



Papné Szabó Ibolya

Tészták készítése egyéb egyéb
tésztakészítési eljárásokkal: keverés,
gyúrás, felverés



A követelménymodul megnevezése:

Tésztafeldolgozás

A követelménymodul száma: 0535-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-007-30



TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE EGYÉB TÉSZTAKÉSZÍTÉSI ELJÁRÁSOKKAL: KEVERÉS, GYÚRÁS, FELVERÉS

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A sütőipar készít olyan termékeket is, amelyeknél a termék szerkezetének kialakulásában az élesztős lazításon kívül szerepe van a tésztakészítés különleges módjának, és a tésztaképző anyagok meghatározott sorrendben és módon történő adagolásának is. A közvetlen és közvetett tésztakészítési eljárásokat már megismerhette. Azt, hogy miben különbözik ezektől a felvert, kevert, omlós, és leveles tészta készítése és lazítása megtudhatja az alábbi információ tartalomból.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A TÉSZTÁK LAZÍTÁSI MÓDJAI

A tészták térfogatát lazítással növelhetjük. A laza szerkezetű tészta könnyebben emészthető, élvezeti értéke magasabb, mint a tömör tésztáké.

A tészták lazítása:

- Biológiai lazítással
- Zsivadékkal
- Tojáshabbal
- Mechanikai lazítással is végezhető

1. Biológiai lazítás

Biológiai lazításkor sütőélesztőt teszünk a tésztába. Az élesztőgombák a kedvező körülmények között szaporodnak, miközben szén-dioxid gázt termelnek, amely lazítja a tésztát. Ennek hatására a termék térfogata megnő.

2. Lazítás zsivadékkal

Zsiradékkal a morzsalékos tésztákat lazítjuk. A vajon, margarinon vagy zsíron kívül a tojássárgájában lévő zsiradék is növeli a termék omlósságát. A tojássárgájában lévő lecitin simává, nyújthatóvá, nagyobb mennyiségben adagolva keverhetővé teszi a tésztát.

3. Lazítás tojáshabbal

Tojáshabbal a felvert tésztákat lazítjuk. A tojásfehérjébe habverés közben levegőbuborékok kerülnek, ezektől habos állagúvá válik a tészta. A tészta térfogata megnő, és a kisült tészta lyukacsos, szivacsos szerkezetű lesz.

4. Mechanikai lazítás

Mechanikai lazítással, hajtogatással több tészta és zsiradékréteg kerül egymás fölé. A zsiradékréteg nem engedi a tésztaréteget összesülni, elválasztja a rétegeket egymástól és ettől a tészta leveles szerkezetű lesz..

Egyéb tésztakészítési eljárások

- Omlós tészta készítése
- Leveles tészta készítése
- Kevert tészta készítése
- Felvert tészta készítése

OMLÓS TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

1. Az omlós tészta jellemzői

Az omlós tészták nagy zsiradék tartalmú, laza szerkezetű, rugalmatlan és képlékeny rendszerek. Fizikai tulajdonságaikat és a tésztakészítés technikáját, víztartalmuk és a készítésükhöz felhasznált zsiradék aránya határozza meg. A termékek a nagy zsiradék tartalom következtében lassan öregsznek és hosszú ideig eltarthatók. A tészta 30–35 % folyadékadagolással készül, hőmérséklete 20–24°C.

2. omlós tészta készítése gyúrással

Az omlós tészták készítése jellegzetes eljárással történik. A nagy mennyiségű zsiradéktól képlékeny, rugalmatlan, rendkívül alaktartó tésztát készítünk. **A tészta, gyúrással készül:**

1. A lisztet a zsiradékkal alaposan összemorzsoljuk (a két anyagot mechanikai megmunkálással, dörzsöléssel összekeverjük). Ennek az a célja, hogy a zsiradék vékony hártvaként körbevegye a lisztszemcséket, így meggátolva azok duzzadását, és a sikérváz kialakulását. A zsiradékrétegek elválasztják egymástól a lisztszemcséket és az omlósság ennek köszönhető. Így a tészta rugalmatlan, merev, a késztermék pedig omlós szerkezetű lesz.



1. ábra. A liszt elmorzsolása a zsiradékkal

2. Az elmorzsolts liszt és zsiradék keverékéhez hozzámérjük a többi előkészített nyersanyagot és gyúrással tésztát készítünk.



2. ábra. Omlós tészta

Az omlós sütemények tésztáját csak közvetlen tésztakészítési eljárással lehet előállítani. Arra kell törekedni, hogy a tészta készítéséhez felhasznált, a liszttel elmorzsolts zsiradék hőmérséklete lehetőleg 15–20°C-nál ne legyen több.

A tésztát a tésztaképző folyadék hozzáadása után is csak addig kell dagasztani, míg teljesen homogén nem lesz. A hosszú dagasztás elősegíti a sikérváz kialakulását és ez által rontja az omlós tésztaszerkezet kialakulását.

A tészta megfelelő hőmérséklete 20–24°C. A tészta érlelésére nincs szükség. Az omlós tészta hűtőszekrényben +6°C alatti hőmérsékleten, akár 36 órán át romlás nélkül tárolható. Ezért több tészta is készíthető egyszerre.

Előnyösebb ha a végleges formára alakított tészta kerül hűtőtárolásra, mint az alakítatlan tészta. Minden esetben gondoskodni kell arról, hogy tárolás közben a tészta felülete ne száradjon ki.

Az omlós tészták készítéséhez zsiradékként használhatunk tepertőt és sertézsírt is.

