

Amit a mignonokról tudni lehet...

A mignon francia fogalom, mely kicsit, kicsiségében kedves, bájos, szeretetreméltó jelenséget fejez ki. Az édességkészítő szakmában a régebbi francia édességkészítők általában az apró süteményeket illették a mignon (kicsi) megjelöléssel.

A mignon készítését Magyarországra a bevándorolt francia-, német-, svájci cukrászok, illetve a nyugatot megjárt magyar cukrászlegények hozták be. Kugler Henrikről jegyezték fel, hogy ő készítette először Magyarországon a mignonnak nevezett kicsi süteményeket. Az tény, hogy Magyarországon a mai mignonnak nevezhető sütemény-csoport bölcsője a Kugler-Gerbeaud műhelyben volt és fejlődése a polgári fejlődéssel, annak talaján volt lehetséges. Azt is írják, hogy Magyarországon a cukrászok a mignon készítését a XIX. század utolsó harmadában Gerbeaudtól tanulták. Ez az időszak volt, amikor a cukrászdába járás divatja a városi polgárság között oly mértékben elterjedt, hogy a szegényebb kispénzű polgároknak is kialakult ez az igény. A polgári életforma kialakulása, és vagyoni rétegződése készítette a kor cukrászait az olcsóbb, kicsi sütemények készítésére. Feltehetően néhány évtizeddel korábban Franciaországban is ez a folyamat játszódott le. A cukrászdákban ki kellett elégíteni a kispénzűek igényeit is.

A fenti feltevés mennyire a valóságot fedi, azt bizonyítja a fogyasztás és a gazdasági feltételek változásainak összefüggése. Magyarországon a kicsi olcsóbb sütemények fogyasztásának növekedése, illetve csökkenése mindig együtt járt a polgári középrétegek életszínvonalának valamilyen irányú változásával. A fogyasztás növekedésében, illetve csökkenésében mindig valamilyen gazdasági probléma játszott a főszerepet. Például az 1930-as évek gazdasági válsága nagyon lecsökkentette a cukrászsütemények fogyasztását, de a fogyasztáson belül erőteljesen megnőtt a mignonok fogyasztása. Ezekben az években a mignon reneszánszát élte Magyarországon. A harmincas évek első éveiben a legjobb cukrászdákban is 6-10 fillér volt egy darab 2,5-3 dkg súlyú mignon ára.

A kedves kicsi sütemény, a mignon széles választékban a két háború közötti cukrászműhelyekben. A műhelyekből kikerült mignonok választéka, minősége, hívogató értéke rangsorolta a cukrászdákat.

Estélyekre, fogadásokra mignont rendeltek az elitek is, mert sokfélelegükből mindenki megtalálhatta az ízlésének megfelelő darabokat. A II. világháború után is a tortákkal vetekedett a mignonok részaránya a cukrászsütemények forgalmazásában. A kis cukrászdák államosítása és többségüknek megszüntetése után kopott meg a mignon-kultusz és felejtődött el a cukrászok és fogyasztók körében egyaránt. Hogy mégsem felejtődött el egészen, az köszönhető a néhány, megmaradt üzemben dolgozó cukrásznak, akik a Gerbeaud-, Hauer műhelyekben a Cukrászati Gyárban a régi szortimenteket, a régi technológiával gyártották.

A kiscukrászdák több évtizedes kálváriája koptatta meg a magyarországi mignon-kultuszt, hiányossá vált a technológia, kicsi a választék, szerény a hívogató érték. A mostani cukrászokra vár a feladat, hogy visszaadják a mignon rangját a cukrászműhelyekben.

A mignon készítése a szaktudás próbája is. A jó és szép mignonok készítéséhez folyamatosan gyakorolt szaktudásra van szükség. Ez mellett jó felvert tészták, jól ízesített krémekek jól kezelt fondant és pontosan betartott technológiára van szükség. A korpuszok készítéséhez a tészta és krém, az alakzat, az ízek, és színek, a díszítés ízléses összehangolása szükséges. Az áthúzó fondant színezése mindig a korpusz ízesítését kell hogy kövesse. Néhány példa az íz és a szín összeválasztásához:

- Fehér fondant: marcipán-, citrom-, gesztenye-, és likőrös krémmel töltött korpuszok.
- Enyhe zöld (sárgászöld): Sartröz likőrrel ízesített marcipán krémmel töltöttek, vegyes cukrozott gyümölcsös felületű korpuszok.
- Enyhe narancsszín: Cukrozott narancsszínnel dúsított narancs-, vagy császárkörte likőrrel ízesített krémmel töltöttek.
- Enyhe rózsaszínű: Puncs és színes gyümölccsel ízesített korpuszok.
- Barna szín: Kávé-, pörköltmogyoró, pörköltmandula-, dió és grillázs ízesítésű korpuszok.
- Csokoládé szín: Az összes csokoládés- és párizsikrémmel töltöttek, a grillázshüvelyket, rendhagyó módon a pörkölt olajosmagokkal ízesítettek is, és a gulyás mignonokat.

