



Gyenge Csaba

Tejszínhabos sütemények II.



A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-047-30



TEJSZÍNHAPOS SÜTEMÉNYEK II.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy szálloda cukrászüzemének munkatársa. A chef arra kéri, hogy írjon néhány desszertet az új téli étlaphoz, valamint készítsen valamilyen francia karácsonyi desszertet modern kivitelben.

Ugye, ez nem is olyan könnyű feladat...?!

Pedig ez a szituáció igen gyakran megesik egy szállodában. Dolgozik békésen a cukrászműhelyben és egyszer csak hívatják a "főnökhöz". Most azonnal szeretnék valami egészen újat, finomat, látványosat, stb.

Az étlapra ajánlható desszertek sora igencsak változatos, de azért a legtöbbje valamilyen tejszínes, könnyű desszert legyen. Formáját tekintve ne legyen hagyományos.

Ilyen és ehhez hasonló helyzetekre való különlegességekkel szeretnénk most megismertetni. Sok olyan dologgal fog találkozni, amit már biztosan régóta ismer, talán kedvel is. De lesz jó néhány sütemény, amivel hazánkban elég ritkán lehet találkozni.



1. ábra Bûche de Noël (Karácsonyi fatörzs)

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

TEJSZÍNES TEKERCSEK

A tejszínes tekercsekkel vagy roládokkal rendkívüli módon színesíteni lehet a cukrászpultok formai változatosságát. A cukrászatokban mégsem ez a jellemző. Ha végignézzük jó néhány cukrászda kínálatát, akkor azt tapasztaljuk, hogy a tejszínes roládok nem nagyon szerepelnek a választékban.

A tortáknál és a szeleteknél megismert ízek szinte bármelyikét jól el lehet készíteni rolád alakban. Gondoljunk csak bele, milyen jól mutatna egy Eszterházy rolád a pultban...? Szóval mindenkit csak arra buzdítok, hogy bátran éljen a kreatív ötleteivel és alkosson szép és ízletes roládokat.

Tejszínes csoki rolád

Az elkészítéshez kakaós felvertre van szükség, melyet reszelt csokoládéval gazdagítottunk. A sütést követően tésztát hagyjuk kihűlni, lehúzzuk róla a sütőpapírt és megtöltjük porcukorral és rummal ízesített tejszínhabkrémmel.



2. ábra Tejszínes csoki rolád

A képen bemutatott roládba még gránátalma magokat is tettek a látvány és az íz fokozásának kedvéért. A hosszanti oldalánál fogva feltekerjük, külsejét csokoládés tejszínhabkrémmel megkenjük és díszítjük.

Tejszínes citrom rolád

A piskóta vagy sand felvert lapot citromhéjjal ízesített leiter cukorral enyhén meglocsoljuk, elterítjük rajta a tejszínes citromkrém és feltekerjük. Külsőjét a maradék krémmel bevonjuk, recés kártyával mintázzuk, vagy egyszerűen egy spakli segítségével megborzoljuk. Hűtőben való dermedés után felszeleteljük és tejszínhabrózsákkal és kristálycukorba forgatott citromzselé kockákkal díszítjük.

Tejszínes gesztenyés rolád

A csokoládés felvert tészta lapot rumos leiter cukorral megkenjük, elterítjük rajta a rummal ízesített gesztenyés tejszínhabkrém, megszórjuk reszelt csokoládéval és felcsavarjuk. Külsőjét a maradék krémmel bevonjuk és reszelt csokoládéval vagy gesztenyével megszórjuk.



3. ábra Tejszínes gesztenyés rolád

A másik készítési módja ennek a süteménynek, amikor a rolád közepébe egy 2 cm vastag gesztenyepüréből sodort szalát tekerünk. Ekkor a csokoládészórás elhagyható. Felvágáskor minden szeletet tejszínhabbal és csokoládépasztillával díszítünk.

Feketeerdő rolád

A feketeerdő rolád ékes példája annak, hogy egy közkedvelt sütemény alkotóelemeiből más típusú süteményt is lehet készíteni. Az elkészítésekor ügyelnünk kell arra, hogy a jellegzetes vonások, ízek mindig visszaköszöjjenek.



4. ábra Feketeerdő rolád

A feketeerdő rolád esetében ezek az ízek, az erősen csokoládés felvert tészta, a lágy, cseresznyepálinkával ízesített tejszínhabkrém, az enyhén savanykás meggy és valódi étcsokoládé. Az elkészítéskor a piskótalapot pálinkával ízesített cukorsziruppal átitatjuk. Az egyik hosszanti szélére meggytöltelékkel rakunk, melyre elkenjük a cseresznyepálinkás tejszínhabkrémet. Feltekerjük a roládöt és papírba csavarva hűtőszekrényben dermedtjük. Kikészítéskor friss tejszínhabbal körbekenjük, csokoládéforgáccsal beszórujuk, tejszínhabrózsával és cukrozott cseresznyével díszítjük.

