



Kóka Krisztina

Levelezes–leveles tésztából készülő termékek készítése

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Tésztafeldolgozás

A követelménymodul száma: 0532-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-009-30

LEVELES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK ALAPFOGALMAK

ESETFELVETÉS–MUNKAHEÉYZET

A munkahelyén a következő gyakorlat alkalmával a leveles tésztákkal fognak foglalkozni. A munkája megfelelő elvégzéséhez elengedhetetlen, hogy tudja pontosan, hogy melyek a leveles tésztából készített termékek.



1. ábra. Leveles kakaós csiga

Melyek a leveles termékek? Melyik termékhez milyen alapanyag szükséges és milyen mennyiségben? Melyek a gyártástechnológiai műveletek, melyek során kialakíthatjuk a késztermékeket?

SZAKMAI INFORMÁCIÓ TARTALOM

A sütőiparban a péksüteményeket fehértermékeknek hívjuk.

A **péksütemények** meghatározása: a péksütemények ipari, kisipari körülmények között különböző összetétellel előállított, legfeljebb 500g egységtömegű sült termékek lehetnek.

Finom pékárú: tojással dúsított, az omlós és a leveles tésztából készült sütőipari termékek összefoglaló neve. Jellemzőjük, hogy a felhasznált lisztre számítva a zsiradék és a cukor összes tömege legalább 10 % (m/m).

Sütőipari fehér termékek

A sütőipari fehér termékek fogalom-meghatározása, alaptípusai: A sütőipari fehér termékek – péksütemények – finomlisztből, többnyire járulékos dúsítóanyagok hozzáadásával, lazítással készített élelmiszerek.

Termékcsoportok:

- vizes tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/02),
- tejes tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/03),
- dúsított tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/04),
- tojással dúsított tésztából készült finom pékárú (MÉ 2-81/05),
- omlós tésztából készült finom pékárú (MÉ 2-81/06),
- leveles tésztából készült finom pékárú (MÉ 2-81/07),

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. A leveles tészták készítése során gyakran hallhatja a következő fogalmakat. Elevenítse fel a már megszerzett tudását a következő fogalmak megkeresésével!

dagasztás : _____

formázás: _____

nyújtás: _____

pihentetés : _____

2. A fogalmak megkeresése után az internet használatára lesz szüksége. Keresse meg a MÉ 2-81/07 azonosító számú Magyar Élelmiszerkönyv leveles tésztágra vonatkozó részét! Sorolja fel a leírás pontjait! (<http://www.omgk.hu/ELELM/2/281.pdf>)

1. _____
2. _____
3. _____
3.1. _____
4. _____
4.1. _____
4.2. _____
4.3. _____
5. _____

3. Olvassa el figyelmesen a következő szöveget, amely a meg a MÉ 2-81/07 azonosító számú Magyar Élelmiszerkönyv leveles tésztágra vonatkozó része!

4. 2. fizikai és kémiai jellemzői _____

Zsirtartalom:

a késztermék töltelék nélküli részének zsirtartalma, szárazanyagra számítva: legalább 20% (m/m)

Cukortartalom:

édes tésztábol készült termékek töltelék nélküli részének cukortartalma, szárazanyagra számítva: legalább 4,5% (m/m) _____

Sótartalom:

sós tésztábol készült t termékek bélzetének sórtartalma, szárazanyagra számítva: legalább 4,0% (m/m)

Homoktartalom:

a termék bélzetének szárazanyagára számítva, de érzékszervileg ne legyen észlelhető : legalább 0,04% (m/m)

Töltelék:

a töltelék összetételben, arányban és minőségben feleljen meg a termék gyártmánylapján rögzítetteknek.

A fizikai, kémiai jellemzők figyelembevételével vizsgáljon meg egy ön által szimpatikusnak talált leveles terméket! A gyakorlóhelyén beszerzett termékből és az iskolai laboratóriumban végezze el a vizsgálatokat és jegyezze fel a tapasztalatait:

Megnevezés: _____

Zsirtartalom: _____

Cukortartalom: _____

Sótartalom: _____

Homoktartalom: _____

Töltelék: _____

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Határozza meg a következő fogalmat!

A péksütemények meghatározása: _____

2. Határozza meg a következő fogalmat!

A leveles tésztából készült finom pékárúk: _____

3. Határozza meg a következő fogalmat!

Finom pékárú: _____

4. Írja be a megfelelő pékárú nevéhez a megfelelő azonosítószámot!

- tejes tésztából készült péksütemények
- omlós tésztából készült finom pékárúk
- vizes tésztából készült péksütemények
- dúsított tésztából készült péksütemények
- leveles tésztából készült finom pékárúk
- tojással dúsított tésztából készült finom pékárúk

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A **péksütemények** meghatározása: a péksütemények ipari, kisipari körülmények között különböző összetétellel előállított, legfeljebb 500g egységtömegű sült termékek lehetnek.

2. feladat

A **leveles tésztából** készült finom pékáruk gabonaőrleményekből (általában BL 55 típusú lisztből), só, zsiradék, víz, szükség szerint dúsító- és adalékanyag felhasználásával előállított, laza, leveles szerkezetű termékek.

3. feladat

Finom pékárú: tojással dúsított, az omlós és a leveles tésztából készült sütőipari termékek összefoglaló neve. Jellemzőjük, hogy a felhasznált lisztre számítva a zsiradék és a cukor összes tömege legalább 10 % (m/m).

4. feladat

tejes tésztából készült péksütemények

(MÉ 2-81/03),

omlós tésztából készült finom pékáruk

(MÉ 2-81/06),

vizes tésztából készült péksütemények

(MÉ 2-81/02),

dúsított tésztából készült péksütemények

(MÉ 2-81/04),

leveles tésztából készült finom pékáruk

(MÉ 2-81/07),

tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk

(MÉ 2-81/05),

A LEVELES TÉSztÁK JELLEMZŐI, FAJTÁI

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A leveles tészta készítése az egyik legmunkaigényesebb fehértermék. Nagyon jellegzetes a szerkezete, melynek kialakítása precíz munkát igényel. A gyakorlóhelyén és az üzletekben is gyakran találkozhat a leveles termékek valamelyikéve igen kedvelt termék.



