



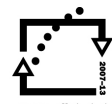
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KYNUTÁ TĚSTA

(Cukrářská výroba – 3. ročník)

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Gollář.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

- ✓ vánočky
- ✓ cukrářské mazance a štoly
- ✓ cukrářské koláče
- ✓ pražské koláče
- ✓ cukrářské koblihy
- ✓ bratislavské rohlíčky

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

Vánočky a cukrářské mazance

- těsto se zadělává klasickým způsobem na kvásek
- před koncem mísení se přidávají do těsta rozinky a nasekané mandle
- během kynutí se těsto jednou až dvakrát přetučí
- před pečením se výrobky potírají vejcem a posypou loupánými mandlemi

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

Cukrářské štoly

- štoly mají válcovitý tvar, jsou podélně prasklé, na povrchu potřené rozpuštěným tukem a posypané moučkovým cukrem
- připravují se ze stejného těsta jako na vánočky, všechny mandle se promísí do těsta, místo mandlí lze použít sekaná jádra lískových ořechů
- povrch se před pečením potírá vodou

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

Cukrářské koláče

- mají pravidelný kruhovitý tvar se světle hnědým okrajem, uprostřed je maková, tvarohová nebo ořechová náplň či ovoce
- okraje koláčů se potírají ředěným vejcem, náplň se zdobí drobenkou

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

Pražské koláče

- vyrábí se z klasického koláčového těsta
- těsto se připraví na bochánky a ty se po vykynutí rozválí na koláče o průměru 20 cm
- po vykynutí se potřou rozšlehaným vejcem a posypou drobenkou se skořicí
- po upečení se rozkrojí a plní se žloutkovým krémem tukovým, rozkrájí se na dílky

VÝROBKY Z KYNUTÝCH TĚST

Cukrářské koblihy

- z koblihového těsta se vyválí plát a z něj se vypichují kolečka, do jejich středu se nanese meruňkový džem
- takto připravená kolečka se přikryjí dalším kolečkem, okraje se spojí přitisknutím, menším vypichovačem se vykrojí bochánky
- po částečném vykynutí se koblihy otočí, znovu se nechají kynout a pak se vkládají do rozehřátého tuku a obou stranách se smaží