



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 1/04/03/7
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Kokosové těsto a výrobky
Datum tvorby	4. 6. 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.

KOKOSOVÉ TĚSTO A VÝROBKY

Ing. Šárka Zahálková

OSNOVA

- ◉ Charakteristika
- ◉ Suroviny
- ◉ Výroba
- ◉ Tvarování
- ◉ Pečení
- ◉ Výrobky
- ◉ Zdroje



CHARAKTERISTIKA

- ◉ Linecké těsto s kokosem
- ◉ Světle žluté s viditelnými kousky strouhaného kokosu
- ◉ Je elastické, krátké, při vyvalování po okrajích mírně praská
- ◉ Kokosová chuť
- ◉ Pro trvanlivější výrobky



SUROVINY

○ Cukr moučka	1,550 kg
○ Hladká mouka	3,300 kg
○ Tuk	3,000 kg
○ Vejce	0,250 kg
○ Kokos strouhaný	1,700 kg
○ Citropasta	0,030 kg
○ Skořice mletá	0,020 kg
○ Cukr vanilka	0,150 kg
<hr/>	
Hotové těsto	10,000 kg



VÝROBA

- ◉ Ve šlehacím kotli hákem promícháme zhomogenizovaný **tuk s moučkovým cukrem**.
- ◉ Přidáme **vejce**, a **chut'ové přísady** a promícháme.
- ◉ Nakonec vmícháme prosátou **mouku s kokosem**.
- ◉ Vznikne homogenní **těsto**, které necháme v **chladu odležet**.

TVAROVÁNÍ

Způsoby - ruční modelování

- v mlecím strojku
- vyvalování a krájení rádýlkem



PEČENÍ

- ◉ Pečeme na čistém plechu.
- ◉ Mezi jednotlivými kousky volíme dostatečné mezery, aby se nespékaly a nedeformovaly.
- ◉ Teplota pečení **200 °C**.
- ◉ Doba pečení **10 - 15 min** dle velikosti korpusu.

VÝROBKY

- ◉ Kokosové výrobky mají různé tvary - tyčinky, věnečky, esíčka, rohlíčky.
- ◉ **Povrch** - máčené, polomáčené, konce máčené nebo přestříkané CKP - obalené ve směsi moučkového a vanilkového cukru

ZDROJE



- PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1
- Vlastní zdroje autora