

Pevná tuková a výrobky z nich

Charakteristika:

- vysoký obsah tuku 20 – 40 %, který zvyšuje křehkost výrobků (proto se někdy nazývají křehká těsta)
- po krátkém odležení jsou elastická
- výrobky jsou křehké
- výrobky mají polotrvanlivý charakter
- mají široké použití v CV, hlavně při výrobě čajového pečiva

Členění:

1. linecká těsta
2. vaflová těsta
3. třená linecká těsta
4. křehká těsta
5. slaná a sýrová těsta
6. kombinovaná listová těsta
7. laminovaná těsta
8. těsta jako polotovary
9. těsta ze sypkých směsí

Linecké těsto

Charakteristika:

- světle žlutá barva
- polotuhá, mírně tažná konzistence
- snadno se vyvaluje
- mouka: tuk : cukr = 3:2:1
- + vejce, kypřicí prášek , chuťové přísady
- Přidáme-li více žloutků, je těsto kvalitnější, chceme-li ušetřit, snížíme množství tuku a nahradíme kypřidla a suroviny

Suroviny a jejich úprava:

Mouka

- hladká pšeničná speciál (extra00)
- před použitím prosít, aby se zbavila všech příměsí a aby se nakypřila (provzdušnila)

Tuk

- margarín stolní, který se musí před použitím homogenizovat = krátce propracovat, popřípadě nastrouhat, aby došlo ke stejnorodé konzistenci, protože margarín může obsahovat částičky vody
- máslo – neobsahuje vodu, nemusí se homogenizovat
- tuk omezuje bobtnání lepku a těsto, v němž jsou částičky mouky obaleny tukem se nelepí a při pečení se nestahují (nedeformují)

Cukr

- moučkový, protože těsta mají nízký obsah vody, který by nestačil k rozpuštění krystalu
- karamelizace cukru má vliv na barvu pečiva
- vytváří cenné aromatické látky

Veje – žloutky

- zlepšují kvalitu těsta
- lecitin obsažený ve žloutcích napomáhá emulgaci (spojení) tuku
- dodávají těstu nezbytnou vodu, která je vázaná v bílku
- vytvářejí aromatické a chuťové produkty
- čerstvá i sušená (ta se musí míchat s vodou)

Kypřící prostředky

- hydrogenuhličitan amonný (amonium)
- kypřící prášek
- kypřidlo je lépe předem rozpustit v trošce vody, aby nedocházelo k vytváření velkých, nestejných pórů

Chuťové přísady

- citropasta, citronová kůra nebo citronové aroma
- cukr vanilín
- mleté koření, např. skořice (vyzkoušet směs koření – obohatí chuť výrobků)
- kakao u kakaových těst, kdy se **část mouky nahrazuje kakaovým práškem**

Výrobní postup:

A/ strojově:

- v mísícím stroji promícháme tuk s cukrem moučkou
- přidáme vejce a chuťové přísady
- nakonec vmícháme mouku
- krátce zpracujeme, aby bylo hladké a stejnorodé
- uložíme do chladícího prostoru k odležení, kdy se těsto zchladí na teplotu 10 – 18°C

B/ ručně:

- na stůl prosejeme mouku, popřípadě kypřidlo
- vytvoříme důlek
- do důlku přidáme cukr moučku, vejce a margarín hladce prohnětený, popřípadě chuťové přísady
- důlek zpracujeme do kašovitě hmoty
- pak přibíráme mouku a krátce a rychle zpracujeme ve stejnorodé těsto

Důležité:

1. teplota prostředí, surovin a všech předmětů, které přijdou s těstem do styku musí být menší než 20°C
2. styk s lidskou rukou má být co nejkratší
3. nedodržením 1 a 2 vzniká nenapravitelná vada = **SPAŘENÍ těsta**, která vzniká táním tuku, který je pohlčován moukou. Těsto je pak krátké, trhá se, láme a lepí na vál. Výrobky se v peci scvrkávají, místo aby objem rostl.

