
Vágott pekándió	100 g

A vajat a porcukorral, az őrölt szerecsendióval és a sóval habosítsuk ki, majd adjuk hozzá egyenként a tojásokat és keverjük azzal is tovább. A banánt törjük össze és habverő segítségével jól habosítsuk ki. (Furcsán hangzik, de majd meglátják, hogy szinte habbá lehet verni.) A kihabosított banánt keverjük a vajjas keverékhez. A mazsolát forró vízzel jól mossuk át és csepegtessük le. Keverjük össze a lisztet a sütőporral, a leszárított mazsolával és a durvára összevágott pekándióval. A lisztes keveréket adjuk a tésztához és csomómentesen keverjük el. Papírral bélelt gyünlcskenyér formába töltjük bele és előmelegített sütőben 180 °C-on túpróbaig süssük. Kikészítése a gyümlcskenyérnél megismert módon történjen.

Málnás lepény (Gallettes aux framboises)

Az elkészítéséhez finoman ízesített (valódi vaníliával és több citromhájjal) sárga linzer tésztára van szükség, amit 3–4 mm vastagságúra kinyújtunk. A tésztát teljes felületén málnadzsemet terítünk el vékonyan és feltekerjük. A feltekert hengereket egyforma vastagságúra (3–4 cm átmérőjű) sodorjuk. Hűtőben dermesztjük, majd vékony szeletekre vágjuk, és lapjával fektetve tesszük a sütőpapírral fedett sütőlemezre. Előmelegített sütőben 200 °C-on kisütjük. Kikészítést ne igényel.

"Tetőcserépek" (Tuiles)

Anayghányad:

Szeletelt mandula	250 g
Finomított kristálycukor	250 g
Tojásfehérje	140 g
Olvasztott vaj	50 g
Vanillincukor	10 g
Liszt	30 g

A liszt kivételével az összes anyagot összekeverjük és tűzön csípős melegre felhevítjük. Mikor elég forró, hozzáadjuk a lisztet és elkeverjük a masszában. Enyhén bevajazott sütőlemezre nyomjuk a tésztát, számítva arra, hogy kissé terülni fog. Előmelegített sütőbe, 170–180 °C-on addig sütjük, míg a tésztakorongok szélei enyhén megbarnulnak. A sütőből kivéve azonnal alávágunk, és sodrófára téve hagyjuk kihűlni. Mikor levesszük nyújtófáról, óvatosan kezeljük, mert nagyon roppanó, törékeny a sütemény.



11. ábra. Mandulás Tuiles

English Cake

Anyaghányad:

Liszt	750 g
Vaj	750 g
Porcukor	350 g
Tojás	600 g
Sütőpor	10 g
Mazsola	60 g
Cukrozott gyümölcs	100 g
Durvára vágott dió	100 g
Cukrozott narancshéj	100 g
Citromhéj	20 g
Reszelt gyömbér	25 g

TEASÜTEMÉNYEK I.

Fahéj 10 g

A kevert omlós tésztából készült gyümölcskenyér gyártástechnológiája szerint elkészíthető ez a gyümölcskenyér. Igazából fűszerzését tekintve különbözik a nálunk ismert gyümölcskenyértől.



12. ábra. English cake

Florentin

Anyaghányad:

Cukor	600 g
Tejszín	400 g
Vegyes cukrozott gyümölcskocka	550 g
Szeletelt mandula	600 g

Sárga linzerlapot kinyújtunk 4–5 mm vastagságúra, sütőlemezre helyezük és keretet teszünk rá. Előmelegített, 180 °C-os sütőben félig megsütjük. A fent leírtakat összekeverjük és tűzön felforraljuk. A forró keveréket a keretbe töltjük és megsütjük. A sütést követően hűlni hagyjuk, majd kis téglalapokra vágjuk és átlósan csokoládéba mártjuk.



