



Gyenge Csaba

Tejszínhabos sütemények I.

**NSZFI**
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:
Cukrászati termékkészítés

A követelménymodul száma: 0536-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-046-30



TEJSZÍNHAPOS SÜTEMÉNYEK I.

ESETFELVETÉS

A legtöbb cukrászüzemben már csak ritkán működik a néhány évtizeddel ezelőtt megszokott posztrendszer. Ezért minden cukrásznak a lehető legjobban fel kell készülnie a különböző munkák ellátására. Elképzelhető, hogy a reggeli műszakban a tésztákkal foglalkozik, majd a nap hátralévő részében tortákat tölt vagy tortákat díszít. Az ilyen fajta munka nagy szaktudást igényel. A cukrászoknak tudniuk kell az egyes tészták és krémek készítésének pontos menetét, mert a munka során nincs idő az ilyesfajta tanulásra. Mindamelllett irányítania is kell a hozzá beosztott tanulókat.

Az alábbiakban a tejszínes süteményekkel fog megismerkedni. A gördülékeny továbbhaladás érdekében ismétlje át az eddig tanult tésztákat, krémeket és töltelégeket, mert ebben a munkafüzetben már nem adunk receptúrákat és elkészítési útmutatót sem a tészták, sem a krémet elkészítéséhez. Ezeket már elvárt ismeretnek tekintjük, a tanulás nem megoldható az egyes munkafüzetek lapogatásával.



1. ábra Tejszínes gyümölcstorta

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Azokat a süteményeket, melyeket tejszínhabkrémmel töltünk, tejszínhabos süteményeknek nevezzük. A szakmában a tejszínhabos elnevezés helyett gyakran használják a tejszínes kifejezést, ezért a munkafüzetben is találkozhatunk eme szóhasználattal. Az eddig megismert kikészített sütemények többsége elkészíthető tejszínhabos töltelékkel. Az, hogy mégis külön csoportban ismerkedhetünk meg velük, az annak köszönhető, hogy eltarthatósági idejük jelentősen eltér az egyébként megismert termékek eltarthatósági idejétől. Ezen kívül készítési módjuk is különbözhet. A cukrászdák kínálatára régebben az volt a jellemző, hogy pl. a torták, szeletek, tekerccsek 90%-a vajkrémes volt, napjainkban ez az arány pont az ellentettjére fordult. A tejszínhabos töltelékkel töltött sütemények sokkal könnyebbek és ezáltal közkedveltebbek, mint vajkrémes társaik. A változást a fogyasztói igények változása is indokolta. Nem lehet szó nélkül elmenni egy tény mellett, miszerint tejszínes süteményekből tölteni egy teljes kínálatot naponta szinte lehetetlen feladat egy cukrászdában. Ezért egyre több helyen azt tapasztalhatjuk, hogy a sütemények nagy része fagyasztásra kerül. Ennek módját mindig az egységben kialakított HACCP kézikönyvben szabályozza.

A munkafüzetben leírt tejszínes süteményekről egy, ritkán kétféle elkészítést mutatunk be, viszont elképzelhető, hogy eze(ke)n kívül is létezik jó néhány helyes elkészítési mód. Általános elkészítési módot egyik sütemény típusra sem tudunk közreadni, mert az egyes termékek elkészítésében jelentős különbségek mutatkoznak. Ezért minden süteménynél a részletes elkészítést írjuk le.

A TEJSZÍNHAPOS SÜTEMÉNYEK CSOPORTOSÍTÁSA

A tejszínhabos süteményeket elsősorban jellegük szerint, majd ezen belül tésztájuk szerint is csoportosíthatjuk. A jelleg szerinti csoportosítás szerint az alábbi csoportokat kapjuk:

- Tejszínes torták
- Tejszínes szeletek
- Tejszínes tekerccsek
- Tejszínes desszertek
- Tejszínhabos krémes sütemények

A tészta szerinti csoportosítást nem részletezzük, mert az új tejszínes készítmények száma nap, mint nap újabb készítményekkel gyarapszik. A fantáziadús új torták, szeletek és egyéb tejszínes készítmények gyakran úgy készülnek, hogy több tészta típust is felhasználnak készítésükhöz. Ilyen párosítás lehet például a felvert–hengerelt, vagy a forrázott–felvert tészta kombináció.

