

Édesipari– és cukrászati árak

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret
könyve alapján összeállította:
Friedrichné Irmái Tünde

Az édességkészítés és a cukrászat története



Az édességkészítés története valószínűleg egyidős az édes ízű anyagok megismerésével és fogyasztásával. Igen korán felismerték, hogy az édességek felfrissítik a nehéz fizikai munkát végzőket. Elsőként a mézet, a mézből készült csemegéket fogyasztották, majd a szacharóz megismerése nyomán bővült a választék.

Az édességek készítése évezredek óta házi és manufaktúrási tevékenység volt, csupán a 19. században kezdett szétválni a cukrászat és az édesipar.

A kakaóbabról i. e. 600-ból származik az első fennmaradt emlék, amely szerint a

Yucatán-félszigeten kakaó termesztésével foglalkoztak. 1502-ben Kolumbusz is megkóstolta, de nem nyerte el a tetszését. 1528-ban Cortez hozta át Európába az első kakaóbab-szállítmányt. A 17. századtól vált kedvelté, ettől kezdve egészen a 19. század végéig folyékony csokoládét fogyasztottak.

1875-ben a svájci *Daniel Peter* „feltalálta” a tejszokoládét, 1880-ban *Rodolphe Lindt* az olvadó csokoládét. Ezzel indult el a svájci csokoládégyártás. Nagy mestereinek emlékét – François Luis CAILLER, Philippe SUCHARD, Jacques FOULIER, Charles Amédée KOMLER, Aquilina Rodolphe SPRUNGLI-AMMAN, Jacques KLAUS, Daniel PETER, Henri NESTLÉ, Johann Georg MUNZ, Rodolphe LINDT, Jean TOBLER – egy-egy csokoládémárka őrzi.

Hazánkban az édességek készítése kezdetben a gyógyszerészek feladata volt, az édes ételek készítésének első helyszínei pedig a királyi, főúri, papi konyhák. A szacharóz édességkészítésre való felhasználását bizonyító első adat 1419-ből származik. Később Mátyás király feleségével, Beatrix királynéval érkeztek olyan olasz, a gyógyszerkészítéshez értő specialis-

ták, akik édességeket is előállítottak. Az édességkészítés és gyógyszerészet elkülönülése csupán a 16. század végén kezdődött meg. Az édességkészítés mestereit még a 19. század elején is „tsemegetsináló”-nak nevezték. A cukrász szót elsőként Széchenyi használta.

Az első, eladásra is termelő édességkészítők a mézeskalácsosok voltak. Később jelentek meg a finomsütők, majd a gyógyszerészek. Az utóbbiak kiemelkedő tevékenységet végeztek, ők szállították a cukrot és a belőle készített csemegéket a nagy udvartartásoknak. A 17. sz. végéig ők töltötték be a cukrászda szerepét.

Az édességkészítés gyáripari kialakulása több évtizeddel elmaradt Európától. Még a 19. században a cseh és az osztrák ipar elégtette ki a cukorka-, a csokoládé- és a lisztédesség-szükségletet.

A magyarországi édesipart bevándorló svájci cukrászok alapították Pesten és Budán, de megjelentek az olasz készítő is.





Az első csokoládégyárat *Dremmel* alapította Pesten. A cukorkakészítés a 19. sz. utolsó harmadában alakult ki. Pesten *Stühmer Frigyes*, Sopronban *Weisz József*, Győrben az Árpás Cukorkagyár volt a leghíresebb 1846-ban. 1884 után *Gerbeaud Emil* kezdte el Magyarországon a bonbon előállítását.

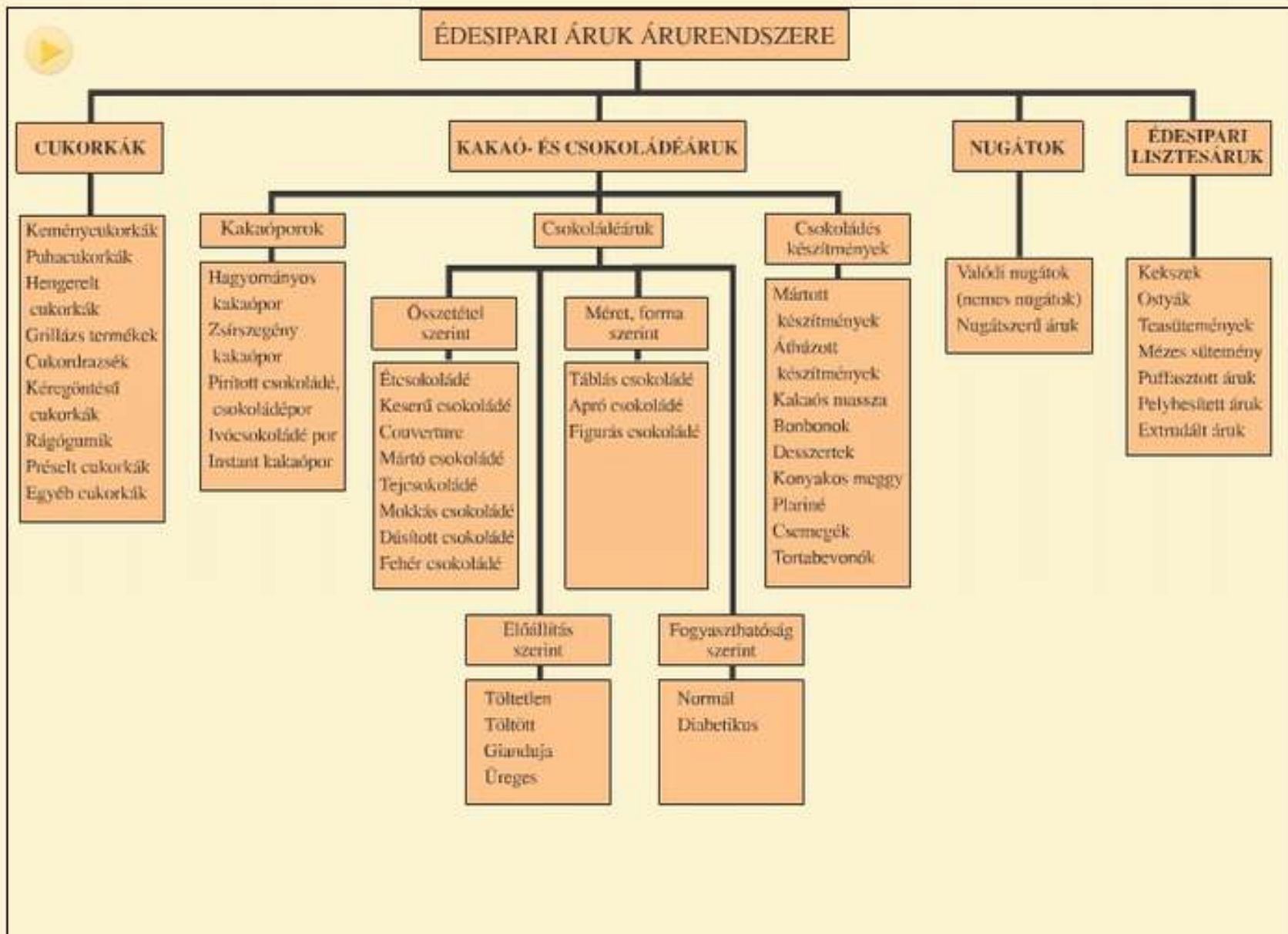
A 20. század első felében jöttek létre a *Stühmer*, *Gerbeaud*, *Stollwerck*, *Schmidt*, a Hunnia Csokoládé- és Cukorkagyarak. A Szerencsi Csokoládégyár 1923-tól működik.

Az édesipari lisztesáruk iparszerű ter-

melése 1880-ban, Győrben kezdődött egy gőzmalom átalakításával, a későbbi Győri Keksz-és Ostyagyár helyén. Jelenleg működő édesipari lisztesáru gyárak a Győri Keksz Kft. (United Biscuit), a Nestlé, a Stollwerck, a Kraft Jacobs Suchard Kft., a Fundy Kft., a Sweet Point, a Ziegler Ostyasütő, a Detki Keksz Kft., a Karamell Édesipari Kft. Ezt egészítik ki a cukrászüzemek, mint a budapesti Szamos, a Bakos, a Szabó vagy a szolnoki Marcipán Cukrászda.

A korszerű táplálkozási felfogás szerint csökkenteni kell a túlzott édességfogyasztást. A hangsúly azonban egyrészt a mennyiségen, másrészt a fogyasztás idején van. Az utolsó fogásként – és nem éhségcsillapítóként – elfogyasztott sütemények fokozzák a gasztronómiai élvezetet. A süteményekhez felhasznált töltelékek – különösen, ha méz, dió, mogyoró, mák, túró stb. – táplálkozási szempontból is értékes esszenciális olajokhoz, fehérjékhez, ásványi anyagokhoz, egyszerű szénhidrátokhoz juttatják a szervezetet.

Édesipari áruk árurendszer



Édesipari termékek		
Cukorkák	keménycukorkák puhacukorkák zselécukorkák gumicukorkák karamellák	préselt cukorkák cukordrazsék likőrös cukorkák rágógumik egyéb cukorkák
Kakaóárak	hagyományos kakaóporok cukrozott, pillanatoldódó kakaóporok	
Csokoládéárak	ízlés szerint	étcsokoládék tejcsokoládék mokka csokoládék dúsított csokoládék
	töltés szerint	töltött töltetlen
	méret és forma szerint	táblás árak apró árak figurás készítmények
	fogyaszthatóság szerint	normál táplálkozás esetén fogyasztható csokoládék diabetikus csokoládék
Csokoládés árak	mártott csokoládék áthúzott csokoládék	desszertek konyakos meggy
Nugátok	valódi nugátok nugátszerű termékek marcipán	persipán grillázs
Édesipari tartós sütemények	kekszek ostyák teasütemények	mézes sütemények babapiskóta

Cukorkák

- ▶ A cukorkák fő alkotórésze cukor, az alkalmazott járulékos anyagok az élvezeti értéket növelik.
- ▶ Ízesítőanyaguk lehet gyümölcs, olajos mag, tej, vanília, alkohol vagy ezek keveréke.
- ▶ Ha mesterséges eredetű anyaggal ízesítették, a cukorka megnevezésében az „ízű” szó szerepel.

A cukorkák anyagai

Alapanyag

cukor (szacharóz), szőlőcukor, szorbit , tejcukor (laktóz)

Töltőanyag

lehet citrusféle (citrom, narancs, mandarin, grépfrút), különleges gyümölcs (mangó, kivi), olaj, olajos mag, hazai gyümölcs, tej, vanília, alkohol vagy mesterségesen előállított eszencia

Adalékanyag

íz, szín, illat, állományjavító

Ha mesterséges anyaggal ízesítették, a cukorka nevében az „ízű” szó szerepel.



A furé cukorkák

- 60% gyümölcsvelővel és
- 40% nugáttal töltöttek,
- legalább 15% töltőanyagot tartalmaznak.



Meggyfuré

2010.10.04. 06:15



A meggyfuré a tejdropsz és nebuló mellett a '70-es '80-as évek keménycukorka triumvirátusnak számomra legkedvesebb tagja volt. Nem volt finom, és emellett még nagyon durván a fogaimba ragadt minden alkalommal, amikor szétrágtam; de nem volt mit tenni, szét kellett rágni, mivel a furé belsejében húzódott meg a tömény meggy szirup, amit akár szétrágás árán is azonnal meg kellett kaparintani. A furé magyarul egyszerűen töltött

cukorka, de a meggyes töltött cukorka kiérdemelte, hogy ő furé legyen, se nem töltött cukorka, se nem dropsz. A tejdropszhoz hasonlóan szinten hosszú tíz éveknek kellett eltelnie, hogy fény derüljön a furé miért is lett furé. Párizsban ért a felismerés, hogy a fouré, valóban töltöttet jelent, és ezt milyen éleslátással vette át a szocialista élelmiszeripar, bízván a meggyfuré célcsoport (4-14 év) széleskörű francia nyelvismeretében. És ez természetesen megmagyarázza, hogy a tejdropsz miért nem lett tejfuré, és a meggyfuré miért nem lett meggydropsz.

<http://retrogastro.blog.hu/2010/10/04/meggyfure>

- ▶ A *gyógycukorkák* ízesítőanyaga lehet a méz, az ánizs, a mentol stb.



Cukorkák



A **keménycukorkák** íz- és állományjavítók felhasználásával, cukoroldatból és keményítőszörpből álló, üveghez hasonló szerkezetű édességek. Töltött és töltetlen változatban kerülnek a boltokba.

▶ A keménycukorkák üvegszerű szerkezetű, szilánkos törésű édességek.

▶ Fajtái:

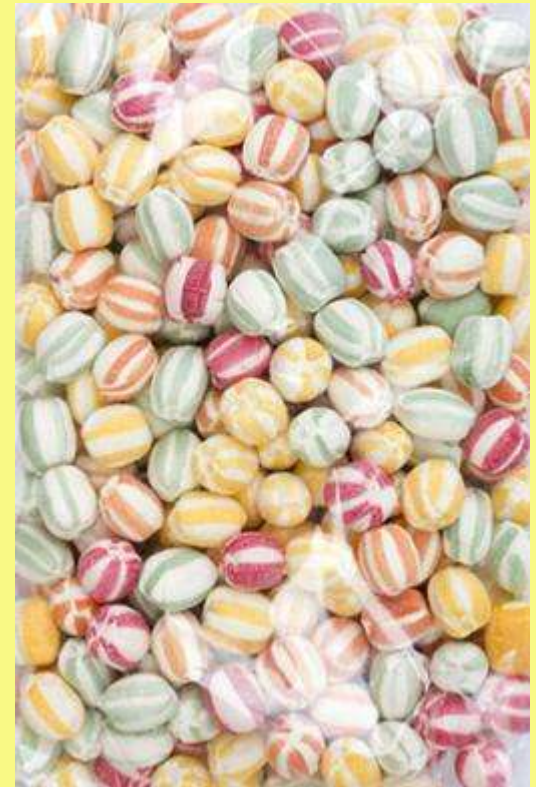
- *drops*
- *töltött*
- *töltetlen*
- *selyem-*
- *pehely-*
- *roxcukorkák*



- ▶ A *drops* cukorkák töltetlenek, a *roxcukorkák* többrétegű, vágással készített termékek, a vágási felületen rajzolat található.



