


Ételkészítési ismeretek



**Vendéglátóipari
szakközép- és
szakmunkásképző
iskolák számára**

Ételkészítési ismeretek

A vendéglátóipari szakközép- és szakmunkásképző
iskolák számára

Negyedik kiadás

**A Munkaügyi Minisztérium megbízásából kiadja
a Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó Rt., Budapest, 1994**

írta:
Pető Gyula

Lektorálta:
Görög Rudolf
Jung Márton
Karcagi Ferenc
Pár Gyula
Unger Károly

Sajtó alá rendezte:
ISzócs Miklósi

Készült a Kereskedelmi Minisztérium
személyzeti és oktatási főosztályának irányításával

© Pető Gyula, Budapest, 1988

ISBN 963 222 704 2

Kürtőskalács (Erdélyi ételkülönlegesség)

Kelt tészta készítése

Mandula előkészítése

Ajánlottanyaghányad:

Liszt	1,00	kg	Vaj	0,25	kg
Porcukor	0,25	kg	Élesztő	0,05	kg
Só	0,01	kg	Tej	0,50	l
Tojás	6	db	Mandula	0,30	kg
Citrom	1	db	Kristálycukor	0,20	kg
			Rum	0,06	l
			Barackíz	0,30	kg

Jóízű kelt tésztát készítünk. Az egész tojásokból visszamaradó tojásfehérjét a felhasználásig félretesszük.

A mandulát leforrázzuk, meghámozzuk, és finommetéltre vágjuk. Vaját olvasztunk, és előkészítjük a szitált porcukrot.

Előkészítjük az izzó faszénparazsat és a kürtőskalácssütőt. Ez utóbbit vékonyan bekenjük vajjal. A kelesztett tésztát lisztezett nyújtóábrára borítjuk, és kb. 0,5 cm vastagra nyújtjuk. Éles késsel kb. 2 cm széles csíkokat vágunk a kinyújtott kelt tésztából úgy, hogy azok minél hosszabbak legyenek.

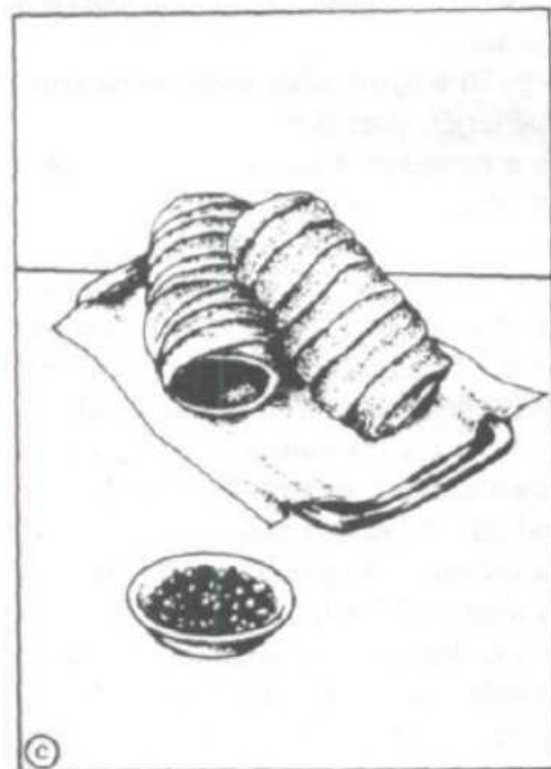
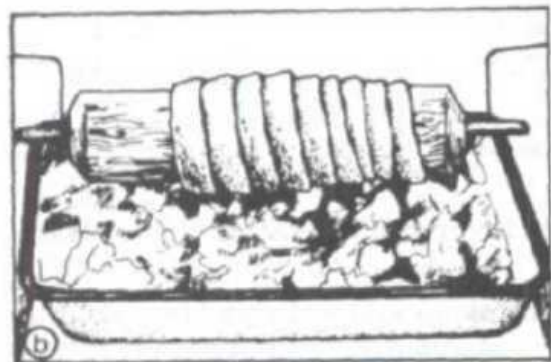
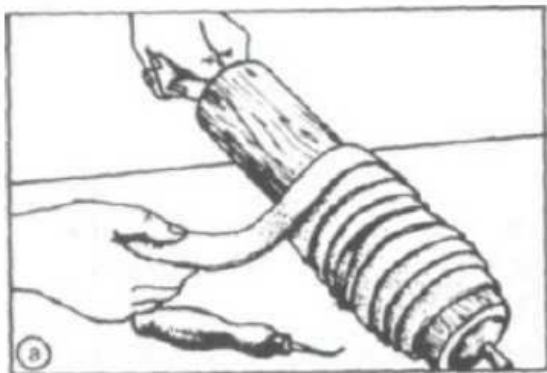
A kürtőskalácssütő hengert az állvánnyal együtt a nyújtóábra mellé helyezzük. Odakészítjük az előkészített mandulát, tojásfehérjét, porcukrot.

