



Sziklainé Farkas Bernadett

Készítsünk különleges tortákat!



A követelménymodul megnevezése:  
**Cukrászati termékkészítés**

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-031-30



## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az egyszerű torták készítése után izgalmasabb feladatnak tűnhet a különleges torták készítése. A legtöbb cukrász alig várja, hogy a szokásos napi munkája mellett/helyett a szokásostól eltérő munkák közelébe kerüljön. Nagyon jó dolog alkotni, kreatívan kitalálni valami újat, valami meglepőt. Kipróbálni új ízeket, formákat. Egyedi kéréseket, megrendeléseket teljesíteni mindig kihívás. Ha ez a kihívás sikerrel párosul, akkor az, megelégedéssel tölt el mindenkit, és jó esetben további kreációkra sarkallja az embert. Mindenkinek az egyszerű torták, és más kikészített sütemények készítésének elsajátítása az alap. Erre lehet építkezni, és ebből lehet kiindulni a különleges torták készítése során. Az egyszerűbb tortákkal, és más kikészített süteményekkel már egy-egy munkafüzet foglalkozott. Ezek a sütemények a legtöbb süteményes-pult választékában megtalálhatók. Jelen munkafüzetben a különleges torták készítésével foglalkozunk, melyek közül több szerepel a cukrászdák választékában, néhány pedig remélhetőleg egyre több pult választékát bővíti majd.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### Különleges

Mitől különleges? Attól, hogy nem hétköznapi, nem szokványos, vagyis **nem csak** a már megszokott tortakarika háromba vágása, töltése, párhuzamos illesztése, bevonása a műveleti sorrend. A különleges torták készítése során vagy egészen eltérő, **egyedi töltési módokat** alkalmazunk, vagy a már betöltött, megdermedt süteményt utánfaragással tesszük egyedivé. **Összetételében** is lehet különleges a süteményünk, de termékválasztékunkat különlegessé tehetjük külföldön népszerű, hazánkban kevésbé elterjedt készítmények előállításával is.



1. ábra Színes pikótalapok töltése<sup>1</sup>

A kikészített süteményeknél, így a tortáknál is legtöbbször már tanult tésztacsoportokkal dolgozunk. A különleges torták készítésénél is elengedhetetlen, tehát **elvárt az alap cukrásztészták ismerete** (ld. egyéb munkafüzetekben). Természetesen vannak speciális tésztafajták, amelyeket nem lehet besorolni egyik tésztacsoportba sem, ilyenkor a sütemény készítése közben tanuljuk a tésztákat is.

### Általában

Általánosságban elmondható, hogy a tortáról elsősorban mindenkinek egy kerek, díszített sütemény jut az eszébe. Szeletelve pedig, egy körcikk, amelynek szép egyenletes elrendezésű a metszete. A metszet mintázatát a töltéssel adjuk meg. A párhuzamosan felvágott, vagy egyenként (laponként) kikent tészták egyenletes töltése, és pontos illesztése a dermedést követve párhuzamos rétegenként követik egymást. Ha ettől eltérő belső díszítésű megoldásokat alkalmazunk, akkor máris valami különlegeset alkottunk. Széles formaválasztékkal is készíthetünk tortákat, lehet például félgömb vagy szögletes alakja is a tortáknak. Bármilyen alakzatot választunk, mindig szem előtt kell tartani a tészta a töltelék és a bevonóanyag helyes arányát.

---

<sup>1</sup> <http://www.onecharmingparty.com>



2. ábra Nyomózsákból történő töltés<sup>2</sup>

A különleges torták is, csakúgy, mint a legtöbb kikészített sütemény is leggyakrabban felvert tésztából készülnek. De az élesztős tészták kivételével szinte minden tésztacsoportból (pl.: omlós, forrázott, hengerelt) készíthetünk tortákat. Töltelökként a tejszínhabkrémek, főzött krémek, tartós töltelékek, egyéb édes töltelékek, gyümölcszések és dzsemek mind megtalálhatóak. Készülhetnek töltetlen termékek is, olyankor a tésztának kell kellően karakteres és szaftosnak lennie. A tetszetőség fokozása, és a minőségmegőrzés növelése érdekében általában valamilyen bevonóanyagot juttatunk a torták felületére. A torták bevonására gyakran használjuk saját krémjüket, ilyenkor oldalukat legtöbbször panírozzuk a különböző szemcsenagyságú beszóró anyagokkal (pl.: csokoládéforgács, tortadara, őrölt olajos magvak stb.). Bevonásra használhatunk még csokoládét, fondánt, olvasztott cukrot valamint zselét is. A torták általában 3 napig eltarthatóak, ez alól a tejszínes torták a kivételek, amelyeknek az eltarthatóságuk a kikészítéstől számított 16 óra.

