



Sziklainé Farkas Bernadett

Csemegék

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-041-30



CSEMEGÉK KÉSZÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Még az élelmiszeriparban is ezzel a jelzővel különböztetnek meg termékeket pl.: kukorica, uborka, kolbász, fűszerpaprika stb.. Az emberek többségének a csemege szóról inkább valami féle édesség jut az eszébe. Valami ínycsiklandó, ami a legkülönbözőbb formákban készülhet el, és ami magában hordozza a meglepetést: "Vajon milyen lehet belül?"



1. ábra. Különböző alakú csemegék

A cukrászok, ha csemgeről beszélnek akkor pedig, a kikészített sütemények egyik csoportjára gondolnak. Más munkafüzetekből már megismerkedhettünk több kikészített süteménycsoporttal is (egyszerű torták, szeletek, teasütemények stb.). Ebben a munkafüzetben a csemegék csoportjai kerülnek részletezésre.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. ÁLTALÁBAN

A cukrász munkájában nagyon nagy jelentősége van az előkészítésnek. Átgondolva a gyártástechnológia lépéseit minden cukrász munkatervet készít a fejében, vagyis megszervezi a saját munkáját. Logikai sorrendet kell felállítani, hiszen amíg az egyik félkésztermék sül, addig a másik fő, vagy éppen ellenkezőleg hűl, és így tovább. Ez a fázis elengedhetetlen a folyamatos, zavartalan termelésünkhöz.

A csemegék készítéséhez több elvárt ismeretre is szükségünk lesz. Mivel a csemegék túlnyomó részben felvert tésztából készülnek (készülnek még omlós és hengerelt tésztából is), így ezek ismerete alapként kezelendő. A töltelékek csoportjai közül a tartós töltelégeket használjuk a csemegék töltésére. Elengedhetetlen tudni, hogy mely töltelékek tartoznak a tartós töltelékek csoportjába, és adott töltelékek hogyan készülnek el. Általánosságban az is elmondható a csemegékről, hogy bevonóanyagként csokoládét használunk. Ebből következik, hogy a csokoládé olvasztása, temperálása, hígítása is rutinszerű kell, hogy legyen. Előbb említett ismeretek meglétével könnyen elsajátítható lesz a jó minőségű, tartós (átlagos eltarthatóság 10 nap) cukrászsüteményeknek, a csemegéknek készítése.

A legtöbb esetben a cukrászkészítményeknél a töltelék határozza meg a késztermékünk fajtáját. A csemegéknél ehhez képest a felhasznált tészta, és a töltelék mellett használt járulékos anyagok határozzák meg jellegüket. Természetesen nagyon nagy jelentősége van a darabolásnak, formázásnak, alakításnak is. Ami pedig a legjobb a csemegék készítése során, hogy egyszerű alapanyagokból különleges megjelenésű termékeket állíthatunk elő. A készítő fantáziája (és a rendelkezésére álló eszközök) szabják meg a határt.

A régi, sokaknál régen el is feledett csemegéket meg lehet tartani, bár célszerű XXI. Századivá tenni. Az aktualizálást a külső megjelenéssel kell elkezdni, kreatívan tervezni kell. A cukrásziparban (is) folyamatosan új segédeszközök jelennek meg, melyek elősegítik a fejben, papírlapon tervezett sütemény "megelevenedését". Merészen lehet próbálkozni a különböző illóolajokkal, aromákkal, ehető növényekkel, extra fűszerekkel is.

