

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-311 számú irányelv

Hagyományőrző cukrászipari termékek

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a hagyományőrző cukrászati termékek minőségére és összetételére vonatkozó követelményeket határozza meg.
2. A hagyományőrző termékek esetén csak a „Felhasználandó összetevők” pontnál felsorolt anyagok használhatók fel, az anyaghányadban megjelölt aránynak megfelelően.
3. Ez az irányelv 2015. január 1-jén lép hatályba.

I. Fogalommeghatározások

1. **Angol krém:** tejet, tojást, tojássárgáját, cukrot, vaniliát (vaníliarúd vagy vaníliás cukor) tartalmazó cukrászati alapkrem.
2. **Áthúzás:** olyan bevonó művelet, amellyel különböző felületeket (korpuszokat) bevonás után megdermedő, folyékony halmazállapotú bevonattal látják el.
3. **Csokoládés fondant:** 15% olvasztott csokoládét tartalmazó fondant.
4. **Dermesztés:** olyan hőmérséklet-csökkentéssel járó folyamat, amelyben egy olvadt (folyós halmazállapotú) anyag felülete megszilárdul.
5. **Doboskrém:** kötött technológiájú csokoládés krém, a dobostorta tölteléke.
6. **Doboslap:** olyan piskótafelvert-tészta, amelyet kerek lap formában sütenek.
7. **Dobostető:** a dobostorta tetejének befejező, piskótafelvert eleme, amelyet olvasztott, karamellizált cukorral vonnak át.
8. **Dúsítás:** az a minőségjavító módszer, amellyel a nyersanyag összetételét úgy változtatják, hogy az adott termék íze, zamata, illata intenzívebbé válik.
9. **Esterházy-felvert:** olyan cukor, tojásfehérje, dió vagy mandula felhasználásával készült piskótafelvert-tészta, ami búzaszármarék helyett rizslisztet is tartalmazhat.
10. **Esterházy-krém:** dióval vagy mandulával dúsított angol krém, amit vajjal lazítanak.
11. **Fondant (fondán, cukormáz):** finom kristályos szerkezetű, szilárd halmazállapotú, képlékeny massa, ami túltelített cukoroldat folyamatos mozgítás közbeni hűtésével, kristályosításával készül, és megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv Édesipari termékek irányelvének.
12. **Gyúrás:** tészták egyneműsítő művelete, amelyhez nagy erő kifejtés szükséges a **tészta** kis nedvességtartalma miatt.
13. **Hörzsölés:** jellemzően az indiáner felvertből készült, félgömb alakú halmok óvatos, a felszíni kérget meg nem sértő kivájása, kimélyítése.
14. **Hüvely:** olyan félkész, csokoládéból, grillázból, speciális piskótafelvertből készült termék, amely a desszert vázát adja.
15. **Karamell:** [a], 145–155 °C-ig besűrített, invertált cukrászipari félkész termék, víztartalma 1–3%. Nagyobb gyakorlati jelentősége a díszítő cukrászatban van. [b], a cukor száraz olvasztásával előállított, barnán folyós termék, amelyet a karamellizációval érnek el, vízzel, tejszínnel, vajjal hígítják vissza. Krémek, fagyaltok ízesítésére használják.
16. **Keverés:** egyes tészták, krémek összetevőinek egységes, homogén állományúvá tétele.
17. **Kulőr:** cukorból készült színező hatású anyag.
18. **Összetevő:** minden anyag vagy termék, beleértve az aromákat, az élelmiszer-adalékanyagokat és élelmiszerenzimeket is, vagy az összetett összetevő bármely összetevőjét is, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és

a késztermékben még jelen van, akár módosult formában is.