A tepertős pogácsa, olyan omlós tésztából készül, amelynek zsiradéktartalmát sertézsír és magas zsírtartalmú (állati szövet), tepertő adja.

A tésztakészítés menete: először a finomra darált tepertőt borssal és a felhasználandó sómennyiség 2/3 részével összegyúrjuk. Az így kapott anyagot, csak akkor adjuk a tésztához, amikor a többi nyersanyagból a tésztát már elkészítettük. A sóval kevert tepertővel egyneműsített tésztát hűtőben tároljuk. A hűtéssel egybekötött pihentetés során a tészta lapot 3–4 alkalommal hajtogatjuk, pihentetjük, majd ismét elnyújtjuk. Ezzel a módszerrel a tészta 10–12 óra múlva lesz feldolgozható. A bélzet ilyen tésztakészítés hatására kissé leveles szerkezetű lesz. Ha a pihentetéssel és hűtéssel egybekötött hajtogatás elmarad, akkor a feldolgozás 40–60 perc múlva elvégezhető. Ebben az esetben a termék bélzete, tömörebb lesz, mert nem alakulnak ki bélzet rétegek.



3. ábra. Tepertős pogácsa tésztája



4. ábra. A tészta kenése tepertővel

LEVELES TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

1. A leveles tészta jellemzői

A leveles tészták zsiradékréteggel elválasztott, vékony tésztalemezekből álló rendszerek. A kisült termékek levelekre szedhetők szét, de vigyázni kell, mert az egyes lapocskák nagyon törekenyek. Az elkészült termékek leveles szerkezetűek, és általában 100g-nál kisebb tömegűek. Készülhetnek sós vagy édes változatban egyaránt. Ugyanabból a tésztából több ízben, egészen más és más termék állítható elő, a tömeg, a töltelék, a felületi díszítés megváltoztatásával. A leveles tésztából készült finom pékáruk készítésének technológiája lényegesen eltér a többi sütőipari termék gyártásától.

2. Leveles tészta készítése

Olyan tésztát kell készíteni, amely igen vékony rétegekre nyújtható szakadás nélkül, ugyanakkor megsütve a tészta könnyen omlós. A tésztahártyákat több rétegben kell egymás fölött létrehozni. Úgy kell elkészíteni, hogy sütés közben ezek a hártyák határozottan elváljanak egymástól, de vigyázni kell arra, hogy a rétegek ne hogy széthulljanak.

A leveles tészták készítése három szakaszból áll.

- Élesztős tészta készítése (tésztarész)
- A zsiradék lisztes begyúrása (margarintömb)
- Tészta-zsiradék rendszer kiépítése (az alaptészta és a zsiradék(margarintömb) megfelelő rétegezése.

Élesztős tészta készítése

- A tésztaképző anyagokból (liszt 90 %-a, élesztő, só, tej (tejpor), cukor, tojás (tojáskészítmény, esetleg komplex hatású adalékanyag, ecet) és a margarin 10 %-ból kb. 54-56 % folyadékkal viszonylag lágy tésztát készítünk. A víz adagolására különösen figyelni kell, nehogy túl lágy tésztát készítsünk.

A leveles tészta készítéséhez hűtött nyersanyagokat célszerű használni. A vizet kb. 10-15°C-ra kell hűteni, és nyári hónapokban a lisztet is érdemes lehűteni.

Az ecet hatása több irányú lehet: Elősegíti a tészta nyújthatóságát. A sütés alatt pedig gőzzé alakul és ezáltal, elősegíti az egymás fölötti tésztalemezek szétválását és megemelkedését.

- A tészta hűvös, kb. 24-26°C hőmérsékletű.
- A tésztát gyors dagasztás esetén 40 percre, intenzív dagasztás esetén pedig 15-20 percre érleljük.
- Ezután a tésztát megfelelő darabokra osztjuk majd felgömbölyítjük és tetejét bevagdossuk, letakarjuk és hűtőben pihentetjük.



5. ábra. A tészta pihentetése

A zsiradék lisztes begyúrása (Margarintömb készítése)

- A felhasználásra kerülő margarin 90 % - át a liszt 10 % - val begyúrjuk.

A lisztnek többféle szerepe van: *Megköti a zsiradékban lévő vizet. Képlékennyé teszi a zsiradékot, különösen lehűtött állapotban. Sütés közben a zsiradék által elválasztott tészta lemezek között elősegíti egy laza kapcsolat kialakulását. Ez azért szükséges, hogy az egymás fölötti tészta rétegek ne hulljanak szét.*

- A liszttel összegyúrt margarinból 1,5-4 kg közötti téglalap alakú tömböket formálunk, amit azután lisztezett lemezre rakunk és hűtőszekrényben tárolunk felhasználásig.



6. ábra. Begyúrt margarinömb

- A leveles margarin (húzó margarin) megjelenésével jelentősen leegyszerűsödött a tésztakészítés. Ezeknek a speciális margarinoknak a felhasználásával már nincs szükség arra, hogy a margarint a liszttel begyúrjuk.
- A húzó margarin tulajdonságaiból adódóan a tészta alaktartóbb. A margarin magasabb csúszáspontja miatt, a kelesztésnél a zsiradék nem olvad meg, és sütésnél intenzívebben emeli meg a leveleket. Jellemzője, hogy jobb ízt és szebb színt ad a terméknek.

Tészta-zsiradék rendszer kiépítése

A leveles alaptésztát nyújtófával vagy nyújtógéppel kinyújtjuk és a margarintömböt a tészta közepére helyezük. A szabadon maradt tészta lapokat ráhajtjuk a zsiradék rétegre, ügyelve arra, hogy teljesen beburkoljuk. Ezután további nyújtásokat, hajtogatásokat végzünk.



