



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

**Jelen előterjesztés csak tervezet, amelynek közigazgatási egyeztetése folyamatban van. Az egyeztetés során az előterjesztés koncepcionális kérdései is jelentősen módosulhatnak, ezért az előterjesztés jelen formájában nem tekinthető a Kormány álláspontjának.**

**A dokumentum célja a társadalmi egyeztetés elindítása és a jogalkotási folyamat átláthatóvá tétele, amelynek alapján, illetve eredményeként a mellékelt tervezet valamennyi tartalmi és formai eleme módosulhat!**

**A tervezet előterjesztője**

**A földművelésügyi miniszter****... /2016. (.....) 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 (16) bekezdéssel egészül ki:

„(16) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló .../2016. (...) FM rendelettel (a továbbiakban: MódR4.) megállapított *40. melléklet* rendelkezéseinek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő termékek a MódR4. hatálybalépésétől számított hat hónapig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.

**3. §**

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

#### **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 9-i 2015/1535/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 5-7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

Budapest, 2016. ...

dr. Fazekas Sándor  
földművelésügyi miniszter

*1. melléklet a .../2016. (.....) FM rendelethez*

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

## **A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-2 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 rögzített 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:** kötött technológiájú csokoládés krém, a dobostorta tölteléke;

6. **dobos lap:** olyan vajjal készült piskótafelvert tészta, amelyet kerek lap formában sütnék;
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 rizsliszttel is tartalmazhat;
10. **Esterházy-krém:** dióval vagy mandulával dúsított angol krém, amelyet vajjal és szeszesitallal 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, glükózszirup 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. **hőrsölés:** jellemzően az indiáner felvertből készült félgömb alakú halmok óvatos, a felszíni kérget meg nem sértő kivájása, kimélyítése;
14. **hüvely:** olyan félkész, csokoládéból, grillázsból, speciális piskótafelvertből készült termék, amely a desszert vázát adja;
15. **karamell:**
  - 15.1. 145-155 °C-ig besűrített, invertált cukrászipari félkész termék, 1-3 % víztartalommal; főleg a díszítő cukrászatban használatos,
  - 15.2. a cukor száraz olvasztásával előállított barnán folyós termék, amelyet a karamellizációval érnek el, vízzel, tejszínnel, vajjal visszahígítva; krémek, fagylaltok ízesítésére használatos;
16. **keverés:** egyes tészták, krémek összetevőinek egységes, homogén állományúvá tétele;
17. **krém lap (krémes lap):** 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, a csomagolás megkönnyítése

érdekében;

- 21.**piskóta (piskótafelvert):** búzaliszt, cukor és tojás felhasználásával készült tészta, amelyet tojásfehérjehabbal lazítanak; kerek, szögletes vagy lap formájú, számtalan kiegészítő járulékos anyaggal ízesíthető;
- 22.**sárgakrém (cukrászkrém):** az angol krém alapanyagaitól annyiban tér el, hogy a sűrítést keményítő tartalmú anyagokkal fokozzák (búzaliszt, búzakeményítő, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő); további feldolgozásakor lazíthatják melegen tojásfehérjehabbal, hideg állapotában 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 vajkrémmel 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*

Tojássárgája  
Tojásfehérje  
Cukor  
Búzafinomliszt BL55  
Vaj (min. 80% zsírtartalom)

##### *1.2.2. Dobos krémhez*

Tojás  
Cukor  
Vaníliás cukor  
Vaj  
Étcsokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)  
Kakaómassza  
Kakaóvaj

##### *1.2.3. Bevonathoz*

Porcukor

##### *1.2.4. Dobostorta anyaghányada (16 szelethez)*

<b>Dobos lap</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség (kg)</b>
Tojássárgája	0,120
Tojásfehérje	0,180
Cukor	0,100
Búzafinomliszt	0,100

Vaj	0,035
-----	-------

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
Étsokoládé	0,200

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

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

### 1.3. Minőségi követelmények

#### Érzékszervi jellemzők

- 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.
- Illat:** Karamell és csokoládé illat jellemzi, a dobos lapban a vaj illata érezhető.
- Íz:** A krém a csokoládé és kakaótartalom miatt jellemzően csokoládé ízű, minden idegen íztől mentes.
- 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

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.

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.

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 kiszúróják.

#### 1.5.2. Dobos krém készítése

A tojást a cukorral állandó keveréssel melegítik kb. 75°C-ra, majd kihűlésig 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

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

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 szelet**

### **2.1. A termék meghatározása**

Az Esterházy-torta 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

Dió vagy mandula

Tojásfehérje

Cukor

Búzaliszt vagy rizsliszt

A liszt olajosmag őrleményhez viszonyított maximális aránya 10 %.