- 19. Panírozás:** a díszítendő felületet előbb tapadást segítő anyaggal bevonják, megkenik, majd a panírozóanyagot (olajosmag-örleményt, reszeléket, forgácsot, édes morzsát stb.) kézzel felhordják a felületre az íz javítása, a sütemény esztétikai megjelenésének fokozása, a kiszáradás veszélyének csökkentése, a csomagolás megkönnyítése érdekében.
- 20. Piskóta (piskótafelvert):** búzaliszt, cukor és tojás felhasználásával készült tészta, amelyet tojásfehérjehabbal lazítanak. Kerek, vagy szögletes, és lapokra vágott is lehet, számtalan kiegészítő, járulékos anyaggal ízesíthető.
- 21. Sárgakrém (cukrászkrém):** az angol krém alapanyagaitól annyiban tér el, hogy a sűrítést keményítőtartalmú anyagokkal (búzaliszt, búzakeményítő, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő) fokozzák; további feldolgozásakor melegen tojásfehérjehabbal, hidegen vajjal, tejszínhabbal lazíthatják.
- 22. Temperálás:** hőkezelési művelet, ami által a csokoládé kakaóvaj-tartalma stabil kristályszerkezeti formában dermed meg.

II. Termékek

1. Dobostorta

MÉ 2-311/1

1.1. A termék meghatározása

A dobostorta hat vékony piskótafelvertlapból készült, csokoládés vajkrémmel töltött, kerek torta. A piskótafelvert és a töltelék vastagsága közel megegyező. A süteménynek a roppanósan törő, aranybarna, fényes karamellel bevont, felvágott dobostető egyedi megjelenést ad.

1.2. Felhasználandó összetevők

1.2.1. Dobos piskótafelvert laphoz

Tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55,
vaj (min. 80% zsírtartalom).

1.2.2. Doboskrémhez

Tojás,
cukor,
vaníliás cukor,
vaj,
étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
kakaómassza,
kakaóvaj.

1.2.3. Bevonathoz

Porcukor.

1.2.4. Dobostorta anyaghányada (16 szelethez)

Dobos-piskótafelvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,120
Tojásfehérje	0,180
Cukor	0,100
Búzafinomliszt	0,100
Vaj	0,035

Doboskrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojás	0,200
Cukor	0,200
Vaj	0,235
Vaníliás cukor	0,017

Kakaóvaj	0,035
Kakaómassza	0,035
Étcsokoládé	0,200

Dobostető	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Porcukor	0,1
Eltérés	+/- 3%

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Dobos-piskótafelvertlap	20–22
Doboskrém	65–67
Dobostető	15–11

1.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: henger alakú torta, amelyben 5 dobos-piskótafelvertlap között doboskrém található. A doboskrém és a dobos-piskótafelvert közel egyenlő vastagságú. A dobostorta tetejét az aranybarnára karamellizált cukorral készített dobostető alkotja. A dobostető a dobosfelvertlapokkal párhuzamosan (fektetve) helyezkedik el a tortán. Egyéb díszítés nem engedélyezett.

Illat: karamell- és csokoládéillat jellemzi, a piskótafelvertben a vaj illata érezhető.

Íz: a krém a csokoládé- és kakaótartalom miatt jellemzően csokoládéízű, minden idegen íztől mentes.

Állomány: a karamelles tető ropogóssága, a piskótafelvert omlóssága és a krém selymessége adja a textúrát.

1.4. Megnevezés: dobostorta.

1.5. Dobostorta készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Dobos-piskótafelvertlap készítése

A tojássárgáját a cukor 1/3 részével addig keverik, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak, majd kihabosítják, majd beleöntik a langyos, lágy vaját. Az olvasztott vajjal a kihabosított sárgáját csak átkeverik, azért, hogy a hosszú ideig tartó keveréstől a térfogat ne csökkenjen.

A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verik, óvatosan belekeverik a kihabosított sárgájába, majd apránként adagolva hozzáadják a lisztet is. Olajozott, lisztezett lemezekre 6 kerek lapot kennek.

A sütést alacsonyabb (160 °C körüli) hőmérsékletű sütőtérben kezdik, majd a megemelkedést követően emelik a hőmérsékletet. 180 °C-on 8–10 percig sütik. Sütés után késsel alávágják és tortakarikával kiszúrják.

Doboskrém készítése

A tojást a cukorral állandó keveréssel melegítik kb. 75 °C-ra, majd kihülésig habbá verik. A vaját vaníliás cukorral kihabosítják. A csokoládét, a kakaóvaját és a kakaómasszát felolvasztják (max. 40 °C-ra), összekeverik, majd a kihabosított vajhoz adagolják. Keverés közben a kihűlt tojásos alapot belecsurgatják a csokoládés, vajás krémbe.