2. ábra. Pizzás csiga

Melyek a legjellemzőbb tulajdonságai a leveles tésztából készült termékeknek? Milyen műveletek alkalmazásával alakítható ki jellegzetes szerkezet? Mely termékek tartoznak ebbe a csoportba?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A LEVELES TÉSZTA JELLEMZŐ ÖSSZETÉTELE:

- BL 55 típusú liszt
- Élesztő
- Só
- Tej (tejpor)
- Zsír
- Cukor
- Tojás (tojáskészítmény)
- Víz
- Szükség szerint adalékanyagok

Jellegzetes termékek:

- Leveles rúd
- Leveles pogácsa
- Rongyos kifli
- Túrós- lekváros táska
- Leveles csigák
- Búrkifli
- Tiroli rétesek

csoport	A termék neve	A tészta tömege g	A késztermék tömege g	Faktor
Töltelékes termékek				
I.	Túrós táska	55+30	70-75	1,00
	Kis túrós táska		65-70	0,95
	Lekváros táska	55+24	65-70	1,09
	Diós csiga	56+20	60-65	1,02
	Kakaós csiga	55+11	50-55	1,00
	Fahájas csiga		50-55	0,97
	Búrkifli, diós	54+18	60-65	0,98
	Búrkifli, mákos	54+18	60-65	1,43
	Lekváros párna		95-105	1,40
	Túrós párna		90-95	0,95
	Káposztás hasé		70-75	0,95
	Tiroli mákos rétes	54+24	65-70	0,95
	Tiroli diós rétes	54+24	65-70	0,95

	Tiroli túrós rétes	54+24	65-70	0,95
	Tiroli meggyes rétes		78-82	0,95
	Tiroli gyümölcsös rétes	54+47	85-90	0,95
Töltelék nélküli termékek				
II.	Leveles sajtos pogácsa	55	42-46	-
III.	Zsúr sajtos pogácsa		21-25	0,49
	Sajtos rúd	55	42-46	1,00
IV:	Rongyos kifli	42	32-36	-

1000 db túrós táskák anyagnormája:

- BL 55 26,60 kg
- Élesztő 5,00 % (m/m)
- Só 0,80 % (m/m)
- Margarin 56,00 % (m/m)
- Cukor 8,00 % (m/m)
- Tejpor 3,00 % (m/m)
- Tojás 1 db/kg liszt
- Aszkorbinsav 0,004 % (m/m) vagy
- Adalék 0,00-2,00% (m/m)
- Ecet 0,5 % (m/m)
- Folyadék 50-54 % (m/m)

TERMÉKEK

1. Lapos vajas (pacsni):



3. ábra. pacsni'

- Hosszúkás, lapos, egyenetlen, széles termék.
- Felülete fényes, világosbarna.
- A béléte sárgásfehér, laza, nagylukú, foszlós szálakká szétszedhető.
- A legkisebb tömegű fehértermék.

¹ : www.nlcafe.hu/forum/index.php?id=1057&fid=44

2. Rongyos kifli:



4. ábra. Rongyos kifli²

- Sodrással kialakított, patkó alakú termék.
- Felülete világosbarna
- Bélzete sárgásfehér, laza, enyhén réteges szerkezetű

3. Leveles pogácsa:



5. ábra. Leveles pogácsa

² gabojszakonyhaja.blogspot.com/2009/10/rongyos.

- Sima lapokkal határolt
- Egyenletes átmérőjű, hengeres termék
- Felülete fényes, sűrűn barázdált, vörösesbarna
- Oldala rétegelt lemezes szerkezetű, hengerpalást, aranysárga
- Alja világosbarna
- Bélzete sűrűn rétegelt, laza, leveles szerkezetű lapokká szedhető

4. Sajtos rúd



6. ábra. Sajtos rúd³

- Hosszúkás, szögletes, téglalakú termék
- Felülete fényes sajtreszeléssel beszórt, világosbarna-aranysárga
- Alsó lapja sima, világosbarna
- Oldala egyenes, rétegelt, lemezes, aranysárga
- Bélzete sárgásfehér, sűrűn rétegelt, laza, leveles szerkezetű, vékony tésztalapokká szedhetők szét

³ : www.atipek.hu/

5. Kakaós-, diós csiga:



7. ábra. Kakaós csiga

- Kerek, lapos, csiga alakú, cukorral hintett
- Színe aranyárga
- Szerkezete leveles

6. Búrkifli



8. ábra. búrkifli⁴

- Egyenletes vastagságú, patkó alakú
- Dióval vagy mákkal töltött
- Felülete sima, cukorral beszórt
- Színe aranyhárga
- A varrat mindig alul van
- Bélzete laza, leveles szerkezetű, a töltelék befedi

⁴ www.macikonyha.com/2007/04/ksrlet-brkiflire.htm

7. Túrós táska:



9. ábra. Túrós táska⁵

- Négyzetes alakú
- A tészta közepén van a töltelék, az átlósan hajtogatott tészta alatt
- Színe aranysárga, leveles szerkezetű
- Porcukorral hintett

8. Lekváros táska:



10. ábra. Lekváros táska⁶

- Háromszög alakú termék
- Színe aranysárga, laza leveles szerkezetű
- Felülete aranysárga
- Porcukorral hintett
- A töltelékét betakarja a sárgás tészta

⁵ www.erdcenter.hu/.../reggelire/turos_taska.htm

⁶ www.perecpek.hu/termekeink_reszletes_fagyaszt..