#### 2.2.2. Esterházy-krémhez

Tej

Tojássárgája

Cukor

Vaníliás cukor vagy vanília rúd

Vaj

Dió vagy mandula

Szeszesital (rum vagy narancs ízesítésű likőr)

#### 2.2.3. Bevonathoz

Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz

Fondán (fehér)

Étcsokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)

Dió vagy mandula

#### 2.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

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

#### Érzékszervi leírás:

**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.

- Illat:** Pörkölt dióra vagy mandulára jellemző illat, idegen illattól mentes.
- Íz:** Ízében hangsúlyos, felismerhető a pörkölt dió vagy mandula íze.
- 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

#### 2.5. *Esterházy-torta ajánlott anyaghányada (16 szelethez) és készítésének ajánlott technológiai leírása (diós változat)*

##### 2.5.1. Anyaghányad

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

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

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

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 szeszesítalt. A szobahőmérsékletű vaját kihabosítják, és ehhez keverés közben apránként hozzáöntik a szobahőmérsékletűre hűlt vaníliás-diós alapot.

### 2.5.4. Esterházy-torta vagy szelet töltése

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

Forralt sárgabarack lekvárral vagy ízzel vékonyan lekenik, majd kb. 40°C-ra melegített fehér fondánnal húzzák (befedik). 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)*

Tojássárgája

Tojásfehérje

Cukor

Búzaliszt (20%-a búza – vagy kukoricakeményítővel kiváltható)

Víz

#### *3.2.2. Töltelékhez*

Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalom)

Tejszín, min. 30 %-os zsírtartalmú  
 Porcukor

### 3.2.3. Bevonathoz

Fondán (fehér)  
 Étcsokoládé (min. 50 % kakaószárazanyag-tartalom)  
 Tojásfehérje

### 3.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Indiáner hüvely	25
Sárgabaracklekvár	8
Fondán	22
Étcsokoládé	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 leírás

**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.

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

**Íz:** A bevonat kesernyés csokoládé ízét tompítja a tejszínhab lágy-sága; az édes és kesernyés együttes előfordulása harmonikus ízt kölcsönöz. A felhasznált sárgabaracklekvár savanykássága kiemeli a csokoládé ízt.

**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**

<b>Indiáner piskótafelvert (indiáner hüvely) 20 db</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség (kg)</b>
Tojássárgája	0,060
Tojásfehérje	0,090
Cukor	0,030
Búzaliszt	0,060
Víz	0,020

### **3.6.2. Indiáner hüvely készítése**

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

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.

A tésztát 170° C-on, gőzmentes sütőben aransárgára sűtik. A megsűlt hüvelyeket kihűrsűlik.

Két kihűrsűlt indiáner hüvelyt forró sárgabaracklekvárral összeragasztanak és felületét lekenik sárgabaracklekvárral.

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

### **3.6.3. Indiáner fánk készítése**

Az indiáner gömböt csokoládés fondánba mártják, lecsöpűgű rácsra helyezik. Dermedés után alávágnak, majd vizes késsel a gömb 1/3 részét levágják. Ez lesz az indiáner kalapja.

Csillagcsűves nyomózsákkal a kihűrsűlt mélyedésbe és fölé körkűrűsen cukrozott tejszínhabot nyomnak, majd ráhelyezik a kalapot.

## **4. Rigójancsi**

### **4.1. A termék meghatározása**

A rigójancsi két, vajjal készűlt kakaós piskótafelvert lap közű betűltűt, csokoládés tejszínhabból állű, kb. 7-8 cm magas sűtemény. A sűtemény magasságának 3/4 részűt a tűtelék teszi ki. A krém jellegzetessűge, hogy tejszínhabra számítva 30% csokoládét tartalmaz.

A felsű kakaós piskótafelvert lap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

## 4.2. Felhasználandó összetevők

### 4.2.1. Kakaós piskótafelvert laphoz

Tojássárgája

Tojásfehérje

Cukor

Búzaliszt

Kakaópor (min. 20% zsírtartalom)

Vaj (min. 80% zsírtartalom)

A kakaó aránya a liszt mennyiségének minimum 10%-a legyen

### 4.2.2. Rigójancsi krémhez

Tejszín, min. 30 % zsírtartalmú

Étcsokoládé (min. 50 % kakaó szárazanyag-tartalom)

Porcukor

### 4.2.3. Bevonathoz

Étcsokoládé (min. 50 % kakaó szárazanyag-tartalom)

### 4.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

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

## 4.3. Minőségi követelmények

### Érzékszervi leírás

**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 étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

**Illat:** Csokoládé illatú.

**Íz:** Telt, krémes-habos csokoládé íz.

**Állomány:** Lágy, 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

<b>Kakaós piskótafelvert lap</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség (kg)</b>
Tojássárgája	0,140
Tojásfehérje	0,210
Cukor	0,140
Búzaliszt	0,126
Kakaópor	0,014
Vaj (olvasztott)	0,035

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

4.6.2. Kakaós piskótafelvert lap készítése:

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

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.

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

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

A piskótalapokat 200°C-on enyhén gőzös sütőben sütik, így a felvert



nedvdús marad.

#### 4.6.3. Rigójancsi krém készítése:

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

#### 4.6.4. Rigójancsi készítése:

A rigójancsit két vastag kakaós piskótalap felhasználásával készítik.

