



Kikészített
sütemények

Kikészített süteményeknek nevezzük azokat a süteményeket, amelyek sütés után közvetlenül még nem fogyaszthatók, csak különböző kikészítő műveletek után válnak késztermékké.

Kikészítő műveletek lehetnek:

- felvágás
- töltés
- összeillesztés
- bevonás, burkolás vagy beszórás
- dermesztés
- díszítés

Kikészített sütemények jellemzői

- Élesztős tészta kivételével bármilyen tésztából készülhet.
- Általában töltött sütemények.
- Töltés után bevonással, burkolással vagy panírozással díszítjük.
- A készítés során többször dermesztjük.
- A kikészített süteményeket szeleteljük.
- Súlyuk 30g -120g között változik, de ettől eltérő is lehet a helyi szokásoknak megfelelően.
- Az eltarthatóság függ a termék tésztájától, töltelékétől és a bevonóanyagától. Ezek alapján 16 órától 3 hétig is terjedhet.
- A sütemény ízét a felhasznált tészta, töltelék és a bevonóanyag határozza meg.
- A sütemény formáját a megválasztott gyártástechnológia határozza meg.

A kikészített sütemények csoportjai:

- Torták
- Szeletek
- Tekercsek
- Mignonok
- Desszertek
- Marcipános sütemények
- Csemegék
- Krémesek
- Tejszínhabos sütemények



Torták

A torták jellemzői:

- Torta kerek, töltött díszített sütemény.
- Tölteléke változatos, ízesített vajkrém, párizsikrém, tejszínikrém, gyümölcsíz, túróttöltelék vagy gyümölcstöltelék.
- Bevonóanyaga lehet ízesített vajkrém, csokoládé, fondán, zselé, dobos cukor vagy marcipán.
- Súlyuk átlagosan 50-80g, de ettől eltérő is lehet.
- Körcikk alakban szeleteljük.
- Ajánlott eltarthatóság 2-3 nap.
- A torták általában 16-20 szeletesek, de rendelésre eltérő méret is lehet.

A tortakészítés műveletei:

- **A kisült tészta előkészítése.**

A kisült felvert tésztát miután kehült kivágjuk a fémkarikából és vízszintesen 2-3 részbe vágjuk.

- **Krém előkészítése, torta töltése.**

A kihabosított krémet kenőkes segítségével elkenjük az alsó piskótalapon ügyelve, hogy egyenletes vastagságban legyen mindenhol. A középső lapot ráhelyezve ugyanannyi krémet kimérve megismételjük a műveletet. Végül rátesszük a harmadik lapot és először a torta oldalát kenjük körbe, végül a tetejét. A tortát ezt követően dermesztjük.

- **Torta bevonása, díszítése**

A betöltött tortát bevonhatjuk csokoládéval, fondánnal vagy zselével. Díszíthetjük habzsákból krémmel, felrakással gyümölccsel vagy szórással olajos magvakkal. A díszítésnek mindig utalnia kell a torta ízére és összhangban kell lennie.

- **Torta dermesztése, szeletelése**

A kifagyasztott torta szeletelésére éles felvágókést használunk. A kést forró vízbe mártjuk minden szeletelés előtt és utána szárazra töröljük. Először mindig a torta tetején a bevonatot vágjuk el és fűrészelő mozdulatokkal haladunk lefelé és alul húzzuk ki a kést.

Egyszerű torták (vajkrémes torták)

Csokoládétorta



Egyszerű torták (vajkrémes torták)

Gesztenyetorta



Egyszerű torták (vajkrémes torták)

Gyümölcstorta



Különleges torták

Sacher-torta



Különleges torták

Trüffel torta



Különleges torták

Puncstorta



Torták omlós tésztából

Túrókrémtorta



Torták omlós tésztából

Máktorta

