

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



◀Caleidoscop▶

Az Ipartestület sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ pályázaton, a „caleidoscop” címet viselő projekttel. Úgy éreztük, találó a név, hiszen 4 helyszínes pályázatról van szó. Franciaországban két területen jártunk és az ott szerzett tapasztalatokról Önök is olvashattak. Olaszországban az Amalfi partvidékén szerzett tapasztalatainkat már olvashatták, és most a Toscanában járt csoport beszámolóját olvashatják.

„Az utazás odafelé leginkább ismerkedéssel telt. Jó volt idősebb, tapasztaltabb kollégákkal megismerkedni, akik az ország különböző pontjairól érkeztek. Volt a csapatban szakoktató és olyan is, aki bonbonkészítéssel foglalkozik. Fiatalkorom ellenére úgy gondolom, nem lógtam ki a csapatból, szakmailag nagyon elhivatottnak érzem magam. Nagy élmény volt a tapasztalt kollégákat hallgatni, hogy ők hogyan is tanulták a cukrászmesterséget idősebb mestereiktől.

Stefano Parenti aranyérmes cukrászmester bemutatóját Pisában láttuk, ami egy tipikus regionális torta; a Co`Bischeri készítése volt. Az omlós tészta alappal készül: 1,6 kg vaj, 1,80 kg kristálycukor, 5,5 kg liszt 00-ás, 32 egész tojás, 60 g szalakáli, narancs és citromhéj. A tészta vastagsága 3-4 mm, torta formában sütjük. A töltelékét előző nap kell elkészíteni, mivel egy éjszakát állni hagyjuk. A töltelék anyaghányada 30 db tortához 2,5 kg rizs, 10 l víz, 3 kg étcsokoládé, 2 kg kakaópor, 3 kg narancshéj, 3 kg mazsola, 5 kg kristálycukor, 1,4 kg fenyőmag és körülbelül 60 db tojás. A rizst vízben megfőzzük, majd hozzáadjuk a cukrot és kakaóport, elkeverjük. Utána hozzáadjuk a csokoládét, a meleg vízben megel fog olvadni. A végén hozzáadjuk a fenyőmagot, mazsolát, fahéjat, kandírozott narancsot. Kihűlés után hozzáadjuk az egész tojásokat. Ennek a mennyisége függ a massa állagától, ne legyen túl kemény és túl laza. A kész masszát a linzer tésztába töltjük, tésztával díszítjük a tetejét és 190 fokon 50 percig sütjük.” (*Varga Ádám – cukrász*)

„**Roberto Catinari** csokoládé mester műhelyében első alkalommal láthattam a csokoládékészítést az alapoktól. Minden fázist elmagyarázott a mester. A kakaóbab beszerzésével kezdett, elmesélte, hogy hosszú évek tapasztalatai után melyik fajta kakaóbabot választotta a csokoládé készítményeinek alapanyagául. Még az sem mindegy honnan származik a kakaóbab, több alkalommal kiutazott a helyszínre, hogy megvizsgálja milyen körülmények között termesztik, illetve hogy készítik fel szállításra az alapanyagot.

Tisztítással és pörköléssel kezdődött a munkafolyamat. Mosás után tálcákra szétterítettük a kakaóbabot, több órán át szárítottuk. Pörköléshez egy speciális berendezést alkalmaz, mely 120 C fokon húsz perc alatt elvégzi a munkafolyamatot. Mintavételezéshez egy kis kémlelő ablak áll rendelkezésre, melyből az anyagot kiemelve, majd feltörve ellenőrizhettük a pörkölés állapotát. Pörkölés után következett a hengergépen egy durva darálás, itt összetörte a kakaóbabot, így szétválasztva a héjat a magtól. Következő fázisban levegő befűvással eltávolítottuk a felesleges héjrészeket, körülbelül 30 % volt a veszteség. A megtisztított kakaóbab ismét a hengergépbe kerül, szűk résen átengedjük, majd az így nyert anyag a golyósmalomba folytatta útját. Itt beállításra kerül a cukortartalom és a zsírtartalom, kialakul a csokoládé, melyet felcímkézett vödörökben tárolnak a felhasználásig. Számtalan bonbon, desszert – számomra ismeretlen – készítmény technikájával, apró trükkökkel ismerkedtem meg a gyakorlati munka során. Érdekes volt pl., az általunk ismert gesztenyeszív egész más méreteivel és készítésével megbarátkozni. Számomra ez túl munkaidényesnek tűnt, különösen a mártó eljárás.” (*Homlok János – gyakorlati szakoktató*)