2. FŐBB MŰVELETEK

2.1. Előkészítés

A különböző tésztatípusok felhasználásával valamilyen sütéssel készült félkésztermékekből történik majd a betöltés. Így az előkészítéshez hozzátartozik a félkésztermékek előállítása, majd azok megfelelő előkészítése. Ilyen előkészítés, amikor a csemegék készítéséhez szükséges tésztaalapokat, kapszlikat (fémkeretben sült tészta) felvágjuk (párhuzamos lapokra daraboljuk), a tésztafánkokat kihörzsöljük, kivájjuk, talpat vágunk, vagyis töltésre kész állapotba hozzuk. A szükséges eszközöket (fa vagy fém rudak, kiszűrők, kosárkaformák stb.) is elő-, és odakészítjük. Vagyis alkalmas állapotba hozzuk őket a további munkavégzésre. A készítéshez szükséges krémet kimérjük, átkeverjük. Az előkészítés rendkívül fontos része a pontos mérés is. Ne térjünk el a megadott anyaghányadtól! A mérésre fordított idő, és energiánk megtérül, hiszen, ha elnagyoltan, pontatlanul mértünk sok többletmunkát vehet igénybe az esetleges korrigálás. Tehát időt, nyersanyagot, ezáltal pénzt spórolhatunk meg a pontos munkavégzéssel. Minden élelmi anyagot, illetve a töltésre váró félkésztermékeket is alávetjük az érzékszervi vizsgálatoknak (íz, szín, illat, állomány). Nagyon fontos lépés ez, hiszen így kiküszöbölhetőek a túlzott, vagy nem megfelelő ízek, és a kifogásolható minőségű alap-, és járulékos anyagok.

2.2. Töltés

Különböző technológiai műveleteket alkalmazva töltjük a csemegéket. Tölteni lehet kenőkés, habkártya, és idomcsővel ellátott nyomózsák segítségével. A töltelék egyenletes eloszlására nagy gondot kell fordítani. Figyelni kell a tészta, a töltelék, és a majdani bevonóanyag helyes arányára! A töltelék nem a tészta darabok ragasztására szolgál! Tésztaüvegyek esetén mindkét részbe egyformán nyomjuk a krémből, és csak ezután következnek az illesztések. A hengerek töltésénél úgy kerülhető el a hézagmentes töltés, hogy az egyik oldalról nyomjuk a krémet egészen addig, míg a roló másik oldalára át nem ér. A tésztaalapokat pedig a töltelék egyenletes szétkenésével, és egymásra rétegezésével töltjük, és illesztjük össze.

2.3. Dermesztés

A gyártástechnológiánknak fontos része ez. Hűtés hiányában nem célszerű folytatni a munkafolyamatot, mert a vágási felület elkenődik, a betöltött termék elcsúszik a töltelék mentén és a formákból nem jön ki tökéletesen a sütemény. Az élek, és mintázatok eldeformálódnak, és a bevonóanyaggal még tovább olvaszthatjuk a csemege felületét. A betöltött csemegét dermedés után lehet igényesen szeletelni, kiszűrni, de még bevonni is. Normál hűtési tartományban szoktunk dermeszteni, ami +2–8°C-ot jelent.

2.4. Darabolás

Alaktól, illetve a kikészítés módjától függően darabolni, szeletelni, kiszúrni is kell a megdermedt csemegéket. A darabolást úgy kell végezni, hogy a végén a csemegék átlagos súlya 50–70g legyen. Természetesen e súly fölfelé vagy lefelé is eltérhet a kalkulációtól, árképzéstől, üzletpolitikától és az adott környék szokásaitól függően. Forró vízbe mártott, majd lecsepegtetett hosszú pengéjű késsel vágunk. A vágásnál figyeljünk az egyenes, párhuzamos vonalakra, és a szögletekre. Ezért (is) fontos a megfelelő dermedés.