Tokaji borkrém rolád

Igen kedvelt magyar sütemény a borkrém rolád. Sand piskótafelvertet készítünk, melyet szilikonos sütőpapírra elterítünk. Felületét szeletelt pörkölt mandulával vagy durvára tört dióval meghintjük és előmelegített sütőben 200–210°C-on hirtelen megsütjük. A sütőből kivéve még melegen megszórjuk kristálycukorral és hűlni hagyjuk. A piskótalapot 20 cm széles csíkra vágjuk. A közepére halmozzuk a tokaji aszúból vagy tokaji szamorodniból készített borhabkrémet és a tésztán úgy kenjük el, hogy a két vége felé elvékonyítjuk a krémet.



5. ábra Tokaji borkrém rolád¹

A sütőpapír segítségével áthajtuk a tésztát, így a roládunk inkább csőre emlékeztető mintát ad majd szeletelés után. A papírral jó szorosan körbefogjuk és hűtőszekrényben dermesztjük. A hűtőből kivéve szeleteljük és enyhén meghintjük porcukorral. Ha fokozni szeretnék a díszítést, akkor tejszínhabbal, szőlővel és csokoládépasztillával díszíthetjük.

Bûche de noël (Karácsonyi fatörzs)

Franciaországban a fatörzs olyan karácsonyi süteménynek számít, mint nálunk a beigli. Szinte nincs is ünnep nélküle. "Valaha a családi tűzhely közelében gyűlt össze az egész család szentestén. A gyerekek karácsonyi énekeket énekeltek és nagyszüleik történeteit hallgatták, miközben hatalmas farönk égett a tűzben. Igencsak kemény faanyagot választottak, hogy egész éjszaka kitarson. Levelekkel és szalagokkal díszítették, majd a legfiatalabb és a legidősebb családtag meggyújtotta miután a családfő olajjal vagy pálinkával, olykor szenteltvízbe mártott faággal megáldotta. Az elégett farönk hamvát megőrizték, mivel különös erőt tulajdonítottak neki, amely megvédi a házat a villámcsapástól és az ördögtől a következő évben.

Ez a szokás a 12. századra nyúlik vissza, és szinte Európa valamennyi országában elterjedt. Itáliában e farönk neve "ceppo" volt. Angliában "Yule Log", Franciaországban pedig **Bûche**. Ez a hagyomány állítólag a 19. század végén tűnt el a hatalmas tűzhelyekkel együtt, amelyeket fokozatosan öntöttvaskályhák váltottak fel. A nagy farönk helyébe pedig kisebb lépett. Olykor gyertyákkal és zöldnövényekkel ékesítették és a karácsonyi asztal közepére tették díszként.

¹ <http://www.vegvaricukraszda.hu/index.php?stilus=lap&hiv=34&forr=3>

Napjainkban ezt a karácsonyi fatörzset a sütemény jelképezi, amely az egykori, a szenteste alatt elégetett farönkre emlékeztet. Ez a magyarázata tehát a barna, faszínű csokoládé- vagy kávékrém bevonatnak. Ennek a vajkrémmel töltött süteménytekercsnek a felszeletelése a favágást idézi fel.



6. ábra *Bûche de Noël*

Hóccukorral (porcukorral) szórják meg, ami a fagyra emlékeztet majd apró favágó figurákkal és cukorból készült kis gombákkal díszítik. Fagylaltszerűen is készíthető. Ez a tipikus francia desszert Párizsban látott napvilágot a 19. század végén, Pierre Lacam történész és cukrászmester sütőműhelyében. Italként félszáraz vagy bársonyos bor illik hozzá."²

Az eredetileg vajkrémes hogyan kerül a tejszínes sütemények közé? Arra igen egyszerű a válasz. Mint ahogyan már azt az előző munkafüzetben is leírtunk a fogyasztó igények a könnyedebb sütemények irányába tolódtak el. Ez olykor a tradicionális süteményeket sem kerüli el. A mai cukrászmesterek pedig örömmel állnak az új kihívások elé és finomabbnál finomabb könnyed tejszínes fatörzsszel örvendeztetik meg a vásárlókat. Néhány új fatörzset mutatunk be kedvcsinálónak. Ha jól megfigyeli a következő képeket., láthatja, hogy a küldő megjelenés teljesen XXI: századi, de mégis ügyelnek a készítők arra, hogy a jellegzetes hasáb formát megőrizték.