A dobostorta töltése és bevonása

Egymásra rakott, 5 kerek doboslapot egyenletes vastagságban megtöltenek doboskrémmel, majd az egészet kívülről is lekenik vele, és rádermesztik.

A porcukrot kristálymentesre, aranybarnára olvasztják, ráöntik a 6. lapra, elkenik, és dermedés előtt 16–20 szeletbe vágják. A tetőt ráhelyezik a tortára, majd a torta oldalát saját krémmel újra kenik.

2. Esterházy-torta

MÉ 2-311/2

2.1. A termék meghatározása

Az Esterházy-torta olyan sütemény, amelynek öt Esterházy-felvertlapja közé egyenletesen Esterházy-krémet töltenek. A legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondant borítja.

2.2. Felhasználandó összetevők

2.2.1. Esterházy-felvertlaphoz

Dió vagy mandula,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt (BL55) vagy rizsliszt.

2.2.2. Esterházy-krémhez

Tej,
tojássárgája,
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
vaj,
dió vagy mandula,
szeszes ital (rum vagy narancs ízesítésű likőr).

2.2.3. Bevonathoz

Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz,
fondant (fehér),
étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
dió vagy mandula.

2.2.4. Esterházy-torta anyaghányada (16 szelethez)

Esterházy-felvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojásfehérje	0,300
Cukor	0,300

Dió vagy mandula	0,260
Búzafinomliszt vagy rizsliszt	0,020

Esterházy-krém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tej	0,250
Vaníliarúd (vagy vaníliás cukor)	$\frac{1}{4}$ db (vagy 0,02)
Cukor	0,125
Tojássárgája	0,100
Víz	0,020
Dió vagy mandula	0,050
Vaj	0,300
Szeszes ital	0,050

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Esterházy-lap	40
Esterházy-krém	46
Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz	0,4
Fondant (fehér)	6
Étcsokoládé	0,1
Dió (durvára darált) vagy pörkölt, szeletelt mandula panírozáshoz	5

2.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: henger alakú torta. Oldala dióval vagy mandulával panírozott, a legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondant borítja. Szeletenként habzsákból kinyomott Esterházy-krém rózsza tetejére ültetett dió vagy mandula díszíti.

Illat: pörkölt dióra vagy mandulára jellemző illat, idegen illattól mentes.

Íz: hangsúlyos, felismerhető a pörkölt dió vagy mandula íze.

Állomány: a nedvességtartalom kiegyenlítődése következtében nem különül el a krém és a lap textúrája, bársonyos állományú, a darabolt olajos mag határozottan érezhető.

2.4. Megnevezés: Esterházy-torta

2.5. Esterházy-torta (diós változat) készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Esterházy-felvertlap készítése

Az enyhén pörkölt, finomra darált diót összekeverik a búzaliszttel. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verik, majd óvatosan belekeverik a darált dió és a búzaliszt

keverékét. A tésztát 210 °C-on enyhén gőzös sütőben sütik. Sütés után alávágnak és tortakarikával kiszúróják.

Esterházy-krém készítése

A tejet a felhasított vaníliarúddal vagy a vaníliás cukorral felforralják. A tojássárgáját a cukorral kikeverik, hozzáöntik a forró vaníliás tejet és 85° C-ra hevítik. Ekkor hozzáadják az örölt diót, továbbmelegítés nélkül. Így kapják a „vaníliás-diós alapot”. A vaníliás-diós alapot szobahőmérsékletűre hűtik, és ekkor adják hozzá a szeszes italt. A szobahőmérsékletű vaját kihabosítják, és ehhez keverés közben apránként hozzáöntik a szobahőmérsékletűre hűlt vaníliás-diós alapot.

Esterházy-torta töltése

5 Esterházy-felvertlapot megtöltenek Esterházy-krémmel, és az oldalukat is lekenik Esterházy-krémmel. Hűtőben min. 5-6 óráig dermedtik. A tortát megfordítják, így a talprész lesz a teteje.

