



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



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 1/04/03/3
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Linecké těsto a výrobky
Datum tvorby	21. 8. 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. Navazuje na DUM 1 (Pevná tuková těsta)

Ing. Šárka Zahálková

Linecké těsto a výrobky

Osnova

- Charakteristika
- Suroviny
- Výroba
- Odležení
- Tvarování
- Pečení
- Kontrolní otázky, DÚ

-
- Výrobky
 - Zdroje

Charakteristika

- *stejnorodé*
- *2 druhy → světle žluté nebo kakaové*
- *elastické*, při vyvalování *nepraská*
- korpusy se plní *různými náplněmi* (ovocné, jádrové, tukové)
- široké uplatnění při výrobě *čajového pečiva*

Suroviny (na 10 kg těsta)

<i>Hladká mouka</i>	<i>4,700 kg</i>
<i>Cukr moučka</i>	<i>1,500 kg</i>
<i>Margarín</i>	<i>3,150 kg</i>
<i>Vejce</i>	<i>0,550 kg</i>
<i>Cukr vanilkový</i>	<i>0,050 kg</i>
<i>Citropasta</i>	<i>0,120 kg</i>

Výroba

a/ ruční

Mouku prosejeme *na vále*, uděláme důlek.
Vložíme cukr moučku, nastrouhaný tuk,
vejce, cukr vanilku a citropastu.
Zpracujeme ve stejnorodé těsto ($t=20^{\circ}\text{C}$).

Výroba

b/ strojová

Ve šlehacím kotli s hákem nebo v *míchacím stroji* promícháme nastrouhaný tuk s moučkovým cukrem. Přidáme vejce, cukr vanilku, citropastu a dokonale zamícháme. Nakonec vmícháme mouku.

Odležení

- *V chladu při $t = 4 - 8$ °C min 2 hod, nejlépe do druhého dne.*
- Význam odležení
 - *suroviny prolnou* (vliv na chuť a vůni)
 - těsto ztratí pnutí vzniklé při mísení ,
zchladne na $t = 10 - 15$ °C a *lépe se vyvaluje*

Tvarování

1. Vyvalování těsta - válečkem, těsto lehce podsypeme moukou, vyválíme plát o síle 3 - 5 mm → vypichujeme tvořítky nebo strojovým vypichovačem (čajové pečivo)
→ řežeme rádýlkem, nožem (dorty)
2. Ruční modelování (preclíky)
3. Formování – vtlačování těsta do forem (košíčky)

Pečení

- *Na čistém plechu*
- *Teplota pečení $t = 200\text{ }^{\circ}\text{C}$*
- Snímáme po částečném prochlazení, aby se korpus nedeformoval a nelámал, je měkký.
- *Doba pečení* **12 – 20 min** dle velikosti korpusu
 - př. Linecké koláčky 12 min
 - Linecké košíčky 15 min
 - Linecké řezy 20 min

Změny probíhající při pečení

30°C - korpus se prohřívá, zvedá se objem ,
leskne, taje tuk

45°C - denaturace (srážení) bílkovin = ztrácejí
vodu

60°C - mazovatění škrobů = přijímají vodu
- rozklad kypřidel, vznik kypřícího plynu

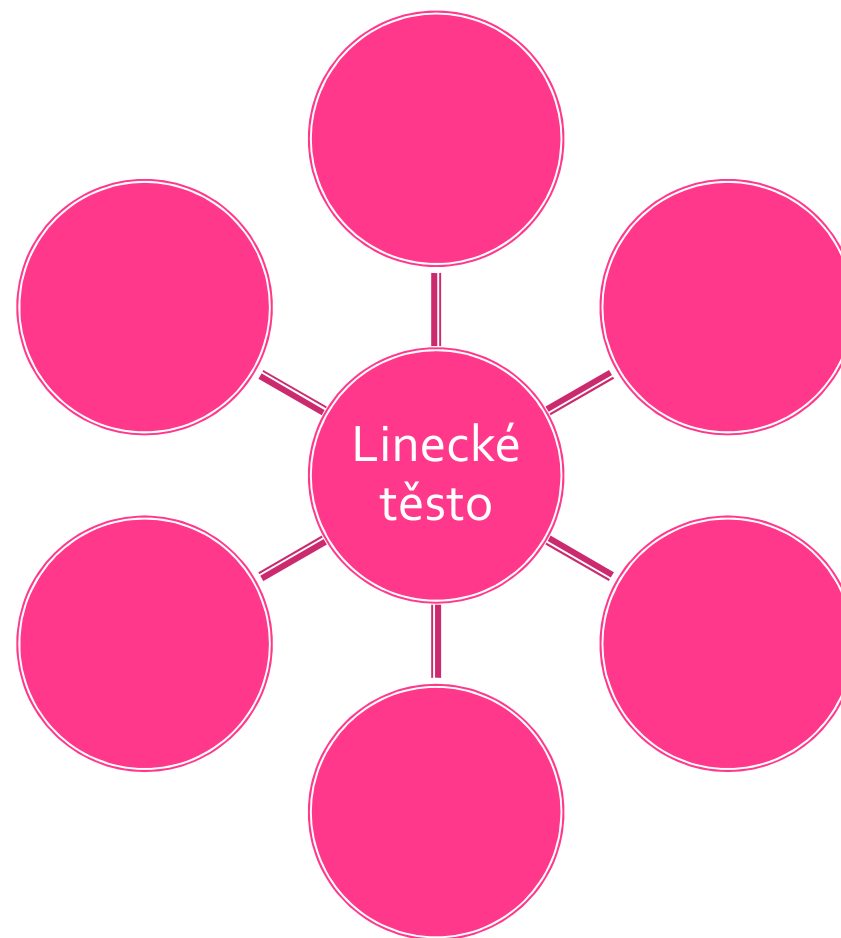
100°C - intenzivní odpařování vody

130°C - karamelizace cukru = hnědnutí korpusu

160 – 190°C - tvorba aromatických látek = vůně
a chuť

Kontrolní otázka č. 1

Doplňte suroviny pro
světlé linecké těsto.



Kontrolní otázka č.2

- Jak se liší ruční a strojová výroba lineckého těsta?
- Proč necháváme linecké těsto odležet v chladu?
- Co víte o pečení korpusů z lineckého těsta?

Kontrolní otázka č.3

2. Určete název tohoto výrobku a popište jeho složení. Využijte přitom poznatků z OV.

Název:.....



Kontrolní otázka č. 4 - DÚ

- Uvedte další poznatky o lineckém těstu a výrobcích, které jste již získali na OV (např. co víte o surovinách, tvarování těsta, pečení, výrobcích a jejich složení,.....)

Výrobky

- *Linecké koláčky*
- *Linecké ovocné košíčky*
- *Linecké ořechové košíčky*
- *Jadranské košíčky*
- *Linecké oválky*
- *Čajové linecké pečivo*
- *Linecké dorty a řezy*

Linecké koláčky

- Kulatý tvar
- 2 korpusy slepené marmeládou
- Horní korpus má vykrojený střed
- Povrch sypaný moučkovým cukrem
- Trvanlivý výrobek



Linecké ovocné košíčky

- Košíček z lineckého těsta
- Plněný ŽTK pomocí hladké trubičky
- Zdobení kousky ovoce (kiwi, ananas, broskve, hroznové víno)
- Povrch máčený agarovou polevou, zdobený alginátem



Linecké ořechové košíčky

- Košíček z lineckého těsta
- Plněný ořechovou náplní
- Povrch máčený v CKP, zdobený alginátem



Jadranské košíčky

- Košíček z lineckého těsta
- Plněný ořechovou náplní a bílou šlehačkou
- Povrch máčený v CKP a přestříkaný bílou čokoládou



Linecké oválky

- Oválný tvar
- 2 korpusy spojené oříškovým nebo kakaovým krémem
- Povrch horního korpusu máčený CKP, zdobený strouhanými oříšky



Čajové linecké pečivo

- Různé drobné tvary – kolečka, oválky, kytičky.....
- Plněné marmeládovými nebo jádrovými náplněmi
- Povrch zdobený moučkovým cukrem, CKP, glazurou, tukovou polevou,...
- Dozdobené – proslazeným ovocem, jádrovinami,

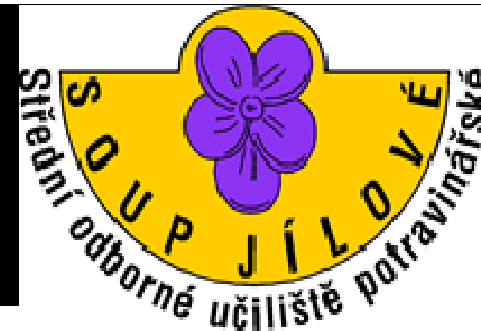


Linecké dorty a řezy

- Kulatý tvar
- pečené ve formě
- Spodní plát potřený marmeládou, na které je mřížka z pásků lineckého těsta řezaných rádýlkem
- Řezy obdélníkové, stejné složení



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
- ŠUSTALOVÁ, Libuše. *Kuchařka, pečeme vždy s úspěchem*. České Budějovice: Dona, 2000, ISBN 80-86136-69-8, obr. 1/ str.80
- Foto - archiv SOU potravinářské Jílové u Prahy a výše uvedené zdroje
- Vlastní zdroje autora