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

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

## 5. Krémes

### 5.1. *A termék meghatározása:*

A krémes olyan cukrászati sütemény, amely zsiradékkal készült leveles tésztából sütött lap(ok)ból és a közájük 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*

Búzaliszt

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

Víz

Étkezési só

Ecet vagy rum

#### 5.2.2. *Főzött vaníliás sárgakrémhöz*

Búzaliszt és (búza-, kukorica- vagy burgonya-) keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a váltható ki keményítővel)

Tej (min. 2,8 % zsírtartalom)

Cukor

Vaníliás cukor vagy vaníliarúd

Tojássárgája

Tojásfehérje

#### 5.2.3. *Hintéshez*

## Vaníliás porcukor

### 5.2.4 Összetevők aránya a késztermékben

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

### 5.3. Minőségi követelmények

#### Érzékszervi leírás

**Megjelenés:** Négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között halványsárga krém, a legfelső lap vaníliás porcukorral megszórva.

**Illat:** Kellemes, enyhén vaníliás illatú, idegen illattól mentes.

**Íz:** A harmonikus vanília íz kiérződik, a búzaliszt és a keményítő íze nem érződik, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek.

**Állomány:** Friss, lágy krém, roppanós tésztarétegek között; a krém tányéron, szobahőmérsékleten enyhén remegős.

**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 pontokban meghatározott követelményeknek megfelel.

5.5.2. Az 5.1-5.2 pontokban meghatározott követelményeknek megfelelő és **további összetevőket tartalmazó termékek esetében** a megnevezésben a krémes szót kiegészítő jelzővel kell ellátni pl. 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

<b>Leveles tészta</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség kg</b>
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

<b>Főzött vaníliás sárgakrém</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség</b>
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:

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.

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 elválk. 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.

A pihentetési idő lejártával a zsiradékos alapot becsomagolják a tésztaalapba, majd az egész tésztát behajtogatják, egy egyszeri hajtást és egy dupla hajtást tesznek rá. A tésztára fóliát borítanak, hűtőben pihentetik.

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

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

#### 5.6.3. Krémlap készítése:

A tésztát 2-3mm 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:

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.

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:

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek. Színültig töltik a forró vaníliás sárgakrémmel. Kihűlés 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 fölvágják, felületét vaníliás porcukorral hintik.

## 6. Franciakrém

### 6.1. A termék meghatározása

Olyan krém, 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

Búzaliszt

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

Víz

Étkezési só

Ecet vagy rum

#### 6.2.2. Vaníliás sárgakrémhez

Búzaliszt és (búza- vagy kukorica) keményítő (a felhasznált liszt legfeljebb 30%-a váltható ki keményítővel)

Tej (min. 2,8 % zsírtartalom)

Cukor

Vaníliás cukor vagy vaníliarúd

Tojássárgája

Tojásfehérje

#### 6.2.3. Tejszínhabhoz

Tejszín, min 30 %-os zsírtartalom

Porcukor

Zselatin

Víz (zselatin feloldásához)

#### 6.2.4. Bevonathoz

Fondán

Kulőr

Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalommal)

#### 6.2.5 Összetevők aránya a késztermékben

Késztermék összeállítása	
Felhasznált	Arány %

összetevők	
Krémlap	20
Főzött vaníliás sárgakrém	45-49
Tejszínhab	22-26
Kulőrrel színezett fondán	8
Sárgabaracklekvár	1

### 6.3. Minőségi követelmények

#### Érzékszervi leírás

**Megjelenés:** Négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között sárgakrém és tejszínhab, a felső lap fondánnal bevont.

**Illat:** A vanília illata a tejszínhab illatával párosul, idegen illattól mentes.

**Íz:** Harmonikus vanília íz kiérződik, a búzaliszt vagy a keményítő íze nem érződik a sárgakrémben, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek. A sárgakrém íz mellett a tejszínhab lágy, jellegzetes íze és a kulőrös fondán íze érződik.

**Állomány:** Friss, lágy krém, a tésztarétegek roppanósak, a legfelső rétegen lévő fondán lágy.

**Szín:** 3 jól elkülönülő szín dominál: a világossárga krém, a fehér tejszínhab és a világosbarna fondán.

### 6.4. Megnevezés: franciakrémes

### 6.5. Franciakrémes ajánlott anyaghányada (96 db-hoz) és készítésének ajánlott technológiai leírása

#### 6.5.1. Anyaghányad

Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzaliszt	0,8
Vaj vagy vaj és margarin (a	0,8

felhasznált vaj legfeljebb 20%-a helyettesíthető margarinnal)	
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

<b>Főzött vaníliás sárgakrém</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség</b>
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

<b>Cukrozott tejszínhab (2 kg-hoz)</b>	
<b>Felhasznált összetevők</b>	<b>Mennyiség (kg)</b>
Tejszín	1,75
Cukor	0,15
Zselatin	0,020
Víz	0,1

A franciákrémes leveles tészta, krémlap és a főzött vaníliás sárgakrém készítése megegyezik a krémesnél leírtakkal.

#### 6.5.2. Cukrozott tejszínhab készítése

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. Franciakrémek összeállítása

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek.

Színültig töltik a forró vaníliás sárgakrémmel. A kihűlés után a cukrozott tejszínhabot egyenletesen eloszlatják a krém tetején.

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.

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