

100 KEKSZ,

AMIT SZERETSZ

SEGAL VIKTOR | SZEMERE KATALIN



TARTALOM

ELŐSZÓ 6

100% JÓTANÁCS 9

Alapanyagok 12

Eszközök 18

Technika 20

100% KEKSZ 27

A KÖNYV ALKOTÓI 272

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS 278

NÉV- ÉS TÁRCYMUTATÓ 280



TECHNIKA

PONTOS MÉRÉS

Nem nagyon használunk csészét (cup) mértékegységként. Többnyire grammban adjuk meg a hozzávalókat, így jóval pontosabbak a receptek. Érdekes pontos mérleget használni – ellenőrizzük, hány grammonként ugrik a kijelző. Célszerű pótelemet is tartani otthon, nehogy épp a legrosszabbkor hagyjon cserben a mérlegünk.

A TÉSZTA PIHENTETÉSE

Tényleg fontos hűteni, pihentetni bizonyos típusú kekszek tésztáját?

Igen, fontos, sőt kihagyhatatlan ez a lépés. Némelyiknek azért kell pihennie, hogy a keksz tésztája puhább legyen sütéskor, máskor a pihentetés megakadályozza, hogy a süti túlzottan szétterüljön.

A pihentetés a száraz hozzávalókat nedvesíti, a zsiradékot megszilárdítja, közben pedig a cukor is magába szívja a nedvességet a vajból, valamint a tojásból – elősegítve a nyúlósabb belsőt és a ropogósabb külsőt. Nemcsak tömörebb lesz a keksz, hanem az ízek is jobban összeérnek, gazdagabbak lesznek a pihentetésnek köszönhetően. Nem beszélve arról, hogy mennyivel egyszerűbb például a hengerré formázott kekszet hidegen szeletelni. (Tipp: még egyenletesebb lesz a hengerből vágott szelet, ha nagyobb kést használunk hozzá, és a szeletelésnél folyamatosan forgatunk a tésztaúdon. Így majd nem lapul le a karika alsó fele.) Profibbak megpróbálhatják a fogselyem/damil vágási technikát, amelyhez egy szálát hurokba fogunk, és úgy vágunk vele. A kiszúróval szaggatásnál és a pecsételésnél is elengedhetetlen a hűtés, ha szeretnénk, hogy sütéskor a keksz megtartsa a formáját és a mintáját. Ha túl kemény a hűtött tészta, például mert a fagyasztóból vesszük elő, érdemes picit a konyhapulton tartani, amíg szeletelhető vagy formázható lesz.

Megkönnyítjük a munkánkat, ha a hozzávalók összekeverése után a tésztát két sütő- vagy zsirpapír között azonnal kinyújtjuk a megkívánt vagy ahhoz közeli vastagságúra, és úgy hűtjük le. A hűtőből kivett tésztával ugyanis jóval nehezebb dolgozni.

Legfeljebb kétszer gyúrjuk össze a maradékot, és nyújtjuk ki újra a szaggatáshoz. Ezután érdemes ismét visszahűteni, hogy újra dolgozni lehessen vele. Az igazán profi kekszsütő

már az első kiszaggatott tészta maradékát is visszarakja összegyúrva, kinyújtva azért, mert a kezüinktől, a hőmérséklettől a tészta felmelegedett. Ezért fontos, ha a recept hűtést kíván, sose hagyjuk ki ezt a lépést! Azzal gyorsíthatunk a folyamaton, hogy a tésztát a hűtő helyett a mélyhűtőbe rakjuk, így a hűtési idő csökken. A hűtés abban is segít, hogy a keksz egyenletesebben süljön. Sőt egyes puha tésztákkal nem is tudnánk jól dolgozni, ha nem hűtenénk le.

NYÚJTÁS

Ha nem hengerből vágunk korongokat, hanem kinyújtjuk a tésztát, mindig enyhén lisztezzük be a felületet, amelyen dolgozunk, a tészta tetejére és a sodrófára is szórjunk egy picit. (Vigyázzunk, ne lisztezzük túl, hiszen így a kívánnál nagyobb mennyiségű liszt kerül a tésztába, és ez rontja a keksz állagát.) Ha nagyon puha a tészta, akkor érdemes két réteg sütőpapír vagy frissen tartó fólia közé rakni, és úgy kinyújtani. Ügyeljünk az egyenletes vastagságra, a széleket ne nyomjuk le, a közepe ne legyen vastagabb. A szaggatásnál mindig rendszeresen lisztezzük be a formát, különben a tészta ráragad, és nem tudjuk kiszedni. Ha a recept például azt írja: „nyújtsuk a tésztát 3-4 milliméter vastagságúra”, érdemes vonalzót használni a méréshez. Még Viktor, a profi is így jár el – hallgassunk rá!

