



Gyenge Csaba

Teasütemények II

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-037-30

TEASÜTEMÉNYEK II.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A teasütemények I. munkafüzetben megismerkedhettünk az omlós tésztából készíthető édes teasüteményekkel. Az omlós tésztatípuson kívül készíthetünk még aprósüteményeket felvert, hengerelt és egyéb (máshová nem sorolható) tésztákból. Ebben a munkafüzetben ezekkel fogunk megismerkedni, valamint folytatjuk a kalandozást a külföldön kedvelt édes teasütemények között.

A gördülékeny továbbhaladáshoz feltétlenül szükség lesz a régebben tanult ismeretek felfrissítésére. Tegye próbára tudását, válaszoljon az alábbi kérdésekre. Ha feladatokra nem tudja a válaszokat, ismétlje át az említett témaköröket! (A helyes válaszokat a tanulásirányítóban találja meg!)

1. Hogyan készítünk meleg úton készült könnyű felverteket?

2. Milyen tésztát nevezünk makron tésztának?

3. Hogyan készül a párizsi krém?

4. A felverték mely csoportjába soroljuk a sacher felvertet?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

FELVERT TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

A felvert tésztából készült édes teasüteményeket készíthetjük csak tojásfehérjét tartalmazó masszából vagy készíthetjük egész tojásból készült felvertből. A további részletezést készítsük el a munkafüzetünkbe a Cukrászati ismeretek c. tankönyv1 202.oldalán található 7.1.2. bevezető részének elolvasása után!

TOJÁSFEHÉRJÉBŐL KÉSZÍTHETŐ ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Pasziánsz

Anyaghányad:

Tojásfehérje	300 g
Kristálycukor	800 g
Víz	150 g
Liszt	400 g

Az előkészített anyagokból az ismert módon habtésztát készítünk. Eredetileg zsírozott, lisztezett sütőlemezre adagolták a kész tésztát, napjainkban –ha készítik, akkor– leginkább szilikonpapírral fedett sütőlemezre történik a formázás. Kerek vagy babapiskóta alakú formákat alakítunk, majd száradni hagyjuk és előmelegített gőzmentes sütőben, 130 °C-on sütjük. Ha a pasziánsz teasüteményt kakaóval készítjük, akkor a liszt 10%-át kakaóporral kell helyettesítenünk. A kihűlt süteményeket csokoládéba mázthatjuk.

Diócsók

Anyaghányad:

Tojásfehérje	300 g
Kristálycukor	900 g
Víz	160 g
Dió	100 g

Az alapanyagokból (a dió kivételével) habtésztát készítünk. A diót sütőben megpörköljük, majd gorombára őröljük és a habtésztához adjuk. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre kis halmokat formázunk simacsöves nyomózsák segítségével. Előmelegített, 70–80 °C-os sütőben szárítjuk. A kihűlt korpuszok alját csokoládében kimártjuk. A mártás során ügyeljünk arra, hogy a készítmény ne legyen "talpas". A diócsók teasüteményt készíthetjük töltötten is. Ilyenkor pralinékrémmel két tésztalapocskát töltünk össze.



1. ábra. Diós csók

Kókuszcsók

Anyaghányad:

Tojásfehérje	300 g
Kristálycukor	900 g
Víz	160 g
Dió	200 g

Az alapanyagokból (a kókusz kivételével) habtésztát készítünk, majd fakanállal óvatosan beleforgatjuk a kókuszreszeléket. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre, csillagcsöves nyomózsákból kis halmokat formázunk. Előmelegített, 70–80 °C-os sütőben szárítjuk. A kihűlt korpuszok alját csokoládében kimárthatjuk, de legtöbbször e nélkül kerül forgalomba.

Macskanyelv

Anyaghányad:

Tejszín	600 g
Liszt	450 g

Porcukor	350 g
Vanillincukor	20 g
Kristálycukor	80 g
Tojásfehérje	200 g

A munka megkezdése előtt készítsük el a zsírozott, lisztezett sütőlemezeket. A lisztezéskor ügyeljünk arra, hogy az átlagosnál gazdagabban hintsük meg liszttel a sütőlemezt.

A tejszínt a porcukorral és a liszt 1/3-ad részével csomótlan péppé keverjük. A tojásfehérjét a vanillincukorral és a kristálycukorral kemény habbá verjük és a tejszínes péphez adjuk. A két masszát óvatosan összekeverjük, majd fakanállal belekeverjük a lisztet. Vékony nyílású simacsöves nyomózsák segítségével kerek vagy babapiskóta formákat alakítsunk az előkészített sütőlemezre. Ajánlatos próbasütést végezni. A jó macskanyelv vékony, állaga roppanós, szélei enyhén megterülnek sütés közben és halvány barnára pirulnak. A macskanyelv kikészítéséhez párizsi krém és mogyoró praliné 1:1 arányú keverékére van szükség. Gyakran készítik csak párizsi krémes töltelékkel is. A betöltött süteményeket csokoládéban mártjuk vagy vékonyan spíneljük.

Narancsgalett

Anyaghányad:

Tojásfehérje	210 g
Kristálycukor	100 g
Vaj	100 g
1/1 marcipán	100 g
Cukrozott narancshéj pép	100 g
Liszt	110 g

A marcipánt a cukrozott narancshéj péppel összegyúrjuk. A vaját kihabosítjuk és apránként hozzáadjuk a narancsos marcipánt, majd narancssárgára festjük. A tojásfehérjét a kristálycukorral kemény habbá verjük és a vajas keverékhez adjuk. Fakanállal belekeverjük a lisztet. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre félgömböket formázunk simacsöves nyomózsák segítségével. Előmelegített, 180°C sütőben megsütjük és még melegen recés nyújtófával mintázzuk. Narancslekvárral két-két darabot összetöltünk és csokoládéval spíneljük.



2. ábra. Narancsgalet

EGÉSZ TOJÁSBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Estike

Anyaghányad:

Tojás	5 db
Kristálycukor	300 g
Vanillincukor	10 g
Só	1 csipet
Liszt	300 g

A tojásokat egybe leengedjük, elkeverjük a kristálycukorral és a csipet sóval. Vízgőzön csípős megre hevítjük, majd kihülésig habbá verjük. Az átszitált lisztet fakanállal keverjük a tésztába. Zsírozott, lisztezett sütőlemezre simacsöves nyomózsákból félgömb alakú formákat alakítunk ki. A sütemények közepét díszíthetjük egy szem mazsolával vagy néhány szem ánizzsal, de díszítés nélkül is igen gyakran készítik. Sütés előtt néhány órán át bőrösítjük a felületét, majd előmelegített sütőben 180°C-os sütőben megsütjük. A hosszú pihentetést régen úgy végezték, hogy ez volt a legutolsó munkafeladat a cukrásztermelőknél, majd egész éjszakára szárítóba tették. Innen ered a sütemény elnevezése is. A sütést másnap reggel végezték.



3. ábra. Estike teasütemény

Sacher teasütemény

A szokásos módon elkészítjük a sacher felvertet és alacsony kapszliban megsütjük. A kihűlt tésztalapot három részre vágjuk és megtöltjük málna vagy ribiszke lekvárral. A betöltést követően hűtőben dermesztjük, majd három cm széles rudakra vágjuk és csokoládéval bevonjuk. Szeleteléskor 5–6 mm széles szeletekre vágjuk.

Vajas szeletkék

A kevert vajas lapból készült szeletkéhez hasonlóan készíthetünk felvert vajas lapból is különböző édes teasüteményeket. Két vagy három lapot összetölthetünk párizsi krémmel, praliné krémmel, különböző gyümölcslekvárokkal vagy ritkán használnak puhított marcipánokat a töltésre. A kikészítés megegyezik a kevert omlós tésztából készült szeletkék kikészítési módjával.

Vaníliás krémkenyér

A krémkenyerek receptúrája legtöbbször csak tojássárgáját tartalmaz.

Anyaghányad:

Tojássárgája	200 g
Kristálycukor	100 g
Citromhéj	10 g
Vanília	1/2 rúd
Liszt	120 g
Vaj	40 g

A tojássárgáját a cukorral és a vaníliarúd kikapart magjával elkeverjük és vízgőz felett felmelegítjük, majd kihűlésig habbá verjük. Hozzáadjuk a citromhéjat és belekeverjük a lisztet, majd óvatosan belecsurgatjuk a felolvasztott vaját. Papírral bélelt formába töltjük és előmelegített sütőben 170°C-on sütjük. A kihűlt kenyereket díszíthetjük porcukor szórással vagy csokoládéval való bevonással. A vaníliás krémkenyér mintájára készíthetünk narancsos, ánizsos, stb. ízesítésű krémkenyereket.

HENGERELT TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Marcipán tekercs

A legegyszerűbb hengerelt tésztából készült édes teasütemény a marcipán tekercs. A kétszeres étkezési mandulamarcipánt 2–3 mm vastagságúra kinyújtjuk, párizsi rémmel megkenjük és szorosan feltekerjük. Hűtőszekrényben dermesztjük, majd csokoládéval bevonjuk. Tálaláskor vékony szeletekre vágjuk. A választékot bővíthetjük, ha a marcipánt színezzük, esetleg dió vagy kókuszmarcipánt használunk.

Meggygolyó

Mandula sütőmarcipánt kinyújtjuk 3–4 mm vastagságúra és 3x3-as négyzetekre vágjuk. A kis négyzetek közepére egy szem konyakban érlelt meggyet teszünk és kis golyócskát formázunk belőlük. Külsőjüket windmasszával bevonjuk és szeletelt mandulában megforgatjuk. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre téve, előmelegített sütőben 180°C-on megsütjük. Sütés után keményítősörppel fényezzük. Minden kis golyócska közepét díszíthetjük vágott pisztáciával vagy apró kockára vágott cukrozott gyümölcssel.

Párizsi rudacska

A mandulából készített sütőmarcipánt kevés fehér édes morzsával átgyúrjuk, és kb. 10 mm vastagságúra kinyújtjuk. Sűrű, de kenhető glazúrt készítünk, amivel a kinyújtott marcipánlapot teljesen bevonjuk. Kis rudacskákat vágunk belőle. A meggygolyóhoz hasonlóan sütőlemezre helyezük és sütjük. Fokozhatjuk a változatosságot, ha mandulamarcipán helyett dió, kókusz vagy mogyoró marcipánból készítjük el a rudacskákat.

Mandulás rudacska, koszorú és masni

Mandula sütőmarcipánhoz tojásfehérjét keverünk és tűzön lereszteljük. Az elkészült masszát csillagcsöves nyomózsákból formázzuk. Szilikonpapírral fedett sütőlemezre, hosszú, egyenes csíkokat húzunk a tésztából, majd előmelegített, 180°C-os sütőben megsütjük. A sütőből kivéve, még melegen 4–5 cm hosszú rudacskákra vágjuk és keményítősörppel fényezzük. Ha kihűlt, a rudacskák két végét csokoládéban kimártjuk. A rudacska tésztáját formázhatjuk koszorú vagy masni alakúra is, melyeket felezett fehér mandulával vagy cukrozott gyümölcsökkel díszíthetünk.

Makroncsók (puszedli)

A puszedli elnevezést használjuk minden olajos magból készített, félgömb alakú, legtöbbször hengerelessel (olykor csak reszteléssel) előállított tésztából készített édes teasüteményre.

Anyaghányad:

Olajos mag	1000 g
Kristálycukor	2000 g
Tojásfehérje	500 g

A megdarált olajos magvakat keverjük össze kétszerannyi cukorral és a receptúra szerint előírt tojásfehérje felével. Az így előkészített keveréket egyszer vagy kétszer engedjük át a hengergépen, majd keverjük hozzá a megmaradt tojásfehérjét, ha szükséges, akkor a kapott tésztát reszteljük le. Nyomózsák segítségével formázzuk zsírozott-lisztezett vagy szilikonpapírral fedett sütőlemezre. Az első sütőlemez kinyomása után minden esetben végezzünk próbasütést. A kisült süteményeket töltés nélkül is felhasználhatjuk, vagy tölthetjük gyümölcszettel, párizsi- vagy praliné krémmel. A puszedlikat leggyakrabban mandulából, mogyoróból, kókuszából vagy dióból készítik.

Mandulás kifli teasütemény

A 18.sorszámú munkafüzetben már készítették jegyzet a mandulás kifli készítéséről. Ez a sütemény készítésében csak annyiban tér el az ott megismert uzsonnasütemény készítésétől, hogy 10 g-os darabokat mérünk ki, és abból készítünk pici kis kifliket. Igen mutatós lehet egy jól összeválogatott édes teasütemény kínálatban.



4. ábra. Mandulás kifli

Mandulás ív

A mandulamakron tésztát elkészítjük, hozzáadjuk a maradék tojásfehérjét és lereszteljük. Langyosan elterítjük egy ostyalapra kb. 50 mm vastagságban. A teljes kihűlést követően 4 cm hosszú és 1 cm széles csíkokra vágjuk és vékonyan leolajozott "édesteás" gyümölcskenyér formák hátuljára tesszük és így sütjük meg. A kisült sütemények alját vékonyan csokoládéval megkenjük.

Francia makron tésztából is készíthetünk teasüteményeket. Ebben az esetben a makron tésztához hasonlóan járunk el. A magasabb cukortartalomnak köszönhetően ezt a tésztatípust ne tudjuk nyomózsákból formázni, mert túl lágy. Zsírozott- lisztezett sütőlemezre, sablonnal formázzuk a tésztát. Sütés után leválasztjuk a sütőlemezről. Ha töltetlen teasüteményeket készítünk, akkor díszíthetjük porcukor szórással vagy alját bevonhatjuk csokoládéval, esetleg a csokoládét recés kártyával még tovább mintázhatjuk. Az elkészült lapocskákat össze is tölthetjük. Töltésre a makron tésztából készült puszediknél megismert töltelékanyagok a legalkalmasabbak.

EGYÉB TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ ÉDES TEASÜTEMÉNYEK

Vannak olyan teasütemények, melyek szinte egyik tanult tészta típusba sem sorolhatók be. Ezekre mutatunk néhány példát az alábbi részben.

Moszkauer

Anyaghányad:

Dió	320 g
Kristálycukor	320 g
Cukrozott narancshéj pép	320 g
Vaj	40 g
Tejszín	200 ml
Liszt	40 g
Rum	50 g

A dió egyik részét finomra, a másik felét durvára őröljük meg. A cukrot, a narancshéj pépet, a vajat, a tejszínt és a diót egy üstben felhevítjük, beleöntjük a lisztet és lereszteljük. Kihűlés után vékonyan zsírozott-lisztezett sütőlemezre vagy szilikonpapírral fedett sütőlemezre kis halmokat nyomunk simacsöves nyomózsákból, és rumba mártogatott villával kissé ellapítjuk. Ezt a műveletet el lehet hagyni, ha kissé lágyabbra készítjük a tésztát. Ennél a süteménynél is fontos szabály, hogy végezzünk próbasütést!



5. ábra. Moszkauer

Sütés és kihűlés után a pléhvel vagy a papírral érintkező felületét csokoládéval bevonjuk, majd recés kártyával hullámosra mintázzuk. (A moszkauerhez hasonló süteménnyel ismerkedhetünk meg a tanulásirányítóban ajánlott egyik kisvideóban.)

Mini kókuszgolyó

Tortaposzti nemes hulladékból vagy kekszörleményből rumos ízesítésű tésztát készítünk. A tésztakészítés során felhasználunk még barackízt, kakaóport vagy esetleg pörkölt olajos magvakat. A tésztából 10–15 g súlyú kis golyókat formázunk, melyek felületét vékonyan bevonunk csokoládéval és a kívánt panírozó anyagba (kókusz, dió, mandula, stb.) forgatjuk.



6. ábra. Mini kókuszgolyó

Aszalt gyümölcsös hengerAnyaghányad:Tészta:

Liszt	300 g
Víz	125 g
Élesztő	20 g
Só	10 g
Porcukor	25 g

Töltelék:

Aszalt szilva	250 g
Aszalt sárgabarack	250 g
Mazsola	250 g
Cukrozott narancshéj pép	25 g
Pirított, vágott mogyoró	100 g
Dió	100 g
Fahéj	5 g
Só	5 g

Annak ellenére, hogy a tészta tartalmaz élesztőt, nem sorolhatjuk be az élesztős tészták sorába, mert a sütemény semmilyen módon nem hordozza az említett tészta típus jellemzőit. A tészta alapanyagaiból képlékeny tésztát gyúrunk és pihentetjük. Eközben elkészítjük a töltelékét. Az aszalt gyümölcsöket egészen apró darabokra felvágjuk és meleg vizeses áztatással puhítjuk. Az összes anyagot, amit a töltelékhez kimértünk egy keverőtálban összekeverünk. A pihentetett tésztát 25–75 arányban két részre osztjuk. A nagyobbik tésztarészt a gyümölcsökhöz adjuk és jól összegyúrjuk. Akkor dolgoztunk jól, ha a tészta szinte teljesen eltűnik és csak egy ragacsos gyümölcsös masszává változik át. A kapott masszából 2–2,5 cm átmérőjű hengerekké sodorjuk. A megmaradt tésztát nagyon vékonyra kinyújtjuk, tojással megkenjük és az előzőleg kisodort gyümölcsös hengereket beburkoljuk a tésztába. Tetejét tojással megkenjük és előmelegített sütőben, 180 °C-on aranybarnára sütjük. A kihűlt rudakból vékony szeleteket vágunk.

KÜLFÖLDÖN KEDVELT ÉDES TEASÜTEMÉNYEK II.

Biscotti

Anyaghányad:

Liszt 300 g

Vaj 15 g

Mandula 120 g

Kristálycukor 150 g

Sütőpor 5 g

Tojás 3 db

Az összes anyagból képlékeny tésztát gyúrunk, majd 2–3 cm széles rudakat sodrunk a tésztából. Előmelegített, 180 °C-os sütőben világosbarnára sütjük. Kihűlés után a tészta rudakat 1 cm széles szeletekre vágjuk, lapjára fektetve, újból sütőlemezre helyezük és gyengébb sütőben újból megsütjük. Sütés után nedvességtől elzárt helyen tároljuk. Ezt a fajta süteményt csak akkor tegyük a kínálatba, ha italt is szolgálunk fel (pl.kávészünetben) mellé. Olaszországban ezt a sütemény bor mellé kínálják.



7. ábra. Biscotti

Csokoládés Madeleine

Anyaghányad:

Liszt 250 g

Vaj 250 g

TEASÜTEMÉNYEK II.

Csokoládé	110 g
Kakaópor	60 g
Tojás	6 db
Kristálycukor	250 g



8. ábra. Csokoládés madeleine

A tészta elkészítése előtt a madeleine sütőformákat vékonyan kikenjük vajjal. A csokoládét olvasszuk fel és adjuk hozzá az előzőleg kihabosított vajhoz– A tojásokat egybe engedjük le, majd a kristálycukorral verjük habbá. A tojás habot és a vajas csokoládét óvatosan forgassuk össze, majd végül fakanál segítségével keverjük bele a liszttel elkevert és átszitált kakaóport. A masszát töltjük a sütőformákba és előmelegített (180°C-os) sütőben süssük meg. A kihűlt süteményeket meghinthetjük porcukorral vagy vékonyan kenjük meg felületüket csokoládéval.

Mandulás habcsók

Anyaghányad:

Tojásfehérje	240 g
Kristálycukor	300 g
Só	1 csipet
Mandulaliszt	180 g
Szeletelt mandula	40 g
Reszelt csokoládé	250 g

A tojásfehérjét a sóval elkezdjük habosítani, majd fokozatosan adjuk hozzá a cukrot és kemény habbá verjük. A felvert habba keverjük bele a mandulalisztet és reszelt csokoládét. Az elkészült tésztát nyomózsák segítségével adagoljuk szilikonpapírral fedett sütőlemezre. Felületére hintsünk szeletelt mandulát, majd 130°C-os előmelegített sütőben szárítsuk kb.50 percig. Az előírt idő elteltével kapcsoljuk le a sütőt, de süteményeket hagyjuk a sütőben, míg az teljesen ki nem száradnak.

Brownie

Anyaghányad:

Liszt	300 g
Vaj	500 g
Csokoládé	500 g
Kristálycukor	600 g
Mogyoró vagy dió	400 g
Tojás	8 db
Vanillincukor	20 g

A csokoládé felét törjük apró darabokra és olvasszuk fel. A megolvadt csokoládét adjuk a vajhoz és gyengéden keverjük össze. A tojásokat a cukorral és a vanillincukorral vejük habosra, majd keverjük össze a csokoládés vajjal. Adjuk hozzá a maradék csokoládét, melyet előzőleg apró darabokra törünk vagy reszelünk.



9. ábra. Brownie

Legvégül fakanál segítségével belekeverjük a lisztet és a diót. Sütőpapírral bélelt keretbe töltjük és előmelegített sütőben 180°C-on lágyra sütjük. A sütőből kivéve hűlni hagyjuk, majd apró kockára vágjuk. Tetejét a felvágás előtt csokoládéval is bevonhatjuk.

Csokoládés barrette

Anyaghányad:

Liszt	150 g
Vaj	750 g
Csokoládé	355 g
Sütőpor	10 g
Tojás	10 db
Vanillincukor	20 g
Só	5 g

A csokoládét olvasszuk fel. Mikor a csokoládé krémesen folyékonyá vált, apránként hozzáadjuk a vajat. A tojásokat a cukorral és a vanillincukorral verjük habosra, majd keverjük össze a vajas csokoládéhoz. Keverőkanál segítségével óvatosan adjuk a tésztához a sütőporral elkevert lisztet.



10. ábra. Csokoládés barrette

Az elkészült masszát vékonyan terítsük el keretes sütőlemezen és előmelegített sütőben (170°C-on) süssük 35–40 percig. A kihűlést követően vágjuk apró kockára vagy csíkokra. Egyéb díszítést a sütemény nem igényel.

Macaron

Anyaghányad:

I.

Mandulaliszt 150 g

Porcukor 150 g

Tojásfehérje 50 g

II.

Tojásfehérje 50 g

Kristálycukor 150 g

Víz 40 g

Az I. anyagcsoport anyagai közül a porcukrot a tojásfehérjével összekeverjük, majd hozzáadjuk a mandulalisztet. Az így kapott keverék nagyon sűrűnek tűnhet, de ennek ilyennek kell lennie.



11. ábra. Macaron

A II. anyagcsoport anyagaiból készítsünk windmasszát, majd keverjük el az előzőleg elkészített mandulás keverékkel. Az elkészült masszát a néró tésztához hasonlóan formázzuk szilikonpapírral fedett sütőlemezre. A formázást követően pihentessük a tésztát legalább 1 órán keresztül, majd előmelegített sütőben 160°C-on süssük. A tészta akkor jó, ha a papírról könnyedén leválasztható. A színes macaronokat úgy készítjük, hogy a cukorszörp készítésekor adjuk a festéket hozzá. A színezésnek megfelelően töltsük tartós töltelékkel például trüffel krémmel. Az ízesítésnek szinte végtelen variációja lehetséges.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Állítson össze édes teasütemény kínálatot úgy, hogy a kínálat változatos legyen! Az eredményt vitassák meg a tanórán szaktanárunkkal!

TEASÜTEMÉNYEK II.

3. Látogasson el az alábbi internetes oldalra és nézze végig videofilmet a macaron készítéséről. Jegyzetelje ki, hogy milyen különbségeket vél felfedezni a munkafüzetben olvasott és a videón látott készítési módok között!

<http://www.youtube.com/watch?v=Bri6xnDBI9I>



MUNKAFÜZETANYAG

4. Látogasson el az alábbi internetes oldalra és nézze végig a videót. Készítsen jegyzetet a sütemény készítéséről, írja le a receptúrát. Ha módjában áll, készítse el otthon vagy a tankonyhán a látottakat!

http://www.youtube.com/watch?v=Quln3_YJNm4

A sütemény neve: _____

5. Munkahelyén a munkafüzetben megadott receptúra szerint készítik a macskanyelv teasüteményt. Főnöke azzal bízta meg, hogy készítse el süteményt 800 g lisztből. A többi alapanyagból mennyit fog előkészíteni a kimérés során?

Liszt:800g

Tejszín:

Porcukor:

Vanillincukor:

Kristálycukor:

Tojásfehérje:

Az esetfelvetésben feltett kérdések válaszai:

1. Hogyan készítünk meleg úton készült könnyű felverteket?

TEASÜTEMÉNYEK II.

A tojásokat egybe leengedjük, majd a cukorral elkeverve vízgőzön csipős melegre felmelegítjük. Kihülésig habbá verjük, majd belekeverjük a szárazanyagot (a sand felvert esetében az olvasztott vaját is). A habtészta elkészítése a szokásos készítési módtól eltérő, mert az a felvert nem tartalmaz tojássárgáját és lisztet. A cukorból és vízből hólyagpróba sűrűségig cukorszirupot készítünk, amit a tojásfehérje habhoz adagolunk, majd kihülésig verjük.

2. Milyen tésztát nevezünk makron tésztának?

A kétszeres cukortartalommal készített sütőmarcipánokat nevezzük makron tésztának. _____

3. Hogyan készül a párizsi krém?

A tejszínt a cukorral felfőzzük, hozzáadjuk a kakaóport és vaj egynegyed részét. Gyenge golyópróbaig besűrítjük és táblázzuk. Kihülés után a megmaradt vajjal habosra keverjük.

4. A felverték mely csoportjába soroljuk a sacher felvertet?

A sacher felvert a meleg úton készült nehéz felverték csoportjába tartozik. _____

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Mutassa be a párizsi rudacska készítését!

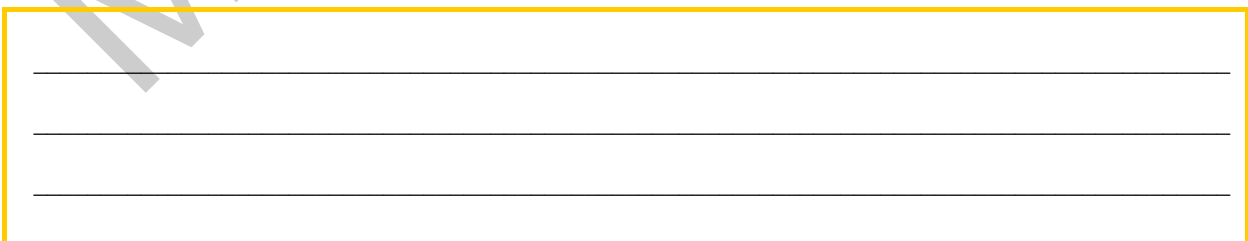


2. Nevezzen meg legalább 4 felvert és 4 hengerelt tésztából készített édes teasütemény szortát.

Felvert tésztából -----hengerlet tésztából

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5

3. Nevezzen meg legalább három tölteléket, melyekkel a puszedlikat tölteni szokták.



4. Írja le a moszkauer teasütemény készítésének menetét.

Blank writing area for the answer to question 4, consisting of 10 horizontal lines.

5. Milyen édes teasüteményeket tudunk készíteni francia makron tésztából?

Blank writing area for the answer to question 5, consisting of 4 horizontal lines.

6. Döntse el, hogy a következő állítások közül melyik igaz, melyik hamis! A mondatok után írjon I vagy H betűt!

A, A meggygolyó olyan édes teasütemény, melynek tésztája csak kevés lisztet tartalmaz.

B, A moszkauer teasütemény a töltetlen teasütemények csoportjába tartozik.

C, A narancsgalettsütemény tésztája, átmenetet képez a felvert és a hengerelt tészta között.

7. Egy fiatal cukrásztól ismerősei rendeltek diós makront párizsi krémmel töltve, narancsos–diós krémkenyeret és moszkauer teasüteményt. Az alábbi leírás a termékek elkészítésének folyamatát tartalmazza. Olvassa el a leírást és húzza alá azokat a részeket, amikor az ifjú kolléga gyártástechnológiai hibát vét.

A munkáját az eszközök és alapanyagok előkészítésével kezdte. Az első sütemény, amit elkészít, az a narancsos–diós krémkenyér. Elmondása szerint azért azzal kell kezdeni, mert az sült a legtovább. A tojássárgáját a cukorral elkeverte, hozzáadta a vanillincukrot és a csipet sót, majd vízgőzön felmelegítette és kihűlésig habbá verte. Mikor elkészült a hab a kimért diót ledarálta, elkeverte liszttel. Óvatosan belekeverte fakanállal a lisztet, a friss és cukrozott narancshéj pépet, legvégül a felolvasztott vaját. Sütőpapírral bélelt formába töltötte és előmelegített sütőben 170 °C-os sütőben megsütötte. Amíg a krémkenyér sült, megdarálta a diót a moszkauerhez és a diós puszedlihez egyformán finomra. A diós puszedli elkészítésekor a cukorral összekeverte a diót, ráöntötte a receptúrában előírt mennyiségű tojásfehérjét. A diós masszát kétszer lehengerelte, majd leresztelte. Simacsöves nyomózsákból zsírozott–lisztezett sütőlemezre kis félgömböket formázott. Az összes massa kiadagolása után megsütötte a puszedlikat. Közben megsült a krémkenyér. A sütőből kivette, lefordította és hűlni hagyta. A moszkauer süteményhez elkeverte a tejszínt, a vaját, a cukrot, a diót és a narancshéjat. Folyamatos kevergetés közben felhevítette, az anyagokat, belekeverte a lisztet és leresztelte a masszát. Zsírozott–lisztezett sütőlemezre kis halmokat nyomott, rumba mártott villával meglapította a halmocskákat, majd aranybarnára sütötte. Amíg a moszkauer sült, betöltötte a puszedlikat és eltávolította krémkenyérről a sütőpapírt. Legvégül a mindhárom terméket csokoládéval díszítette.

MEGOLDÁSOK

1.

A mandulából készített sütőmarcipánt kevés fehér édes morzsával átgyúrjuk, és kb. 10 mm vastagságúra kinyújtjuk. Sűrű, de kenhető glazúrt készítünk, amivel a kinyújtott marcipánlapot teljesen bevonjuk. Kis rudacskákat vágunk belőle. A meggygolyóhoz hasonlóan sütőlemezre helyezük és sütjük. Fokozhatjuk a változatosságot, ha mandulamarcipán helyett dió, kókusz vagy mogyoró marcipánból készítjük el a rudacskákat.

