



Gyenge Csaba

Tesütemények III

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

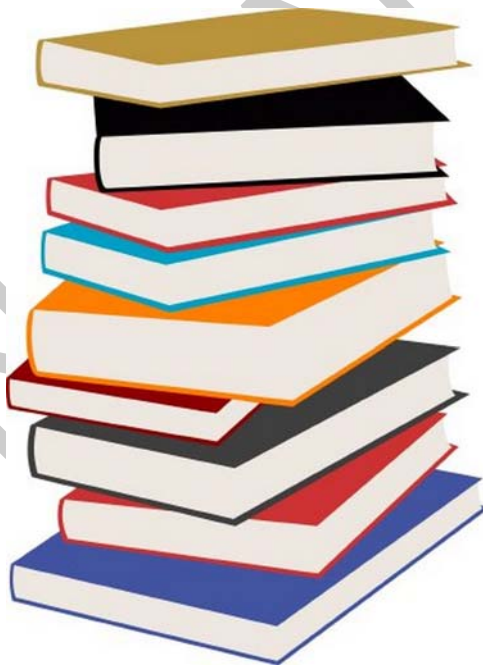
A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-038-30

TEASÜTEMÉNYEK III.

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az édes teasüteményeknél is tapasztalhattuk, hogy a tananyag elsajátítása akkor gördülékeny, ha a régebben tanulta teljes birtokában vagyunk. A sós sütemények elkészítéséhez szükségünk van a sós krémek és töltelékek ismeretére, valamint egyes tésztatípusok rutinszerű elkészítésének ismeretére.

ÓRAI FELADAT



1. ábra. Feladatok

Alkossanak kétfős csoportokat. A megalakulás sorrendjében adjanak sorszámot a csapatoknak. A csapatok számát írják fel egy papírra és tegyék egy tábla. Minden csapatnak az a feladata, hogy írjon négy kérdést a sós töltelékek és krémek anyagrészből, valamint négy ismétlő kérdést a gyúrt omlós (sós linzer), a vajás tészta, a forrázott tészta és az omlós élesztő tészta készítéséről. Minden csapat húzzon egy sorszámot (Ha valamely csapat a saját sorszámát húzza, tegye vissza és húzzon másikat!) A kihúzott sorszámú csapatnak fogja feltenni a kérdéseit. A válaszadó csapatnak 5 másodperce van megkezdeni a válaszadást. A türelmi idő elteltével bármely csapat rabolhat feladatot. Minden helyes válaszért 1 pont jár. Az a csapat győz, akinek a legtöbb pontja gyűlik össze.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A sós teasütemények az édes teasüteményekhez hasonlóan igen változatosak. A legtöbb sós teasütemény – főként azok, melyek tartalmaznak töltékanyagot– fogyaszthatósági ideje igen rövid, általában 1 nap. A magasabb zsiradéktartalmú sós teasütemények, azok közül is azok, melyek töltetlenül készülnek, hosszabb minőségmegőrzési idővel rendelkeznek. Általában ez 1–2 hét lehet.

A sós teasütemények csoportosíthatjuk a felhasznált tészta típusa szerint: gyúrt omlós, omlós élesztős, vajás, forrázott vagy egyéb máshová nem sorolható tésztából készíthetjük.

A másik lehetséges csoportosítási mód, a töltöttség szerinti csoportosítás: megkülönböztetünk töltetlen sós teasüteményeket, valamint töltött, ezen belül töltékkel együtt sült sós teasüteményeket és sütés után töltött sós teasüteményeket.

Ebben a munkafüzetben a felhasznált tészta szerinti csoportosítás szerinti sorrendben mutatjuk be a süteményeket.

GYÚRT OMLÓS TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT SÓS TEASÜTEMÉNYEK

A gyúrt omlós tészták közül a sós linzer tészta alkalmas a sós teasütemények készítésére. A szortákat gazdagíthatjuk, ha a tésztát ízesítjük. Eszerint készíthetünk sajtos, borsos, olívás, olívás–paradicsomos, zöldfűszeres, stb. ízesítésű tésztát. Ezek elkészítése nem különbözik az alább felsorolt sós teasütemények elkészítésével.

Vágott sós teasütemények

Elkészítjük a sós linzer tésztát, majd a begyúrás követően kinyújtjuk, 15–20 mm vastagságúra. Felületét recés nyújtóval mintázzuk és tojással megkenjük. /Gyakran használják kenőtojásként egy egész tojás és egy tojássárgája keverékét. Így a készítmény felülte sütés közben sötétebb és fényesebb lesz. A csak tojássárgájával történő lekenést érdemes kerülni, mert könnyen megég sütés közben a felülete, viszont a tészta belseje nem sül át. /



2. ábra. Vágott sós teasütemények

A megmintázott tészta széléit egyenesre levágjuk és különböző ízesítő anyagokkal megszórjuk. Az ízesítő és díszítő anyagok nagyon sokfélék lehetnek pl.: köménymag, egész mák, reszelt sajt, paprikás sajt, lenmag, szezámmag, fekete szezámmag, tökmag, napraforgó mag, felezett húzott mandula, vágott mandula, pisztácia, vágott dió, stb. A hűtőből kivéve a tésztát különböző alakúra (kocka, téglatest, rombusz, háromszög, stb.) felvágjuk, sütőlemezre helyezzük és előmelegített sütőben 190–210°C-on megsütjük. Ezen készítményeknek nagy előnye, hogy nem keletkezik gyártási hulladék.