## A különleges torták készítése

### Előkészítés

Mint minden munkavégzésnél a tortakészítésnél is az előkészítő műveletek elvégzésével kezdünk. Először az eszközöket majd a nyersanyagokat készítjük elő. Az alap, és járulékos anyagok előkészítésekor elvégezzük a mennyiségi és minőségi ellenőrzést is. Fontos a pontos, precíz mérés! A nem megfelelő minőségű élelmi anyagokat el kell különíteni, meg kell semmisíteni!

<sup>2</sup> <http://www.alhambram.com>

A hatékony munkavégzéshez át kell gondolni a gyártástechnológia egyes lépéseit. Megfelelő sorrendben kell elkészíteni a sütés útján előállított félkésztermékeket, és a töltelékeket is. Leggyakrabban a torta tésztájának az elkészítése az első. Amíg az adott tészta sül, vagy éppen ellenkezőleg hűl, addig készülhet a krém vagy töltelék. Ez speciális esetben változhat, például ha a torta tölteléke több előkészületet igényel, mint a tészta készítése és hűtése. Tipikusan ilyen a trüffel krém is.

Az alkotóelemek kóstolásával teszteljük a süteményünk ízvilágát. Ki lehet, és ki is kell szűrni a túlzott vagy nem a termékre jellemző ízeket. A nem megfelelő ízhatású készítményeket pedig élvezetesebbé kell tenni. Az ízesítés szubjektív, a közízlést kell eltalálni, nem kimondottan a saját szájízünknek megfelelőt.

### Tésztakészítés

A tortákat leggyakrabban hideg úton készült felvertből készítjük. Sülhetnek formában vagy lapnak kikenve. Sütés után a felvertet édesmorzsával, vagy kristálycukorral megszórjuk és visszafordítjuk a sütőlemezre. Kihűlés után elválasztjuk a papírtól, kivágjuk a fémkeretből. A Dobos felvert esetében még forrón alávágunk, majd a megfelelő méretűre kiszúrjuk a lapokat. Felületüket megszórjuk édesmorzsával vagy kristálycukorral egymásra helyezük őket. Az omlós tésztából készült tortákhoz a megfelelő pihentetési időt kell kivárni. A kinyújtott tésztával béleljük ki a kívánt formát. Ebben az esetben a tészta majd a nyers töltelékkel együtt fog sülni.

### Töltelékek, töltés

Az egyes tortáknál részletezzük majd, hogy milyen töltelékkel használunk fel a készítés során és, hogy milyen módszerrel töltjük az adott terméket. Hiszen a legtöbb különleges tortát eltérő módon töltjük. Például ha a felhasznált töltelékünk tartós töltelék, akkor biztosan előbb készült el, mint a tészta, vagyis a betöltéskor a kész töltelékkel már csak a töltéshez kell előkészíteni. Ilyenkor a töltelékkel a kívánt mennyiséget kell csak kimérni, és átkeverni, esetleg habosítani kell. Más a helyzet a többi tölteléknél. Lesz olyan típus, amit nyersen a tésztával együtt sütünk meg, vagy olyanról is tanulunk, ahol főzni kell valamilyen alapot, de van, amikor gyakorlatilag piskótával töltünk piskótát (puncs). Tölthetünk kenőkéssel, nyomózsákból formázva, és habkártya segítségével is. Szóval nem lehet egységesen megállapítani semmit. Nem véletlen különlegesek az ide tartozó torták.

### Díszítés

A díszítés a végső befejező rész, mondhatnánk, hogy "a pont az i betűn". Ha a díszítés nem esztétikus, akkor az egész termékünket elronthatjuk vele. A vendégek legtöbbször látvány alapján döntenek el, hogy megveszik-e a termékünket, vagy sem. A díszítés során ügyelni kell a harmonikus színhasználatra, és a díszítőelemek ízben vagy legalább színben utaljanak a sütemény jellegére. A tetszetősség fokozása érdekében a torták felületét a bevonást követően további jelleget adó díszítéssel látjuk el. Díszítjük beszórással, fecskendezéssel és felrakással is. A felrakáshoz sokszor készen beszerezhető díszítőelemeket használunk pl.: cukorgyöngy, koktélcseresznye stb.. Más esetben kézzel, formázófácskák, sablonok vagy formák segítségével díszítőelemeket készítünk pl.: csokoládépasztillák, marcipán répa, kávészem stb..