9. Tiroli rétesek:



11. ábra. tiroli rétes⁷

- Lapos termék
- Színe aransárga, leveles szerkezetű, sárgás a tészta, laza leveles szerkezetű, a töltelék betakarja a
- Felülete szabálytalan
- Tölteléke: túró, mák, dió, gyümölcsök
- Porcukorral hintett

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Vegye igénybe az internet, a szakácskönyvek, vagy a rokonsága, ismerősei segítségét! Keressen olyan valakit aki hagyományos módon készít rétest! Kérje meg, hogy engedje meg, hogy fényképeket, jegyzeteket készítsen amint hagyományos módon készíti a rétest!

A házi rétes alapanyagai: _____

⁷ www.komaromypekseg.hu/index.php?t_id=3=hu

Mennyi rétes készül az alapanyagokból: _____

MUNKANYAG

Képek:

MUNKANYAG

2. A gyakorlóhelyén is végezze el a fenti feladatokat! Kérje a pékség dolgozóinak a segítségét!

A gyakorlóhelyen készített rétes alapanyagai: _____

Mennyi rétes készül az alapanyagokból: _____

MUNKANYAG

Képek:

MUNKANYAG



MUNKAKÖNYV



MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Sorolja fel a leveles tészta összetételét:

- _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____

2. A következő táblázatból hiányzik néhány adat! Pótolja a hiányzó számokat!

csoport	A termék neve	A tészta tömege g	A késztermék tömege g	Faktor
I.	Túrós táska	55+30		1,00
	Kis túrós táska	-	65-70	
	Lekváros táska		65-70	1,09
	Diós csiga		60-65	1,02
	Kakaós csiga	55+11		1,00
	Fahájas csiga	-		0,97
	Búrkifli, diós	54+18	60-65	
	Búrkifli, mákos		60-65	1,43

3. Írja a kép mellé a termék nevét és jellemzőit!



MUNKY

4. Írja a kép mellé a termék nevét és jellemzőit!



MUNK

5. Írja a kép mellé a termék nevét és jellemzőit!



MUNKATANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

- BL 55 típusú liszt
- Élesztő
- Só
- Tej (tejpor)
- Zsír
- Cukor
- Tojás (tojáskészítmény)
- Víz
- Szükség szerint adalékanyagok

2. feladat

csoport	A termék neve	A tészta tömege g	A késztermék tömege g	Faktor
I.	Túrós táska	55+30	70-75	1,00
	Kis túrós táska	-	65-70	0,95
	Lekváros táska	55+24	65-70	1,09
	Diós csiga	56+20	60-65	1,02
	Kakaós csiga	55+11	50-55	1,00
	Fahájas csiga	-	50-55	0,97
	Búrkifli, diós	54+18	60-65	0,98
	Búrkifli, mákos	54+18	60-65	1,43

3. feladat

Leveles pogácsa:



5. ábra. Leveles pogácsa

- Sima lapokkal határolt
- Egyenletes átmérőjű, hengeres termék
- Felülete fényes, sűrűn barázdált, vörösesbarna
- Oldala rétegelt lemezes szerkezetű, hengerpalást, aransárga
- Alja világosbarna
- Bélzete sűrűn rétegelt, laza, leveles szerkezetű lapokká szedhető

4. feladat

Kakaós-, diós csiga:



7. ábra. Kakaós csiga

- Kerek, lapos, csiga alakú, cukorral hintett
- Színe aranysárga
- Szerkezete leveles
-

5. feladat

Búrkifli



8. ábra. búrkifli⁸

- Egyenletes vastagságú, patkó alakú
- Dióval vagy mákkal töltött
- Felülete sima, cukorral beszórt
- Színe aranysárga
- A varrat mindig alul van
- Bélzete laza, leveles szerkezetű, a töltelék befedi

⁸ www.macikonyha.com/2007/04/ksrlet-brkiflire.htm

LEVELES TERMÉKEK GYÁRTÁSTECHNOLÓGIÁJA

ESTFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A pékségben végzett munkája során elengedhetetlen, hogy teljes biztonsággal végre tudja hajtani a gyártástechnológiai műveleteket. Meg kell ismerje a gyártástechnológia szakaszait és az egyes szakaszok sorrendjét illetve, hogy mikor milyen eszközöket és alapanyagokat célszerű alkalmaznia.



9. ábra. Leveles szerkezet kialakítása

Milyen műveleteket végrehajtani a leveles tészta készítése folyamán? Mi a helyes sorrend? Mi jellemzi a műveleteket?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A gyártástechnológia szakaszai:

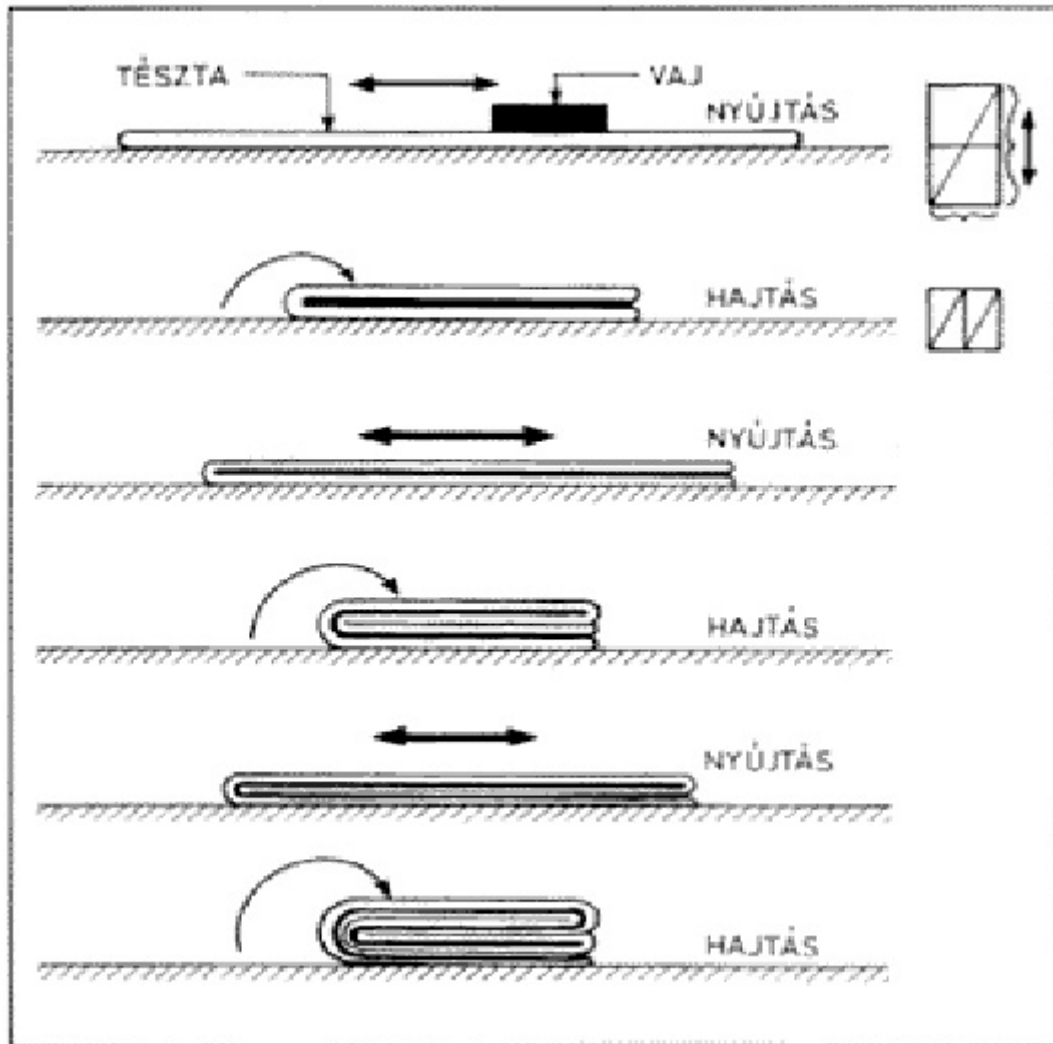
1. nyersanyagok előkészítése:

- liszt: hőmérséklet beállítás, szitálás, mérés
- víz: hőmérséklet beállítás, mérés
- élesztő: mérés, szuszpendálás, aktivitás
- só: mérés, oldás ülepítés, szűrés
- margarin: előmelegítés, mérés, hűtés
- cukor: mérés, oldás
- tejpor: mérés, szuszpendálás
- tojás: fertőtlenítés, öblítés, szikkasztás, kétedényes feltörés, érzékszervi bírálat, egyneműsítés, hűtés
- aszkorbinsav: mérés, oldás

2. Tésztakészítés:

(Leveles margarin használata esetén a zsiradék begyúrása elmarad)

- Élesztős tészta készítése:
 - A tésztaképző anyagokból 10 % margarinnal, 54–56 % folyadékkal lágy tésztát gyúrunk
 - Technológiai mutatók:
 - Összetétel anyagnorma szerint
 - Sűrűség 54–56 % (m/m) folyadék
 - Hőmérséklet 24–26 °C
 - Éresi idő 40 perc
 - A beérett tésztát a margarintömböknek megfelelő méretű darabokra osztjuk, gömbölyítjük
- Zsiradék lisztes begyúrása
 - A margarin 90 %-át a liszt 10 %-ával begyúrjuk
 - 1,5–5 kg közötti tömböket formálunk
 - Lemezen hűtőben tároljuk felhasználásig
- Tészta-zsiradék rendszer készítése
 - Alaptésztát kinyújtjuk
 - A margarintömböt a közepére helyezük
 - Elnyújtjuk a tészta 2/3 részét befedje
 - A szabadon maradt tésztát ráhajtjuk a zsiradékréteg felére, erre a másik oldalt amiben már benne van a margarin
 - Nyújtás
 - Ismét hajtogatjuk 20 perc hűtőben való pihentetés után 2–3-szor



10. ábra. A tészta hajtogatásának menete

3. tésztafeldolgozás:

- nyújtás
- a terméktől függően:
 - megfelelő formára vágás, darabolás
 - töltelék behelyezése
 - tésztával való burkolás
 - sodrás
 - széthúzás
 - csavarás

4. Kelesztés:

- Megfelelő hőmérséklet: 32–35 °C
- Relatív páratartalom: 75–85 % , a tojásozott felületű termékek esetén: 65–75 %
- Ideje 40 perc
- Sütőlemezen
- Kétszer megkenjük tojáslével a leveles pogácsát, a sajtos rudat, tiroli réteseket

5. sütés

- 230–250 °C-on
- Gőzzel telített légtér 97–98 °C, a tojással kent termékeknél száraz légtér szükséges
- Idő:
 - Túrós, lekváros táska, búrkifli: 18 perc
 - Lapos vajas: 12 perc
 - Rongyos kifli: 14 perc
 - Tiroli rétesek 20 perc
- A termékek lemezen sülnek

6. késztermékek kezelése

- gyors hűtés 25 °C alá
- minőségi követelmények:
 - tömegtűrés: egyedi mérlegelés alapján a névleges tömegtől +-5%
 - zsírtartalma: a tölték nélküli részének legalább 20 % (m/m)
 - cukortartalma: édes tésztáknál 4,5 % (m/m)
 - só tartalma: legfeljebb 4 % (m/m) sós tésztáknál
 - forgalomba hozhatósága: a gyártás napján

Pacsnilapos vajas, pasztrána gyártástechnológiája:

Gyártása kézimunka igényes, mert nincsen gépesítve az osztás kivételével. A gyártástechnológia szakaszai:

1. Nyersanyagok előkészítése:

- liszt: hőmérséklet beállítás, szitálás, mérés
- víz: hőmérséklet beállítás, mérés
- élesztő: mérés, szuszpendálás, aktivitás
- só: mérés, oldás ülepítés, szűrés
- margarin: előmelegítés, mérés, hűtés
- cukor: mérés, oldás
- tejpor: mérés, szuszpendálás
- tojás: fertőtlenítés, öblítés, szikkasztás, kétedényes feltörés, érzékszervi bírálat, egyneműsítés, hűtés

