



Sziklainé Farkas Bernadett

## Mivel tudom megtölteni a süteményeket? III. – töltelékek–



A követelménymodul megnevezése:  
**Cukrászati termékkészítés**

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-027-30



## MIVEL TUDOM MEGTÖLTENI A SÜTEMÉNYEKET? III. TOJÁSKRÉMEK, TEJSZÍNHABKRÉMEK, ÉS AZ EGYÉB ÉDES TÖLTÉLÉKEK KÉSZÍTÉSE

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Mi az a Mousse? Mivel van töltve a Krémes? Van olyan, hogy nemes hulladék? Valakiben felmerültek már ilyen, vagy ehhez hasonló kérdések? Ha nem kapott rá választ, nos, akkor minden, ilyen irányú hiányosságát pótolhatja a töltelékkel foglalkozó munkafüzetek harmadik részével. Jelen munkafüzetben megismerkedünk a Tojáskrémek, a TejszínhabkrémeK, és az Egyéb édes töltelékK készítésének módjaival, és a felhasználási lehetőségekkel.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### MUNKAVÉDELEM

Munkánk során az egészségünk megóvása, és biztonságunk megőrzése a legfontosabb. Mindehhez elméleti, és gyakorlati ismervek szükségesek, így megelőzhetőek az esetleges munkabalesetek. Minden dolgozónak a munka-, tűz-, és balesetvédelmi oktatáson részt kell venni! A balesetek megelőzése, illetve ennek megvalósulása az alapvető célja a munkavédelemnek, így **tökéletesen ismernie kell minden dolgozónak a munkaköre ellátásához szükséges szintű és mértékű munkavédelmi előírásokat.**

- Forgó gépek használatának szabályait
- Elektromos gépek (pl.: Krémfőző, habfúvó, daráló, univerzális konyhagép, stb.) veszélyforrásait
- Szűrő, vágó eszközök használatát
- Forró eszközök, anyagok, átforrósodott felületek használatának szabályait
- Teheremelés szabályait

## ELŐKÉSZÍTÉS

A pontos mérés (súly, úrtartalom) az egyetlen része az élelmi anyagok előkészítésnek, amelyben ugyanúgy járunk el. Minden egyéb előkészítő művelet specifikus. Egyes termékeket hűteni, másokat épp ellenkezőleg melegíteni kell. Van olyan alapanyag, amelyet megmosunk, olyan is van, ami tönkremegy, ha víz éri. Van, amelyet darabolunk, vagy más módon aprítunk, bizonyos élelmi anyagokat egészben használunk fel. Bármilyen jellegű is legyen az alap, vagy járulékos anyagunk a gondos előkészítés elengedhetetlen a további feldolgozáshoz. Ne feledkezzünk meg a munkaszervezésről sem, így a gyártástechnológia során szükséges eszközöket, gépeket, és berendezéseket is megfelelően elő kell készíteni!



1. ábra. Digitális mérleg<sup>1</sup>

Bármilyen élelmi anyaggal is dolgozunk, győződjünk meg annak megfelelő minőségéről. Nem elég a csomagoláson feltüntetett fogyaszthatósági idő ellenőrzése, hiszen a nem megfelelő szállítási, és tárolási körülmények következtében is végbemehet a minőségromlás. Az érzékszervi vizsgálat is nélkülözhetetlen ahhoz, hogy megfelelő készítményeket állítsunk elő. A nem megfelelő minőségű élelmi anyagokat azonnal el kell különíteni, és a selejtezésig, megsemmisítésig elkülönítve is kell tárolni!

<sup>1</sup> Forrás: [http:// www.metripontdjl.hu](http://www.metripontdjl.hu) (2010. 08.12.)

## KÓSTOLÁS

Ahhoz, hogy biztosan megfelelő ízhatású töltelékeket, és a töltelékek által megfelelő ízű süteményeket készítsünk fontos a jó ízérzés. Az ízeles szubjektív benyomás, és sokszor nem könnyű egységre jutni. Más-más hatása lehet különböző embereknél, akárcsak a szagok, és a tapintás esetében sem lehet tökéletesen egybehangzó véleményünk. Fontos, hogy ne a saját ízvilágunknak, hanem a közízlésnek megfelelő termékeket készítsünk. Számolni kell a töltelékekhez párosuló tészták ízével is, hiszen a késztermékben is együtt kerülnek elfogyasztásra. A legtöbb esetben bevált receptúrákkal dolgozunk, mégis fontos a kóstolás. A kóstolással, kiszűrhető a túlzott ízesítés, vagy nem a termékre jellemző ízhatás. Remélhetőleg az adott munkafázisnál még lehetőség van a korrigálásra. A nem megfelelő ízhatású készítményeket élvezetesebbé kell tenni!