- ▶ A *selyemcukorkák* anyagát nyújtják, hajtogatják, eközben levegőt köt meg, és így omlóssá, fényessé válik.
- ▶ A *pehelycukorkák* magas víztartalmúak.



- ▶ Legjellegzetesebb puhacukor a szaloncukor, ez magyar termék.



- ▶ A *zselécukorkák* kocsonyás állományú anyagból készültek.
- ▶ A *gumicukorkák* gumiarábikumot, zselatint tartalmaznak.



- ▶ A *karamellák* pörkölt cukorból készülnek, víz és zsíradék hozzáadásával.



A **karamellák** víztartalmuk és járulékos anyagaik függvényében lehetnek kemények, puhák, omlósak, dúsítottak és töltöttek.

► *A cukordrazsék*

- töltelékanyaga a korpusz, ez lehet mogyoró, mazsola, nugátkrém stb.
- bevonóanyaga a dekli, ez lehet csokoládé vagy színes cukor



A **franciadraszté** teste barna, ezt vonják be franciaporral (porcukor, tejpor, növényi zsír, kakaó) növelt kristálycukorral. A felületre színezett, fényezett cukorburok kerül.

- ▶ A *préselt cukorkák* legjellemzőbb fajtája a szőlőcukor tabletta.



A **préselt cukorkák** csoportjába tartoznak a különböző ízesítésű szőlőcukrok és a szájízesítő tabletták

- ▶ *A **likőrös cukorkák** alkoholos töltetet tartalmazznak.*



A kéregöntésű cukorkák alkohollal, likőrrel töltött termékek

- ▶ A **rágógumik** gumi alapanyagból készülnek lágyító-, színező- és ízanyaggal.



A **rágógumi** cukor, vízben oldhatatlan gumi, színező- és ízesítőanyag egyenműsítésével létrehozott áru. Lehet kemény, puha vagy olvadó állagú.

- ▶ Az *egyéb cukorkák* csoportjába tartozik a medvecukor, a nyalóka, zizi stb.



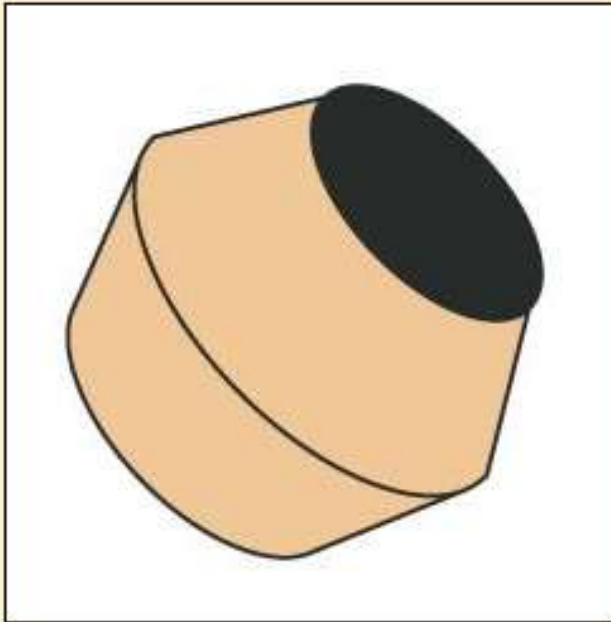
A cukorkák választéka folyamatosan bővül, nem sorolható be minden az eddig ismertetett csoportokba. A **medvecukor**, a **nyalókák**, a **csavart rúd** olcsó árkategóriájú, gyorsan fogyó termékek

- ▶ A cukorkák
 - erősen nedvszívó anyagok,
 - a levegőből képesek felvenni a vizet,
 - azzal felületük elfolyósodik,
 - a cukorszemcsék összeragadnak.
- ▶ A folyamat ellen felületi bevonóanyagokkal védekeznek.
- ▶ A bevonóanyag a legegyszerűbb esetben lehet semleges ízű olaj, általában azonban a következő módokat alkalmazzák.

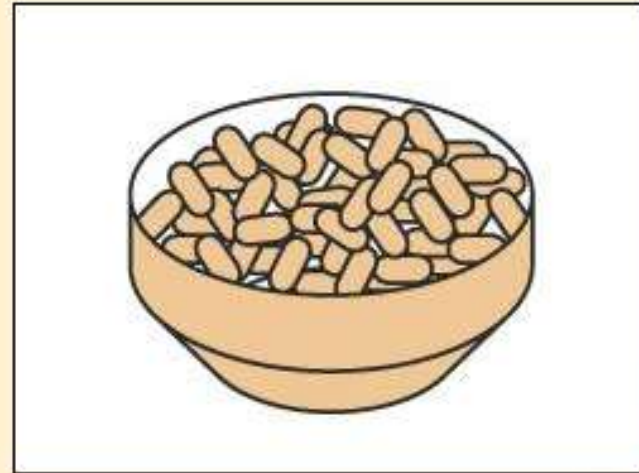
A cukorkák felületi védelme

Cukorkák felületi védelme	Bevonóanyag	Felismerés
Ballírozás	cukorréteg	Hamvas felület
Kandírozás	Tútelített cukoroldal	Fényes felület
Panírozás	kristálycukor	Cukorszemcsés felület
Drazsírozás	Csokoládé vagy tútelített színes cukoroldal	Fényes csokoládés vagy színes cukormáz felület

Cukorkabevonó eljárások



Ballírozás



Szaharóz

Ballírozás

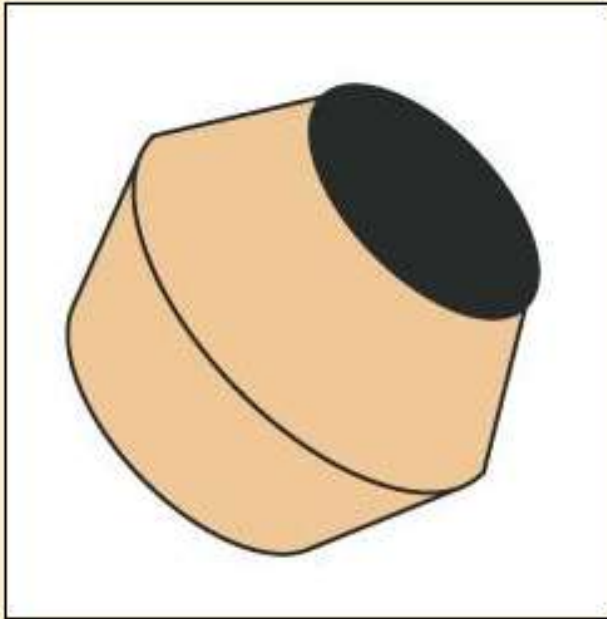
Kandírozás

Panírozás

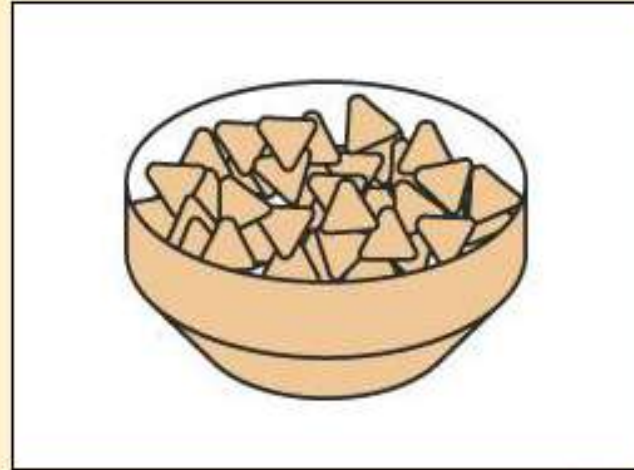
Drazsírozás

Védőréteggént szacharózzréteget visznek a töltetlen, a töltött és a pehelycukorkák felületére. Eredményeként a cukorka felülete hamvas lesz.

Cukorkabevonó eljárások



Kandírozás



Tútelített cukoroldat

Ballírozás

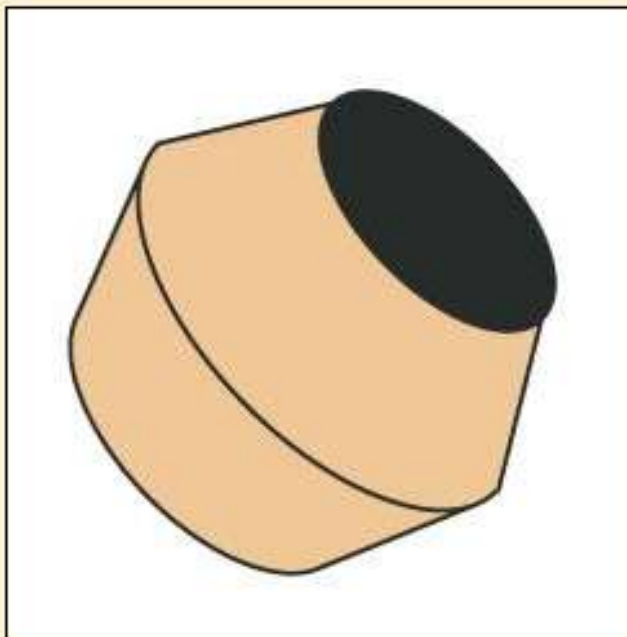
Kandírozás

Panírozás

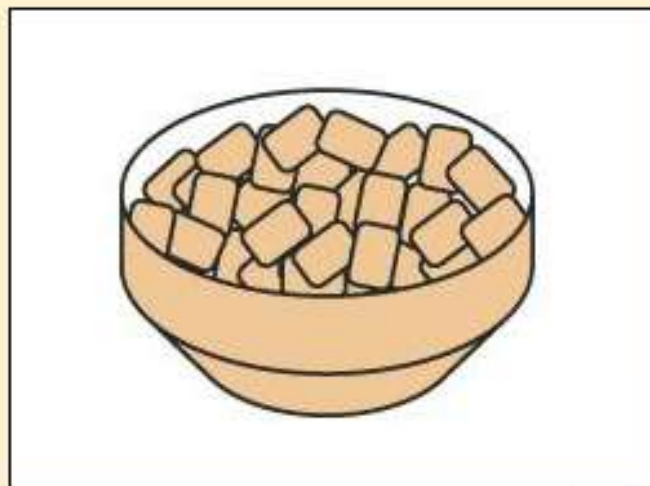
Drazsírozás

Tútelített cukoroldattal való bevonás.
Eredményeként magas fényű, tetszetős
felület képződik.

Cukorkabevonó eljárások



Panírozás



Szemcsés cukor

Ballírozás

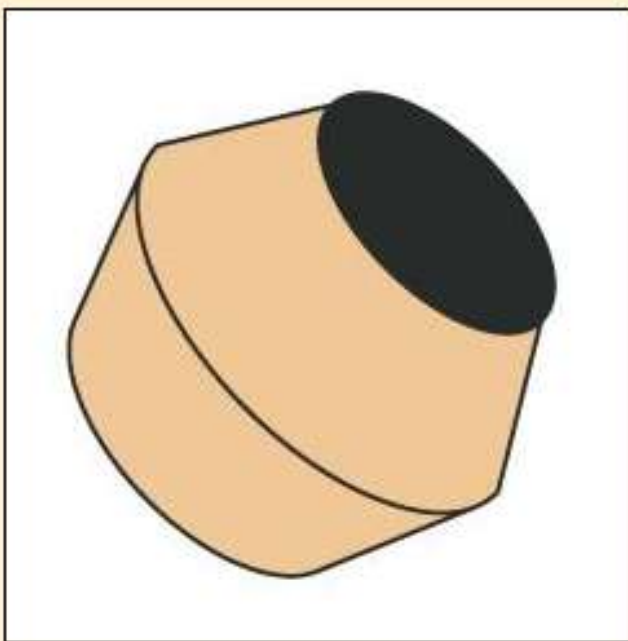
Kandírozás

Panírozás

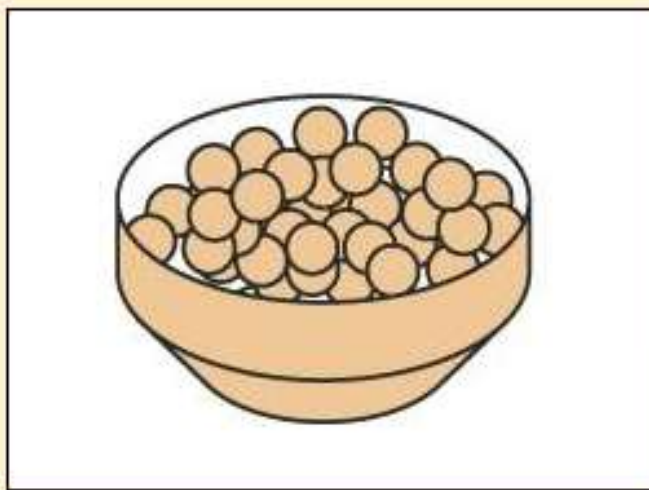
Drazsírozás

Kristálycukorral történő felületbevonás.

Cukorkabevonó eljárások



Drazsirozás



*Folyékony csokoládé, folyékony
cukor*

Ballírozás

Kandírozás

Panírozás

Drazsirozás

Csokoládéval vagy cukorral történő bevonás.