TEJSZÍNES TORTÁK

Tejszínes csokoládétorta

A tejszínes csokoládétorta elkészítéséhez a csokoládés vagy kakaós tortakarikát három részre vágjuk. A tortalapokat enyhén benedvesítjük rumos liter cukorral és az előkészített csokoládés tejszínhabkrémmel betöltjük a tortát. Krémmel körbekenjük, oldalát csokoládéforgáccsal vagy tortadarával panírozzuk. A betöltés után hűtőben dermesztjük, szeleteljük, szeletenként tejszínhabbal díszítjük. A habrózsára csokoládédíszet teszünk és csokoládéforgácsot szórunk.

Tejszínes gesztenyetorta

A vajkrémes gesztenyetortához hasonlóan készíthetjük csokoládés-, sand vagy gesztenyés felvertből. A tortakarikát három egyenlő részre vágjuk, és tejszínes csokoládétortához hasonlóan itt is belocsoljuk a tortalapokat a rumos liter cukorral. A rummal és konyakban vagy rumban érlelt meggyel gazdagított gesztenyés tejszínhabkrémmel betöltjük a tortát. Krémmel körbekenjük, reszelt csokoládéval vagy ét tortadarával bepanírozzuk. A hűtőben való dermesztés után felszeleteljük és szeletenként tejszínhabbal, gesztenyepürével vagy csokoládéba mártott mini gesztenye szívecskével esetleg gesztenyegolyócskával díszítjük. A torta díszítését fokozhatjuk még csokoládépasztillával, alkoholos meggyel vagy cukrozott cseresznyével.

A gesztenyetorta modernebb elkészítési módjára is bemutatunk egy példát. 22 cm átmérőjű lapos tortakarikában sütünk egy csokoládéval és olvasztott vajjal dúsított piskótalapot. Készítünk egy gesztenyével ízesített fehér csokoládé mousse-t, a mit egy szilikonpapírral bélelt 18 cm átmérőjű tortakarikába töltünk és kifagyasztunk. Szükségünk lesz még egy porcukorral és rummal ízesített tejszínhabkrémre is az elkészítéshez. A kihűlt tésztaalapot egy 24 cm átmérőjű tortakarika aljába tesszük és enyhén belocsoljuk rumos litercukorral. Erre 2 cm vastagságban elterítjük a rumos tejszínhabkrémet, majd néhány percre mélyhűtőbe tesszük, hogy a krém kissé megszilárduljon. Eközben elővesszük a gesztenyekrémes tortakarikát, melyről eltávolítjuk a sütőpapírt és a karikát. Ezt a kérmet behelyezzük az időközben megszilárdult rumos tejszínkrémes tortakarikába és a maradék rumos habbal teletöltjük a tortaformát.



2. ábra Belső díszítésű gesztenyetorta¹

Ezzel a módszerrel érjük azt, hogy a gesztenyes krémréteget körbevegye rumos tejszínkrém, ami felvágáskor nagyon elegáns mintát ad tortánknak. A betöltött tortát hűtőszekrényben vagy fagyasztóban dermedtjük. Szeletelés előtt kivesszük a hűtőből, rajtahagyjuk a tortakarikát és gesztenyeprés segítségével hosszú gesztenyeszalakat nyomunk, amiket a tortára fektetünk. A túllógó szálakat egy vékony pengéjű késsel a tortakarikához támasztva óvatosan levágjuk. Forró vízbe mártott késsel óvatosan leválasztjuk a tortát a karikáról és felszeleteljük. Tetejét amarena cseresznyével díszítjük.

Az ilyen és ehhez hasonló belső díszítésű tortákkal igazán látványossá és különlegessé tudjuk varázsolni a cukrászdai kínálatot.

Tejszínes kávé torta

Az elkészítéséhez használhatunk sand vagy kávéfelvert tortakarikát. A karikákat három egyenlő részre vágjuk, kissé belocsoljuk kávésziruppal és kávé tejszínhabrémmel betöltjük és körbekenjük a tortát. Fehércsokoládés vagy tejszokoládés tortadarával panírozzuk, szeletelés után tejszínhabbal és csokoládé vagy zöld marcipán kávészemmel és csokoládépasztillával díszítjük a tortát.

Tejszínes mogyoró torta

A mogyoró tortát is többféle felvertből tudjuk elkészíteni. Használhatunk hozzá sand, mogyorós, vagy kakaós felvertet. A felvert tortakarikát három egyenlő részre vágjuk. A középső lapot megkenjük mogyorópraliné krémmel, az alsó és felső tészta lapot csak sima leiter cukorral nedvesítjük. Mogyorós tejszínhabkrémmel betöltjük a tortát, ügyelve arra, hogy a mogyorópralinés tészta réteg középre kerüljön. Oldalát és tetejét krémmel körbekenjük és mogyoróőrleménybe vagy mogyoró-krokantba panírozzuk. Dermesztés után a tejszínhabrózsákkal díszítjük és pörkölt mogyorószemekkel és csokoládélapocskákkal díszítjük.