- aszkorbinsav: mérés, oldás

2. Tésztakészítés:

- Közvetlen eljárással
- A tészta technológiai mutatói 1000 db termék esetében:
 - BL 55 liszt 22 kg
 - Élesztő 5 % (m/m)
 - Só 0,9 % (m/m)
 - Margarin 15 % (m/m)
 - Cukor 10 % (m/m)
 - Tejpor 3 % (m/m)
 - Aszkorbinsav 0,004 % (m/m) lisztre számítva
- Sűrűség 55-56 % (m/m) folyadék
- Hőmérséklet 23-25 °C
- Érési idő 40 perc, közben kétszer átgyúrjuk, ráereselve a margarint ezzel alakítjuk ki a réteges szerkezetet, tészta a művelet végzése közben nem melegedhet 25 °C fölé

3. Tésztafeldolgozás:

- Az első osztás alkalmával 1,2 kg-os tésztát mérünk, gömbölyítünk
- A második osztás 40 g-os
- 10-15 percig pihentetjük lemezen
- Kézzel széthúzzuk a tésztadarabokat hosszúságra

4. Kelesztés:

- Sütőlemezen
- 32-35 °C
- 80-85 % páratartalom
- 40 perc

5. Sütés:

- Vetés előtt felületet nedvesíteni kell
- 230-250 °C
- Gőzzel telített légterű kemencében
- 10-12 perc

6. Készárukezelés:

- Sütőlemezről azonnal leszedjük
- Hűtjük

- expediáljuk

Rongyos kifli gyártástechnológiája

A gyártástechnológia szakaszai:

1. Nyersanyagok előkészítése:

- liszt: hőmérséklet beállítás, szitálás, mérés
- víz: hőmérséklet beállítás, mérés
- élesztő: mérés, szuszpendálás, aktivitás
- só: mérés, oldás ülepítés, szűrés
- margarin: előmelegítés, mérés, hűtés
- cukor: mérés, oldás
- tejpor: mérés, szuszpendálás
- tojás: fertőtlenítés, öblítés, szikkasztás, kétedényes feltörés, érzékszervi bírálat, egyneműsítés, hűtés
- aszkorbinsav: mérés, oldás

2. Tésztakészítés:

- Közvetlen eljárással
- A tészta technológiai mutatói 1000 db termék esetében:
 - BL 55 liszt 21 kg
 - Élesztő 5 % (m/m)
 - Só 0,9 % (m/m)
 - Margarin 30 % (m/m)
 - Cukor 15 % (m/m)
 - Tejpor 3 % (m/m)
 - Aszkorbinsav 0,004 % (m/m) lisztre számítva
- ürűség: 55–56 %
- hőmérséklet: 23–25 °C
- érési idő 40 per, közben két alkalommal átgyúrjuk
- dagasztáshoz margarint nem használunk, az érett tésztába gyúrjuk bele kifagyasztás után
- pihentetjük 3–4 alkalommal

3. Tésztafeldolgozás:

- Állandóan hűtjük
- 0,5–1,0 cm vastagra nyújtjuk
- 42 g tömegűre
- Háromszög alakúra vágjuk
- Sodorjuk, patkó alakúra formáljuk
- Sütőlemezre rakjuk

4. Kelesztés

- Lemezen
- 32–35 °C
- 80–95 % relatív páratartalom
- 50 perc

5. Sütés

- Lemezen
- 230–250 °C
- Gőzzel telített kemencében
- 12–14 percig

6. Készárukezelés:

- Hűtés
- Expediálás
- Felületén porcukorral hintjük (tömege:32–36 g)

Leveles termékek jellemzői:

Egy leveles tészta margarin összetétele a következő: „növényi olajok és zsírok, víz, savópor, só, emulgeálószer E322, E471, savanyúságot szabályozó anyag E330, tartósítószer E202, színezék E160a, aromák”.

megnevezés,

- összetevők felsorolása,
- bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége,
- nettó mennyiség,
- minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma,
- különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges),
- előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe,
- felhasználási útmutató(amennyiben szükséges).

Az eladás helyén e csomagolatlan termékek esetében jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására az élelmiszer megnevezését ki kell írni! /Jr. 15. § (1) b)/

Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniái feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESZCSM együttes rendelete 6. sz. melléklet 8.9. pontja alapján az értékesítés során a csomagolatlan péksütemény (vizes, tejes, dúsított tésztából előállított sütőipari termék) önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható, a csomagolatlan finom pékáru (tojással dúsított, omlós, leveles tésztából előállított sütőipari termék) csak kiszolgálással árusítható! Tehát ahol a „kiszolgálás” nem valósítható meg, ott csak csomagolt finom pékáru forgalmazható. Továbbá a kenyér és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú – az áru teljes felületét befedő – csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani

IZES LEVÉL



1000 db 100 g-os késztermék előállításához felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje a gyártmánylap alapján:

- BL-55 búzaliszt
- Vegyes gyümölcsíz / 30 kg /
- Margarin /18 kg/
- Víz
- Cukor
- Teljes tojáspor
- Élesztő
- Étkezési só
- Sütőszer /0,7 kg/

Felhasznált összetett anyagok összetevői csökkenő mennyiségi sorrendben a következők:

- Vegyes gyümölcsíz (0,005 m/m% kén-dioxidot tartalmaz = 50 mg/kg):
- Alma, őszibarack, szilva
- Cukor
- Étkezési sav E 330
- Zselésítő anyag E 440
- Tartósítószer E 211 – átvitt anyag
- Színezék E 122
- Antioxidáns E 220 – kén-dioxid allergén!

