

Hogyan legyél profi cukrász!

Mousse



ALAPOK

Szeretnél te is csodaszép desszerteket, tortákat készíteni?

De nem tudod merre indulj?

Kezdjük az elején!

A cukrászat egy összetett szakma, egy csipetnyi kémia, nagy csipetnyi fantázia és egy jó nagy adag kitartás, ennyi, tényleg csak ennyi kell hozzá! :-)

Én azt javaslom a tanulóimnak, hogy **kezdjék a**

lehető legegyszerűbb recepttel, mert az meghozza a **sikerélményt**, így **bátrabban, önbizalommal telve** indulnak neki egy nehezebb receptnek.

Kinek mi a nehéz?

Jogos a kérdés!

A te saját tudásodat, te saját magad ismered a legjobban.

De hogyan derítsd ki, hogy valójában hol tartasz?

Vegyél elő egy receptet, mindegy milyet, kb. az is mindegy honnan...

Olvasd el, figyelmesen, részletesen. Igen, ez nagyon fontos.

Ha a **receptet elejétől a végéig érted, és szinte látod is magad előtt ahogy a**

folyamatokat végzed, az a recept a tiéd!
Az a tudás a tiéd!

Ha **elakadsz, idegen kifejezéseket találsz benne, esetleg alapanyagokat nem ismersz fel, nem is látod az összképet, elképzelésed sincs hogyan kezd neki, nos, az nem a te recepted.** A tudásod pedig nem tart azon a szinten, hogy azt a receptet meg tudd valósítani.

De azért van jó hírem is.

Lehet, hogy a mostani tudásod nem tesz alkalmassá arra, hogy a kiválasztott desszertet elkészítsd, viszont meg tudod tanulni.

Tudod, ahogy írtam, kis kémia, kis fantázia és rengeteg kitartás...

Nem véletlenül vagy itt, és nem véletlenül olvasod az e-book-ot.

TANULNI SZERETNÉL!

Képzeld, én is így kezdtem. Az összes fellelhető ingyenes tananyagot letöltöttem, elolvastam, persze mind angol nyelvű volt, mert itthon ennek nincs kultúrája.

Szóval... felkészültél?

Tanulni szeretnél?

Megismerkednél az alapokkal?

Mi micsoda?

Mit miért használunk?

Gyere, vágjunk bele...

ALAPOK

Kezdjük azzal, hogy mi micsoda, milyen eszközökre lesz szükséged:

1. ROBOTGÉP-elengedhetetlen-

- fontos, hogy jó teljesítményű robotgépet válassz, mert a kisebb teljesítményűekkel bajban leszel. Nem, nem feltétlen kell egy Kitchen Aid-be beruházni, de fontos, hogy nagy teljesítménye legyen. A tartozékai között legyen habverő, "ásó" -ez a háromszög alakú keverő- és egy dagasztó fej is legyen hozzá.

2. HŐMÉRŐ

- lényeges eszköz a cukrászatban, használhatjuk krémeink, habalapok, piskóták, macaron, bonbon készítésénél.

3. SZILIKON SPATULÁK

- a cukrász legjobb barátja, legyen több darab is, fogyó eszköz...

4. HABZSÁKOK

- többféle méretben tarts otthon, én szilikonos, eldobható habzsákokat használok

5. APRÍTÓ -kutter-

- elengedhetetlen a macaron, praliné, püré.... készítésénél.

6. GYORSFORRALÓ

- több méretben is legyen

7. BOTMIXER

- emulgáláshoz, glaze készítéshez kötelező

8. MAGASFALÚ EDÉNYEK

- emulgálás és glaze készítésnél nélkülözhetetlen

9. ÁLLÍTHATÓ KERETEK

- piskóták, desszertek készítéséhez

.....

ALAPOK

Melyik eszközt mire és hogyan használjuk?

A robotgép **habverő** fejét- a nevében is benne van- habosításhoz használjuk.