2.5. Bevonás

A bevonóanyag természetesen növeli a csemegék élvezeti értékét, és a táplálkozás-élettani hatását is. Hogy részben, vagy a csemege teljes felületen történik a bevonás, az befolyásolja a süteményünk eltarthatóságát is. A bevonóanyag véd a kiszáradástól, és megóvjaa a tésztát meg a tölteléket a mikroorganizmusokkal való közvetlen érintkezéstől. Az előkészített csemegét különböző módszerekkel vonjuk be. A bevonás lehet mártás, vagy áthúzás. Bevonás előtt történhet meg az aládízítés lépése is. Ekkor még az előkészített csemegét krémmel, olajos magvakkal stb. díszítjük. A bevonóanyagot nagy gonddal kell megolvasztani, temperálni, és a felhasználási hőmérsékleten tartani is! A csokoládé bevonat "koronázza meg" a süteményünket. Így, ha a bevonat nem elég egyenletes, egységes, dekoratív akkor az egész termékünk esztétikai képét elrontja. Temperálás mellett a hígítás a másik kritikus pontja a csokoládé-bevonatnak. A hígításhoz a megolvadt csokoládéhoz kakaóvaját, vagy étolajat, vagy keményzsírt szoktunk használni. A mártás és az áthúzás mellett a csokoládét kompresszor segítségével is a kívánt felületre juttathatjuk. Ehhez a folyamathoz jóval hígabb csokoládéra van szükségünk. A megszokott ét-, tej-, és fehér csokoládék mellett a zsírban oldódó ételfestékeknek köszönhetően készíthetünk színes, látványos bevonatokat is. Bevonóanyagként használhatunk még ganache krémet, vagy a kényelmi termékek közül a különböző tükörzseléket. Esetenként a marcipánnal történő burkolás is előfordul a csemegék készítése során.



2. ábra. Piros színű csokoládé bevonat

2.6. Díszítés

A bevonóanyag dermedése után a sütemények felületét, vagy oldalát a tetszetőség fokozásának érdekében díszítésre alkalmas anyaggal beszórhatjuk. Amikor a beszórásra alkalmas anyagot (tortadara, őrölt vagy szeletelt olajos magvak, csokoládéforgács stb.) a termék oldalára juttatjuk, akkor panírozásról, ha a felületére, akkor hintésről beszélünk. Fecskendezhetjük, vagy felrakással is díszíthetjük a csemegéket. Díszítésre alkalmas elemeket vagy a segédanyagokat forgalmazó cégektől készen szerzünk be, vagy felrakásra alkalmas díszítőelemeket kell formázni kézzel (pl.: csokoládé pasztilla), sablonnal, formákkal, mintázó-fácskák segítségével (pl.: kávészem, kisvirág, levél stb.) . "A kevesebb, néha több" tartja a mondás, és ez igaz a díszítésre is. Általánosságban elmondható, hogy célszerű kerülni a túldíszítettséget, kövessük inkább az elegáns megoldásokat.



3. ábra. Felrakással díszített csemegebomba¹

¹ Forrás: <http://buvoszakacs.hu>

2.7. Csomagolás

A bevont, díszített csemegéket egyedi csomagolással (papírhüvely) látjuk el. A redőzött oldalú papírtálcák alulról védik a csemegéket. Ez biztosítja a higiénikus kezelést is, illetve a csomagolás másik funkciója lehet a figyelemfelkeltés is. Megfelelő csomagolóanyagot választva növeljük termékünk esztétikumát, így akár növelhetjük a vásárlói kedvet is, hiszen soha nem tudjuk, mi alapján döntött a vendég pont amellet a termék mellett.



4. ábra. Különböző mintázatú papírhüvelyek

3. A CSEMEGÉK CSOPORTJAI



5. ábra. Csemegevariáció

- Torta alakú
- Vágással kialakított
- Kiszúrással készült
- Csemegecsúcsok
- Csemegebombák
- Csemegehengerek
- Csemegekosarak (egyéb alakzatok)
- Csemegeroládok

3.1. Torta (szelet) alakú csemegék

A legegyszerűbb fajtája a csemegéknek, hiszen bármelyik párizsi vagy rokokó krémmel töltött egyszerű tortából előállítható. A betöltött, megdermedt, tortákat felszeleteljük. Esetenként aládízítünk, majd csokoládéba mártjuk a körcikkeket (tortaszeleteket). A szokásoknak megfelelő, vagy a fantáziánktól függően az egyszerű díszítés elemeit használjuk.