¹ <http://www.dessert.net.au/>

Külföldön, főként az angolszász országokban inkább a pitéhez hasonló módon készítik a mogyorótortát. Kakaós linzertésztával kibélelnék egy hullámos szélű tortaformát, közepére sütőpapírt helyeznek és száraz babot töltenek a közepére, hogy nem púposodjon fel sütés közben a tészta. Előmelegített sütőben készre sütik, majd kihűtik. Eközben elkészítik a mogyorópralinével ízesített tejszínhabkrémet, melyet lapzselatinnal fixálnak. Ezt a krémet a tortaformába töltik és hűtőben dermedztik. Felvágás előtt ganache krémmel bevonják és tejszínhabrózsákkal díszítik.

Tejszínes grillázs torta

Elkészítjük grillázst, majd egészen apró darabokra összetörjük vagy ledaráljuk. (Tipp! Ha a grillázs készítésekor a legvégén egy kevés szódaikarbónát teszünk a cukorba, és úgy öntjük ki egy márványlapra, sokkal könnyebb lesz összetörni, mivel levegős lesz a grillázs.) A torta elkészítéséhez használhatunk sand vagy kakaós tortakarikát. A három részre vágott tézstalapokat grillázs tejszínhabkrémmel összetöltjük úgy, hogy az elkent krémréteget minden rétegezés előtt meghintjük az összetört grillázzsal. A krémmel a tortát körbekenjük és hűtőszekrényben dermedztjük. Oldalát mogyoró-krokanttal panírozzuk, tetejét grillázsdarabokkal és csokoládédísszel tesszük tetszetőssé.

Oroszkrém torta

A tejszínes krémek készítésénél már megismerkedünk a torta eredetével. Ugye emlékszik? Ha nem, akkor most újból elolvashatja ezeket a sorokat:

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



3. ábra Oroszkrém torta

A torta sand vagy piskóta felvert masszából készül. A tortakarikát három egyenlő részre vágjuk. A tortalapokat rumos leiter cukorral belocsoljuk, majd betöltjük a tortát úgy, hogy a két középső krémrétegre szórjuk az apróra vágott, rumba és triple sec-be áztatott gyümölcsöket. Ügyeljünk arra, hogy a torta közepére ne nagyon kerüljön gyümölcs, mert a felvágásnál azokat könnyen kihúzhatja a felvágó kés. Krémmel körbekenjük a tortát, oldalát recés kártyával mintázzuk vagy szeletelt pörkölt mandulával panírozzuk, és hűtőben dermesztjük. Szeletelés után választófoliába csomagoljuk, és tejszínhabbal gazdagon díszítjük. Tetejére cukrozott cseresznyét teszünk.

Feketeerdő torta (Feketeerdei cseresznyetorta)

Ez a torta a világon mindenhol igen közkedvelt. Elkészítésére számtalan recept található, a különböző szakkönyvekben vagy akár az interneten. Persze nem igazán lehet tudni, hogy melyik hasonlít legjobban az eredetihez. Most a hazánkban legelterjedtebb változatot írjuk le.

A torta elkészítéséhez csokoládés tortakarikára, csokoládés tejszínhabkrémre, étkezési keményítővel vagy vaníliás pudingporral főzött meggykrémre és cseresznyepálinkás tejszínhabkrémre van szükség. A tortalapot három egyenlő részre vágjuk. Mindegyik tésztalapot cseresznyepálinkával ízesített leiter cukorral meglocsoljuk. A krémeket nyomózsákba töltjük és váltakozva körkörösén az első tésztalapra rétegezzük. Ráhelyezzük a második tésztalapot és ugyanúgy váltakozva nyomjuk rá a krémeket, de ügyeljünk arra, hogy a sorrend más legyen, mint az első tésztalapon. Végül ráhelyezzük a harmadik tésztalapot és a cseresznyepálinkás tejszínhabkrémmel körbekenjük a tortát. Oldalát recés kártyával körbehúzzuk, vagy reszelt csokoládéval panírozzuk. A torta tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk, csokoládéforgáccsal és cukrozott cseresznyével ékesítjük.