Jól elkevert tölteléket kóstoljunk, hiszen csak akkor tudjuk ellenőrizni az ízek egységét, harmóniáját. Mindig kanállal kóstoljunk! Soha ne nyúljunk vissza a tálba a már használt kanállal. Ne az egész mennyiség fölött kóstoljunk, hiszen az esetlegesen lehulló, szennyezett darabokat nehéz elkülöníteni a többitől!

## TOJÁSKRÉMEK

A cukrászok Sárgakrém néven több féle-fajta krémet értenek. Sokan a pudingkrémet is sárgakrémnek nevezik. A (könnyű) **sárgakrém** gyakorlatilag egy tojáshabbal lazított pudingkrém. Ez a sárgakrém a töltelék példái a krémeseknek, a képviselőfánknak, és a somlói galuskának is. A pép készülhet tojássárgája, liszt keverékével, illetve vaníliás krémporral is. A szárazanyagot (liszt vagy krémpor) a tej negyedével csomómentesre keverjük, liszt használata esetén a tojássárgájákat is hozzákeverjük. A tojásfehérjét a cukor felével habbá verjük. A többi tejet a cukor másik felével és a vaníliarúddal (vaníliás cukorral) felforraljuk. A tej felfőzését és a habverést egyszerre időzítjük. A forralt tejet állandó kevergetés mellett a tojássárgájából készített masszához keverjük, és gyenge tűzön sűrű péppé főzzük. Végül fokozatosan kevergetve hozzáadjuk a tojásfehérjehabot, és összefőzzük a krémet. Melegen töltünk a krémmel, még mielőtt megkötne (behúzna).



2. ábra. Krémes

Ajánlott anyaghányad:

- Tojásfehérje 300ml
- Kristálycukor 300g
- Tej 1500ml
- Krémpor 150g **vagy** Liszt 150g + Tojássárgája 6db (300g)
- Vaníliarúd 1/2db

Csokoládés változat ajánlott anyaghányada:

- Tojás 7db (350g)
- Tejszín 200ml
- Csokoládé 400g

A tejszínt a csokoládé darabokkal felfőzzük, a fehéredésig habosított tojás sárgákkal besűrítjük, összefőzzük, majd a felvert fehérjehabbal lazítjuk. A végeredmény egy különleges tojáskrém.

**Pastry cream** (GB), vagy Crème patissière (F) elnevezésű krém szintén olyan sokoldalú krémalap, mint a pudingkrém. A pudingkrémtől annyiban tér el, hogy a tej sűrítésére krémpor helyett tojássárgája és liszt keverékét használunk. Főzött alapja lehet tejszínkrémeknek, vajkrémeknek. A tejet a cukor felével, és a vaníliarúddal felfőzzük. A tojássárgájakat a cukor másik felével fehéredésig habosítjuk, majd hozzákeverjük a lisztet. A pépet belekeverjük a forrásban lévő tejbe, majd összefőzzük az egészet.

Ajánlott anyaghányad:

- Tej 1000ml
- Kristálycukor 200g
- Tojássárgája 10db (200g)
- Liszt 100g
- Vaníliarúd 1db

Csokoládés változat ajánlott anyaghányada:

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| - Tojássárgája  | 5db (100g) |
| - Liszt         | 50g        |
| - Tej           | 500ml      |
| - Csokoládé     | 100g       |
| - Kristálycukor | 100g       |

### Tojáshabkrém

A krém készítéséhez csak tojásfehérjét használunk. Tojásfehérjénként 70g cukorra, és 30g vízre van szükségünk. Hólyagpróbaig sűrített cukorfőzetet készítünk a vízből, és a cukor kétharmad részéből. Ezt a főzetet csorgatjuk a maradék cukorral felvert tojásfehérjehabba. A tojáshabkrémet kihűlésig keverjük.