13. ábra. Florentin³

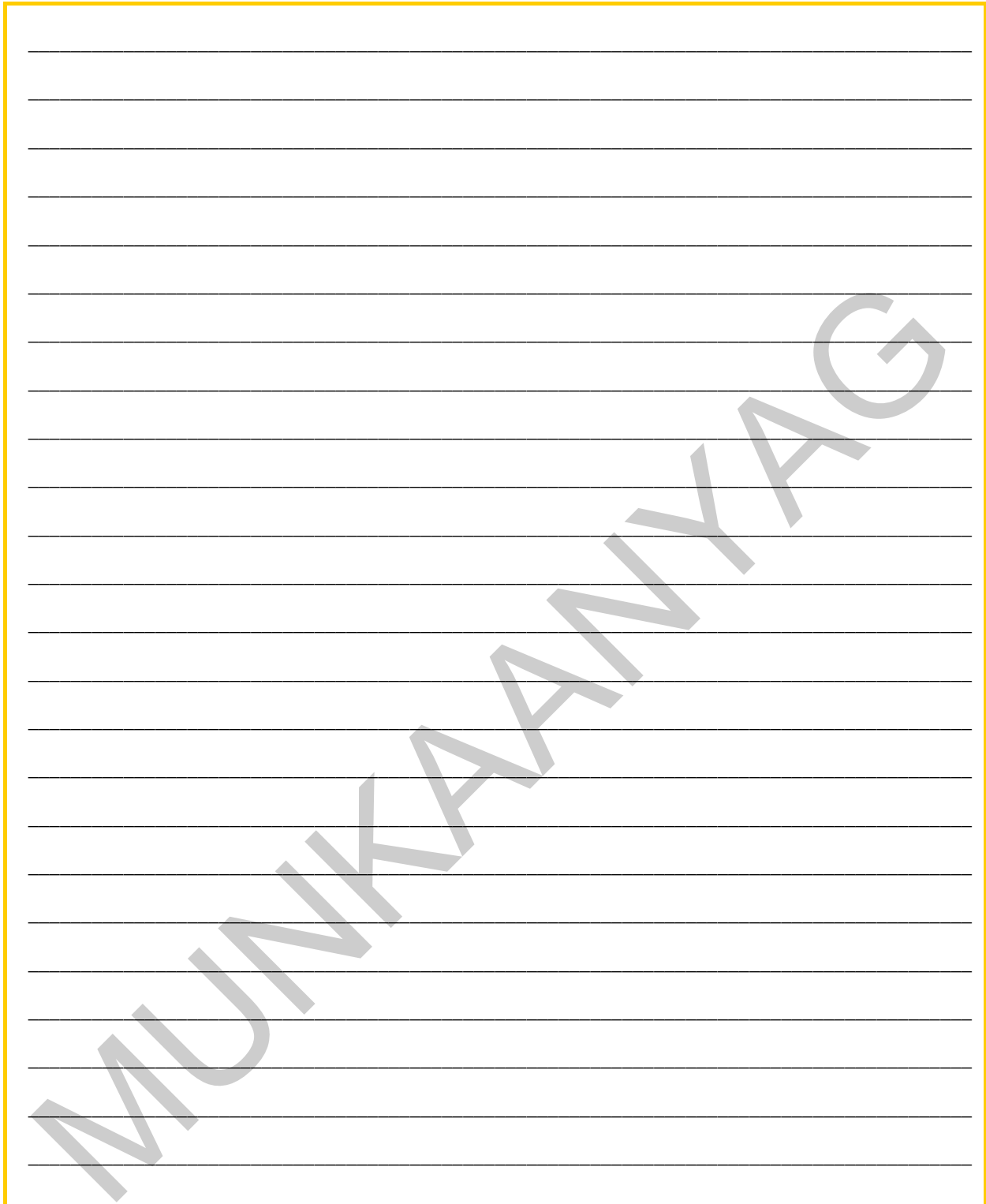
TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Látogasson el 3 vagy 4 cukrászdába és gyűjtse össze az egyes cukrászdák édes teasütemény kínálatát! Az adatokat foglalja táblázatba. Állapítsa meg, hogy hány %-ot tesz ki a teljes kínálatból az omlós tésztából készült teasütemények!

