

Materiál č. 13, Kynutá těsta, tvarování a pečení
vánočky



1. Úprava, ochucení těsta na vánočku

**Těsto rozvážíme na klonky a ochutíme:
jádrovinami, kandovaným ovocem,
sušeným ovocem, čokoládou...**

Ochucovadla řádně vhněteme do těsta.



2. Tvarování cukrářské skládané vánočky



2.1. Dělení na klonky

- . Ochucené těsto rozvážíme na 9 klonků.
- . Klonky vyválíme na stejnoměrné prameny.
- . Vánočka se skládá ze tří pater:
4 + 3 + 2 prameny



2.2. Tvarování pramenů a pater

Čtyři prameny položíme vedle sebe.



Od středu začneme proplétat, jako bychom pletli košík.



2.3. Splétání prvního patra

Střídavě proplétáme přes horní a spodní pramen.

Ukončíme jeden konec prvního patra.



Splétání prvního patra - dokončení

Dopleteme druhou polovinu.



**Středem vánočku lehce zploštíme pro
vlození druhého patra.**



2.4. Tvarování **druhého a třetího** **patra**

**Druhé patro upleteme ze
tří pramenů jako klasický
cop.**

**Třetí patro svineme ze
dvou pramenů.**



2.5. Sestavení vánočky

Na protlačený střed uložíme druhé patro
– cop.

Druhé patro opět lehce protlačíme.



Sestavení vánočky – dokončení.

Uložíme třetí patro.

Konce stočených pramenů zatáhneme pod vánočku.



Pojistíme vánočku zapíchnutím párátek proti sklouznutí během kynutí. Dáme na teplé místo kynout.



3. Tvarování pekařské vánočky



3.1. Ochucení těsta a dělení na klonky

Ochutíme těsto podle potřeby.



Rozvážíme na 6 klonků a ztužíme.



2.2. tvarování klonků a vánočky

www.youtube.com/watch?v=FK-VL3NwCDw&feature=related

Klonky vyválíme do pramenů.

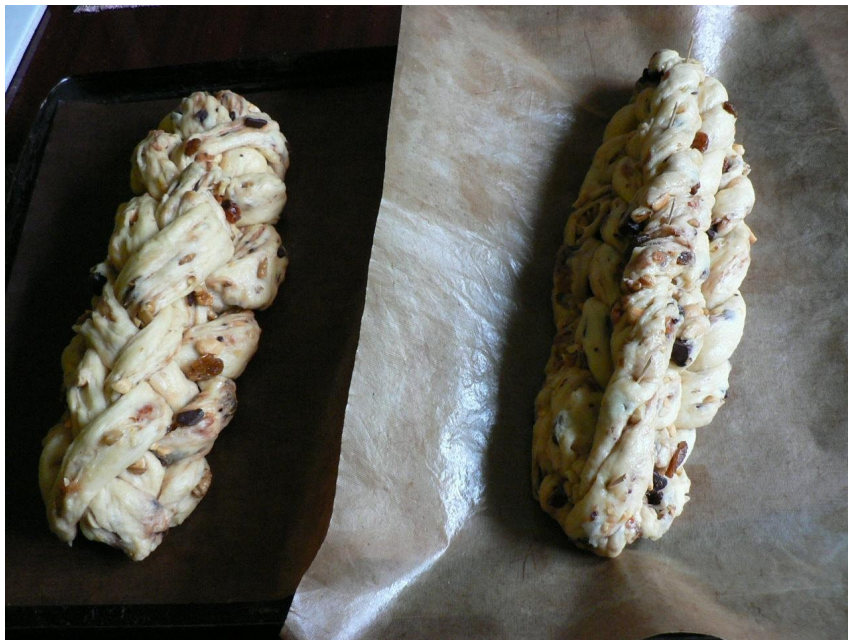


Splétáme vánočku najednou ze 6 pramenů.



4. Kynutí vánočky

Vánočku uložíme na pečící papír nebo na fólii a necháme v klidu kynout. Kynutí je dlouhé až několik hodin.



Po nakynutí pomašlujeme rozšlehaným vejcem nebo jen žloutky a posypeme podle potřeby krouhanými jádrovinami.



5. Pečení vánočky

Dobře nakynutou vánočku vkládáme do rozehřáté pece na 180 až 200°C.

Během pečení opatrně otáčíme, podle potřeby.

Po zapečení vánočky snížíme teplotu a dopékáme na 160°C.

Upečená vánočka se pozná podle zapečené spodní kůrky, která při poklepu „zvoní“.



6. Srovnání vánočky

Cukrářská vánočka má hodně ochucovadel, je těžší, hutnější a sladší.



Pekařská vánočka se vyrábí z volnějšího těsta, má méně ochucovadel, proto bývá vyšší a hladší.



Úkoly :

- **Vyjmenuj fáze tvarování cukrářské vánočky z již hotového těsta**
- **Popiš jednotlivé fáze**
- **Urči teplotu pečení vánočky**
- **Jaký je rozdíl mezi pekařskou vánočkou a cukrářskou?**