4. ábra Feketeerdő torta

Az egyik régi recept szerint, amit Németországban használnak, úgy készítik a feketeerdő tortát, hogy olvasztott vajjal, csokoládéval és fahéjjal dúsított vastagabb pikótalapot sütnék. Ezt két részre vágják és pálinkás sziruppal meglocsolják az alsó tésztaalapot. Erre terítik el a főzött meggykrémet, melybe szintén tettek pálinkát. Erre a krémre vékonyan elterítik a cseresznyepálinkával és cukorral ízesített tejszínhabkrémet. A második tésztaalapot kissé körbevágják, hogy kisebb legyen, mint az alsó tésztaalap és azt is belocsolják a cukros sziruppal. Erre halmozzák az összes maradék pálinkás tejszínhabkrémet és kissé rusztikusan félgömb romára elkenik a torán. Az egész torta felületét csokoládéforgáccsal beszórják, tejszínhabrózsával és cukrozott cseresznyével díszítik.

Kastély torta

A torta elkészítéséhez öt darab csokoládés doboslap szükséges, melybe kevés olvasztott vajat is csurgattunk a készítés során. A lapokat a rummal ízesített karamellás tejszínhabkrémmel töltjük össze, úgy, hogy a krém vastagsága mindig a tészta vastagságával legyen egyenlő. Amikor betöltöttük a tortát, krémmel teljesen kenjük körbe és az egész tortát szórjuk be reszelt vagy forgácsolt csokoládéval. Minden szeletet díszítünk tejszínhabrózsával és kastély feliratú csokoládétáblácskával.

Eszterházy torta

Az Eszterházy grófról elnevezett tortát, a dobostortához hasonlóan sokfelé a világban igen jól ismerik. A szakirodalomban kétféle töltelékkel is találkozhatunk eme rendkívül finom tortával. Az egyik verzió a vajkrémes (eredeti), a másik a tejszínhabos (modernebb) töltelékkel mutatja be az elkészítést.

A torta tésztája egy csak tojásfehérjéből készült mandulás felvert. Napjainkban már nem is nagyon találkozunk a mandulás tésztával, inkább mindenhol diót használnak a készítéséhez. Egy tojás fehérjéhez 30 g cukrot, 30 g darált diót, 10 g olvasztott vajat és 10 g lisztet számítunk. A tésztából öt vékony lapot kell készíteni. A töltelék, tojás hab nélküli sárgakrémet cukorral és konyakkal ízesítünk, zselatinos oldatot keverünk hozzá és tejszínhabbal lazítjuk. Ezzel a krémmel töltjük össze a tésztaalapokat. A torta oldalát krémmel bevonjuk, de a tetejét nem kenjük le a krémmel.



5. ábra Eszterházy torta²

A betöltött tortát hűtőben dermesztjük, majd forró barackízzel megkenjük, fehér fondánnal bevonjuk, olvasztott csokoládéval lespínéljük és vékony késsel meghúzzuk a csokoládészalakat a fondánban. Ezzel alakítjuk kis a jellegzetes eszterházy mintát. Az áthúzás után a torta oldalára lefolyt fondánt eltávolítjuk és a tésztának megfelelő olajos maggal (szeletelt pörkölt mandulával vagy durvára tört pörkölt dióval) panírozzuk. A tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk és csokoládépasztillákkal díszítjük.

Tejszínes túró torta

Az egyik legfinomabb tejszínes túró torta elkészítéséhez szükség van egy sárga linzerből készített tézstalapra, melyet 3–4 mm vastagságúra kinyújtunk, megszurkálunk és előmelegített sütőben megsütünk. Ezen kívül kell készíteni 2 db doboslapot. A linzerlapot és a doboslapot lekvárral megkenve egymásra illesztjük és óvatosan összenyomjuk. (Lehet úgy készíteni, hogy kockára vágott gyümölcsbefőttel gazdagon kirakjuk a tézstalapot). Elkészítjük a tejszínes túrókrémet és a karika teljes magasságáig beletöltjük a tortaformába. Hűtőben dermesztjük, kivágjuk a karikából, tejszínhabbal vékonyan körbekenjük a tortát, ráhelyezzük a második doboslapot. Oldalát szeletelt, pörkölt mandulával panírozhatjuk, de anélkül is igen mutatós. Felszeleteljük és porcukorral meghintjük.

² <http://www.thurnbichler.net/heidistortenkuchl/bekanntetorten/index.html>



6. ábra Tejszínes túrótorta

A túrótorta tetejét kirakhatjuk gyümölcsökkel, így igen változatos, mindig az idénynek megfelelő túrótortával tudunk a vendégeknek kedveskedni. Ilyen lehet például a málnás vagy epres túrótorta.