Az "**ásót**" krémesítéshez.

A **dagasztót** pedig egyértelműen dagasztáshoz.

A **botmixert** emulgáláshoz, és habosításhoz is használhatjuk. Más- más technikákkal dolgozunk, attól függően, hogy mi a cél.

Egy glaze összeállításánál az emulgálás a cél, míg egy namelakánál a habosítás. Két különböző technika, egy eszköz.

Az **állítható kereteket** ugye nem csak sütéshez használjuk, hanem akár desszert, szelet összeállításához is.

Kezdőként mondhatni bőven elég egy **kör** és egy **tégla** keret, mert szépen lehet velük dolgozni, akár mousse tortát is összeállítani benne.

És egy csomó eszközt be fogsz szerezni :-), igen, komoly függőséget okoz a cukrászat és nem a cukorra gondolok, hanem be fogsz vásárolni egy raklap szilikon cuccot, mert olyan szépek. :-)

Van egy kérésem!

Ne vegyél random cuccokat, csak mert beleszeretsz a csomagolásán a fotóba. Gyere, vegyük át mire érdemes még beruházni és mi alapján válassz szilikon formákat...

ALAPOK

Mennyi szilikon forma az ideális? Tényleg mindent meg kell venni?

Hihhi :-)

Ne ess abba amibe én! Tényleg, amit értem megvettem, mert bebolondultam a csomagoláson látható desszertbe.

Ha a fene fenét eszik, az enyém is olyan szép lesz!

Nagyon rossz hozzáállás!

Egy -na jó azért pár- jól megválasztott szilikon formával akár cukrászdát is nyithatsz!

Nem, nem viccelek!

Semmi szükség, hogy kifoszd a cukrászkellékes boltot! Nem ettől leszel PROFI!

Az **alap darabok a kerek formák**, ebből érdemes több méretet beszerezni a kicsitől a nagy méretig.

A többi szuper kinézetű szilikon is jól jöhet, ha van alaptudásod és bátran készítesz mousse tortákat. Amíg az nincs, ne vásárolj több formát!!!

Vegyél-e kis formákat?

IGEN! :-) Igen, vásárolj kis formákat is bátran, de ott sem a mennyiség a lényeg, nem feltétlen kell az összes formával rendelkezned!

Érdemes **félgömb** formákat beszerezni, több méretben ezt is, mert nem csak monodesszert készülhet így, de az insertek készítésénél is remekül kihasználhatóak.

Tortagyűrűk?

Igen tortagyűrűk is kellenek, egyrészt mert sütni is lehet bennük, másrészt pedig az insertek készítésénél nagyon nagy segítséget nyújtanak.

Több méretet érdemes vásárolni.

ALAPOK

Drága szilikonok szettek? Vegyem, ne vegyem!?

Érdemes a későbbiekben ezekből is beszerezni, mert egy jól megválasztott szett maga a csoda!

Mondok egy egyszerű példát.

Adott a Kit di fata szett, bődületesen drága! :-)

DE!!!

DE annyi része van, hogyha jól kombinálsz, pl vásárolsz egy mezei alagút formát, máris több desszert tudsz készíteni, mintha csak az alagút formád lenne meg.

Van benne szilikon lap, ebben piskótát süthetsz, vagy krémet fagyaszthatsz.

Van 3 betétje, különböző méreteken -én imádom- mert a legnagyobb betét alkalmas önálló mousse készítésére is. A kicsiket pedig insertek készítéséhez használhatod.

Sőt, a kis betéttel akár piskótát is tölthetsz, mármint nem a szilikkonnal, hanem a benne kifagyasztott zselével, pürével.

A szett műanyag alagútját én nem is kedvelem annyira -ez egy elhibázott lépés volt a gyártótól, hogy műanyag az alagút formája- kemény, nehéz vele dolgozni, szerelni kell... viszont a többi része elképesztően jó.

