

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



SZAKMAI ÚTI BESZÁMOLÓ

MEGVALÓSULT AZ ERASMUS+ 2016-1-HU01-KA102-022456 TÁMOGATOTT PROGRAM KERETÉBEN

SZEMÉLYI ADATOK

Kiutazó neve:

Hajdúné Bodor Zsuzsa

Szervezeti egység, beosztás:

Gabonás Pékség Kft Balassagyarmat

Elérhetőség (e-mail, telefon):

Gpekseg07@freemail.hu

KIUTAZÁSSAL KAPCSOLATOS ADATOK

Kiutazás és hazaérkezés időpontja:

2017.03.26-2017.04.12.

Célország, város:

Olaszország, Pistoia

A fogadó intézmény neve

Gustar-Centro di Formazione delle Arti
Bianche

A fogadó intézmény címe:

Via Fonda di Sant'Agostino,4 51100 Pistoria
PT

Kiküldetés célja:

Szakmai továbbképzés, iparág megismerése

Költségviselő szervezet:

Magyar Cukrász Iparosok Országos
Ipartestülete ERASMUS⁺

Kiküldetést engedélyező neve:

Selmezi László

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



SZÖVEGES BESZÁMOLÓ

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szervezésében a GUSTAR képzőközpont, mint fogadó partner vett részt a programban.

Vállalt feladata:

Tanfolyami képzés

Nagykereskedelmi

Értékesítés ismertetése

Oktatókabinet működési struktúrájának ismertetése - lehetséges együttműködési projektek egyeztetése

A tanfolyamon olyan speciális olasz termékek szakmai fortélyának, technológiájának elsajátítására volt lehetőség, amelyek Magyarországon is piacképesek lehetnek.

A GUSTAR Képzőközpontban (AMPI - olasz cukrászakadémia által elismert oktatási központ) a colomb (galambocska), panettone, grissini, cantucci és foccacia készítését tanulhattuk meg.

Egy hetes intervallumban neves mesterek mutatták meg a termék – készítés legmagasabb fokú fortélyát, végtelen türelemmel – elszánással – hogy megértsük, a termék a fontos, még az idő rovására is (vagyis ha a termék nem készült el, hiába van idő, még várni kell).

Az első napon úgynevezett anyakovászt készítettünk, mely a további termékeknek volt a bázisa. Természetesen nem az általunk elkészített anyaélesztőt használtuk, ez csak a készítés prezentálására szolgált. Az anyaélesztő az olasz pékek, cukrászok kultikus alapanyaga, vannak olyan műhelyek, ahol az első kovász bázisát 50- 100 évvel ezelőtt készítették. Eltérő a hazai gyártástól, mert míg Magyarországon élesztőből készített kovászt használunk, addig az anyaélesztő bázisa bármilyen gyümölcslé - mi almát használtunk - és kristálycukor, majd fokozatosan lisztet keverünk hozzá. Amikor annyi lisztet vett fel az erjesztett gyümölcs, hogy az tészta sűrűségű lett „kétszeresen” becsomagoljuk és összekötjük. A későbbiekben már az élesztő élesztése során alkalmazott technológiát alkalmazzuk.

A panettone alapvetően olasz karácsonyi sütemény, mi húsvét előtt voltunk ezen a tanulmányúton – és nagyon jó szolgálatot tett a termék a magyar húsvéti kalács lehetőségek bővítése során. Az olaszok húsvéti sütemény tésztájuk a colomba de pasqua (húsvéti galomb-galombocska) Nagyon nagy élmény volt részt venni ennek a süteménynek az elkészítésében. Megtudtuk a Tanár Urtól, hogy nem egyszerű ennek a nagyszerű terméknek az elkészítése, hiszen kizárólag minőségi alapanyagok jöhetnek számításba, és sok idő és kitartás kell hozzá. Az elkészítés két napot vett igénybe.

Először készítettünk egy elötésztát. Összetétele liszt, élesztő, só, cukor, vaj, vanília, citrom vagy narancshéj, víz és teljes tojás.

A lisztről jó sokat diskuráltak a kollegák. Szerették volna megtalálni a közös nevezőt az olasz és a magyar liszt között, de lévén, hogy egész más értékekkel jelölik az olasz lisztet, csak megközelítőleg jutottunk el oda, hogy finom búzaliszt jó siker minőséggel kell ehhez a termékhez is. Végző soron igaz, hogy a „legfontosabb” tényezője a tökéletes végterméknek a liszt.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



Érdekes volt számomra, hogy nem öntjük össze egyszerre az összetevőket, hanem megfelelő bedolgozási fázisokkal haladunk a dagasztás során, időnként un. etetjük tovább a tésztát.

Ez elengedhetetlen ahhoz, hogy dagasztás közben megfelelő konzisztencia alakuljon ki, és a készterméknél laza foszlós tésztát kapjunk.

Közben folyamatosan ellenőrizték a tészta hőmérsékletét is.

A tésztát egy pihentető ládában 10-12 órára (itt egy éjszakára) megfelelő hőmérsékleten érni kell hagyni.