6. ábra. Párizsi krémmel töltött torta



7. ábra. Torta alakú csemege

3.2. Vágással készült csemegék

A vágással történő alakításnak nagyon nagy előnye, hogy **formai változatosságot** tudunk kialakítani a csemegék szortimentje között. Vágással készülhet pl.: háromszög, kocka, rombusz, téglalap alakzat is. Másik pozitívuma ennek a készítési módnak, hogy a szeletelés során kevés a veszteség. Ahhoz, hogy ne csak a formai változatosságot tudjunk biztosítani, hanem az **ízbelit** is, sokféle járulékos anyaggal célszerű dolgoznunk. Az erősen csokoládés ízű, kissé kesernyés párizsi krém nagyon sok egyéb ízzel párosítható. Harmonizál például a kókusszal,ogyoróval, narancshéjjal, marcipánokkal, konyakkal, rummal, whiskyvel, likőrökkel, és a fűszerekkel is. Így az előbb felsorolt járulékosanyagok bármelyikével dúsíthatjuk a párizsi krémet.



8. ábra. Vágással készült csemege

A krémen kívül a felhasznált tésztával is tudunk variálni. A töltés során a marcipánlapok mellett sokféle felvertet is felhasználhatunk. A Bohém csemegénél, ahogy az elnevezés is utal rá, bohém felvert tésztát töltünk össze, a Dominó és a Marcipános csemegék készítésénél vajos lapot használunk. Egyes csemegéknél sacher felvert a felhasznált tészta, és készülhetnek egyszerű piskóta, vagy dobos felvertből is a masszák.



9. ábra. Bohém csemege

3.3. Kiszúrással készült csemegék

A csemegék darabolása során a kiszúrással történő módszer nem túl gyakori. Elégé idő-, és munkaigényes, és a készítés során sok fennmaradó hulladék keletkezik. A végeredmény viszont gyönyörű tud lenni. Éppen ezért érdemes így csemegéket készíteni. Amikor egy süteményespultban azt sugallják a termékek, hogy ezekkel a készítményekkel egyenként foglalkoztak, akkor szinte már a látványra eldöntik a vendégek, hogy megveszik a süteményünket. Nem utolsó sorban pedig elmondhatjuk, hogy tényleg kézműves munkát adtunk ki a kezeink közül.

A munkafolyamat a dermedés után tér el a vágással történő darabolástól. A kiszúrót (kör, ovális, csepp alakú stb.) forró vízbe mártjuk, majd felitatjuk róla a nedvességet. Az átforrósodott kiszúró segítségével határozott mozdulattal kiszúrjuk a kívánt alakzatot. Csak olyan kiszúróval dolgozzunk, amelynek elég magas a fala a teljes magasság, pontosabban mélység kiszúrásához. A kiszúrást követően történik a már ismert bevonás, beszórás, díszítés lépései. A díszítés során célszerű a szolid-eleganciát követni. Az így kapott kerek, ovális alakú csemegék a **csemegefánkok**. Bár fánk megnevezés helyett inkább egyadagos tortácskák utalnak jobban a sütemények valódi jellegére.



10. ábra. Csemegevariáció

3.4. Csemegecsúcsok

A csúcs alakzatot vagy **nyomózsákból formázzuk** az előkészített indiáner, pomponett tésztahüvelyre, vagy **formában készítjük** el a csúcsokat, vagy **vágással alakítjuk** ki.

A kihabosított, járulékos anyagokkal dúsított krémet oly módon nyomjuk a tésztahüvely domború felére, hogy egyenletes, és egyforma krémkúpokat kapjunk pl.: **Tátracsúcs**. A Tátra csúcsokat a mártásuk előtt aládíszítik oly módon, hogy pörkölt mandula szilánkokkal tűzdelik meg.

Formában töltés esetén a negatívként használt fém, műanyag, vagy szilikon formák belsejét kibélelhetjük marcipánnal (lehet diómarcipán, kókuszmarcipán is), ezt követően töltjük krémmel és az esetleges járulékos anyagokkal, majd lezárjuk a tésztával pl.: **Kékes csúcs**, **Párizsi csúcs**.

A vágással történő alakításhoz kisebb tortaszelet méretű (kb.50g-os) háromszögeket darabolunk, és a mártást követően oldalára állítva (hegyes végükkel felfelé) kapjuk meg a kívánt alakzatot pl.: **Pálma csúcs**. A bevonóanyag dermedése előtt a csúcsok felületét beszórhatjuk olajos magvakkal, vagy felrakásra alkalmas díszítőelemeket illeszthetünk rájuk.