Croque en bouche (ejtsd: krok an bus) (gesztenyeropogós torta)

A Croque en bouche egy nagyon különleges és elegáns desszert, amit jeles alkalmakkor szoktak elkészíteni. Franciaországból származik ez a tortakülönlegesség, és ott több féle elkészítési módjával is találkozhatunk. Az egyik változathoz mini forrázott tésztából készült fánkocskák szükségesek, amit tetszőleges ízesítésű tejszínhabkrémmel, vékonycsöves nyomózsákból óvatosan megtöltenek. Az így előkészített fánkokat egy kúpforma köré egymásra építik úgy, hogy minden fánkocskát belemártanak doboscukorba és rögtön egymásra illesztik. Amikor elkészült kb. a fele az építménynek, óvatosan kiveszik a formát. A közepét megtöltik cukrozott tejszínhabbal és tovább építik a desszertet. Egészen addig folytatják a fánkok egymásra halmozását, míg teljesen kúp alakú lesz a sütemény. Külsőjére az alkalomhoz illő díszítéseket tesznek. Ennek a desszertnek az elkészítése igen nagy szakértelmet kíván, így ne keseredjünk el, ha elsőre nem sikerül olyan szépen.



7. ábra Gesztenyeropogós torta

A másik elkészítési mód volt elterjedtebb hazánkban, bár ezzel is elég ritkán lehetett találkozni a cukrászdák kínálatában. Ennek elkészítéséhez szükség van egy piskótalapra, melyet karamellbe kimártott gesztenyelapokkal vagy gesztenyegolyókkal rakunk körbe 4–5 sor magasságig. Amikor a gesztenyes szegély elkészült a közepére cukrozott tejszínhabot töltünk és a tetejére szálásított karamell gombolyagot teszünk. A cukrozott tejszínhab helyett tölthetjük ízesített tejszínhabkrémmel is ezt a különleges tortát.

Tejszínes gyümölcstorták

A tejszínes gyümölcstortákat készíthetjük friss, mirelit vagy konzerv gyümölcsökből. A legfinomabb torták krémjét úgy készítjük, hogy a tejszínhab és gyümölcsvelő 1:1 arányú. Nyilván ez nem mindig megvalósítható, de a legtöbb termék esetében ez igencsak célravezető.

Tejszínes eper torta

A mirelit eperből és a cukorból alapot főzünk. A keveréket kissé összetörjük, de ügyeljünk arra, hogy az eper darabos maradjon. A kihűlt alapból elkészítjük a tejszínes eperkrémet. A torta betöltéséhez használhatunk sand, csokoládés vagy sima piskóta felvertből készült karikát, melyet három egyenlő részre vágunk fel. Egy torta töltéséhez egy vékony piskótalapra lesz szükség. Egy tortakarikába belehelyezzük a piskótalapot, vékonyan lekenjük eperdzsemmel és rátöltjük az eper tejszínhabkrémet. Rövid dermesztés után tetejét kirakjuk friss vagy mirelit eperrel és eperzselével fényezzük.

Erdei gyümölcstorta

Egy igazán különleges tortáról van szó, mert igen nagy kontraszt mutatkozik a tészta és a krém állaga között. A torta tésztája sárga linzerből készül. Hullámos szélű tortaformába nyújtjuk, majd süthető diókrémmel (frangepánnal) megtöltjük és készre sütjük. Kihűlés után kiborítjuk a formából és a tetejére triple sec-el ízesített vaníliás tejszínhabkrémet halmozunk, melyet félgömb alakban terítünk el a tortán. A krémet gazdagon kirakjuk erdei gyümölcsökkel és epres zselével fényezzük.

Joghurtos ananásztorta

A túrórtához hasonlóan készítjük, a különbség abban áll, hogy a torta töltésekor középre is kerül piskóta lap. A torta tejét körben ananászszeletekkel kirakjuk, ananászos zselével fényezzük és szeletelt pörkölt mandulával hintjük meg a torta közepét.



8. ábra Joghurtos ananásztorta

Charlotte-Royal

Azokat a tortákat, melynek készítéséhez piskóta roládot használunk, azzal borítjuk oldalát, tetejét vagy az egész tortát Charlotte tortának nevezzük. Ezek közül az egyik standard torta a Charlotte-Royal. Ennek a tortának az elkészítéséhez tejszínes borhab krémet használunk. A tortát egy félgömb alakú formában töltjük. A formát vékonyra szeletelt piskóta roláddal kirakjuk, majd beletöltjük a borhab krémet és piskótalappal lezárjuk a torta alját. Hűtőben dermedtjük, kiborítjuk a formából cukorszörppel hígított barackízzel lefényezzük a torta felületét és tejszínhabbal tálaljuk.