### Dermesztés, szeletelés

Szeletelés, de a különböző kiszállítások előtt is **dermesztjük** a tortákat. Így könnyebb vele dolgozni, mivel a töltelékek, bevonóanyagok, díszítő elemek megszilárdulnak. Nagyon fontos a dermedés művelete, hiszen ha nem dermed meg a süteményünk, akkor a rétegek elcsúsznak egymáson, a kívánt metszet pedig elkenődik. Általában normál hűtési tartományban dermesztünk, de a tejszínhabkrémmel töltött tortáknál bevált módszer a fagyasztás is.

A **szeletelés** során gyakorlatilag adott egységekre darabolunk. Szeletelésnél forró vízbe mártott kést használunk, amelyet mielőtt a süteményhez érne, lecsepegtetünk. A kés pengéje ne vizes, csak forró legyen. A kés pengéje jóval hosszabb legyen, mint a torta átmérője, hogy egyszerre át lehessen vágni az egész tortát. A kést mindig tartsuk merőlegesen, mert a bedöntött pengével szabálytalan szeleteket vágunk! A darabolás, szeletelés során ügyelni kell arra is, hogy a torta felületén a bevonóanyag ne legyen repedezett, és a tortaszeletek éle se csorbuljon meg!

A szeletelést követően a tortaszeleteket választópapírba (vaxpapírba) csomagoljuk, így higiénikusabb a tárolásuk, adagolásuk, és a süteményszeleteket megóvjuk az újra összeragadástól meg a kiszáradástól is. Akkor esztétikus a vaxolás, ha a választópapír nem lóg túl a sütemények szélén.

### A különleges torták fajtái

A különlegestorták közül sokakkal a legtöbb cukrászda süteményes pultjában is találkozhatunk, de természetesen a következőkben részletezett termékek között lesznek olyanok, amelyeket kevesebb üzlet termékválasztékában találunk meg. Az ajánlott anyaghányadok természetesen egyféle alternatívát mutatnak az adott termék készítéséhez, mivel sokféle cukrász sokféle receptből dolgozik.

#### 1. Felvert tésztából készült különleges torták

Amint a csoportosításunk neve is elárulja, a felvert tészták egyik felhasználási területe kerül most részletezésre. Kiindulásul mindig valamilyen sütés útján előállított felvertet veszünk alapul. A már meglévő félkész termékkel dolgozunk tovább az egyes receptekben.

### Royal torta

Ehhez a tortához kétféle cukrásztésztát is használunk. Szükségünk van három darab doboslapra, és két darab ugyanolyan átmérőjű és vastagságú (kb.5mm) marcipánlapra. Az előre lefőzött, letáblázott párizsi krémet kihabosítjuk, és betöltjük vele a tortát (kb. 600g). A töltést az előkészített öt lappal úgy végezzük, hogy sorrendben a második és a negyedik lap legyen a két marcipánlap. A tortát a párizsi krémmel bevonjuk, csokoládéval áthúzzuk, és szeletenként R betűt fecskendezünk a tetejére.

### Sakktorta

Ezt a tortát a sakk szelet mintájára kell elkészíteni, csak kerek változatban. A megdermedt torta a felvágást követően szeletenként sakktábla mintázatot ad. Ezt úgy érjük el, hogy készítünk kakaós piskótafelvertből egy vastagabb tortakarikát. A kiszült karikát úgy vágjuk háromba, hogy a középső lap sokkal vastagabb legyen a másik kettőtől. A két vékonyabb lap lesz a torta alja és teteje, amit megkenünk vékonyan a krémmel.

A vastagabb karikából kívülről befelé haladva különböző átmérőjű kiszúróval vagy más eszközzel köröket alakítunk (pl.: 20-16-12-8-4cm átmérőjű). Így 5 db, 20mm széles tésztagyűrűt kapunk.



*3. ábra Sakktorta metszete*

A krémhez puding alapot használunk, amit belekeverünk a kihabosított vajba. Nyomózsákból töltjük a tortát, oly módon, hogy az alsó lapra kívülről befelé haladva helyezük a kiszúrt lap első, a harmadik, és az ötödik gyűrűjét, s a gyűrűk közötti üres hézagot egyenletesen megtöltjük a krémmel. A következő sorba a második, és a negyedik gyűrű kerül. A fennmaradt részeket töltjük meg a krémmel. Az ellentétes rétegezés adja majd ki a mintázatot. A maradék krémmel bevonjuk a tortát, hűtőben dermedtjük, majd csokoládéval áthúzzuk. A torta természetesen más krémekkel is tölthető, bármilyen ízzel, színnel dolgozunk egyszerű, de mégis látványos végeredményt kapunk.

