

Předmět ODV – Cukrář  
Skupina C3.A  
Vyučující Jaroslava Márová , email - [jaroslava.marova@sousvodnany.cz](mailto:jaroslava.marova@sousvodnany.cz)  
Téma Plundrové těsto

### **Téma na týden od 9.11.2020 – 13.11. 2020.**

Dobrý den,  
Posílám vám technologický postup výroby plundrového těsta a následné úkoly.

### **PLUNDROVÉ neboli KYNUTÉ LISTOVÉ TĚSTO**

Těsto se skládá z tukové kostky a kynutého těsta.

Připravují se z něho listové kynuté koláče – tzv. plundry, listové kynuté šneky, croissanty....., slané pagáče.

#### **SUROVINY:**

Margarín tažný, stolní, máslo

Mouka hladká

Mouka hrubá

Droždí

Cukr moučka

Mléko tekuté

Vejce

Cukr vanilka

Citropasta

Sůl

---

TP.:

#### **TUKOVÁ KOSTKA**

2/3 částečně změkčeného tuku propracujeme s částí hladké mouky a vytvarujeme čtverec asi 1cm vysoký a uložíme do lednice.

#### **KYNUTÉ TĚSTO**

KVÁSEK – droždí promícháme s částí cukru, malým množstvím vlažného mléka a trochy hrubé mouky.

Vznikne řídké těstíčko. Necháme v teple vykynout.

Zbytek vlažného mléka, cukr, vejce, rozpuštěný tuk, cukr vanilka, sůl, citropastu, vykynutý kvásek a směs hladké a hrubé mouky vypracujeme v hladké, tažné, tužší těsto. Necháme vykynout asi 40 min.

Po nakynutí těsto rozválíme do čtverce jako u listového těsta a na jeho střed položíme ztuhlou tukovou kostku. Zabalíme stejně jako při výrobě listového těsta.

Rozvalujeme 3x3. Mezi jednotlivým rozvalováním čekáme asi 15 min. a přikryté těsto vždy necháme v chladu, aby moc nenakynulo, tuk byl tuhý a těsto se dalo dobře rozvalovat.

#### **PAGÁČE**

Slaný výrobek z plundrového těsta ve tvaru koláčků s rýhovaným povrchem – slaná pochoutka.

#### **SUROVINY:**

Škvařené vepřové sádlo se škvarky

Mouka hladká

Mléko tekuté

Vejce

Droždí

Sůl

Mletý černý pepř

---

TP.:

### TUKOVÁ KOSTKA

Ze sádla a části mouky připravíme tukový čtverec.

### KYNUTÉ TĚSTO

Z části vlažného mléka, droždí, a části mouky připravíme kvásek.

Po vykynutí přidáme ostatní suroviny a vypracujeme hladké těsto.

Po nakynutí do něho zabalíme tukový čtverec a provalujeme 3x3.

Mezi provalováním je nutná doba odležení a to v chladu.

### TVAROVÁNÍ

Z těsta vyválíme lem o tl. 1cm.

Povrch převálíme ozdobným rýhovaným válečkem a kulatým vypichovačem vypichujeme tvary a odsazujeme na plech.

Povrch potřeme ředěnými vejci.

Po vykynutí pečeme při 200 – 220°C.

### **Do středy 11.11. 2020**

**úkol č. 2.** prostudovat technologický postup plundrového těsta

**úkol č. 3.** odpovědět na otázky:

1. Kterému těstu, často vyráběnému na odborném výcviku, je podobný postup výroby plundrového těsta?
2. Jaký je zásadní rozdíl mezi těmito těsty?
3. Jaký je rozdíl mezi plundrovým těstem na koláče, croissanty a plundrovým těstem na PAGÁČE?

### **Do pátku 13.11. 2020**

**Úkol č. 4.** Buď podle některého receptu z následujících odkazů nebo podle vlastního receptu - upečte **croissanty nebo pagáče** a pošlete mi **fotku**.

**Vyfoťte mi je i za syrova, ještě před pečením. Abych věděla, že jste je nekoupili.**

**Plundrové těsto vyráběné trochu jiným způsobem.**

[www.youtube.com/watch?v=K7O1ViDIong](http://www.youtube.com/watch?v=K7O1ViDIong)

[/www.youtube.com/watch?v=lnikQJilocw](http://www.youtube.com/watch?v=lnikQJilocw)

<https://www.youtube.com/watch?v=5AD87rPOmeA>

[www.youtube.com/watch?v=Bh\\_FulBgyDM](http://www.youtube.com/watch?v=Bh_FulBgyDM)

[www.youtube.com/watch?v=mL99ZIGwko0](http://www.youtube.com/watch?v=mL99ZIGwko0)

[www.youtube.com/watch?v=2OAUM0MRgQw](http://www.youtube.com/watch?v=2OAUM0MRgQw)

[www.youtube.com/watch?v=lsmE7VvXbL0](http://www.youtube.com/watch?v=lsmE7VvXbL0)

[www.youtube.com/watch?v=W9E8\\_qxrM4](http://www.youtube.com/watch?v=W9E8_qxrM4)

### **PAGÁČE**

[www.youtube.com/watch?v=J3G4ukMpdD0](http://www.youtube.com/watch?v=J3G4ukMpdD0)