3.5. Csemegebombák

A bombaformát két hörzsölt tésztahüvelyből állítjuk elő. Hörzsöléskor a félgömb alakú tészták alját kivájjuk kiskanál vagy késhegy, vagy karalábévájó segítségével. Az így keletkezett üregekbe töltjük a krémet, és helyezük el az esetleges betétet pl.: konyakos meggy, mandulaszem stb.. A tészta általában indiáner felvertből készül, de használhatunk még pomponett felvertből, vagy habtésztából készült hüvelyeket is. Nyomózsákból töltjük be mindkét hüvelyt. Összeillesztve őket gömb alakzatot kapunk.



11. ábra. Betöltött és összeillesztett tésztahüvelyek

A könnyebb kezelhetőség miatt talpat vágunk a gömböknek. Felületüket bevonjuk krémmel és/vagy csokoládéval. Gyakran alkalmazzuk a csokoládé bevonás előtt az aládísztés műveletét is pl.: **Tüske bomba**. A tüskés mintázatot a vastag krémbevonat ütögetésével (késpenge), vagy simacsöves nyomózsákból történő fecskendezéssel érjük el.

A bevonást követően hempergethetjük a csemegebombákat a beszóróanyagok valamelyikébe (tortadara, szeletelt mandula stb.) pl.: **Royal bomba**. Borzas mintázatot érünk el, ha a bevonást követően glitteren egy mártóvilla segítségével mozgatjuk a csemeget.

A hempergetés helyett a kimártott csemegebombákat felrakással, fecskendezéssel is díszíthetjük.

Tészta nélkül is készíthetünk csemegebombákat pl.: **Párizsi bomba**. Ennél a módszernél zsírpapírra nyomjuk a párizsi krémet. Fagyasztunk, majd késsel alávágva leválasztjuk a krémkupacokat a papírról. Párosával összeillesztjük a darabokat, egységesre formáljuk, és kimártjuk csokoládéba. Ezt követi a beszóró anyagban történő hempergetés.

Időigényes készítése, és talán rendkívül édes íze miatt nem túl gyakori, ha habtésztából készül a tésztahüvely a csemegebombákhoz. Azért lássunk egy példát, hogyan is készül ez. Az elkészített habtésztát idomcsővel ellátott nyomózsákból adagoljuk. Majd 140C°-os, gőzmentes sütőben félig megsütjük. Még forró állapotban a félgömbök sütőlemezzel érintkező felét benyomjuk. Az így keletkező horpadást (üreget) töltjük majd meg a töltelékkel. A megformázott, (behorpasztott) félig sült habtésztát néhány órán át szikkasztjuk, szárítjuk. A kihabosított párizsi krémet cukrozott, és friss narancshéjdarabokkal keverjük össze, majd nyomózsák segítségével töltjük be a megszáradt habhüvelyekbe. Kifagyasztás után következik a mártás. A gyönyörű sima felületű gömböket narancshéjjal díszítjük.



12. ábra. Fehér csokoládéval befújt csemegebomba

3.6. Csemegehengerek

A következőkben említett anyagok mindegyike csak melegen alakítható a kívánt formára, így a megfelelő előkészítés (eszközök) hiányában munkánk nem lesz megfelelő!

A kereskedelmi forgalomban kapható vékony töltött ostyarúddal vélhetőleg mindenki találkozott már. A csemegehengerek is hasonló termékek, csak nagyobb kivitelben, és nem feltétlenül ostyatésztából. Ha mégis **ostyából** szeretnénk előállítani a hengereket, akkor a puha vajat alaposan el kell keverni (nem habosítani) a porcukorral. Apránként hozzákeverjük a tojásfehérjét, majd a lisztet. Szilikonlapra, vagy vékonyan lekent, és lisztezett sütőlemezre kis, négyzet alakú lapokat kenünk (kb. 80x80mm). A kikent lapok vékonyak legyenek. Az ostyák közvetlenül a sütés után még formázhatóak, könnyen feltekerhetőek. Körülbelül 200mm átmérőjű olajozott fa rudacskákat használjunk. Kihűlés után az ostyahengerek megtartják alakjukat. Pille könnyűek, roppannak, tökéletes kiegészítői a karakteres ízű krémeknek.