## TEJSZÍNHABKRÉMEK

A kikészített sütemények közül általában a torták, a szeletek, és egyes tányérdesszertek készülnek tejszínhabkrémmel. Mivel eltarthatósági idejük a normál hűtési tartományban rövid, így a tejszínhabkrémmel töltött sütemények zömét fagyasztva tároljuk. Felvert tésztákat, forrázott tésztát, vajos tésztát töltünk velük, vagy pohárkrémként is felhasználhatjuk a tejszínhabkrémeket, ebben az esetben, nincs szükség a kocsonyásító anyagra.

### 1. Alapanyagai

#### Tejszín

A tejszín nem más, mint a kihűlt tehéntej tetején keletkező tejszírréteg. Az így létrejött réteget elválasztják (lefölözik) a tejtől. Az így nyert tejszín minimum 30%-os zsírtartalommal kell rendelkezzen ahhoz, hogy habbá lehessen verni. Habverés előtt a tejszínnek legalább 10–12órát normál hűtőtérben állnia kell, mert ez idő alatt a benne lévő zsiradék megkeményedik. A kemény zsírrészecskék kötik meg a habverés során bejuttatott levegőt, és így képes a tejszín a legalább kétszeres térfogat-növekedésre. A habverés történhet kézi habverővel, gépi habverővel, vagy csak a tejszínhabkészítéshez használatos habfúvógéppel is.

#### Növényi zsiradékot tartalmazó cukrászati hab

Manapság igen elterjedt az úgynevezett „növényi tejszín”. Ennek azonban semmi köze sincs a tejszínhez. Széles a növényi hab választék (cukrozott, cukormentes, aromázott, natúr, sőt főzésre alkalmas változat is létezik). A tejszír helyett hidrogénezett növényi zsírt tartalmaz. A 25–30%-os zsírtartalmat általában pálmamag eredetű zsiradék adja. A stabilitást különböző emulgálószeresek, és állományjavító adalékanyagok, ízét pedig aromák biztosítják. Közös jellemzőjük a könnyű feldolgozhatóság, a hab stabilitás, a hosszú minőség megőrzési idő, az esztétikus hófehér szín. A gazdaságosság mellett további előnyt jelent, hogy hűtést nem igényel, akár szobahőmérsékleten is biztonsággal feldolgozható. Hátránya viszont a nehezebb emészthetőség. Célszerű habtejszínnel keverve használni, mert így a tejszín élvezeti értéke megmarad, az állaga viszont a növényi cukrászati habtól javul.

### **Zselatin**

Mivel a tejszínhab kb.2 óra állás után veszít a keménységéből, és levet is ereszt, ezért a tejszínhabkrémek készítése során szükség van olyan adalékanyagra, amely meggátolja mindezen folyamatokat. A zselatin egy áttetsző, színtelen, majdnem íztelen szilárd anyag, melyet az állatok kötőszövetéből kivont kollagénből állítanak elő. Lap, vagy por formában kapható. Kevés vízzel elkeverve hagyni kell megduzzadni, majd felmelegítve (vízfürdőn, mikrohullámú sütőben) használjuk. A meleg hatására feloldódik a zselatinoldat kötése. Közékeverjük a tejszínhabkrémet, és a dermedést követően az újra kötődő fehérjék már az egész krémet megkötik. Vízmegkötő képessége miatt zselé készítésére is használjuk.

### **Agar-agar**

Tengeri algákból, moszatokból nyert természetes sűrítő-, zselésítő anyag. Általában szálakból álló kötegek formájában, vagy őrölt változatban kapható. Áztatni kell, majd forralni. Vízmegkötő képességét kb. 5–6 órás hűtés után fejt ki.

### **Léköttő**

Módosított kukoricakeményítő, magas víztartalmú termékeknél megakadályozza a vízkiválást. Hogy megakadályozzuk a csomósodását, a porcukorral együtt célszerű a tejszínhabkrémbe keverni.

### **Pudingkrém**

Egy olyan alap, mellyel már megismerkedhettünk a vajkrémek egyik főzött alapjaként is. Pudingkrém készülhet olyan krémporból is, melyet hőkezelés nélkül, hidegen fel lehet használni. Ezek a hideg krémporok energia-, és időtakarékosak. A kényelmi termékek között több krémalap is megtalálható (vanília, eper, tiramisú, karamell stb.), melyekből tejszínhabkrém készíthető.