A cukorkák és a mesterséges édesítőszeres bolti kezelése

Raktározás

- Tiszta, száraz, napfénytől védett, világos helyiségben, klimatizált körülmények között kell tárolni ezt a termékcsoporthoz

A cukorkák és a mesterséges édesítőszerek bolti kezelése

Csomagolás

- A mesterséges édesítőszereket PE-tubusba, vagy adagolónyílással ellátott dobozba csomagolják.
- A cukorkák szemenként csomagolása kiválóan csavarható, nem szakadó paraffinált papírokba történik.
- Gyűjtőcsomagolásuk anyaga BOPP (hosszirányú szilárdsága kiváló, de keresztirányban gyenge, ezért könnyen szakad) vagy PE, illetve PE-nel bevont papír.



A cukorkák és a mesterséges édesítőszeres bolti kezelése

Páratartalom

- Legkedvezőbb a 70–75% relatív páratartalom.

Hőmérséklet

- Ideális a 10–15 C-os környezet.

Kakaóporok

- ▶ A kakaóporok alapanyaga a kakaófa termése, a kakaóbab.
- ▶ A termőhelyről a nyers kakaóbabot a megrendelő országba szállítják, ahol feldolgozzák.



A kakaó és a csokoládé története



A kakaófa a Rio Negro (az Amazonas egyik mellékfolyója) mentén valamint az Orinoco torkolatánál őshonos, vadon termő növény, amelynek története mintegy négyezer évvel ezelőttre nyúlik vissza. Az indiánok meséiben több ezer éven át őrizték a csodanövény legendáját, erejébe vetett hitét. A kakaófa vagy cserje már a növekedéséhez is „paradicsomi” állapotokat igényel, ugyanis rendkívül sérülékeny, érzékeny az időjárási viszonyok változására. Telepítésük az „anya” védő szerepét betöltő, kifejlett citrom-, banán-, majomkenyérfa vagy kókuszpálmák árnyat adó lombja alá történik. Ezeket a fákat a termőhelyen „kakaóanyáknak” is nevezik.

A törzsön növekvő termésekről az indiánok azt tartották, hogy élvezete csak az isteneket illeti – ennek ellenére már a maja piacokon kettős haszonnal szerepelt. Egyrészt fizetőeszközként, másrészt vallásos szertartásokon erősítő táplálékként szolgált. Az aztékoknál általános fizetési eszköznak számított a „cacahuatl”-nak nevezett növény, de a vallási szertartásokon túlmenően is általánosan elterjedté vált a fogyasztása. Minden bizonnyal a vélet-

lennek köszönhető az a felismerés, hogy a földdel, levelekkel letakart kakaóbab néhány nap után kellemesebb ízűvé válik, és ettől már alig egy lépés az a megismerés, hogy szárítás, pörkölés, őrlés után vízzel elkeverve frissítő, a szellemi képességeket javító, jó hangulatot előidéző ital készíthető. Ezt nevezték el xocolatl-nak (xoco=keserű, atl=víz), vagyis „keserűvíz”-nek. A csodálatos élettani hatásába vetett hitet segített tovább őrizni a 18. században élt svéd természettudós, Carl von Linné, aki rendszertanában a **Theobroma cacao** (istenek eledele) nevet adta a kakaónak.

Elnevezésének igazát korunk tudományos ismeretei igazolják

A kakaóbabtól hosszú út vezetett a csokoládé megismeréséig és készítéséig. A történet szerint a csokoládét Cortez hozta Európába. A spanyol királyi udvarban elsőként ugyanúgy kóstolták, ahogyan azt az indiánok tették, azaz keserűvíz formában. Ez azonban nem aratott sikert, viszont találékonyságuknak köszönhetően ízesítették cukorral és vaníliával. Ez már kedvelt volt, egyszerre tekintették orvosságnak és tápláléknak. Az új ital fogyasztását Európában csak „spanyol szokás”-nak emlegették. Ez az ital már méltó lehetett volna arra, hogy elinduljon Európát – és később az egész világot – meghódító útjára. Csakhogy a titkot a spanyolok féltőn őrizték, mígnem

1606-ban Antonio Carlotti kalandos körülmények között Itáliába vitte a titkot. Ettől számítva már csak 159 esztendőt kellett várni ahhoz, hogy Új-Angliában megalapítsák az első csokoládégyárat.



Európában elsőként dr. Joseph Fry gyártott csokoládét Angliában. Ezt követte 1657-ben a Henri Nestlé frankfurti kémikus gyermek-tápszergyárában *Daniel Peter* receptúrája alapján előállított *tejcsokoládé*. Az *olvadó* csokoládé születésének dátuma 1880, megalkotása Rodolphe Lindt nevéhez fűződik. Ezt követően egyre több csokoládégyár jött



létre, a legnagyobbak nevét egy-egy csokoládémárka őrzi: pl. NESTLÉ, LINDT, TOBLER.

Magyarországon 1923 óta gyártanak csokoládét Szerencsen.

A különböző csokoládékészítmények gyakran egy-egy éhínség vagy hosszú háborúk szenvedéseinek befejezéseként jöttek létre. A 30 éves háború befejeztének, a konszolidációt elősegítő tanácskozások elviselhetőbbé tételének köszönheti például megszületését a bonbon.

A kakaóbab termesztése és szüretelése Ghánában

Cimkéik: [csokoládé](#), [Ghána](#), [kakaó](#), [kakaóbab](#)

A **csokoládé** szeretete legalább 2500 ével ezelőtti időkre nyúlik vissza. Közép-Amerika népei már ekkor folyékony formában élvezték a **kakaóbabokból** készült termékeket (xocólatl, keserű **víz**). 500 ével korábban azonban már más okból kifolyólag is nagyra becsülték a kakaófát: a **gyümölcs** húsából ugyanis egyfajta bort érleltek. Ma elsősorban a kakaónövény termését, a kakaóbabot fogyasztják. Egykor azonban húsát is felhasználták bor készítésére. A Cornell Egyetemen a kutatók azután jutottak erre a megállapításra, hogy vizsgálatokat végeztek a Kr. e. 11. századból származó cserépdarabokon.



Ebben az időben, a szóban forgó ivópoharak szűk nyílásúak és viszonylag keskenyek voltak. Ez is arra utal, hogy az ilyen edényeket nem a kakaóital, hanem a kakaóbor tárolására használták. Az erjesztés során feltehetően a **kakaóbabokat** is felhasználták, és a közép-amerikai indiánok így érezhettek rá a kakaó ízére. Később aztán már csak a kakaó magvait használták.



Ghána Nyugat-Afrikában, az Egyenlítőhöz közel helyezkedik el. Keletről Togo, északról Burkina Faso, nyugatról Elefántcsontpart, délről pedig a Guineai-öböl határolja. Neve egy ősi szudáni birodalomból származik, vélhetően innen migráltak erre a területre a mai lakosok ősei. Népessége közel 24 millió fő, fővárosa Accra. A beszélt nyelv a helyieken (akan, ewe, twi) túl az angol. Az **ország** legnagyobb arányban **exportált termékei az arany és a kakaó**. Sokáig az arany volt a legfontosabb terméke az országnak, innen a másik neve Gold Coast, vagyis Aranypart (ez még a brit kolónia idején volt a megnevezése).



Egyedül Ghána **közel 20 %-át termeli a világ kakaóbab-termésének**. A XIX. század végétől folyik itt kakaótermesztés, elsőként holland misszionáriusok foglalkoztak vele, majd úttörő szerepet vállalt az első ültetvények létrehozásában egy bizonyos Tetteh Quarshie nevű ghánai kovácmester is (egyesek szerint ő hozta be az első kakaóbabszemeket az országba), akit azóta is rengeteg **legenda** övez. Sokáig az élen állt a világranglistán ez az ország, de a vírusfertőzések, illetve a talaj kimerüléséből adódó problémák megnehezítették az itteni termelők munkáját, így mára a 675 e t/év terméssel a 2. helyre szorult az ország.



A kakaót **6 régióban termesztik**, így az Ashanti, a Brong Ahafo, a Keleti, a Volta a Központi és a Nyugati körzetekben. Leginkább monokultúraszerűen termelnek, sokszor teljesen kizsigerelik a talajt, s csak utána állnak tovább egy új területre, ahol rendszerint nagy **erdőket** pusztítanak ki a kakaó érdekében. Olyan területeket választanak, ahol legalább 1000 és 1500 mm közötti az évi csapadék mennyisége. A fő betakarítási szezon októberben kezdődik, a második kisebb termést pedig júliusban kezdik el szüretelni. A főként 2-3 hektáros kis farmokon, ahol mintegy 700.000 termelő dolgozik, a kakaótermesztés keretében sok időnymunkást is foglalkoztatnak. Ellentétben Elefántcsontparttal, ebben az országban a kormányzat igen nagy szerepet vállal a termesztés ellenőrzésében.



A ghánai kakaót **magas minőségű, de mégis tömegtermelésű kakaóként** tartják számon a világban, ami nyilvánvalóan adódik abból a tényből, hogy ez az ország a világ második legnagyobb termelője. Főként **Forastero** (azon belül pedig Amelonado) kakaófajtákat termesztenek és az itteni kakaókból főleg blend, azaz más kakaóbabokkal kevert **csokoládék** készülnek. A tisztán ghánai kakaóbabokból készült csokoládék **klasszikus kakaós jegyekkel** bírnak, komplexek, intenzívek, néha kicsit nehézkesek, alig vagy egyáltalán nem kesernyések, zamatukban kávé, dohány, magvak, földesség érződik.

