

Název předmětu ODV – Cukrář  
Skupina C1A – 1 skupina  
Vyučující Marie Kellerová, email – marie.kellerova@sousvodnany.cz  
Téma Pevná těsta a jejich dohotovení

Téma na týden od 9.-13.11. 2020

Výběr a úprava surovin na výrobu pevných těst

Vaflové těsto a výrobky z vaflového těsta

Linecké těsto a výrobky z lineckého těsta – opakování

Dobrý den,

V Cukrářské technologii A. Půlpánová si prostudujte výběr a úpravu surovin pro pevná těsta na str.69-72.

Zopakujte si výrobu lineckého těsta.

Při on-line hodině budeme vše probírat.

Úkol č.2:

Do středy 11.listopadu odpovězte na otázky:

- a) Na kolik stupňů °C zchladíme pevné těsto před jeho zpracováním a jaký to má smysl?
- b) Proč dochází ke spaření těsta?
- c) Jaké jsou nejpoužívanější druhy jádovin do pevných těst?

Úkol č.3:

Do čtvrtka 12.listopadu si prostudujte výrobu vaflového těsta na str.84.

Úkol č.4:

Kdo má možnost ať do pátku 13.listopadu upeče jakýkoliv výrobek z lineckého těsta a pošle mi fotku.

Můžete posílat i jiné pečení sladkého či slaného výrobku, toho co máte doma rádi.