



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0763
<b>Název školy</b>	SOU potravinářské, Jílové u Prahy, Šenflukova 220
<b>Název materiálu</b>	VY_32_INOVACE_Technologie 1/04/03/19
<b>Autor</b>	Ing. Šárka Zahálková
<b>Obor; předmět, ročník</b>	ŠVP cukrář - cukrovinkář; Technologie; 1. ročník
<b>Tematická oblast</b>	Druhy těst
<b>Tematický okruh</b>	Chlazené listové těsto
<b>Datum tvorby</b>	17.8. 2013
<b>Anotace</b>	Výklad nové látky
<b>Metodický pokyn</b>	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.

# Chlazené listové těsto a výrobky



ING. ŠÁRKA ZAHÁLKOVÁ

# Osnova



- Charakteristika
- Suroviny
- Výrobní postup
- Výrobky
- Úlohy k procvičování
- Zdroje

# Charakteristika chlazeného listového těsta



- Zrychlený výrobní postup
- Použití hlavně pro výrobky pekařského charakteru (krachle, slané tyčinky).
- Těsto nemá pravidelné listování.
- Výrobky mají menší objem, jsou křehké, mírně zvrstvené.

# Suroviny



- *Jsou shodné s klasickými listovými těsty, ale musí být udržovány o nízké teplotě:*
- Pšeničná hladká (i hrubá) mouka – 4°C
- Margarín tažný i stolní – 7°C
- Žloutky
- Ocet
- Voda – 4°C
- Sůl
  
- Teplota těsta je max. 11°C.

# Výrobní postup



- Výrobní postup musí probíhat v chladné místnosti, s použitím chladného náčiní a chladných surovin
- *Má 2 fáze* : 1. mísení mouky a tuku  
2. zamíchání tekuté složky

# 1. Fáze - Mísení mouky s tukem



- Ve šlehacím kotli s hákem.
- Smícháme směs mouk se zhomogenizovaným tukem tak, aby vytvořil hrudky o velikosti vlašského ořechu.
- Doba míchání asi 1 min.

## 2. Fáze - Zamíchání tekuté složky



- Ve studené vodě rozpustíme sůl, ocet a žloutky.
- Směs vmícháme do mouky s tukem.
- Doba míchání max. 2 min.
- Těsto ihned provalujeme a překládáme jako klasické listové ale bez odležení.
- *Nevýhoda této výroby* : rychlá příprava => málo vypracovaný lepek => těsto se snadno trhá.

# Výrobky



1. Krachle
2. Slané tyčinky se slaninou

# Krachle



- Neplněné
- Delší trvanlivost
- Různé tvary – oválky, trojúhelníky, čtverce
- Puchýřovitý povrch
- Chuť po zkaramelizovaném cukru a skořici



# Slané tyčinky se slaninou

- Tyčinky stočené do tvaru spirály
- Povrch sypaný solí a kmínem



# Otázky k opakování



1. Proč se chlazené listové těsto nazývá chlazené?
2. Co víte o surovinách pro chlazené LT.
3. V čem spočívá princip výroby chlazeného LT?
4. Uveďte příklady použití chlazeného LT.
5. Uveďte nevýhody tohoto těsta.

# Zdroje



- PŮLPÁNOVÁ Alena, *Cukrářská technologie*, Olomouc, Fin, 1993, ISBN 80-0-3/0-1
- Propagační materiály pekárna Chomutov
- Vlastní zdroje autora
- Foto – výše uvedená učebnice a propagační materiály