SZAGGATÁS

A kekszet olyan formára szaggassuk – amennyiben ez lehetséges, mert nem terül el –, amelyre szeretnénk. A művelethez egyébként nem kell feltétlenül kekszkiszűrő, egy pohár is megteszi. (A formát rendszeresen mártsuk lisztbe, hogy ne ragadjon rá a tészta.)

A szaggatás után, sőt a kiszült kekszen is lehet kicsit csinosítani. Ha kerek formára szűrjük ki, vegyünk egy centivel nagyobb karikát, és mozgassuk körbe-körbe a sütőből frissen kiszedett sütin, csinos kis karikákat képezünk így. A megsült, picit csálé (ronda, de finom) példányokat pedig egyszerűen szűrjük ki újra. A leeső maradék jutalom a házi cukrásznak. Jó megoldás még az is, ha bevetjük a muffinformát, így garantáltan szabályos körformákat kapunk.





SÜTÉS

Ha hűtjük a kekszet, a sütőt 15 perccel azelőtt érdemes bekapcsolni, hogy kisütnénk. Nem jó, ha jéghideg sütőbe toljuk be a tepsin a tésztát. A legtöbb keksz nem sül túl hosszán, gyakorlatilag addigra melegedne fel a sütő, mire el kellene készülnie a sütinnek.

Ha 10 percnél tovább sütünk, érdemes félidőben fordítani egyet a tepsin, azaz, ha két-tepsinyi kekszet készítünk egyszerre, az alsót felülre, a felsőt alulra rakni úgy, hogy a cserekor 180 fokot fordítunk rajtuk. Jó, ha ismerjük a sütőnket. Mi dolgoztunk olyannal, amelyben 10–20 fokkal melegebb volt, mint amire állítottuk. Tehát jó szolgálatot tehet a sütőben is használható hőmérő.

ELTERÜLŐ KEKSZEK

Azokat a kekszeket, amelyek tésztája elterül, nem érdemes pecsételni, mert sütéskor elveszti a mintáját. Mindig hagyjunk elég helyett közöttük (a recept általában megadja, mekkorát), hogy ne egybefüggő massa itassa fel majd a könnyeinket. Ha sok sütőpor, szóda bikarbóna van a tésztában, esetleg felvert tojásfehérje, akkor biztosak lehetünk benne, hogy szétterül, tehát ne rakjuk túl szorosan egymás mellé az egyes darabokat, sőt.

A KÉSZ KEKSZ HÚLÉSE

Mindegyik keksznek hűlnie kell kicsit, mielőtt kiszedjük a tepsiből. Pár percet várni kell, amíg le tudjuk szedni a sütőpapírról, hogy ne törjön szét vagy ragadjon a papírra a tészta fele. Ez idő alatt kapja meg végső textúráját, ezért mindenképpen megéri várni 3-4 percet. Ha eltelt ez az idő, rakjuk a kekszet hűtőrácsra, így az alja és a teteje egyszerre hűlhet.

A CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Gyakran mártjuk meg a kekszet olvasztott csokoládéban, vagy csíkot húzunk belőle a tetejére. Egyesek mikrohullámú sütőben próbálkoznak a csokoládéolvasztással. Mi a vízgőz felett olvasztást javasoljuk. Forraljunk vizet lábasban, majd válasszunk olyan fém- vagy üvegtálat, amely ráfekszik a vizes edényre, és az alja nem lóg a vízbe (ha belelóg, megéghet a csokoládé). Csökkentsük a hőfokot, szórjuk a felső tálba a csokoládédarabokat, állandó finom kevergetés mellett gyönyörűen megolvadnak. Gumispatulával néhányszor megkeverve a leghatékonyabb.

DARABSZÁM

Irgalmatlanul nehéz megmondani, egy adag tésztából hány keksz sült majd ki, hiszen ez az alapanyagok minőségétől, szemcseméretétől és a felhasznált eszközök (például teás- vagy fagyiskanál) méretétől is függ. Vagyis a recepteknél irányszámokat adtunk meg: ha éppen kisebb hengert gyúrunk, vagy nagyobb kiszúróval szaggatunk, könnyen más lehet a darabszám.