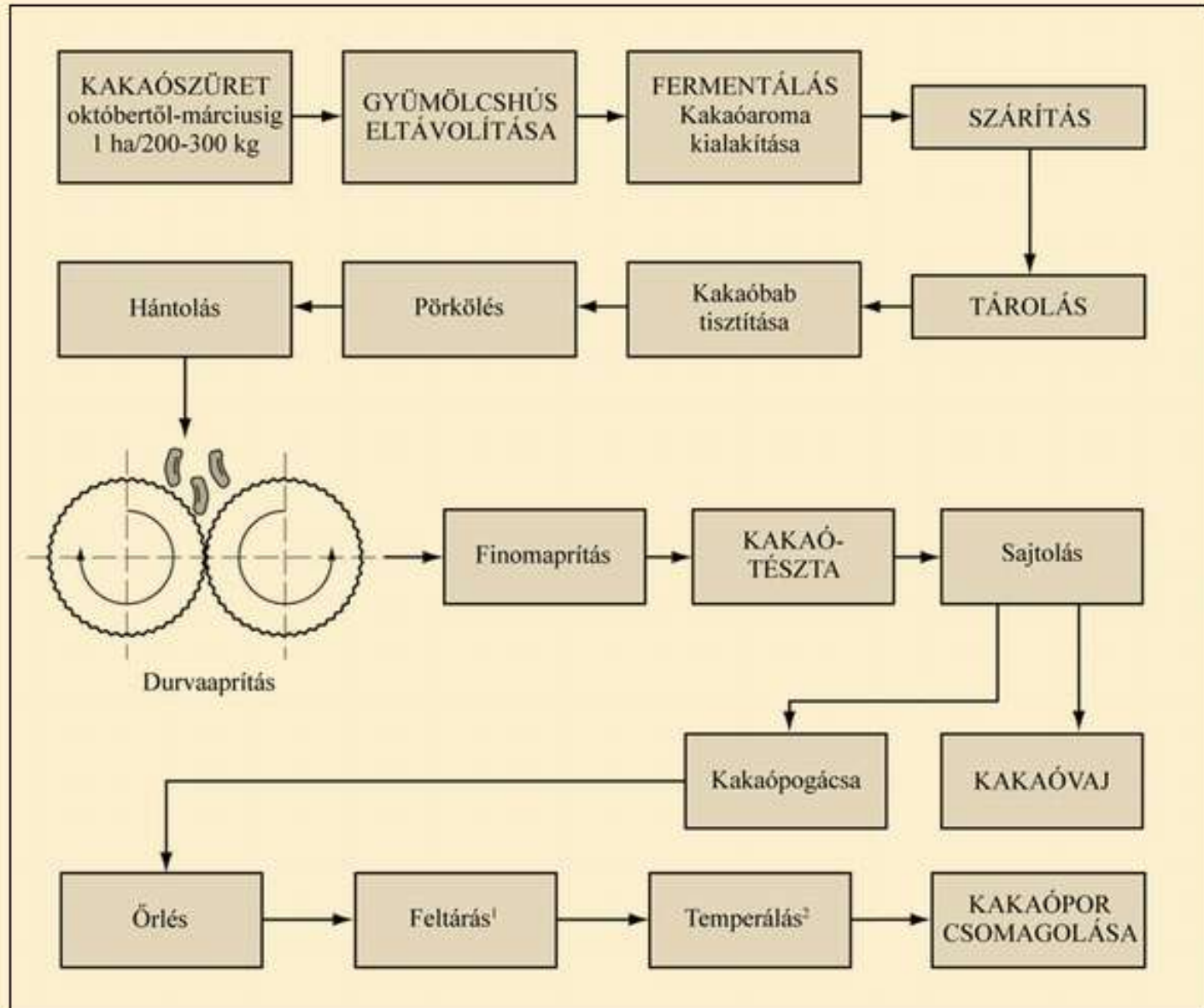




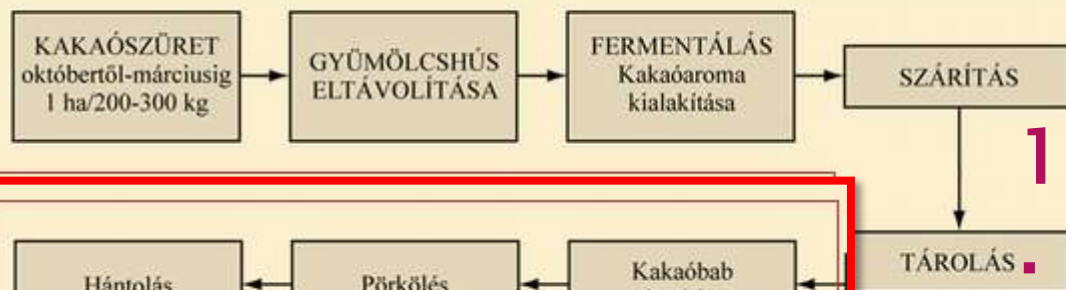




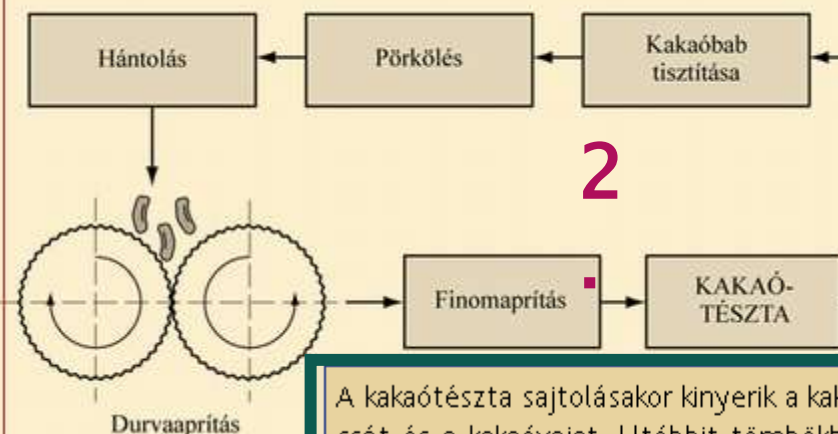
A kakaóbab ipari feldolgozása



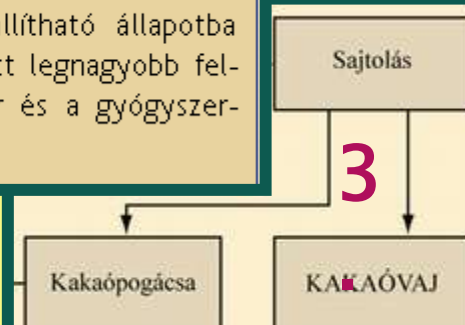
A kakaóbab felületéről eltávolítják a gyümölcshúst. Fermentálással (zárt edényben való erjesztéssel) érik el a kakaóbab jellegzetes aromaanyagainak kialakulását. A termőhelyeken végzett utolsó művelet a szárítás. Ezután a száraz, nyers kakaóbabot természetes anyagból készült, jól szellőző jutazsákokba töltik és elszállításig tárolják, raktározzák.



A feldolgozóhelyen a kakaóbab tisztítása, pörkölése és a héj eltávolítása (hántolása) után a durva, majd a finom aprítás következik. E műveletek végén keletkezik a kakaótészta.



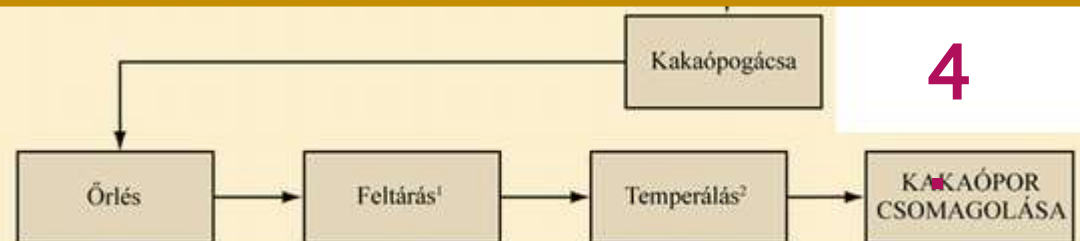
A kakaótészta sajtolásakor kinyerik a kakaópogácsát és a kakaóvaját. Utóbbit tömbökbe öntve dermesztik, hűtik, hogy szállítható állapotba kerüljön. Az édesipar mellett legnagyobb felhasználója a kozmetikai ipar és a gyógyszergyártás.



A kakaópogácsa további őrlésének, a feldolgozás utolsó szakaszának eredménye a kakaópor:

- tovább csökkentik a kakaóvaj-tartalmat;
- a feltárás során lúgos anyagokkal – szalalkálival vagy szódabikarbónával – kezelik ezzel fokozzák a por lebegőképességét és eléri a jellegzetes kakaóvörös színt;
- a szürkülés megakadályozása érdekében temperálják az anyagot (ez többszöri gyors lehűtést és felmelegítést jelent).

A jó minőségű kakaópor zamatos, jellegzetes illatú, vörösesbarna színű termék, ami annál finomabb, minél többféle kakaóbabból készül.



Kakaóporok

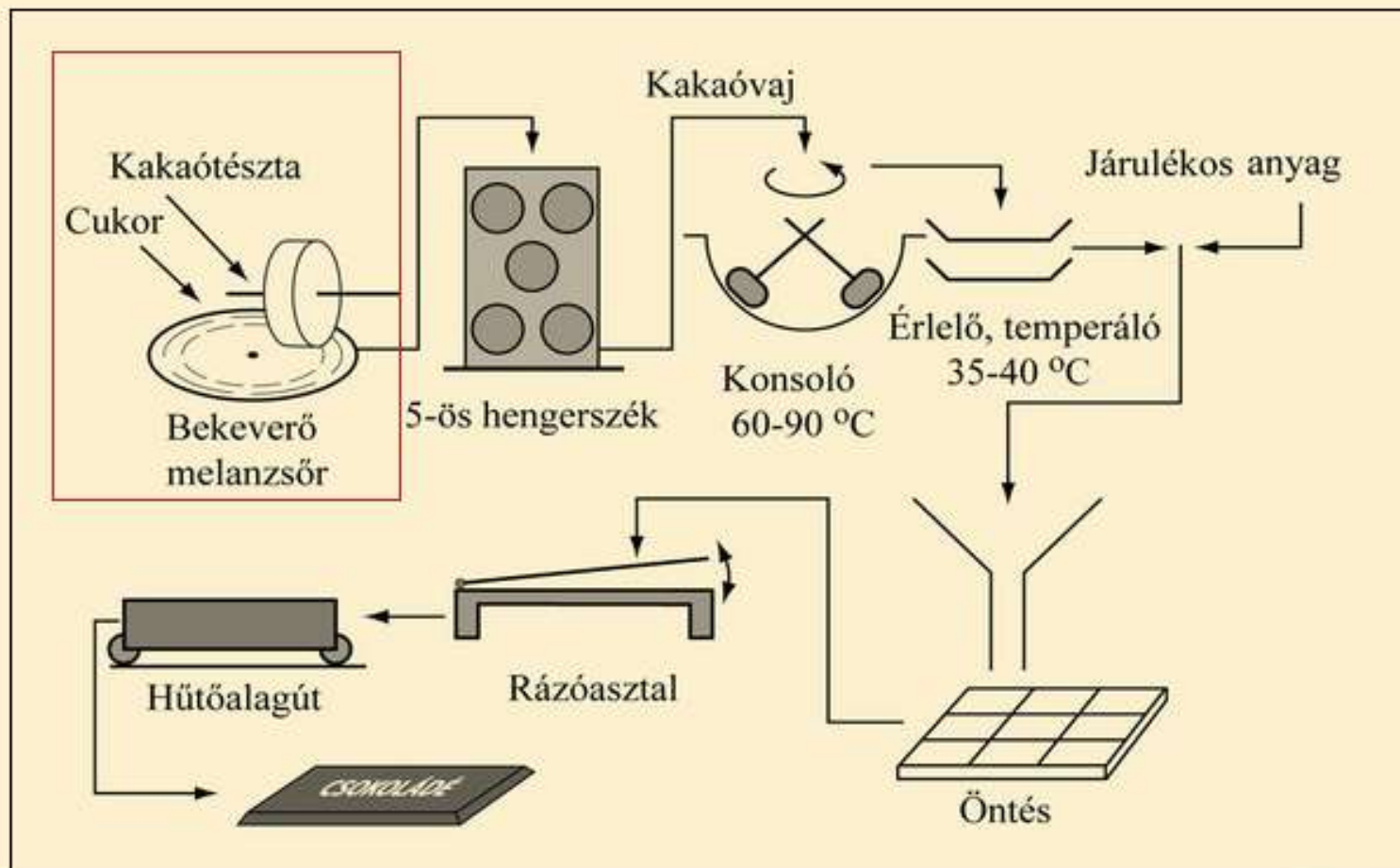
- ▶ A kész termékek csoportjába tartoznak a kakaóporok, a táblás-, a tömör- és az üreges csokoládéáruk



http://www.youtube.com/watch?v=3_u6O8b7oX0



A csokoládégyártás folyamata

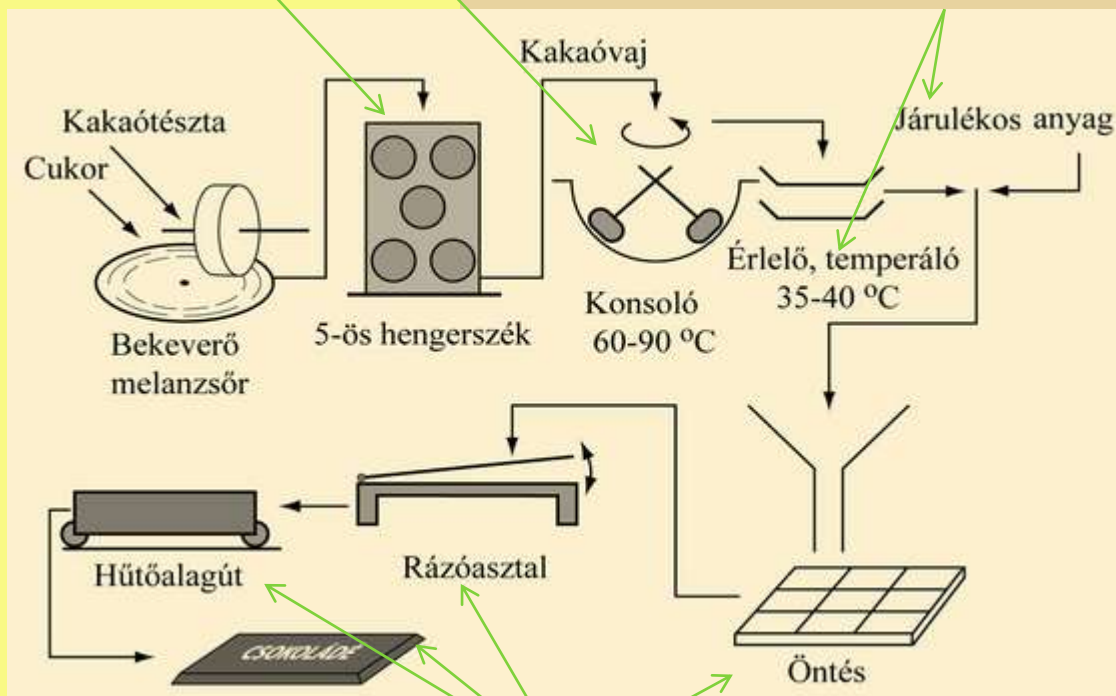


A csokoládé kakaótésztából, kakaóvajból, cukorból és jelleget adó járulékos anyagokból előállított termék. Annál jobb minőségű, minél többféle kakaóbabból készül. Első lépésként a nyersanyagokat görgőjáratokban (melanzsőrön) egyneműsítik.

A durva szerkezetű csokoládéanyagot hengersizékeken tovább finomítják: a 10-30 mikron nagyságú szemcsék gömbölydeddévá válnak. Ezért érezzük a szánkban vajszerű, selymes állagú, zamatosan finom ízű terméknek.

A kakaóvaj hozzáadásával folytatódó művelet a konsolás, amit magyarul kenőgyúrásnak nevezünk. Régebben a csokoládét kagyló alakú készülékben (francia szóval: conche) finomították tovább, innen ered az eljárás neve.

A hőkezelés – temperálás – során a csokoládét még formázás előtt huzamosabb ideig 35-40 °C-on tartva keverik. Így később a formából kivett termék felülete tetszetős, fényes lesz, és később sem szürkül.



A temperált, még folyékony csokoládémasszából különféle csokoládéárakat és -készítményeket állítanak elő. A rázóasztalon a levegőbuborékoktól szabadul meg a termék, a hűtőalagútban pedig a dermedéssel elnyeri végleges formáját, szállítható állapotba kerül.

A csokoládé kakaótésztából, kakaóvajból, cukorból és jelleget adó járulékos anyagokból előállított termék. Annál jobb minőségű, minél többféle kakaóbabból készül. Első lépésként a nyersanyagokat görgőjáratokban (melanzsórón) egymasműsítik.

A csokoládéárak fajtái



Ét- és keserű csokoládé

Az **étcsokoládé** kakaómasszát, kakaóport, kakaóvaját és kis mennyiségű cukrot tartalmaz. A keserű csokoládé az ínycselek kedvelt csemegéje: alig tartalmaz cukrot, az íze megközelíti a kakaó eredeti ízét.

A csokoládéárak fajtái



Tej- és fehér csokoládé

A **tejcsokoládé** népszerű édesség: kakaómasszát, kakaóport, kakaóvaját, cukrot, tejport vagy tejszínport tartalmaz. A **fehér csokoládé**ban nincs kakaómassza és kakaópor, így valójában nem is igazi csokoládé. Mégis sokan kedvelik, mert az íze finom: legalább 20% kakaóvaját, cukrot és tejet vagy tejport tartalmazó termék.

A csokoládéárak fajtái



Dúsított csokoládék

A **dúsított csokoládé** az alapanyagok mellett egész vagy tört mogyorót, mandulát, mazsolát és más további adalékokat (pl. puffasztott rizst stb.) tartalmaz.

