



A gyógyszerészet és

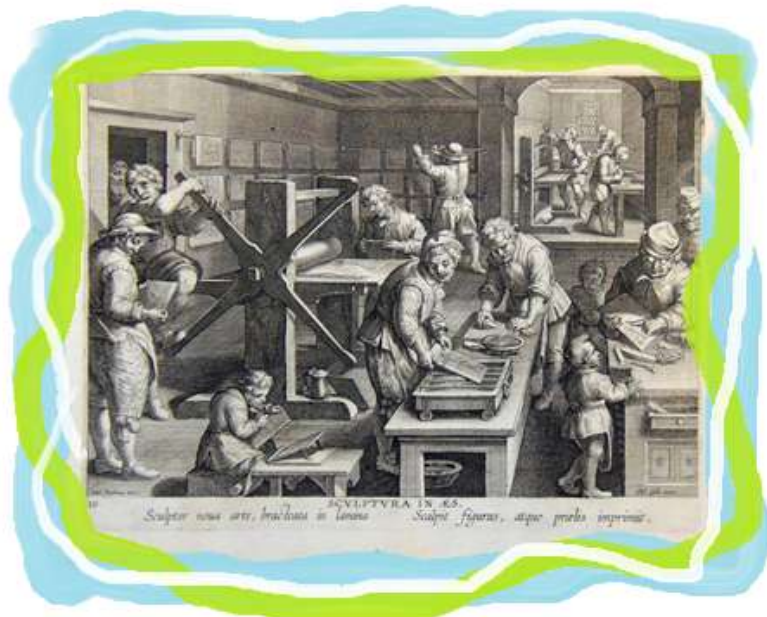
a cukrászat kapcsolata

cukrászati alapanyagok, cukrászati
termékek készítése



A gyógyszerészet és a cukrászat történelmi összefonódása.

- Az édességek készítése kezdetben a gyógyszerészek feladata volt.
- A sacharoz édességkészítésre való felhasználását bizonyító adat 1419-ből származik.
- Az édességkészítés és a gyógyszerészet elkülönülése csupán a 16. század végén kezdődött el.
- A 17. század végéig a gyógyszerészek töltötték be a cukrászda szerepét.



Az első édességkészítők

- Az első, eladásra is termelő édességkészítők a mézeskalácsosok voltak.
- Később jelentek meg a finomsütők, és a gyógyszerészek az édességek gyártásában.
- A gyógyszerészek kiemelkedő tevékenységet végeztek, ők szállították a cukrot és a belőle készített csemegéket, ezzel háttérbe szorítva a méz elsődleges használatát.



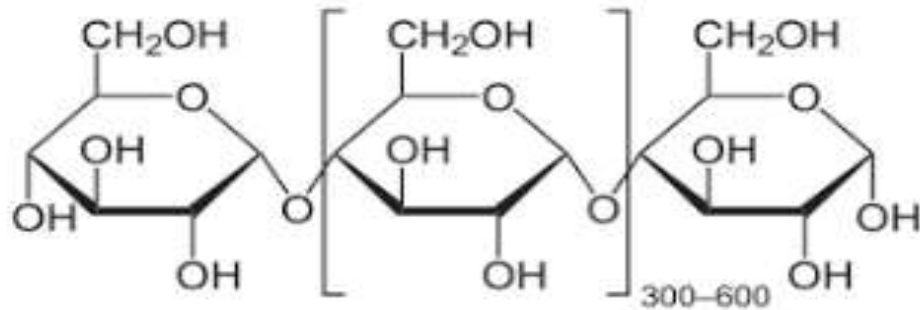
Alapanyagok melyek cukrászati terméké váltak