Szóval, olykor megéri beruházni egy jól megválasztott szettbe is!

Különleges formák?

Különleges formát csak akkor vegyél ha igen nagy gyakorlatod van a mousse készítésben, de nem csak ebben, hanem a glaze készítésben és használatban is.

ALAPOK

Mire kell figyelni a mousse készítésénél!

A jó mousse torta habos, könnyed, lágy és egy falatban benne van minden, minden amit meg akartál mutatni!

Tehát ízében, küllemében is tökéletes, csodálatos.

A mousse torta felépítésének alapszabálya egyszerű!

Soha ne legyen öncélú az "építkezés"!

Nem dobálunk össze mindenfélét amit csak gondolunk!

Végig kell gondolnod mielőtt készítesz egy mousse-t, hogy mit szeretnél megmutatni.

Alapvetően kettő, maximum három ízzel dolgozunk. És azokat sem kevergetjük random össze. Meg kell komponálni a mousse-t!

Át kell gondolni az ízeket, az összetevőket a rétegeket és a külső dekorációt is.

Mondok egy példát.

Eper.

Az eperhez például a citrom egy nagyon jó páros, ezért készíthetsz eper ragut és egy citrom lekvárt.

A mousse pedig passzoljon ízében és színében is ezekhez.

lehet egy fehér csokoládé, de akár egy pezsgős mousse is remek választás.

Ez egy egyszerű mousse, mert egy jól átgondolt, profi mousse tortában több réteg és textúra is váltja egymást.

Az epernél maradvá, készíthetsz egy piros glaze-t, de akár mintásat -glazeart technika- is , lényeg hogy a külső sugallja a belsőt.

ALAPOK

Alapanyagok!

A mousse tortát el lehet készíteni olcsó alapanyagokkal is, DE MINEK!?

A mousse torta megérdemli a minőséget! Nem csak megérdemli, hanem követeli is!

Friss alapanyagokkal dolgozunk, MINDIG!

Mindent mi készítünk!

Nincs olcsó csoki és lekvár a boltból!

Nem azért mert sznob vagyok, hanem egészen más ízeket érünk el egy minőségi csokoládéval, mint a táblás csokival...

Még mielőtt azt mondanád, hogy kell a francnak a mousse, annyi macera van vele....

Van egy jó hírem!

A gyümölcsöket előre el lehet készíteni. Pl. püréket te is tudsz készíteni friss gyümölcsből.

Egyszerűen fel kell forralni, pürésíteni, leszűrni és kész is. Fagyasztható bátran.

Jól látod, NEM TARTALMAZ CUKROT!

Azért nem cukorral főzzük fel a gyümölcsöt- legyen az bármilyen- mert a cukor eltorzítja a színét. Az eper barnás lesz, a málna bordó, a ringló barnás... cukor nélkül főzzük, majd a felhasználásnál édesítjük.

Csokoládéból pedig ha nagy a költségvetés akkor Valhrona, ha kicsi a büdzsé akkor Cacao Barry, Callebaut.

ALAPOK

Remélem elindítottalak a cukrászat izgalmas útján, abból is a mousse készítés útján.

Összefoglalva:

1. ne vedyél meg mindig szembe jövő szilikon formát
2. jól válassz eszközöket
3. igényesen válassz alapanyagokat-jó minőség-
4. komponálj, gondolkozz mielőtt dolgozni kezdesz



TORTAISKOLA.HU

Remélem elindítottalak a cukrászat izgalmas útján, abból is a mousse készítés útján.

Ha ettől többet is tanulnál, gyere, csatlakozz a tortaiskola csapatához!

Rengeteg recept, különlegességek, alapok -mert valahol el kell kezdeni- és a zárt csoportban **VIDEÓS segítség**ek várnak, hogy a tanulás gyorsabb és könnyebb legyen!

tortaiskola.hu -mert minden megtanulható