7. ábra. A tésztát kinyújtjuk



8. ábra. Közepére helyezük a margarintömböt



9. ábra. A margarintömböt beburkoljuk



10. ábra. A tészta-zsíradék rendszer

Egyszerű hajtogatás

- A téglalap alakúra kinyújtott tésztát három részre osztjuk, és a középső részre jobbról majd balról felhajtjuk a tésztalapot.

Kettős hajtogatás

- A téglalap alakúra nyújtott tésztalapot négy részre osztjuk és a két szélső negyed laprészt közép felé visszahajtjuk. Az így kapott fele alapterületűre már összehajtott tésztát középre még egyszer összehajtva, negyed alapterületű tésztát kapunk.



11. ábra. A tészta hajtogatása



12. ábra. A tészta nyújtása

Általában egy egyszerű és kettős hajtogatást végzünk. A kinyújtott tésztáról lisztkefével lesöpörjük a lisztet, majd 2-szer hajtogatjuk. Először egyszerű hajtogatást végzünk. 90°-al elfordítjuk a tésztát, és ismét elnyújtjuk, lesöpörjük róla a lisztet és kettős hajtogatást végzünk. Ügyeljünk arra, hogy a tészta élek hajtogatásnál pontosan illeszkedjenek egymáshoz. A két hajtogatás után a tésztát pihentessük kb. 20 percen keresztül hűtőszekrényben, a felületét takarjuk le, hogy ne száradjon ki.

A tészta hűtésére azért van szükség, hogy a megmunkálás közben felmelegedett tészta lehűljön, nehogy a nagy mennyiségű margarin megolvadjon.

Pihentetés után ismét kettős hajtogatást végzünk, ügyelve arra, hogy a tésztát 90°-ban elforgatjuk és a lisztet lesöpörjük a tetejéről. A harmadik hajtogatás után a tésztát pihentetjük 30 percig hűtőszekrényben.

A hajtogatást csak kétszer-háromszor végezzük el, ugyanis többszöri nyújtással nagyon elvékonyodik a tézstaréteg, és ha elszakadozik, nem érjük el a kívánt leveles szerkezetet.

A Lapos vajas tézstakészítésénél a nyersanyagokból hideg (23–25°C-os), lágy (kb. 56 % folyadéktartalmú) tésztát készítünk, margarinadagolás nélkül. Az érlelés nélküli tésztát kinyújtjuk, a fagyott margarint ráreszeljük, és a tésztával beborítjuk. Egymás után egy egyszerű és egy kettős hajtogatást végzünk.

A Rongyos kifli tézstakészítésénél szintén lágy, hűvös, margarin nélküli tésztát készítünk. A tésztát kinyújtjuk és a hideg margarinból kis csomókat helyezünk a tészta egyik felére, majd a tészta másik felével letakarjuk a margarint. Ezután háromszor pihentetési, hajtogatási műveletekkel alakítjuk ki a réteges tézstaszerkezetet.

KEVERT TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

A keveréssel képzett tészták sűrű, folyós, nagy zsírtartalmú keverékek.

Készítésükkor először a margarint keverjük össze a cukorral, majd hozzákeverjük a tojást, a többi nyersanyagot és legvégül a lisztet. A tésztát a keveréskor belekerülő, majd sütéskor kitáguló levegőbuborékok lazítják, amelyeket részben a zsiradék, részben pedig a mechanikai hatásra kicsapódó tojás tart vissza. A kevert tésztákat formában sütjük.

Ilyen tézstakészítéssel készül:

- Kevert kuglóf tészta
- Kevert omlós tészta
- Fánk tészta

1. Kevert kuglóf tészta

Jellegzetes kevert tészta készítési eljárással állítjuk elő a tojással dúsított termékcsoporthoz tartozó Kevert kuglófot. Ez a tojással dúsított termékcsoporthoz legtöbb dúsítóanyagot tartalmazó terméke.

A Kevert kuglóf közvetett és közvetlen tézstakészítési eljárással is készülhet. Mindkét tézstavezetés megegyezik abban, hogy a nyersanyagok egy részét a dagasztás előtt különleges eljárással készítjük elő, és csak ezután keverjük össze a tésztával. A legjobb, ha kovászos eljárással készítjük.

Tézstakészítés: Elkészítjük a híg kovászt, lisztből, vízből és élesztőből. A zsiradékból, cukorból és sóból keverőgéppel, habosra kevert krémszerű masszát készítünk. A kész krémbe belekeverjük a tojást és a kovászkészítés során visszamaradt lisztet. Az így elkészített anyagot – a kovász érése után – a kovással lágy tésztává keverjük

2. Kevert omlós tészta

Általában cukrászatban készítik. A kevert omlós tészták több zsiradékot és tojássárgáját tartalmaznak, ezért keverhetőek.

Tésztakészítés: A zsiradékot (vaját vagy margarint) porcukorral és az ízesítőanyagokkal (citromhéjjal, vaníliás cukorral) habosra keverjük, hozzáadjuk egyenként a tojássárgáját, majd a végén óvatosan fakanállal belekeverjük a lisztet.



13. ábra. A zsiradék és a porcukor keverése



14. ábra. Kevert omlós tészta

3. Fánk tészta készítése

A farsang egyik jellegzetes süteménye a szalagos farsangi fánk. A farsangtól függetlenül, sokan egész évben szívesen készítik és fogyasztják.