Gesztenyés karácsonyi fatörzs

A 7. ábrán egy tejszínes gesztenyekrémmel töltött fatörzset láthatunk, melyet fehér csokoládé lapokkal díszítettek és karamellbe mártott gesztenyét használtak a díszítéséhez.

² <http://hu.franceguide.com/>



7. ábra Gesztenyés karácsonyi fatörzs

Karamellás–csokoládés fatörzs

A tejszínes karamellkrémmel töltött fatörzset csokoládéval vonták be, majd karamellból készítették a díszet a sütemény fölé. A díszet úgy készítették, hogy egy őzgerinc formát alufóliával befedtek, leragadásgátló spray-vel befújták és a megfőtt karamellcukrot kissé visszahűtve kanál segítségével a fóliára csurgatták körkörös mozdulatokkal. Ha jól megfigyeljük a képet, akkor láthatjuk, hogy az évgűrűk imitálása is cukorból készült.



8. ábra Karamellás–csokoládés fatörzs

Csokoládés fatörzs

A képen látható fatörzsnek a különlegessége, hogy a betöltött sütemény felületét csokoládéval fújták be. Erre két módszer ajánlott az egyik a készen kapható csokoládé spray használata a másik a festékszóróval való bevonás. Ebben az esetben a csokoládét megolvasztjuk, olvasztott kakaóvaját vagy mogyoróolajat aduk hozzá, festékszóróba tesszük és azzal visszük fel a sütemény felületére. Ügyeljünk arra, hogy a süteményt jól hűtsük le a munka megkezdése előtt. Ezen kívül használtak még a díszítéshez macaront, csokoládé lapokat, bevonó ganache-t, csokoládé díszeket és aranyfüst fóliákat.



9. ábra csokoládés fatörzs

Csokoládés fatörzs II.

Ennek a fatörzsnek az egyszerűségében és precíz kivitelezésében rejlik a szépsége. A sütemény külső felületét egyformára vágott csokoládélapocskákkal borították. Egy csokilap kivételével, ami a gyártó cukrászat logo-ját tartalmazza, enyhén hamvasították a felületüket.



10. ábra Csokoládés fatörzs II.

Triplacsokis fatörzs

Az elkészítéshez mandulás piskótát használtak. Az étcsokoládés mousse rétegben található egy likőrrel átitatott mandulás tésztaréteget, fehér csokoládémousse-t és ropogós mogyorópraliné réteget. Az egész süteményt ganach-val vonták be és csokoládé díszekkel és aranylappal díszítették.



11. ábra Triplacsokis fatörzs

TEJSZÍNES DESSZERTEK

A tejszínes desszertek fogalmának körülhatárolása, igen nehéz feladat, mivel igen sokféle süteményt sorolhatunk ide. Ha mégis meg kellene tennünk, akkor talán az volna legjobb, ha azokat a süteményeket sorolnánk ide, amiket a betöltés és kikészítés után nem osztunk kisebb egységekre és töltelékanyaguk ízesített tejszínhabkrém. A tejszínes desszertek speciális tagjai még azok a desszertek, amiket nem tejszínhabbal töltünk, viszont a tálalásunkhoz tejszínhabot használunk (pl. somlói galuska vagy a gesztenye püré).

Somlói galuska

Az egyik legfinomabb magyar desszertkülönlegesség. A Gundel Étterem honlapján az alábbiakat olvashatjuk a somlóiról: "A somlói galuska ma már több, mint egy az édességek sorából. Az igazi somlói egy keserédes gasztronómiai költemény, ízek, illatok mesés egymásra találása csokoládéöntettel és némi rummal. S hogy a galuska miért pont somlói? Az édesség szülőatyja Gollerits Károly egykori főpincér. A fejedelmi desszert születésekor édesszájú felesége is bábáskodott. Mivel a főpincérné a Somló hegy vidékéről származott, ezért úgy gondolta, kellő megtiszteltetés szülőhelyének, ha galuskája nevében szerepelhet. A hamisíthatlan somlói a következőképpen fest: csokiöntettel locsolnak meg néhány darab dióval, kakaóval és vaníliakrémmel megbolondított gömbölyű piskótagaluskát. Már a látvány is felemelő, nemhogy az íz! Aki eszik belőle, biztos, hogy jobb kedvre derül!" Ugyanakkor vannak olyan vélemények, miszerint a somlói galuskát eredetileg somlói furmintból készült borhab krémmel készítették és innen ered a desszert elnevezése.