Tvarování:

A/ vyvalování

Ruční = dřevěným válečkem

- podprašujeme moukou
- netlačíme příliš, vyvalujeme lehce
- tvarujeme do obdélníku, pomáháme si pravítkem
- pláty přenášíme navinuté na válečku na plech

Strojově = viz rozvalovací stroj, SaZ

B/ vypichování

- ometeme mouku, aby povrch těsta byl čistý

1. ručně

- vypichována, tvořítka
- jeden pracovník vypichuje, druhý ukládá na čisté plechy
- dbát na to, aby výrobky měly stejný tvar
- dbát na to, aby nevznikaly zbytečné odkrojky, které zhoršují kvalitu těsta, do kterého se přidávají

2. hromadné vypichovače

- několik vypichovačů
- B je spojeno do velikosti plechu
- na vypichovač se položí plát těsta, přejede se válečkem a vypíchnuté tvary propadnou přímo na plech ve stejné vzdálenosti od sebe, nedochází k deformacím

C/ tvarování košíčků

1. velké množství

- na plát těsta se těsně vedle sebe kladou obrácené formičky
- válečkem se přejede přes povrch formiček
- tvořítko se vezme do ruky a prsty se těsto vymačká ke stěnám (nejprve ke dnu, aby se vytlačil vzduch)

2. malé množství

- těsto rozdělíme na příslušný počet dílků
- vytlačujeme přímo do košíčků
- zabráníme tak velkým ztrátám, se kterými normy nepočítají

D/ krájení

- po vyválčení se těsto přenesené na plech krájí rádélkem na předepsané tvary

E/ ruční modelování těst

- rohlíčky, preclíky, věnečky, esíčka ... se tvarují ručně z odváženého množství těsta

F/ řezání těst strunou

- strunovka s výkonem 3. 500 – 7. 000ks za hodinu viz SaZ

G/ ražení těst

- pomocí lisů, jimiž se vtlačuje těsto do forem
- výkon 1. 200 – 2. 000ks za hodinu

Pečení výrobků:

- teplota 200⁰C
- doba pečení 10 – 15 minut
- čím menší tvary, tím kratší čas a vyšší teplota a naopak
- plechy čisté, pouze mechanicky očištěné
- vkládat do horké trouby, jinak dochází k pomalému tání tuku a tím k deformaci výrobku
- upečení výrobku se pozná podle změny barvy na okrajích výrobků – lehce zhnědne
- po upečení nechat asi 5 minut zchladnout na plechu, protože čerstvé upečené výrobky jsou křehké a snadno se lámou

Vady výrobků:

A/ při zadělávání těst

- spaření těsta
- špatné navážení surovin

B/ při pečení

- topení těsta při vložení do nenahřáté pece
- tvrdé, syrové pečivo – hlavně u plněných výrobků – je nutno je předpéct !
- nedopečení, spálení

C/ způsobené mikroorganismy

- nekvalitní suroviny – vejce, mouka, tuk – viz suroviny !!!

D/ způsobené špatným skladováním

- přijímáním vzdušné vlhkosti = vlhnutím výrobků, při současné vysoké teplotě dochází k vytvoření podmínek vhodných pro množení bakterií a mikroorganismů, které způsobují tvorbu plísní a jiných viditelných vad. Proto výrobky skladujeme v chladu a suchu = **suché sklady**.

Výrobky z lineckého těsta:

1. Linecké koláčky

- trvanlivější charakter
- tvar pravidelných koleček, či jiných tvarů vypichovaných a pečených
- plněné marmeládou
- sypané cukrem moučkou
- hmotnost 40g

2. Linecké košíčky s ořechovou náplní

- polotrvanlivý charakter
- do košíčků z lineckého těsta se cukrářským sáčkům řezanou špičkou nastříká náplň do tvaru kužele, potáhne se do CKP ředěné a povrch se zdobí čtvrtkou jádra vlašského ořechu
- hmotnost 50g

3. Linecké košíčky ovocné

- pro rychlou spotřebu
- linecký košíček je naplněn žloutkovým máslovým krémem, dozdoben čerstvým nebo kompotovaným ovocem a potažen agarovou polevou ochucenou
- hmotnost 60g

4. Linecké ovocné řezy se želé

- pro rychlou spotřebu
- dva upečené pláty lineckého těsta slepené marmeládou se nechají do druhého dne provlhnout
- okraje se potřou marmeládou a z modelovací hmoty se vymodeluje okraj jednotlivých pásů
- do ohraničeného prostoru se rozloží čerstvé nebo kompotované ovoce a zalije se agarovou polevou

Vaflové těsto

Charakteristika:

- světlé šedá barva, viditelné tečky po pražených jádrovinách
- těsto při vyvalování mírně praská vlivem přídavku jádrovin

Suroviny:

- mouka hladká, cukr moučka, vejce, cukr vanilín, tuk

- navíc oproti lineckému těstu: jádroviny strouhané, pražené

Výrobky:

1. Vaflové obalované rohlíčky(vanilkové)

- trvanlivější charakter
- pravidelný tvar
- po upečení se ještě za horka celé obalují v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem

2. Vaflové řezy s džemem

- 3 pláty vaflového těsta se upečou
- naplní se džemem a do druhého dne se nechají provlhnout
- rozkrojí se na pásy a povrch i strany se potáhnou do tukové polevy, středy se posypou praženými hoblovanými arašídami
- po ztuhnutí se krájí na řezy

3. Vaflové slepované výrobky

- jako u lineckého
- drobné tvary slepované marmeládou, potáhnuté do CKP, či sypané ořechy ... viz čajové pečivo

4. Vaflové věnečky (normy str. 83 – DÚ)

- spojené korpusy vaflových věnečků s náplní proslazenou pomerančovou kůrou, SUO a ořechy, celé potáhnuté do CKP

Linecké kokosové těsto

Suroviny:

- navíc kokos strouhaný, skořice mletá – přidáváme do kotle spolu s tukem a cukrem

Výrobky:

1. Kokosové tvarované výrobky

- obalujeme v cukru, moučce smíchaném s cukrem vanilínovým
- slepujeme ovocnou náplní a potahujeme CKP
- krájíme rádélkem před pečením a pak přestříkáváme CKP

Linecké kakaové těsto

- kakao prosít do mouky (spolu)

Křehké těsto

Charakteristika:

- levnější druh pevných těst
- obsahuje méně tuku a více cukru
- **protože obsahuje méně tuku, je nutný přídavek vody**

a kypřidla proto, aby těsto dosáhlo větší křehkosti korpusu a aby se při pečení nestahovalo – nedefovalo.

Suroviny:

- navíc sušené mléko, hydrogenuhličitan amonný (amonium), voda

Výrobní postup:

- viz str. 86 normy DÚ – opsat!!!
- **1. mouka, cukr moučka, sušené mléko prosejeme a vysypeme do kotle šlehacího stroje**
- **2. promícháme a přidáme homogenizovaný tuk**
- **3. přidáme vejce, vodu a kypřidlo**
- **4. promísíme do stejnorodé hmoty**
- **5. necháme v chladu odležet**

Výrobky:

1. Křehké koláčky

- křehké těsto rozválíme na plát 4 mm vysoký
- vykrojíme čtverce 80x80 mm
- nastříkáme hladkou trubičkou marmeládu
- protilehlé rohy potřeme vejci a spojíme, mírně stlačíme
- ukládáme na plechy, potíráme roztokem vajec, sypeme drobenkou
- pečeme při 200°C

2. Křehké tvarohové řezy

- na plech nanese vrstvu křehkého těsta
- rozetřeme tvarohovou náplň:
tvaroh smícháme s cukrem krupicí a cukrem vanilínovým, s krémovým práškem, prosátým sušeným mlékem a vodou – promícháme dohladka
- překryjeme druhým plátem křehkého těsta, potřeme vodou
- pečeme 200°C asi 20 minut
- po vychladnutí krájíme na pásy a sypeme směsí cukru moučka a vanilínového

3. Páje

- koláče talířovitého tvaru, plněné ovocem nebo jinými náplněmi
- často se pečou v hliníkových fóliích
- vrchní i spodní vrstva jsou z křehkého těsta, které se potře vejcem a propíchá, aby mohla unikat pára

- pečou se při teplotě 230⁰C, dopékají při 190⁰C

4. Křehké záviny

- křehké těsto se tvaruje na mechanizované lince, kde se rozvaluje lem těsta, krájí se na pruhy, plničkou se plní náplní, překládají se a odsazují do hliníkových misek, ve kterých se pečou
- po upečení se balí do fólií
- náplně: maková, povidlová, jablečná

Slané těsto

Suroviny:

- navíc: sušené mléko, sůl, hydrogenuhličitan amonný, kypřicí prášek, voda

Výrobní postup: (nakreslit viz normy str. 89 DÚ)

1. mouka + kypřidlo 2x prosejeme, vsypeme do šlehacího stroje
2. přidáme prošlehanou směs voda + prosáté sušené mléko + sůl + žloutky + homogenizovaný margarín
3. mícháme dohladka
4. vše musí probíhat v chladném prostředí
5. krátce necháme odležet v chladu
6. tvarujeme