Esterházy-torta díszítése

Forralt sárgabaracklekvárral vagy -ízzel vékonyan lekenik, majd kb. 40 °C-ra melegített fehér fondant-nal befedik. Felületére olvasztott csokoládéval vízszintes vonalakat fecskendeznek 1cm-es sortávolságban. Ezután a még híg fondános bevonatot mártóvillával vagy késsel 1mm mélyen bevágják, így a felület jellegzetes, pókhálószerű mintát kap. A torta oldalát darált pörkölt dióval panírozzák.

3. Indiánerfánk

MÉ 2- 311/3

3.1. A termék meghatározása

Az indiánerfánk két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája piskóta, amit cukros tejszínhabbal töltenek meg, és fényesen csillogó, csokoládés fondant-nal vonnak be. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban. Papírhüvelybe téve kínálják.

3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Indiáner piskótafelverthez (indiánerhüvely)

Tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55 (20%-a búza- vagy kukoricakeményítővel kiváltható),
víz.

3.2.2. Töltelékhez

Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalom),
tejszín, min. 30% zsírtartalom,
porcukor.

3.2.3. Bevonathoz

Fondant (fehér),
étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
tojásfehérje.

3.2.4. Indiánerfánk anyaghányada (10 db-hoz)

Indiáner piskótafelvert (indiánerhüvely) 20 db	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,060
Tojásfehérje	0,090
Cukor	0,030
Búzafinomliszt	0,060
Víz	0,020

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Indiánerhüvely	25
Sárgabaracklekvár	8
Fondant	22
Étcsokoládé	5
Cukrozott tejszínhab (5% cukortartalommal)	40

3.3. Minőségi követelmények

3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők (késztermékre)

Tömeg/db: 60–70 g

3.3.2. Érzékszervi leírás

Megjelenés: az indiáner két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája piskóta, amit cukros tejszínhabbal töltenek meg, és fényesen csillogó, csokoládés fondant-nal vonnak be. Papírhüvelybe téve kínálják.

Illat: a csokoládéillat dominál, idegen illattól mentes.

Íz: a bevonat kesernyés csokoládéízét tompítja a tejszínhab lágy-sága; édes és kesernyés együttes előfordulása harmonikus ízt kölcsönöz. A felhasznált sárgabaracklekvár savanykássága kiemeli a csokoládéízt.

Állomány: a puha csokoládés fondant-on keresztülharapva az omlós piskótafelvert és lágy tejszínhab alkotta belsőhöz jutunk.

3.4. **Csomagolás:** nincs külön előírás.

3.5. **Megnevezés:** indiánerfánk, indiáner.

3.6. Indiánerfánk készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Indiánerhüvely készítése

A tojássárgáját a liszt negyed részével és vízzel péppé keverik. A tojásfehérjét a cukorral habbá verik.

A tojássárgájás pépet először egy kevés habbal elkeverik, majd óvatosan belekeverik a többi habot, és végül a maradék lisztet. Ezután papírral fedett lemezre simacsöves nyomózsákkal félgömböket alakítanak.

A tésztát 170° C-on, gőzmentes sütőben aransárgára sütik. A megsült hüvelyeket kihörszölik.

Két kihörzsölt indiánerhüvelyt forró sárgabaracklekvárral összeragasztanak és felületét lekenik sárgabaracklekvárral.

A félkész termék készítése során meg kell védeni a korpuszokat a teljes kiszáradástól!

Indiánerfánk készítése

Az indiánergömböt csokoládés fondant-ba mártják, rácson lecsöpögtetik. Dermedés után alávágnak, majd vizes késsel a gömb 1/3 részét levágják. Ez lesz az indiáner kalapja.

Csillagcsöves nyomózsákkal a kihörzsölt mélyedésbe és fölé körkörösén cukrozott tejszínhabot nyomnak, majd ráhelyezik a kalapot és papírhüvelybe helyezik.

4. Rigójancsi

MÉ 2-311/4

4.1. A termék meghatározása

A rigójancsi két, kakaós piskótafelvertlap közé töltött, csokoládés tejszínhabból álló, kb. 7-8 cm magas sütemény. A sütemény magasságának 3/4 részét a töltelék teszi ki. A krém jellegzetessége, hogy tejszínhabra számítva 30% csokoládét tartalmaz.