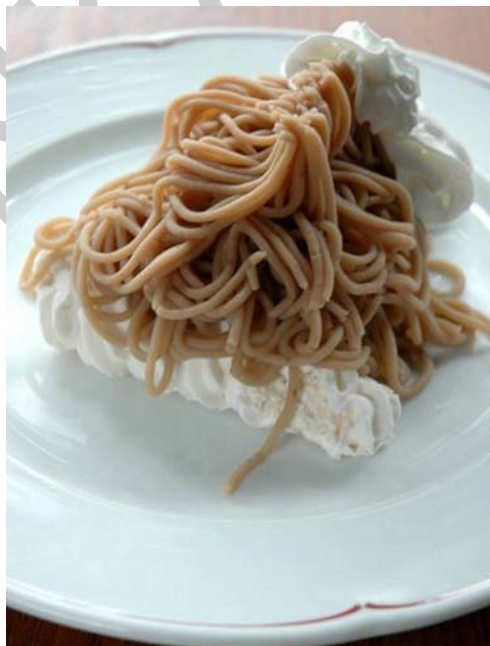


12. ábra Somlói galuska

A különleges desszert elkészítéséhez készítünk egy sima, egy kakaós és egy diós felvert tésztalapot. Az előkészítés során elkészítjük a tésztalapok nedvesítéséhez szükséges leiter cukrot, melyet rummal és citromhéjjal ízesítünk. Az ízesítéshez előkészítjük a rumba áztatott mazsolát és a durvára tört pörkölt diót. A desszert tölteléke vaníliás sárgakrém. A betöltést a világos tésztalappal kezdjük, melyet egy magasabb oldalú edénybe helyezünk. A lapot a átnedvesítjük a cukorsziruppal, megkenjük a sárgakrémmel, megszórjuk a dió és a mazsola felével. Ráhelyezzük a kakaós tésztalapot, az előző tésztalaphoz hasonlóan ezt is átnedvesítjük, krémmel megkenjük, megszórjuk a maradék dióval és mazsolával. Az utolsó tésztalapot ráhelyezzük, és a cukorsziruppal átítatjuk. A vaníliás sárgakrémmel lekenjük a felső lapot, de itt már kevesebb krémet használunk, mint az előző két rétegnél. Tetejét kakaóporral megszórjuk és hűtőben lehűtjük. Tálaláskor galuskaformákat szaggatunk belőle, csokoládészósszal leöntjük és tejszínhabbal gazdagon díszítjük. A díszítést fokozhatjuk csokoládépasztillával vagy cukrozott cseresznyével.

Gesztenyepüré tejszínhabbal

A gesztenyepüré olyan desszert, mely nem tartalmaz tésztát. A legtöbb cukrászat már nem készít friss gesztenyéből gesztenyemasszát, hanem készen kapható mélyhűtött gesztenyemasszát használnak. A kiolvasztott masszát porcukorral és rummal átgúrnak. A kivetésben meghatározott mennyiségekre (általában 100–110 g) kimérik. A tálalóedénybe az egy adagra számított tejszínhab (70 g) felét nyomózsák segítségével belenyomjuk, melyre a kimért gesztenyemasszát gesztenyepürével ráadagoljuk. A maradék tejszínhabbal feldíszítjük.



13. ábra Gesztenyepüré tejszínhabbal

Sarokház desszert

A csokoládés tortaszelet elfektetve egy tányérra tesszük és csillagcsöves nyomózsákból cukrozott tejszínhabbal teljesen beborítunk. Csokoládéforgáccsal, cukrozott cseresznyével díszíthetjük. Ez a desszert a kávéházak kedvelt süteménye volt, napjainkban igen ritkán lehet kapni.

Eclair fánk (Ekler fánk)

Az ekler fánk egy francia eredetű desszert, melyet az egész világon ismernek és készítenek. Egyes "gasztrotörténészek" szerint Antonin Carême francia cukrász készített először eclair fánkot a XVIII. században. Az első írásos emlék erről a desszetről a "Boston Cooking School Cook" könyvben jelent meg 1884-ben.



14. ábra Eclair fánk (Ekler fánk)

A forrázott tésztából készült, hosszúkas alakú fánkokat tejszínhabbal lazított ízesített pudingrémmel vagy csak egyszerűen főzött pudingkrémmel töltenek. Különböző ízesítéssel szokás ekler fánkot készíteni. Ilyen lehet például a csokoládés, a kávé, a vaníliás, az eper és sok más egyéb ízű ekler. A képen látható desszertet úgy készítjük, hogy csokoládéval és tojássárgájával készítünk pudingkrémet. Kevés tejszínhabbal elkeverjük és oldalról megtöltjük a fánkokat. Tetejüket az ízesítésnek megfelelő színű fondánnal bevonjuk.

