

A földművelésügyi miniszter

16/2017. (III. 29.) FM

rendelete

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM
rendelet módosításáról**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI. 6.) Korm. rendelet 65. § 2. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

1. §

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. § (3) bekezdése a következő *d* ponttal egészül ki:

[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]

„*d*) a hagyományőrző cukrászati termékekről szóló *40. melléklet*.”

2. §

Az R. 2. §-a a következő (15) bekezdéssel egészül ki:

„(15) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló 16/2017. (III. 29.) FM rendelettel (a továbbiakban: MódR5.) megállapított *40. melléklet* rendelkezéseinek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő termékek a MódR5. hatálybalépésétől számított hat hónapig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.”

3. §

Az R. kiegészül az *1. melléklet* szerinti *40. melléklet*tel.

4. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

5. §

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 19-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5-7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

dr. Fazekas Sándor
földművelésügyi miniszter

1. melléklet a 16/2017. (III. 29.) FM rendelethez

„40. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírása a hagyományőrző cukrászati termékekről

A rész ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. Ezen előírás az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a hagyományőrző cukrászati termékek minőségére és összetételére vonatkozó követelményeket határozza meg.

2. Az előírásban meghatározott megnevezés a Magyarországon forgalomba hozott termék esetében csak akkor használható, ha a termék megfelel ezen előírásban megállapított követelményeknek.

3. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

4. Ezen előírás alkalmazásában:

1. **angol krém:** tejet, tojássárgáját, cukrot, vaníliás cukrot tartalmazó cukrászati alapkrém;
2. **áthúzás:** olyan bevonó művelet, amellyel a különböző felületeket (korpuszokat) folyékony halmazállapotú bevonattal látják el, melyet bevonás után dermesztenek;
3. **csokoládés fondán:** 15% olvasztott csokoládét tartalmazó fondán;
4. **dermesztés:** olyan hőmérsékletcsökkentéssel járó folyamat, melyben egy adott olvadt (folyós halmazállapotú) anyag felülete megszilárdul;
5. **dobos krém:** a dobostorta töltelékét alkotó kötött technológiájú csokoládés krém;
6. **dobos lap:** olyan vajjal készült piskótafelvert tészta, amelyet kerek lap formában sütnek;
7. **dobos tető:** a dobostorta tetejének befejező piskótafelvert eleme, amelyet olvasztott, karamellizált cukorral húznak át;
8. **dúsítás:** az a minőségjavító módszer, amellyel a nyersanyag összetételbeli változtatását úgy hajtják végre, hogy az adott termék íze, zamata, illata intenzívebbé válik;
9. **Esterházy-felvert:** olyan cukor, tojásfehérje, dió vagy mandula felhasználásával készült piskótafelvert-tészta, amely búzaliszt helyett rizslisztet is tartalmazhat;
10. **Esterházy-krém:** dióval vagy mandulával dúsított angol krém, amelyet vajjal és szeszesítallal lazítanak;
11. **fondán (fondan, fondant, cukormáz):** olyan polidiszperz rendszer, amely átlagosan 10–25 mikrométer élhosszúságú szacharóz-kristályokból (szilárd fázis) és telített cukoroldatból (folyadékfázis) áll; a folyadékfázisban szacharóz, glükózsirup és más

szénhidrát (például invertcukor, fruktóz, szorbit) van oldva és kevés levegő is jelen van buborék formájában;