### Puncstorta

Ez a torta sajnos helytelenül szerepel a köztudatban. Téves ugyanis, hogy a termelés során keletkező süteményvégekből összegyűjtött nemeshulladék lenne a töltelke. A puncstöltelék gyakorlatilag nem más, mint egy rumos, narancshéjjal, citromhájjal ízesített cukorszörpben szaftosra áztatott piskóta. Mínyont, desszertet, szeletet is készíthetünk a töltelékből.

A torta készítéséhez szükségünk lesz egy vékonyabb, és egy vastagabb fehér piskótakarikára. Amíg a karikák sülnek, addig elkészítjük a szirupot. A rumot már csak a kész szirupba keverjük bele. A puncscukrot kettőntjük, és az egyikbe kevés piros ételfestéket keverünk a rózsaszín szín eléréséhez.

A vékonyabb piskótakarikát a sütés, és a kihűlést követően ketté vágjuk, és lekenjük forró barackízzel. Ez lesz a torta alja és teteje. A másik karikát szintén kettévágjuk, majd egyenes csíkokra, vagy más megoldásban kockákra vágjuk.

A torta alsó lapját fémkarikába helyezzük, a feldarabolt piskóták egyik felét az egyik, másik felét a másik cukorszörpbe áztatjuk. Ha kockákkal töltünk, ügyeljünk az arányos elkeverésre, hogy a sárga és rózsaszín darabok márványos mintázatot adjanak majd ki.

Ha a piskóta csíkokkal töltünk, akkor a csíkokat felváltva mártsuk a sárga, illetve a rózsaszín szirupba, és megtartva az eredeti sorrendet helyezzük az alsó, lekvárral megkent lapra. A második emeletet pedig az elsőre merőlegesen kezdjük el sorba rakni. A végeredmény így sakk szerű mintázatot ad majd. A felső, barackízzel lekent lappal lezárjuk a tortát. Préseljük (vasaljuk) csak ez után lesz alkalmas a további kikészítő, befejező műveletek elvégzésére. A tortát a fémkarikából kivéve megfordítjuk, és felületét vékonyan lekenjük forró barackízzel. A barackíz kihűlés után megbőrösödik, és megakadályozza, hogy a piskóta magába szívja a fondán bevonatot. Vékonyan kell a barackízzel lekenni, mert a túl vastag lekvárrétegről lecsúszik a fondán! A puncstortát halvány rózsaszín színű fondánnal húzzuk át.



4. ábra Puncstorta metszete

Ajánlott anyaghányad a sziruphoz:

- Víz 500ml



## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

- Kristálycukor 750g
- Citromhéj 20g
- Narancshéj 20g
- Rum 200ml

### Legyező torta

A legyezőtorta a sajátos töltési módjából kialakult mintázat után kapta a nevét. Készítéséhez egy alacsony kakaós piskótakarikára, és egy világos színű, puhára sült piskótalpra lesz szükségünk. A töltelke gyakorlatilag bármilyen ízű (mogyorós, kávé stb.) vajkrém lehet, de általában csokoládékrémmel készítjük.

A tortakarikát a kihűlést követően kettévágjuk, és a lapokat megkenjük a krémmel. Ez lesz a torta alja, és teteje. A fehér piskótalapot is megkenjük a krémmel, majd 25–30mm-es csíkokra felvágjuk. Az első csíkot élére állítva csigavonalba feltekerjük, és a lekent tortalap közepére helyezzük. A többi piskótacsíkot folytatólagosan addig tekerjük, amíg a rolád átmérője eléri a piskótakarika nagyságát. Megkenjük krémmel, és rátesszük a tortakarika másik felét. Tetejét és oldalát is megkenjük a krémmel. Oldalát csokoládéforgáccsal panírozzuk. A torta tetejét vékony csillagcsöves nyomózsákkal a saját, és vaníliakrémmel felváltva becsíkozzuk. Vékony pengéjű késsel Eszterházy-mintázattá alakítjuk a csíkokat.

### Rumbatorta



5. ábra Rumbatorta egy fajtája

A jellegzetes alakja miatt joggal hívhatjuk bomba-tortának is. Gyakorlatilag bármilyen ízben készíthetjük. Tölteléke lehet vajkrém, tejszínhabkrém egyaránt. A tésztája (azért, hogy hajlékony maradjon) gyengére sütött, nem túl vastag piskótalap. Ezeket kell megfelelő méretűre kiszúrni, majd a különböző átmérőjű kerek lapokból középről kiindulva ki kell vágni egy-egy körcikket. Így kapjuk meg azokat a csökkenő méretű palástokat, amivel béleljük az adott méretű kézi üstöt. Az üst alakját felvett piskótát habkártya segítségével ívesen megkenjük a krémmel. Az egyel kisebb átmérőjű íves piskóta következik, majd ismét a krém és így tovább. A megtöltött formát lezárjuk egy piskótalappal, melynek az átmérője megegyezik a kézi üst átmérőjével. A tortát a formában hagyjuk dermedni. A megdermedt félgömb alakú tortát kiborítjuk a formából, és különböző jellegének megfelelő kikészítő műveleteket végzünk el rajta. Saját krémmel bevonhatjuk, áthúzzhatjuk csokoládéval, burkolhatjuk marcipánnal, vagy alsó negyedét bepanírozzuk, majd a többi részt krémmel, tejszínhabbal fecskendezzük. Ez a félgömb alakzat az alapja az alkalmi dísz torták közül a futball labdáknak, hercegnők báli ruhájának és egyéb más alakzatoknak is.

### Trüffel torta



6. ábra Trüffel torta<sup>3</sup>

A torta készítését a krémmel kezdjük. A trüffel krém a tartós töltelések egyike. Előző nap szoktuk elkészíteni, hogy a krém teljesen lehűljön, és habosítható legyen. Ízesíthetjük rummal, cherryvel. A díszítéshez szükséges golyókat simacsöves nyomózsákból félgömböket formázva fóliára nyomkodjuk, és kifagyasztjuk. A fagyasztást követően kezeink között becsokoládézzuk, (és gömbölyítjük is egyben) majd áthúzórács segítségével borzasítjuk, vagy csokoládéforgácsba, vagy tortadarába hempergetjük.

<sup>3</sup> Christian Teubner Nagy csokoládé könyv ARENA 2000 Könyvkiadó

## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

A Trüffel torta karikáját háromba vágjuk (helyenként külön kenik ki a lapokat). A felvertje diós-csokoládés piskóta. A piskóta lapjait meglocsoljuk rummal vagy cherryvel ízesített cukorszörppel. A kihabosított trüffelkrémmel egyenletesen betöltjük a tortát. Oldalát, és felületét is saját krémmel vonjuk be. Oldalát csokoládéforgáccsal vagy tortadarával panírozzuk. Tetejét szeletenként krémrózsákkal és a trüffelgolyókkal díszítjük. Esetleg még lehet vékony porcukorhintéssel fejezhetjük be a torta készítését.

### Kávétorta fehér csokoládéből

Kávékrém készülhet vajkrém, mousse, egyéb tejszínhabkrém felhasználásával is. De a trüffelkrém mintájára fehér csokoládéből, és instant kávéból kiváló kávékrémet készíthetünk. Tésztája piskóta felvert, ami lehet világos is, de lehet kávé is. A betöltött tortát saját krémjével bevonjuk. A dermedést követően a temperált fehér csokoládét egy kevés étcsokoládé hozzáadásával tejeskávé színűre változtatjuk. Ezzel a csokoládéval vonjuk be a torta tetejét, oldalát pedig szeletelt mandulával panírozzuk. Szeletenként marcipánból, vagy csokoládéből készült kávé szemekkel díszítjük. A végeredmény egy szolid, elegáns megjelenésű, harmonikus ízű torta lesz.



7. ábra Kávétorta

A kávékrém ajánlott anyaghányada:

- |                   |       |
|-------------------|-------|
| - Tejszín         | 350ml |
| - Fehér csokoládé | 250g  |
| - Instant kávé    | 20g   |

### Kókuszos csokoládé torta

A tortához szükségünk van egy vastagabb csokoládés piskótalapra, és kétféle krémre. A készítést a tejszokoládés krémmel kell kezdeni. A krém előző nap a trüffelkrém mintájára készül, csak tejszokoládéból. A kihűlt normáltorta (16szeletes) átmérőjű piskótalapra egy kisebb átmérőjű (10szeletes) fémkarikát helyezünk. Ebbe a karikába töltjük a lefőzött kókuszkrémet. A kókuszkrém dermedését követően levesszük a kisebb fémkarikát, és rárakjuk a normál fémkarikát. Kihabosítjuk a tejszokoládés krémet és színültig töltjük a 16szeletes fémkarikát. A betöltött torta dermedése után a fémkarikát levesszük. Tetejét csokoládéval bevonjuk.



8. ábra Kókuszos csokoládétorta

Ajánlott anyaghányad a tejszokoládés krémhez:

- Tejszín 500ml
- Tejszokoládé 200g

Ajánlott anyaghányad a kókuszkrémhez:

- Tej 250ml
- Kristálycukor 50g
- Vaníliarúd 1/2db
- Kókuszreszelék 150g
- Étkezési keményítő 20g

Az étkezési keményítőt kevés vízzel elkeverjük. A tejet, a cukrot és a vaníliát felforraljuk. A kókuszreszeléssel tovább főzzük, az étkezési keményítővel besűrítjük.

