



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

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

PEVNÁ TĚSTA

(Cukrářská výroba – 1. ročník)

zpracoval: ***Vladimír GOLLÁŇ***

učitel odborných předmětů gastronomických a
potravinářských oborů na Integrované střední škole Cheb

CHARAKTERISTIKA PEVNÝCH TĚST

- ✓ tato těsta se vyznačují **vysokým obsahem tuku**, který podstatně ovlivňuje konzistenci těsta a zvyšuje křehkost korpusu nebo výrobku
- ✓ při jejích výrobě se používá **20 – 40 % tuku**
- ✓ po **odležení** se těsta stávají elastickými, výrobky po upečení jsou křehké
- ✓ těsta někdy také dělíme na sladká, slaná a sýrová
- ✓ výrobky z těchto těst mají **polotrvanlivý charakter**
- ✓ z řady pevných těst se nejčastěji vyrábějí **těsta linecká a vaflová**
- ✓ velké uplatnění těchto těst je **při výrobě čajového pečiva**

DĚLENÍ PEVNÝCH TĚST

Pevná těsta dělíme na:

- linecká
- vaflová
- třená linecká těsta
- křehká těsta

LINECKÉ TĚSTO

- těsto je světle žluté barvy, polotuhé, mírně tažné konzistence, snadno se vyvaluje
- **základní suroviny** jsou: **hladká mouka, tuk, cukr moučkový**
- těsto se připravuje **v poměru 3 : 2 : 1**
- kromě základních surovin obsahují tato těsta **vejce, kypřící prášek, kakao**
- kvalitnější těsta obsahují **více žloutků**, méně kvalitní těsta obsahují méně tuku, zato jsou s přídavkem kypřidla a tekutiny

VAFLOVÉ TĚSTO

- těsto **světle šedé barvy** s menšími světle hnědými tečkami **pražených jádřovin**
- charakteristickým znakem vaflového těsta je **příchuť po jádřovinách a skořici**
- **základní suroviny** jsou: **hladká mouka, tuk, cukr moučka, jádřoviny**
- těsto se připravuje **v poměru 1 : 1 : 0,5 : 0,5**
- **obsah tuku je vyšší** než v lineckém těstě, a to o obsah tuku v jádřovinách

TŘENÉ TĚSTO I

- těsto je stejnorodé kašovitě konzistence, které se **zpracovává ihned po zhotovení**, a to stříkáním
- třené linecké těsto se připravuje **ze stejných surovin** jako tuhé linecké těsto
- těsto **obsahuje více tuku**
- těsto má **volnější konzistenci** a lze je snadno tvarovat ručně pomocí sáčku na stříkání nebo strojem
- **základní suroviny** jsou: **hladká mouka, tuk, moučkový cukr**

TŘENÉ TĚSTO

II

- kromě uvedených surovin se do těsta přidávají žloutky, základní žloutkový krém nebo krémový prášek, mouku před zpracováním mírně prohřejeme
- jako přísady lze do těsta použít : vanilkový cukr, citrónovou kůru, kakao apod.
- u levnějších těst bývá část tuku nahrazena mlékem a kypřidly
- z těst se připravují drobné korpusy – tvary čajového pečiva, které se slepují marmeládou a máčejí se v cukrářské polevě

KŘEHKÉ TĚSTO

- těsto je stejnorodé **kašovitě konzistence**, které se zpracovává ihned po zhotovení, a to stříkáním
- třené linecké těsto se připravuje **ze stejných surovin** jako tuhé linecké těsto
- těsto **obsahuje více tuku**
- těsto má volnější konzistenci a lze je snadno tvarovat ručně pomocí sáčku na stříkání nebo strojem
- **základní suroviny** jsou: **hladká mouka, tuk, moučkový cukr**
- kromě uvedených surovin se do těsta **přidávají žloutky**, základní **žloutkový krém nebo krémový prášek**, mouku před zpracováním mírně prohřejeme
- jako přísady lze do těsta použít: **vanilkový cukr, citrónovou kůru, kakao apod.**
- u levnějších těst bývá část tuku nahrazena mlékem a kypřidly
- z těst se připravují **drobné korpusy** – tvary čajového pečiva, které se slepují marmeládou a máčejí se v cukrářské polevě

Zadělávání a tvarování tuhých těst

- těsta se mohou zadělávat ručně nebo strojově
- **ručně** zaděláváme malé množství, **strojově** zaděláváme velké množství
- **tvarují se** vypichováním, krájením, ručním modelováním, při strojním tvarování se používá řezání strunou nebo ražení

RUČNÍ VÝROBA

Zadělování

- na pracovní vál prosejeme mouku, cukr moučku a kypřidlo
- vytvoříme důlek, do kterého dáme změkklý tuk a vejce
- uvedené suroviny rychle ručně zpracujeme ve vláčné a pružné těsto
- příliš dlouhé zpracování rukou – spařené těsto – tuk se dostává na povrch těsta, těsto je krátké, špatně se vyvaluje a trhá se, láme se a lepí

Vyvalování

- vyvaluje se pomocí dřevěného válečku
- vyvalujeme tlustší oválný tvar, ručně upravíme na obdélník a postupně lehce dovalujeme na potřebnou tloušťku, těsto při vyvalování propašujeme moukou
- větší kusy vyválených těst přenášíme navinuté na válečku

Vypichování

- z vyváleného těsta se umete mouka tak, aby byl povrch těsta naprosto čistý
- pro vypichování používáme různé druhy plechových tvořítek
- vypichování provádějí zpravidla dva pracovníci, první těsto vypichuje a druhý těstové výkrojky ukládá – odsazuje na čisté plechy
- tvoříme co nejmenší odkrojky, které pak přidáváme do dalšího těsta – pozor zhoršují jeho kvalitu
- hromadný vypichovač velikosti normalizovaného plechu – přejedeme válečkem

Tvarování lineckých košíčků

- na vyválený plát těsta se těsně vedle sebe kladou obrácené čisté formičky na linecké košíčky a válečkem se přejede přes povrch formiček
- potom se berou tvořítka do ruky a těsto se prsty vymačkává ke stěnám tvořítka – nezapomínáme na vytlačování vzduchu – nerovnost dna

Krájení těst

- těsta krájíme pomocí rozkrajovače – rádélka, někdy použijeme i nůž

STROJOVÁ VÝROBA

Zpracování pomocí šlehacího stroje

- do šlehacího stroje zapojíme hnětací hák
- do kotle dáme tuk, který se zpracuje, přidáme prosetý moučkový cukr a vejce
- po spojení se přidává mouka a chuťové přísady
- krátkým promísením vzniká stejnorodé těsto, které se nechá do druhého dne odležet

Vyvalování strojem

- používáme vyvalovací stroj – provalovačku

STROJOVÁ VÝROBA

Pečení výrobků z pevných těst

- teplota pečení je na střední stupeň
- doba pečení se řídí podle druhu výrobku a pohybuje se od 10 -15 minut
- při pečení cukr v těstě karamelizuje, těsto dostává zlatohnědou barvu
- hotové pečivo nelze snímat po upečení ihned z plechu, neboť je měkké a snadno se deformuje, pečivo musí nejprve vychladnout