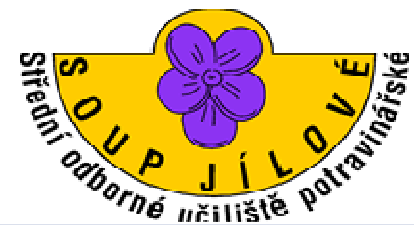




INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

| | |
|-----------------------|---|
| Číslo projektu | CZ.1.07/1.5.00/34.0763 |
| Název školy | SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220 |
| Název materiálu | VY_32_INOVACE_Technologie 1/04/03/1 |
| Autor | Ing. Šárka Zahálková |
| Obor; předmět, ročník | ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník |
| Tematická oblast | Druhy těst |
| Tematický okruh | Pevná tuková těsta |
| Datum tvorby | 14. 5. 2013 |
| Anotace | Výklad nové látky |
| Metodický pokyn | Prezentace je určena pro výklad nové látky v hodině a k samostudiu žáků. Bude promítána na interaktivní tabuli. Žáci si budou samostatně dle prezentace zapisovat poznámky do sešitu a doplňovat je o poznatky z odborného výcviku. |

PEVNÁ TUKOVÁ TĚSTA

Ing. Šárka Zahálková

OSNOVA

- Charakteristika
- Druhy
- Výběr a úprava surovin
- Tvarování
- Vady
- Zdroje

Charakteristika

- Tuhá těsta, sladká, slaná, sýrová.
- Obsahují velké množství tuku, 20 – 40 %.
- Pevné těsto je elastické, dobře se vyvaluje, nepraská (některé jen po okrajích).
- Tvaruje se ručně nebo strojově.
- Výrobky jsou křehké, polotrvanlivé nebo trvanlivé podle druhu náplně → široký sortiment výrobků (zákusky, čajové pečivo).

Druhy pevných tukových těst

1. Linecké těsto
2. Vaflové těsto
3. Kokosové těsto
4. Křehké těsto
5. Slané těsto

Výběr a úprava surovin

- Mouka
- Tuk
- Cukr
- Vejce
- Kypřidla
- Jádroviny
- Přísady

Mouka

- **Pšeničná hladká**
- **Prosévá se** – zbaví se *nečistot* (mouční červi, pavučinky), **hrudek** a **okysličí se**.
- Nesmí být zatuchlá, plesnivá.
- Obsahuje nerozpustnou bílkovinu = **lepek**, který přijímá vodu a bobtná.
- **Ovlivňuje** – chuť a křehkost (okysličením).

Tuk

- **Margarín** - stolní i tažný
- **Máslo** - snadno taje, musí se rychle zpracovávat, výborná chuť
- **Hera**
- **Zhomogenizuje se** – nastrouhá, aby neobsahoval hrudky, těsto by bylo nestejnorodé, při pečení by tuk vytékal a korpusy se deformovaly.
- **Ovlivňuje** – křehkost, chuť a energetickou hodnotu výrobku.

Cukr

- **Moučkový**
- **Prosévá se** - zbaví se hrudek.
- **Ovlivňuje** - chuť, vůni (s ostatními surovinami vytváří aromatické látky), energetickou hodnotu a barvu korpusu (karamelizuje) .
- **Pozn.** Krupicový cukr by se nerozpustil (málo vody) → tečkovitost korpusu.

Kypřidla

- **Amonium**
- **Soda bicarbona**
- **Kypřící prášek**

- **Mísí se s moukou** nebo se **rozpouštějí ve vodě.**
- **Ovlivňují** – křehkost, objemnost a pórovitost.

- **Pozn.** Při vyšších dávkách kypřidla může dojít ke zmýdelnění tuku.

Jádroviny

- **Lísková jádra, vlašské ořechy, podzemnice olejná, kokos, mandle, (obilné klíčky)**
- **Pražíme, sloupneme sluku, strouháme.**
- **Ovlivňují** - chuť, vůni, barvu a tučnost korpusu.

Přísady

- **Koření** - skořice, vanilka, hřebíček
- **Kakaový prášek** - prosévat
- **Citropasta**
- **Sýr** (u slaného těsta) - eidam, ementál
- nastrouhat

- **Ovlivňují** – chuť, barvu a vůni korpusu.

Tvarování

- **Ruční** nebo **strojové**
- **Způsoby** - vyvalování a vypichování
 - vyvalování a vyřezávání rádýlkem
 - ruční modelování
 - formování (vtlačování do forem)
 - pomocí mlýnku na maso

Vady

- 1. spaření těsta** - je lesklé, krátké, lepí se
 - tuk se příliš zahřál a pohltil mouku (použít na košíčky)
- 2. zdeformovaný korpus** - špatně zadělané těsto, má hrudky tuku
 - při pečení tuk vytékal
- 3. Korpus je tvrdý a má škrobovou příchut'**
 - korpus je nedopečený

Zdroje



- BLÁHA Ludvík, KADLEC František, PLHOŇ Zdeněk, *Cukrářská výroba 1*, Praha, Informatorium, 1994, ISBN 80-85427-59-1
- PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1