A kezdő tésztacsíkot gyűrűként ragasztjuk a hengerre. Ezután a tésztacsíkokat felcsavarjuk a hengerre. Ezt a műveletet úgy végezzük, hogy a tésztacsíkok félig fedjék egymást. A tésztacsíkokat a hengerre nyomkodjuk. Ha új tésztacsíkokkal folytatjuk a kürtőskalács feltekerését, a tésztacsíkokat nyomással ragasztjuk egymáshoz. Mikor a hengert teljes hosszában már tészta borítja, az elejéhez hasonlóan tésztagyűrű kialakításával rögzítjük a kürtőskalács végét. Az állványon levő, tésztával borított hengert lassan tekerjük, mialatt tojásfehérjébe mártott kenőtollal alaposan bekenjük. Ezt a műveletet a tésztacsíkok feltekerésének irányával megegyezően végezzük. A tojásfehérjével bekent tésztahengert azután meghintjük a metéltre vágott mandulával, amelyet óvatosan rányomkodunk. A hengert lassan tekerve mindenütt meghintjük kristálycukorral. Ennél a műveletnél ügyeljünk arra, hogy a kristálycukor vastagsága egyenletes legyen a tészta felületén.

Az egészet izzó faszénparázs fölé helyezzük és folyamatos, lassú tekeréssel elkezdjük a kürtőskalács sütését. Mikor a kürtőskalácsra hintett cukor a tészta felületén aransárgára pirul, folytatjuk a cukor hintését a tészta felületére. A cukor hintését addig végezzük, amíg az legalább 2–3 mm vastag rétegben rápirul, illetve rásül a tészta felületére.

A kürtőskalács akkor készült el, ha legalább 20–25 percig sütöttük. A henger végeinél a vaj gyöngyözik, a tészta felületén a cukor aransárgára pirult.

7. ábra A kürtöskalács készítése
- a) A tésztaalapok ráhelyezése a hengerre
 - b) A kürtöskalács sütése
 - c) A kürtöskalács tálalása



Az elkészült kürtöskalácsot a hengerrel együtt leemeljük az állványról, és a tekerccseléssel párhuzamosan 3–4 egyenlő méretű darabra vágjuk.

A kürtöskalácsot óvatosan damasztzalvétával fedett tálalóedényre csúsztatjuk. Külön mártáscsészében rumos barackízt adunk hozzá.

Azonnal felszolgáljuk. (7. ábra)

A kürtöskalácsot gyakran mandula nélkül, esetleg dióval készítik, de az a változat már nem nevezhető kürtöskalácsnak.

KÜRTÖSKALÁCS

Nyersanyagok	Munkafolyamat	Magyarázat
Kelt tészta Mandula Vaj Porcukor	Jóízű kelt tésztát készí- tünk. A visszamaradó to- jásfehérjét félretesszük. A mandulát leforrázzuk, meghámozzuk, finom me- télre vágjuk. Vajat ol- vasztunk, előkészítjük a szitált porcukrot.	Fontos, hogy az előkészí- tő műveleteket pontosan, figyelmesen végezzük.
Vaj	Előkészítjük az izzó fa- szénparazsat és a megva- jazott kürtöskalácssütőt.	A kürtöt gondosan vajaz- zuk, hogy a tészta ne ragad- jon rá a sütést követően.
Kelt tészta	A kelesztett tésztát 0,5 cm vastagra nyújtjuk, majd éles készel 2 cm-es csíkokat vá- gunk belőle, amelyeket fo- lyamatosan az előkészített kürtőre, illetve hengerre tekerünk. Az elején és a végén gyűrűként ragaszt- juk a tésztát a hengerre.	A tésztacsíkokat úgy te- kerjük a hengerre, hogy félíg fedjék egymást. Ez- után könnyedén a henger- re nyomkodjuk őket, hogy ne eshessenek le.
Tojásfehérje Mandula Porcukor	A visszahagyott tojásfe- hérjével – kenőtoll segítsé- gével – bekenjük a hen- gerre tekert tésztát. Ez- után meghintjük a man- dulával, majd porcukorral.	A tojásfehérjével a teke- réssel párhuzamosan ken- jük be a tésztát.
Porcukor	A kész hengert izzó fa- szénparázs fölé helyezzük, és a tésztát állandó forga- tással sütjük, mialatt foly- tatjuk a porcukor hintését a felületére, amíg el nem éri a 2–3 mm vastagságot.	A forgatást egyenletes ütemben végezzük; így a sütés folyamatos lesz.
Barackíz Rum	Ha a kürtöskalács elké- szült, 3–4 darabra vágjuk, leemeljük a faszénparázs- ról, és lecsúsztatjuk a da- masztszalvétára. Azonnal felszolgáljuk; külön ru- mos barackízt adunk hozzá.	A készítményt frissen, for- rón kell tálalni.
KÜRTÖSKALÁCS		