Sós pogácsák, félholdak

A vágott sós teasüteményeknél megismert gyártástechnológiát alkalmazva elkészítjük a tésztát, kinyújtjuk és lekenjük tojással. Hűtőben dermesztjük, majd simaszélű kerek kiszúróval pogácsa vagy félhold alakúra kiszúrjuk. Sütőlemezre helyezzük, felületüket még egyszer megkenjük tojással, és az ízesítő anyagok valamelyikéből a közepükre szórunk.



3. ábra. Sós félhold mandulaszórással

Kis sós percek

A sós linzer tésztából kétféle peracet tudunk készíteni. Az egyik a **sodort perec**, – ami a tésztavégek felhasználásával készítünk– a másik a **vágott sós perec**. A sodort peracet akkor készítjük, ha kiszúrt választékot már elkészítettük és a maradék tésztákat összegyűjtjük és összegyűrjük. Vékony szálakra kisodorjuk, majd 8 cm hosszú darabokra vágjuk és perec alakúra formázzuk. Sütés előtt tojással megkenjük, ízesítő anyaggal meghintjük és sütjük. A vágott sós percek elkészítése a vágott sós teasüteményekkel azonos módon történik. A kifagyasztott tésztából 6–7 cm széles csíkokat vágunk, majd 3–4 mm vastag szeletekre vágjuk. A kapott vékony szeleteket perec, S-betű vagy csiga alakban feltekerjük. A vágott sósoknál megismert módon sütjük. A vágott pereceket nem szokás díszíteni.



4. ábra. Vágott sós percek

"Sokmagvas" rudacskák

A sodort perecekhez hasonlóan ezt a süteményt is a maradék tésztából készítjük el. Az összegyűjtött tésztavégeket egész mákkal, szezámmaggal, lenmaggal és tört tökmaggal átggyúrjuk. Lisztezett munkaasztalon kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, tojással megkenjük és a maradék magkeverékkel meghintjük. Hűtőben dermedtjük, majd 5–6cm hosszú, 1 cm széles csíkokra felvágjuk és sütjük.

Sajtkrémes tallér

A sós linzer tésztát begyúrjuk, 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, recés nyújtóval mintázzuk, tojással megkenjük és hűtőben dermedtjük. Rövid pihentetés után hullámos szélű kerek kiszúróval 3 cm átmérőjű korongokat szúrunk ki belőle. Sütés előtt felületét újból megkenjük tojással és előmelegített sütőben az ismert módon kisütjük. A kihűlt lapocskák közül minden másodiknak a felületére natúr vagy ízesített sajtkrémet nyomunk, reszelt sajttal meghintjük. A másik tésztaalapot a betöltött süteményekre ferdén ráhelyezzük. Ez a sütemény más sós krémmel töltve is igazán mutatós lehet a sós teasütemények választékában.

Sajtos kosárka

A sós linzer tésztát kinyújtjuk és a 3 cm átmérőjű kosárformákat kibéleljük vele. Előkészítjük a süthető sajtkrémet, amivel a kosárkákat 2/3-ad részig megtöltjük. Tetejére reszelt sajtot hintünk és előmelegített sütőben 180–200°C-on megsütjük. A sütőből kivéve kissé hűlni hagyjuk, majd kiborítjuk a formából. A sajtos kosárkát elkészíthetjük úgy is, hogy a tésztakorongot megsütjük és utólag töltjük meg sajtkrémmel, friss reszelt sajttal megszórva tálaljuk.

Juhtúrós táska

A sós linzer tésztát lisztezett munkaasztalon 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, sima vagy hullámos szélű kerek kiszúróval 5 cm átmérőjű köröket szaggatunk ki belőle. Az egyik felét tojással megkenjük és a töltelékeknél megismert juhtúrós töltelékből 10 g–ot ráhelyezünk. A tésztakorongokat félbehatjuk, jól lenyomkodjuk, hogy sütés közben ne tudjon kifolyni a töltelék. A kis táskákat sütőlemezre helyezük, tojással megkenjük, szezámaggal meghintjük és előmelegített sütőben 180–200°C között megsütjük.

Brokkolis kosárka

A sajtos kosárkánál megismert módon elkészítjük a tésztakorongokat, melyekbe főtt, lecsepegtette brokkoli darabokat teszünk úgy, hogy ne emelkedjen ki a zöldség a kosárformából. A tetejére szerecsendióval ízesített tejszínes keveréket töltünk, és előmelegített sütőben 180°C-on 5–8 percig sütjük.