9. ábra Charlotte-Royal torta

TEJSZÍNES SZELETEK

A tejszínes szeletek nagyon hasonlóan készülnek, mint a tejszínes torták. A legtöbb torta elkészíthető szelet alakban is. A készítésükhöz felvert tésztából készített kapszlit vagy felvert lapokat, omlós tésztaalapokat használunk. A tortákhoz hasonlóan igen sokféle szeletet tudunk készíteni, ezért csak néhány jellegzetes szeletet mutatunk be.



10. ábra Tejszínes gyümölcsös szelet

Tiramisu szelet

Az egyik leghíresebb olasz desszert a tiramisu. Az egész világon igen közkedvelt, mert kellemesen karakteres ízű, könnyen elkészíthető desszert. Elkészíthetjük piskótalappal és babapiskótával vagy csak babapiskóta felhasználásával. Rummal és amaretto-val ízesített kávészirupot készítünk, melybe belemártogatjuk a babapiskótákat és egy kapszliba szorosan egymás mellé lerakjuk. Elkészítjük a mascarponés krémet és vékony rétegben elterítjük a piskótákon. A krémre újból rakunk egy sor szirupba áztatott babapiskóta sort, majd a maradék krémet elterítjük rajta. Tetejét kakaóporral meghintjük és hűtőben dermedtjük. Kocka vagy téglatest alakú szeleteket vágunk belőle. A tiramisu általában díszítés nélkül kerül a pultba.



11. ábra Tiramisu szelet

Rigójancsi

A sütemény névadója Rigó Jancsi, a világhírű cigányprímás. A legenda szerint Rigó Jancsi és bandája 1896-ban egy párizsi étteremben játszott, ahol jelen volt a belga Chimay herceg is jóval fiatalabb feleségével, egy amerikai milliomos lányával, akit Claire Ward-nak hívtak. A fiatalasszony beleszeretett a tüzes fekete szemű Rigó Jancsiba, és elhagyta érte a férjét. Jancsi is elvált feleségétől, Barcza Mariskától. Jancsi egy pesti cukrászdában egy csokis, édesen krémes süteménnyel kedveskedett szerelmének. A cukrász, aki készítette a süteményt Rigó Jancsiról nevezte el. Számítása beigazolódott, a csokoládéval leöntött és kocka alakú, a barna szín három árnyalatában pompázó tejszínhabos Rigójancsi cukrászsütemény rövid idő alatt hatalmas népszerűségegre tett szert. A cukrászat klasszikus készítménye lett Magyarország határain túl is, amely a XIX. századi asszonyszöktetési románcuknak állít emléket.



12. ábra Rigójancsi szelet

Kakaós felvertből kapszlit készítünk, melyet két részre vágunk. Megtöltjük 50–60 mm vastagon rigójancsi töltelékkel (csokoládéval elkevert tejszínhab) és rátesszük a csokoládéval áthúzott felső tésztalapot. Hűtés után 50x50 mm-es kockára vágjuk.

Gesztenyés alagút

Csokoládés piskótalapot készítünk, mellyel kibélelünk egy őzgerincformát. A maradék tésztából akkora darabot vágunk, mellyel a forma alja befedhető. A gesztenyemasszából 20 mm vastagságú rudat sodrunk ki. Gesztenyés tejszínhabkrémmel megtöltjük félig a formát, beletesszük a gesztenye rudat, majd a maradék krémmel kitöltjük a formát. Az előre levágott piskótalappal befedjük, hűtőben dermedtjük. A formából való kivétel után csokoládéval áthúzzuk és tejszínhabbal díszítjük.

A másik elkészítési mód szerint a gesztenyemasszát zsírpapíron kinyújtjuk, és papíros felével az őzgerincformába tesszük. Cukrozott és rummal ízesített tejszínhabbal megöltjük a forma közepét, majd egy piskótalappal lezárjuk a formát. Az előző alagúthoz hasonlóan ezt is csokoládéval vonjuk be és tejszínhabbal díszítjük.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyűjtse össze gyakorlati munkahelyén a tejszínes torták és tejszínes szeletek kínálatát!

Tejszínes torták: _____

Tejszínes szeletek: _____

2. Nézze végig az alábbi videót és hasonlítsa össze az ön gyakorlati munkahelyén készített tiramisú krém készítési módjával. Ha különbséget tapasztal, jegyezze fel azokat!

<http://www.youtube.com/watch?v=H5KGyrsnoAQ>

3. Írja le az ön gyakorlati munkahelyén készített feketeerdő torta készítési módját és receptúráját!



A large rectangular area with a yellow border, containing 15 horizontal lines for drawing or writing. A large, light gray watermark reading 'MUNKKÉNYVANYAG' is diagonally overlaid across the entire page.