Tudni kell, hogy a világon a legtöbb helyen az eclair fánk elkészítéséhez nem használnak felvert tejszínt. Hogy mi mégis ebben a munkafüzetben tárgyaljuk a desszert elkészítését, annak az oka az, hogy hazánkban a tejszínhabos készítési mód honosodott meg. Elkészítése az előző típustól abban különbözik, hogy először az ízesítésnek megfelelő fondánba kimártjuk a fánkok tetejét. Miután a fondán megdermedt, levágjuk a fánkok kalapját és megtöltjük sárgakrémmel dúsított tejszínhabkrémmel.



15. ábra Ekler fánk

Profitterol

Az Olaszországból származó desszertkülönlegesség elkészítéséhez szintén kisméretű fánkocskákra van szükség, melyet főzött alapú tejszínes vanília és csokoládékrémmel töltenek meg. A csokoládés töltetű fánkokat a fehér krémmel vonják be kívülről, a vaníliásat pedig a csokoládéssal.



16. ábra Profitterol

Paris Brest

A francia cukrászok ezzel a biciklikerek formájú süteménnyel állítanak emléket a Paris-Brest-Paris kerékpárversenynek. Készítéskor a forrázott tésztát kör alakban nyomjuk a sütőlemezre. Ügyeljünk arra, hogy a belső üres rész elég nagy legyen, így sütés után is lyukas marad a közepe.



17. ábra Paris Brest

Tetejét tojással megkenjük és szeletelt mandulával megszórjuk. Sütés után tetejét levágjuk és kávékrémmel, mogyoró vagy mandula pralinével ízesített tejszínhabkrémmel megtöltjük. Tetejét ráhelyezzük és porcukorral meghintjük.

Saint Honoré tortácska

Ennek a tortának többféle elkészítése is ismeretes. Egy dolog azonban mindegyikben megegyezik. A díszítéshez kicsi, karamellbe mártott, töltött tészta fánkocskákat használnak. Ízesítése leggyakrabban vaníliás, de szokták gyümölcsös ízben is készíteni.



18. ábra St. Honoré tortácska

Indiáner fánk

Az indiáner fánkot régebben indus fánkknak is nevezték. A fánk készítéshez szükséges tésztát is a desszertől nevezték el. Az indiáner tésztahüvelyeket kihörzsöljük, gyümölcsízzel megkenve összeillesztünk két félgömb alakú tésztafánkot, majd talpat vágunk. Csokoládés fondánba kimártjuk a tésztahüvelyeket, majd egyharmad részénél óvatosan lekalapozzuk. Csillagcsöves nyomózsák segítségével cukrozott vaníliás tejszínhabbal megtöltjük a fánkokat, végül a kalapokat ferdén visszahelyezzük.

Tejszínes kávéfánk

Az indiáner fánkhoz hasonlóan készítjük. A különbség abban rejlik, hogy a bevonáshoz kávébarna fondánt használunk, valamint a töltést kávé tejszínhabkrémmel végezzük. A kávéfánkhoz hasonlóan készíthetünk még gesztenyés, epres, mogyoró, pisztáciás és diós fánkokat.

Habroló

A vajás tésztát kinyújtjuk, 2 cm széles csíkokra vágjuk, és habroló csőre feltekerjük. A sütés után hagyjuk kihűlni, lehúzzuk a csőről és vastagabbik végéről, cukrozott tejszínhabbal betöltjük. Porcukorral meghintve tálaljuk.

TEJSZÍNES KRÉMES SÜTEMÉNYEK**Tejszínes képviselőfánk**

A krémes süteménynél megismert képviselőfánktól annyiban különbözik, hogy a sárgakrémre tejszínhabot nyomunk, majd erre helyezzük fel a doboscukorral vagy porcukorral díszített kalapokat. A tejszínes képviselőfánkokat gyakrabban készítik doboscukros tetővel.

Francia krémes

A francia krémes elkészítéséhez két krémlap szükséges. Az egyik krémlapot egy keretbe tesszük, majd 3–4 cm vastagságban elterítjük rajta a sárgakrémet. A krém kihülése után ugyanilyen vastagságban cukrozott tejszínhabbal beborítjuk. A felső lapot kávébarna fondánnal áthúzzuk, ráhelyezzük a tejszínhabra, majd a tetőt óvatosan átvágjuk. A tető elvágása után teljesen átvágjuk a krémest.

EGYÉBTEJSZÍNES KÉSZÍTMÉNYEK

A két munkafüzetben megemlített tejszínes süteményeken kívül a cukrászatokban készítenek olyan készítményeket, melyek tartalmazzak tejszínhabot. Ilyenek lehetnek például a pohárkrémek és a parfék egyes fajtái. Mindkét termék csoporttal külön munkafüzetben ismerkedhetnek meg.