5. ábra. Brokkolis kosárka

A tejszínes keverék anyaghányada:

Tejszín	500 ml
Tojás	3 db
Tojássárgája	1 db
Só	15 g

Lazacos kosárka

A sós linzer tésztából készített kosárkákat apróra vágott füstölt lazaccal megtöltjük, friss vagy szárított kaporra gyengéden meghintjük, egy szem kapribogyóval gazdagítjuk és a brokkolis kosárnál megismert tejszínes keverékkel felöntjük, majd rövid ideig sütjük.

Márványsajtos kosárka

A sós linzerből készített kosárkába, apróra morzsolts márványsajtot teszünk, majd az ismert natúr tojásos tejszínnel felöntjük és előmelegített sütőben 8-10 alatt készre sütjük.

VAJAS TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ SÓS TEASÜTEMÉNYEK

Sajtos masni

Eredetileg csavart sajtos néven ismerték meg, de napjainkban már mindenhol csak sajtos masni néven árusítják. A készre hajtott vajás tésztát 5 mm vastagságúra kinyújtjuk, felületét tojással megkenjük, reszelt sajttal meghintjük és sóval vékonyan meghintjük. Az így előkészített tésztát 50x 15 mm darabokra felvágjuk és a két végén fogva teljes csavarással meghajtjuk a tésztalapocskákat. Az elkészült masnikat szorosan egymás mellé helyezük a sütőlemezre és előmelegített gőzös sütőben megsütjük.



6. ábra. Sajtos masni

Sajtos rudacska

A sajtos masnihoz hasonlóan készül. Készítése abban tér el, hogy a tésztát vastagabbra nyújtjuk és nem csavarjuk meg a tésztaalapocskákat. A sajttal megszórt lapokat előmelegített gőzös sütőben sütjük.

Mandulás lepényke

A készre hajtott vajos tésztát 5–6 mm vastagságúra kinyújtjuk, a nyújtófa segítségével pléhre helyezük és tojással megkenjük. Hullámos pengéjű derelyevágóval 30x30 mm-es négyzetekre vágjuk, sóval vékonyan meghintjük, és szeletelt mandulával megszórjuk. Előmelegített sütőben aranyárgára sütjük.



7. ábra. Mandulás lepényke

Vajas pogácsa

A vajás tésztát 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, és rövid ideig hűtőszekrényben pihentetjük. Simaszélű kerek kiszúróval 35 mm átmérőjű korongokat szúrunk ki a tésztából. Sütőlemezre tesszük, tojással megkenjük, közepére sajtot vagy más ízesítő anyagot szórunk és előmelegített gőzös sütőtérben megsütjük. Meg kell említeni, hogy elég gyakran előfordul, hogy sütés közben a pogácsák eldőlnék vagy egymásba sülnék. Ezért nem túl gyakori a cukrászdák választékában.

Florentin

A vajás tésztát 3 mm vastagságúra kinyújtjuk, tojással megkenjük, megsózzuk és hűtőben 15–20 percig pihentetjük. A hűtőből kivéve szurkáló nyújtóval megszurkáljuk, majd 30 mm átmérőjű köröket szúrunk ki belőle hullámos szélű kiszúró segítségével. A közepükre köménymagot szórunk és előmelegített sütőben készre sütjük.

Sonkás hasé

A vajás tésztát 4–5 mm vastagságúra kinyújtjuk és az asztalhoz közelebb lévő szélére teljes hosszában sonkatöltelék nyomunk. A tölték fölötti tésztarészt letojásozzuk és a töltékes részt felhajtjuk. Mikor a tésztarészek összeértek, késsel elvágjuk és addig folytatjuk a töltés műveletét, amíg a tésztánk el nem fogy. A kapott rudakat szorosan egymás mellé tesszük a munkaasztalon és tojással megkenjük, esetleg szezámaggal megszórjuk. Sima pengéjű késsel 30 mm széles darabokat vágunk belőle. Az így kapott hasékat sütőlemezre helyezük és gőzös sütőtérben megsütjük. A sonkás hasé mintájára különböző ízesítésű hasékat készíthetünk pl.: **káposztás hasé, füstölt sajtos hasé, gombás hasé, parajos hasé**, stb.

Húsos párna

A vajás tésztát 4–5 mm vastagságúra kinyújtjuk, és 50x50 mm-es négyzetekre vágjuk. Az egyik sarkát tojással megkenjük és a közepére helyezük a majoránnával ízesített hústöltelék. A kis négyzeteket átlósan félbe hajtjuk és lenyomkodjuk. Tetejüket tojással megkenjük és sütőlemezre helyezük. Előmelegített sütőben 200–220°C-os sütőben készre sütjük.

Parajos–fetás tekercs

Előkészítjük a fetás parajtöltelék, melyet sóval, borssal és fokhagymával ízesítettünk. Elkeverjük a sűrű besamelmártással és felhasználásig hűtőben tároljuk. A vajás tésztát kinyújtjuk 3–4 mm vastagságúra és a besameles parajkrémmel megkenjük. 30–35 mm átmérőjű roládokat csavarunk fel belőle. Az így előkészített tekerceket hűtőben jól lehűtjük, majd 5 mm vastag szeletekre vágjuk és lapjára fordítva sütőlemezre helyezük őket, és előmelegített sütőben 180–200°C-on készre sütjük. A parajos tekercs mintájára készíthetünk pl.: **márványsajtos, pizzás, sajtos**, stb. ízesítésű tekerceket is.