12. **gyúrás:** tészták egyneműsítő művelete, amelyhez nagy erőbehatás szükséges az alacsony nedvességtartalom 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:**
 - 15.1. főleg a díszítő cukrászatban használatos, 145-155 °C-ig besűrített, invertált cukrászipari félkész termék, 1-3 % víztartalommal,
 - 15.2. kréme, fagyaltok ízesítésére használatos, a cukor száraz olvasztásával előállított barnán folyós termék, amelyet karamellizációval érnek el, vízzel, tejszínnel, vajjal visszahígítva;
16. **keverés:** egyes tészták, kréme összetevőinek egységes, homogén állományúvá tétele;
17. **krémlap (krémeslap):** 2-3 mm vastagságúra kinyújtott és megsütött leveles tészta;
18. **kulőr:** cukorból készült színező hatású anyag;
19. **leveles tészta:** búzaliszt, vaj vagy vaj és legfeljebb 20% margarin keveréke, víz, étkezési só és ecet vagy rum felhasználásával készült tészta;
20. **panírozás:** az a művelet, amely előtt a díszítendő felületet előbb tapadást segítő anyaggal bevonják, felkenik, majd a panírozó anyagot (olajos mag őrleményt, reszeléket, forgácsot, édes morzsát, stb.) kézzel felhordják a felületre az íz javítása, a sütemény esztétikai megjelenésének fokozása, a kiszáradás veszélyének csökkentése vagy a csomagolás megkönnyítése érdekében;
21. **piskóta (piskótafelvert):** kerek, szögletes vagy lap formájú, számtalan kiegészítő járulékos anyaggal ízesíthető, búzaliszt, cukor és tojás felhasználásával készült tészta, amelyet tojásfehérjehabbal lazítanak;
22. **sárgakrém (cukrászkrém):** olyan krém, amely az angol krém alapanyagaitól annyiban tér el, hogy a sűrítést keményítő tartalmú anyagokkal fokozzák (búzaliszt, búzakeményítő, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő), és további feldolgozásakor lazíthatják melegen tojásfehérjehabbal, hideg állapotában pedig vajjal, tejszínhabbal;
23. **temperálás:** hőkezelési művelet, mellyel biztosítják, hogy a csokoládé kakaóvaj-tartalma stabil kristályszerkezeti formában dermedjen meg;
24. **vaníliás cukor, vaníliás porcukor:** vanília növény termésével (vanília rúddal) ízesített cukor.

B rész TERMÉKEK

1. Dobostorta

1.1. A termék meghatározása

A dobostorta hat vékony dobos lapból készült, csokoládés vajkrémrel töltött, kerek torta. A dobos lap és a töltelék vastagsága közel megegyező. A süteménynek a roppanósan törő, aranybarna, fényes karamellizált cukorral bevont, felvágott Dobos tető egyedi megjelenést biztosít.

1.2. Felhasználandó összetevők

1.2.1. Dobos laphoz

- 1.2.1.1. Tojássárgája
- 1.2.1.2. Tojásfehérje
- 1.2.1.3. Cukor
- 1.2.1.4. Búzafinomliszt BL55
- 1.2.1.5. Vaj (min. 80% zsírtartalom)

1.2.2. Dobos krémhez

- 1.2.2.1. Tojás
- 1.2.2.2. Cukor
- 1.2.2.3. Vaníliás cukor
- 1.2.2.4. Vaj
- 1.2.2.5. Étesokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)
- 1.2.2.6. Kakaómassza
- 1.2.2.7. Kakaóvaj

1.2.3. Bevonathoz

- 1.2.3.1. Porcukor

1.2.4. Dobostorta anyaghányada (16 szelethez)

1.2.4.1. Dobos lap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,120
Tojásfehérje	0,180
Cukor	0,100
Búzafinomliszt	0,100
Vaj	0,035

1.2.4.2. Dobos krém	
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

1.2.4.3. Dobos tető	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Porcukor	0,1
Eltérés	+/- 3 %

1.2.4.4. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Dobos lap	20-22
Dobos krém	65-67
Dobos tető	15-11

1.3. Minőségi követelmények

1.3.1. Érzékszervi jellemzők

- 1.3.1.1. **Megjelenés:** Kör alakú torta, melyben 5 dobos lap között dobos krém található. A dobos krém és a dobos lap közel egyenlő vastagságú. A dobostorta tetejét az aranybarnára karamellizált cukorral készített dobos tető alkotja.
- 1.3.1.2. **Illat:** Karamell és csokoládé illat jellemzi, a dobos lapban a vaj illata érezhető.
- 1.3.1.3. **Íz:** A krém a csokoládé és kakaótartalom miatt jellemzően csokoládé ízű, minden idegen íztől mentes.
- 1.3.1.4. **Állomány:** A karamellizált cukorral készített tető ropogóssága, a dobos lap omlóssága és a krém selymessége adja a textúrát.

1.4. Megnevezés: dobostorta

1.5. Dobostorta készítésének ajánlott technológiai leírása

1.5.1. Dobos lap készítése

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

1.5.1.2. 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.

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

1.5.2. Dobos krém készítése

1.5.2.1. 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 (maximum 40 °C-ra), összekeverik, majd a kihabosított vajhoz adagolják. Keverés közben a kihűlt tojásos alapot belecsurgatják a csokoládés, vajas krémbe.