A vegyes gyümölcsíz késztermékre számított mennyisége 2% felett van és összetételét nem határozza meg jogszabály, ezért összetevőit fel kell sorolni, kivéve az adalékanyagok közül az átvitt anyagot (jelen esetben a tartósítószer). Továbbá az E 220 kén-dioxid az allergén listán szerepel, ezért a csoportnév után a pontos megnevezését kell használni, amelyből az allergén anyag jelenléte kiderül (jelen esetben késztermékre /ízes táska/ számítva a kén-dioxid mennyisége 15 mg/kg, ami meghaladja a 10 mg/kg értéket).

Margarin (leveles tészta margarin):

- Növényi olajok és zsírok
- Hidrogénezett növényi olajok és zsírok
- Víz
- Savanyúságot szabályozó E 331
- Étkezési sav E 330
- Emulgeálószer E 471, E 322 - a lecitin (E322) szójából származik, allergén!
- Étkezési só
- Tartósítószer E 202 - átvitt anyag
- Aroma
- Színezék E 160a - átvitt anyag

A margarin összetételét jogszabály határozza meg, azonban késztermékre számított mennyisége meghaladja a 2%-os értéket, ezért összetevőit fel kell sorolni, kivéve az adalékanyagok közül az átvitt anyagokat (jelen esetben a tartósítószer és a színezék, amennyiben a színezék a tészta színét nem befolyásolja). Az E 322 adalékanyag szójából származik, ezért az E szám helyett az adalékanyag pontos nevét kell kiírni, amely egyértelműen utal az allergén anyagra

TANUÁSIRÁNYÍTÓ

1. Vegye igénybe az internet, a szakácskönyvek, vagy a rokonsága, ismerősei segítségét! Keressen olyan valakit aki hagyományos módon készít rétest! Kérje meg, hogy engedje meg, hogy fényképeket, jegyzeteket készítsen amint hagyományos módon készíti a rétest!

A házi rétes készítési műveletei: _____

Mennyi ideig és milyen körülmények között történik a kelesztés

:

Képek:

MUNKANYAG

2. A gyakorlóhelyén is végezze el a fenti feladatokat! Kérje a pékség dolgozóinak a segítségét!

A gyakorlóhelyen készített rétes alapanyagai: _____

Mennyi rétes készül az alapanyagokból: _____

MUNKANYAG

Képek:

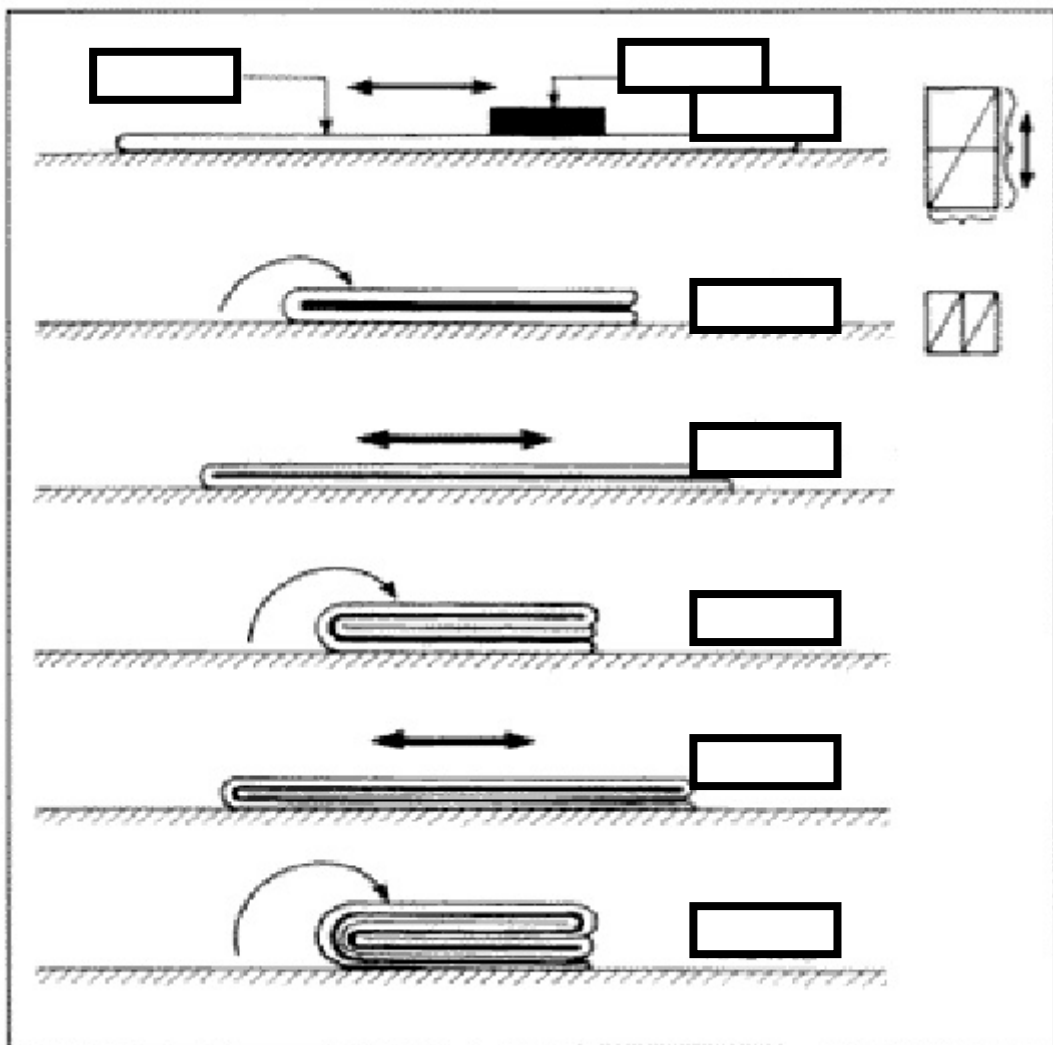
MUNKAANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Sorolja fel a technológiai műveleteket:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
- f)

2. Írja be a hiányzó fogalmakat!