Tésztakészítés: A lisztet egy edénybe tesszük. A langyos tejet, a porcukrot, az élesztőt pedig egy másik edénybe kimérjük. Hagyjuk 15 percig pihenni, hogy felfusson. A lisztre ráöntjük az élesztős tejet, az olvasztott vaját, és a tojások sárgáját. Egy fakanállal összekeverjük a tésztát, majd az asztalra kivéve addig gyúrjuk, míg teljesen sima nem lesz. Az így kapott tésztát letakarjuk, és meleg helyre téve duplájára kelesztjük kb. 30 perc alatt.

FELVERT TÉSZTA KÉSZÍTÉSE

A felvert tészták készítése és a tészta lazítása tojásfehérjéből képzett habon alapszik. Habveréskor a tojásfehérje vékony, rugalmas hártákat alkot és visszatartja a bekerülő levegőrészecskéket. A felvert tésztáknál a tojásnak jelentős szerepe van.

Ha a tojásfehérjét cukorral felverjük, légzárványok, buborékok keletkeznek benne. Térfogata legalább háromszorosára megnő. A cukor erősíti a légzárványok falát. A fehérjehab, a tojássárgája, a liszt hozzájárul a habos tésztaszerkezet kialakulásához, amely sütés után megszilárdul, szivacsos állagúvá válik.

A felverteket csoportosíthatjuk előállítási módjuk és összetételük szerint:

- Hideg úton készült könnyű felvert
- Meleg úton készült könnyű felvert
- Hideg úton készült nehéz felvert
- Meleg úton készült nehéz felvert

A hideg úton készült felvertéknél a tojássárgáját és a fehérjét kettéválasztva, hőkezelés nélkül végezzük a habosítást. A meleg úton készült felvertéknél az egész tojást melegítés után kihabosítjuk.

A tésztakészítéshez felhasznált nyersanyagok meghatározzák a tészta fajsúlyát. A könnyebb felverték kevesebb lisztet és zsiradékot tartalmaznak, míg a nehéz felverték több lisztet és zsiradékot tartalmaznak. A zsiradékot több tojássárgája, vaj vagy olajos mag is képezheti.

Tésztakészítés:

A könnyű felvertéket fehérje- és sárgájahabból vagy tisztán fehérjehabból (bohém-, deák felvert) készítjük. A habverést kézzel vagy géppel végezzük. Külön felverjük a sárgáját, külön a fehérjét. A cukrot egyharmad-kétharmad arányban osztjuk fel a sárgája és fehérje között. A tojásfehérjéhez csak akkor öntjük hozzá a cukrot, ha félig már habbá vertük. A tojásfehérjehab minőségére nagyon ügyelni kell. Ha túl keverjük, ikrás, kis térfogatú habot kapunk.



15. ábra. Tojásfehérje



16. ábra. Tojássárgája



17. ábra. Tojásfehérje felvert habja

A cukor egyharmad részével kikevert tojássárgáját a tojásfehérje habjával lazítjuk. A tojásfehérjehabot óvatos mozdulatokkal keverjük a sárgájához, nehogy a habot összetörjük keverés közben. Ha a fehérjebuborékok fala megsérül, a bevitt levegő eltávozik és a kisült termék tömör, kis térfogatú lesz. Ezután óvatosan bele keverjük a porszerű anyagokat (liszt, keményítő, sütőpor, dió, kakaó stb).