1.5.3. A dobostorta töltése és bevonása

1.5.3.1. 5 kerek dobos lapot a dobos krémmel egyenletes vastagságban egymás fölé töltik, kívülről is lekenik, dermesztik.

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

2. Esterházy-torta vagy Esterházy-szelet

2.1. A termék meghatározása

Az Esterházy-torta vagy Esterházy-szelet olyan sütemény, amelynél az öt darab Esterházy-felvert lap közé egyenletesen Esterházy-krémet töltenek. A termék legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondán borítja.

2.2. Felhasználandó összetevők

2.2.1. Esterházy-felvert laphoz

2.2.1.1. Dió vagy mandula

2.2.1.2. Tojásfehérje

2.2.1.3. Cukor

2.2.1.4. Búzaliszt vagy rizsliszt

2.2.1.5. A liszt olajosmag őrleményhez viszonyított maximális aránya 10 %.

2.2.2. Esterházy-krémhez

2.2.2.1. Tej

2.2.2.2. Tojássárgája

2.2.2.3. Cukor

2.2.2.4. Vaníliás cukor vagy vanília rúd

2.2.2.5. Vaj

2.2.2.6. Dió vagy mandula

2.2.2.7. Szesziesital (rum vagy narancs ízesítésű likőr)

2.2.3. Bevonathoz

2.2.3.1. Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz

2.2.3.2. Fondán (fehér)

2.2.3.3. Éticsokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)

2.2.3.4. Dió vagy mandula

2.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

2.2.4.1. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)

Esterházy lap	40
Esterházy krém	46
Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz	0,4
Fondán (fehér)	8,5
Étcsokoládé	0,1
Dió (durvára darált) vagy pörkölt, szeletelt mandula panírozáshoz	5

2.3. Minőségi követelmények

2.3.1. Érzékszervi jellemzők:

- 2.3.1.1. **Megjelenés:** Kör alakú torta. A torta oldala dióval vagy mandulával panírozott, a legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondán borítja. Az Esterházy szelet a tortával azonos alapanyagokból, azonos arányokkal és azonos technológiával készült sütemény, melyet nem torta formában, hanem négyszög alapon készítenek és vágnak. A szelet hasáb alakú, díszítése azonos a tortáéval, oldala lehet panírozott.
- 2.3.1.2. **Illat:** Pörkölt dióra vagy mandulára jellemző illat, idegen illattól mentes.
- 2.3.1.3. **Íz:** Ízében hangsúlyos, felismerhető a pörkölt dió vagy mandula íze.
- 2.3.1.4. **Állomány:** 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 vagy Esterházy-szelet

2.5. Esterházy-torta ajánlott anyaghányada (16 szelethez) és az Esterházy-torta vagy -szelet készítésének ajánlott technológiai leírása (diós változat)

2.5.1. Anyaghányad

2.5.1.1. Esterházy-felvert lap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojásfehérje	0,300
Cukor	0,300
Dió	0,260
Búzaliszt vagy rizsliszt	0,020

2.5.1.2. Esterházy-krém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	0,250 kg
Vaníliás cukor vagy vanília rúd	0,02 kg ¼ db

Cukor	0,125 kg
Tojássárgája	0,100 kg
Dió	0,050 kg
Vaj	0,300 kg
Szeszesital	0,050

2.5.2. Esterházy-felvert lap készítése

2.5.2.1. Az enyhén pörkölt, finomra darált diót összekeverik a búzaliszttel vagy rizsliszttel. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verik, majd óvatosan belekeverik a darált dió és a búzaliszt vagy rizsliszt keverékét. A tésztát 210 °C-on enyhén gőzös sütőben sütik. Sütés után alávágnak és tortakarikával kiszúróják, vagy négyszög alakúra felvágják.

2.5.3. Esterházy-krém készítése

2.5.3.1. A tejet a felhasított vanília rúddal vagy a vaníliás cukorral felforralják. A tojássárgáját a cukorral kikeverik, hozzáöntik a forró vaníliás tejet és 85° C-ra hevítik. Ekkor hozzáadják az őrölt diót, továbbmelegítés nélkül. Így kapják a vaníliás-diós alapot. A vaníliás-diós alapot szobahőmérsékletűre hűtik, és ekkor adják hozzá a szeszesitalt. A szobahőmérsékletű vajat kihabosítják, és ehhez keverés közben apránként hozzáöntik a szobahőmérsékletűre hűlt vaníliás-diós alapot.

