



evropský
sociální
fond v ČR



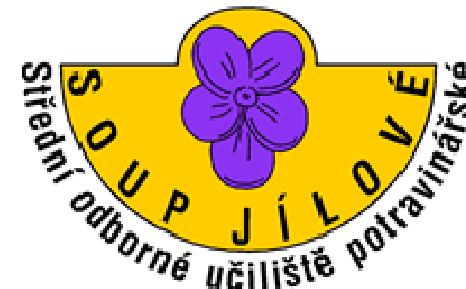
EVROPSKÁ UNIE



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 1/04/03/17 |
| Autor | Ing. Šárka Zahálková |
| Obor; předmět, ročník | ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník |
| Tematická oblast | Druhy těst |
| Tematický okruh | Listové těsto |
| Datum tvorby | 17.8. 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. |

LISTOVÉ TĚSTO

Ing. Šárka Zahálková

Osnova

- Charakteristika
- Použití
- Suroviny
- Výroba
- Tvarování
- Pečení
- Vady
- Výrobky

Charakteristika

- Světle žlutá barva
- Neutrální chuť
- Na povrchu hladké
- Na řezu viditelné **listování** = střídání vrstev vodového těsta (vodánku) a tuku.
- Elastická vláčná konzistence
- Snadno se vyvaluje v tenký plát (lem), nepraská.

Použití

- ***Plní se*** - sladkými náplněmi
- slanými náplněmi
- ***Používá se*** - v cukrářství
- v pekářství
- ve studené kuchyni
- v teplé kuchyni

Suroviny

- **Mouka** – pšeničná hladká, hrubá (s vyšším obsahem lepku), prosetá
- **Margarín** – stolní, tažný, nastrouhaný, bez hrudek
- **Žloutky** – slepičí, pro barvu, chuť a křehkost
- **Ocet** – 8%, podporuje bobtnání lepku
- **Sůl** – pro chuť
- **Voda** – pitná, zdravotně nezávadná

Výroba

má 3 fáze : 1. výroba tukové kostky
2. výroba vodánku
3. balení tukové kostky,
rozvalování a překládání

Výroba je časově náročná a pracná.

1. Výroba tukové kostky

- Tuk nastrouháme a smícháme s menší částí mouky, propracujeme a vytvarujeme kostku.
- Necháme 20 min odležet v chladu.

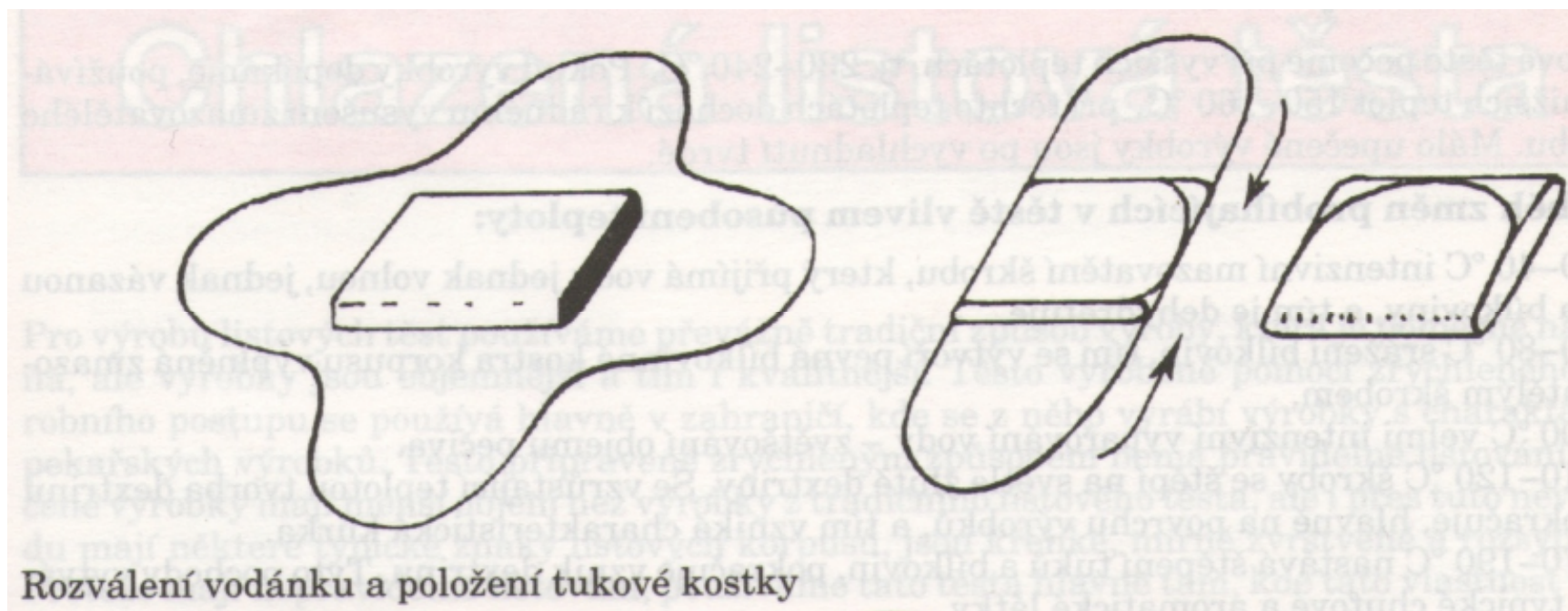
2. Výroba vodánku

- Zaděláme ve šlehacím kotli s placatou metlou nebo hákem.
- Všechny suroviny (mouka, voda, žloutky, sůl, ocet) dáme do kotle a zaděláme v hladké nelepivé těsto.
- Zpracujeme do bochánku a necháme 20 min odležet pod miskou, aby neoschlo.

3. Balení tukové kostky do vodánku, rozvalování a překládání

- Vodánek rozválíme do tvaru kříže, střed je silnější, rohy rozválíme.
- Do středu položíme tukovou kostku a zabalíme tak, že vždy dva protější rohy přeložíme přes sebe (**obr. 1**).
- Necháme odležet 10 min pod miskou.

Obr. 1



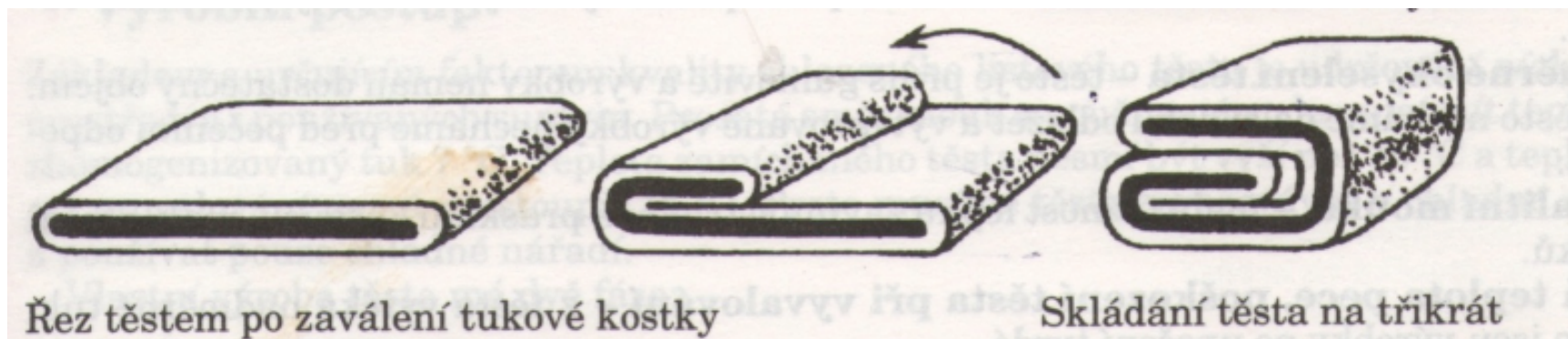
Rozvalování a překládání

- Zabalenu kostku rozválíme a těsto překládáme, nejprve na **čtyřikrát** , levý a pravý okraj přeložíme do poloviny obdélníku, vzniklý čtverec znovu přeložíme (*obr. 2*).
- Těsto přikryjeme a necháme odležet 10 min v lednici.
- Překládáme na **tříkrát** , kratší stranu přeložíme do 2/3obdélníku a přiložíme zbývající třetinu (*obr.3*).
- Těsto přikryjeme a necháme odležet 10 min v lednici.
- Celý proces překládání znovu opakujeme.

Obr.2



Obr.3



Tvarování těsta

- Těsto se rozvaluje na ***tenké pláty (lemy) o tloušťce asi 3 mm.***
- Těsto podsypáváme moukou, aby se nelepilo a netrhalo.
- Pláty se ***krájí rádýlkem na čtverce, pásky, plátky,*** před pečením se potírají rozšlehaným vejcem.
- Pláty se před pečením propíchají vidličkou, odchází pára, netvoří se puchýře.

Pečení

- Teplota pečení $t = 220 - 240^{\circ}\text{C}$
- Doba pečení ***15 – 20 min***
- Málo upečené výrobky jsou po vychladnutí tvrdé, mají škrobovou příchuť.

Vady

- ***Málo propracovaný vodánek*** – těsto se lepí, špatně se vyvaluje, korpusy jsou málo objemné.
- ***Nadměrné okyselení těsta*** – těsto je gumovité, výrobky málo objemné.
- ***Nízká teplota pece, poškození těsta při vyvalování***- z těsta vytéká tuk, výrobky jsou tvrdé.
- ***Nekvalitní mouka*** – malá tažnost lepku, těsto se trhá, malý objem korpusů.

Výrobky

Cukrářské

- Listové trubičky
- Listové šátečky
- Listové žloutkové řezy
- Francouzské řezy
- Kremeše

Pekařské

- Listové taštičky
- Listové záviny
- Listové koláče
- Listové rohlíčky
- Listové šneky
- Listové hřebeny

Zdroje



- PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1
- BLÁHA Ludvík, KADLEC František, PLHOŇ Zdeněk, *Cukrářská výroba 1*, Praha, Informatorium, 1994, ISBN 80-85427-59-1
- Vlastní zdroje
- Foto – výše uvedené učebnice