³ www.tutitippek.hu/blog/florentin-szelet.php



2. Nézze meg az alábbi videofilmet a chocolate chip cookie készítéséről. Hasonlítsa össze a kiegészítésben megadott csokis keksz készítésével. A tapasztalt különbségeket jegyezze fel.
http://www.ehow.com/video_10302_make-chocolate-chip.html



5. Az alábbi feladatban olvasható recepteknek egy részét már olvashatták egy régebbi munkafüzetben. Most kibővítettük néhány olyan süteménnyel, melyeket a múlt század elején gyakran készítettek egy délutáni tea mellé ősünk. Készítsen el néhány különleges receptet. (Továbbra is az eredeti szövegben adjuk közre a recepteket, így előfordulhatnak szóhasználatbeli és helyesírási furcsaságok.)

Csokoládés szelet

Ötven deka lisztet, 30 deka vaját, négy tojássárgáját, kevés citromhéjat, egy evőkanál rumot, egy csomag sütőport, egy késhegynyi fahéjat és három evőkanál porcukrot össze kell gyúrni. Kettévesszük és az egyik felébe három szelet (kb. 60g) puhított csokoládét beledolgozni. A fehér tésztát kinyújtani, tepsibe tenni, lekvárral megkenni, rátenni a csokoládés linzer lapot. Tetejét dióval és cukorral meghinteni, sütni. Melegen felvágni kis téglára és csokoládéban félig megmártani.

DIÓS HABOSLEPÉNY

40dg finom lisztet dörzsöljünk össze 17 dg vajjal, azután adunk hozzá egy csipet porcukrot, 3 tojás sárgáját, 3 evőkanál langyos tejet, ha még szükséges, annyi kis langyos tejet, hogy összegyúrva olyan legyen, mint a jó kemény rétestészta és dolgozzuk ki jól. Ekkor vágjuk két egyenlő részre, felét nyujtsuk ki olyan nagyra, mint egy közepes nagyságú tepsi és kenjük rá ezidőre elkészített következő töltelék: 17dg finomra darált diót vegyítsünk össze egy tálban 17dg vaniliás cukorral, 3 tojás sárgájával és 4 evőkanál jó friss tejföllel. Ha jól összekevertük és egyenlően rákentük a tésztára, akkor nyujtsuk el a másik tésztát ugyanolyan nagyra, tegyük rá a töltelékre. Ekkor 6 tojás fehérjéből verjünk kemény habot, 25 dg porcukorral egy kanállal gyorsan vegyítsük össze, kenjük rá egyenlően a megkelt tészta tetejére egy névjegy segítségével és tetejét apróra vágott dió- vagy mandulával meghintve süssük meg szépen. Tetszés szerinti darabokra vágjuk.

Kossuth Kifli

6 tojás sárgáját, 12 dg vaját és 18 dg cukrot, ha habosra kikavartunk, adjunk hozzá 24 dg lisztet, fél narancs reszelt héját, fél csomag sütőport és végül könnyen belekeverjük a habot. Kikent, lisztezett tepsibe 2–3 cm vastagra öntve, 12 dg durvára vágott dióval meghintve, lassú tűznél süssük meg. 3 szelet puhított csokoládét dolgozzunk el a tűzhely szélén 8–9 dg vajjal és pár csöpp rummal szép simára és húzzuk be vele a kihűlt tésztát. Majd fánkshúróval vágjuk ki csinos kifliformára, magas féloldalakú szép sárga kifliket kapunk belőle.

HAMBURGI-SZELET

20 deka liszt, 15 deka vaj, 1 tojás sárgája, 4 kanál hideg vízzel jól összegyúrjuk és 2 órahosszat hideg helyen pihenni hagyjuk. Töltelék: 5 tojás sárgája, 15 deka csokoládé, 15 deka mandula, 18 deka cukor, 6 tojás fehérjéből kemény hab és a tésztát két részben kisodorni, mint a tepsi, olyan nagyra metszeni és a töltelék is, a másik részét fölébe, szép lassan sütni. Hideg helyen kihűlni hagyni és főlseletelni.