Csak tojásfehérje felhasználásával készülő különleges torták

**Rozalinda**

A tortához öt tojásfehérjéből, 300g kristálycukorból habtésztát készítünk, amelybe őrölt mogyorót keverünk (100g). A habtésztából öt kerek doboslap vastagságú lapot kenünk. Melegen alávágunk. (Olyanok lesznek, mintha nagy mogyoróspuszedlik készültek volna.) Az előre lefőzött, letáblázott párizsi krémet (kb.700g) kihabosítjuk, és összetöltjük vele a lapokat. Tetejét, és oldalát is párizsi krémmel vonjuk be. A torta oldalát is, felületét is szeletelt mandulával panírozzuk, illetve hintjük.

### Pavlova

A Pavlova torta névadója Anna Matvejevna Pavlova (röviden: Anna Pavlova) korának legnagyobb balerinája volt. Állítólag az Ő kedvence volt ez a desszert.



9. ábra Málnás Pavlova<sup>4</sup>

A torta tésztája cukorral felvert tojásfehérjehab. A tésztába állománya javítása érdekében egy kevés ecetet, és étkezési keményítőt is keverünk. A habtésztát 200–220mm átmérőjű körben terítjük el a sütőpapíron, vagy a szilikonlapon. Az így kapott korongot úgy kell formázni, hogy a közepe kicsit mélyebb legyen, mint a széle. Az alakítás történhet nyomózsákból is, így változatos alakzatokat lehet formázni. A habtészta készülhet kakaós változatban is. A sütése alacsony hőfokon 130°C-on történik. Sütés után a kihűlt tésztát megtöltjük cukrozott tejszínhabbal, és friss gyümölcsöket halmozunk a tetejére.

Ajánlott anyaghányad:

- Tojásfehérje (4db) 120g
- Kristálycukor 200g
- Vaníliarúd 1/2db
- Ecet 10ml
- Étkezési keményítő 20g
- Holland kakaópor a kakaós változat készítéséhez tojásonként 15g

<sup>4</sup> <http://www.dessert.au.net>



10. ábra Töltetlen kakaós Pavlova variációk<sup>5</sup>

## 2. Töltetlen különleges torták

Sokaktól lehet azt hallani, hogy a krémesebb süteményeket nem szeretik. Nekik (is) kedveznek a töltetlen torták. Ennél a fajtánál maga a tészta nyújt teljes kulináris élményt. Most erre következnek néhány példa.

### Répatorta

Egyre szélesebb körben kedvelt a répatorta. A masszája egyedi összetételű. Éppen az egyedi összetevők miatt rendkívül szaftos, illatos, zamatos ez a torta. Töltelékre nincs is szüksége, így sütés után a tortakarikát kihűtjük, majd tetejét barackízzel megkenjük és fehér fondánnal áthúzzuk. Szeletenként marcipánból készített mini sárgaréppákkal díszítjük.



11. ábra Répatorta

<sup>5</sup> <http://www.loveandconfections.com>

## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

Mivel sokféle, és sokféleképpen készítik a répatortát, így elég sok változat létezik. Következzék egy a sok közül. A massa készítéséhez négy edényre van szükség, amely a gyártástechnológiai lépések után fokozatosan alakul át egy edénnyé.

1.

- Tojássárgája (3db) 60g
- Kristálycukor 200g
- Olaj 150ml
- Tej 200ml

A tojássárgáját a cukorral habosítjuk, majd hozzácsorgatjuk az olajat, végül a tejet.

2. A szárazanyagokat összekeverjük, hogy egyenletes legyen az egyes anyagok eloszlása.

- Liszt 250g
- Daráltdió 120g
- Kókuszreszelék 100g
- Szódabikarbóna 20g
- Őrölt fahéj 10g
- Só 5g

3.

- Reszelt sárgarépa 250g
- Ananász apróra darabolva 250g

4. A tojásfehérjét a kristálycukorral habbá verjük.

- Tojásfehérje (3db) 90g
- Kristálycukor 200g

A folyadékos (1.) részhez keverjük a felvert fehérjehabot (4.), a reszelt répát, és az ananászdarabokat (3.), végül belekeverjük a szárazanyagokat (2.).



12. ábra Répatorta masszája

### Müzli torta

A müzli tortának is sajátos tésztája van. A készítés során az egésztojásokat a cukorral habosítani kell. Hozzákeverjük a tejfölt, majd a szárazanyagokat. A masszát sütőformába öntjük, és kisütjük.

Ajánlott anyaghányad:

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| - Tojás (2db)      | 100g  |
| - Kristálycukor    | 200g  |
| - Tejföl           | 350ml |
| - Liszt            | 300g  |
| - Sütőpor          | 10g   |
| - Gyümölcsös müzli | 300g  |
| - Csokoládédarabok | 80g   |

A hungaricumnak számító Zila tortaformában sütvé ezt a masszát, egyedi megjelenést kapunk. A forma által hagyott üregeket kitölthetjük tejszínhabbal, vagy fanyar gyümölcslekvárral, vagy valamilyen öntettel.





13. ábra Zila tortaforma<sup>6</sup>

### Három királyok torta



14. ábra Angel Cake egy változata

---

<sup>6</sup> <http://www.zilatortaforma.hu>

Katolikus ünnepi torta, a vízkereszt előtti időszakban értékesítik, fogyasztják. Gyakorlatilag egy kerek formájú gyümölcskenyér, amely minden féle "jósággal" (aszalványok, cukorban tartósított gyümölcsök, olajos magvak keveréke stb.) van dúsítva. A sütést követően fondánnal, cukormázzal vonják be, és jellegére utaló díszítőelemeket raknak fel rá, vagy zsúfolásig rakják a torta tetejét mézzel, juharsziruppal összekevert aszalványokból, kandírozott gyümölcsökből, olajos magvakból álló keverékkel. Egészben értékesítik, dekoratív kartoncsomagolással lehet még fokozni a tetszetőséget, és ezáltal a vásárlási kedvet is.



15. ábra Adventi gyümölcskoszorú

### 3. Omlós tésztából készült különleges torták

#### Máktorta

A máktorta tésztája egy linzertészta. A begyúrt, pihentetett tésztát kinyújtjuk, kiszúrjuk a torta alját képező lapot, megszurkáljuk és elősütjük. Ezalatt, a vaját a porcukorral és az egyenként hozzáadott tojássárgájákkal kihabosítjuk. Ízesítjük vaníliás cukorral és citromhéjreszeléssel. Lazítjuk a kristálycukorral felvert tojásfehérjehabbal. Végül bekeverjük a szárazanyagokat. Az elősütött tortaalapot lekenjük lekvárral, a fémkarika oldalát kibéleljük linzertésztával, végül betöltjük a mákos masszát. A mákos masszát dúsíthatjuk meggy-, vagy egyéb gyümölcsdarabokkal is. A nyers töltelékkel megtöltött formát megsütjük.



16. ábra Sárga linzerrel kibélelt karika

Ajánlott anyaghányad:

- |                     |      |
|---------------------|------|
| - Tojás (5db)       | 250g |
| - Kristálycukor     | 50g  |
| - Porcukor          | 50g  |
| - Vaníliás cukor    | 20g  |
| - Citromhéjreszelék | 30g  |
| - Vaj               | 100g |
| - Liszt             | 80g  |
| - Darált mák        | 100g |



17. ábra Máktorta még sütés előtt

**Pitetorta**

Többféle tésztából is készülhet pite, ezáltal pitetorta is. Leggyakrabban gyúrt omlós tésztából készítjük. A tölteléke is számtalan variációban létezik. Amiben megegyezik az a kerek formája, és hogy a felülete (teteje, és/vagy a torta pereme) valamilyen tésztamotívumokkal van díszítve. Ez lehet rácsozás, reszelt tésztamorzsalék, szegélydíz, kiszúróval, vagy kézzel készített díszítőelemek stb..



18. ábra Meggyes pitetorta

A pitéknek így a pitetortának is az egyszerűségében rejlik a nagyszerűsége. Az omlós morzsalékos tészta remekül párosul a szirupossá, krémessé sült töltelékkel. Például a gyümölcstöltelékek a sütés végére szinte átalakulnak egy magas gyümölcstartalommal rendelkező lekvárrá. A semleges ízű tésztához gyakorlatilag bármilyen ízvilág párosítható.

### Egyéb különleges torták

Torták készülhetnek még természetesen más tésztákból is. Sőt több tészta együttes felhasználásával is. Egy másik munkafüzet tejszínes tortákkal foglalkozó részében több példa is található erre. Különleges torta készül ostyalapok felhasználásával is az úgynevezett Pischinger-torta töltelékeogyorópraliné. A Makrontortához doboslap vastagságú makronlapokat sütünk, és gyümölcsízzel töltünk. Forrázott tésztából is készül klasszikusnak mondható torta. A St. Honoré torta készítésével egy másik munkafüzetben már megismerkedhettünk.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

Gyűjtse össze azokat a tortákat, amelyeket a gyakorlati munkahelyén készítenek, és véleménye szerint nem az egyszerű torták csoportjába sorolható! Mutassa be miben tér el és miben hasonlít a munkafüzetben tanultakkal! Gyűjtőmunkájának eredményét értékeljék közösen az elméleti órák alkalmával!



MUNKAMINTA

### 2. feladat

Alkossanak párokat, kisebb csoportokat! Készítsen minden munkacsoport egy új tortát! A torta olyan legyen, amelyet még nem készített, és nem is látott. Írják vagy rajzolják le a tervet! Határozza meg a tésztáját, töltelékét, a töltés módját, bevonóanyagát és díszítését is! Munkájuk eredményét mutassák be, értékeljék közösen!

MUNKANYAG

3. feladat

Kísérletezzen az ízekkel! Pitetortákra kell ajánlatokat készítenie. Párosítson össze minél több töltelékvariációt! Munkája eredményét értékelje szakoktatójával!



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

MUNKANYAG

**ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK****1. feladat**

Állítsa megfelelő gyártástechnológiai sorrendbe az alábbi befejező, kikészítő műveleteket!

1. felvágás
2. szeletelés
3. bevonás
4. beszórás
5. töltés

**2. feladat**

Az alábbi állítások közül jelölje H-betűvel a hamisnak vélteket! A hamis állításokat írja le helyesen!

..... Egy Puncstorta készítéséhez két piskótakarikára van szükségünk.

..... A trüffelkrém magas kakaótartalmú krém.

..... A legyezőtorta többféle ízben is készülhet.

.....A Sakkorta mintájára szelet is készíthető.

.....A Répatortát a töltelékkel együtt sütjük.

**3. feladat**

Írja az alábbi műveletek mellé balesetvédelmi szempontok szerint a lehetséges veszélyforrásokat!



## KÉSZÍTSÜNK KÜLÖNLEGES TORTÁKAT!

Párizsi krém készítése:

Puncs töltelék készítése:

Piskótakarika készítése:

### 4. feladat

Azt kapta feladatul a gyakorlati munkahelyén, hogy készítse négy torta töltéséhez elegendő puncscukrot! Számolja ki a főzet készítéshez szükséges élelmi anyagok mennyiségét!

MUNKANYAG

### 5. feladat

Egészítse ki a táblázat hiányzó adatait!

Megnevezés	Tésztája	Töltelék	Bevonóanyag
Puncs torta			

		Gyümölcstörtelék	
		Piskóta, és pudingalappal készült vajkrém	
Legyezőtorta			
Három királyok torta			

MUNKANYAG

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

A helyes műveleti sorrend: 1. , 5. , 3. , 4. , 2.

### 2. feladat

..... Egy Puncstorta készítéséhez két piskótakarikára van szükségünk.

...H.... A trüffelkrém magas kakaótartalmú krém. Javítás: A trüffelkrém tejszín és csokoládé emulziója, kakaóport nem tartalmaz.

..... A legyezőtorta többféle ízben is készülhet.

.....A Sakkorta mintájára szelet is készíthető.

...H....A Répatortát a töltelékkel együtt sütjük. Javítás: A Répatorta töltetlen torta.

### 3. feladat

Párizsi krém készítése: Forró eszközök, anyagok mozgatása. Kifröccsenő forró anyagok. Gépek forgó–mozgó alkatrészei

Puncs töltelék készítése: Forró eszközök, anyagok mozgatása. Kifröccsenő forró anyagok. Szűrő–vágó eszközök használata.

Piskótakarika készítése: Gépek forgó–mozgó alkatrészei. Forró eszközök, anyagok mozgatása.

### 4. feladat

A készítéshez szükséges mennyiség:

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| - Víz           | 500ml x 4 = 2000ml |
| - Kristálycukor | 750g x 4 = 3000g   |
| - Citromhéj     | 20g x 4 = 80g      |
| - Narancshéj    | 20g x 4 = 80g      |
| - Rum           | 200ml x 4 = 800ml  |

## 5. feladat

Megnevezés	Tésztája	Töltelék	Bevonóanyag
Puncs torta	Piskóta felvert	Puncstöltelék	Rózsaszín fondán
Pitetorta	Gyúrt omlós tészta	Gyümölcstöltelék	nincs
Sakktorta	Kakaós piskótafelvert	Piskóta, és puddingalappal készült vajkrém	Csokoládé
Legyezőtorta	Piskóta felvert	Különböző ízesítésű vajkrém	Vajkrém
Három királyok torta	Kevert omlós tészta	Töltetlen	Cukormáz, vagy fondán, vagy csokoládé

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 031–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:  
26 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