Gombás párna

A vajás tésztát 4 mm vastagságúra kinyújtjuk, 50x50 mm-es négyzetekre vágjuk. A négyzetek két oldalának széleit tojással megkenjük. A petrezselyemmel ízesített gombatölteléket a közepére töltjük és átlósan félbe hajtjuk. Tetejét tojással megkenjük, szezámmaggal megszórjuk, sütőlemezre tesszük és készre sütjük.

Kolbászos kosárka

A vajás tésztát 3–4 mm vastagságúra kinyújtjuk, 40 mm átmérőjű simaszélű kerek kiszúróval kis lapocskákat szúrunk ki belőle. A lapocskákat sütőlemezre tesszük, tojással megkenjük, a kolbászos hústölteléket a közepére halmozzuk. A maradék tésztából 50 mm hosszú, 2 mm széles csíkokat vágunk. Két szálát egymások keresztbe áthajlítjuk a tölteléken és a tésztakorong széléhez hozzányomjuk. Előmelegített sütőben, 180–200 °C-on készre sütjük.

Sajtos rolócska

A 3–4 mm vastagságúra kinyújtott vajás tésztát 15 mm széles csíkokra vágjuk. Tojással megkenjük és "rolócsőre" úgy tekerjük fel, hogy a tésztarészek vékonyan fedjék egymást. A sütést követően lehúzzuk a fém csőről és 40 mm hosszú darabokra vágjuk. A teljes kihűlést követően sajtkrémmel megtöltjük és a két végét reszelt sajtba mártjuk.



8. ábra. Sajtos rolócska

Májkrémes tallér

A vajás tésztát kinyújtjuk, hullámos szélű ovális alakú kiszúróval kis lapocskákat szúrunk ki belőle. Tojással megkenjük, minden második lapocskát lenmaggal közepén megszórjuk. Előmelegített sütőben készre sütjük. Sütés után a kihűlt szórás nélküli lapokra, csillagcsöves nyomózsákból májkrémet nyomunk és tetejére a lenmaggal meghintett lappal beborítjuk.

FORRÁZOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÍTHETŐ SÓS TEASÜTEMÉNYEK

Töltött fánkocskák

A forrázott tésztából készített sós fánkocskák közkedvelt darabjai a sós teasütemények kínálatának. Szinte teljesen mindegy, hogy sajtkrémmel, májkrémmel, körözöttel vagy szardínia krémmel töltjük, biztosan a vendégek kedvencei lesznek.

A kerek vagy piskóta alakú fánkocskákat lealapozzuk és csillagcsöves nyomózsák segítségével megtöltjük krémmel. Díszítését sokféle képen megoldhatjuk:

- A betöltött fánkokra egyszerűen visszatehetjük a kalapot.
- A betöltött fánkokat beleforgatjuk reszelt sajtba.
- A krém felületét díszíthetjük pl.: szalámi tölcsérrel, sajtokkal, kaviárral, kaporral, olívbogyóval, kapribogyóval, petrezselyemzölddel, stb. anyagokkal, melyekre a levágott kalapot ferdén a krémbe szúrhatjuk.
- A sajtkrémmel töltött mini fánkocskát gyakran készítik úgy, hogy a fánkot egy fakanál végével kilyukasztják, megöltik a krémmel és a kicsi lyuknál kibuggyanó krémet mártják a sajtba.

A forrázott tésztából készített fánkocskákhoz gyakran használunk fel olyan alapanyagokat, melyekkel egy cukrász csak ilyen alkalmakkor dolgozik. A három legkülönlegesebb alapanyagról egy kis plusz információt szerezhet az alábbi kiegészítő anyagban.

Olívbogyó

Az olívbogyó mediterrán konyha ízvilágának egyik meghatározója. Az olívbogyó színe annak érettségéről árulkodik. Felhasználás előtt azért van szükség a friss olívbogyó vízben történő áztatására, hogy eltávolítsuk belőle a csersavakat. Az olívbogyó önmagában is kitűnő, egészséges csemege. Gazdag telítetlen zsírsavakban, antioxidánsokat.



9. ábra. Olívbogyó

Kapribogyó

A kapribogyó a kapricserje ecetben, sóban, olajban tartósított, még ki nem nyílott, fonnyasztott bimbója.

A sötétzöld, borsó nagyságú virágbimbót (Capparis flos) begyűjtik, mielőtt felnyílna, majd sós ecetrel és gyakran olívaolajjal tartósítják. A zöld, nem túlságosan puha, zárt bimbó kellemesen kesernyés és csípős, jellegzetesen fanyar fűszer.



10. ábra. Kapribogyó

Gyakran hamisítják más növények, leginkább a mocsári gólyahír bimbójával. Mexikóban a nyílmérget adó kreozotcserje (Larrea tridentata) ártalmatlan, ecetben elrakott bimbóival helyettesítik.