Ostya tészta ajánlott anyaghányada:

- Vaj 300g
- Porcukor 400g
- Tojásfehérje 6db (180g)
- Liszt 400g

A henger alakzatot megformázhatjuk vékonyra nyújtott **grillászból** olajozott fa rudacskák segítségével, vagy olajozott–lisztezett sütőlemezre kikent, és kisütött **makrontésztából**, vagy vékony **piskótalapból**, szintén a fa vagy fém rudacskák használatával.

Az előállított hengereket nyomózsákból töltjük. A töltelék ne két oldalról juttassuk a hengerbe, mert úgy előfordulhat, hogy középen lyuk, hézag marad. Az egyenletes, hézagmentes töltés elérése érdekében az egyik oldalról nyomjuk a krémet. Töltésre különböző járulékos anyaggal dúsított párizsi krémet használjunk. A töltött hengereket dermesztjük, és csokoládéba mártjuk. A kimártott hengereket borzasíthatjuk (áthúzórácson meghempergethetjük), vagy a hengerek végeit panírozhatjuk, és a befejező műveletek közül az egyszerű díszítés elemeit is használhatjuk.

3.7. Csemegekosarak

Fém, vagy szilikon sütőformákban különböző (fehér-, sárga-, barna-, kakaós) linzertésztából kosarakat sütünk. A kisült kosárcákat megtöltjük a kívánt krémmel (pl.: párizsi krém, trüffel krém stb.). Dermedés után csokoládéba mártjuk a kosárcákat, felületüket hintéssel, fecskendezéssel vagy felrakással díszítjük.

Egyéb alakzatok

A szilikonos formák segítségével széles formai változatosságot tudunk biztosítani a csemegék választékában. A legkülönbözőbb alakzatokat (félgömb, piramis, kocka, téglalap stb.) be lehet szerezni. Ezek a formák alkalmasak sütésre, és fagyasztásra egyaránt.



13. ábra. Piramis alakú csemege

A csemegék készítésénél ajánlott felhasználása a szilikonformáknak:

A formákat teljesen megtöltjük temperált csokoládéval. A felesleg eltávolítása után ütögetéssel, rázogatással kiküszöböljük az esetleges levegőbuborékok létrejöttét. Rövid idő elteltével a forma oldalán dermedni kezd a temperált csokoládé. A néhány (kb.2) milliméteres kéreg kialakulását követően a felesleges csokoládét kifolyatjuk. A korpusz dermedése után a formákat megtöltjük az átkevert krémmel. A töltés során rétegezhetjük, betétezhetjük piskótákkal, alkoholban tartósított gyümölcsökkel, ízesített zselével, ostyatormelékkel stb.. A töltés végén lezárjuk a csemegénket a megfelelő méretre vágott piskótadarabbal. Dermesztünk. A szilikonforma felületéről könnyedén leválasztható lesz a csemegénk, de a formából történő kiszedéskor ügyeljünk a mintázat, élek épségére.



14. ábra. Formában készült csemege

Egy klasszikus magyar csemegekosár a **Suhajda-csemege**, amit Suhajda János (1886–1946) csokoládégyáros világhíressé lett készítménye közel száz éve készült, mégis megállja a helyét a mai termékek között. A csemege úgy készül, hogy formák segítségével csokoládékosarakat készítünk. A megdermedt kosarakba kihabosított párizsi krémet, és rumos cukorszörpbe áztatott piskótadarabokat teszünk. A krém dermedése után kimártjuk a csemegét csokoládéba, és spínéléssel díszítjük.

