



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 1/04/03/12
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Výrobky z třených lineckých těst
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

Výrobky z třených lineckých těst

Ing. Šárka Zahálková

Druhy výrobků

1. Margaretky
2. Třené linecké s marmeládou
3. Třené růžičky
4. Oříškové pusinky
5. Oříškové piškoty
6. Žloutkové piškoty

1. Margaretky

- Kulatý tvar
- Světle žluté
- Spodní část tvoří kolečko z pevného lineckého těsta, na které je nastříkám věneček ze třeného lineckého těsta.
- Povrch sypaný moučkovým cukrem.
- Střed je plněný marmeládou.



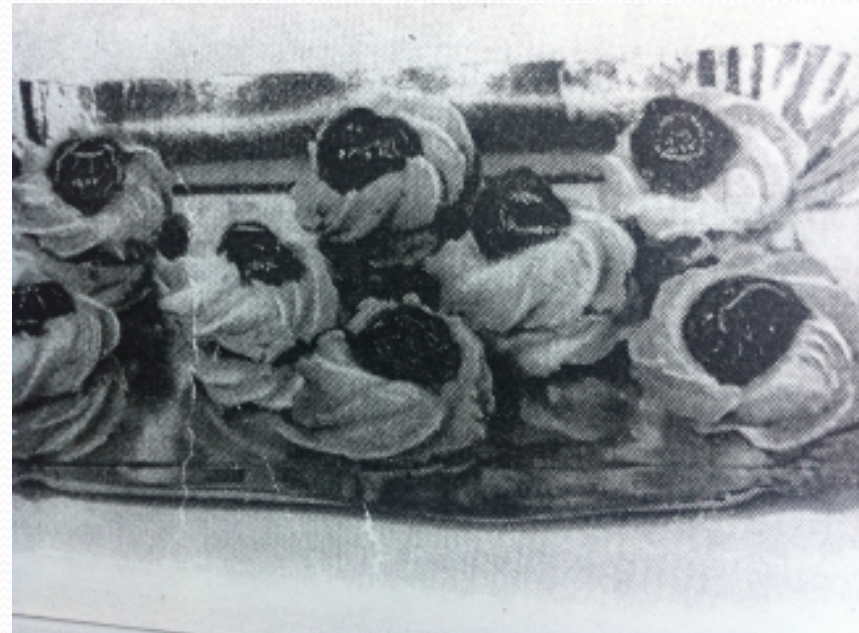
2. Třené linecké s marmeládou

- Různé tvary – rohlíčky, tyčinky, banánky, věnečky
- Světlé nebo kakaové
- 2 korpusy slepené marmeládou.
- Povrch přestříkaný , máčený, polo máčený nebo jen konce máčené v CKP nebo bílé polevě



3. Třené kytičky

- Světlé nebo kakaové
- Stříkané řezanou trubičkou do tvaru kytičky.
- Střed zdobený marmeládou.



4. Oříškové pusinky

- Světle šedé s viditelnými kousky jádrovin
- Stříkané hladkou trubičkou do tvaru malých kulatých pusinek.
- Střed zdobený lískovým oříškem.

5. Oříškové piškoty

- Světle šedé s viditelnými kousky jádrovin.
- Tvar tyčinky s rozšířenými konci.
- Povrch sypaný strouhanými oříšky.

6. Žloutkové piškoty

- Světle žluté
- 2 korpusy stříkané hladkou trubičkou do tvaru kulatého piškotu slepené čokoládovou náplní (CKP, kakao, mleté oříšky, cukr moučka, 100% tuk)
- Povrch přestříkaný CKP

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
- Foto – výše uvedené učebnice