Felhasználása

Húsételek, mártások, körözöttek, vadas ételek, hidegtálak, halételekhez, húskocsonyák, körözöttek és a szoljánka leves egyes változatainak ízesítésére használható fel.

Hatása

Étvágygerjesztő és vérnyomáscsökkentő. Hatóanyaga, a sárga rutinglikozid egy természetes flavonoid, ami a C-vitaminnal karöltve erősíti az immunrendszert.

Kaviár²

¹ <http://hu.wikipedia.org/wiki/Kapri>

²<http://www.bestofbudapest.com/hu/gasztronomia/trendek/mindent-a-kaviarrol-i-resz.html> (szerző: Francisc Réka Alíz)

Az emberiség jégkorszak utáni történetében az ókori népek, a föníciaiak, a görögök és az egyiptomiak is halászták már a tokhalat, más néven vizát, illetve gyűjtötték annak ikráját. A görögök lakomáin az is előfordult, hogy fanfárok hangjára vitték be a virágokkal ékesített díszes kaviáros tálat.

A kaviár szó első írásos említése Dzsingisz kán unokájának, a magyar történelemben is gyászos nyomót hagyó Batu kánnak az írásaiban lelhető fel. A szó maga a 16. században terjedt el francia és itáliai közvetítéssel a török kereskedők 'khavyar' elnevezéséből.



11. ábra. Vörös és fekete kaviár

A Kaszpi-tenger bőséges tokhal populációjának köszönhetően a cári Oroszországban a kaviár nem csak a nemesség körében volt ismert. A legegyszerűbb emberek asztalára is gyakran került, vajás kenyér kíséretjeként. Még ma is a Kaszpi-tengerből nyerik a világ kaviárállományának 60 százalékát, a két legnagyobb kitermelő Oroszország és Irán.

A Szovjetunió széthullásával az orvhalászat is óriási méreteket öltött, így mára például a Kaszpi-tengerben élő 15 tokhal fajból 8 veszélyeztetett, 6 pedig a Természetvédelmi Világszövetség vörös listáján szereplő, végveszélyben lévő faj, s mint ilyeneket, a veszélyeztetett vadon élő állat- és növényfajok nemzetközi kereskedelméről szóló egyezmény szigorúan védi, és jelentősen korlátozza a velük való kereskedelmet. Az ikra lefejtéséhez nem feltétlenül szükséges megölni a halakat, azonban úgy tartják, hogy ahhoz, hogy a kaviárt a legjobb minőségben nyerjék ki, az állatot élve kell felvágni, különben az ikrák megkeserednek. A tartósításhoz és a megfelelő állag eléréséhez sót használnak, amit kézzel kell az ikrához keverni, nehogy a halikrák megsérüljenek. Mivel a kaviár nagyon hamar megromlik, az egész eljárás, beleértve a csomagolást is, nem tarthat tovább negyed óránál.

Téliszalámi

A téliszalámi egy sertéshúsból, sertésszalonnából készített, füstölt szalámiféle.

(A szegedi téliszalámi 2007 óta Európában védett eredetű magyar élelmiszer, hungarikum.)

Az 510/2006 (EK) rendelet alapján készített összefoglaló lap szerint a szegedi téliszalámi „2–4 mm szemcsenagyságúra aprított és egyenletesen elkevert sertéshús és sertés szalonnaszemcsékből álló, sózott és fűszerezett (fehér bors, szegfűbors, csemegepaprika-őrlemény), természetes vagy természetazonos vízgőzáteresztő műbélbe töltött húskészítmény, amelynek felülete a bükkfahasábokkal történő füstölést és szárításos érlelést követően szürkésfehér nemespenész bevonatot kap.”³



12. ábra. Téliszalámi

Fűszernövények⁴

A fűszerek, mindazon növényekből, gombákból, állatokból vagy ásványokból nyert anyagok, amelyeket hatóanyagaik (illat-, íz-, zamat-, szín- és tartósítóanyagok) miatt ételünk elkészítéséhez, tartósításához felhasználunk. A fűszerek nagy többsége növényi eredetű; a zömmel fűszernek természetett/használt növények a fűszernövények.

³ <http://hu.wikipedia.org/wiki/T%C3%A9liszal%C3%A1mi>

⁴ <http://hu.wikipedia.org/wiki/F%C5%B1szer>



13. ábra. Fűszernövények

A fűszer a növények erős ízhatású vagy aromájú része, amit ételkészítéskor az ételek ízének, illatának megőrzésére, módosítására használnak csekély mennyiségben. A fűszereket továbbá gyakran használják illatszerek, parfümök és gyógyszerek előállításához, valamint vallási rituálék során. A fűszerek kitűnnek a többi növényi alapanyag közül, mint például gyógynövények, az aromás zöldségek és a szárított gyümölcsök, amelyek zöld leveles részét, szárát, gyökerét, termését vagy virágját hasonló célokra használják.