A csokoládéáruk fajtái



Csokis puffasztott rizs

A **csokis puffasztott rizs** korszerű édesség, hasznos kalóriát is tartalmaz.

A nugát



A nugát a csokoládé „édes” testvére. Csakhogy míg a csokoládé kakaóvajjal, egyenmű kakaómasszából készül különböző hozzávalókkal és aromákkal, addig a nugátban a zsíralapanyag olajos magvakból származik.

Ha más országban kívánunk nugátot fogyasztani, hasznos megtanulni a nemzetközileg használt nevét: **gianduja**. Ennek a tudásnak a hiányában meglepődhetünk, mit kapunk. Francia nyelvterületen ugyanis a nugát a mi grillázsunkhoz,

illetve a németek, osztrákok krokant csemegéjéhez hasonló olvasztott (160 °C-on pörkölt) cukor-mandula masszát jelent.

A nugát, nougat, nuga szó eredete nem tisztázott egyértelműen. Leginkább a latin nux = dió szóra vezetik vissza, amely nem csupán a diófa termését jelenti, hanem minden diószerű termést. Ez a gyűjtésjellemző a magyar nyelvre is, pl. kókuszdió, kesudió, kóladió stb. A „nuss”, „noix” szavak önmagukban vagy szóösszetételben egyaránt vonatkoznak valamennyi nemes, olajos magra, így jelentik a diót, mandulát, mogyorót.

Amit egyértelműen kiderítettek a kutatások: *a nugát európai eredetű édes-ség*, amely eredetileg tojásfehérjéből, cukorból és dióból készült, de esetenként tartalmazott cukrozott cseresznyét is.

A nugát különösen kedvelt a franciáknál, közelebbről Provence-ban, ahol karácsonyeste hagyományosan 13 desszertet – emlékezve az utolsó vacsora tizenhárom résztvevőjére – tesznek az asztalra, közülük sorrendben negyediként szerepel a nugát. Ezt az ínycsikát még Puccini is megörökítette Bohémélet c. operájában. Nugát szerepel a kis padlásszobában karácsony este megterített asztal kínálatában éppúgy, mint a Latin negyed utcai árusainak áruválasztékában.

A nugátok biológiai értéke

A nugátok biológiai értékét elsősorban a felhasznált olajos mag adja. A nugátokat – a felhasznált olajos mag alapján – két nagy csoportra osztják:

- nemes nugátok
- kommersz nugátok

A nemes nugátok a biológiailag értékesebb mogyoró, mandula, dió olajos magokból készülnek. A megjelölés nélküli nugát általában mogyoró felhasználásával készül, ha mandulát, vagy diót tartalmaz, a megnevezésben külön fel kell tüntetni (mandula-nugát, dió-nugát).



A kommersz nugátok tökmag, barackmag, napraforgómag stb. felhasználásával készülnek. Ez utóbbiakat a ínséges idők hívták életre, de a termékválaszték bővítése, az olcsóbb áruk előállításának igénye miatt később is itt maradtak és a piacon igen keresett termékek.



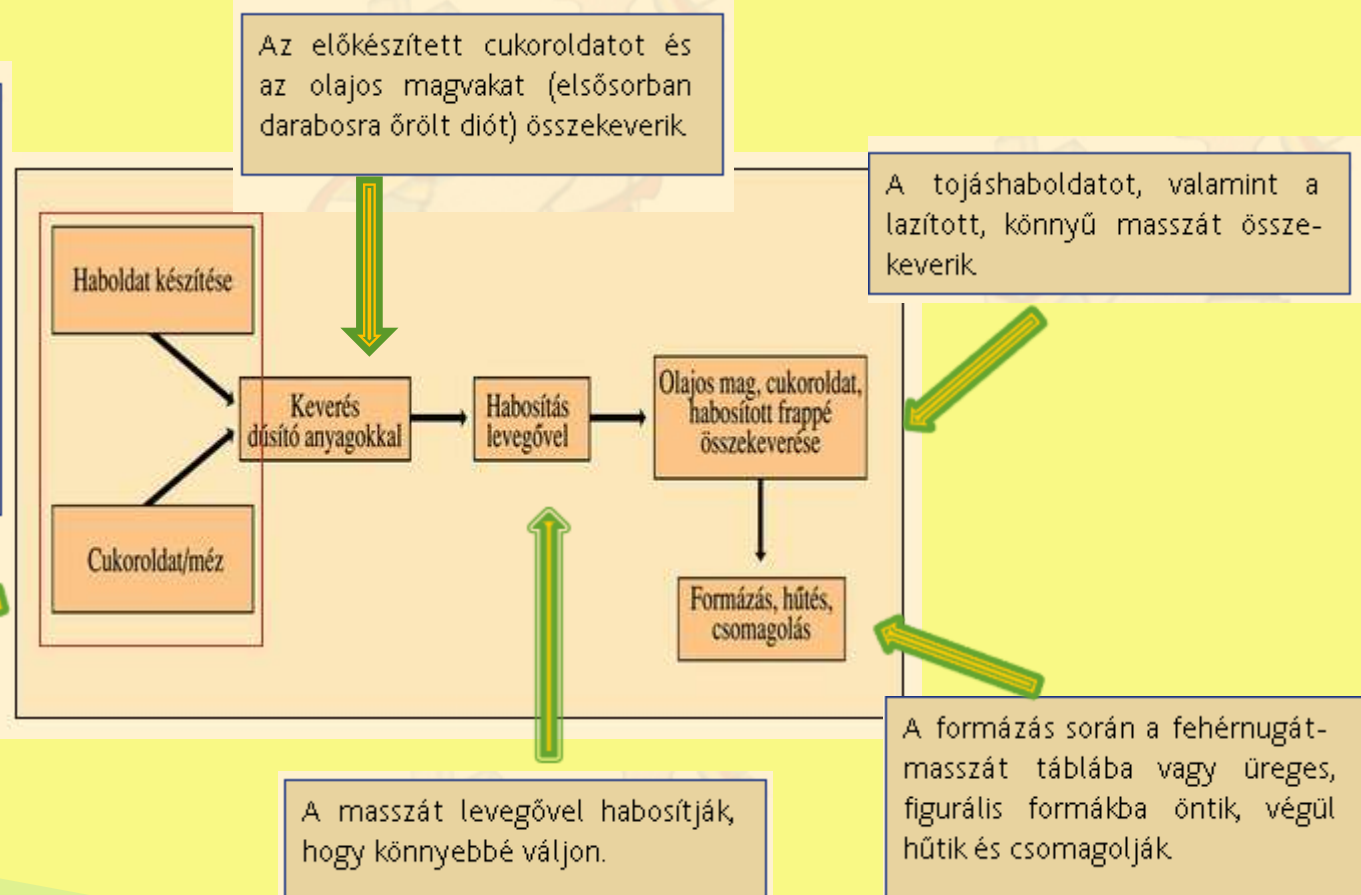
A francia nugát gyártása

A nugát a csokoládéval megegyező aprítottsággal és egyneműsítéssel előállított termék, ami finomra őrölt, pörkölt vagy pörköletlen mogyoróbél, mandula, dió vagy más olajos mag, valamint cukor hozzáadásával készül.

A nugátkészítmény gyakran tartalmaz természetes ízesítőanyagokat (kakaóport, pörkölt kávét stb.) is. A kakaópor nélkül gyártott termékek a fehér nugátok, a kakaóporral készülők a barna nugátok.

Az alapanyagok előkészítése:

- a tojásfehérjét habbá verik (frappé készítése);
- a cukoroldatot vagy a mézet keményítősörppel keverik. Ez meghatározza a készítmény állományát: rágós lesz, ha csak keményítősörpöt tartalmaz, lágy, ha a szacharóztartalom kevés.



A csokoládéárak fajtái



Töltött csokoládé

A **töltött csokoládé** alapja a tej- vagy az étcsokoládé. Tölteléke: trüffelkrém (tejszínnel készülő, különlegesen finom ízesítésű töltelék) vagy fondant (cukorszirupból készített fehér, vagy színezett lágy, olvadékony anyag).

A csokoládéárak fajtái



Üreges csokifigurák

Az **üreges csokifigurák** a nagyobb ünnepek előtt jelennek meg a boltokban. A tetszetősen csomagolt áruk az elkövetkező ünnep hangulatát idézik. Külön figyelmet igényel e termékek szállítása, raktározása és az eladótérben való tárolás. A nyuszi, a tojás, a télapó, a krampusz és még sok más alakra öntött, különböző méretű és csomagolású termékek nagyon törékenyek.

A szaloncukor



és színes alufóliába, vagy fémgözült fóliába, szemenként pillangósan csomagolnak. (MÉ 2-84/04).

Karácsony ünnepét ősidők óta örökzöld fakkal, termő faágakkal tették megihittebbé. Ezt a díszítési módot igyekezett erősíteni, általánossá tenni a valás is. A katolikus hitet erősítették azzal a tanítással, hogy az örökzöldek megjelenítik a családfát, a tuják, a tűlevelű fák egyben az élet fáit. Magukban hordozzák az újjászületést, és azonosulnak a bibliai tudás fájával.

Fennmaradt emlékek szerint hosszú út vezetett odáig, amíg a karácsony ünnepének a fenyőfa lett az egyedülálló örökzöld dísz. Az erről szóló első feljegyzés dátuma 1605, ekkor állítottak először *Strasbourgban* karácsony ünnepére gyümölcsökkel, édességekkel, süteményekkel, csillogó láncokkal díszített fenyőfákat. Ettől kezdve német területen divattá, majd szokássá vált a fenyőfaállítás és -díszítés. *Hazánkban* csak a 19. század elején kezdett elterjedni a fenyőfa állításának divatja. Leírások szerint 1824-ben *Martonvásáron*, *Brunswick Teréz* grófnő állította az első fenyőfát, amelynek neve lassanként átalakult karácsonyfává. A főváros első karácsonyfáját négy évvel

A szaloncukor története szorosan kapcsolódik a legmegihittebb, meleg, családi ünnepünkhöz, a karácsonyhoz. Ezt fejezi ki a Magyar Élelmiszerkönyv szaloncukor meghatározása is:

A szaloncukrok a karácsonyi ünnepkörhöz kötött, meghatározott szemnagyságú készítmények, amelyeket két végén rojtozott selyempapírba

később báró Podmaniczky Frigyes német származású *édesanyja* állította fel 1828-ban. Ezt követően eleinte a főúri, nemesi családoknál, később a tehetősebb polgári otthonok fogadószobáiban, szalonjaiban állították fel. Hasonlóan a német szokáshoz, különféle díszekkel tették csillogóbbá, majd – hogy „értelme” is legyen a díszítésnek – színes papírba burkolt csokoládégolyókat, cukorkákat akasztottak a fára – ezt nevezte Jókai – német eredetű szóból származtatva – *szaloncukkedli*-nek. A szaloncukor szó német eredete nem csökkentheti büszkeségünket: ez a *karácsonyi különlegesség egyértelműen magyar eredetű*.

Kezdetben cukrászok készítették, de a benne rejlő lehetőséget hamar felismerték a papírgyárak is, ugyanis a díszítéshez már a 19. század végén óriási termékválasztékban ajánlották a szebbnél szebb sztaniolpapírokat. Minden bizonnyal a kézműves készítmények varázslatos íz- és formavilága is hozzájárult, hogy a magyar különlegesség híre gyorsan eljutott a nyugati országokba is.

A szegényebb családokban igen elterjedt volt az otthoni előállítás is. Ez utóbbihoz segítségként egy 1891-ben megjelent könyvben 17 féle szaloncukorreceptet közöltek (Hegyesi József: Legújabb házi cukrászat – kézikönyv).

A szaloncukrot később már cukorgyárakban gyártották – mára pedig kialakult a tudományos alapozású gyártástechnológiája.

Sajátosan magyar eredete ellenére – a statisztika szerint – mi magyarok csupán évi fél kilogrammot fogyasztunk belőle, pedig a választékkal nem lehet bajunk.

Csokoládés készítmények



A **mártással vagy áthúzással készült csokoládé** kakaós masszával bevont finomság. E darabáruk nagy részét egyedileg csomagolják és tetszetős kiserelésben árusítják. A legtöbb dobozon „ablakon” át mutatja magát a benne lévő termék: a vevő így könnyebben választ.

Csokoládés készítmények



Az eredeti **konyakos meggy** különös gondossággal, kézi munkával készül. Ez a finomság kereskedelemben az egyik legnépszerűbb édesség. A választékot más – alkoholos töltésű – dobozos desszertek is bővítik.

Csokoládés készítmények



A különböző formákba öntött és változatos töltésű egyedileg csomagolt termékek a **bonbonok, desszertek és csemegék**

Csokoládés készítmények



A **bonbonok** tömege 10 g-ig, a **desszerteké** 10–30 g között, a **csemegék** tömege 30 g fölötti. Lényegében azonos termékek, de tömegük alapján az elnevezéssel különböztetjük meg őket.

Csokoládés készítmények



Az **ét- vagy tejbevonó**ban a kakaóvaj nagy részét növényi zsiradékkal helyettesítik. Így a gőz fölötti melegítés hatására könnyebben olvad, és az otthoni készítésű torták bevonására jól alkalmazható.

Édesipari lisztesárak



A **kekszek** változatosan ízesített, töltött vagy töltetlen, édes vagy sós édesipari termékek. A finomabbak víz helyett tejjel, zsír helyett vajjal készülnek: a minőségmegőrzési idő az alkotó anyagoktól függ. A töltetlen háztartási keksz felhasználása változatos: nemcsak közvetlenül étkezésre alkalmazzuk, hanem más csemegék (kekszgolyó, kakaós keksztekercs stb.) készítésére is felhasználjuk. A töltött kategóriába tartozó pilóta keksz hosszú ideje standard termék, sokak kedvence.