4. Tervezzen legalább 3 belső díszítésű tortát. Az egyes rajzok alá írja le röviden, hogy milyen krémet és tésztát képzelt el hozzá!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítsen rigójancsi szeletet. Az alább felsorolt alapanyagok közül húzza alá azokat, melyek szükségesek a sütemény elkészítéséhez!

Liszt	Búzadara	Kakaóbab töret	Mazsola
Kukoricaliszt	Tejcsokoládé	Étcsokoládé	Porcukor
Kristálycukor	Barnacukor	Kandiscukor	Tojás
Étkezési keményítő	Csokoládés pudingpor	Tej	Tejföl
Tejszín	Pörkölt mogyoró	Mandula	Barackíz
Kakaópor	Méz	Rum	Tortadara

2. Olvassa el az alábbi sütemények elkészítésének leírását. Ha talál bennük hibát, azt húzza alá!

Eszterházy torta

A torta tésztája hagyományos mandulás felvert. Napjainkban már nem is nagyon találkozunk a mandulás tésztával, inkább mindenhol mogyorót használnak a készítéséhez. Egy tojáshoz 20 g cukrot, 20 g darált diót, 10 g olvasztott vajat és 20 g lisztet számítunk. A tésztából hat vékony lapot kell készíteni. A tölteléke, tojáshab nélküli sárgakrémet cukorral és mézzel ízesítünk, zselatinos oldatot keverünk hozzá és tejszínhabbal lazítjuk. Ezzel a krémmel töltjük össze a tészta lapokat. A torta oldalát és tetejét krémmel bevonjuk.

A betöltött tortát hűtőben dermesztjük, majd forró barackízzel megkenjük, fehér fondánnal bevonjuk, olvasztott csokoládéval lespínéljük és vékony késsel meghúzzuk a csokoládészálakat a fondánban. Ezzel alakítjuk kis a jellegzetes eszterházy mintát. Az áthúzás után a torta oldalára lefolyt fondánt eltávolítjuk és a tésztának megfelelő olajos maggal (szeletelt pörkölt mandulával vagy durvára tört pörkölt mogyoróval) panírozzuk. A tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk és csokoládépasztillákkal díszítjük.

Feketeerdő torta

A torta elkészítéséhez sand tortakarikára, csokoládés tejszínhabkrémre, étkezési keményítővel vagy vaníliás pudingporral főzött meggykrémre és meggy-pálinkás tejszínhabkrémre van szükség. A tortalapot négy egyenlő részre vágjuk. Mindegyik tézstalapot a pálinkával ízesített leiter cukorral meglocsoljuk. A krémet nyomózsákba töltjük és váltakozva körkörösén az első tézstalapra rétegezzük. Ráhelyezzük a második tézstalapot és ugyanúgy váltakozva nyomjuk rá a krémet, de ügyeljünk arra, hogy a sorrend más legyen, mint az első tézstalapon. A többi tézstalapot is hasonló módon töltjük, majd a cseresznyepálinkás tejszínhabkrémmel körbekenjük a tortát. Oldalát recés kártyával körbehúzzuk, vagy szeletelt mandulával panírozzuk. A torta tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk, szeletelt, pörkölt mandulával és cukrozott cseresznyével ékesítjük.

3. Nagy mennyiségben kell tejszínes tortát töltenie. Ehhez a képen látható habfúvó gépet kell használnia. A habkészítés folyamatára egy diákot bíz meg. Milyen figyelmeztetéseket tesz a termék és a diák biztonsága érdekében?



13. ábra Habfúvó gép

Munkabiztonsági figyelmeztetések: _____

Termékbiztonsági figyelmeztetések: _____

4. Írja le az oroszkrém torta készítésének menetét!

5. Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

Sütemény neve	Sütemény tölteléke	Sütemény tésztája
---------------	--------------------	-------------------

TEJSZÍNHAPOS SÜTEMÉNYEK I.

Oroszkrém torta		
	Tejszínes túrókrém	
		Csokoládés doboslapok

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1.

<u>Liszt</u>	Búzadara	Kakaóbab töret	Mazsola
Kukoricaliszt	Tejcsokoládé	<u>Étcsokoládé</u>	<u>Porcukor</u>
<u>Kristálycukor</u>	Barnacukor	Kandiscukor	<u>Tojás</u>
Étkezési keményítő	Csokoládés pudingpor	Tej	Tejföl
<u>Tejszín</u>	Pörkölt mogyoró	Mandula	Barackíz
<u>Kakaópor</u>	Méz	Rum	Tortadara

2.