2.

Felvert tésztából	-----	henegerlet	tésztából
1.Pasziánsz	-----	Mogyorós	puszedli
2.Macskanyelv	-----	Mandulás	rudacska
3. Kókuszcsók	-----	Párizsi	rudacska
4.Estike	-----	Meggygolyó	

3.

A puszedlikat tölthetjük gyümölcsízzel, párizsi- vagy praliné krémmel.

4.

A dió egyik részét finomra, a másik felét durvára őröljük meg. A cukrot, a narancshéj pépet, a vaját, a tejszínt és a diót egy üstben felhevítjük, beleöntjük a lisztet és lereszteljük. Kihűlés után vékonyan zsírozott-lisztezett sütőlemezre vagy szilikonpapírral fedett sütőlemezre kis halmokat nyomunk simacsöves nyomózsákból, és rumba mártogatott villával kissé ellapítjuk. Ezt a műveletet el lehet hagyni, ha kissé lágyabbra készítjük a tésztát. Ennél a süteménynél is fontos szabály, hogy végezzünk próbasütést! Sütés és kihűlés után a pléhvel vagy a papírral érintkező felületét csokoládéval bevonjuk, majd recés kártyával hullámosra mintázzuk.

5.

Francia makron tésztából is készíthetünk teasüteményeket. Ebben az esetben a makron tésztához hasonlóan járunk el. A magasabb cukortartalomnak köszönhetően ezt a tésztatípust ne tudjuk nyomózsákból formázni, mert túl lágy. Zsírozott- lisztezett sütőlemezre, sablonnal formázzuk a tésztát. Sütés után leválasztjuk a sütőlemezről. Ha töltetlen teasüteményeket készítünk, akkor díszíthetjük porcukor szórással vagy alját bevonhatjuk csokoládéval, esetleg a csokoládét recés kártyával még tovább mintázhatjuk. Az elkészült lapocskákat össze is tölthetjük. Töltésre a makron tésztából készült puszedliknél megismert töltelékanyagok a legalkalmasabbak

6.

A, A meggygolyó olyan édes teasütemény, melynek tésztája csak kevés lisztet tartalmaz.

Hamis

B, A moszkauer teasütemény a töltetlen teasütemények csoportjába tartozik.

Igaz

C, A narancsgalett teasütemény tésztája, átmenetet képez a felvert és a hengerelt tészta között.

Igaz

7.

A munkáját az eszközök és alapanyagok előkészítésével kezdte. Az első sütemény, amit elkészít, az a narancsos-diós krémkenyér. Elmondása szerint azért azzal kell kezdeni, mert az sült a legtovább. A tojássárgáját a cukorral elkeverte, hozzáadta a vanillincukrot és a csipet sót, majd vízgőzön felmelegítette és kihűlésig habbá verte. Mikor elkészült a hab a kimért diót ledarálta, elkeverte liszttel. Óvatosan belekeverte fakanállal a lisztet, a friss és cukrozott narancshéj pépet, legvégül a felolvasztott vajat. Sütőpapírral bélelt formába töltötte és előmelegített sütőben 170°C-os sütőben megsütötte. Amíg a krémkenyér sült, megdarálta a diót a moszkauerhez és a diós puszedlihez egyformán finomra. A diós puszedli elkészítésekor a cukorral összekeverte a diót, ráöntötte a receptúrában előírt mennyiségű tojásfehérjét. A diós masszát kétszer lehengerelte, majd leresztelte. Simacsöves nyomózsákból zsírozott-lisztezett sütőlemezre kis félgömböket formázott. Az összes massa kiadagolása után megsütötte a puszedlikat. Közben megsült a krémkenyér. A sütőből kivette, lefordította és hűlni hagyta. A moszkauer süteményhez elkeverte a tejszínt, a vajat, a cukrot, a diót és a narancshéjat. Folyamatos kevergetés közben felhevítette, az anyagokat, belekeverte a lisztet és leresztelte a masszát. Zsírozott-lisztezett sütőlemezre kis halmokat nyomott, rumba mártott villával meglapította a halmocskákat, majd aranybarnára sütötte. Amíg a moszkauer sült, betöltötte a puszedlikat és eltávolította krémkenyerről a sütőpapírt. Legvégül a mindhárom terméket csokoládéval díszítette.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

Földes–Ravasz: Cukrászat. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1979

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 037–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:
20 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