3. ábra. Pudingkrém

### Cukorszörp

A főtt cukorkészítményeket már elvárt ismeretként kezelhetjük. Így részletes ismertetése helyett csak az egyik felhasználási területét emelném ki. Nem közvetlenül a tejszínhabkrémek készítésénél van szükség a hígító cukoroldatokra. Egyes tejszínhabkrémek felhasználásakor a betöltendő tésztákat locsoljuk meg a likőrökkel, vagy pálinkákkal ízesített leiter cukorral.

### Gyümölcsvelő

Hőkezeléssel előállított tartós gyümölcskészítmény, mely kiváló alapja a gyümölcsös tejszínhabkrémeknek (fagylaltoknak is). A gyümölcsvelők felhasználásával nem kell figyelembe venni a szezonalitást, így az év bármely időszakában készíthetünk eper, szeder, málna stb. krémet, a krémekből pedig a kikészített süteményeket.

### Pürék

Gesztenye ízesítés eléréséhez a kereskedelmi forgalomban kapható mirelit gesztenyemasszát használjuk. A felengedtetés után rummal puhítjuk, vaníliával, porcukorral ízesítjük. A diós, vagy a mogyorós íz eléréséhez a pralinét (esetleg olcsóbb mogyorókrémet), diópürét használhatunk.

## 2. Fajtái

A kikészített sütemények választékában a tejszínhabkrémeknek nagy szerepük van. Széles íz-, és termékválasztékot állíthatunk össze tejszínhabkrémek felhasználásával. Néhány töltelék bemutatásával is jól érzékelhető lesz mindez.



Nem teljes a felsorolás, nem is lehet az, hiszen rengeteg féle alap-, és járulékos anyaggal dolgozhatunk. Ezeket az élelmi anyagokat számtalan féle variációban felhasználhatjuk. Gondoljunk csak egy alap csokoládé ízű krémre. Mivel a csokoládé remekül párosítható gyümölcsök ízével, fűszerekkel, olajos magvakkal, alkoholos italokkal így máris sok kombinációt készíthetünk belőle. Például: mentás-, mogyorós-, chilis-, kókuszos-, narancshéjreszeléssel, vagy cukrozott narancshéjjal, whiskyvel a csoki és így tovább.

### Mousse

Az előző gondolatot alátámasztva a csokoládéból készülő mousse (hab) sok kombinációban létezik. Nem csak a felhasználható járulékos anyagok sokasága miatt, hanem, mert az alap, a csokoládé is lehet ét, tej, vagy fehér.

A készítéshez szükségünk van felvert tejszínhabra, olvasztott csokoládéra, tojássárgájára, és flugpróbaig sűrített cukorszirupra. A kihabosított tojássárgájához csorgatjuk a cukorfőzetünket, és kihülésig habosítjuk. Hozzákeverjük az olvasztott csokoládét, végül apránként keverjük bele a tejszínhabot. Ehhez a krémhez nem kell semmilyen kocsonyásító anyag. A krémbe kevert csokoládé a dermedés során megfogja a krémet. Két kanál segítségével galuskaformára alakítható, de formázhatjuk ovális-, vagy hagyományos fagylaltos kanállal is. Rétegezhethetjük a különböző ízű, színű mousse krémeket, így még látványosabb végeredményt érhetünk el. Tányérdesszertek, vagy pohárkrémek készülhetnek belőle.



4. ábra. Hagyományos és ovális alakú adagolókanál

Ajánlott anyaghányad:

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| - Tojássárgája  | 12db (240g) |
| - Kristálycukor | 300g        |
| - Víz           | 100ml       |
| - Csokoládé     | 450g        |
| - Tejszínhab    | 700g        |



5. ábra. Virág alakú adagolókanál

### Joghurtos tejszínrém

A kereskedelmi forgalomban kaphatóak a különböző joghurtporok, joghurt fondok. Ezek rendkívül praktikusak a porok eltarthatósági ideje, és az intenzívebb (kicsit mű) íze miatt. Előbb említett kényelmi termékek használatakor a csomagoláson feltüntetett készítési útmutatót kell követnünk. Joghurtot használva alapanyagként természetes eredetű, és eredeti ízű töltelék készíthetünk. A natúr joghurtot elkeverjük a porcukorral, a leszűrt citromlével és a zselatinoldattal, majd lazítjuk a tejszínhabbal. Gyümölcsvelővel (pl.: eper, málna, szeder stb.) dúsítva az alapot, több variációt is készíthetünk.