A felső, kakaós piskótafelvertlap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

4.2. Felhasználandó összetevők

4.2.1. Kakaós piskótafelvert-laphoz

Tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55,
kakaópor (min. 20% zsírtartalom),
vaj (min. 80% zsírtartalom),

4.2.2. Rigójancsi krémhez

Tejszín, min. 30% zsírtartalom,
étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
porcukor.

4.2.3. Bevonathoz

Étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom).

4.2.4. A rigójancsi anyaghányada (20 db)

Kakaós piskótafelvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,140
Tojásfehérje	0,210
Cukor	0,140
Búzafinomliszt	0,126
Kakaópor	0,014
Vaj (olvasztott)	0,035

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)

Kakaós felvertlap	30
Tejszínhab	45
Étcsokoládé	14
Porcukor	2
Étcsokoládé bevonáshoz	9

4.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: a kakaó és a csokoládé három különböző színű árnyalata alkot egységet; két, kakaós piskótafelvertlap között vastag csokoládés tejszínhabtöltelék található. A felső, kakaós piskótalap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

Illat: csokoládéillatú.

Íz: telt, krémes-habos csokoládéíz.

Állomány: lágy, enyhén rugalmas, nem elterülő tejszínhabkrém.

4.4. Csomagolás: nincs külön előírás.

4.5. Megnevezés: rigójancsi.

4.6. Rigójancsi készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Kakaós piskótafelvertlap készítése

A tojássárgáját a cukor egyharmad részével addig keverik, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak, és habos állagúvá nem válik.

A vaját kb. 40 °C-ra melegítik, majd szobahőmérsékletűre hűtik. Ezt követően a vaját a kihabosított tojássárgájához adják és röviden átkeverik. A tojásfehérjét félig felverik, hozzáadják a cukor kétharmad részét, majd kemény habbá verik.

A felvert tojássárgáját először egy kevés habbal lazítják, óvatosan hozzákeverik a többi habot, majd a búzaliszt és kakaópor keverékét is.

Az így elkészített felvertet 1,5 cm vastagon sütőpapírral vagy sütőfóliával fedett lemezre (esetleg szilikonlapra) kenik, téglalap alakban.

A piskótalapokat 200 °C-on, enyhén gőzös sütőben sütik, így a felvert nedvdús marad.

Rigójancsi-krém készítése

Az olvasztott étcsokoládét kevés tejszínhabbal és porcukorral összekeverik, majd a többi habbal óvatosan lazítják.

Rigójancsi készítése

A rigójancsit két vastag, kakaós piskótalap felhasználásával készítik.

Az egyik lapra szögletes keretet tesznek, és színültig töltik a krémmel.

A másik lapot temperált étcsokoládéval áthúzzák, dermedés után forró vízbe mártott késsel meghatározott méretű kockákra osztják a csokoládéréteget, és a piskótalapot félig átvágják. A keretet lehúzzák, rácsúztatják a csokoládéval bevont felső lapot, majd forróvízes késsel fölvágják a kész süteményt.

5. Krémes

MÉ 2- 311/5

5.1. A termék meghatározása

A krémes olyan cukrászati sütemény, amely zsiradékkal készült leveles tésztából süített lap(ok)ból és a közükbe töltött lágy, vaníliás, főzött sárgakrémből áll. Négyzet vagy téglalap alakúra szeletelt, porcukorral meghintett tetejű sütemény.

5.2. Felhasználható összetevők

5.2.1. Leveles tésztához

Búzafehér liszt BL55 és/vagy búzarétesliszt BFF55,
vaj vagy margarin,
víz,
étkezési só,
ecet vagy rum.

5.2.2. Főzött vaníliás sárgakrémmel

Búzafehér liszt BL55 és (búza-, kukorica- vagy burgonya-)keményítő,
tej (min. 2,8% zsírtartalom),
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
tojássárgája,
tojásfehérje.

A krém készítéséhez színezőanyagot tartalmazó porkeverék nem használható fel!