A fűszerek a kezdetektől fogva kiemelkedő szerepet töltek be az emberi történelemben. Már az őskorban is fontos szerepet játszott a növények ismerete és felhasználásuk az ételek elkészítésében. Eleinte a közvetlen tapasztalás alapján szereztek gyakorlatot használatukra, majd később az összegyűlt tapasztalatokat tudományos módszerekkel ötvözve alakult ki a fűszerkészítés, termesztés tudománya.



14. ábra. Fűszerek

Így az ételek ízesítése elődeinktől örökölt szokásokon alapszik, amit ma már egyre többen próbálnak új ízesítési eljárásokkal, új konyhatechnikai eljárásokkal, más nemzetektől átvett, saját ízlésüknek is megfelelő és környezetükben is beszerezhető alapanyagokból álló receptekkel változatosabbá tenni. Mivel rendkívül sokoldalú a felhasználásuk és eltérő az elterjedtségük, ezért a fűszerek már az ókorban is nagyon értékes árucikkek voltak. A bibliai Józsefet az Ószövetség szerint bátyjai fűszerkereskedőknek adták el rabszolgának. Salamon király bibliai versében az Énekek éneke c. művében szíve választottját különböző fűszerformákhoz hasonlítja. A fűszerek, különösen a távol-keletiek, a fényűző lakomák kellékei voltak és mivel nagyon messziről kellett szállítani őket, sokszor az aranynál is drágábbak voltak és státusszimbólumnak számítottak. Az általunk is ismert fekete bors (*Piper nigrum*), Indiában termelt és olyan ritka és értékes volt, hogy terméseit pénzként használták. Az idősebb Plinius az 1. században *Naturalis Historia* című művében írta a borssal kapcsolatban: „Nincs év, amelyikben India ne jutna a Római Birodalomtól ötvenmillió szeszterciusshoz.”

OMLÓS ÉLESZTŐS TÉSZTÁBÓL KÉSZÍTHETŐ SÓS TEASÜTEMÉNYEK

Tepertős pogácsa

Anyaghányad:

Liszt	500 g
Vaj	100 g
Tepertő	200 g
Élesztő	20 g
Só	20 g
Tej	20 ml
Porcukor	15 g
Tojássárgája	40 g

A hagyományos omlós élesztős tészta készítésével megegyező módon elkészítjük a tésztát, és hűtőben pihentetjük. A pihentetett tésztát lisztezett munkaasztalon 30 mm vastagságúra kinyújtjuk, késsel beirdaljuk. Simaszélű kerek kiszúróval 25–30 mm átmérőjű kiszúróval kis pogácsákat szúrunk ki belőle. Felületét tojással megkenjük, kelesztjük és előmelegített sütőben 180–200 °C-on készre sütjük.



15. ábra. Tepertős pogácsa

Burgonyás pogácsa

Anyaghányad:

Liszt	1000 g
Vaj	600 g
Burgonya	600 g
Tejföl	150 g
Élesztő	60 g
Tej	200 ml
Só	45 g
Tojássárgája	45 g

A megtisztított burgonyát sós vízben megfőzzük, leöntjük róla a vizet és hagyjuk kigőzölni. A sóval és a vajjal összetörjük, hozzáadjuk a tojássárgájával elkevert tejfölt és az élesztőt. Legvégül belegyúrjuk a lisztet. A tésztát letakarva hűtőszekrényben pihentetjük. A hűtőből kivéve, lisztezett munkaasztalon kinyújtjuk és kétszer behajtogatjuk. Ismételtén kinyújtjuk a tésztát 20 mm vastagságúra és 25 mm átmérőjű pogácsákat szaggatunk belőle. Sütőlemezre helyezük, tetejét megkenjük tojással és sütjük. A burgonyás pogácsa tetejét nem szokás szórással gazdagítani.



16. ábra. Burgonyás pogácsa

Túrós pogácsa

Anyaghányad:

Liszt	1000 g
Vaj	1000 g
Túró	1000 g
Tojássárgája	150 g
Élesztő	70 g
Só	50 g

A túrót összetörjük az élesztővel és a vajjal, Hozzáadjuk a tojássárgáját és a fele lisztet, majd belekeverjük a sót és a többi lisztet. A begyúrt lágy tésztát hűtőszekrényben legalább 12 órán át pihentetjük. Felhasználáskor lisztezett munkaasztalon kinyújtjuk, kétszer behajtogatjuk és burgonyás pogácsánál megtanult méretre kiszúrjuk. Tetejét tojással megkenjük, sajttal megszórjuk, kelesztjük és gőzös sütőtérben 190–210°C-on megsütjük.

Káposztás pogácsa

Anyaghányad:

Liszt	1000 g
Vaj	350 g
Tej	200 ml
Cukor	20 g

TEASÜTEMÉNYEK III.