Ajánlott anyaghányad:

- Joghurt 300g
- Porcukor 100g
- Gyümölcsvelő 300g
- Citromlé 20ml
- Zselatin 20g
- Víz 50ml
- Tejszínhab 500g

### Tejszínes túrókrém

A magyar fogyasztási szokásokban a túró előkelő helyet foglal el. Ebből logikusan, hogy többféle töltelék is készül túróból. A tejszínes túrókrémhez a túróat lepasszírozzuk, vagy áttörjük, esetleg daráljuk. Hozzákeverjük a porcukrot, vaníliás cukrot, citromhéjreszeléket. Ehhez az alaphoz adjuk a meleg zselatinoldatot, végül a tejszínhabot. Tovább dúsítható a krém például gyümölcscarabokkal.



6. ábra. Tejszínes túrókrémmel töltött sütemény

Ajánlott anyaghányad:

- Túró	400g
- Porcukor	150g
- Vaníliás cukor	10g
- Citromhéj	5g
- Víz	50ml
- Zselatin	10g
- Tejszínhab	400g

#### Epres tejszínhabkrém

Mivel az eper szezonja elég rövid intervallum, így alapanyagként a fagyasztott termékek a legpraktikusabbak. Szezonaritástól függetlenül a mirelit epret (lehet málna, **szilva**, szeder stb.) felengedtetés után összefőzzük a kristálycukorral, és egy kevés citromsavval. Szitán lepasszírozzuk. A kihűlt alaphoz keverjük a meleg zselatinoldatot, végül a tejszínhabbal lazítjuk.

Ajánlott anyaghányad:

- Eper (mirelit)	250g
- Kristálycukor	120g
- Víz	50ml
- Zselatin	10g
- Tejszínhab	500g



7. ábra. Tejszínes szilvkrémmel töltött torta (az Ország tortája 2010-ben)<sup>2</sup>

### Oroszkrém

Rendkívül közkedvelt ízhatású tejszínhabkrém az oroszkrém. A krém nevének semmi köze az orosz népnévhez. Eredetileg Oroszi krémtorta volt, Oroszi cukrászmester családnévéből, s ez módosult az idők során Oroszkrém tortává.

Készíteni kell egy pudingkrémet. A krémhez a krémport kevés tejjel palacsintatészta sűrűségű masszává keverjük. A többi tejet a cukorral és a vaníliás cukorral felforraljuk. A péphez keverjük, és összefőzzük. Amíg hűl a pudingkrém, addig felverjük a tejszínhabot, a zselatint vízben feloldjuk, duzzasztjuk. A hideg pudingkrémet lazítjuk a tejszínhabbal, és a zselatinoldattal. A tejszínhabkrémet rétegezve töltjük rumban áztatott mazsolával, (színes) cukrozott gyümölcsökkel, cukrozott narancshéjjal.

Ajánlott anyaghányad:

- Tej	250ml
- Kristálycukor	150g
- Krémpor	40g
- Mazsola	100g
- Rum	100ml
- Cukrozott gyümölcs	100g
- Víz	50ml
- Zselatin	15g

<sup>2</sup> Forrás: <http://www.agardi.hu>

- Tejszínhab 600g

### Tejszínes karamellkrém

A krém alapja egy pudingkrém, és a tartós töltelékek közül már ismert karamellkrém (melyhez doboscukrot keverünk el tejszínnel). A lefőzött, és kihűtött alapokat összedolgozzuk, lazítjuk a tejszínhabbal, és a meleg zselatinoldattal. Ehhez a tejszínhabkrémhez nagyon jól harmonizál például a pörkölt mogyoró, rum, whisky.

Ajánlott anyaghányad:

- Kristálycukor 100g
- Tejszín 100ml
- Pudingkrém 200g
- Víz 50ml
- Zselatin 10g
- Tejszínhab 400g

### Gesztenyés tejszínhabkrém

A gesztenyemasszát a porcukorral, vaníliás cukorral és a rummal átkeverjük. Ehhez keverjük a tejszínhabot, és a zselatinoldatot.

Ajánlott anyaghányad:

- Porcukor 60g
- Gesztenyemassza 250g
- Vaníliás cukor 10g
- Rum 50ml
- Víz 50ml
- Zselatin 10g
- Tejszínhab 400g

### Tiramisu krém

Az olasz eredetű édesség alapja a tejszínes krémsajt, mely egyedi ízvilágot ad a tölteléknek. A sajtalap Mascarpone krémsajtból készül, bár helyettesíthető a kényelmi termékek közül a különféle mascarpone porok, tiramisuporok valamelyikével. A sajtalapot dúsítjuk a tejszínhabbal, és a kávéban felmelegített zselatinnal. Szelet, torta, pohárkrém egyaránt készülhet belőle.

