



Co-funded by  
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

# Tårtor

## KAPITEL 9





Co-funded by  
the European Union



Co-funded by  
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org





Co-funded by  
the European Union

## KAPITEL 9

# Tårter

---

### Ämnen

9.1. Utrustning och material för bakning.

9.2. Dekoration /dekorativa material som ska användas för att göra tårter





Co-funded by  
the European Union



## 9.1. Material som används vid tillverkning av kakor

Dagens tekniska framsteg har också påverkat konditoriindustrin. Tack vare den utvecklande tekniken har olika material ökat, tillsatsmaterialen har fått en mångfald och presentationsteknikerna har utvecklats. Vid det här laget har även det traditionella konditorikonceptet förbättrats och nu har vi tårtor som erbjuder mer modern och personlig design. I tårtor, som är outhärliga för speciella och meningsfulla tillfällen (förlovning, bröllop, nyårsfirande etc.) är visualitet lika viktigt som smak. Tårtor blir till en visuell fest, dekorativ ätbar konst med olika tekniker. Speciellt är tårtdekoration ett brett fält, vars gränser endast bestäms av kockens skicklighet och fantasi.

En tårta består av två grundläggande delar; tårtbotten och grädde. De gemensamma dragen i kakor är användningen av en liknande deg (sockerkakdeg), grädde och dekorationsmaterial inuti och på dem. Grundkomponenterna i sockerkakdeg är mjöl, ägg, socker, vatten eller mjölk, bakpulver och andra smakämnen. Huvudkomponenterna i fyllningen är socker, olja, vatten, mjölk och aromkomponenter. Vid kaktillverkning förbereds först kakdegen och degen kyls efter bakning. Efter att grädden som framställts på en separat plats har vilat och kylts sprids den till eller på ytan av de tidigare kylda kakskivorna.

Verktyg som används för att göra tårtor ska vara lätta att använda och gjorda av högkvalitativa material (stål, plast, etc.). Materialen som används utanför ugnen, spisen, trådgrillen är följande;

**Mixer:** Den används för blandning, knådning och vispning.

**Såsgryta (castrol):** Medan handtagen på gräddpannor och såspannor ger enkel användning, är det mycket viktigt att använda högkvalitativa stålkastruller med en diameter på 23-25 cm och ett djup på 7-10 cm vid framställning av konditorivaror. Speciellt i krämer och såser beredda med mjölk påverkar kastruller gjorda med i material så som aluminium produktkvaliteten negativt.

**Godis och ficktermometer:** Det är en termometer med en yttre yta av stål, som används för att mäta temperaturen på sirap och krämer. Det är ett viktigt verktyg vid tårtberedning.

**Spatel:** Dessa material, gjorda av plast eller trä, används för blandning och / eller skrapning av deg.



**Deaf Chefs**  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
[www.silentchefs.org](http://www.silentchefs.org)





Co-funded by  
the European Union

**Brödkniv:** De är högkvalitativa och vassa knivar med en metalldel på 25-30 cm i längd för att skära tårten.

**Trådsil:** En fin trådsil med en diameter på 12-15 cm används för siktning av mjöl, stärkelse och vaniljpulver.

**Tårtstativ:** Den används för att rulla och dekorera alla typer av tårter på den genom att vrida den för hand.

**Tårtform:** Det är materialet som används för att baka tårter, sockerkakor och liknande degar.

**Ballongvisp:** Ett verktyg som används för att vispa ägg till skum och för att förbereda grädde.

**Spritspåse:** Det är ett tyg-, plast- eller pappersmaterial som ger bekvämlighet vid klämning av grädde.

**Spritspyllar:** Detta är tyllar i olika storlekar som används med en spritspåse. De kan vara i olika former som tandade, stjärnformade såväl som plattspetsade.

**Mätkoppar och precisionsskalor:** De är material som kan göra exakta mätningar och visa mycket små mätningar utan fel.

**Kylaggregat:** Kylskåp av lager/ skaffertyp, tårtskåp, kylförvaring, kylskåp av mottyp är utrustning för kylprodukter.

Mjöl, mjöl, stärkelse, socker, choklad, kakao, pralin, gelatin, svampgel, matfärger, vispad grädde, flytande eller pulveriserad vanilj, färsk frukt, nötter etc. är de material som behövs. Det kommer att vara användbart att kort påminna följande information om grundläggande material;

**Mjölk:** Det är viktigt för hälsan att mjölken är pastöriserad och steril. Krämer tillagade med rå mjölk och grädde är riskabla när det gäller att hysa sjukdomsframkallande mikroorganismer och kan få grädden att sura snabbt.