18. ábra. Tojásfehérjehab bekeverése



19. ábra. Liszt adagolása



20. ábra. Liszt óvatos bekeverése



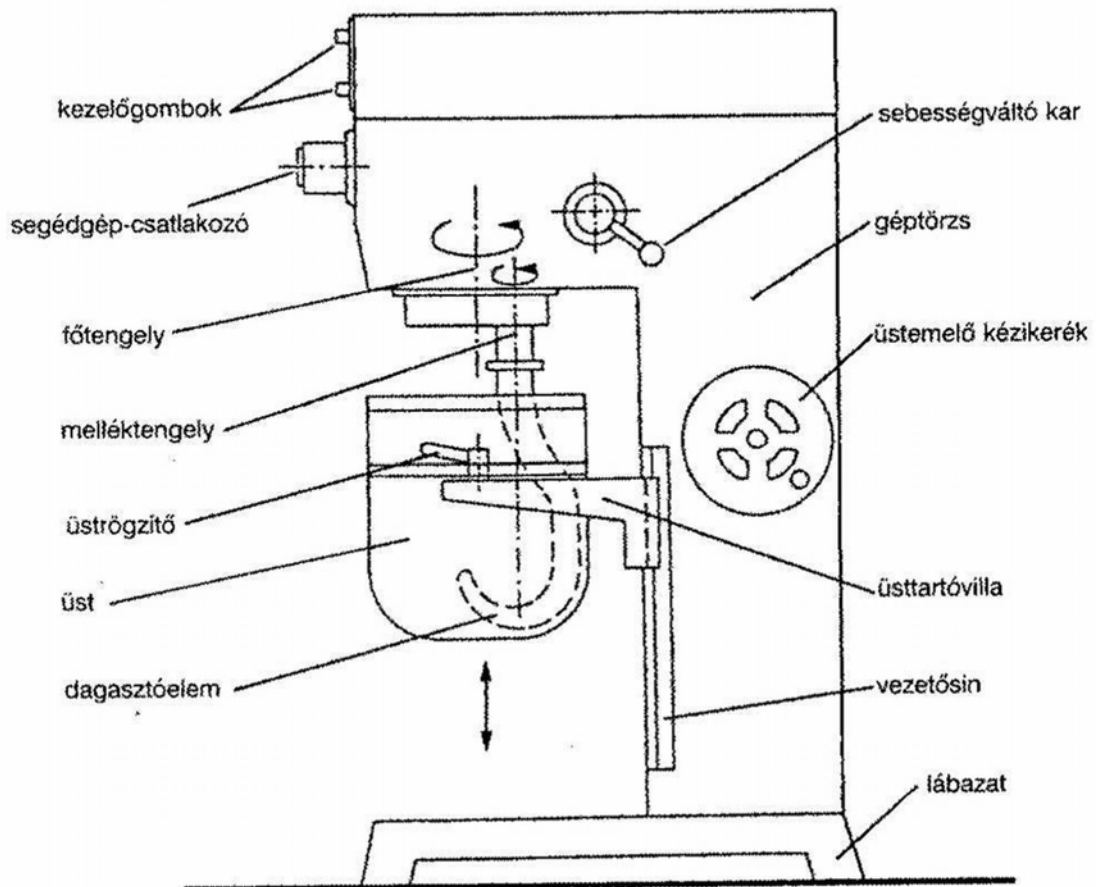
21. ábra. Kész piskóta massa

A TÉSZTAKÉSZÍTÉSRE ALKALMAZHATÓ GÉPEK MŰKÖDÉSE ÉS SZERKEZETE

1. KEVERŐ-HABVERŐGÉP



22. ábra. Keverő-habverőgép



23. ábra. Keverő-habverőgép szerkezete¹

Részei:

- Géptörzs
- Üst
- Főtengely
- Melléktengely
- Keverőelemek: habverő, krémkeverő, dagasztó
- Üsttartóvilla
- Üstemelőkerék
- Sebességváltókar

A dagasztóelem kettős mozgást végez:

- körpályán halad (főmozgás)
- forog saját tengelye körül (mellékmozgás)

Ezt a kettős mozgást a dagasztóelem az üstben végzi.

¹ Forrás: Tasnádi Endre: Sütőipari gépek. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest, 2003. 63p.

Működése: A leengedett üsttartó villára helyezük az üstöt a bemért anyagokkal, majd rögzítjük. A kézikerékkel a dagasztóelem magasságába emeljük. Sebességváltó karral beállítjuk a dagasztásnak megfelelő legalacsonyabb fordulatszámot. Nagyobb fordulatszámot krém keveréskor és habveréskor használunk. Beállítjuk a dagasztási időt. Indítás után a dagasztóelem körpályán haladva és közben saját tengelye körül forogva kidolgozza a tésztát. A dagasztási idő letelte után a motor leáll, az üstöt leengedjük. Krém keveréshez, habveréshez a megfelelő keverőelemet rögzítjük a gépre.

Karbantartás:

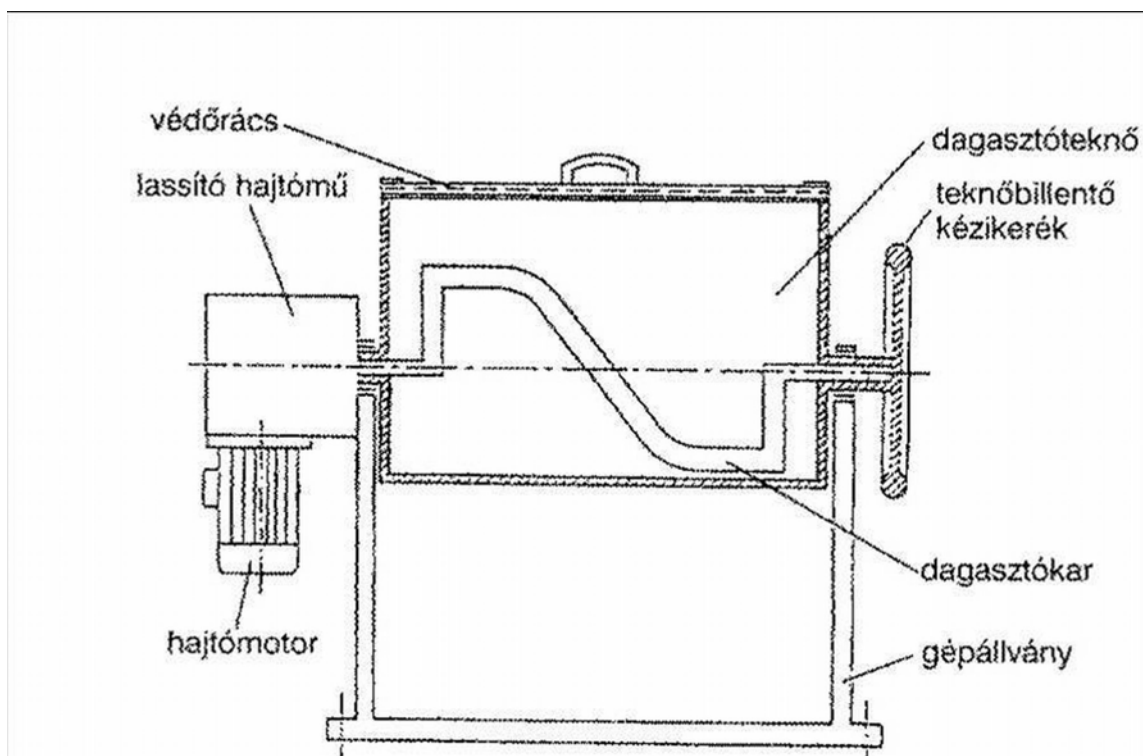
- Csapágyak félévenkénti vizsgálata, cseréje.
- Üstemelő szerkezet menetes orsójának tisztítása,
- Orsóház kimosása, tiszta gépolajjal feltöltése.