Kedvcsinálónak bemutatunk két olyan parfét, melyek elkészítéséhez nem szükséges fagylalt, így csak olyan ismeret szükséges a termékek elkészítéséhez, aminek már amúgy is birtokában van.

Tojáslikőrös parfé torta

A torta elkészítéshez készítsünk két darab 20 cm átmérőjű piskóta felvert lapot, melyet reszelt csokoládéval és dióval dúsítottunk. A krém elkészítéséhez az alábbi anyagokra lesz szükség:

Tojássárgája	200 g (10 darab)
Kristálycukor	100 g
Fehércsokoládé	220 g
Tojáslikőr	100 g
Tejszínhab	600 g



19. ábra Tojáslikőrös parfé torta

A tojások sárgáját a kristálycukorral elkeverjük és vízgőzön folyamatos keverés mellett csípős melegre felmelegítjük, majd kihűlésig habosítjuk. Közben a csokoládét vízgőzön megolvasztjuk és a kihabosodott tojássárgájához adjuk. Óvatosan belekeverjük a felvert tejszínhabot és tojáslikórt. A torta betöltéséhez egy 22 cm átmérőjű tortakarikát használjunk, melyet sütőpapírra helyezünk, beletesszük az egyik piskótalapot, rátöltjük a krém felét, majd ismét egy piskótalapot helyezünk rá. A maradék krémmel feltöltjük a karikát és mélyhűtőben kifagyasztjuk. A mélyhűtőből kivéve feldíszítjük tortát. A képen látható torta kakaós macaronnal és eperrel lett feldíszítve.

Kávélíkőrös parfé torta

A torta alapját egy kakaóval és kávéval ízesített piskótalap adja. A krém elkészítése kissé rendhagyó módon történik. A krém elkészítéséhez szükséges anyagok:

Tojássárgája	160 g (8 db)
Kristálycukor	140 g
Fehércsokoládé	220 g
Tej (3,5 % zsírtartalommal)	220 g
Kávélíkőr	220 g
Tejszínhab	650 g



20. ábra Kávélíkőrös parfé torta

TEJSZÍNHABOS SÜTEMÉNYEK II.

A tojássárgáját a cukorral elkeverve vízgőzön hevítjük fel csípős megre, majd kihűlésig keverjük sűrű habbá. Közben a tejet forrósítsuk fel, adjuk hozzá a fehér csokoládét, keverjük a csokoládé teljes oldódásáig. Adjuk hozzá a kávélikőrt és tojás habos keveréket. Óvatosan forgassuk bele a tejszínhabot. Az így előkészített krém kissé lágynak tűnik, de ennek a krémnek ilyennek kell lennie. A torta betöltéséhez akkora karikát választunk, ami jól illeszkedik a piskótalaphoz és a betöltés után nem tud majd a krém kifolyni a karikából. Tegyük a fagyasztóba és jól fagyasszuk ki. Szeletelés előtt a teljesen kifagyott tortát tegyük át a fagylaltos hűtőbe, mely -12°C -on üzemel és néhány óráig ott tartjuk. A torta tetejét díszítjük kakaóporral, az oldalára tegyünk szeletenként barna és fehér csokoládéból készített lapocskákat.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Látogasson el három cukrászdába. Írja össze a cukrászdákban kapható tejszínes sütemények kínálatát.

1. cukrászda neve: _____

Kínálata: _____

2. cukrászda neve: _____

Kínálata: _____

3. cukrászda: _____

Kínálata: _____

MUNKANYAG

TEJSZÍNLABOS SÜTEMÉNYEK II.

2. Keressen az interneten olyan süteményeket, az ön által tanult idegen nyelven, melyeket a munkafüzet nem említ, és tejszínhabos töltelékkel készülnek! Az egyik kiválasztott süteményt készítse el és elemezzék ki a tanórán.



3. Alakítsanak párokat a tankonyhán, majd a munkafüzet alapján válasszanak ki két- két süteményt, amelyet el is kell készíteniük. Az elkészült süteményeket közösen értékeljék!

Kiválasztott sütemények:

4. Az ön munkahelyén egy vendég arról kérdezi, hogy milyen süteményt ajánlana neki, mert ő tejcukor érzékeny. Mi volna javaslata.

Ha a válasz kissé nehezen megy, akkor az alábbi oldalon nézzen utána megoldásnak:

<http://www.etelallergia.hu/allergia/alapanyag.htm>

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Milyen süteményeket nevezünk tejszínes desszerteknek.

2. Olvassa el az alábbi sütemények készítésének leírást, ha talál hibát a gyártástechnológiában, akkor húzza alá azokat a részeket!