Élesztő	50 g
Fehérbor	100 ml
Fejes káposzta	650 g
Só	35 g
Bors	10 g
Étolaj	25 ml

A káposztát lereszeljük, sózzuk (nem a receptúrában feltüntetett sóval!) és állni hagyjuk. Húsz perc elteltével a káposztát kicsavarjuk. Az étolajat felhevítjük, rátesszük a cukrot és megpirítjuk, majd rátesszük a káposztát és a borsot. Gyakori kevergetés közben megpároljuk. Amikor félig megpuhult a káposzta, a ráöntjük a fehérbort és azzal pároljuk készre. Az élesztőt a tejben feloldjuk, hozzáadunk egy kevés lisztet és állni hagyjuk. A liszttel elmorzsoljuk a vaját, belekeverjük a sót.



17. ábra. Káposztás pogácsa

Ráöntjük a az élesztős tejet és tésztát gyúrunk belőle. A begyúrt tésztát hűtőben pihentetjük, majd kinyújtjuk vékonyra, rákenjük a káposztát és behajtogatjuk. A behajtogatott tésztát újból hűtőbe tesszük. Fél óra pihentetés után 20 mm vastagságúra kinyújtjuk, 25 mm átmérőjű pogácsákat szaggatunk belőle. Tetejét tojással megkenjük és gőzös sütőben készre sütjük.

Hagymás-burgonyás pogácsa

Anyaghányad:

Liszt	500 g
Burgonya	350 g

Vaj	500 g
Élesztő	40 g
Tej	100 ml
Tojás	1 db
Hagyma	200 g
Fokhagyma	3 gerezd
Só	35 g

A kockára vágott burgonyát sós vízben megfőzzük, hagyjuk kigőzölni, majd összetörjük. Az élesztőt a tejben felfuttatjuk. A lisztbe belekeverjük a sót és elmorzsoljuk a vajjal. Hozzáadjuk az összetört burgonyát, az fokhagymanyomón lepépesített fokhagymát, a megpirított hagymát, a tojást és a felfuttatott élesztőt. Az anyagokból képlékeny tésztát gyúrunk. A tésztát pihentetés után kinyújtjuk, hajtogatjuk, sütés előtt kelesztjük. Tetejét tojással megkenjük és előmelegített sütőben 190–210 °C-on aranysárgára sütjük.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Írjon legalább 3 újabb kosárka variációt a gyúrt omlós tésztából készült brokkolis, lazacos és márványsajtos kosárkák mintájára. Állítson össze különleges íz kombinációkat!

2. Keressen fel három cukrászdát a lakóhelye közelében és érdeklődjön, hogy milyen sós teasüteményeket árúsítanak napi kínálatban és miket készítenek csak rendelésre. Az összegyűjtött információkat írja a megoldás helyére!

TEASÜTEMÉNYEK III.

1. cukrászda neve: _____

Napi kínálat: _____

Rendelésre készített sós teasütemények: _____

2. cukrászda neve: _____

Napi kínálat: _____

Rendelésre készített sós teasütemények: _____

3. cukrászda neve: _____

Napi kínálat: _____

Rendelésre készített sós teasütemények: _____

3. A 2. feladatban összegyűjtött termékeket csoportosítja a felhasznált tészta típusa szerint. Az eredményről állítson fel %-os kimutatást. Az kapott eredményt egyeztessék a tanórán.

MUNKANYAG

4. Tervezzen 2 új vágott sós teasütemény formát. A kitalált süteményt rajzolja le. Ezen kívül rajzolja le a kis sós pereceket.



ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Mutassa be a káposztás pogácsa készítését!

2. Nevezzen meg legalább 5 gyúrt omlós és 5 vajás tésztából készített sós teasütemény szortát.

Gyúrt omlós tésztából -----Vajás tésztából

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

3. Nevezzen meg legalább három töltelékét, melyekkel sütés előtt töltenek sós tesüteményt.

A sós linzer tésztából kétféle peracet tudunk készíteni. Az egyik a **sodort perec**, – ami a tésztavégek felhasználásával készítünk– a másik a **vágott sós perec**. A sodort peracet akkor készítjük, ha kiszúrt választékot már elkészítettük, a maradék tésztákat összegyűjtjük és összegyűrjük. Vastag szálakra kisodorjuk, majd 15 cm hosszú darabokra vágjuk és perec alakúra formázzuk. Sütés előtt vízzel bespricceljük, megkenjük, ízesítő anyaggal meghintjük és sütjük. A vágott sós perecek elkészítése a vágott sós teasüteményekkel azonos módon történik. A kifagyasztott tésztából 6–7 cm széles csíkokat vágunk, majd 3–4 mm vastag szeletekre vágjuk. A kapott vékony szeleteket perec, S-betű vagy csiga alakban feltekerjük. A vágott sósoknál megismert módon sütjük.

c, Juhtúrós táska

A sárga linzer tésztát lisztezett munkaasztalon 8 mm vastagságúra kinyújtjuk, sima vagy hullámos szélű kerek kiszúróval 5 cm átmérőjű köröket szaggatunk ki belőle. Az egyik felét tojással megkenjük és a töltelékeknél megismert juhtúrós töltelékből 10 g–ot ráhelyezünk. A tésztakorongokat félbehajtuk, jól lenyomkodjuk, hogy sütés közben ne tudjon kifolyni a töltelék. A kis táskákat sütőlemezre helyezük, tojással megkenjük, szezámaggal meghintjük és előmelegített sütőben 150–160°C között megsütjük.