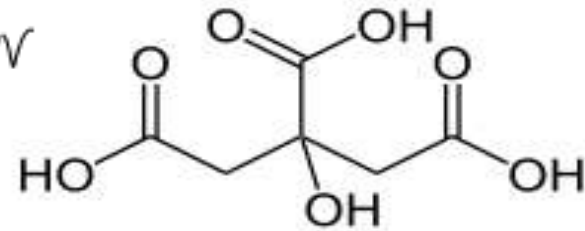
zselatin



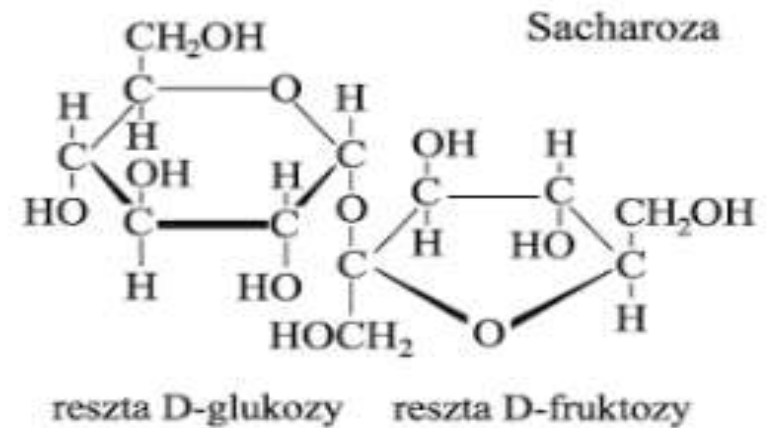
keményítő



citromsav



cukor





Mézes készítmények

- A mézeskalácssipar volt hazánkban és sok más országban is az első iparszerűen űzött sütőcukrászati tevékenység.
- A XVIII. század elején az európai gyógyszerkincs mintegy ezerféle növényi, állati és ásványi alapanyagot használt. Az állati eredetű drogok állati eredetű anyagok (pl.: méz) mintegy 10%-át adták a patikaszereknek.
- Számptalan technológia és recept létezik a mézes süteményekhez.
- A mézeskalács (amit Erdélyben mézes pogácsának is neveznek), a puszedli, a mézes lapok krémes süteményekhez (mézes krémes, Lajcsi szelet), de kevernek mézet a grillázshoz is.



Cukorkák

gyógycukorkák



cukordrzsék



selyem cukorkák



kemény cukorkák

- Alapanyag: cukor (szacharóz), szőlőcukor, tejcukor (laktóz)
- Töltőanyag: citrusfélék, gyümölcsök, magvak, alkohol, mesterséges esszenciák
- Adalékanyagok: aromák, színezékek, állományjavítók

zselé cukorkák



préselt cukorkák



gumi cukorkák



Szirupok

- A szirup valamilyen cukorféleség tömény oldata, jellemzően viszkózus és a cukor mellett egyéb oldott anyagokat is tartalmazhat.
- Elsősorban a gyógyszerészetben és az élelmiszeriparban, illetve a gasztronómiában használják.
- Cukrászatban a tojáshab stabilizálására vagy „ragasztóként” használjuk a cukorszirupot.
- A szirupokat fagyí öntetként, vagy gyümölcs szörp formájában is használjuk.



Marcipán

- Marcipánt eleinte csak patikában lehetett kapni.
- A marcipán cukrászipari alapanyag, általában egy rész blansírozott, hámozott édes mandulából és egy rész őrölt cukorból vízzel sziruposra főzött massa. Pár szem keserűmandula hozzáadásával pedig létrejön a marcipán sajátos íze.
- Számtalan legenda szól a marcipán eredetéről. Lübecki marcipán, milánói marcipán, velencei marcipán.



Cukrozott, aszalt gyümölcsök

- A cukrászatban leggyakrabban használt aszalt gyümölcs a mazsola, a kandírozott narancs és citromhéj. Ezeket ízesítésre használjuk.
- A gyümölcsök aszalása sokszor kénes kezeléssel történik.
- Kandírozásnál a gyümölcsöt vákuumos közegben sűrű cukorszirupban főzik, ami által a levegő kiszorul a gyümölcsből és a helyét a cukor veszi át.
- Ma már gyakran alkalmazzák a liofilizálást is.



Manuális gyártástechnikai eszközök



Köszönöm a figyelmet!



Sweet
Dreams



Sweet
Dreams

STOKI Cukrászda