Ajánlott anyaghányad:

- Mascarpone sajt 250g

- Porcukor 100g
- Tojássárga 4db (80g)
- Kávélíkiőr 20ml
- Zselatin 20g
- Kávé 100ml
- Tejszínhab 500g

### Rigójancsi krém

Ezt a hagyományőrző magyar cukrászati készítményt mindenki jól ismeri. A legtöbb süteményespult kínálatában szerepel. Sokféle, sokféleképpen készítik a töltelékét. Készülhet csokoládéval, párizsi krémmel, vagy kakaóporral is.



8. ábra. Rigójancsi szelet

#### Ajánlott anyaghányad (1):

- Csokoládé 300g
- Porcukor 100g
- Tejszínhab 1000g

A temperált csokoládéhoz apránként adjuk a porcukorral felvert tejszínhabot. A csokoládé a dermedés során megköti a tejszínhabot, így zselatinra nincs szükség.

#### Ajánlott anyaghányad (2):

- Párizsikrém 400g
- Zselatin 20g
- Víz 100ml
- Tejszínhab 1000g

#### Ajánlott anyaghányad (3):

- Porcukor 300g
- Kakaópor 100g
- Zselatin 20g
- Víz 100ml
- Tejszínhab 1000g

A kakaóport, és a porcukrot egy kevés tejszínnel sárszerű masszává dolgozzuk, majd lazítjuk a tejszínhabbal, és a zselatin főzettel.

### Kávékrém

A krémet a már tanult, trüffel krém mintájára is elkészíthetjük. A tejszínt felmelegítjük (kb.70°C), feloldjuk benne a csokoládédarabokat, és az instant kávé. Kihűlés után (nagyobb mennyiség esetén általában másnap) habosítjuk.

Ajánlott anyaghányad:

- Tejszín 350ml
- Fehércsokoládé 250g
- Instant kávé 20g

### Borhabkrém

A tojássárgáját habüstben habosra keverjük a kristálycukorral, fehéredés után az átszűrt citromlével és a borral tovább keverjük. Vízfürdőbe állítjuk, és folyamatosan keverve besűrítjük, majd levesszük a tűzről. Jeges-hideg vízbe állítva kihűtjük a krémet. Ebbe keverjük az előkészített zselatint, és végül beledolgozunk a tejszínhabot is.

Ajánlott anyaghányad:

- Tojássárgája 12db (240g)
- Kristálycukor 350g
- Fehérbor (pl.:Tokaji) 600ml
- Citromlé 200ml
- Zselatin 40g
- Víz 200ml
- Tejszínhab 1500g

## EGYÉB ÉDES TÖLTÉLÉKEK

Vannak olyan édes töltelékek, melyeket nem lehet besorolni az eddig megismert csoportokba, így külön töltelékcsoporthoz tartoznak. Felhasználási területe ennek a töltelékcsoporthoz is széles. Uzsonnasüteményeket, kikészített süteményeket, bonbonokat is töltünk velük.

### Túrótöltelék

Az előkészített túrót összekeverjük az összes alap-, és járulékos anyaggal, kevés pihenés után felhasználható. Túrós táska, Karlsbadi túrós (ökörsem), rétes, pite, lepény, bukta tölteléke.



9. ábra. Túrótöltelék

Ajánlott anyaghányad:

- |                     |           |
|---------------------|-----------|
| - Túró              | 500g      |
| - Kristálycukor     | 120g      |
| - Mazsola           | 50g       |
| - Tojássárgája      | 2db (40g) |
| - Búzadara          | 30g       |
| - Citromhéjreszelék | 10g       |
| - Vaníliás cukor    | 20g       |

### Tejberizs

Az átválogatott, megmosott rizst az olvasztott vajon átfogatjuk, majd előfőzzük a rizst a vízben. Mikor elforrt a rizsről a víz egy fahéj rúddal, fél rúd vaníliával, sóval tejben továbbfőzzük, amíg megpuhul. Az esetlegesen maradt folyadékot az állás során még magába szívja a rizs. A cukrot, és a citromhéjreszeléket célszerű a főzés végén hozzákeverni, így kisebb az esélye a tejberizs leégésének. A tejberizs kihűlés után pohárkrém alapja lehet, vagy gyümölccsel (meggy, barackbefőtt stb.) párosítva uzsonnasütemény töltelékeként is felhasználható.