Harmadnap történt a tészta végső összeállítása. Még igen jelentős számú, és mind kiváló minőségű további anyagok kerültek a tésztához. liszt, cukor, só, tojás sárgája és kiemelném a hihetetlen mennyiségű vegyes aszalt gyümölcs felhasználását. (Szóval ettől ilyen finom, és drága is ez a termék).

Fontos sorrendek vannak az adagolásnál – mondogatta a Tanár Úr, - pontosan úgy, mint az előtésztánál.

Alaposan ki kell dagasztani a tésztát- nem könnyű bánni vele - majd a legvégén kerülnek bele aszalt gyümölcsök. Ezeket csak éppen annyira dagasztjuk bele, hogy mindenhol a tésztába kerüljenek, de ne törjük, maszatoljuk.

Az így összeállított tésztát újabb pihenőre fogtuk cca. 1 óra, majd ezután jöhetett a „feladás”.

A formázás nem könnyű feladat elé állította a hozzáértő pék kollegát is, mert nagyon lágy tésztával kellett megbirkózni, így sűrűn kell a táblát lisztezni. Addig kellett a formázást végezni, míg a gyümölcsök szépen „belehelyezkedtek” tésztába, - mert ha kilógnak, meg égnek.

Ezután az előkészített formákba helyeztük a tésztát. Vannak erre szolgáló direkt sütő formák.

Most a kelesztés következett, 27-29 C fokon, hát hosszú, cca 3-4 órán keresztül. Sütés előtt éles késsel, nagyon határozottan keresztvágást tesznek a felületre. Előmelegített sütőben cca 200 fok körüli sütötték.

Amiért ennek a terméknek a készítését választottam leírni részletesen, az a vége. Mert az fogott meg a legjobban. Még életemben nem láttam ilyet. Jött a fejjel lefelé való lógatott kihűtés.

Fantasztikus látvány volt. Megvallom szurkoltam a tésztáknak , nehogy kiessenek. Azért kell ezt, mert így nem tömörödik vissza saját súlyától a tészta, a belsejében nagy likacsok lettek.

Minőségét és szavatosságát nagyon sokáig, akár hónapokig is megőrzi

Aki evett már életében igazi panettonét, sosem felejtí az illatát, az állagát.

Biztosan meg fogjuk próbálni elkészíteni ezt a nagyszerű terméket.

Ezen kívül készítettünk több terméket, a cantuccini nagyon jó eltarthatósági idővel rendelkező termék, a melynek receptjét leírom, mert nagyon egyszerű, de jól gyártható, értékesíthető termék.

Recept:

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



Kristálycukor	3250 g	Méz	100 g
Tojás (egész)	1250 g	Liszt	3800 g
Mandula (héjas)	2000 g	Sütőpor	75 g
Vaj	350 g	Narancshéj (friss reszelt)	100 g

1. A kristálycukrot és az egész tojást összekeverjük és kihabosítjuk
2. Amikor felferődött a tojáshab hozzáadjuk a puhított vaját és a mézet.
3. majd a lisztet és a benne elkevert sütőport és reszelt narancshéj keverékét, ezt elkevertetjük és végül a héjas mandulát is belekeverjük.
4. Amikor hozzáragad az üst falához a tészta, el is készültünk.
5. 400 g-os darabokra osztjuk.
6. Kisodorjuk kb. 4 cm átmérőjű 60 cm hosszú rudakra.
7. Szilikonos sütőpapírral fedett sütőlemezre helyezzük és lekenjük egész tojással és a rudak közepét leszórjuk kristálycukorral.
8. Légkeveréses sütőben 150 C°-n etázs sütőben 180 C°-n sütjük.
9. Langyosan 2-2,5 cm széles darabokra felvágjuk.
10. Ha kihűlt szabálytalanul celofán zacskóba rakjuk és lezárjuk.

A termék további ízesített változatai: csokoládés, fűgés.

Egy napot szenteltünk a pizzakészítés rejtjelmeinek megismerésére, erre külön mester érkezett a közeli kisvárosból, állítólag a környéken ő készíti a legjobb pizzát.

Két napot a toszkán sótlan kenyér, focaccia, baguette és a grissini készítésének szenteltünk. Ezen termékekhez szintén a legkülönb mestereket hívták meg, akik a téma legavatottabb szakértői.

És valóban: remek termékek készültek, minden tudálékos kérdésünkre választ kaptunk.

Egy napot a nagyker raktárában töltöttünk és ismerkedtünk az általuk forgalmazott alapanyagokkal. megdöbbentő volt számomra a 76 féle liszt kínálat, vagy a csokoládék számtalan variációja. De írhattam volna a manufaktúrákból kikerülő 24 fajta olívaolajat, vagy a helyi tejtermék készítőktől beérkező ricotta vagy sajt választékot is.

Sikerült a környék híres kisvárosait is felkeresni, így jártunk Pistoia-ban, Pratóban, Siena-ban, San Gimignano-ban, Lago di Verde-ben és Montecatini Terme-ben.

Az tanfolyam minden egyes terméke, az elkészítés technológiája és az olasz mentalitás mind-mind újdonság volt számomra.