2.5.4. Esterházy-torta vagy -szelet töltése

2.5.4.1. Az Esterházy krémmel összetöltenek 5 Esterházy felvert lapot, oldalát Esterházy krémmel lekenik. Hűtőben minimum 5-6 órán keresztül dermedtik. A tortát megfordítják, így a talprész lesz a legfelső lap.

2.5.5. Esterházy-torta vagy -szelet díszítése

2.5.5.1. Forralt sárgabarack lekvárral vagy ízzel vékonyan lekenik, majd kb. 40°C-ra melegített fehér fondánnal húzzák (befedik). A felületre olvasztott csokoládéval vízszintes vonalakat fecskendeznek 1 cm távolságban, mártóvillával vagy késsel a még híg fondános bevonatot fölfelé és lefelé 1 mm mélyen bevágják, így a felület jellegzetes pókhálószerű mintát kap. Oldalát darált pörkölt dióval panírozzák. Az Esterházy szelet oldala lehet panírozott.

3. Indiáner fánk

3.1. A termék meghatározása

Az indiánerfánk két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája piskótafelvert, amelyet cukros tejszínhabbal töltenek és fényesen csillogó csokoládés fondánnal vonnak be. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban.

3.2. Felhasználandó összetevők

3.2.1. Indiáner piskótafelverthez (indiáner hüvely)

3.2.1.1. Tojássárgája

3.2.1.2. Tojásfehérje

3.2.1.3. Cukor

3.2.1.4. Búzaliszt (20%-a búza vagy kukoricakeményítővel kiváltható)

3.2.1.5. Víz

3.2.2. Töltelékhez

3.2.2.1. Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalom)

3.2.2.2. Tejszín, min. 30 %-os zsírtartalmú

3.2.2.3. Porcukor

3.2.3. Bevonathoz

3.2.3.1. Fondán (fehér)

3.2.3.2. Éticsokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)

3.2.3.3. Tojásfehérje

3.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

3.2.4.1. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Indiáner hüvely	25
Sárgabaracklekvár	8
Fondán	22
Éticsokoládé	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 jellemzők

3.3.2.1. **Megjelenés:** Az indiáner két félgömbbel lezárt henger alakú sütemény. Tésztája piskótafelvert, amelyet cukros tejszínhabbal töltenek és fényesen csillogó csokoládés fondánnal vonnak be. Papírhüvelybe téve kínálják.

3.3.2.2. **Illat:** A csokoládé illat dominál, idegen illattól mentes.

3.3.2.3. **Íz:** A bevonat kesernyés csokoládé ízet tompítja a tejszínhab lágyasága. Az édes és kesernyés együttes előfordulása harmonikus ízt kölcsönöz. A felhasznált sárgabaracklekvár savanykassága kiemeli a csokoládé ízt.

3.3.2.4. **Állomány:** A puha csokoládés fondánon keresztülharapva az omlós piskótafelvert és lágy tejszínhab alkotta belsőhöz jutunk.

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

3.5. **Megnevezés:** indiáner fánk, indiáner

3.6. Indiáner fánk ajánlott anyaghányada (20 db-hoz) és készítésének ajánlott technológiai leírása

3.6.1. Anyaghányad

3.6.1.1. Indiáner piskótafelvert (indiáner hüvely) 20 db-hoz	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,060
Tojásfehérje	0,090
Cukor	0,030
Búzaliszt	0,060
Víz	0,020

3.6.2. Indiáner hüvely készítése

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

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

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

3.6.2.4. Két kihörzsölt indiáner hüvelyt forró sárgabaracklekvárral összeragasztanak és felületét lekenik sárgabaracklekvárral.

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

3.6.3. Indiáner fánk készítése

3.6.3.1. Az indiáner gömböt csokoládés fondánba mártják, lecsöpögő rácsra helyezik. Dermelés után alávágnak, majd vizes késsel a gömb 1/3 részét levágják, amely az indiáner kalapját képezi.

3.6.3.2. Csillagsöves nyomózsákkal a kihörzsölt mélyedésbe és fölé körkörösén cukrozott tejszínhabot nyomnak, majd ráhelyezik a kalapot.

