



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
Název školy	, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
Název materiálu	VY_32_INOVACE_Technologie 1/04/03/8
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Křehké 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.

KŘEHKÉ TĚSTO A VÝROBKY

Ing. Šárka Zahálková

Osnova



- Charakteristika
- Suroviny
- Výroba
- Výrobky – charakteristika, výrobní postupy
- Zdroje

Charakteristika



- Světle žluté, elastické
- Při vyvalování nepraská.
- Obsahuje méně tuku (vliv na křehkost), než linecké.
- Je nutný přídavek vody a kypřidel.
- Plní se náplněmi na pečení.

Suroviny (na 3,100 kg těsta)



<input type="checkbox"/> Mouka hladká	1,500 kg
<input type="checkbox"/> Cukr moučka	0,700 kg
<input type="checkbox"/> Margarín	0,500 kg
<input type="checkbox"/> Vejce	0,200 kg
<input type="checkbox"/> Sušené mléko	0,050 kg
<input type="checkbox"/> Voda	0,160 kg
<input type="checkbox"/> Kypřidla	0,020 kg

Výroba



- Do šlehacího kotle s hákem vsypeme směs mouky, moučkového cukru a sušeného mléka a promícháme.
- Přidáme nastrouhaný margarín a prošlehanou směs vody, vajec a kypřidla.
- Promícháme, vznikne hladké těsto.
- Necháme v chladu odležet.

Výrobky – charakteristika, výrobní postupy



- 1. Křehké koláčky s drobenkou
- 2. Křehké tvarohové řezy

1. Křehké koláčky s drobenkou



a/ charakteristika

- Mají čtvercový šátečkový tvar
- Zlatohnědý povrch se zapečenou drobenkou
- Plněné marmeládovou, tvarohovou, ořechovou nebo makovou náplní
- Trvanlivost 5 dní

1. Křehké koláčky s drobenkou

b/ výrobní postup

- Vyválíme plát o síle 4mm.
- Rádýlkem rozkrájíme na čtverce 80 x 80 mm.
- Střed plníme náplní pomocí sáčku s hladkou trubičkou.
- Rohy potřeme rozšlehaným vejcem, přeložíme protilehlé rohy přes sebe a mírně stlačíme.
- Potřeme celé rozšlehaným vejcem a posypeme drobenkou.
- Pečeme na lehce vymazaném plechu na 200°C.

Drobenka

- Polotovar k dohotovení cukrářských a pekařských výrobků
- Světle žlutá, sypká, drobně hrudkovitá
- Suroviny na 1 kg :

hrubá mouka	0,400 kg
cukr krupice	0,350 kg
margarín	0,200 kg
(skořice)	0,010 kg

2. Křehké tvarohové řezy

a/ charakteristika

- Mají obdélníkový tvar
- Povrch sypaný směsí moučkového a vanilkového cukru
- Na řezu 2 vrstvy korpusu spojené tvarohovou náplní (měkký tvaroh, cukr krupice a vanilka, krémový prášek, sušené mléko, voda)
pozn. Lze plnit i strouhanými jablky se skořicí
- Trvanlivost 4 dny

2. Křehké tvarohové řezy

b/ výrobní postup

- Těsto rozdělíme na 2 stejné části.
- Jednu rozválíme na celou plochu plechu.
- Rovnoměrně rozetřeme náplň a přikryjeme druhým plátem.
- Pečeme při 200°C asi 20 min.
- Po vychladnutí rozkrájíme na 5 pásů po 16ti kusech, povrch sypeme směsí moučkového a vanilkového cukru.

Zdroje



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