**Ägg:** Vikten av ett ägg är cirka 45 till 70 g. I genomsnitt är 31 g av ett färskt ägg som väger 53 g äggvita (vit), 16 g är äggulan och 6 g är skalet. Färskheten hos äggen som används vid framställning av våta kakor påverkar produktens kvalitet positivt. Ägg ska användas efter att ha tagit dem till rumstemperatur före beredning. Ägg som kommer till rumstemperatur sväller väl, när en gelliknande konsistens snabbare och tömmer inte snabbt när mjöl eller stärkelse läggs till



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org



Co-funded by  
the European Union



det.

**Olja:** Försiktighet måste vidtas för att säkerställa att oljan är färsk, luktfri och av god kvalitet. Fast fett av god kvalitet bör användas vid krämtillverkning. Olja av god kvalitet har låg vattenhalt.

**Svampgel:** Det är en tillsats i gelform som ökar volymen och mjukheten hos produkterna i sockerkakor, rullar och kakor i konditorivaror.

**Kakao:** Kakao, som används vid produktion av tårta och grädde, är en av de grundläggande ingredienserna i socker och choklad. Det är frukten av ett träd som växer på öarna Amerika, Haiti och Antillerna. Kakaopulver framställs genom slipning av den återstående delen efter avlägsnande av oljan från kakao.

**Socker:** Det är en av huvudingredienserna som används vid beredningen av våta kakor. Det används som pulver och strösocker vid kaktillverkning.

**Vanilj:** Det är ett ämne som används för att ge doft och arom till kakor, kex och krämer och för att lindra lukten av ägg. Äkta vanilj erhålls från en växt som växer i varma länder.

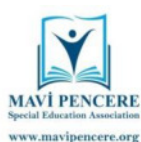
**Livsmedelsfärgning:** Olika märken av hushållsfärger används på marknaden för att färga livsmedel. Det är mycket viktigt att de färgämnen som används är godkända av de auktoriserade institutionerna och inte skadar hälsan.

### Användning av krämer vid tillverkning av kakor

Krämer används som ett skyddande lager i konfektyren, för att ge smak åt produkterna, för att fylla dem och för att förhindra att kakan torkar ut. Några sorter är:

#### Konditorivaror (gräddbakelse)

Den tillverkas genom matlagning och det är också en mycket föredragen typ av grädde i konditorivaror. Ingredienserna i konditorivaror är mjölk, smör, mjöl och ägg, som är material som lätt kan hittas i alla kök. Det används också som fyllningar i eclairs, soufflés, fruktårter, tårter och kakor. Konditorivaror kan användas antingen ensamma eller blandas med vispad grädde.



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org





Co-funded by  
the European Union

### Kall grädde/dubbel grädde

Det används för att spridas mellan och på tårtorna. Kall grädde är lätt att förbereda, och den används enkelt eller smaksatt med olika smaker och används för dekorativa ändamål både på kakans lager och på toppen.

### Vispgrädde

Vispad grädde, som ofta används i bakverk, är en typ av grädde som används med frukt, tårta eller glass, skummad genom vispning och tillsatt socker. Idag ger färdigförpackad vispad grädde alltid samma kvalitet och standardprodukt. Mjölken eller vattnet som tillsätts innan grädden vispas skall vara +4 °C. Vispad grädde ska förvaras i kylskåp.

### Creamer

Det är en fransk grädde som används i bakverk. Den är vanligtvis beredd att smaksätta degdelen av kakan. Den består av sockersirap framställd med mjölk eller vatten och äggula. Ibland tillsätts färsk grädde tillsammans med oljan.

## 9.2. Dekoration / dekorativa material som ska användas vid tillverkning av kakor

Dekorationsmaterialen som ska användas vid tillverkning av våta kakor varierar. Särskilt under de senaste åren, i linje med de förändrade kraven, har spridningen av personlig (boutiquebakelse) kakberedning lett till diversifiering och expansion av de dekorationsmaterial som används. Chokladdekorationer, ätbara pappersblommor, kungliga glasyrdekorationer (färgade), olika kalla geléer är några av dessa produkter som används.

- Fruktkonfektyr
- Färsk frukt
- Nötter, jordnötter etc.
- Täcker
- Matfärger
- Figurer gjorda på mandelsmör/marsipan
- Royal icing-royal glass (Den innehåller äggvita, pulveriserat socker och några droppar citronsaft. Efter att formerna har torkats används de för dekoration på kakan.)
- Karamelliserat socker



Deaf Chefs  
Learning The World Cuisine  
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650  
www.silentchefs.org