5.2.3. Hintéshez

Vaníliás porcukor.

5.2.4. Krémes anyaghányada (96 darab krémeshez)

Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzafehér liszt és/vagy búzarétesliszt	0,8
Vaj vagy margarin	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

Főzött vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	3 liter
Búzafehér liszt és keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a kiváltható keményítővel)	0,390 kg
Vaníliás cukor	0,05 kg
Tojássárgája	0,360 kg
Tojásfehérje	0,630 kg
Cukor	0,650 kg

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Krémlap	27
Vaníliás sárgakrém	70
Vaníliás porcukor hintéshez	3

5.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között halványsárga krém, a legfelső lap vaníliás porcukorral megszórva.

Illat: kellemes, enyhén vaníliás illatú, idegen illattól mentes.

Íz: a harmonikus vaníliaíz kiérződik, a búzaliszt és a keményítő íze nem érződik, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek.

Állomány: friss, lágy krém, roppanós tésztarétegek között; a krém tányéron, szobahőmérsékleten enyhén remegős.

Szín: halványsárga krém, sült tésztalapok.

5.4. **Csomagolás:** nincs külön előírás.

5.5. **Megnevezés:** krémes

A krémes szó használata szóösszetételben is csak abban az esetben engedélyezett, amennyiben a krém készítésénél az 5.2.2. alpontban felsorolt anyagokat használták.

5.6. Krémes készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Leveles tészta készítése

Első lépésben a **zsiradékos alapot** (vagy zsiradékos alaptésztát) készítik el: a zsiradék 80%-át a liszt 20%-ával összegyúróják, téglalap alakúra formálják, és hűtőben pihentetik. Második lépésben a **tésztaalapot** készítik el: a fennmaradó lisztet (az eredeti lisztmennyiség 80%-a) a fennmaradó zsiradékkal (az eredeti zsiradékmennyiség 20%-a), sóval, hideg vízzel, ecettel (vagy rummal) addig gyúróják, amíg a tészta az asztaltól vagy az üst oldalától elválk. A víz mennyisége függ a liszt vízfelvevő képességétől, így a mennyisége eltérhet a megadottól. Az elkészített tésztaalapot felgömbölyítik, felületét bevágják, fólia alatt legalább fél óráig pihentetik.

A pihentetési idő lejártával a zsiradékos alapot becsomagolják a tésztaalapba, majd az egész tésztát behajtogatják, egy egyszeri hajtást és egy dupla hajtást tesznek rá. A tésztára fóliát borítanak, hűtőben pihentetik.

A pihentetés legalább 1 óra, de legjobb, ha a tésztát a következő műszakban dolgozzák fel.

A tésztára újabb egyszeri és dupla hajtást tesznek, majd hűtőbe teszik, és feldolgozás előtt legalább 1 óráig pihentetik.

Krémlap készítése

A tésztát 2-3 mm vastagságban, sütőlemez nagyságúra kinyújtják. A lemezen túllógó széleket levágják, majd a felületet megszurkálják. A lapokat a sütőlemezen legalább 20 percig pihentetik, gőzös sütőben, két ütemben először 240 °C-on, majd 200 °C-on sütik, amíg halványsárga, aranyszínű nem lesz, illetve ropogóssá nem válik a tészta.

A vaníliás sárgakrém készítése

A vaníliakrém tejből, tojásból, cukorból, lisztből készül vaníliarúd (vagy vaníliás cukor) felhasználásával. A lisztet a tej egy részével péppé keverik. A többi tejet, a vaníliás cukorral fölforralják. A tojásfehérjét a cukorral habbá verik.

A forró tejet állandó keverés közben beleöntik a pépbe. Először tojás nélkül főzik, majd hozzákeverik az átkevert tojássárgáját és addig főzik, míg a krém pöfögni nem kezd. Ezután hevítés közben hozzáadagolják és habverővel óvatosan belekeverik a tojásfehérjehabot. Az egynemű szerkezet elérésekor a krém elkészült.