A mignon korpuszok legtöbbje vágott, szúrt alakzat. A szúrás, vágás mindig lehűtött, kifagyasztott állapotban végezzük. Akár vágott, szúrt, vagy összetöltött hüvelyből, a forró lekvárral kenést a gyümölcs és grillázs felületű korpuszok kivételével minden mignon korpusznál el kell végezni, ha fondanttal húzzuk át. Az áthúzást is a megszilárdult korpuszokkal kell végezni. Az előkészítés és áthúzás nagyon körültekintő munkát igényel.

Kétféle módszerrel végezhetjük:

Francia módszerrel történő áthúzáshoz keményítősörp nélkül főzött, illetve csak 3-5 % keményítősörpöt tartalmazó fondantot használunk. Az áthúzáshoz 55 C-ra melegítjük fel a fondant a sűrűségét tojásfehérjével és leitercukorral állítjuk be. Áthúzás után 60 C-os szárítóban szárítjuk meg. A korpusz mozgatásával a felesleges fondant lehúzzhatjuk.

Magyar áthúzáshoz 12-15 % keményítősörppel főzött fondant használunk. Áthúzáshoz 45 C-ra melegítjük fel és a szárítást 50 C-os szárítóban végezzük. A lehúztatást elhagyjuk és a felesleges fondant a rácson csepeg le.

Francia áthúzáshoz több odafigyelés kell, szebb fényt kap a mignon felülete és a fényt tovább tartja meg. Áthúzáshoz ne melegítsünk egyszerre 2-3 kg-nál több fondant, és a melegítőedényt ne tegyük egészen tele. A színezéshez csak hatóságilag engedélyezett festéket használjunk, és ne felejtjük el, hogy emberi fogyasztásra készítjük termékünket. A barna színt kulőrrel, a csokoládé színt kakaómasszával, kakaóporral, mártómasszával végezzük. A mignonok megtervezett díszítését áthúzás közben, illetve közvetlenül az áthúzás után végezzük. A túlmelegített fondanttal áthúzott mignonok nem lesznek elég fényesek.

Az előzőekben a mignon keletkezésének történeti körülményeit mutattuk be. A továbbiakban néhány konkrét mignon, mignoncsoport összetételét, (receptjét) és készítésüknek technológiai fogásait ismertetjük. Bármilyen összetételű mignont is készítünk, néhány alapszabályt be kell tartani:

- A grillázs - és cukrozott gyümölcs felületű korpuszok kivételével, minden mignon korpuszt áthúzás előtt be kell kenni felforrósított sima baracklekvárral. A bekenés elmulasztása igen durva hiba, mert vagy a korpusz szívja el a fondantól a nedvességet, vagy a fondant teszi ezt a korpuszsal. Mindkét esetben matt foltos felület alakul ki.
- Áthúzás előtt a korpuszokat hűtsük le kemény, alaktartó állapotig.
- Áthúzáshoz csak a megfelelő összetételben főzött, jól táblázott fondantot használjuk. A melegítésnél tartsuk be az előírt hőmérsékletet, figyelembe véve, hogy francia, vagy magyar fondanttal dolgozunk. Ha túlmelegítünk, úgy a felület kemény, durva kristályos lesz, az alámelegítés ragadós, matt felületet eredményez, szárítás után is ragad. Különös gonddal kell ügyelni a szárítás hőmérsékletére és idejére. Túlzsáráskor megolvad a krém, esetleg a fondant is lecsorog. Ha nem szárítjuk elég ideig, úgy a mignonok ragadós felületűek, fénytelenek lesznek.
- Szárítás után a rácson kell hagyni, amíg kihül, kihülés után vékonyan késsel alávágjuk és mignonkapszulákba rakjuk.

A mignonok alaptésztaí a könnyű és nehéz felverték fémkeretben, illetve roládlapoknak kisütve, továbbá az indiánmassza, pomponett, és kokimasszából süttött hüvelyek, vajaslapok, linzerformák, grillázsalakzatok, habmasszából süttött hüvelyek stb.

Vágással, szúrással kialakított: gyümölcsös, diós, mogyorós, mandulás, csokoládés mignonok.

A felvert kapszlit három rétegre vágjuk és kétrétegesen betöltjük krémmel. Kifagyasztás után vágással, szúrással alakítjuk ki a korpuszokat. Újbóli kifagyasztás után a hozzáálló színű fondanttal áthúzzuk és díszítjük. A díszítést végezhetjük kongómandulával, doboskaramellbe mártott dióval, kandírozott gyümölcscsel, csokoládédarával, pisztáciával, spricceléssel, csokoládéból öntött, marcipánból készített diszkekkel.