Az ostyától a nápolyiig



filú kovácsoltvas formában készítették. Ezek az ostyák terjedtek el – különböző néven – egész Európában. Francia nyelvterületen **gaufre**, német nyelvterületen **waffel** néven nevezik a mai napig is. Az ostyakészítés a középkorban olyan fontos mesterség volt, hogy az ostyasütők céhekbe tömörülve védték érdekeiket és az ostyák minőségét.

Magyarországon a cukrászok a 18. századtól fagyaltot is készítettek, amit kezdetben kagylóban vagy pohárban szolgáltak fel, hozzá csavart ostyát kínáltak. A reformkor idejétől tértek rá a csavart fagyalttölcsér használatára. A csavart fagyalttölcsér készítési technológiája (az ostyát még melegen „stanicli” formára alakították) Spanyolországból került hazánkba, ezért a fagyalttölcsért eleinte „**spanyol tekercs**”-nek nevezték. Az utcai fagyaltfogyasztás 1904 után, a préselt fagyalttölcsér (ezt 1904-ben, az USA-ban, St. Louisban szabadalmaztatták) megjelenésével terjedt el. Magyarországon az I. világháború előtt már majdnem minden cukrásziparos, édesipari gyár rátért az ostyák gyártására. Nagyüzemi készítésének története az 1880-as évhez, Győrhöz kötődik, ahol Bach Hermann malomtulajdonos a mai Győri Keksz Kft. helyén álló gőzmalmát alakította át tartós édesipari áruk gyártására. Az üzemet 1900-ban megvásárolta a „Koestlin Lajos és Tsai” cég, 1947-ben, az államosítás után ennek a gyárnak lett a neve Győri Keksz és Ostyagyár, amelyből a korszerűsítések eredményeként 1987–88-ra Közép-Európa legmodernebb édesipari üzeme jött létre. (Ez a

Egy kis ostyátörténet

Már a görögök is készítették két lap között süített lapos, sima felületű ostyákat.

A mintázott felületű ostyák a középkorból, Franciaországból származnak, ahol különféle, mélyített pro-

gyár az 1990-ben történt privatizáció során a brit United Biscuits partnere lett.)

Ostyából nápolyi

A nápolyit úgy készítik, hogy az ostyatésztából nagy lapokat sütenek, ezekre meleg krémet kennek, majd több réteg megkent lapot egymásra helyeznek, egy száraz lappal kissé megnyomva lefedik. Többnyire 3–5 lapból álló nápolyit gyártanak, ezeket azután a töltelék megkeményedése után fűrészgéppel 10x3 cm-es téglalap alakú szeletekre vágják. Egy-egy szelet tömege 3–4 dkg. Az ostyaszelet tovább friss marad, ha csokoládéval bevonják.

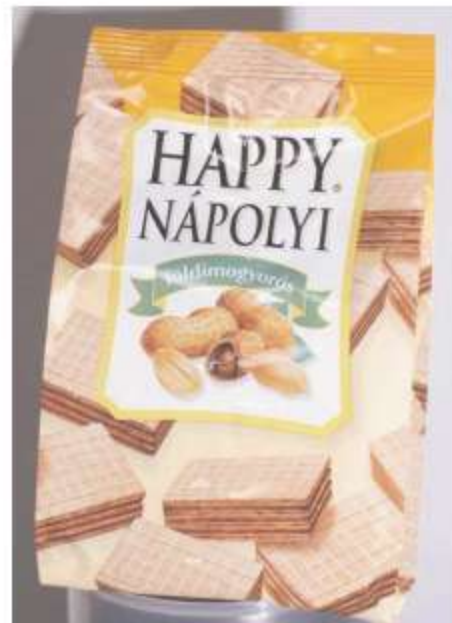
A töltelék alapvetően meghatározza a nápolyi ízét.

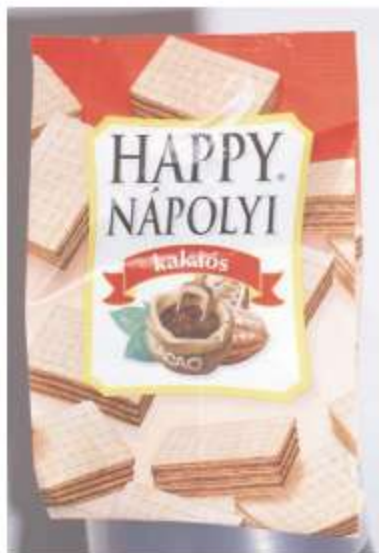
A töltelék anyaga lehet **nugátkrém** és **zsírkrem**.

A nugátkrémek lehetnek egyszerű nugátok és nemes nugátok.

- **Az egyszerű nugát** olajos magva lehet földimogyoró, barackmag, napraforgómag, vagy szója, amelyet különféle növényi zsírral és cukorral egyenműsítene.
- **A nemes nugát** olajos magva kizárólag mandula, dió vagy mogyoró lehet, ezt egyenműsítik kakaóvajjal és cukorral.

A **zsírkrémeket** növényi zsíradékból és porcukorból készítik. A két alapanyagot egyenműsítik, hozzáadják az ízesítőanyagokat, majd lazítás és az ízhatás fokozása érdekében habosra keverik. Készíthetnek diós, kávé, kakaós, vaníliás, citromos, naran-





csos, epres és egyéb gyümölcsízű zsírkrémeket. Tartalmazhatnak különféle gyümölcsaromákat (citrom, narancs stb.) és élelmiszer-színezékeket is. A kellemesebb ízhatás érdekében tejport is adagolnak a zsírkrémekhez.

Milyen a „jó” nápolyi?

A nápolyi akkor jó, ha friss, ropogós – ezért vásárlásnál mindig ellenőrizni kell a fogyaszthatósági / minőségmegőrzési időt.

Abban, hogy a nápolyi ropogós maradjon, fontos szerepe van a bevonatnak és a csomagolásnak is. A csokoládé- vagy bevonómasszával bevont szeletek tovább frissek maradnak. A jó csomagolás megőrzi

az áru frissességét, az nem válik szívóssá. A legjobb a kasírozott alufólia.

Mint minden élelmiszernél, a nápolyinál is az **élevezeti érték** a legfontosabb. Ennek **értékmérő**i az íz, az állomány, az illat, a szín, az alak és a felületi tulajdonságok.

- Íze: a megnevezésre/ostyára jellemző, kellemes, minden idegen íztől mentes.
- Állománya: ropogós, nem lehet morzsalékos. A zsírkrémes töltelék lágyabb, a cukros-tojáshabos szilárd/kemény.
- Illata: finom, az ostyára és a töltelékre jellemző.
- Színe: egyenletesen zsemlesárga, ill. ha malátát tartalmaz, barnás, nincsenek rajta égett foltok.
- Alakja: egyenletes nagyságúra vágott, szélei nem lehetnek töredezettek, a töltelékreszeknek fedniük kell egymást.
- Felületi tulajdonságok: a szeleteknek hólyagoktól, repedésektől mentesnek, egyenletes vastagságúaknak kell lenniük, de azért a sütővas domborodásainak jól kell látszaniuk. Az ostya a tölteléktől nem válhat el.

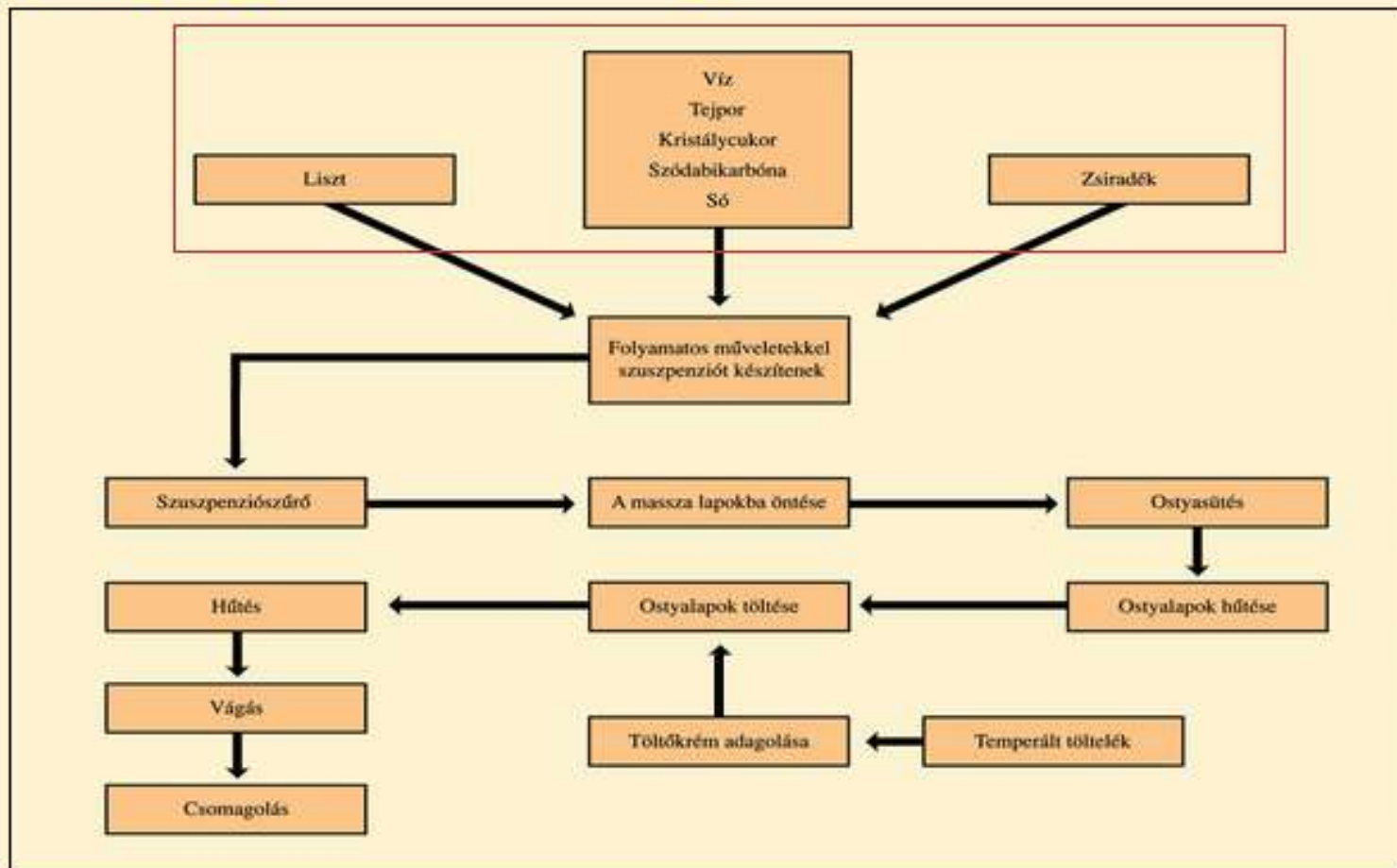
Emellett az élelmiszerkönyv előírja az ostyák víztartalmát, a töltelékarányt, a töltelék zsírtartalmát is.

Édesipari lisztesárak



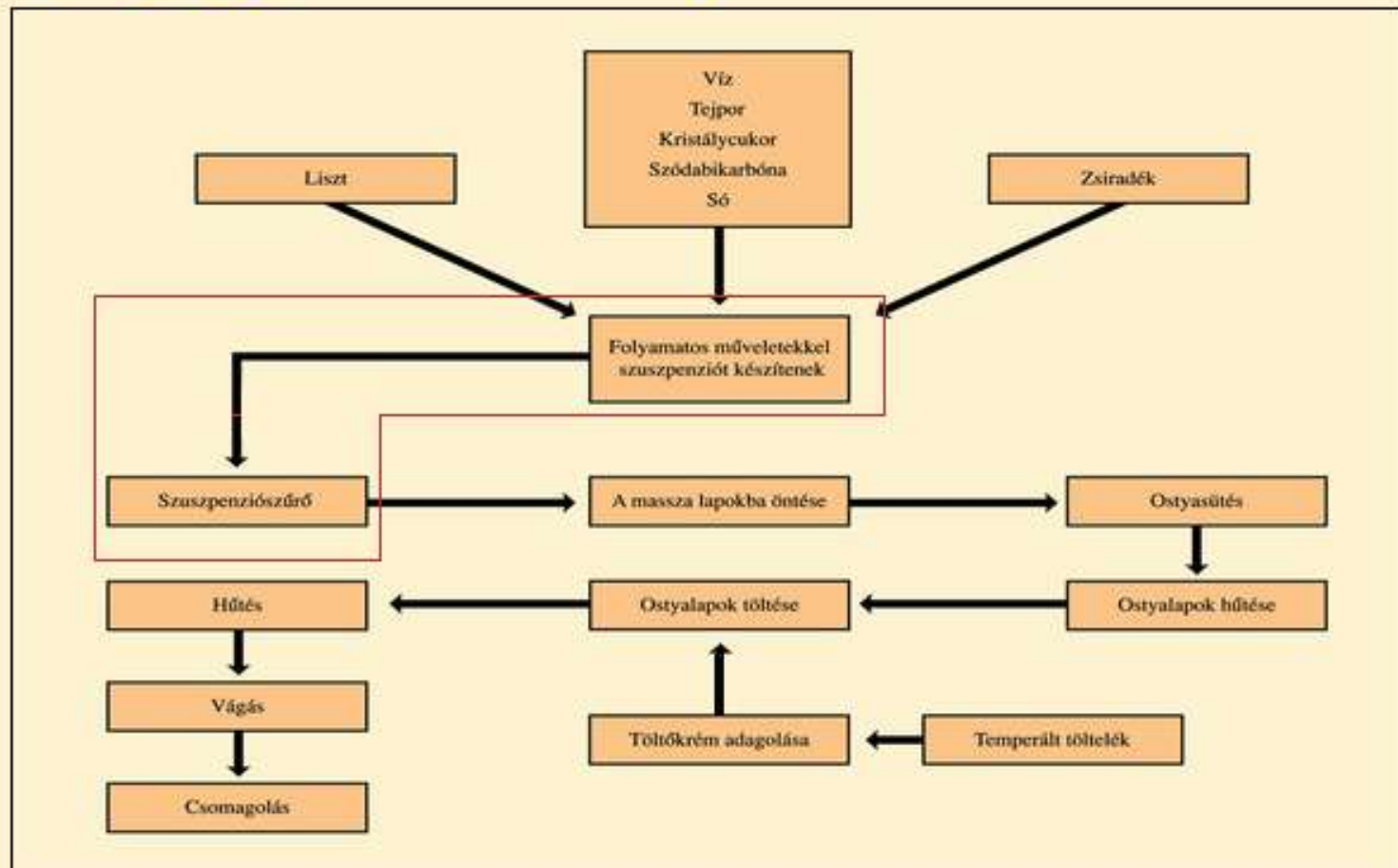
Az igényesebb **édes ostyák** – a nápolyik – csokoládé vagyogyorókrémmel töltött termékek. Gyakran tej- vagy étcsokoládéba mártva hozzák forgalomba.