Ajánlott anyaghányad:

- |        |        |
|--------|--------|
| - Víz  | 1000ml |
| - Rizs | 1000g  |
| - Tej  | 3000ml |



- Kristálycukor 600g
- Vaj 250g
- Só 2g
- Fahéjrúd 1 db
- Vanília 1/2 rúd
- Citromhéjreszelék 50g

### Ostyatörmelék

A megolvasztott nugátot, csokoládét és az ostyatörmeléket összekeverjük. Piskótalapra kenve alsó töltékként használjuk. Keretben kifagyasztva, darabolva bonbon alapja is lehet.



10. ábra. Ostyatörmelék

Ajánlott anyaghányad:

- Mogorókrém 500g
- Csokoládé 350g
- Ostyatörmelék 150g

### Puncstöltelék

Sajnos a köztudatban helytelenül van jelen az, hogy a puncstöltelék megegyezik a nemes hulladékkal. A puncstöltelék, amelyből minyont, desszertet, szeletet, tortát is készíthetünk ízesített, színezett cukorsziruppal áztatott piskótákból áll. Ezt töltjük a forró lekvárral lekent lapok közé. Préselés (vasalás) után lesz alkalmas a további kikészítő, befejező műveletek elvégzésére.



11. ábra. Puncstöltelék

Ajánlott anyaghányad a sziruphoz:

- Víz	1000ml
- Kristálycukor	1500g
- Citromhéj	50g
- Narancshéj	50g
- Rum	400ml

#### Nemes hulladék

A kikészített sütemények (nem tejszínhabos) szeletelése, formára faragása, kiszúrása során megmaradó süteménydarabokból készül ez a töltelék. Az összegyűjtött süteményrészeket gyúrással egyneműsítjük. Tovább ízesíthetjük vajkrémekkel, rummal, cukorsziruppal, kávéval, lekvárral, olajos magvakkal stb. Ezt a tölteléket használjuk a gulyás minyon töltelékeként, de készülhet belőle szelet, desszert és egyéb sütemények is (legismertebb készítmény a Kókuszgolyó).

#### Alkohollal puhított marcipán

A hengerelt tészták közül az étkezési marcipánt sokoldalúan fel lehet használni a kikészített sütemények előállításánál. Egyik lehetőség, ha töltelékként használjuk fel a bonbonok vagy a teasütemények töltése során. A marcipánt valamilyen szeszestallal (pálinka, whisky, likőr stb.) lágyítjuk el. Az ízesítésre szolgáló alkohol jellegére utalnia kell a színének is, így a puhított marcipánt színeztetni is kell. Étfesték használata során ügyeljünk a szolid, halvány, pasztellszínű végeredményre!



12. ábra. Rummal puhított marcipán adagolása nyomózsákból

### Ízesített fondán

Ezt a főtt cukorkészítményt önálló tölteléként, ha máshonnan nem, de a szaloncukrokból biztosan ismeri mindenki. A fondán hófehér színe, és a tömény édes íze miatt tökéletesen alkalmas valamilyen másik íz, és az ízhez harmonizáló szín elérésére. Az ízesítés történhet szeszesitalokkal, aromákkal, pasztákkal, olajokkal, esszenciákkal is.

### Édes sajtkrém

Ezt az édes tölteléket a sült sajtortához (cheese cake) használjuk. A krémsajtot habosítjuk a porcukorral elkevert liszttel, és a vaníliás cukorral. Egyenként hozzákeverjük a tojásokat. A keverékbe tehetünk csokoládészemcséket, vagy gyümölcsdarabokat stb..

Ajánlott anyaghányad:

- Krémsajt 500g
- Porcukor 120g
- Liszt 50g
- Tojás 4db (200g)
- Vaníliás cukor 20g

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Lehetőségeihez képest, keressen fel lakóköznyezetében található, bonbonok értékesítésével foglalkozó szaküzletet, és tekintse meg termékválasztékukat, vagy nézze meg a kereskedelmi forgalomban kapható bonbonok csomagolását! Jegyzetelje le tapasztalait! A felhasznált töltelégeket sorolja be az édes töltelék valamelyik csoportjába! Munkájának eredményét értékelje szakoktatójával!