Gulyás Mignon

A vágott és szúrt mignonok készítésénél teljes értékű hulladék keletkezik, ezeket használjuk fel a gulyás mignon készítésére. A teljes értékű, friss szúradékot összekeverjük lazán annyi párizsi, vagy mandulás, mogyorós krémmel, hogy a tészta darabosan maradjon és össze tapadjon. Megfelelő roládlapot krémmel megkenve keretbe helyezük és egyenletesen rányomjuk a töltelék, egy másik, krémmel szintén megkent lapot ráborítunk és deszkával letakarva rápréseljük. Lehűtjük, majd kiszúrjuk, illetve felvágjuk. A párizsikrémeset csokoládés fondanttal, a mandulás, mogyorókrémeset barnafondanttal húzzuk át. Díszítése a felhasznált krémhez kapcsolódjon.

A két háború között divat volt a gulyás csúcs készítése a szúrt hulladékból. Ehhez a szúradékot kevés krémmel összegyúrták, krémmel megkent lapból kis, kerek lapkát szúrtak és a gyúradékból kézzel csúcsokat formáztak a kerek lapra. Csokoládés fondanttal húzták át. Voltak rendszeres fogyasztói.

Puncs Mignon

Puncs mignon készítéséhez világos piskóta kapszlit és világos piskóta lapot használunk.

Ajánlott összetétel:

Borítólapok (2 db)	1,20 kg
Piskóta töltelék	2,80 kg
Cukor	1,20 kg
Rum	0,80 l
Víz	1,00 l
Barackíz	0,40 kg
Áthúzó fondant	2.40 kg

A cukorból a vízzel szirupot főzünk és hagyjuk kihűlni. Hozzákeverjük a rumot és ráöntjük a kockára vágott piskóta töltelékre. Könnyedén összeforgatjuk, hogy lehetőleg a piskóta maradjon a kocka állapotában. A baracklekvárral megkent lapra keretet helyezünk és bele terítjük a tölteléket, rá helyezzük a lekvárral megkent felső lapot, deszkával letakarjuk és lepréseljük. Néhány órai pihenés után lehet kiszúrni. Kis kerek kiszúrót használunk. Felforrósított lekvárral bekenjük a tetejét és rózsaszínű fondanttal áthúzzuk. Nem kell díszíteni, illetve a saját fondantjával bevonalazhatjuk. Ugyan így készítjük nagyobb kivitelben desszertnek is.

Vöröskereszt

Felescukorral készített mandulamarcipánt cseresznyepálinkával ízesítjük és annyi fehér, alapvajkrémmel keverjük, hogy alakítható, tresszírozható legyen. Pomponett puszedlikra félgömböt nyomunk és a tetejére ollóval keresztalakra bevágott, cukrozott piros cseresznyét teszünk. A cseresznyét megfelelő alakzatra öntött, 4 db zselével is helyettesíthetjük. Fehér fondanttal, illetve fondanttal kevert áthúzó konzervvel húzzuk át.

Kisburgonya

Indiánermasszából sültöt, kihörzsölt kis hüvelyeket össze töltünk párizsikrémmel és kifagyasztás után diómarcipánba burkoljuk. Burkolás előtt a marcipán lapokat kenjük meg leitercukorral. A marcipánba burkolt kis gömböket kakaóporba forgatjuk, mignonkapszulákba rakjuk, a tetejét vastag élű késsel háromszög alakban bevágjuk és a közepére csipetnyi porcukrot szórunk. Ugyanezt készíthetjük nagyobb indiánérhüvelyből is.

A különböző felvert tészta hüvelyekből különböző krémekkel, cukrozott gyümölcsökkel a mignonok egész sorát készíthetjük.

Buldenes, Zsaponéz

Mindkét mignonkülönlegességhez habmasszából készítünk hüvelyeket. Miután a hab a félgömbök felületén megszáradt, a fanakét egy tisztára mosott, fertőtlenített tojással benyomjuk és ezután megszáritjuk. A Buldeneshez két habhüvelyt párizsikrémmel töltünk össze. Kifagyás után vékonyan bekenjük csokoládéval és nonparelbe (csokoládédarába) hempergetjük. A tetejét csipetnyi porcukorral beszórkjuk.

Zsaponézhez a hüvelyeket mandulás nugátkrémmel töltjük össze. Kifagyás után vékonyan barnaszínű fondantba mártjuk és enyhén pörkölt mandulaforgácsba hempergetjük. Ezt is megszórjuk porcukorral.

Borsódy Mihály