3. Sorolja fel a kelesztés jellemzőit!

Kelesztés:

-
-
-
-

4. A rongyos kifli gyártástechnológiájának technológiai mutatói értékei összekeveredtek. Kösse össze a megfelelőeket!

A tészta technológiai mutatói 1000 db termék esetében:

- BL 55 liszt
- Élesztő
- Só
- Margarin
- Cukor
- Tejpor
- Aszkorbinsav

5 % (m/m)

0,004 % (m/m)
lisztre
számítva

3 % (m/m)

21 kg

15 % (m/m)

0,9 % (m/m)

30 % (m/m)

5. Számolási feladat:

A hűtőkamrában 38kg margarin áll rendelkezésünkre. Túrós táskát szeretnénk készíteni. Mennyi termék állítható elő? Mennyi az anyagszükségletünk?

1000 db túrós táskák készítéséhez szükséges margarin:

26,6 kg liszt	10 %-a:	2,66 kg
26,6 kg liszt*0,56=14,89 kg margarin	90 %-a	13,40 kg
Margarintömb tömege		16,06 kg

Előállítható termék $38/16,06 \cdot 1000 = \dots\dots\dots$ db

Anyagszükséglet:

LEVELEZEK – LEVELES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLŐ TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE

Anyag	1 000 db	Számítás db
BL 55	26,6 kg		
Élesztő	5 % (m/m)		
Só	0,8 % (m/m)		
Margarin	56 % (m/m)		
Cukor	8 % (m/m)		
Tejpor	3 % (m/m)		
Tojás	1 db/kg liszt		
Ecet	0,5 % (m/m)		
Aszkorbinsav	0,004 % (m/m)		
Víz	54 % (m/m)		

Túró töltelék:

Túró: 20,20 kg 1000 db termékhez a többi anyag a túró % (m/m)-ban van megadva.

- Túró:	$20,20 \cdot 2366 / 1000$	=.....kg
- Cukor 23 % (m/m)*0,23	=.....kg
- Búzadara 11,23 % (m/m)*0,11	=.....kg
- Vaníliás cukor 1,4 % (m/m)*0,014	=.....kg
- Mazsola 5,5 % (m/m)*0,055	=.....kg
- Tojás 2 db/kg túró*2	=.....db

Itt végezze el a számításait: _____

MUNKANYELV

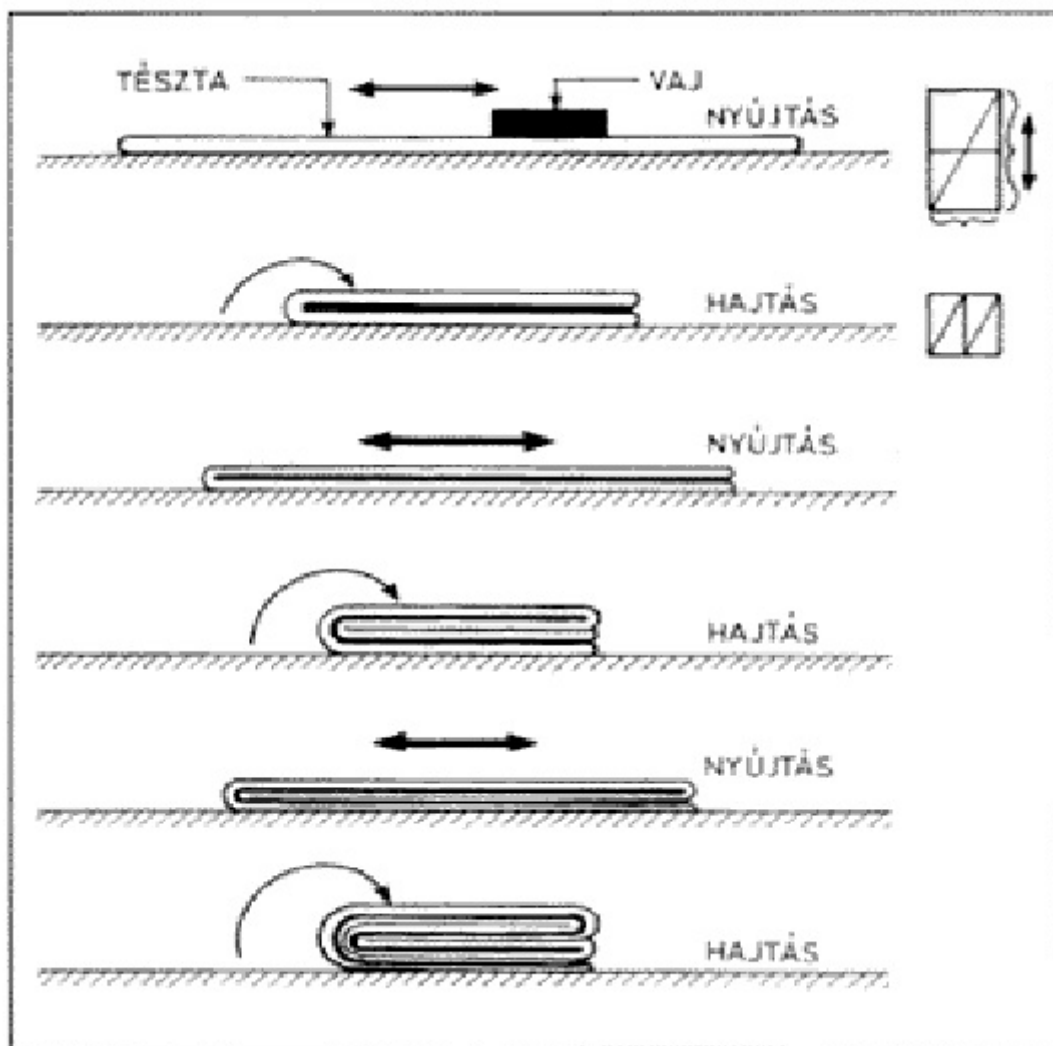
MEGOLDÁSOK

1. feladat

Műveletek:

- g) Nyersanyagok előkészítése
- h) Tésztakészítés
- i) tésztafeldolgozás
- j) Kelesztés
- k) sütés
- l) késztermékek kezelése

2. feladat



3. feladat

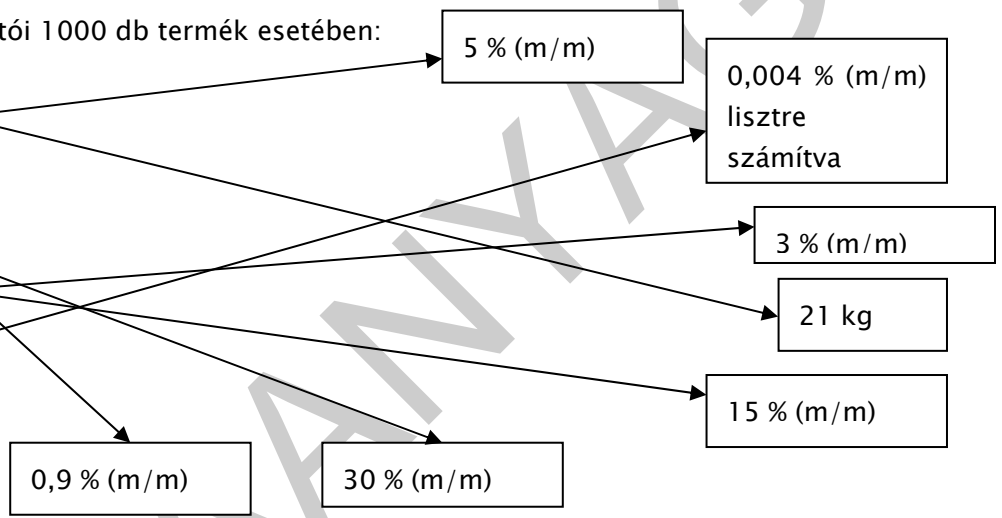
Kelesztés:

- Megfelelő hőmérséklet: 32–35 °C
- Relatív páratartalom: 75–85 % , a tojásosított felületű termékek esetén: 65–75 %
- Ideje 40 perc
- Sütőlemezen

4. feladat

A tészta technológiai mutatói 1000 db termék esetében:

- BL 55 liszt
- Élesztő
- Só
- Margarin
- Cukor
- Tejpor
- Aszkorbinsav



5. feladat

Számolási feladat:

A hűtőkamrában 38kg margarin áll rendelkezésünkre. Túrós táskát szeretnénk készíteni. Mennyi termék állítható elő? Mennyi az anyagszükségletünk?

1000 db túrós táskák készítéséhez szükséges margarin:

26,6 kg liszt	10 %-a:	2,66 kg
26,6 kg liszt*0,56=14,89 kg margarin	90 %-a	13,40 kg
Margarintömb tömege		16,06 kg

Előállítható termék $38/16,06 \cdot 1000 = 2366$ db

Anyagszükséglet:

LEVELEZEK – LEVELES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLŐ TERMÉKEK KÉSZÍTÉSE

Anyag	1000 db	Számítás	2366 db
BL 55	26,6 kg	$2366 * 26,6 / 1000$	62,93
Élesztő	5 % (m/m)	$62,93 * 0,05$	3,145
Só	0,8 % (m/m)	$62,93 * 0,008$	0,5
Margarin	56 % (m/m)	$62,93 * 0,56$	35,245
Cukor	8 % (m/m)	$62,93 * 0,08$	5,035
Tejpor	3 % (m/m)	$62,93 * 0,03$	1,89
Tojás	1 db/kg liszt		63
Ecet	0,5 % (m/m)	$62,93 * 0,005$	0,315
Aszkorbinsav	0,004 % (m/m)	$62,93 * 0,004 / 100$	0,0025
Víz	54 % (m/m)	$62,93 * 0,54$	33,985

Túró töltelék:

Túró: 20,20 kg 1000 db termékhez a többi anyag a túró % (m/m)-ban van megadva.

- Túró:	$20,20 * 2366 / 1000$	= 47,795 kg
- Cukor 23 % (m/m)	$47,795 * 0,23$	= 10,99 kg
- Búzadara 11,23 % (m/m)	$47,795 * 0,11$	= 5,255 kg
- Vaníliás cukor 1,4 % (m/m)	$47,795 * 0,014$	= 0,67 kg
- Mazsola 5,5 % (m/m)	$47,795 * 0,055$	= 2,63 kg
- Tojás 2 db/kg túró	$47,795 * 2$	= 95 db

FELHASZNÁLT IRODALOM

Werli József : Sütőipari technológia II. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest 2005.

Katona L. – Rácz E.: Szabványosítás és a Magyar Élelmiszerkönyv, Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2000

Varga Zs. – dr. Horváthné dr. Mosonyi M.: Élelmiszerismeret és technológia II., HIETE, Budapest, 1998

Bíró Gy. – Lindner K.: Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Rt., Budapest, 1999
Codex Alimentarius Hungaricus 2-81 számú irányelv

receptjeim.blogol.hu

www.nlcafe.hu/forum/index.php?id=1057&fid=44

[www.gabojszakonyhaja.blogspot.com/2009/10/rongyos.](http://www.gabojszakonyhaja.blogspot.com/2009/10/rongyos)

[:www.atipek.hu/](http://www.atipek.hu/)

www.macikonyha.com/2007/04/ksrlet-brkiflire.htm

www.erdcenter.hu/.../reggelire/turos_taska.htm

www.perecpek.hu/termekeink_reszletes_fagyaszt..

www.komaromypekseg.hu/index.php?t_id=3□=hu

www.horvathcukraszda.hu

A(z) 0532-06 modul 009-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász
33 541 05 0100 21 02	Mézeskalács-készítő
33 541 05 0100 21 03	Sütőipari munkás
33 541 05 0100 21 04	Száraztésztagyártó
33 541 04 0000 00 00	Pék

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
21 óra

MUNKANYELVI ANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató