

## *Cukrász szakmai angol nyelv szituációk*

### **1 tétel: Dobos- tortaához felhasznált nyersanyagok, torta készítése. Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések.**

Dobos-torta alapanyagai

Tésztához: tojás, cukor, liszt, vaj

Krémhez: egésztojás, cukor, vaj, csokoládé, kakaóvaj, kakaó, vanília

Tészta készítése: a tojásból és cukorból habot készítek- hozzákeverem a lisztet és az olvasztott vajat – zsírozott lisztezett tepsire 6 db kerek lapot kenek.

200 c° enyhén gőzös sütőben sütöm,

kerek lapokat szúrok belőle

5 lapot összetöltöm a krémmel

hűtőben dermedsztem

A 6. lapot olvasztott cukorral lekenem, 16 felé osztom, ráteszem a megdermedt tortára

Krémmel körbekenem

A torta tetejét krémrózsával díszítem.

Torta készítéséhez használatos gépek, berendezések, eszközök.

Keverőgép

Sütő

Hűtőszekrény

Főzőlap

Mérleg.

Kézi habverő, habüst, habkártya, krémkeverő, tepsi, ecset, kenőkes, habzsák, habcső,

### ***Dobos tart***

*Ingredients:*

*-for pastry: egg, sugar, plain flour, butter*

*-for cream: whole egg, sugar, butter, chocolate, cocoa butter, cocoa, vanilla*

*Preparation of the pastry: whip egg and sugar to a foam, add flour & melted butter, mix well and make 6 round-shaped layers into greased and floured baking tin. Bake at 200 degrees Celsius with steam. Fill the 5 layers of pastry with cream. Put it into the fridge. Spread melted sugar onto the 6<sup>th</sup> layer. Divide it to 16 slices and put it on the top of the cake. Spread cream on the side. Decorate the cake with cream roses.*

*Equipment, tools, kitchenware needed: mixer, oven, fridge, cooktop, scales, egg whisk, foam bowl, cream mixer, baking tin, baking brush, knife for spreading, foam bag, foam pipe.*

### **2 tétel:**

**Pozsonyi kifli alapanyagai, készítése**

**Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések.**

Pozsonyi tészta alapanyagai:

Liszt, vaj, porcukor, élesztő, tojássárgája, tej,

Járulékos anyaga só

Töltelék hozzávalói:

Darált dió vagy mák, cukor, tej, mazsola, vanília, citromhéj

Készítése.

Tészta készítése,

tészta pihentetése 1 órát hűtőben

töltelék készítése

tészta darabolása – nyújtása – töltése – formázása- kenése tojássárgájával

Hűtőben pihentetem – lekenem tojás fehérjével - ha a tojásfehérje megszárad, sütöm

200 - 220 c° on

Eszközök gépek berendezések

Keverőgép, hűtőszekrény, sütő, mérleg, főzőlap nyújtófa, ecset, tepsi, daráló, lábas, fakanál, habkártya

### ***Croissant filled with walnut or poppy seed (pozsonyi kifli)***

*Ingredients:*

*-for the pastry: flour, butter, castor sugar, yeast, egg yolk, milk, salt*

*-for the filling: ground walnut or poppy seed, sugar, milk, raisin, vanilla, lemon zest*

*Preparation:*

*Mix the ingredients for the dough and put it into the fridge for an hour to cool. Mix the ingredients for the filling. Cut the dough into pieces, spread it, fill it with walnut or poppy seed and brush the croissants with egg yolk. Put them into the fridge then brush with egg white. When the egg white dries bake the crescents in the oven at 200-220 degrees Celsius until golden brown.*

*Equipment, tools, kitchenware needed: mixer, oven, fridge, cooktop, scales, rolling pin, grinder, saucepan, baking tin, baking brush, knife, wooden spoon, plastic shovel for cream.*

### **3. tétel**

**Krémes nyersanyagai, készítése**

**Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések.,**

**A vajastészta alapanyagai:**

Liszt , vaj, , ecet, só, víz

Készítése: lisztből, vízből, ecetből, sóból és 20 % vajból tésztát készítünk

Félóra pihentetés után a tésztába csomagoljuk a vaját, majd hajtogatjuk szimplán és duplán .

Hűtőben egy órát pihentetjük majd a hajtogatást, megismételjük

Pihentetjük a tésztát hűtőben egy órát.

A tésztából 2 db 2 mm vastag lapot nyújtunk

Sütés 220 – 230 c° – on

**Krém hozzávalói:**

Tej, pudringpor, cukor, tojás, vanília

Az egyik kisült tésztalapra keretet teszünk és belesimítjük a meleg krémet.

Ha kihűlt a másik lapot ráteszem, megfordítom, szeletelem, porcukorral megszórom.

**Eszközök gépek berendezések**

Dagasztógép, mérleg, hűtő főzőlap, keverőgép, nyújtófa, tepsi, habkártya, habverő, kés,

Szita, lábas,

### **French pastry**

*Ingredients of pastry made from butter:*

*flour, butter, vinegar, salt, water.*

*Preparation:*

*Make pastry from flour, water, vinegar, salt and 20 % butter. Leave the pastry for half an hour. Fold butter into pastry: fold simply then fold twice. Put it into the fridge to cool for an hour. Spread pastry in two pieces it must be 2mms. Bake the 2 layers in the oven at 220-230 degrees Celsius.*

*Ingredients for the cream: milk, pudding powder, sugar, egg, vanilla.*

*Spread the hot cream on one of the layers in a frame. When the cream cools down put the other layer on top.*

*Tools, machines, equipment:*

*mixer for dough, scales, fridge, cooktop, mixer, rolling pin, baking tin, egg whisk, sieve, knife, saucepan, plastic shovel for foam.*

### **4. tétel**

**Képviselő fánk alapanyagai, készítése**

**Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések.**

**Tészta alapanyagai:**

Liszt, víz, zsír, pici só – cukor, tojás

Készítése. Víz, só, cukor, zsír felforralom – hozzáadom a lisztet – melegítem( resztelem)

Leveszem a tűzről – belekeverem a tojásokat

Formázom, gőzös sütőben 230 c° – on sütöm 2 ütemben

Sütés után a tészta üreges.

Krém alapanyagai:

Tej, pudringpor, cukor vanília krémet főzünk , tojáshabbal lazítjuk

A kisült tésztának kalapot vágunk, megtöltjük a krémmel, tejszínhabbal díszítjük, kalapot rátesszük, porcukorral meghintjük.

**Eszközök gépek berendezések**

Keverőgép, sütő, hűtő, mérleg, főzőlap, lábas, habkártya, habverő, habzsák, habcső, szita, literes mérő

### **Cream bun**

*Ingredients for pastry: flour, water, fat, a pinch of salt, sugar, eggs.*

*Preparation:*

*Mix water salt sugar & fat. Bring the mixture to the boil add flour heat it. Remove it from the heat – stir eggs. Make round shapes and bake the pastry in the oven with steam at 230 degrees Celsius in 2 parts. After baking there is a hole in the pastry.*

*Ingredients for cream: milk, pudding powder, sugar, whipped egg white.*

*Make vanilla cream from the ingredients and mix it with whipped egg whites. Fill the baked pastry with cream, decorate it with whipped cream cut tops or hats from the pastry and put them on the top of the cakes. Sprinkle with castor sugar.*

*Tools, machines, equipment: mixer, oven, fridge, scales, cooktop, saucepan, plastic shovel for foam, egg whisks, foam bag, foam pipe, sieve, a litre bowl for measuring.*

### **5. tétel Fekete-erdő torta nyersanyagai készítése.**

**Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések.**

**Tészta nyersanyagai.** Tojás, cukor, liszt, kakaó, olvasztott vaj,

Krém nyersanyagai: tejszín, meggybefőtt, cukor, csokoládé, keményítő, cseresznyepálinka, Zselatin,

Díszítése: meggy, csokoládé reszelék, tejszínhab

Készítése.

Tészta készítése – 4 lapot készítünk,

Töltelék:

Cseresznyepálinkával ízesített tejszínhab

Csokoládés tejszínkrém

Meggykrém, amit a meggybefőtt levéből, meggybefőttből, cukorból és keményítóből főzünk.

**Torta készítése:**

A három krémet felváltva, habzsákból a lapok közé nyomjuk

A tortát dermesztjük- díszítjük

### **Eszközök gépek berendezések**

Keverőgép, sütő, hűtő, mérleg, főzőlap, lábas, habkártya, habverő, habzsák, habcső, szita, literes mérő, reszelő, kenőkés.

### ***Black forest cake***

*Pastry ingredients: eggs, flour, cocoa, melted butter*

*Ingredients for cream: double cream, sour cherry preserve, sugar, chocolate, starch, cherry palinka (home-made brandy from cherry), jelly.*

*Decoration: sour cherry, grated chocolate, whipped cream*

*Preparation:*

*Make 4 layers of sponge cake pastry. Whip eggs and sugar into foam then add flour and cocoa powder spoon by spoon. Bake in the oven at 180 degrees Celsius.*

*3 kinds of fillings: whipped cream flavoured with cherry palinka  
chocolate cream*

*sour cherry cream made from the juice and fruit of sour cherry  
preserve, sugar and starch.*

*Final preparation: fill the layers with the 3 kinds of fillings from foam bag, cool the cake and decorate it.*

*Tools, machines, equipment:* mixer, oven, fridge, scales, cooktop, saucepan, plastic shovel for foam, egg whisk, foam bag, foam pipe, sieve, a litre jug for measuring, grater, knife for spreading the cream.

### **6. tétel: Rákóczi-túrós nyersanyagai, készítése:**

**Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések**

### **Omlós tészta nyersanyagai:**

Liszt, vaj, porcukor, tojás sárgája, csipet só

Készítése: a szárazanyagokat összemorzsoljuk, hozzáadjuk a tojássárgáját, pihentetjük,

A tésztát kinyújtjuk és kisütjük, forró barackízzel lekenjük

Töltelék: túró, cukor, tojássárgája, citromhéj, vanília,

A kisült lapra rákenjük a túró-tölteléket, sütőben szárítjuk a felületét.

Meleg tojás habkrémet készítünk, a túró tetejére kenjük.

150 fokos száraz sütőtérben bőrösítjük a tetejét szeleteljük.

### **Eszközök gépek berendezések**

Keverőgép, sütő, hűtő, mérleg, főzőlap, lábas, habkártya, habverő, habzsák, habcső, szita, literes mérő, reszelő, kenőkés, nyújtófa, fa munkaasztal

### ***Rákóczi Túró/ Curd cheese square Rákóczi style***

*Ingredients for shortcrust/rough puff/ puff pastry:*

*plain flour, icing sugar, butter, egg yolks, a pinch of salt.*

*Preparation: mix the dry ingredients with butter add egg yolks leave the pastry for rest for half an hour in the fridge. Spread the pastry and bake it at 180 degrees Celsius. Spread hot apricot jam on the pastry.*

*Ingredients for filling:*

*cottage cheese, sugar, egg yolk, lemon zest, vanilla.*

*Spread cottage cheese filling on the baked pastry, dry the surface in the oven.*

*Make warm whipped egg cream and spread on the top of cottage cheese. Heat it up in a dry oven to get "skin" on the surface of the cake.*

*Tools, machines, equipment:* *mixer, oven, fridge, scales, cooktop, saucepan, plastic shovel for foam, egg whisk, foam bag, foam pipe, sieve, a litre jug for measuring, grater, worktop, cutting board, rolling pin, knife for spreading the cream.*

### **7 tétel: Tiroli meggyes rétes készítéséhez felhasznált nyersanyagok, készítése Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések**

#### **Tésztája vajás tészta**

Alapanyagai: liszt, vaj, , ecet só, víz,

Készítése.

Tésztakészítés

Tészta pihentetése

Zsiradék alap burkolása – nyújtása – hajtogatása – tészta pihentetése hűtőben 1 órát

A tésztát ismételten hajtogatjuk és pihentetjük

A tészta nyújtása töltése meggytöltelékkel.

Sütés: 220 fokon 2 ütemben

Szeletelés

Töltelék nyersanyagai: magozott meggy, cukor, fahéj,

#### **Eszközök gépek berendezések**

Dagasztógép, tésztaanyújtó gép, sütő, hűtő, mérleg, , habkártya, szita, reszelő, kenőkés, nyújtófa, fa munkaasztal, ecset, keverőtál, sütőtepsi,

### ***Sour cherry strudel Tyrol style***

*Ingredients for short/buttery pastry:*

*flour, butter, vinegar, salt, water.*

*Preparation:*

*Make pastry from the ingredients, leave the pastry for rest. Cover butter, spread, fold, put it into the fridge for an hour. Then fold and leave it to rest again. Spread the pastry (draw it) and fill it with sour cherry stuffing. Bake it in the oven at 220 degrees Celsius in 2 steps. Slice the strudel.*

*Ingredients for filling: sour cherry, sugar, cinnamon.*

*Tools, machines, equipment:*

*kneading machine, machine for spreading the pastry, oven, fridge, scales, plastic shovel for foam, sieve, grater, brush, mixing bowl, baking tin, rolling pin, wooden worktop.*

## **8. tétel. Vajas és tepertős pogácsához felhasználható nyersanyagok, készítése Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések**

Vajas pogácsa vajas tésztából készül.

A tepertős pogácsa készítésekor a vaj helyett tepertőt használunk

Tészta nyersanyagai: liszt vaj, tepertő, só bors, ecet, víz, tojás

Készítése

Előtésztát készítünk – pihentetés – zsiradék burkolása a tésztába – nyújtás – hajtogatás

Pihentetés – hajtogatás – pihentetés – tészta nyújtása ujjnyi vastagságra

Kiszaggatjuk – tojással megkenjük – pihentetés után 220 fokon sütés

### **Eszközök gépek berendezések**

Dagasztógép, tésztaanyújtó gép, sütő, hűtő, mérleg, habkártya, szita, reszelő, kenőkés, nyújtófa, fa munkaasztal, ecset, keverőtál, sütőtepsi, kiszúró

### ***Savoury Scones with butter/cracklings***

*Ingredients for pasta:*

*flour, cracklings/butter, salt, black pepper, yeast, water, eggs.*

*Preparation:*

*Mix the ingredients except cracklings/butter leave it for rest. Cover cracklings/butter, spread, fold, leave it for rest-fold it again, leave it for rest, spread as thick as a finger. Form round shapes from pasta, spread egg on the surface- leave the scone for rest before baking. Bake them at 220 degrees Celsius until light brown.*

*Tools, machines, equipment:*

*kneading machine, machine for spreading the pastry, scone form, oven, fridge, scales, plastic shovel for foam, sieve, grater, brush, mixing bowl, baking tin, rolling pin, wooden worktop.*

## **9. tétel: Vajas felvertből készült gyümölcstorta nyersanyagai, készítése Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések**

Vajas felvert nyersanyagai: vaj, porcukor, tojás, liszt  
Készítése: vaját és a porcukrot kihabosítjuk, hozzáadjuk a tojást majd a lisztet  
Formában sütjük 190 fokon  
Cukrászkrémmel töltjük  
Gyümölcssel kirakjuk  
Zselével fényezzük

Eszközök gépek berendezések  
keverőgép, sütő, hűtő, mérleg, , habkártya, szita, reszelő, kenőkés, ecset, keverőtál,  
sütőtepsi, kiszúró habverő, keverőtál, főzőlap, tortaforma

### ***Fruit tart/flan/cake***

*Ingredients for short/buttery pastry:*

*flour, butter, caster sugar, eggs, salt.*

*Preparation:*

*Make foam from castor sugar & butter. Add eggs then flour, mix well. Bake it in a round baking tin at 190 degrees Celsius.*

*Fill the cake with confectioner's cream. Decorate it with fruit. Put jelly on top to make it shiny.*

*Tools, machines, equipment:*

*mixer, oven, fridge, scales, plastic shovel for foam, sieve, knife for spreading grater, brush, mixing bowl, baking tin, rolling pin, wooden worktop, whisks, cooktop, saucepan.*

## **10. tétel Gyümölcskenyér nyersanyagai készítése**

### **Műveletekhez használt eszközök, gépek, berendezések**

Gyümölcs kenyér nyersanyagai:

Vaj, liszt, cukor, tojás, vanília, citromhéj, cukrozott gyümölcs dió

Készítése

Vaj – porcukor habosítás – hozzáadjuk a tojás sárgáját, a lisztet, a felvert tojáshabot, végül az ízesítő anyagokat

Zsírozott formában sütjük.

Eszközök gépek berendezések

keverőgép, sütő, hűtő, mérleg, , habkártya, szita, reszelő, kenőkés, ecset, keverőtál,  
sütőtepsi, kiszúró habverő, keverőtál, főzőlap, tortaforma

### ***Fruitcake***

*Ingredients for pastry:*

*flour, butter, sugar, eggs, vanilla extract, lemon zest, sugary dried fruit, walnut.*

*Preparation:*

*Make foam from castor sugar & butter. Add egg yolks, flour and whipped egg white. Finally mix with all the other ingredients. Bake it in a greasy baking tin.*

*Tools, machines, equipment:*

*mixer, oven, fridge, scales, plastic shovel for foam, sieve, grater, knife for spreading, brush, mixing bowl, baking tin, wooden worktop, whisks.*