Cukrász hasznosíthatósági terv.

Amikor lehetőségem adódik kiutazni külföldre az erasmus keretein belül, akkor azt szoktam figyelni, hogy milyen recepteket tudnék elhozni. Az anyaghányadokat mindig úgy szoktam nézni, hogy mi az amit a mi iskolánk is be tudna szerezni. A finnországi utazás alatt két jellegzetes receptet írtam le.

Az első egy „vajas keksz” készítése:

1. German rolled butter dough

Hozzávalók:

* 1700g vaj
* 1500g barnacukor
* 500g cukor
* 10db tojás
* 4000g búzaliszt
* 10 teáskanál szódabikarbóna
* 10 teáskanál vanillincukor
* 2,5 teáskanál só
* 2000g fehércsokoládé /étcsokoládé
* 5dl áfonya/ török mogyoró

Elkészítése: A puha vajat a cukrokkal krémkeverő fejjel kihabosítjuk. Apránként hozzá adagoljuk a tojásokat. A szárazanyagok keverékét a géppel belekevertetjük, majd a végén a csokit és a fagyasztott gyümölcsöt. Az elkészített tésztát 750g-os darabokra osztjuk és 60cm-es rudakat formázunk belőle, majd 2 °C-ra tesszük pihenni kb.: 30-60percre. 2cm széles szeletekre vágjuk és 180°C-on 8-12percig sütjük. Kihűlés után csomagoljuk.

Ezt a receptet a 2025/26-os tanévbe be is terveztem. Mi nem ilyen nagy mennyiségben és méretben fogjuk elkészíteni hanem teasüteményként. A cukrász szaktechnikusok képzésében fog megjelenni.

A második a finn „mézes keksz” készítése:

1. Paraisten Piperkakkut

Hozzávalók:

* 1500g vaj
* 1800g cukor
* 1000g tojás
* 2000g szirup (melaszos cukorszirup)
* 100g fahéj
* 50g mézeskalács fűszer
* 20g szegfűszeg
* 100g szódabikarbóna
* 4500g búzaliszt

Elkészítése: A szirupot a fűszerekkel felfőzzük, majd utána hűtjük. A cukrot a vajjal kihabosítjuk, majd a tojásokat egyesével bele keverjük. Hozzá keverjük a langyos szirupot és a lisztet. Összegyúrjuk és hűtőben pihentetjük nejlonnal letakarva másnapig. 3 mm vékonyra nyújtjuk, kiszúrjuk a kívánt formát, majd 180°C-on szép barnára.

Ezt sajnos nem lesz lehetőségünk elkészíteni, mert a nyersanyagok egy része nem beszerezhető az iskolánk részére.