Balesetet okozhat, ha az üst cseréjénél vagy a dagasztóelem kicserélése során a gép beindul. Ezt elkerüljük, ha a gépet előzetesen áramtalanítjuk. A sebességváltó karral fordulatszámot változtatni csak leállított gépnél szabad.

2. Z – KARÚ KEVERŐ



24. ábra. Z – karú keverő

25. ábra. Z- karú keverő szerkezete²**Részei:**

- Gépállvány
- Dagasztóteknő
- Dagasztókar
- Hajtómű
- Teknyőbillentő kézi kerék
- Védőrács

Működése: A gépállvány hordozza a dagasztóteknőt a lassító hajtóművel. Az anyagokat a védőrács felemelése után a teknőbe öntjük. A védőrácsot visszahajtjuk és a motort beindítva a Z alakú kar ferde szakasza a teknőben lévő anyagokat keveri, és tengelyirányban mozgatja. Az egyenes része a tésztát, elnyújtja, dagasztja. Dagasztás végén a motort leállítjuk, a védőrács felnyitása után a teknőt a kézikerékkel billentve ürítjük. Kétkarú gép esetén a karok egymással szemben forognak.

Karbantartás, biztonság:

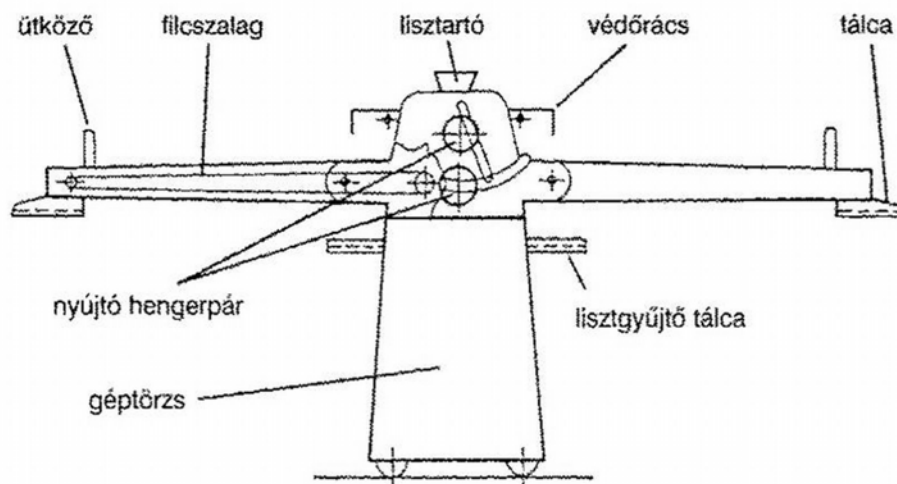
- Hajtóművet ellenőrizni, olajcsere.

Felemelt védőrácscsal a gép nem indul el, illetve működéskor ha felemeljük azonnal leáll.

² Forrás: Tasnádi Endre: Sütőipari gépek. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest, 2003. 65p.

3. TÉSZTANYÚJTÓ GÉP

Feladata: a tészta fokozatos és egyenletes elnyújtása, esetleg felcsavarása. Leveles tészták réteges szerkezetének kialakításához használják



26. ábra. Tésztanyújtó gép szerkezete³

Részei:

- Kereken gördülő gépváz
- Meghajtó szerkezet
- Nyújtóhengerpár
- Szalagok
- Lisztező
- Ütközők
- Védőrács

Működése: A gép közepén található nyújtó hengerpár mindkét oldalán hosszú filc futószalag helyezkedik el. Az egymással szemben forgó hengerpár között áthaladó tészta hossza folyamatosan növekszik, mert az elhordó futószalag sebessége mindig nagyobb, mint a hengerpárra szállító szalagé. A lisztartóból a tésztát folyamatosan lisztezni kell. A forgásirány váltása kézzel történik, a hengerek távolságának állítása automatikus. A kinyújtott tészta fahengerre csavarását a filc szalag segíti.

³ Forrás: Tasnádi Endre: Sütőipari gépek. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest, 2003. 129 p.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Készítsen gyakorlaton hagyományos leveles tésztát! Figyelje meg és írja a megfelelő helyre, hogy melyek azok a fontos lépések, melyek betartására különös figyelmet fordít a tészta nyújtása és hajtogatása közben! Rajzolja le, milyen hajtogatási módokat használ!

Lépések

2. Figyelje meg és gyakorlati tapasztalatai alapján írja a kijelölt helyre, hogy milyen az elkészített leveles tészta szerkezete és mit tapasztalt a tészta nyújtása során!

3. Készítsen gyakorlaton omlós tésztát! Figyelje meg és írja a megfelelő helyre, hogy milyen nyersanyagokat használ a tészta készítéséhez, és azokat milyen sorrendben adagolja a tésztakészítésnél. Jellemezze az elkészített tészta szerkezetét!

Nyersanyagok

Tésztakészítés:

A tészta szerkezete:

4. Készítsenek gyakorlaton Farsangi fánkot! Figyelje meg és írja a kijelölt helyre, hogy milyen nyersanyagok szükségesek a fánkhoz. Beszélje meg társaival és oktatójával, hogy miért kell a tésztát többször átszellőztetni, véleményét írja le!

Blank lined area for writing the answer to question 4.

5. Készítsenek gyakorlaton Kevert kuglóf tésztát! Figyelje meg és írja a megfelelő helyre, hogy milyen nyersanyagokat használ a tészta készítéséhez, és azokat milyen sorrendben adagolja a tésztakészítésnél. Melyek a Kevert kuglóf tésztakészítésének szakaszai?

