Published on *Melano.hu* (https://www.melano.hu)

Szotyi a süteménybe? Maglisztekkel készültek az Ország Tortái

Létrehozás: 08/19/2021 - 10:11
Szerző: Melano
[1]
Nemrég hirdették ki a “Magyarország Tortája” verseny győzteseit.

A nyertes „Napraforgóban” és a cukormentes győztes „Beszterce rózsájában” egyaránt közös, hogy a cukrászok különleges maglisztekkel álmodták meg őket. Ezek az alapanyagok azonban nem csak a nevesebb cukrászdák műhelyeiben, hanem az átlagemberek otthonaiban is könnyen felhasználhatóak.

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete idén jubileumi, tizenötödik alkalommal hirdette meg a „Magyarország Tortája” versenyt az augusztus 20-i nemzeti ünnepünk, államalapító Szent István ünnepe, Magyarország szimbolikus születésnapja köszöntésére. Az Ország Tortája büszke címet idén Fodor Sándor budapesti cukrász kreációja, a „Napraforgó” fantázianevű torta viselheti. A Magyarország Cukormentes Tortája versenyt pedig Füredi Krisztián cukrászmester nyerte a „Beszterce rózsája” nevű alkotással.

A szakértő zsűri nem csak kóstol, hanem javaslatokat is tesz a nevezett receptekhez, melyeket a zsűritagok több körben tesztelnek. A hozzávalók jó minősége, természetessége és egyedi kombinációja elengedhetetlen a rendkívüli ízélményhez. A kedvelt magyar ízekkel, illetve gyümölcsökkel készült győztes torták további közös vonása, hogy mindkettő összetevőlistáján szerepel Grapoila termék. A sárgabarackmagliszt, a pirított napraforgómag és annak őrleményének gyártásánál elsődleges szempont az íz, a természetesség és az adalékmentesség.

„Érezhető, hogy a cukrászmesterek az elmúlt években egyre bátrabban nyúlnak olyan innovatív alapanyagokhoz, mint a maglisztek. Nem ritka a mogyoróliszt, mákliszt, mandulaliszt, tökmagliszt használata. Fodor Sándor „Napraforgójának” karakterét pedig fő összetevőként a pörkölt napraforgómag, illetve annak őrölt változata határozza meg” - mondta Pinczés Marianna, a Grapoila ügyvezető-tulajdonosa, akinek olajsajtolója jelenleg 20-féle magból sajtol olajat, valamint gluténmentes maglisztet, magkrémeket és natúrkozmetikumokat készít. A „zero waste” gyártás folyamán a beérkező alapanyagoknak minden részét feldolgozzák, semmi sem kerül kidobásra. Így tehát az olajok „melléktermékei” azok a maglisztek, melyek most sikert hoztak a gasztroműhelynek. A szintén a cég által gyártott pörköletlen alapanyagból őrölt napraforgómagliszt az elmúlt évben már bizonyított a hîres ételkóstoló versenyen, a Great Taste-en (két csillagos minősítést kapott), valamint döntős volt a párizsi SIAL Nemzetközi Élelmiszeripari kiállítás innovációs versenyében. Mindebből az ország is profitál: nekik hála nem csak a cukrászdákban, hanem otthon is kísérletezhetünk új ízekkel.

Nem csak finom, egészségesebb is

„Az ilyen őrlemények akár bázislisztként is alkalmazhatóak sütemények, pékáruk tésztájába. Használhatjuk vajas sütemények, gyümölcsös piték, piskóták receptjéhez is, különleges ízt kölcsönözve nekik, egyúttal dúsítva azokat értékes tápanyagokkal, vitaminokkal és rosttal" - nyilatkozta Marianna. A gasztrocég vezetője számára külön boldogság, hogy a tavalyi nyertes „Curiositas" tortához felhasznált Grapoila hidegen sajtolt mogyoróolaj után Füredi Krisztián cukrászmester idei nyertes cukormentes tortája, a „Beszterce rózsája" receptjéhez ismét egy Grapoila terméket, a sárgabarackmaglisztet választotta.

*„A cukrászok ezen bátorsága segít majd a lakosság körében is még elterjedtebbé tenni az olyan egészséges és finom alapanyagokat, mint a magolajok és a maglisztek. Ezek az őrlemények kiválóan alkalmasak a búzaliszt egy részének (vagy egészének) a helyettesítésére, ráadásul - a gabonafélékkel ellentétben - gluténmentese*k" - tette hozzá Pinczés Marianna.

Tags:
Magyarország [2]
tortája [3]
Ízek [4]
augusztus 20 [5]
ünnep [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/szotyi_a_sutemenybe_maglisztekkel_keszultek_az_orszag_tortai

Hivatkozások
[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/napraforgo_foto_cukrasz_ipartestulet.jpg
[2] https://www.melano.hu/tags/magyarorszag
[3] https://www.melano.hu/tags/tortaja
[4] https://www.melano.hu/tags/izek
[5] https://www.melano.hu/tags/augusztus_20
[6] https://www.melano.hu/tags/unnep