A nápolyi gyártásának folyamata



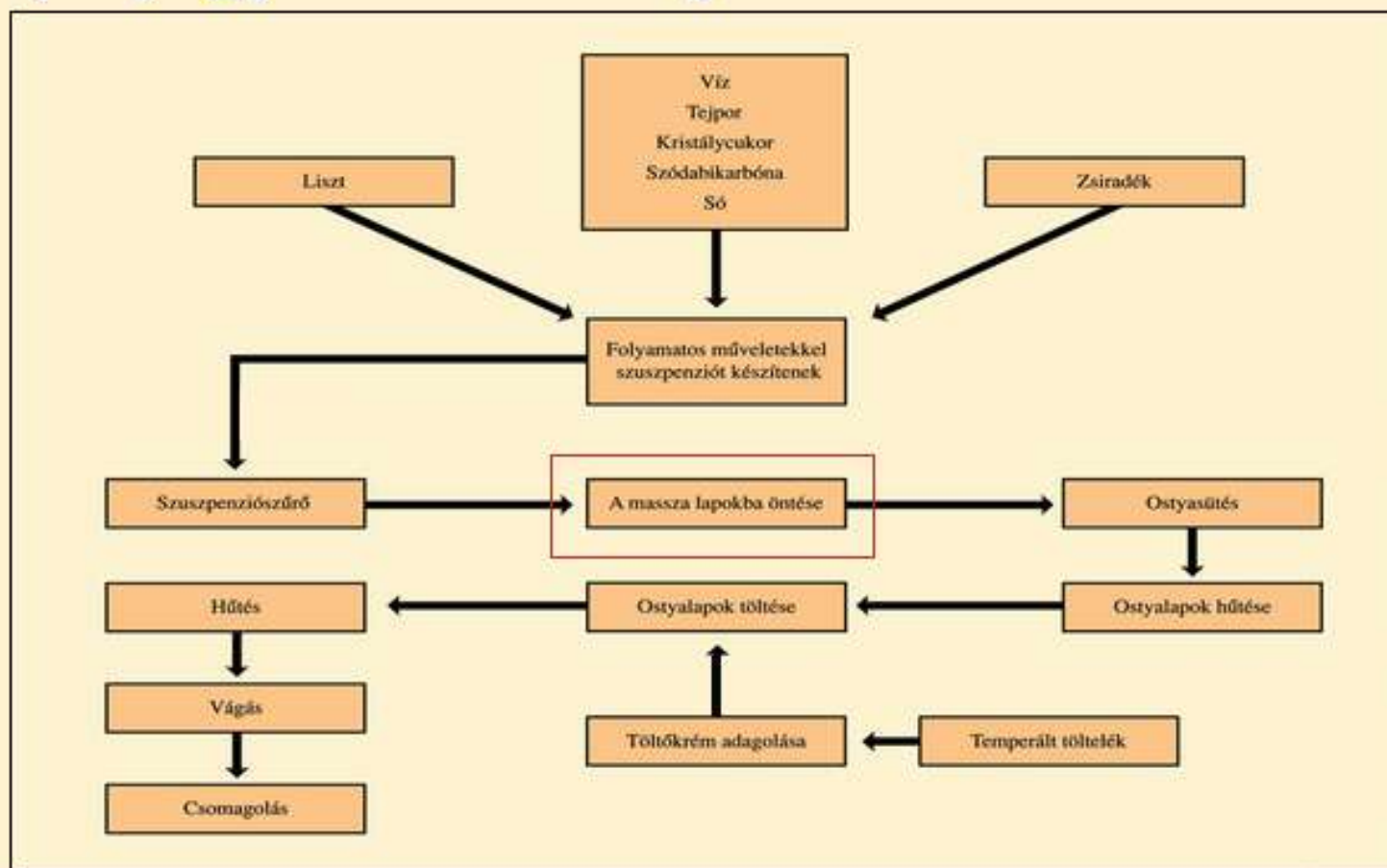
Az ostya alapanyaga speciális liszt (BL 53: ostyaliszt), és folyadék. Járulékos alapanyagai: a zsíradék (vaj, margarin, növényi olaj), a tojás, kevés só, valamint a sütéskor képződő karamell miatt szép színt és kellemes ízt adó cukor. A szódabikarbóna a tészta lazítására szolgál.

A nápolyi gyártásának folyamata



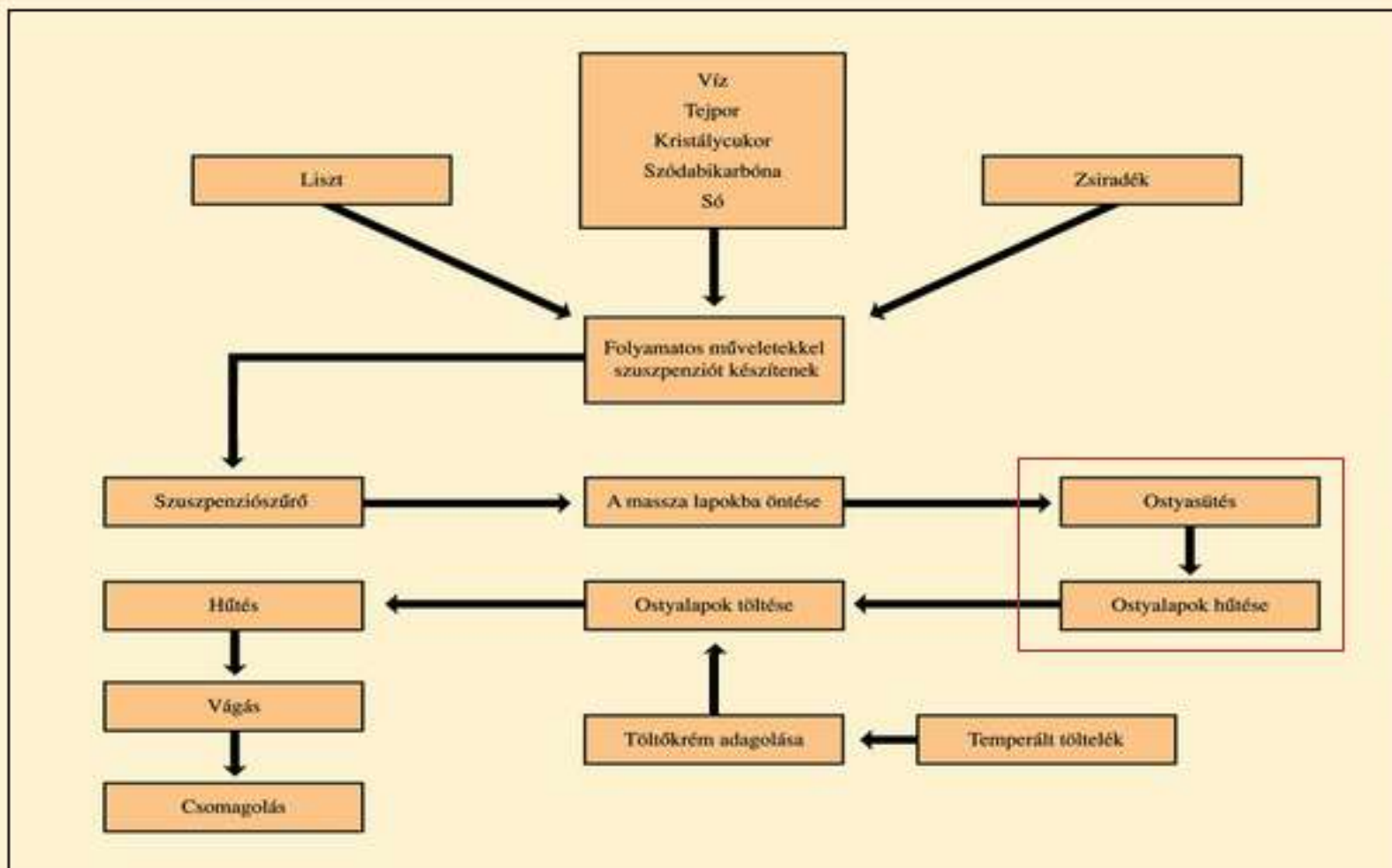
Az alap- és járulékos anyagokból hígán folyó masszát (szuszpenziót) készítenek. A jó minőség érdekében szűréssel fokozzák egyneműségét.

A nápolyi gyártásának folyamata



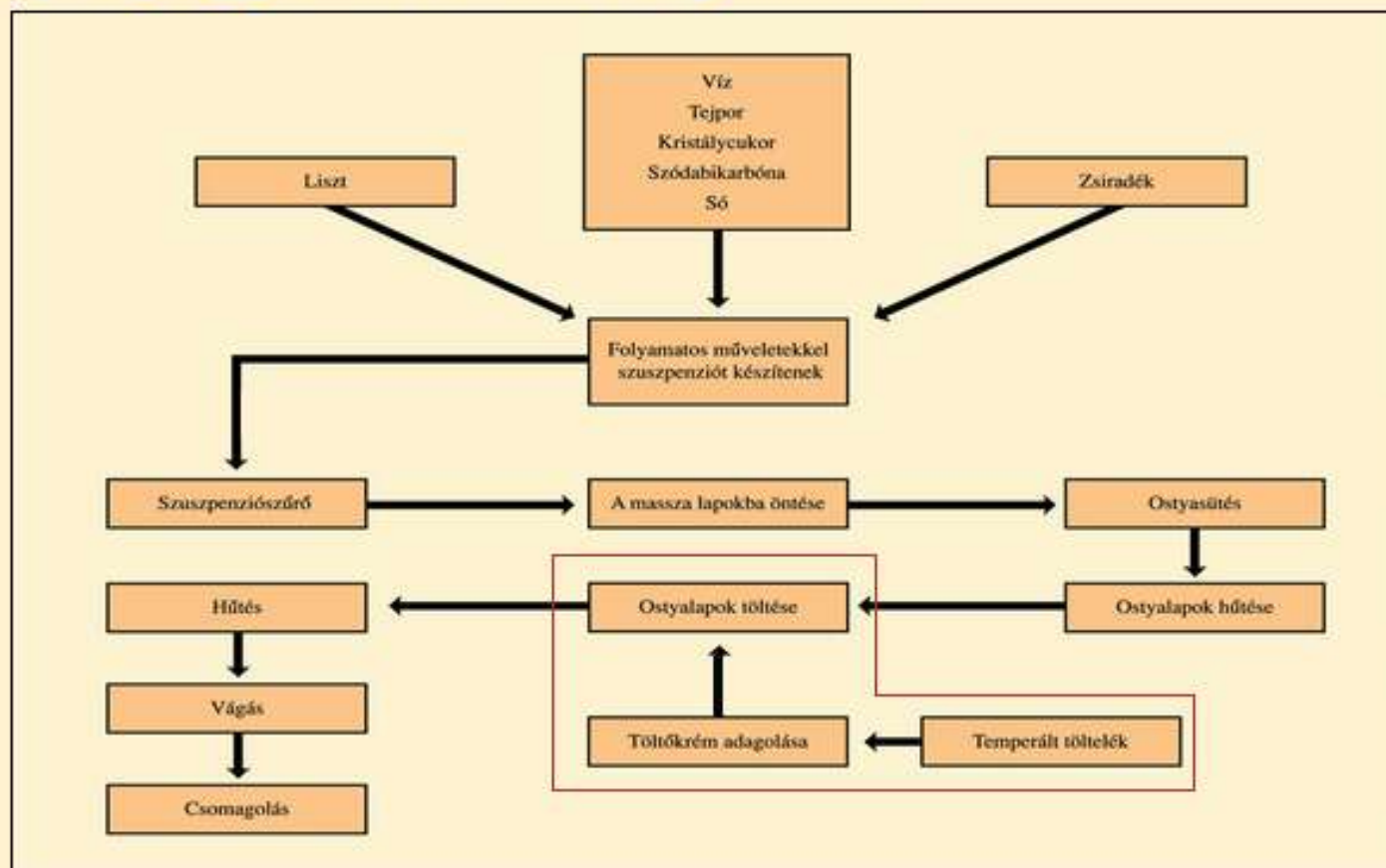
Az eddigi műveletek az ostya alapú termékek (roletti, barackmag, fagyalttölcsér stb.) mindegyikére vonatkoznak. Ha az ostya masszából formázott terméket kívánunk készíteni, akkor a lapokba öntést a formába öntés váltja fel.

A nápolyi gyártásának folyamata



A megsült lapokat rövid idő alatt hűtőalagútban hűtik 20-25 fokra.