3.8. Csemegeroládok

A kikészített sütemények közül a tekercsek, roládok készítése már ismert. Ezeket az ismereteket kezeljük alapként a csemegeroládok készítése során. Piskóta felvert tésztából lapot készítünk. A különböző járulékos anyaggal dúsított párizsi krémet egyenletes vastagságban elkenjük a piskótalapon. Szorosa feltekercseljük a töltött piskótalapot, majd dermesztünk. A tekercselés előtt betétként gesztenyéből, marcipánból formázott hengert helyezhetünk el a roládunkba. Ilyenkor a henger köré kezdjük el a tekerést. A kifagyasztott tekercset tompa hegyű háromszögekre, vagy párhuzamos szeletekre vágjuk. Darabolás után csokoládéba mártjuk, és az egyszerű díszítés elemeit használjuk.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Készítsen felrakásra alkalmas csokoládépasztilla mintákat. Az elkészült motívumokat értékeljük szakoktatójával!



2. feladat

Lehetőségeihez képest gyűjtsön a gyakorlati munkahelyéről fényképeket a csemegékről! A látottakat az elméleti órán közösen értékeljük át! Jegyzetelje le, milyen díszítést, díszítőelemeket látott!



3. feladat

Az alábbi üres téglalapokra készítsen fecskendezéssel előállítható mintákat (feliratokat), amelyeket alkalmazna a vágással készült csemegék díszítése során!





4. feladat

Írjon le mindent, amit az alábbi képen szerepelő csemegéről meg tud állapítani! Készítsen munkatervet a csemege előállításáról! Eredményét közösen elemezzék szakoktatójával!



15. ábra

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 helyes technológiai sorrendbe a következő befejező, kikészítő műveleteket!

1. Felvágás
2. Szeletelés
3. Dermesztés
4. Töltés
5. Felrakás
6. Csomagolás
7. Illesztés

2. feladat

Jelölje meg (húzza alá), hogy az alábbi leírásban milyen gyártástechnológiai hibát vétettek a csokoládé olvasztásakor! Javítsa ki az elkövetett hibákat a saját ismeretei alapján!

Otthon azzal fogadtak, hogy egy rokon születésnapjára készítsek egy tortát. Ezzel nem is lett volna gond, de a születésnapi tortára feliratot is kellett készítenem. Nem volt mit tennem, nekiláttam. Meg kell mutatnom a családomnak, hogy nem csak enni járok be a cukrászüzembe. A munkahelyemen sok csokoládét használunk, mindenféle termék bevonására. Csak az a gond, hogy a munkahelyen a csokoládéolvasztást gép végzi. Még sosem figyeltem meg, hogy milyen hőmérsékleten. A torta gond nélkül elkészült, jöhetett a felirat. Kivettem a csokoládét és elkezdtem a tűzhelyen felmelegíteni. Tettem bele vaját is. Kis idő múlva fura szag érte el az orromat. A csokoládé volt. Leégett. Így hát újrakezdttem. Gondoltam, a mikrohullámú sütőben nem történhet meg mindez. Beállítottam a mikrohullámú sütőt, majd vártam. Egy perccel később már összeállt, gyakorlatilag megsült. Nem nagyon értettem, hogy mért nem sikerül. Akkor már tudtam, hogy a család felirat nélkül is örülni fog a művemnek.

3. feladat

Munkahelyén azt kapta feladatául, hogy készítse 2800ml tejszínből párizsi krémet! Előzetes ismereteire támaszkodva írja le a felhasználandó alapanyagok mennyiségét!

Tejszín 2800ml _____

_____**4. feladat**

Határozza meg a következő állításokról, hogy igaz vagy hamis tartalmúak! A hamisnak vélt állítását támassza alá!

Állítás	Igaz	Hamis - Indoklás
Minden csemegét piskótából készítünk.		
A csemegék készülhetnek trüffelkrémmel is		
A csemegehengereket gitter segítségével borzosítjuk		
A fehér csokoládé felhasználási hőfoka a legmagasabb a csokoládék közül.		
A sütemények felületén történő beszórás módját, hintésnek hívjuk.		

5. feladat

Sorolja fel, milyen cukrászipari félkész termékekre van szüksége a csemegék készítése során!