## 2. feladat

A gyakorlati munkahelyén használt édes töltelékek ismeretében sorolja fel azokat a töltelégeket, amelyek készítéséhez cukorkészítményt használnak! Írja le a töltelék, és a hozzá felhasznált cukorkészítmény nevét is! Tapasztalatait ossza meg szakoktatójával!



3. feladat

Idegen nyelvű ismereteire támaszkodva keressen az interneten olyan videót, amelyben csokoládé mousse-t készítenek! Írja le, milyen módszereket tapasztalt, adja meg mellé a link címét is! Szakoktatójával elemezzék ki a látottakat!



MUNKANYAG

4. feladat

Írja le, hogy az alábbi képen milyen töltelékeket ismer fel! Kísérletezzen, hogy a képen szereplő krémek mintájára milyen más ízeket tudna közösen elképzelni! Ötleteit értékeljék közösen!



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Előzetes tanulmányai, és gyakorlati tapasztalatai alapján állítsa csökkenő sorrendbe a hűtési tartományokat!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat

Munkahelyén azt a feladatot kapta, hogy készítson 2,5kg túróból túrótöltelék. Receptúra alapján számítsa ki a szükséges alap-, és járulékos anyagok mennyiségét!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat

Töltse ki az alábbi táblázatot! Írja az élelmi anyagok mellé a megfelelő előkészítő műveletet!

Élelmi anyag megnevezése	Előkészítő művelete
--------------------------	---------------------



## MIVEL TUDOM MEGTÖLTENI A SÜTEMÉNYEKET? III. –TÖLTÉLÉKEK

Tejszín	
Ételfesték (por alakú)	
Zselatin	
Porcukor	
Vanília rúd	
Túró	
Kakaópor	
Mirelit eper	
Tejpor	
Citrom	
Mandula	

### 4. feladat

Aláhúzással jelölje az alábbi állítások közül azokat, amelyeket igaznak tart!

1. A puncstorta tölteléke nemes hulladék.
2. A marcipán a cukrásztészták egyik csoportjába sorolható.
3. A tejszín a habverés során háromszoros térfogat-növekedésre képes.
4. Minden tejszínhabkrémhez keverni kell valamilyen kocsonyásító anyagot, mivel a tejszínhab 1-2 óra állás után összeesik.
5. A sárgakrém sűrítőanyagaként egyaránt használhatunk lisztet vagy krémport.

### 5. feladat

Írja le a töltelékek készítése során munkavédelmi szempontból milyen veszélyforrások lehetnek!



A large rectangular box with a yellow border, containing 15 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box.

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

## 1. feladat

Hűtés 2–8oC; Fagyasztás –10–16oC; Mélyhűtés –16–22oC; Gyorsfagyasztás –33–35oC

## 2. feladat

Túró	2500g
Kristálycukor	600g
Mazsola	250g
Tojássárgája	10db (200g)
Búzadara	150g
Citromhéjreszelék	50g
Vaníliás cukor	100g

## 3. feladat

Élelmi anyag megnevezése	Előkészítő művelete
Tejszín	Hűtés legalább 12 órán át
Ételfesték (por alakú)	Vízben oldás (forralás)
Zselatin	Áztatás (duzzadás) után melegítés
Porcukor	Szitálás
Vanília rúd	Kettévágás, kikaparás
Túró	Passzírozás (áttörés, darálás)
Kakaópor	Szitálás
Mirelit eper	Felengedtetés
Tejpor	Forralás az adott vízmennyiséggel
Citrom	Mosás (héjreszelés)
Mandula	Forrázás, lehúzás

**4. feladat**

1. A puncstorta tölteléke nemes hulladék.
2. A marcipán a cukrásztészták egyik csoportjába sorolható.
3. A tejszín a habverés során háromszoros térfogat-növekedésre képes.
4. Minden tejszínhabkrémhez keverni kell valamilyen kocsonyásító anyagot, mivel a tejszínhab 1-2 óra állás után összeseik.
5. A sárgakrém sűrítőanyagaként egyaránt használhatunk lisztet vagy krémport.

**5. feladat**

Forgó gépek, alkatrészek. Elektromos gépek, berendezések használata. Szűrő, vágó eszközök használata. Forró eszközök, anyagok, átforrósodott felületek használata.

MUNKANYELVI

## IRODALOMJEGYZÉK

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

A(z) 0536–06 modul 027–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

MUNKANYAG

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