Krémes készítése

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek. Színültig töltik a forró vaníliás sárgakrémmel. Kihülés után ráhelyezik a másik krémlapot. Megfordítják, így az alsó lap felülre kerül. A krémet körbevágják a keret mellett, a keretet lehúzzák, majd beosztják négyzetesen vagy téglalap alakban, fölvdágják, felületét vaníliás porcukorral hintik.

6. Franciakrém

MÉ 2-311/6

6.1. A termék meghatározása

Olyan krémes, amelynek a sárgakrém aránya a krémesénél kisebb, és a sárgakrémen cukorral ízesített tejszínhab található. A felső krémlapot kulórral színezett fondant borítja. Négyzetre vagy téglalap formára van felvdágva.

6.2. Felhasználható összetevők

6.2.1. Leveles tésztához

Búzafinomliszt BL55 és/vagy búzarétesliszt BFF55,
vaj vagy margarin,
víz,
étkezési só,
ecet vagy rum.

6.2.2. Vaníliás sárgakrémhez

Búzafinomliszt BL55 és/vagy (búza- vagy kukorica-)keményítő,
tej (min. 2,8% zsírtartalom),
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
tojássárgája,
tojásfehérje.

A krém készítéséhez színezőanyagot tartalmazó porkeverék nem használható fel!

6.2.3. Tejszínhabhoz

Tejszín, min 30%-os zsírtartalom,
porcukor,
zselatin,
víz (zselatin feloldásához).

6.2.4. Bevonathoz

Fondant,
kulór,
sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalom).

6.2.5. Franciakrém anyaghányada 96 darab krémeshoz

Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzafinomliszt és/vagy búzarétesliszt	0,8
Vaj vagy margarin	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

Vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	3 liter
Búzafinomliszt és/vagy keményítő	0,390 kg
Vaníliarúd (vagy vaníliás cukor)	½ rúd (0,04 kg)
Tojássárgája	0,360 kg
Tojásfehérje	0,630 kg
Cukor	0,650 kg

Cukrozott tejszínhab (2 kg-hoz)	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tejszín	1,75
Cukor	0,15
Zselatin	0,020
víz	0,1

Kész termék összeállítása

Felhasznált összetevők	Arány (%)
Leveles tészta	20
Vaníliás sárgakrém	49
Tejszínhab	22
Kulőrrel színezett fondant	8
Sárgabaracklekvár	1

6.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között sárgakrém és tejszínhab, a felső lap fondant-nal bevont.

Illat: a vanília illata a tejszínhab illatával párosul, idegen illattól mentes.

- Íz:** harmonikus vaníliaíz érződik, a búzaliszt vagy a keményítő íze nem érződik a sárgakrémbe, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek. A sárgakrém íze mellett a tejszínhab lágy, jellegzetes íze és a kulőrös fondán íze érződik.
- Állomány:** friss, lágy krém, a tészta rétegek roppanósak, a legfelső rétegen lévő fondant lágy.
- Szín:** három jól elkülönülő szín dominál: a világossárga krém, a fehér tejszínhab és a világosbarna fondant.

6.4. Megnevezés: franciakeremes

6.5. Franciakeremes készítésének technológiai leírása (ajánlott)

A franciakeremes leveles tészta, krémlap és vanília sárgakrém készítése megegyezik a krémesnél leírtakkal.

Cukrozott tejszínhab készítése

A zselatint hideg vízben duzzasztják, majd felmelegítik. A tejszín habbá verik (géppel vagy kézzel), a habszerkezet kialakulásakor (de még nem a kemény hab állag elérésekor) hozzákeverik a porcukrot, a habverést folytatják. A zselatint kis idő múlva kézzel a cukros habhoz keverik.

Franciakeremes összeállítása

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek.

Színültig töltik a forró vanília sárgakrémmel. A kihülés után a cukrozott tejszínhabot egyenletesen eloszlatják a krém tetején.

Egy megfordított leveles tészta lapot forró sárgabaracklekvárral vékonyan lekennek. A fondantmasszát melegítés után kulőrrel megszínezik, majd a színezett masszát egyenletesen elkenik a lekvárral megkent leveles lapon.

Kihülés után a kulőrös fedlapot a tejszínhabos sárgakrémre helyezik, majd a készterméket szeletelik.