



2021. december 12-én a vasvári adventi ünnepségen Vargáné Orbán Anikó receptje szerint készült mézeskalácsot kóstolhatták meg a kedves vendégek, melyet a Varga Jenő Természetbarát és Sportegyesület tagsága készített el.

Vargáné Orbán Anikó elnyerte a nemzetközi Cake Masters Awards 2017 Royal Icing kategóriájának díját.

Mézeskalács Alap Recept

Egy jó mézeskalács receptből készült sütemény frissen kisütve is puha, kellemesen omlós fogyasztásra az állaga, illatos és ízletes, legyen szép a megjelenése, vagyis sima a felülete, hogy az aprólékos és kifinomult díszítmények jól érvényesülhessenek rajta, valamint lehetőleg sokáig szép is maradjon, tehát ne peregjen le róla a máz, ha esetleg nem fogyasztanak el rövidebb időn belül.

Nem kell kompromisszumot kötnünk, süssünk tökéletes mézeskalácsot!

Hozzávalók:

1 kg liszt, fél kg finom porcukor, 6 tojás, 20 dkg virágméz, 18 g szóda bikarbóna, 12,5 dkg vaj, ízlés szerint reszelt citromhéj, szegfűszeg, fahéj, gyömbér esetleg ánizs, vagy 1 csomag Kotányi Mézeskalács fűszerkeverék.

Összeállítás:

A tojásokat enyhén verjük fel. A lisztet és a porcukrot szitáljuk össze a szóda bikarbónával. A kikristályosodott mézet olvasszuk fel. A sütés előtti napon állítsuk össze a tésztát, ha van robotgépünk annak a dagasztókarjával, mert nehéz munka.

Hagyjuk állni légmentesen letakarva egy éjszakán át szobahőmérsékleten, de a legjobb egy hétig hűvös helyen. Sütés előtt alaposan gyúrjuk át a tésztát alig lisztezett munkalapon, míg simává, hólyagoktól mentessé, zsírfényűvé válik a felülete. Ez fáradtságos munka, de megéri, mert ettől szép sima, egyenletes felszínű lesz a kisütött sütemény.

Meglisztezett gyúródeszkán a vékonyra kinyújtott tésztából tetszés szerint szűrhatunk formákat szaggatókkal, vagy papírból kivágott sablon mentén vághatunk körbe késsel különböző figurákat, rövid oda-vissza mozdulatokkal, hogy el ne deformálódjon a kinyújtott tészta. A karácsonyfadísznek szánt, vagy más felfüggesztendő mézeseket lyukasszuk ki szívószállal.

Sütés előtt a süteményeket 1 evőkanál tejjel hígított tojás sárgájával kenjük, ettől szép, fényes pirosas barna lesz a felülete; vagy főzőtejszínnel kenjük melytől csak fényes lesz.

A kiszúrt, lekent süteményekre sütés előtt mintát rakhatunk ki aszalt gyümölcs darabokból, és magvakból. Jó a mézeskalácsra a dió, mandula, mogyoró, mák, ánizs, tökmag, szezám mag stb. Az apróbb magvak kirakásához használjunk vízbe mártott fogpiszkálót.

A mézeskalácsokat 185-195 °C fokra (hőlégkeveréssel: 165-175 °C) előmelegített sütőben sütőpapírral bélelt sütőlemezen sütjük, míg a kívánatos szép, arany barnás színt eléri. Nagyobb méretű, illetve formán sült mézeskalácsokat 20 °C fokkal magasabb hőmérsékleten sütjük. A mézeseket a sütőből kivéve sík felületen, ha van sütőrács hűtjük.

Cukormázás írókázás előtt célszerű néhány napot szobalevegőn tartani a mézeskalácsokat, hogy a levegő páratartalmához igazodjon. Így elkerülhető az írómáz későbbi lepergése a tésztáról.

Írómáz:

A pontos recept megadása lehetetlen. Minden az alapanyagok így a tojás és a porcukor minőségétől függ. Tapasztalati úton kell összeállítani. Figyelni a működését, és ahhoz igazítani.

1 tojásfehérje, 1-3 lapos teáskanál étkezési keményítő, kb. 25 dkg porcukor. A porcukrot a keményítővel szitáljuk össze. A háromnegyedét adjuk a tojásfehérjéhez, alaposan keverjük ki, de habot verni nem kell. A keményítőös porcukorból annyit adjunk hozzá apránként, amíg a máz nehezen szakadva folyik le a habverőről, már nem folyékony, de nem is kemény. Ha túl lágy adjunk még hozzá porcukrot, ha kemény, pár csepp tojásfehérjével hígítsuk. Csak kisebb mennyiséget töltsünk egyszerre zacskóba, végét kössük le. Legjobban megfelel erre a patentzárás hűtőzacskó, mely kellően merev és formatartó, ezért könnyű vele dolgozni. A zacskó sarkára kis lyukat vágjunk. A munka alatt kezünkben folyósabbá vált máz kis porcukorral újra kikeverve feljavítható.

Terülőmáz:

Az írómázból elvett kisebb mennyiséget kevés víz hozzáadásával folyékonyabbá teszünk és habosra keverjük. Ezzel a körvonalak közét kitölthetjük, így kapva nagyobb összefüggő fehér felületeket. Az elkészített mázat felhasználásig nedves ruhával letakarva, vagy légmentesen záró edényben tartjuk, mert gyorsan szárad. Élelmiszerfestékekkel, vagy biztosan ártalmatlan természetes színező anyagokkal, mint a bio boltokban kapható céklaporról, vagy zöld tea porral, kurkumával (sárga őrölt fűszer), kávéval, kakaóval, szénporral stb. meg is színezhetjük a mázunkat.

Piros fénymáz:

A sütés előtt csak tejjel vagy vízzel kent tésztát sütés és pihentetés után piros ételfestékkel színezett, két teáskanál tejjel hígított tojássárgájával kenjük, hogy egyenletesen bevonja és 50 °C fokon hőlégkeveréses sütőben 5-8 perc alatt rászárítjuk.

A megírt sütemények néhány óra alatt teljesen megszáradnak. Teljes száradás után felhasználásig érdemes a mézeskalácsokat légmentesen tárolni, hogy minél tovább szépek maradhassanak.

Fontos a mézeskalács recept pontos betartása a siker érdekében!

Fotó és recept forrás: <https://mezeskalacsajandekok.blogspot.com/2013/11/mezeskalacs-recept.html>

Vargáné Orbán Anikó