6. feladat

A munkavédelmi szempontból soroljon fel olyan veszélyforrásokat, amelyekkel a csemegék készítése során találkozhat!

7. feladat

A csemegékről tanult ismeretei alapján töltsse ki a táblázat hiányzó adatait!

Csemegék fajtája	Felhasznált tészta	Díszítés
Párizsi bomba		
	Ostya, grillázs, hengerelt, piskóta felvert	
		Mártás előtt aládíszítésként mandulaszeleteket döfünk a krémbe
Tüskebomba		
Suhajda-csemege		

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A helyes sorrend: 1. Felvágás, 4. Töltés, 7. Illesztés, 3. Dermesztés, 2. Szeletelés, 5. Felrakás, 6. Csomagolás

2. feladat

Otthon azzal fogadtak, hogy egy rokon születésnapjára készítsek egy tortát. Ezzel nem is lett volna gond, de a születési tortára feliratot is kellett készítenem. Nem volt mit tennem, nekiláttam. Meg kell mutatnom a családomnak, hogy nem csak enni járok be a cukrászüzembe. A munkahelyemen sok csokoládét használunk, mindenféle termék bevonására. Csak az a gond, hogy a munkahelyen a csokoládéolvasztást gép végzi. Még sosem figyeltem meg, hogy milyen hőmérsékleten. A torta gond nélkül elkészült, jöhetett a felirat. Kivettem a csokoládét és elkezdtem a 1 tűzhelyen 2felmelegíteni. 3Tettem bele 4vaját is. Kis idő múlva fura szag érte el az orromat. A csokoládé volt. Leégett. Így hát újrakezdttem. Gondoltam, a mikrohullámú sütőben nem történhet meg mindez. Beállítottam a mikrohullámú sütőt, majd vártam. 5Egy perccel később már összeállt, gyakorlatilag megsült. Nem nagyon értettem, hogy mért nem sikerül. Akkor már tudtam, hogy a család felirat nélkül is örülni fog a művemnek.

1. vízfürdőn 2. olvasztani 3. nem kell hígítani a fecskendezésre használt csokoládét 4. növényi eredetű zsiradékot használunk a csokoládékhoz 5. néhány másodpercenként át kell keverni a mikrohullámú berendezésben olvasztott csokoládét.

3. feladat

Tejszín 2800ml
 Kristálycukor 4000g
 Kakaópor 1600g
 Vaj 4000g

4. feladat

Állítás	Igaz	Hamis – Indoklás
Minden csemegét piskótából készítünk.		Készíthetjük ostya-, hengerelt, gyúrt omlós-, könnyű és nehéz felvert tésztákból, grillásból is.
A csemegék készülhetnek trüffelkrémmel is	X	

A csemegehengereket gitter segítségével borzosítjuk	X	
A fehér csokoládé felhasználási hőfoka a legmagasabb a csokoládék közül.		A fehér csokoládét a legalacsonyabb (28°C-on) használjuk.
A sütemények felületén történő beszórás módját, hirtetésnek hívjuk.	X	

5. feladat

Töltelékekre, bevonóanyagokra, és sütéssel készült félkésztermékekre van szükségünk

6. feladat

Gépek forgó-mozgó alkatrészei, elektromos berendezések, szűrő-vágó eszközök, forró anyagok-eszközök

7. feladat

Csemegek fajta	Felhasznált tészta	Díszítés
Párizsi bomba	Tészta nélkül készül	Mártás, majd hempergetés csokoládédarában
Csemegehenger	Ostya, grillázs, hengerelt, piskóta felvert	Mártást követően vagy borzasítás, vagy panírozás, vagy felrakás
Tátra csúcs	Indiáner felvert	Mártás előtt aládíszítésként mandulaszeleteket döfünk a krémbe
Tüskebomba	Indiáner felvert	Krémmel tüske mintázat, majd csokoládémártás
Suhajda-csemege	Tészta nélküli csemege (csokoládékosár használata)	Csokoládé bevonat, majd spínélés (fecskendezés)

IRODALOMJEGYZÉK

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

MUNKANYAG

A(z) 0536–06 modul 041–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:
24 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