4. Rigójancsi

4.1. A termék meghatározása

A rigójancsi két, vajjal készült kakaós piskótafelvert lap közé betöltött, 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 piskótafelvert lap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

4.2. Felhasználható összetevők

4.2.1. Kakaós piskótafelvert laphoz

4.2.1.1. Tojássárgája

4.2.1.2. Tojásfehérje

4.2.1.3. Cukor

4.2.1.4. Búzaliszt

4.2.1.5. Kakaópor (min. 20% zsírtartalom)

- 4.2.1.6. Vaj (min. 80% zsírtartalom)
 4.2.1.7. A kakaó aránya a liszt mennyiségének minimum 10%-a

4.2.2. *Rigójancsi krémhez*

- 4.2.2.1. Tejszín, min. 30 % zsírtartalmú
 4.2.2.2. Éticsokoládé (min. 50 % kakaó szárazanyag-tartalom)
 4.2.2.3. Porcukor

4.2.3. *Bevonathoz*

- 4.2.3.1. Éticsokoládé (min. 50 % kakaó szárazanyag-tartalom)

4.2.4. *Összetevők aránya a késztermékben*

4.2.4.1. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Kakaós piskótafelvert lap	30
Tejszínhab	45
Éticsokoládé	14
Porcukor	2
Éticsokoládé bevonáshoz	9

4.3. *Minőségi követelmények*

4.3.1. *Érzékszervi jellemzők*

- 4.3.1.1. **Megjelenés:** A kakaó és a csokoládé három különböző színű árnyalata alkot egységet; két, kakaós piskótafelvert lap között vastag csokoládés tejszínhab töltelék található. A felső kakaós piskótafelvert lap éticsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.
- 4.3.1.2. **Illat:** Csokoládé illatú.
- 4.3.1.3. **Íz:** Telt, krémes-habos csokoládé íz.
- 4.3.1.4. **Állomány:** Lágú, enyhén rugalmas, nem elterülő tejszínhabkrém.

4.4. *Csomagolás:* nincs külön előírás.

4.5. *Megnevezés:* rigójancsi

4.6. *Rigójancsi ajánlott anyaghányada (20 db-hoz) és készítésének ajánlott technológiai leírása*

4.6.1. *Anyaghányad*

4.6.1.1. Kakaós piskótafelvert lap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,140
Tojásfehérje	0,210
Cukor	0,140
Búzaliszt	0,126

Kakaópor	0,014
Vaj (olvasztott)	0,035

4.6.1.2. Rigójancsi krém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tejszínhab	0,70
Étsokoládé (min. 50%)	0,20
Porcukor	0-0,1

4.6.2. Kakaós piskótafelvert lap készítése:

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

4.6.2.2. A vajat kb. 40°C-ra olvasztják, majd szobahőmérsékletűre hagyják kihűlni. Ezt követően a vajat a kihabosított tojássárgájához adják és röviden átkeverik. A tojásfehérjét félig felverik, hozzáadják a cukor kétharmad részét, majd kemény habbá verik.

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

4.6.2.4. Az így elkészített felvertet sütőpapírral vagy sütőfóliával fedett lemezre (esetleg szilikonlapra) egyenletes, 1,5 cm vastagságban téglalap alakúra kenik.

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

4.6.3. Rigójancsi krém készítése:

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

4.6.4. Rigójancsi készítése:

4.6.4.1. A rigójancsit két vastag kakaós piskótalap felhasználásával készítik.

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

4.6.4.3. A másik lapot temperált étcsokoládéval áthúzzák, dermedés után forró vízbe mártott késsel meghatározott méretű kockákra beosztják a csokoládéreteget, és a piskótalapot félig átvágják. A keretet lehúzzák, rácsúsztatják a csokoládéval bevont felső lapot, majd forró vizes késsel fölvágják a kész süteményt.

