

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 1/04/03/11
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Třené linecké těsto
Datum tvorby	16.7. 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.

Třené linecké těsto

Ing. Šárka Zahádková

Osnova

- Charakteristika
- Suroviny
- Druhy
- Výroba
- Tvarování
- Pečení
- Vady výrobky
- Výrobky
- Zdroje

Charakteristika

- ***Kašovitá konzistence***
- Stejné suroviny jako u pevného linecké těsta.
- Obsahuje ***vyšší podíl tuku*** než pevné LT.
- ***Vyšší teplota*** surovin a prostředí než při výrobě pevného LT.
- Tvaruje se ***stříkáním***.
- Používá se na ***trvanlivější výrobky*** a na ***čajové pečivo***.

Suroviny

- **Mouka** – pšeničná hladká, prosetá
- **Cukr** – moučkový, prosetý
- **Tuk** – margarín, máslo, změklý – $t = 22-25^{\circ}\text{C}$
- **Vejsce** – slepičí, celá nebo jen žloutky
- **Přísady** – dle druhu těsta: ZŽK, cukr vanilka, skořice, mleté jádroviny, kakao, citropasta

Druhy těst

1. Třené linecké těsto **se ZŽK**
2. Třené linecké těsto **máslové kakaové**
3. Třené **oříškové** těsto
4. Třené **žloutkové** těsto

Výroba

1. Třené linecké těsto se ZŽK

- Ve šlehacím kotli vyšleháme nahřátý *margarín* a *cukr moučku*.
- Přidáme *žloutky, ZŽK, citropastu* a došleháme.
- Ručně vmícháme *mouku*.

Výroba

2. Třené linecké těsto máslové kakaové

- Ve šlehacím kotli vyšleháme nahřáté *máslo* a *cukr moučku*.
- Pozvolna zaléváme celá *vejce*.
- Ručně vmícháme směs *mouky* s *kakaem* a *skořicí*.

Výroba

3. Třené linecké těsto oříškové

- Ve šlehacím kotli vyšleháme nahřáté *máslo* a *cukr moučku*
- Pozvolna zaléváme celá *vejce*
- Ručně vmícháme směs *mouky* s *mletými oříšky* a *skořicí*

Výroba

4. Třené linecké těsto žloutkové

- Ve šlehacím kotli vyšleháme změkklé *máslo* a *cukr moučku*.
- Pozvolna zaléváme *žloutky*.
- Před došleháním přidáme *citropastu*.
- Ručně vmícháme *mouku*.

Tvarování

- **Stříkání** sáčkem s **hladkou trubičkou**
- Stříkání sáčkem s **řezanou trubičkou**
- **Stříkacím strojem** (v průmyslové výrobě)

- Různé **tvary** – kolečka, věnečky, piškoty,
rohlíčky, tyčinky, banánky,
kytičky

Pečení

- Teplota pečení $t=200-220^{\circ}\text{C}$
- Doba pečení asi *10-20 min* dle velikosti korpusu
- Pečeme na *čistém plechu* nebo *pečicím papíru*.

Vady

1. Spaření těsta

- Těsto je krátké, tuhé, při stříkání se uvolňuje tuk a prosakuje sáčkem, korpusy jsou tvrdé.
- **Příčina:** příliš nahřátý tuk, přešlehání tuku, rozdílná teplota surovin

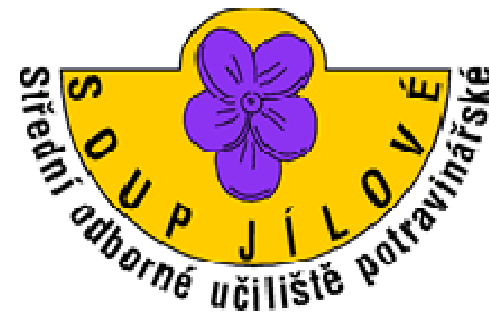
2. Drobivé korpusy

- **Příčina:** přešlehání tuku

Výrobky

- Margaretky
- Třené linecké s marmeládou
- Třené růžičky
- Oříškové pusinky
- Oříškové piškoty
- Žloutkové piškoty

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
- Vlastní zdroje autora