KOLOZSVÁRI LEPÉNY

28 deka vaj, 50 deka liszt, a nyujtófával eldolgozzuk, 3 tojássárgája, 2 nagy kanál tejfel, 3 nagy kanál fehér bor, kevés citromhéj, 3 kanál cukor, ha mindez el van dolgozva, két részre szedjük, vékonyra kinyújtjuk, tepsibe tesszük s megtöltjük. Töltelék: 28 deka mandulát megpörkölünk és kevés tejjel péppé főzünk, ha kihűlt megtöltjük a tepsiben lévő tésztát, rátesszük a másik tésztalapot, megszurkáljuk, hogy ne hólyagosodjon és megsütjük.

DIÓS PATKÓ

25 deka szitált lisztet lemorzsolunk 16 deka vajjal. Csipet sót, egy evőkanál porcukrot és tejet adunk hozzá, jól összegyúrjuk, kinyújtjuk háromszor és közben pihentetjük. Most elkészítjük a tölteléket. 18 deka őrölt diót elkeverünk 15 deka porcukorral, reszelt citrom héjával, 5 deka vajjal, egy tojással és annyi tejjel, hogy egy kenhető keveréket kapjunk. A tésztát kinyújtjuk késfoknyi vékonyra, kis háromszögeket vágunk belőle. Megkenjük töltelékkel s patkóalakra összesodorjuk. Tojás sárgájával megkenjük. Ha kiszültek, vaniliás cukorral meghintjük.

Vaniliás kifli

11 dg lisztből, 7 dg vajból, 3 dg darált mandulából és 2 dg cukorból laza tésztát gyúrunk, melyből kis kifliket formálunk. A süteményt lassú tűz mellett világos sárgára sütjük és melegen megszórjuk vaniliás cukorral.

Vajaspite

Hozzávalók: 25 deka vaj, 18 deka liszt, 1 tojás sárgája, csöpp só, 3 evőkanál langyos víz. Ezeket jól összegyúrjuk, 2 cipót formálunk belőle és hideg helyen hagyjuk 3 óráig pihenni. Azután egy felét kinyújtjuk és tepsibe tesszük. Elkészítjük a tölteléket: 25 deka cukor, 15 deka dió vagy mogyoró, 4 tojás sárgáját kikavarjuk a cukorral, azután belejön a dió és a tojások habja. Elterítjük a tésztán és másik tésztával beborítjuk. Sütés után kis téglalakúra vágjuk, tetejét porcukorral hintjük.

(próbáljuk ki úgy, hogy a tésztából kis háromszögeket vágunk, a habos töltelékkel töltjük és felcsavarjuk.)

CSOKOLÁDÉS PITÉ

Tizenkét deka vaj, 17 deka liszt, öt deka cukor, egy tojássárga. Mindezt jól összegyúrjuk, kissé pihentetjük és félcenti vastagra kinyújtjuk. Ráöntjük a következő tölteléket: 16 deka őrölt mogyoró, 16 dekaporcukorral és négy tojássárgájával elkeverve, a fehérje habbá verve, egy kanál liszt, két szelet puhított csokoládé. A tésztát előbb rózsaszínűre kell megsütni és úgy jön rá a töltelék, lassú tűz mellett tovább sütve. Forrón, vizes késsel kockára vágjuk.

DIÓSPITÉ

Tizennégy deka vaj, két deci liszt, egy tojássárgája jól kidolgozva és két részre osztva. Töltelék: öt evőkanál cukor, öt tojássárgája, 1/2 citrom leve és héja jól elkeverve, hozzáadunk 14 deka diót, öt tojás habjával összekeverve. Alul a tésztát s fölé a tölteléket öntjük s gyors tűznél sütjük. Míg meleg, vaniliás cukorral jól meghintjük.