5. Krémes

5.1. A termék meghatározása:

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

5.2. Felhasználható összetevők

5.2.1. Leveles tésztához

5.2.1.1. Búzaliszt

5.2.1.2. Vaj (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal)

5.2.1.3. Víz

- 5.2.1.4. Étkezési só
- 5.2.1.5. Ecet vagy rum

5.2.2. Főzött vaníliás sárgakrémhez

- 5.2.2.1. Búzaliszt és (búza-, kukorica- vagy burgonya-) keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a váltható ki keményítővel)
- 5.2.2.2. Tej (min. 2,8 % zsírtartalom)
- 5.2.2.3. Cukor
- 5.2.2.4. Vaníliás cukor vagy vaníliarúd
- 5.2.2.5. Tojássárgája
- 5.2.2.6. Tojásfehérje

5.2.3. Hintéshez

- 5.2.3.1. Vaníliás porcukor

5.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

5.2.4.1. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Krémlap	22-27
Főzött vaníliás sárgakrém	70-75
Vaníliás porcukor hintéshez	3

5.3. Minőségi követelmények

5.3.1. Érzékszervi jellemzők

- 5.3.1.1. **Megjelenés:** Négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között halványsárga krém, a legfelső lap vaníliás porcukorral megszórva.
- 5.3.1.2. **Illat:** Kellemes, enyhén vaníliás illatú, idegen illattól mentes.
- 5.3.1.3. **Íz:** A harmonikus vanília íz kiérződik, a búzaliszt és a keményítő íze nem érződik, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek.
- 5.3.1.4. **Állomány:** Friss, lágy krém, roppanós tésztarétegek között; a krém tányéron, szobahőmérsékleten enyhén remegős.
- 5.3.1.5. **Szín:** Halványsárga krém, sült tésztalapok.

5.4. Csomagolás: nincs külön előírás.

5.5. Megnevezés: krémes

- 5.5.1. A krémes megnevezés használata önállóan csak abban az esetben engedélyezett, amennyiben a termék az 5.1.-5.3 pontban meghatározott követelményeknek megfelel.
- 5.5.2. Az 5.1. és 5.2 pontban meghatározott követelményeknek megfelelő és további összetevőket tartalmazó termékek esetében a megnevezésben a krémes szót kiegészítő jelzővel kell ellátni, például Ruswurm krémes, bécsi krémes, brüsszeli krémes stb.
- 5.5.3. Az 5.1 pontban meghatározott termékhez hasonló megjelenésű, de az 5.2 pontban

meghatározott követelményeknek nem megfelelő termékek esetében a krémes szó a termék megnevezésében nem használható. Lehetséges megnevezésekre példák: puding kocka, vaníliás kocka, vaníliás szelet stb.

5.5.4. Az 5.1 pontban meghatározottól eltérő jellegű és megjelenésű sütemények esetében a krémes szó használható a termék megnevezésében. Lehetséges megnevezésekre példák: mézes krémes, csokis krémes szelet, kókuszos krémes kocka stb.

5.6. Krémes ajánlott anyaghányada (96 db-hoz) és készítésének ajánlott technológiai leírása

5.6.1. Anyaghányad

5.6.1.1. Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség kg
Búzaliszt	0,8
Vaj vagy vaj és margarin (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal)	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

5.6.1.2. Főzött vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	4 liter
Búzaliszt és keményítő (a felhasznált liszt maximum 30%-a kiváltható keményítővel)	0,600 kg
Vaníliás cukor vagy Vaníliarúd	0,1 kg 1 db
Tojássárgája	0,60 kg
Tojásfehérje	1,40 kg
Cukor	0,80 kg

5.6.2. Leveles tészta készítése:

5.6.2.1. 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.

5.6.2.2. 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 elválik. A víz mennyisége függ a liszt vízfelvevő képességétől, így annak mennyisége a megadottól eltérhet. Az elkészített tésztaalapot felgömbölyítik, felületét bevágják, fólia alatt legalább fél órát pihentetik.

5.6.2.3. A pihentetési idő lejártával a zsiradékos alapot becsomagolják a tésztaalapba,

majd az egész tésztát behajtogatják, egy egyszeri hajtást és egy dupla hajtást rátéve. A tésztára fóliát borítanak, hűtőben pihentetik.

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

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

5.6.3. *Krémlap készítése:*

5.6.3.1. A tésztát 2-3 mm vastagságban sütőlemez nagyságúra kinyújtják. A lemezen túllógó széleket levágják, majd a felületet megszurkálják. A krémlapokat 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.

5.6.4. *A vaníliás sárgakrém készítése:*

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

5.6.4.2. A forró tejet állandó keverés mellett 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 tojásfehérje-habot. Az egynemű szerkezet elérésekor a krém elkészült.

5.6.5. *Krémes készítés:*

5.6.5.1. 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 föl vágva, felületét vaníliás porcukorral hintik.

