



9. ábra. Brownie

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

Csokoládés barrette

Anyaghányad:

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

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



10. ábra. Csokoládés barrette

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

Macaron

Anyaghányad:

I.

Mandulaliszt 150 g

Porcukor 150 g

Tojásfehérje 50 g

II.

Tojásfehérje 50 g

Kristálycukor 150 g

Víz 40 g

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



11. ábra. Macaron

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

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

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

2. Keressen az interneten olyan édes süteményeket, melyeket külföldön előszeretettel fogyasztanak, és nem szerepel a külföldön kedvelt sütemények rovatban. A legjobban tetsző süteményt készítse el. Az egyik tanórára vigyenek kóstolót és alkossanak az egyes süteményekről véleményt!

TEASÜTEMÉNYEK II.

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

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

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

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

http://www.youtube.com/watch?v=QuIn3_YJNm4

A sütemény neve: _____

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

Liszt:800g

Tejszín:

Porcukor:

Vanillincukor:

Kristálycukor:

Tojásfehérje:

Az esetfelvetésben feltett kérdések válaszai:

1. Hogyan készítünk meleg úton készült könnyű felverteket?

TEASÜTEMÉNYEK II.

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

2. Milyen tésztát nevezünk makron tésztának?

A kétszeres cukortartalommal készített sütőmarcipánokat nevezzük makron tésztának. _____

3. Hogyan készül a párizsi krém?

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

4. A felverték mely csoportjába soroljuk a sacher felvertet?

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

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Mutassa be a párizsi rudacska készítését!

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

Felvert tésztából -----hengerlet tésztából

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

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

4. Írja le a moszkauer teasütemény készítésének menetét.

5. Milyen édes teasüteményeket tudunk készíteni francia makron tésztából?

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

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

B, A moszkauer teasütemény a töltetlen teasütemények csoportjába tartozik.

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

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

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

MEGOLDÁSOK

1.

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

2.

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

3.

A puszedlikat tölthetjük gyümölcsízzel, párizsi- vagy praliné krémmel.

4.

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

5.

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

6.

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

Hamis

B, A moszkauer teasütemény a töltetlen teasütemények csoportjába tartozik.

Igaz

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

Igaz

7.

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

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

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

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

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0536–06 modul 037–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

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

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

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