ELTARTHATÓSÁG

Tapasztalatunk szerint az édes kekszek fémdobozban jó sokáig elállnak, néha akár hosszú hetekig. De nem tanácsos például egy-két napnál tovább tárolni a nagyon vékony csapkodós kekszet, amely pár nap alatt betonkeménnyé válhat. A sós kekszeket se tartogassuk sokáig. Legtöbbjük a sütés napján a legfinomabb – mint a pogácsa, kivétel a négysajtos és a mediterrán, valamint a baconös változat.

VENDÉGVÁRÁS

A legtöbb keksz fagyasztható, ezért mindig tartalékolhatunk keksztésztát a mélyhűtőben. Így nem jövünk zavarba, ha a család hirtelen édességre vágyik, vagy betoppan egy váratlan vendég. A kedvenceinkből készítsünk dupla adagot, és az egyiket fagyasszuk le. A keksz ajándéknak is jó, nem csak karácsonykor! Sokféleképpen fagyaszthatjuk a tésztát, a legkényelmesebb hengerré formázva. Ha nagy a mélyhűtőnk, akkor viszont olyan vastagra nyújtsuk a tésztát, ahogy a recept kívánja. De ki is szaggathatjuk, így tányérra vagy lapra helyezve lefagyaszthatjuk, majd jól záródó mélyhűtő dobozba helyezhetjük, a rétegek közé zsír- vagy sütőpapírt rakva. Ez esetben egyszerre csak annyit vegyünk ki a mélyhűtőből, amennyit ki akarunk sütni.

JELMAGYARÁZATOK

A recepteknél jelöltük a nehézségi fokot:


 könnyű

 közepes

 nehéz

Az egyes recepteknél jelöltük, hogy

a keksz mely allergizáló anyagtól mentes:

 laktózmentes

 gluténmentes





100%
KEKSZ

1

GYÖMBÉRES-VANÍLIÁS PUFFANCS

Ez a látványos keksz elképesztően kakaós. Mielőtt berakjuk a sütőbe, teljesen hófehérre gurigázzuk, ám a végére gyönyörű foltos lesz. Hogy megőrizze a szép fehér színt, por- és kristálycukorba kell hempergetni, különben beolvad a cukor a tésztába. Mi rengeteg gyömbérral szeretjük, de ha kisgyerekeknek készül, érdemesebb óvatosan bánni ezzel a gyakran használt kekszfűszerrel.

HOZZÁVALÓK

16 DARABHOZ

- 50 g mazsola
- 150 g kristálycukor
- 150 g finomliszt
- 60 g kakaópor
- 1 ½ tk. sütőpor
- 1 csapott tk. gyömbérpor
- 1 tk. vaníliapaszta (vagy 1 vaniliarúd kikapart bele)
- 2 csipetnyi só
- 60 g vaj
- 2 tojás

A HEMPERGETÉSHEZ

- 1 púpos ek. kristálycukor,
- 4-5 púpos ek. porcukor

ELKÉSZÍTÉS

1 A mazsolát késes robotgépből a cukorral együtt 2-3 perc alatt összekeverjük. Nagy tálba öntjük, és hozzáadjuk a lisztet, a kakaóport, a sütőport, a gyömbérport, a vaníliapasztát és a sót.

2 Belemorzsoljuk a hideg, felkockázott vaját, végül pedig a két tojást, és az egészet összegyúrjuk.

3 Fagyiskanállal porciózzuk, majd kb. 35 grammos golyókat gyúrunk, és fél órára hűtőbe rakjuk.

4 15 perccel a sütés előtt előmelegítjük a sütőt 200 °C-ra.

5 A gombócokat először kristálycukorban forgatjuk meg, majd a porcukorban. Ezután a gombócokat sütőpapírral bélelt tepsikbe tesszük, jó távol egymástól, majd 12 perc alatt megsütjük. A sütőben a tészta felveszi a kekszformát, és szépen megrepedezik. Félidőben megfordítjuk a tepsiket.

6 Ha kivettük a kekszeket a sütőből, a tepsikben pihentetjük 5-10 percig, majd áthelyezzük őket a rácsra, és megvárjuk, míg teljesen kihűlnek.

TIPP A mazsola ne riasszon el senkit, mert nem érződik az íze. Akit kiráz a hideg a mazsola gondolatától, pótolja más édes aszálvánnyal.