Somlói galuska

A somlói galuska elkészítéséhez készítünk egy sima, egy fahéjas és egy diós felvert tészta lapot. Az előkészítés során elkészítjük a tészta lapok nedvesítéséhez szükséges leiter cukrot, melyet konyakkal és citromhéjjal ízesítünk. Az ízesítéshez előkészítjük a rumba áztatott mazsolát és a durvára tört pörköltogyorót. A desszert tölteléke vaníliás sárgakrém. A betöltést a világos tészta lappal kezdjük, melyet egy magasabb oldalú edénybe helyezünk. A lapot a átnedvesítjük a cukorsziruppal, megkenjük a sárgakrémmel, megszórjuk aogyoró és a mazsola felével. Ráhelyezzük a fahéjas tészta lapot, az előző tészta laphoz hasonlóan ezt is átnedvesítjük, krémmel megkenjük, megszórjuk a maradékogyoróval és mazsolával. Az utolsó tészta lapot ráhelyezzük, és a cukorsziruppal átítatjuk. A vaníliás sárgakrémmel lekenjük a felső lapot, de itt már kevesebb krémet használunk, mint az előző két rétegnél. Tetejét kakaóporral megszórjuk és hűtőben lehűtjük. Tálaláskor galuska formákat szaggatunk belőle, csokoládészósszal leöntjük és tejszínhabbal gazdagon díszítjük. A díszítést fokozhatjuk csokoládépasztillával vagy cukrozott cseresznyével.

Indiáner fánk

Az koki tészta hüvelyeket kihörzsöljük, gyümölcsízzel megkenve összeillesztünk két félgömb alakú tészta fánkot, majd talpat vágunk. Karamellás fondánba kimártjuk a tészta hüvelyeket, majd egyharmad részénél óvatosan lealapozzuk. Simacsöves nyomózsák segítségével cukrozott vaníliás tejszínhabbal megtöltjük a fánkokat, végül a kalapokat ferdén visszahelyezzük.

4. Soroljon fel legalább 3 olyan tejszínhabos süteményt, melynek elkészítéséhez forrázott tésztát használunk és 3 olyan desszertet, melynek elkészítéshez piskóta felvert tésztát használunk.

5. Töltse ki az alábbi táblázatot!

Sütemény neve	Sütemény tésztája	Sütemény töltelékanyaga	Sütemény díszítése és/vagy bevonóanyaga
Indiáner fánk			
		Sárgakrém	Csokoládé szósz, tejszínhab
	Vajas tészta		Fondán
	Vajas tészta	Cukrozott tejszínhab	

MEGOLDÁSOK

1.

Azokat a süteményeket soroljuk a tejszínes desszertek közé, amiket a betöltés és kikészítés után nem osztunk kisebb egységekre és töltelékanyaguk ízesített tejszínhabkrém. A tejszínes desszertek speciális tagjai még azok a desszertek, amiket nem tejszínhabbal töltünk, viszont a tálalásunkhoz tejszínhabot használunk (pl. somlói galuska vagy a gesztenye püré).

2.

Somlói galuska

A somlói galuska elkészítéséhez készítünk egy sima, egy fahéjas és egy diós felvert tésztalapot. Az előkészítés során elkészítjük a tésztalapok nedvesítéséhez szükséges leiter cukrot, melyet konyakkal és citromhéjjal ízesítünk. Az ízesítéshez előkészítjük a rumba áztatott mazsolát és a durvára törtpörkölt mogyorót. A desszert tölteléke vaníliás sárgakrém. A betöltést a világos tésztalappal kezdjük, melyet egy magasabb oldalú edénybe helyezünk. A lapot átnedvesítjük a cukorsziruppal, megkenjük a sárgakrémmel, megszórjuk a mogyoró és a mazsola felével. Ráhelyezzük a fahéjas tésztalapot, az előző tésztalaphoz hasonlóan ezt is átnedvesítjük, krémmel megkenjük, megszórjuk a maradék mogyoróval és mazsolával. Az utolsó tésztalapot ráhelyezzük, és a cukorsziruppal átítatjuk. A vaníliás sárgakrémmel lekenjük a felső lapot, de itt már kevesebb krémet használunk, mint az előző két rétegnél. Tetejét kakaóporral megszórjuk és hűtőben lehűtjük. Tálaláskor galuskaformákat szaggatunk belőle, csokoládészósszal leöntjük és tejszínhabbal gazdagon díszítjük. A díszítést fokozhatjuk csokoládépasztillával vagy cukrozott cseresznyével.