„Megkóstolhattuk és összehasonlíthattuk a Priollo, Brasil és Sao Thome 80%-os csokoládékat. Catinari úr saját recept szerint is készíti csokoládét, ezen kívül különböző termő területekről származó kakaóbabból készült csokoládét vásárol. Tej és fehér csokoládé gyártásával nem foglalkozik a manufaktúra, azt készen vásárolják. Catinari úr megmutatta a még Svájcban származó 50-55 éves, német nyelvű recept füzetét. Az ő ötlete alapján készültek először (kb. 20 éve) a különböző csokoládé sorszámok, melyek azóta egész Európában, köztük már hazánkban is készítenek. (*Bergmanné Guttmann Gabriella – cukrászmester*)

„Nemcsak a Catinari műhelyben, hanem az egész program során szembeötlő a toszkánok (vagy az olaszok?) hagyomány szerete, mely az alapanyagok felhasználásában is határozottan megmutatkozik. Minden meglátogatott üzemet és megismert toszkán specialitás készítését a helyi alapanyagok felhasználása jellemzi. Nem találkoztunk olyan tipikus helyi készítménnyel, mely ne tartalmazott volna valamilyen mogyorófélét, mandulát, pisztáciát, fenyőmagot vagy aszalt gyümölcsöt.

Ez megfigyelhető volt a Masoni üzemben is. Maga a termelés jellege teljesen eltér a Catinari műhelyben látottaktól. A gyártóüzem, ami egy viszonylag új csarnok, kereskedelmi övezetben található, a termelés többnyire gépiesített, viszonylag szűk szortiment, nagyok az előállított mennyiségek. Az „ipari jelleg” ellenére hagyományos toszkán termékek készülnek, levédett receptekkel. A felhasznált anyagok tipikusak: mandula, füge, dió, aszalt gyümölcsök.” (*Somogyi Gabriella – Prima cukrászda*)

„A Masoni család, Colle di Val Este ipari zónában kialakított, Antica Pasticceria üzemében fogadott minket. A családi vállalkozás évek során kinőtte eredeti üzemét így az ipari zónában kialakított nagyobb telephelyre költözött. Két fiútestvér és édesanyjuk irányítják a céget, ami a helyi régió jellegzetes édességeinek gyártásával foglalkozik. Érkezésünkkor már elkezdődött a termelés a karácsonyi szezonra, a dolgozók létszáma ilyenkor meg többszöröződik.

Készítenek

- Panfortet fűgés, narancsos, csokoládés változatban.
- Cantuccinót (ropogós, mandulás keksz) amit külön-külön és édes bor társaságában is értékesítenek.
- Ricciarellit (liszt nélküli mandulás édesség) natúr porcukros és csokoládéval bevont változatban.
- Ét és tej csokoládét puffasztott rizzsel vagy mogyoróval gazdagítva.
- Pan de Saintit (élesztős gyümölcs kenyér borssal fűszerezve)

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



- **Torronét (klasszikus, puha, és csokoládés)**
- **Cavalluccit (mogyorós, diós)**
- **Biscotti Tipici (száraz kekszek hat fféle változatban)**

A termékek csomagolása praktikus, egyszerű és látványos.” (*Bergmanné Guttmann Gabriella - cukrászmester*)

Az utolsó napokat a pistoiái GUSTAR oktatóközpontban töltöttük.

Azt gondoltam a kiírás szerint, hogy egy iskolába megyünk tantermekkel, tanműhelyekkel, tanárokkal és szakoktatókkal. Már kerestem magamban az összehasonlítási alapokat. Mint kiderült ez egy családi cukrászattól kialakult pék-, cukrászoktatási vállalkozás, ahol ottlétünkkor is zajlott egy tortadíszítő kurzus. Gastone Pegoraro a család doyenje és fia bemutatta a céget, megnéztük csúcstechnikával felszerelt, kifejezetten az oktatásra, bemutatásra tervezett komplexumot és a kapcsolódó nagykereskedelmi raktárt.

Ezek után hozzá is láttunk a termékek elkészítéséhez. Buccellato, Cantucci, Torrone, és a nagy érdeklődéssel várt Panettone voltak a két nap készítményei. Mindnyájunkat elbűvölt, hogy az idős mester 80 év fölött is mennyi energiával, szeretettel és alázattal végzi a munkáját.

