

- výrobní postup se skládá ze 3 částí:

- 1, Příprava kyn. těsta
- 2, Příprava cuk. kousky
- 3, Balemí cukru do kyn. těsta a provalování

- plundrové těsto se vyrábí obdobně jako listové těsto

• Těsto je řídké, konzistence stejnorodá, je neroztékavé na kámen jsou neporušené vesky cukru

V.P. - kvásek → vyprat + mouka + cuk + ostatní suv. = hladké těsto

- těsto necháme kynout při teplotě 18-20°C
(nesmí být příliš teplé)

- cuk k provalování, se zpracuje s částí mouky
= □

- vyhynuté těsto se vyrábí do kůže + cuk. kouska
→ provalujeme

VÝROBKY

• kynuté listové cukrářské koláče - šátečky

- tvar □ uzavřených šáteček

- na povrchu ▽ drobenkou

- na řezu je patrné listování

= z těsta vyválíme plát □ a vykrajíme □ 9x9 cm a do středu dáme náplň na pečení, kraje potřeme vejcem, spají se do tvaru šátečku

- povrch potřeme vejcem + drobenka, 220-240°C pečeme

• Šátečky z plundrového těsta

- tvar spirály, na vrchu bundám

= těsto vyválíme na □, posypeme škvárci, cukrem, rozinkami, sek. mandlemi, přestříháme cukem a stačíme do rolády

- krajíme na plátky, na plechu necháme vykynout, povrch potřeme vejci a pečeme 200-220°C

- po upečení přestříháme nakrájíme bundánovou palvou

= speciální cukrářské výrobky

SUROVINY NA VÝROBU

- voda, mléko, smetana, cukr, žloutky, pšeničnádla,

emulgátory, stabilizátory, barviva, aroma, chuť.

přísady, ovocné proslahy, čerstvé ovoce, jablečiny, čoko.

- jako polotovary pro přípravu emzlin se používají husté kapalné směsi - emzliny vznikají jejich zmrazemím

a současným promícháním

ZNAKY - barva, vůně, chuť, homogenita, konzistence

• při výrobě emzlin je nutné přísně dodržovat hygienické zásady (výrobna emzlin oddělena od ostatních provozů)

• KAKOST - posuzuje spotřebitel při jejich konzumaci

→ sensorickými vlastnostmi - vzhled, konzistence, chuť, vůně

čerstvá zmrazená emzlina většinou vyhovuje, norma