Indiáner fánk

Az koki tésztahüvelyeket kihörzsöljük, gyümölcsízzel megkenve összeillesztünk két félgömb alakú tésztafánkot, majd talpat vágunk. Karamellás fondánba kimártjuk a tésztahüvelyeket, majd egyharmad részénél óvatosan lealapozzuk. Simacsöves nyomózsák segítségével cukrozott vaníliás tejszínhabbal megtöltjük a fánkokat, végül a kalapokat ferdén visszahelyezzük.

Borkrém rolád

Sacher piskótafelvertet készítünk, melyet szilikonos sütőpapírra elterítünk. Felületét szeletelt pörkölt mandulával vagy durvára tört dióval meghintjük és előmelegített sütőben 200–210 °C-on hirtelen megsütjük. A sütőből kivéve még melegen megszórjuk kristálycukorral és hűlni hagyjuk. A piskótalapot 20 cm széles csíkra vágjuk. A közepére halmozzuk a tokaji aszúból vagy tokaji szamorodniból készített borhabkrémet és a tésztán úgy kenjük el, hogy a két vége felé elvékonyítjuk a krémet. A sütőpapír segítségével áthajtjuk a tésztát, így a roládunk inkább csőre emlékeztető mintát ad majd szeletelés után. A papírral jó szorosan körbefogjuk és hűtőszekrényben dermedtjük. A hűtőből kivéve szeleteljük és enyhén meghintjük porcukorral. Ha fokozni szeretnék a díszítést, akkor tejszínhabbal, szőlővel és csokoládépasztillával díszíthetjük.

3.

Franciaországban a fatörzs olyan karácsonyi süteménynek számít, mint nálunk a beigli. Szinte nincs is ünnep nélküle. "Valaha a családi tűzhely közelében gyűlt össze az egész család szentestén. A gyerekek karácsonyi énekeket énekeltek és nagyszülei történeteit hallgatták, miközben hatalmas farönk égett a tűzben. Igencsak kemény faanyagot választottak, hogy egész éjszaka kitarson. Levelekkel és szalagokkal díszítették, majd a legfiatalabb és a legidősebb családtag meggyújtotta miután a családfő olajjal vagy pálinkával megáldotta, olykor szenteltvízbe mártott faággal... Az elégett farönk hamvát megőrizték, mivel különös erőt tulajdonítottak neki, amely megvédi a házat a villámcsapástól és az ördögtől a következő évben. Ez a szokás a 12. századra nyúlik vissza, és szinte Európa valamennyi országában elterjedt. Itáliában e farönk neve "ceppo" volt. Angliában "Yule Log", Franciaországban pedig **Bûche**. Ez a hagyomány állítólag a 19. század végén tűnt el a hatalmas tűzhelyekkel együtt, amelyeket fokozatosan öntöttvaskályhák váltottak fel. A nagy farönk helyébe pedig kisebb lépett. Olykor gyertyákkal és zöldnövényekkel ékesítették és a karácsonyi asztal közepére tették díszként. Napjainkban ezt a karácsonyi fatörzset a sütemény jelképezi, amely az egykori, a szenteste alatt elégetett farönkre emlékeztet. Ez a magyarázata tehát a barna, faszínű csokoládé- vagy kávékrém bevonatnak. Ennek a vajkrémmel töltött süteménytekercsnek a felszeletelése a favágást idézi fel. Hóccukorral (porcukorral) szórják meg, ami a fagyra emlékeztet majd apró favágó figurákkal és cukorból készült kis gombákkal díszítik. Fagylaltszerűen is készíthető. Ez a tipikus francia desszert Párizsban látott napvilágot a 19. század végén, Pierre Lacam történész és cukrászmester sütőműhelyében. Italként félszáraz vagy bársonyos bor illik hozzá.

4.

Piskóta felvertből készült Tejszínhabos sütemények:

- Indiáner fánk, somlói galuska, citromos rolád, feketeerdő rolád, stb.

Forrázott tésztából készült tejszínhabos sütemények:

- Profitterol, képviselőfánk, St. Honoré torta, Paris Brest, Eclari fánk, stb.,

5.

Sütemény neve	Sütemény tésztaja	Sütemény töltelékanyaga	Sütemény díszítése és/vagy bevonóanyaga
Indiáner fánk	Indiáner felvert	Cukrozott tejszínhab	Fondán
Somlói galuska	Piskóta, kakaós, diós felverték	Sárgakrém	Csokoládé szósz, tejszínhab
Francia krémes	Vajas tészta	Sárgakrém, cukrozott tejszínhab	Fondán
Habroló	Vajas tészta	Cukrozott tejszínhab	Porcukor

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

AJÁNLOTT IRODALOM

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

MUNKANYAG

A(z) 0536–06 modul 047–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:
25 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