



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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 1/04/03/9
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář – cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Slané těsto a výrobky
Datum tvorby	6.6. 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.

Slané těsto a výrobky

Ing. Šárka Zahálková



Osnova

- ▶ Charakteristika
- ▶ Suroviny
- ▶ Výroba
- ▶ Slané tyčinky – charakteristika, výrobní postup



Charakteristika

- ▶ Světle žluté až bílé
- ▶ Stejnorodé, středně pružné, na povrchu hladké
- ▶ Při rozvalování nepraská.
- ▶ Neobsahuje cukr (vliv na křehkost), proto je nutná větší dávka kypřidel.
- ▶ Zpracovává se týž den (kypřidla by mohla při skladování těsta způsobit zmýdelnění tuků).



Suroviny (na 10 kg těsta)

hladká mouka	4,450 kg
margarín	4,280 kg
žloutky	0,220 kg
sušené mléko	0,130 kg
sůl	0,100 kg
kypřicí prášek	0,110 kg
voda	0,660 kg



Výroba

- ▶ Do šlehacího kotle s hákem vsypeme směs mouky a kypřidla.
- ▶ Přidáme prošlehanou směs vody, soli, sušeného mléka, žloutků a nastrouhaný margarín.
- ▶ Mícháme, vznikne hladké, stejnorodé těsto.
- ▶ Po krátkém odležení v chladu zpracováváme.



Slané tyčinky


a/ charakteristika

- ▶ Trvanlivější výrobek
- ▶ Obdélníkový tvar
- ▶ Korpusy jsou křehké, mají zlatohnědý povrch se zapečenými kousky sýra (eidam, ementál), koření (paprika, pepř, mák, sezamové semínko, kmín) a soli.



Slané tyčinky

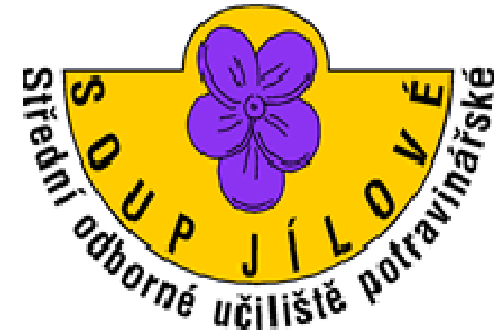
b/ výrobní postup

- ▶ Těsto ručně propracujeme.
 - ▶ Vyválíme plát síle 5 mm a potřeme rozšlehanými vejci.
 - ▶ Jednotlivé části plátu sypeme kořením, solí a sýrem, které zlehka přitlačíme.
 - ▶ Krájíme malé tyčinky, pokládáme na čisté plechy.
 - ▶ Pečeme na 220 °C.
- 

Slané tyčinky



Zdroje



- ▶ PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1
- ▶ Foto – vlastní zdroje autora a výše uvedené učebnice