6. Franciakrém

6.1. *A termék meghatározása*

Olyan krémes, amelynek a főzött sárgakrém aránya a krémesénél kisebb, a sárgakrémen cukorral ízesített tejszínhab található. A felső krémlapot kulőrrel színezett fondán borítja. Négyzetre vagy téglalapformára van felvágva.

6.2. *Felhasználandó összetevők*

6.2.1. *Leveles tésztához*

6.2.1.1. Búzaliszt

6.2.1.2. Vaj (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal)

6.2.1.3. Víz

6.2.1.4. Étkezési só

6.2.1.5. Ecet vagy rum

6.2.2. *Vaníliás sárgakrémhez*

6.2.2.1. Búzaliszt és (búza- vagy kukorica) keményítő (a felhasznált liszt legfeljebb

- 30%-a váltható ki keményítővel)
- 6.2.2.2. Tej (min. 2,8 % zsírtartalom)
- 6.2.2.3. Cukor
- 6.2.2.4. Vaníliás cukor vagy vaníliarúd
- 6.2.2.5. Tojássárgája
- 6.2.2.6. Tojásfehérje

6.2.3. Tejszínhabhoz

- 6.2.3.1. Tejszín, min 30 %-os zsírtartalom
- 6.2.3.2. Porcukor
- 6.2.3.3. Zselatin
- 6.2.3.4. Víz (zselatin feloldásához)

6.2.4. Bevonathoz

- 6.2.4.1. Fondán
- 6.2.4.2. Kulőr
- 6.2.4.3. Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalommal)

6.2.5 Összetevők aránya a késztermékben

6.2.5.1. Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány %
Krémlap	20
Főzött vaníliás sárgakrém	45-49
Tejszínhab	22-26
Kulőrrel színezett fondán	8
Sárgabaracklekvár	1

6.3. Minőségi követelmények

6.3.1. Érzékszervi jellemzők

- 6.3.1.1. **Megjelenés:** Négyzet vagy téglalap alakúra felvágott leveles tészta között sárgakrém és tejszínhab, a felső lap fondánnal bevont.
- 6.3.1.2. **Illat:** A vanília illata a tejszínhab illatával párosul, idegen illattól mentes.
- 6.3.1.3. **Íz:** Harmonikus vanília íz kiérződik, a búzaliszt vagy a keményítő íze nem érződik a sárgakrémbe, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek. A sárgakrém íz mellett a tejszínhab lágy, jellegzetes íze és a kulőrös fondán íze érződik.
- 6.3.1.4. **Állomány:** Friss, lágy krém, a tésztarétegek roppanósak, a legfelső rétegen lévő fondán lágy.
- 6.3.1.5. **Szín:** 3 jól elkülönülő szín dominál, a világossárga krém, a fehér tejszínhab és a világosbarna fondán.

6.4. Megnevezés: franciakrém

6.5. Franciakrém ajánlott anyaghányada (96 db-hoz) és készítésének ajánlott

technológiai leírása

6.5.1. Anyaghányad

6.5.1.1. Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzaliszt	0,8
Vaj vagy vaj és margarin (a felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal)	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

6.5.1.2. Főzött vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	4 liter
Búzaliszt és keményítő (a felhasznált liszt maximum 30%-a kiváltható keményítővel)	0,600 kg
Vaníliás cukor vagy Vaníliarúd	0,1 kg 1 db
Tojássárgája	0,60 kg
Tojásfehérje	1,40 kg
Cukor	0,80 kg

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

6.5.1.4. A franciakrémés leveles tészta, krém lap és a főzött vaníliás sárgakrém készítése megegyezik a krémésnél leírtakkal.

6.5.2. Cukrozott tejszínhab készítése

6.5.2.1. A zselatint hideg vízben duzzasztják, majd felmelegítik. A tejszínt 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.

6.5.3. Franciakrémés összeállítás

6.5.3.1. A krém lapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek. Színültig töltik a forró

vaníliás sárgakrémmel. A kihülés után a cukrozott tejszínhabot egyenletesen eloszlatják a krém tetején.

6.5.3.2. Egy megfordított leveles tészta lapot (krémlapot) forró sárgabaracklekvárral vékonyan lekennek. A fondánmasszát melegítés után kulőrrel megszínezik, majd a színezett masszát a lekvárral megkent leveles lapra egyenletesen elkenik.

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