MEGOLDÁSOK

1.

A káposztát lereszeljük, sózzuk (nem a receptúrában feltüntetett sóval!) és állni hagyjuk. Húsz perc elteltével a káposztát kicsavarjuk. Az étolajat felhevítjük, rátesszük a cukrot és megpirítjuk, majd rátesszük a káposztát és a borsot. Gyakori kevergetés közben megpároljuk. Amikor félig megpuhult a káposzta, a ráöntjük a fehérbort és azzal pároljuk készre. Az élesztőt a tejben feloldjuk, hozzáadunk egy kevés lisztet és állni hagyjuk. A liszttel elmorzsoljuk a vaját, belekeverjük a sót. Ráöntjük a az élesztős tejet és tésztát gyúrunk belőle. A begyúrt tésztát hűtőben pihentetjük, majd kinyújtjuk vékonyra, rákenjük a káposztát és behajtogatjuk. A behajtogatott tésztát újból hűtőbe tesszük. Fél óra pihentetés után 20 mm vastagságúra kinyújtjuk, 25 mm átmérőjű pogácsákat szaggatunk belőle. Tetejét tojással megkenjük és gőzös sütőben készre sütjük.

2.

Gyúrt omlós tésztából	-----	Vajas tésztából
1.Sós pogácsa	-----	Florentin
2.Sajtkrémés tallér	-----	Vajas pogácsa
3. Sokmagvas rudacska	-----	Mandulás lepényke
4.Brokkolis táska	-----	Sajtos rudacska
5. Vágott sós percc	-----	Sajtos masni

3.

Parajttöltelék, Sonkatöltelék, káposztatöltelék, gombatöltelék, stb.

4.

A vajas tésztát 4–5 mm vastagságúra kinyújtjuk és az asztalhoz közelebb lévő szélére teljes hosszában sonkatölteléket nyomunk. A töltelék fölötti tésztareszt letojásozzuk és a töltelékes részt felhajtogatjuk. Mikor a tésztareszek összeértek, késsel elvágjuk és addig folytatjuk a töltés műveletét, amíg a tésztánk el nem fogy. A kapott rudakat szorosan egymás mellé tesszük a munkaasztalon és tojással megkenjük, esetleg szezámmaggal megszórjuk. Sima pengéjű késsel 30 mm széles darabokat vágunk belőle. Az így kapott hasékat sütőlemezre helyezük és gőzös sütőtérben megsütjük.

5.

A forrázott tésztából leginkább sós krémmel töltött fánkocskákat tudunk készíteni.

6.

a, Parajos–fetás tekeracs

Előkészítjük a fetás parajtölteléket, melyet sóval, borssal és majoránnával ízesítettünk. Elkeverjük a kissé folyékony besamelmártással és felhasználásig hűtőben tároljuk. A vajas tésztát kinyújtjuk 3–4 mm vastagságúra és a besameles parajkrémmel megkenjük. 30–35 mm átmérőjű roládokat csavarunk fel belőle. Az így előkészített tekerceket szobahőmérsékleten pihentetjük, majd 5 mm vastag szeletekre vágjuk és lapjára fordítva sütőlemezre helyezük őket, és előmelegített sütőben 150–170°C-on készre sütjük.

b,

A sós linzer tésztából kétféle peracet tudunk készíteni. Az egyik a **sodort perec**, – ami a tésztavégek felhasználásával készítünk– a másik a **vágott sós perec**. A sodort peracet akkor készítjük, ha kiszúrt választékot már elkészítettük, a maradék tésztákat összegyűjtjük és összegyűrjük. Vastag szálakra kisodorjuk, majd 15 cm hosszú darabokra vágjuk és perec alakúra formázzuk. Sütés előtt vízzel bespricceljük, megkenjük, ízesítő anyaggal meghintjük és sütjük. A vágott sós percek elkészítése a vágott sós teasüteményekkel azonos módon történik. A kifagyasztott tésztából 6–7 cm széles csíkokat vágunk, majd 3–4 mm vastag szeletekre vágjuk. A kapott vékony szeleteket perec, S-betű vagy csiga alakban feltekerjük. A vágott sósoknál megismert módon sütjük.

c,

A sárga linzer tésztát lisztezett munkaasztalon 8 mm vastagságúra kinyújtjuk, sima vagy hullámos szélű kerek kiszúróval 5 cm átmérőjű köröket szaggatunk ki belőle. Az egyik felét tojással megkenjük és a töltelékknél megismert juhtúrós töltelékből 10 g–ot ráhelyezünk. A tésztakorongokat félbehajtuk, jól lenyomkodjuk, hogy sütés közben ne tudjon kifolyni a töltelék. A kis táskákat sütőlemezre helyezük, tojással megkenjük, szezámaggal meghintjük és előmelegített sütőben 150–160°C között megsütjük.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

AJÁNLOTT IRODALOM

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

MUNKANYAG

A(z) 0536–06 modul 038–as 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

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