Výrobky:

1. Slané sýrové tyčinky

- těsto vyválíme na plát 5 mm
- potřeme rozšlehaným vejcem
- sypeme kmínem, mletým pepřem, mletou paprikou (každé 1/3) + strouhaným sýrem
- krájíme na malé tyčinky
- odkládáme na plechy
- pečeme 220 – 230⁰C

2. Slané pečivo

- vyválený plát se potře žloutky a sype pouze solí a kmínem
- po zaschnutí žloutku se vypichovačem tvarují různé tvary
- peče se při 220⁰C

Třené linecké těsto

Suroviny:

- mouka pšeničná hladká, cukr moučka, cukr vanilín, tuk, vejce
- navíc oproti lineckému těstu: ZŽK

Výrobní postup:

1. suroviny se zpracovávají ve šlehacím stroji
2. mírně nahřátý tuk se utře (ušlehá) s cukrem moučkou
3. postupně se přidávají ZŽK a žloutky (nesmí být studené, jinak se směs srazí – VADA)
4. zlehka a krátce se zamíchá **nahřátá a 3x prosátá mouka!!!**
5. těsto se ihned tvaruje, protože stáním tuhne a těžce se zpracovává
6. opsat postup viz str. 96 obr. 19

Tvarování:

A/ ručně pomocí cukrářského sáčku a řezané trubičky

B/ strojově stříkacím nebo tvarovacím strojem

- tvarujeme na vymazané plechy nebo na pečící papír, popř. na pečící fólii
- tvarujeme různé tvary – rohlíčky, esíčka, věnečky ...

C/ stěrkou přes šablonu, přes kterou se rozetře třené linecké těsto na plech pokrytý pečícím papírem. Šablona zajišťuje větší produktivitu práce (rychlejší).

Pečení: (do vyhřáté trouby)

- tvary se pečou dozlatova při teplotě 160 – 180°C
- hlídáme trouby, aby propečení bylo rovnoměrné ze všech stran
- upečené pečivo se musí nechat vychladnout, aby nedocházelo k polámání

Druhy třených lineckých těst (liší se emulgačními a chuťovými přísadami)

- | | |
|--|---------------|
| 1. třené linecké těsto | žloutky a ZŽK |
| 2. třené linecké těsto | žloutky |
| 3. třené linecké těsto | bílky |
| 4. třené linecké těsto máslové – kakaové | vejce |
| 5. třené linecké těsto oříškové | vejce |

Výrobky z třených lineckých těst:

1. **Linecké třené výrobky s marmeládou**

- z třeňého lineckého těsta se upečou žádané tvary (rohlíčky, banánky, věnečky)
- po dokonalém vychladnutí se polovina korpusů otočí a sáčkem se nanese ovocná náplň
- přiklopí se druhá polovina třeňého lineckého těsta
- nechá se do druhého dne odležet
- po zatuhnutí se částečně potahují do CKP
- kromě ovocné náplně můžeme používat i jádrové náplně ...

2. *Margaretky* (obr. 20 str. 100)

- z lineckého těsta pevného se upeče koláček o průměru 70 mm
- na předpečený koláček se po obvodu nastříká linecké třeňé těsto do tvaru věnečku
- polotovary se dopečou při teplotě 200 – 220⁰C
- po upečení a vychladnutí se koláčky posypou směsí cukru moučka a vanilínu
- střed věnečků se vyplní horkou rozvařenou marmeládou
- povrch marmelády se posype hoblovanými praženými arašídy

3. *Linecké dorty*

- na poloupečený plát z pevného lineckého těsta se nanese 5 mm vysoká vrstva marmelády
- na ni se sáčkem s řezanou trubičkou nastříkají mřížky z třeňého lineckého těsta
- celek se dopéká při teplotě 210⁰C
- po vychladnutí se dorty krájí na řezy

4. *Meránky*

- z pevného lineckého těsta tvarujeme koláčky
- po upečení a vychladnutí plníme marmeládou
- horní část tvoří korpus stejné velikosti z třeňého lineckého těsta
- nakonec meránky přestříkáme CKP

Vady třeňých těst

- **spaření těsta (viz linecké těsto):** ztuha se stříká, výrobky nemají přesné tvary, při stříkání se uvolňuje tuk
- **gumovitost těsta:** nedodržen technologický postup mouka + tekutina, korpusy jsou příliš křehké a drobivé, často bývá příčinou přílišné našlehání tuku

