

Materiál č. 18, Kynutá těsta, tvarování a pečení plundrových koláčů



1. Vyvalování těsta

Dobře nakynuté těsto



Vyválíme do čtverce



2. Krájení těsta

Rádélkem nakrájíme čtverce



Naneseme náplň

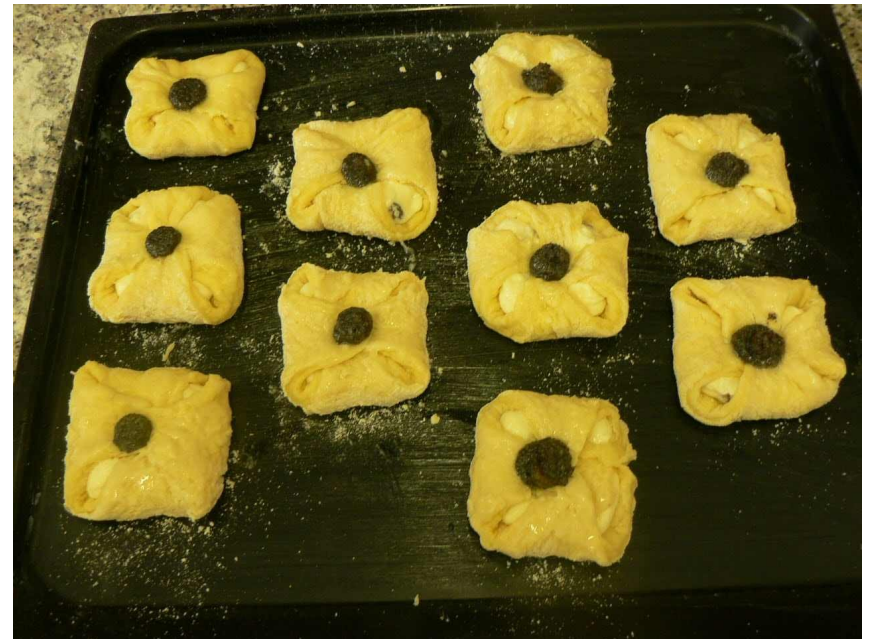


3. Tvarování koláčů

Přehneme rohy, pomašlujeme



Dozdobíme, odsadíme na plechy



4. Pečení plundrového těsta

Pečeme na 200°C , aby nedocházelo k vytékání tuku.

Upečené výrobky mají viditelné typické listování na řezu, chuť a vůni po kynutém těstě.



5. Další výrobky z listového kynutého těsta

. Croissant je nejznámější výrobek. Existuje hodně druhů:

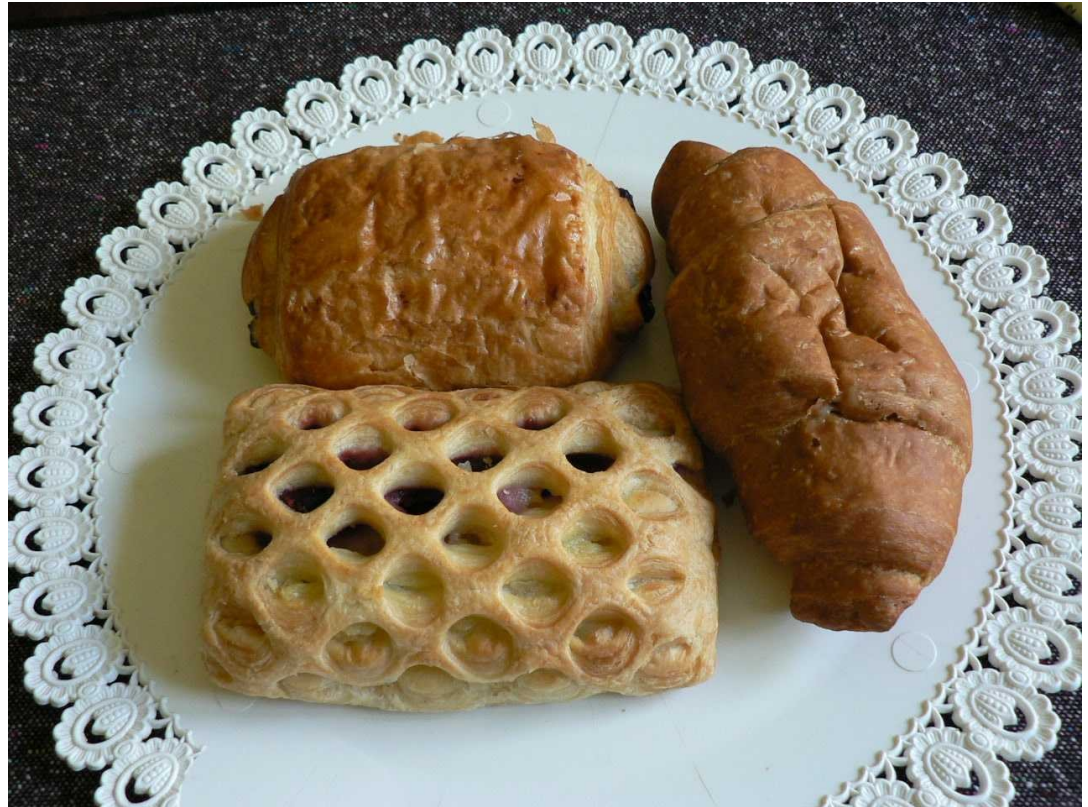
- Plněné, neplněné
- Sladké, slané
- Celozrnné ...

. Závin

. Kapsa (mřížka)

. Tyčinky

. Šátečky



Odkazy na internet:

www.youtube.com/watch?v=RxCE963K-FY croissant

www.youtube.com/watch?v=gNj_AVN8VSo&feature=related croissant

2

Úkoly:

- 1. Jak tvarujeme plundrové koláče?**
- 2. Vyjmenuj náplně do koláčů.**
- 3. Jak pečeme plundrové koláče?**
- 4. Jaké další výrobky z listového kynutého těsta znáš?**

Řešení úkolů:

1. Jak tvarujeme plundrové koláče?

Těsto vyválíme, nakrájíme rádélkem čtverce, naneseeme náplň, přeložíme rohy do středu, pomašlujeme, odsazujeme na plechy.

2. Vyjmenuj náplně do koláčů:

= náplně na pečení: ovocné, tvarohová, ořechová, maková.

3. Jak pečeme plundrové koláče?

200°C

4. Jaké další výrobky z listového kynutého těsta znáš?

Croissant, mřížka, závin, šátečky, tyčinky...