Nyersanyagok: _____

Tésztakészítés: _____

6. Készítsen gyakorlaton hagyományos (Hideg úton készült könnyű) felvert tésztát! Figyelje meg és írja a megfelelő helyre, hogy milyen nyersanyagokat használ a tészta készítéséhez és melyek azok a fontos lépések, melyek betartására különös figyelmet fordít a nyersanyagok bekeverése során! Jellemezze az elkészült felvert tészta szerkezetét!

Nyersanyagok: _____

Tészta szerkezete: _____

7. Az alábbi szövegrészlet a Hagyományok Ízek Régiók II. kötetében megtalálható Pacsni (Lapos vajas) leírását, készítését és szakmai fogásait tartalmazza. Olvassa el a szöveget figyelmesen és a kijelölt helyre gyűjtse ki a nyersanyagokat és a tésztakészítés műveleteit!

PACSNI⁴

" A pacsni hosszúkás 13–15 cm hosszú, 3–4 cm széles, 28–30g tömegű lapos termék. A végei szélesebbek, a közepén keskenyedő (babapiskótára emlékeztető) alakú. Felülete egyenetlenül domborodó, fényes barázdált, világosbarna színű. Bélzete laza, nagy lyukacsú, enyhén leveles szerkezetű, kellemesen édeskés ízű. A héj és a bélzet mennyiségi aránya erősen a héj javára tolódik el, ettől kellemesen ropogós.



27. ábra. Pacsni

Összetétel: finomliszt, tejpör, (korábban tej), lisztre számított 16 % margarin (vaj), cukor, élesztő, só.

⁴ Forrás: Hagyományok-Ízek-Régiók II. kötet Kesztyer Marketing Kft. Budapest, 2001. 151–152 p.

Szakmai fogások: A finomliszt, tej vagy tejpör, élesztő, cukor, és só felhasználásával lágy tésztát készítenek. A jól formázható érett tésztát kb. 3–5 cm vastagra ellapítják a pacsnigyártásra jellemző, egyedi technológiai eljárással, a lehűtött vaj vagy margarin harmadát ráreszelik, majd gondosan beburkolják a tésztával (visszahajtják rá a tésztát). Ezt a műveletet háromszor megismétlik, közben 30–30 percig pihentetik, miközben az összes zsiradékot beledolgozzák. Nagyon fontos, hogy a tészta mindvégig hideg maradjon. A jól beérett tésztát 37g tömegű darabokra csípi ki kézzel, ügyelve arra, hogy a zsiradékdarabok mindig legyenek beburkolva. A kicsípett tésztadarabokat egyenletes távolságokban zsírozatlan sütőlemezre rakják. A tészta alakítását– pihentetés után– tulajdonképpen a sütőlemezén végzik, ahol az egyenletes távolságban elhelyezett, szabálytalan idomú darabokat mindkét kéz három–három ujjával széthúzzák, megnyújtják. Az alakítás előtti pihentelési idő nagyon lényeges, mert a pihentetés nélkül alakított pacsnitészta már kelesztés alatt elvesztené alakját, összezsugorodna. Sütőlemezén kelesztik előbb hideg, később meleg és nedves levegőjű helyiségben.

A félkész termék felületét közvetlenül a sütés előtt vizes kefével megnedvesítik. Gőzzel telített kemencében sűtik. A kemence hőmérséklete nem lehet alacsonyabb 230 °C-nál, de magasabb sem 250 °C-nál. Csomagolatlanul, darabárúként kerül forgalmazásra, általában a pékségek szaküzleteiben".



28. ábra. A pacsnitészta

Nyersanyagok: _____

Tésztakészítés: _____

MUNKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Milyen tésztalazítási módokat ismer?

2. feladat

Mi a különbség a biológiai és a habos lazítás között?

3. feladat

Mi az omlós tészta készítésének menete?

4. feladat

Mi a hagyományos leveles tészta készítésének menete?

5. feladat

Hogyan készül a kevert omlós tészta?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 5.

6. feladat

Hogyan csoportosíthatjuk a felvert tésztákat?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 6.

7. feladat

Hogyan alakul ki az omlós tésztaszerkezet?

8. feladat

Mit értünk egyszerű és mit összetett hajtogatás alatt?

Egyszerű hajtogatás: _____

Összetett hajtogatás _____

9. feladat

Mi a hideg úton készült könnyű felvert tészták készítésének folyamata?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 9.

10. feladat

Mire kell vigyázni a felvert tészták készítése során?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to question 10.

11. feladat

Mi a szerepe a cukornak a tojáshab felverésénél?

12. feladat

Melyek a keverő- habverő gép főbb részei?

13. feladat

Mi a tésztanyújtó gép feladata?

14. feladat

Hogyan működik a tésztanyújtó gép?



A large rectangular box with a yellow border, containing ten horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1.feladat

- Biológiai lazítás
- Zsirádekkal való lazítás
- Tojáshabbal történő lazítás
- Mechanikai lazítás

2.feladat

Biológiai lazításkor sütőélesztőt teszünk a tésztába. Az élesztőgombák a kedvező körülmények között szaporodnak, miközben szén-dioxid gázt termelnek, amely lazítja a tésztát, így a termék térfogata megnő.

Tojáshabbal történő lazításkor, a tojásfehérjébe habverés közben levegőbuborékok kerülnek, ezektől habos állagúvá válik a tészta. A tészta térfogata megnő, a kisült tészta lyukacsos, szivacsos szerkezetű lesz.

3.feladat

- A lisztet a zsirádekkal alaposan össze kell morzsolni.
- Az elmorzsolts liszt+zsiradék keverékéhez hozzámérjük a többi előkészített nyersanyagot és gyúrással tésztát készítünk.