MÁGNÁS DIÓSPITE

Negyven deka liszt, 18 deka zsír, 10 deka cukor, egy citrom leve és reszelt héja, egy tojás összevegyítendő tálban. Aztán kettévágjuk, felét kinyujtva tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük, azután három tojás kemény habjához két tojás sárgáját, 10 deka darált diót, 15 deka porcukrot összevegyítve a lekvározott tésztára teszünk és a tészta másik feléből rácsot alkalmazunk rá.

FINOM MANDULÁS KIFLI

Ötvenhat deka nullás lisztbe vegyítünk harmincöt deka friss írósvajat, amelyet késsel vagdalunk a lisztbe, s azután a liszttel jól összedörzsöljük. Aztán adunk hozzá négy tojás sárgáját, édes tejfölt, amennyit fölvesz, egy kis sót, cukrot, hogy jó édes legyen és kevés hideg vizet. Dolgozzuk el gyorsan és jól, nyujtsuk ki késfoknyi vastagságra, hajtogassuk össze, tegyük hideg helyre pihenni egy óráig, aztán ismét nyujtsuk ki, ismét tegyük egy óráig hidegre, harmadszor, ha kinyújtottuk, készítsünk belőle apró kifliket, ízzel vagy mandulával töltve, kenjük meg tojásfehérjével, hintsük meg mandulával és süssük ki szép sárgára.

LONDONI SÜTEMÉNY

Húsz deka lisztet, tizennégy deka vajat, hét deka cukrot, két tojássárgáját összegegyúrunk. Kisodorjuk ujjnyi vastagságúra és tepsibe tesszük. Mielőtt a sütőbe tennénk, a következő töltelékkel tesszük a tetejére: Két tábla reszelt csokoládét, tiz deka őrölt mandulát, három tojás keményre vert habját, három kanál cukrot jól összekeverünk, s rákenjük a tepsiben lévő tésztára. Tetejét behintjük s középfokú hónél kisütjük, míg a teteje kemény lesz.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Írja le hogyan tudjuk az édes teasüteményeket csoportosítani!

2. Nevezzen meg legalább 5 gyúrt és 5 kevert omlós tésztából készített édes teasütemény szortát.

Gyúrt omlós tésztából -----Kevert omlós tésztából

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5

3. Nevezzen meg néhány töltelék, melyekkel az omlós tésztából készített teasüteményeket tölteni szokták.

4. Mennyi az édes teasütemények eltarthatósági ideje?

5. Mi a tölteléke a diókockának?

6. A mondatok után írjon I betűt ha igaz, vagy H betűt ha hamisnak találja az állítást!

A, Az édes teasütemények egy része az uzsonnasütemények csoportjába tartozik.

B, Az omlós tésztából készült édes teasütemények készülhetnek gyúrt és kevert omlós tésztából.

C, A pathé teasütemények alaktartóbbak, mint a néró tésztából készült sütemények.

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1.

A teasüteményeket elsősorban ízhatásuk szerint tudjuk csoportosítani. Megkülönböztetünk édes és sós teasüteményeket. Minkét típusban lehetnek töltöttek vagy töltetlen fajták. Végül lehet őket a felhasznált tészta típusa szerint is csoportosítani.

2.

Gyúrt omlós tésztából	-----	-----	Kevert omlós tésztából
1.Linzi sakk	-----	-----	Kerek néró
2.Linzi csiga	-----	-----	Rigolettó
3.Kis linzer	-----	-----	Gyümölcskenyér
4.Kis ischler	-----	-----	Vaníliás pathé
5.Párizsi csillag	-----	-----	Dió kocka

3.

pl. Párizsi krém, diópüré töltelék, ízesített párizsi kréme, gyümölcs lekvárok vagy dzsemek, stb.

4.

2-3 hét.

5.

Diópüré töltelék

6.

A, Az édes teasütemények egy része az uzsonnasütemények csoportjába tartozik.

Hamis

B, Az omlós tésztából készült édes teasütemények készülhetnek gyúrt és kevert omlós tésztából.

Igaz

C, A pathé teasütemények alaktartóbbak, mint a néro téasztából készült sütemények.

Igaz

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

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

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 036–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:
20 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