Eszterházy torta

A torta tésztája hagyományos mandulás felvert. Napjainkban már nem is nagyon találkozunk a mandulás tésztával, inkább mindenhol mogyorót használnak a készítéséhez. Egy tojáshoz 20 g cukrot, 20 g darált diót, 10 g olvasztott vaját és 20 g lisztet számítunk. A tésztából hat vékony lapot kell készíteni. A tölteléke, tojáshab nélküli sárgakrémet cukorral és mézzel ízesítünk, zselatinos oldatot keverünk hozzá és tejszínhabbal lazítjuk. Ezzel a krémmel töltjük össze a tésztalapokat. A torta oldalát és tetejét krémmel bevonjuk.

A betöltött tortát hűtőben dermesztjük, majd forró barackízzel megkenjük, fehér fondánnal bevonjuk, olvasztott csokoládéval lespínéljük és vékony késsel meghúzzuk a csokoládészálakat a fondánban. Ezzel alakítjuk kis a jellegzetes eszterházy mintát. Az áthúzás után a torta oldalára lefolyt fondánt eltávolítjuk és a tésztának megfelelő olajos maggal (szeletelt pörkölt mandulával vagy durvára tört pörkölt mogyoróval) panírozzuk. A tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk és csokoládépasztillákkal díszítjük.

Feketeerdő torta

A torta elkészítéséhez sand tortakarikára, csokoládés tejszínhabkrémre, étkezési keményítővel vagy vaníliás pudingporral főzött meggykrémre és meggypálinkás tejszínhabkrémre van szükség. A tortalapot négy egyenlő részre vágjuk. Mindegyik tésztalapot a pálinkával ízesített leiter cukorral meglocsoljuk. A krémekeket nyomózsákba töltjük és váltakozva körkörösén az első tésztalapra rétegezzük. Ráhelyezzük a második tésztalapot és ugyanúgy váltakozva nyomjuk rá a krémekeket, de ügyeljünk arra, hogy a sorrend más legyen, mint az első tésztalapon. A többi tésztalapot is hasonló módon töltjük, majd a cseresznyepálinkás tejszínhabkrémmel körbekenjük a tortát. Oldalát recés kártyával körbehúzzuk, vagy szeletelt mandulával panírozzuk. A torta tetejére tejszínhabrózsákat nyomunk, szeletelt pörkölt mandulával megszórjuk, és cukrozott cseresznyével ékesítjük.

3.

Munkabiztonsági figyelmeztetések:

- A munka megkezdése előtt ellenőrizze a ki-be kapcsoló helyes működését!
- Mielőtt feltölti a folyékony tejszínnel, ellenőrizze a gép helyes összeszerelését!
- A keverőlapát behelyezésekor állítsa le a gépet!
- A gép beindítása után ne nyúljon a fogó gépbe!
- Csak a gép teljes áramtalanítása után szedheti ki az szennyezett alkatrészeket!
- Csak akkor kezelheti a gépet, ha a munkavédelmi oktatás során annak kezelésre kioktatták!

Termékbiztonsági figyelmeztetések:

- Először ne tegye bele a keverőlapátot, hanem csak fúvassa fel a tejszínt.
- A keverőlapátot csak akkor helyezze be a gépbe, amikor a folyékony tejszínt a gép levegős szerkezetűre felfújta.
- Ügyeljen arra, hogy a hab ne legyen "túlverve"! A túlverés során a tejszín zsírtartalma különválnak a folyadék résztől.

4.

A torta sand vagy piskóta felvert masszából készül. A tortakarikát három egyenlő részre vágjuk. A tortalapokat rumos leiter cukorral belocsoljuk, majd betöltjük a tortát úgy, hogy a két középső krémrétegre szórjuk az apróra vágott, rumba és triple sec-be áztatott gyümölcsöket. Ügyeljünk arra, hogy a torta közepére ne nagyon kerüljön gyümölcs, mert a felvágásnál azokat könnyen kihúzhatja a felvágó kés. Krémmel körbekenjük a tortát, oldalát recés kártyával mintázzuk vagy szeletelt pörkölt mandulával panírozzuk, és hűtőben dermesztjük. Szeletelés után választófoliába csomagoljuk, és tejszínhabbal gazdagon díszítjük. Tetejére cukrozott cseresznyét teszünk.

5.

Sütemény neve	Sütemény tölteléke	Sütemény tésztája
Oroszkrém torta	Oroszkrém	Sand vagy piskóta felvert
Tejszínes túrókrém torta	Tejszínes túrókrém	Doboslap és sárga linzer
Kastély torta	Tejszínes karamellkrém	Csokoládés doboslapok

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 046–os szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 01 0000 00 00	Cukrász
33 541 05 1000 00 00	Pék-cukrász

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
25 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató