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 1/04/03/18
Autor	Ing. Šárka Zahálková
Obor; předmět, ročník	ŠVP cukrář - cukrovinkář;Technologie; 1. ročník
Tematická oblast	Druhy těst
Tematický okruh	Listové těsto a výrobky
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.

Výrobky z listového těsta

Ing. Šárka Zahálková

a/ Cukrářské výrobky

1. Listové trubičky
2. Listové šátečky
3. Listové žloutkové řezy
4. Francouzské řezy
5. Kremeše

1. Listové trubičky

- Korpus má tvar vinuté trubičky
- Objemný, zlatohnědý, lesklý, suchý, křehký
- Plněné bílkovým krémem
- Povrch sypaný moučkovým cukrem
- Trvanlivost 2 dny

2. Listové šátečky

- Korpus má tvar šátečku (navinutý na kovovou trubičku
- Zlatohnědý, lesklý, křehký
- Plněný žloutkovým tukovým krémem
- Povrch sypaný moučkovým cukrem
- Trvanlivost 2 dny

3. Listové žloutkové řezy

- Obdélníkové řezy
- Povrch potažený fondánovou polevou, pod ní je vrstva marmeládové náplně
- Na řezu dvě vrstvy korpusu, mezi nimi vrstva žloutkového tukového krému
- Trvanlivost 2 dny

4. Francouzské řezy

- Obdélníkové řezy
- Povrch přestříkaný cukrářskou kakaovou polevou
- Na řezu dvě vrstvy korpusu, mezi nimi dvě vrstvy náplní, spodní žloutkový tukový krém a horní je bílá šlehačka
- Výrobek pro rychlou spotřebu

5. Kremeše

- Řezy obdélníkového tvaru
- Povrch sypaný moučkovým cukrem
- Na řezu dvě vrstvy korpusu, mezi nimi základní žloutkový krém odlehčený bílkovým krémem
- Výrobek pro rychlou spotřebu

b/ Pekařské výrobky

1. Listové taštičky
2. Listové záviny
3. Listové koláče
4. Listové rohlíčky
5. Listové hřebeny
6. Listové šneky
7. Listové řezy

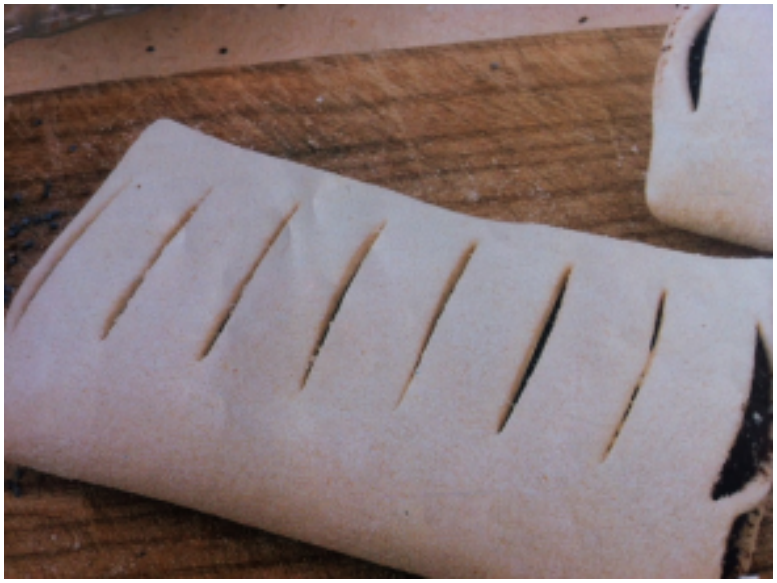
Úlohy k procvičování

- Popište podle následujících obrázků způsoby tvarování jednotlivých cukrářských a pekařských výrobků. Využijte přitom dosavadní zkušenosti z odborného výcviku.

- Jaké znáte další využití listového těsta v praxi, např. ve studené a teplé kuchyni.

Listové šneky

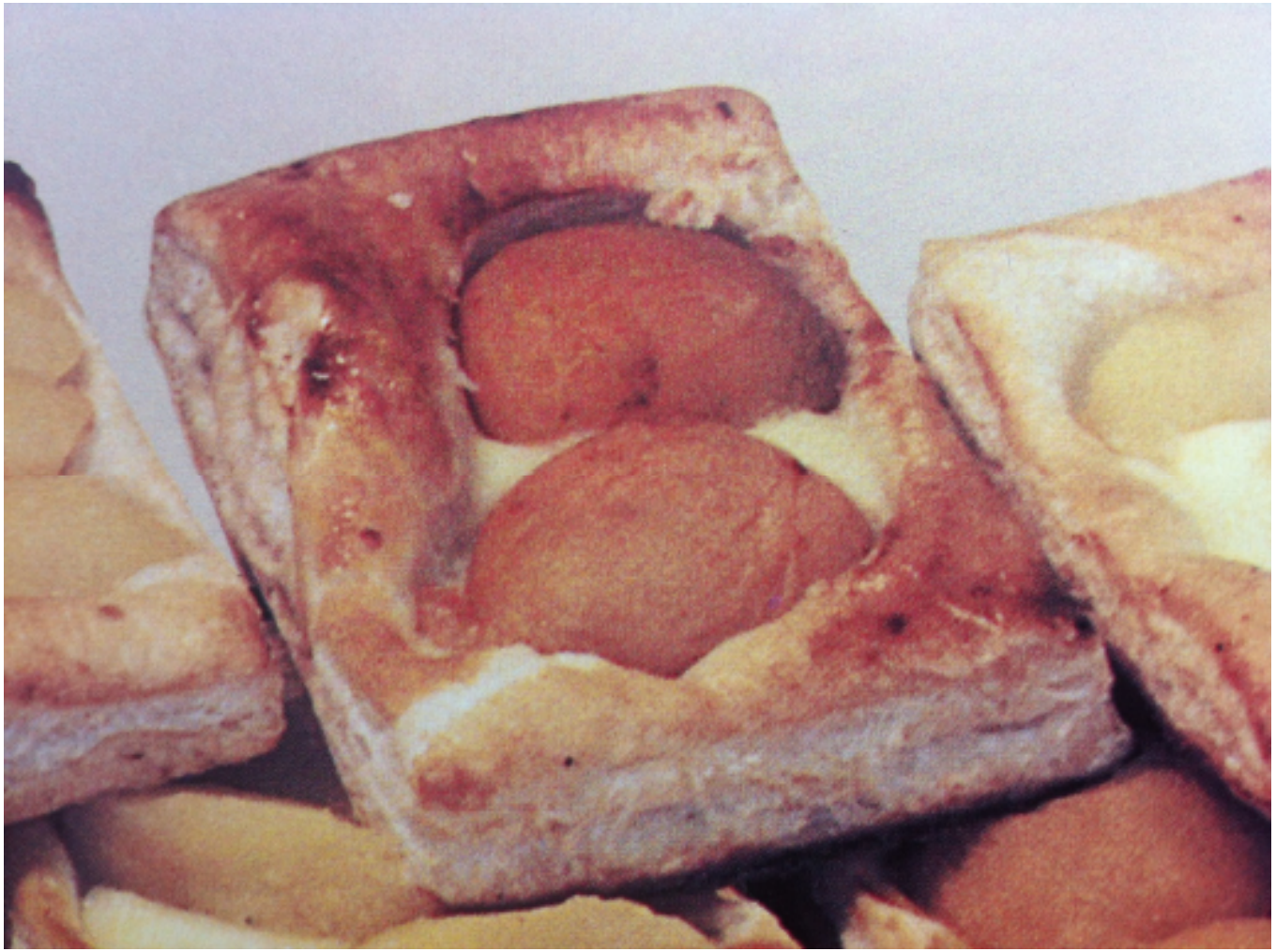
Listové taštičky



Listové koláče

Listové rohlíčky

Listové řezy



Listové tyčinky

Listový závin

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
- ŠUSTALOVÁ, Libuše. *Kuchařka, pečeme vždy s úspěchem*. České Budějovice: Dona, 2000, ISBN 80-86136-69-8, obr.2/ str.32
- Propagační materiály Pekárna Chomutov
- Vlastní zdroje autora
- Foto - Archív SOUp Jílové u Prahy, výše uvedené zdroje