Megismertük és elkészítettük a termékeket Gastone bácsi segítségével, aki gondosan bemutatta a szakmai fogásokat, magyarázatot adott a sok okvetetlenkedő magyar cukrász kérdéseire. Különösen figyelt arra, hogy a technológiáknak nem csak a módját, hanem az okát is megértsük. Nem irigyeltem kitűnő tolmácsunkat.

Nagy meglepetés volt, hogy minden résztvevő kapott Gastone bácsi anyaelesztőjéből egy darabkát, a megfelelő „kezelési” bemutatóval, magyarázattal. Ezt az élesztőt az iskolánk tanműhelyében azóta is gondozzuk a tanulóinkkal. (*Lipsei László – szakoktató*)

... és most jöjjön a rejtélyes anyaelesztő, az il lievito madre!

Természetes élesztő készítése:

- Egy sárgabarackhoz vagy almához kristálycukrot adunk és elkezdjük rothasztani, közben folyamatosan lisztet keverünk hozzá.
- Amikor annyi lisztet vett fel a rothasztott gyümölcs, hogy az tészta sűrűségű lett, „kétszeresen” becsomagoljuk és összekötjük.
- A későbbiekben már az élesztő élesztése során alkalmazott technológiát alkalmazzuk.

Élesztő élesztése, szaporítása:

Liszt	1000 g
Élesztő	1000 g
Víz	470 g

- A fagyasztoóban tartott élesztőt (maximum 2 hónap) kiolvastjuk és lemérjük.
- A mennyiségnek megfelelően kiszámított lisztet és vízzel átgúnyjuk, cipó alakúra formázzuk és ruhával kibélelt tálba helyezzük. kereszt alakban bevágjuk.
- Éreljük.
- A felhasználás mennyiségét figyelembe véve a szaporítási művelet 1 nap akár 3-szor is elvégezhető.
- Az érelést követően a külső megszáradt részt lefejtjük és csak a belső friss részt használjuk fel és merjük le.
- A külső megszáradt részt kissé eldarabolva ki is száríthatjuk és kiszárítva, elmorzsolva felhasználhatjuk, különböző termékek készítésére.

Élesztő tárolása:

- Az élesztőt, ha már nem használjuk, hagyományosan hűtőben tároljuk.
- A tárolás módját kétféleképpen valósíthatjuk meg:
 - o Száraz
 - o Vizes
- Mindkét tárolás esetében a begyúrt élesztőt 2-4 cm vastagságúra kinyújtjuk és szimplán (egyszeres) hajtással behajtjuk.

Száraz:

- Kettős ruhacsomagolásba becsomagoljuk (1; vastag lenvászon (belső); 2; Szövött „tápos” zsákszerű anyag (külső)).
- Átkötjük vastag erős kötéllal, speciális módszerrel.

Természetes élesztő „száraz” csomagolása:

Vizes:

- Vizes tárolás esetén a szimplán behajtott élesztőt vízzel teli edénybe helyezzük.
- Az élesztő frissen elkészítve lemerül az aljára és az idő elteltével feljön a tetejére.
- Kb. 1 hét elteltével az élesztőt kivesszük a vizes tégelyből mivel a teteje kérgesedett eltávolítjuk ebben az esetben is a száraz részt. Az élesztő élesztés, szaporítása részben leirtak szerint frissítjük „etetjük”.

- Az „etelési” műveletet, amellyel az élesztőt életben tartjuk, minden héten vagy 2 héten (ebben az esetben dupla mennyiségű lisztet és vizet adunk az 1 kg élesztőhöz) elvégezzük.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



- *Az olaszországi szakemberek elmondása szerint vannak olyan műhelyek, ahol 50-60 éve elkészített élesztőt használnak. (Az anyaelesztő aprólékos készítési leírását **Klinkó Zsolt** szakoktatónak köszönjük)*

A pályázati értesítőben, Pataki János elnök úr - talán utolsó – levelében azt kérte, hogy a látottakat, tanultakat hasznosítsuk a magyar cukrászatban, cukrászképzésben.

„A szakmai tanulmányúton való részvétel reményeink szerint számos új ismerettel fogja Önt gazdagítani. Ezt a tudást azonban nem megőriznie kell, hanem minél szélesebb körben átadni azoknak a kollégáknak, diákoknak, akik nem lehetnek részesei az utazásnak.”

Így lesz, Elnök Úr!