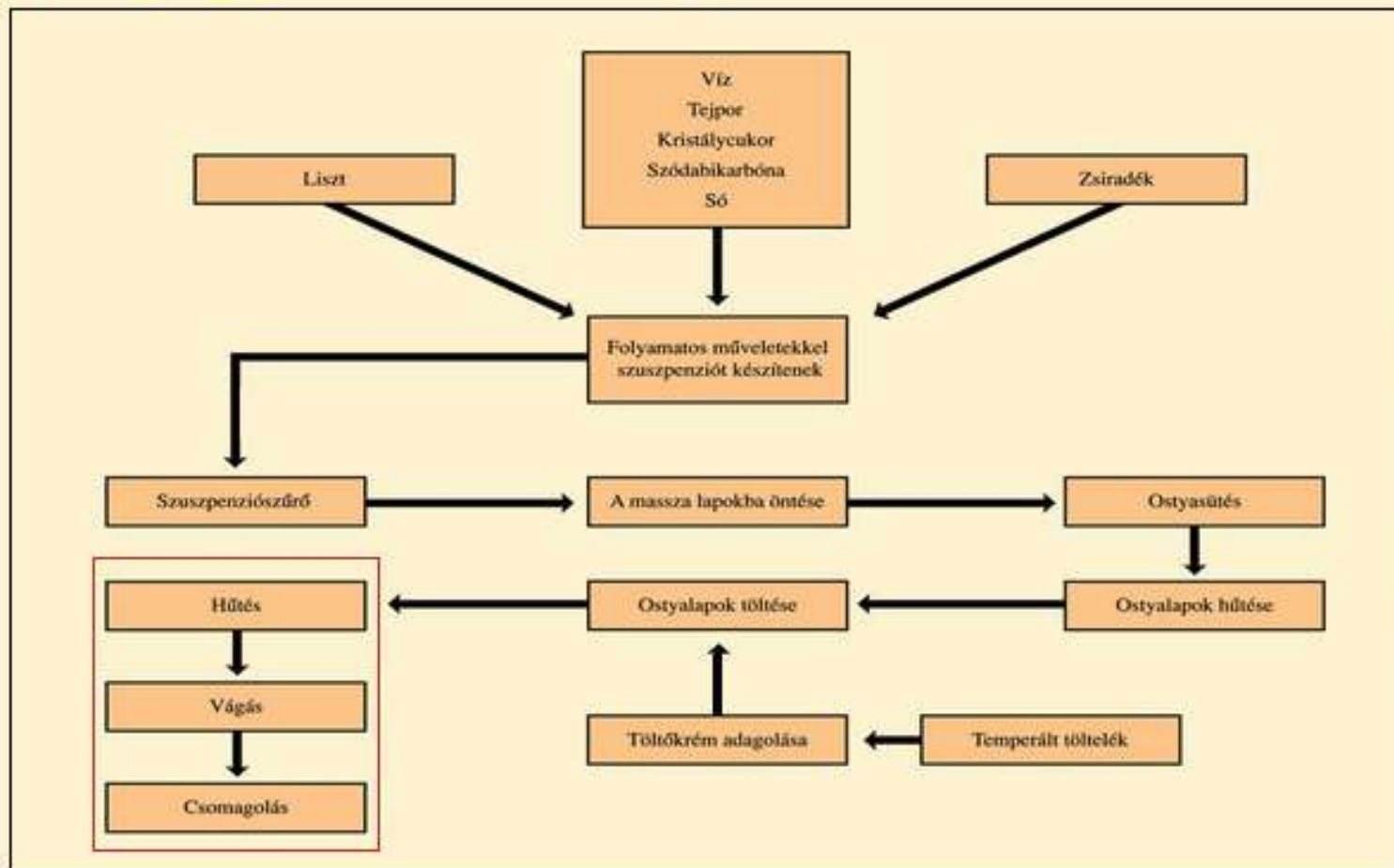
A nápolyi gyártásának folyamata



Az ostyalapok egy vagy több rétegben tölthetők. A töltelék alapanyaga lehet nugátkrém és zsírkrem. Az **egyszerű nugáthoz** földimogyoró, barackmag, napraforgómag vagy szója olajos magját dolgozzák fel. A **nemes nugáthoz** kizárólag mandula, dió vagy törökmogyoró használható. A **zsírkrem** növényi zsíradékból, porcukorból, tejporból és ízesítőanyagokból (dió, kávé, kakaó, vanília, citrom, narancs, eper és egyéb gyümölcsök) készül.

A nápolyik részben vagy teljes felületükön bevonhatók, többnyire ét- vagy tejszokoládéval.

A nápolyi gyártásának folyamata



A töltött ostyát dermedéspontra hűtik, így szépen vágható a végtermék. Tetszőleges formára vágás után csomagolják. Kasírozott alufóliába csomagolják a polietilén réteg vízzáró, így biztosított a termék friss, ropogós állaga.

Édesipari lisztesárúk



A teasütemények kategóriájába tartozó **babapiskóta** jellegzetes alakú, világos színű tartós áru. Elsősorban a fogatlan csecsemők számára készül, ezért adalékanyagokat nem tartalmazhat! Nedvesség hatására hamar megpuhul. Ezt a tulajdonságát kihasználva sokféle pudinggal készülő édességek alapanyaga is.

Édesipari lisztesárúk



A **mézes sütemények** 3 rész búza-, 1 rész rozsliszt, a liszt tömegével azonos mennyiségű méz, valamint fűszerek és lazítóanyag (sütőpor) hozzáadásával készülő áruk. A hamis („mézes jellegű”) mézesben méz helyett cukor, sütőpor helyett szalalkáli van.

Édesipari lisztesárak



A **puffasztott, pelyhesített, extrudált édesipari termékeket** a korszerű táplálkozási igények „hozták létre”: az eredeti növények teljes rosttartalma, az újszerű és különleges, az eddigiektől eltérő állaga hamar kedvelté tette az ilyen típusú árukat. A kukoricapehely tejjel, joghurttal, kefirrel kiváló reggeli.

Müzli – az örök siker



Egy kis müzlitörténet

A müzli kifejezést a német *mus* = kása szóból származtatják, amelyet svájci nyelvhasználatban *müeslinek* neveznek. Megnevezése alapján a müzli aligha jelenthetne újat, hiszen a kása a legrégebbi táplálékunk. Fennmaradt emlékek bizonyítják, hogy i. e. 7000 évvel, a Zagrosz hegység lábainál termesztett tönkbúza zúzott,

összetört magvaiból vízzel keverve kását készítettek. És ez a kása, készüljön azóta bármely gabonából, végigkísérte az emberiség egész eddigi életét.

A *gabona* bármely fajtája jelkép, az *élet jelképe*. Önmagában, vagy töretként, őrleményként felhasználva mindig is kulcs volt – és ma is az – az életben maradáshoz. A szegényebbek ehetik csak vízzel főzve, a gazdagabbak köretként, húslével felöntve – egy biztos, életet adó, fontos táplálék.

Ősi voltának bizonyítására fordulhatunk az irodalomhoz is, hiszen már Homérosz is említi: a katonák börtönökben pörkölt árpát vittek magukkal hadjárataik, hosszú menetelésük során.

A gabonamagvak nyersen való fogyasztása Magyarországon is életmentőnek bizonyult. Rapaics Raymund 1934-ben megjelent könyvében (*A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*, K. M. Természettudományi Társulat, Budapest, 1934.) áttekintette a magyarság történetének addigi 100 ínséges esztendejét, amikor az erdőn, mezőn talált magvak, a száraz gyümölcs, az odúból ellopott méz jelentette a túlélés lehetőségét.

Téves az a hiedelem, hogy a régi magyaros ételek nehezek, agyonfűszerezettek, zsírban tocsogók voltak. Őseink sokkal egészségesebben étkeztek,

mint mi, ételeik magas rost- és ásványianyag-tartalmúak voltak. A búzát „élet”-nek nevezték, durvára őrölve meghagyták értékes rostjait, vitamin- és ásványianyag-tartalmát. Tehát a belőle készített ételek mai foglalkozásunk szerint is igen egészségesek voltak. A búza mellett fogyasztották a rozst, az árpát, a kölest is. Jellemző ételük volt a kása, a puliszka, a málé.

A müzli rendkívül egészséges voltát annak köszönheti, hogy megtalálható benne szinte minden gabonafajta, gabonacsíra, étkezési korpá, olajos magvak, az összes fontos ásványi anyag (kálium, magnézium, vas, foszfor).

Milyen a jó müzli?

A jó müzli mindenekelőtt friss, hiszen összetevőinek élvezeti és táplálkozási értéke az idő teltével csökken. Frissességének megőrzését biztosíthatja a jól megválasztott csomagolás. Napjainkban optimális csomagolási módja a vákuum- vagy a védőgázos megoldás, amely védi a terméket a fénytől, a nedvességtől, mechanikai hatásoktól. Az ehhez alkalmas csomagolóanyag a BOPP fólia (hátránya, hogy lévén műanyag, jellege tovább növeli a környezet károsítását).

Frissességére utal a csomagoláson feltüntetett minőségmegőrzési idő, valamint kibontás után az anyagi tulajdonság. A friss müzli állagára jellemző, hogy jól pereg, nem csomós, alkotórészeinek aránya harmonikus, illata tiszta, az adott összetevőkre jellemző.

Az alapvető minőségi követelmények mellett a „jó” minden fogyasztónak mást jelent, hiszen lényeges, hogy milyen értékes tápanyagokhoz kívánja szervezetét juttatni, és persze az sem lényegtelen, mi a kedvenc íze. Ahhoz, hogy fogyasztó és terméke egymásra találjon, hogy a vásárlás megismétlődjön, kereskedelmi szempontból nagyon fontos, hogy a csomagoláson kellő mértékű információt közöljenek, természetesen a törvények betartásával magyar nyelven, megfelelő betűmérettel, jól olvasható formában.

Édesipari lisztesárak



Népszerű gyümölcsízű édesség a ZIZI, a gyerekek kedvence, ami valójában rizspehely.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



Cukrászati készítményeket szinte minden típusú kereskedelmi egység forgalmaz. Elsősorban a jól csomagolható, darabonként árusítható termékek kerülnek a boltok hűtőpultjaiba.





Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **torták** felvert tésztából, vagyis piskótából készülnek. Változatos a töltelékük, a díszítésük, jól szeletelhetőek. Az eredetileg kerek tortából körcikk formájú szeleteket forgalmaznak. A csokoládétorta egyike a legnagyobb mennyiségben értékesített friss süteményeknek.



Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A népszerű **dobostorta** Dobos C. József (1847-1924) híres szakács és cukrász által 1884-ben elkészített termék, amit az 1885-ös világkiállításon mutatott be. Azóta is standard torta, ami szinte minden hűtőpultban rendszeresen megtalálható.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **szeletek** a szögletes alakú torták egységei. Töltött, díszített sütemények, alakjuk, töltelékük, bevonóanyaguk nagyon sokféle lehet.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **roládok** vagy **tekercsek** a tortákkal, szeletekkel szinte azonos összetételű sütemények. A különbség abból adódik, hogy nem laponként töltik, hanem a kisütött piskótát megtöltés után föltekerik. A dobostorta tekercses változata a dobos rolád.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A könnyű tejszínes citromkrémmel töltött **rolád** borítása nagyon egyszerű: porcukorral szórják be.



Hogyan készült?

<http://www.youtube.com/watch?v=hqKlMjsB7ho>

http://www.youtube.com/watch?v=00OK_MgdN5s



Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **krémesek** mikrobiológiailag veszélyeztetett, gyorsan romló, azonnali fogyasztásra készülő, tojáskrémrel töltött sütemények

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **franciakrém** a 30 mm vastag tojáskrém tetején ugyanilyen vastagságban cukrozott tejszínhabréteget tartalmaz. A krémlap borítást kávébarna színű fondant-nal vonják be.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **minyonok** a torták mellett a legjellegzetesebb cukrászsütemények. A francia szó – mignon – jelentése: picinyke. Az apró töltött, bevont termékek egyedi díszítését a töltelék íze és a külső megjelenés egyensúlya határozza meg.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **desszertek** a minyonokhoz hasonló, töltött, díszített, legtöbbször fondant-ba mártott darabárak. A szőlős desszert alapja omlós tésztából készült, tölteléke, díszítése egyaránt a szőlő ízét idézi (a díszítő szőlőszemeket

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **csemegék** olyan jó minőségű, tartós cukrászsütemények, amelyeket csokoládéval vonnak be. Méretük, súlyuk azonos a desszertekével, de nemesebb anyagokat használnak fel alapanyagként. Tömegük – a változatos formák miatt – változó.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **tejszínhabkrémmel töltött sütemények** gyorsan romlanak. A kereskedelemben való árusításuknál arra kell ügyelni, hogy a nap végére elfogyjanak. A rigójancsi nevű kakaós-tejszínhabos süteményt a 20. század elején élt híres cigányprímásról - Rigó Jancsiról - nevezték el. Az egyik legkedveltebb tejszínes süteményünk.



Cukrászati készítmények a kereskedelemben



Az **indiáner** két félgömb alakú tésztából áll, amit híg gyümölcsízzel illesztenek össze. Ezután csokoládés fondant-ba mártják, majd a megdermedés után a kétharmad részénél óvatosan elvágják. A cukrozott, vaníliás cukorral ízesített tejszínhabot az üregbe töltik, a levágott "kalapot" visszahelyezik.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **marcipán sütemények** testét készítéskor nem csokoládéba vagy fondant-ba mártják, hanem hengerelt marcipánba burkolják. A díszítés ezután kezdődik: figurákat, állatkákat utánozó formákat hoznak létre a nagy ügyességgel megáldott cukrászok.

Cukrászati készítmények a kereskedelemben



A **marcipángyümölcsök** leggyakrabban készített formái a körte, az őszibarack, a narancs, a citrom, a banán, de szépen mutat a szőlőfürt, a szilva, az eper és a burokból kikandikáló gesztenye is.