4.feladat

- A tésztaképző nyersanyagokból (liszt 90 %-a, élesztő, só, tej (tejpor), cukor, tojás (tojáskészítmény)– esetleg komplex hatású adalékanyag, ecet) és a margarin 10 %-ból kb. 54–56 % folyadékkal viszonylag lágy tésztát készítünk.
- Ezután a tésztát megfelelő darabokra osztjuk és felgömbölyítjük és tetejét bevagdossuk, letakarjuk és hűtőben pihentetjük (20–24°C-on).
- A felhasználásra kerülőmargarin 90 % – át a liszt 10 % – val begyúrjuk.
- A liszttel összegyúrt margarintól 1,5–4kg közötti téglalap alakú tömböket formálunk és hűtőgépben tároljuk felhasználásig.
- A leveles alaptésztát nyújtófával vagy nyújtógéppel kinyújtjuk és a margarintömböt a tészta közepére helyezzük, úgy elnyújtjuk, hogy a tészta 2/3 részét befedje. A szabadon maradt tésztafelületet ráhajtjuk a zsirádekréteg felére, majd erre felhajtjuk a tésztába burkolt margarin másik felét.
- Ezután további nyújtásokat, hajtogatásokat végzünk

5.feladat

A zsiradékot (vaját vagy margarint) porcukorral és az ízesítőanyagokkal (citromhéjjal, vaníliás cukorral) habosra keverjük, hozzáadjuk egyenként a tojássárgáját, majd fakanállal belekeverjük a lisztet.

6.feladat

A felverteket csoportosíthatjuk előállítási módjuk és összetételük szerint:

- Hideg úton készült könnyű felvert
- Meleg úton készült könnyű felvert
- Hideg úton készült nehéz felvert
- Meleg úton készült nehéz felvert

7.feladat

A lisztet a zsiradékkal alaposan össze kell morzsolni. Ennek az a célja, hogy a zsiradék vékony hártvaként körbevegye a lisztzemcséket, így gátolja azok duzzadását, és a síkerváz kialakulását. A zsiradékrétegek elválasztják egymástól a lisztzemcséket és az omlósság ennek köszönhető.

8.feladat

Egyszerű hajtogatás

- A téglalap alakúra kinyújtott tésztát három részre osztjuk, és a középső részre jobbról majd balról felhajtjuk a tésztalapot.

Kettős hajtogatás

- A téglalap alakúra nyújtott tésztalapot négy részre osztjuk és a két szélső negyed laprészt közép felé visszahajtjuk, majd az így kapott kétrétegű fele alapterületre már összehajtott tésztát középre még egyszer összehajtva, negyed alapterületű négyrétegű tésztát kapunk.

9.feladat

- a tojássárgáját és a fehérjét kettéválasztjuk,
- Külön verjük a sárgáját, külön a fehérjét.
- A cukrot egyharmad-kétharmad arányban osztjuk fel a sárgája és fehérje között.
- A cukor egyharmad részével kikevert tojássárgáját a tojásfehérje habjával lazítjuk, majd óvatosan bele keverjük a porszerű anyagokat (liszt, keményítő, sütőpor, dió, kakaó stb.).

10.feladat

- A tojásfehérjehab minőségére ügyelni kell. Ha túlkeverjük, ikrás, kis térfogatú habot kapunk.
- A liszt bekeverésnél ügyelni kell arra, hogy a hab szerkezete ne sérüljön, mert ha a fehérjebuborékok fala megsérül, a bevitt levegő eltávozik és a kisült termék tömör, kis térfogatú lesz.

11.feladat

Ha a tojásfehérjét cukorral felverjük, légzárványok, buborékok keletkeznek. Térfogata háromszorosára megnő. A cukor erősíti a légzárványok falát. A fehérjehab, a tojássárgája, a liszt hozzájárul a vázszerkezet kialakulásához, amely sütés után megszilárdul, szivacsos állagúvá válik.

12.feladat

- Géptörzs
- Üst
- Főtengely
- Melléktengely
- Keverőelemek: habverő, krémkeverő, dagasztó
- Üsttartóvilla
- Üstemelőkerék
- Sebességváltókar

13.feladat

A tészta fokozatos és egyenletes elnyújtása, esetleg felcsavarása. Leveles tészták réteges szerkezetének kialakításához használják

14.feladat

A gép közepén található nyújtó hengerpár mindkét oldalán hosszú filc futószalag helyezkedik el. Az egymással szemben forgó hengerpár között áthaladó tészta hossza folyamatosan növekszik, mert az elhordó futószalag sebessége mindig nagyobb, mint a hengerpárra szállító szalagé. A liszttartóból a tésztát folyamatosan lisztezni kell. A forgásirány váltása kézzel történik, a hengerek távolságának állítása automatikus. A kinyújtott tészta fahengerre csavarását a filc szalag segíti

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

dr. Gasztonyi Kálmán – dr. Bogdán Józsefné: Sütőipari technológia I. Főiskolai jegyzet, Élelmiszeripari Főiskola Szeged, 1976

Vitális Dezsőné: Sütőipari technológia I. Mezőgazdasági kiadó Budapest, 1983

Hagyományok–Ízek–Régiók, Keszthely Marketing Kft, Budapest,2001

Tasnádi Endre: Sütőipari gépek. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest, 2003

AJÁNLOTT IRODALOM

Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest, 2001

Tasnádi Endre: Sütőipari gépek. FVM Képzési és Szaktanácsadási Intézet Budapest, 2003

A(z) 0535–06 modul 007–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 541 04 0000 00 00	Pék

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
28 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